

PIATTA

CATALOGOCATALOGUE



LEGENDA CATALOGO

CATALOGUE KEY



Quando la singola confezione contiene più pezzi è presente questo simbolo

When the single pack contains more pieces there is this symbol

Tappo versatore continuo

Design by Marco Valente

Continuous pourer

	Cod. 053500
	05350112
	05350312
	05350412
	05350612

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

CODICE PRODOTTO
ITEM NUMBER

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

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

SIMBOLI CONFEZIONAMENTO PRODOTTI

PRODUCTS PACKAGING SYMBOLS



SCATOLA
BOX



SACCHETTO
BAG



SACCHETTO APPENDIBILE
HANGING BAG



BLISTER
SKINPACK



CARTONCINO APPENDIBILE
HANGING CARD



VARIABILE
VARIABLE

SIMBOLI UTILIZZO PENTOLAME

POTS AND PANS SYMBOLS



GAS



VETROCERAMICA
CERAMIC



ELETTRICO
HOTPLATES



INDUZIONE
INDUCTION

I MATERIALI

THE MATERIALS



Acciaio Inox	Stainless steel	Stahl	Inox	Inox
Alluminio	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminio
Alluminio Anodizzato	Anodized Aluminium	Aluminium anodisiert	Alu anodisé	Aluminio anodizado
Alluminio Oxalizzato	Anodized Aluminium	Aluminium eloxiert	Alu éloxé	Aluminio oxalizado
Alluminio Antiaderente	Non-stick aluminium	Aluminium mit Antihafbeschichtung	Aluminium antiadhésif	Aluminio antiadherente
Alluminio Pressofuso	Die-cast aluminium	Druckgussaluminium	Aluminium moulé sous pression	Aluminio fundido bajo presión
Banda stagnata	White latten	Blech	Fer étamé	Banda estañada
Caucciù	Rubber	Kautschuk	Caoutchouc naturel	Caucho
Ceramica	Ceramic	Ton	Céramique	Cerámica
Cotone	Cotton	Baumwolle	Coton	Algodón
Ferro Bianco	White Iron	Weiss eisen	Fer blanc	Hierro blanco
Ferro Blu	Blue steel	Blau Blech	Fer bleu	Hierro azul
Gomma	Rubber	Gummi	Caoutchouc	Goma
Latta	Tin	Blech	Fer Blanc	Hojalata
Legno	Wood	Holz	Bois	Madera
Melamina	Melamin	Melamin	Mélamine	Melamina
Ottone	Brass	Messing	Laiton	Latón
Pelle Ovina	Kid leather	Olivinleder	Cuir de boeuf	Piel ovina
Plastica	Plastic	Plastik	Plastique	Plástico
Poliammide	Polyamide	Polyamid	Polyamide	Poliamaida
Policarbonato	Polycarbonate	Polikarbonat	Polycarbonate	Policarbonato
Polietylene	Polyethylene	Polyäthlen	Polyéthlene	Polietyleno
Polipropilene	Polypropylene	Polypropylen	Pollypropylène	Polipropileno
Polistirolo	Polystyrene	Polystyrol	Polystyrène	poliestireno
Porcellana	Porcelain	Porzellan	Porcelaine	Porcelana
Propilene	Propylene	Propylen	Propylène	Propileno
Rame	Copper	Kupfer	Cuivre	Cobre
Resina	Resin	Harz	Résine	Resina
Silicone	Silicone	Silikon	Silicone	Silicona
Vetro	Glass	Glas	Verre	Vidrio

PIATTA

CATALOGOCATALOGUE



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

2



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

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

Dopo di loro si sono succeduti figli, nipoti e pronipoti che hanno contribuito a far sopravvivere e crescere quell'idea.

La storia del XX secolo ci racconta che hanno attraversato periodi prosperi e felici ma anche periodi difficili, riuscendo però a traghettare la PIAZZA da laboratorio poco più che artigianale ad azienda industriale, conosciuta e stimata a livello internazionale.

Oggi, dopo oltre 130 anni di vita, i valori che ci guidano sono sempre gli stessi. Continuiamo, ostinati, a ritenere che essere imprenditori significa, anche e soprattutto, lavorare duramente per costruire un futuro migliore. Crediamo ancora in quell'idea, che in queste valli è nata e qui continua a vivere.

The Company was founded in the Cusio area in 1880 by the brothers Giuseppe and Baldassarre Piazza.

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

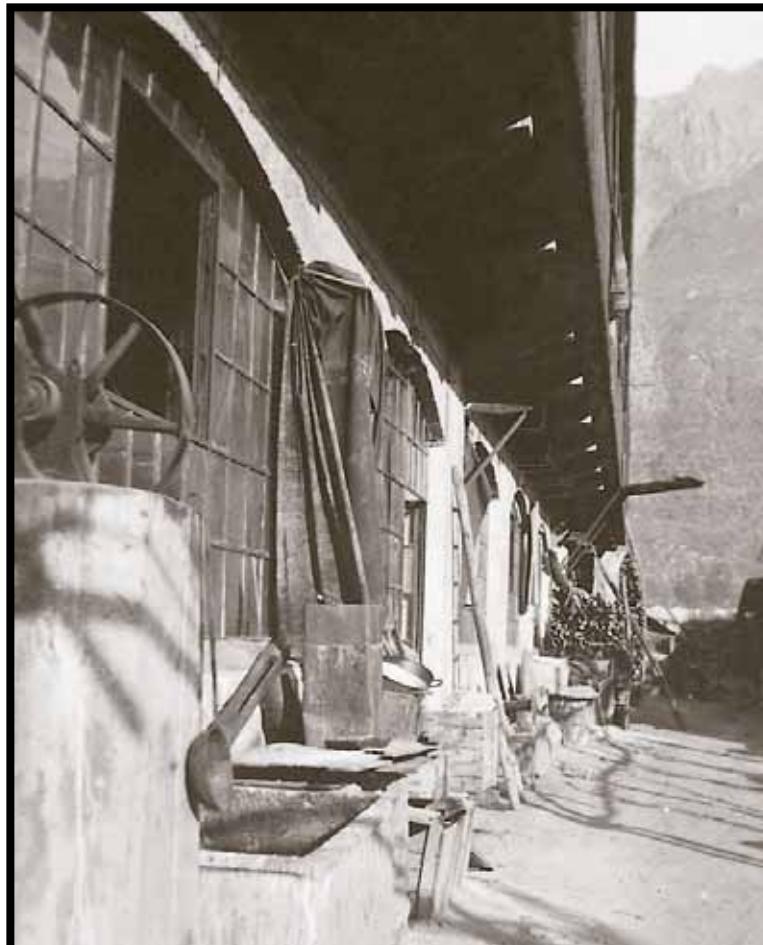
The 20th Century saw both prosperous and happy periods, but also more challenging times. Nonetheless, PIAZZA was able to grow out of little more than a craftsman's workshop into an industrial concern, which is now renowned and respected internationally. Today, more than 130 years after the company was founded, our guiding values have remained the same. We remain firmly committed to the view that being entrepreneurs also, and above all, means working hard to build a better future. We still believe in that ideal, which was born in these valleys and continues to thrive here.



CONTANO LA NOSTRA IDENTITÀ

THE STORY OF OUR IDENTITY

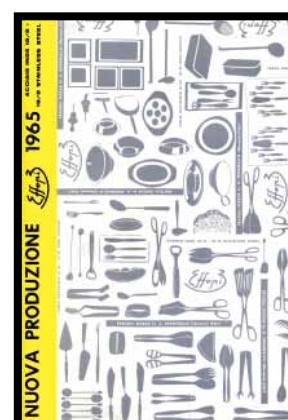
3



FRATELLI PIAZZA fu A.
CRUSINALLO (Novara)

François Tassena • Frédéric Meuli • Giovannino Guareschi
RASOI DI SICUREZZA

Castellone • Attrezzi addossoati in pacchi



LA QUALITÀ PIAZZA: UN MARCHIO DI FAB PIAZZA QUALITY: A TRUSTED BRAND

4

Tutte le aziende raccontano della qualità dei loro prodotti, noi invece di parlarne ci preoccupiamo soprattutto di produrla. Attraverso un'accurata scelta delle materie prime, cura dei dettagli, investimenti in nuove tecnologie e passione per il nostro lavoro cerchiamo di offrire prodotti sempre all'altezza delle aspettative di chi li dovrà utilizzare. Come tante altre aziende produciamo alcuni dei nostri articoli fuori dall'Italia, selezionando però con la massima attenzione i nostri partner. Ascoltiamo con attenzione i professionisti della ristorazione per interpretarne critiche e bisogni e cercare di anticiparne le necessità. Siamo al fianco delle migliori realtà che si occupano di formazione, perché i loro studenti di oggi saranno i grandi chef di domani. Ci preoccupiamo dei nostri clienti offrendo loro la possibilità di personalizzazione dei nostri prodotti e progettando soluzioni espositive per il punto vendita. Infine vogliamo che la nostra comunicazione sia sempre chiara, onesta e trasparente. **Tutto questo per noi significa qualità: senza tante parole ma con molti fatti.**



All companies are keen to tell the world about the high quality of their products; but rather than talking about it, we're much more concerned with making it happen. Based on a careful selection of raw materials, attention to detail, investment in new technologies and passion for our work, our goal is to offer products which always live up to the expectations of the people who will actually use them.

As is the case for many other companies, some of our articles are produced outside Italy. Nonetheless, we take the utmost care in selecting our commercial partners. We listen carefully to professionals from the catering sector, taking on board their criticisms and requirements, whilst always trying to pre-empt their needs.

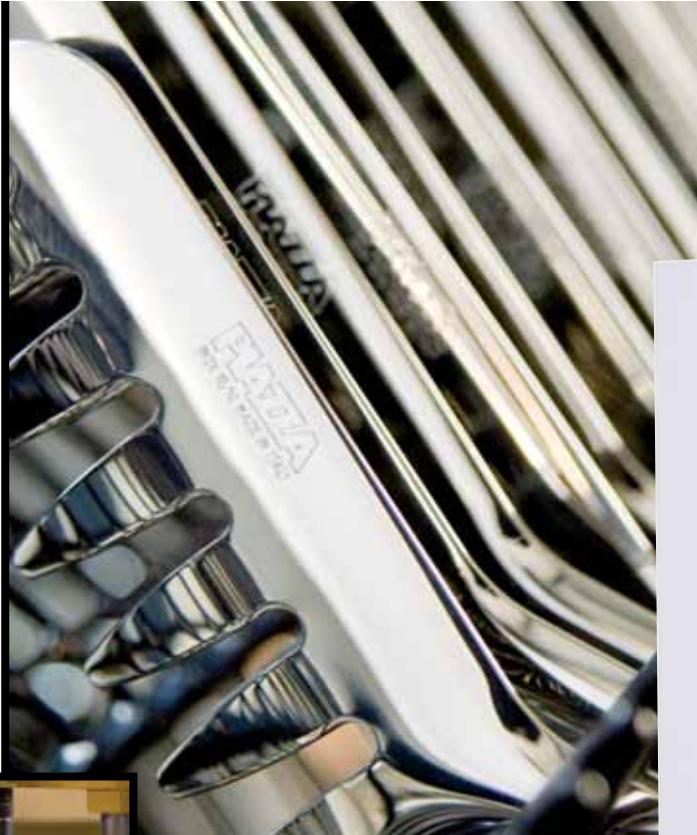
We work alongside the best training institutes, because the students of today will be the master chefs of tomorrow.

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

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

All of this means quality for us: without the fanfare, and with hard facts.



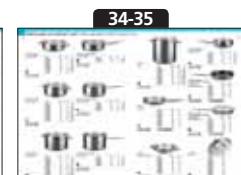
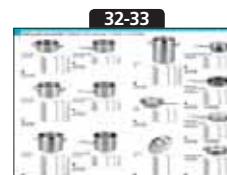
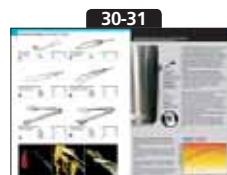
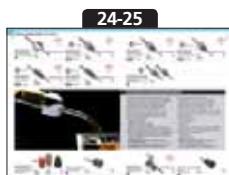


TUTTO IN UNO SGUARDO ALL'INDUSTRIA PIAZZA

6



ACCESSORI ACCESSORIES



KITCHENWARE

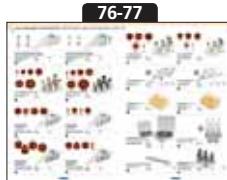


TECHNICAL ITEMS

KNIVES-CUTTING BOARDS

RACKS

GASTRONORM



SOFLEX SILICON MOULDS

BOCCHETTE E SACCAPOCHE PAstry BAGS AND DECORATING NOZZLES

ACCESSORI PASTICCERIA Patisserie Accessories

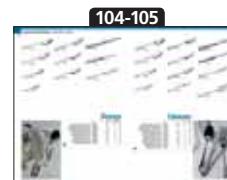
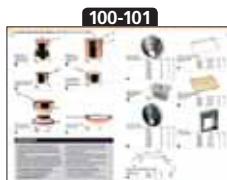


TAVOLA TABLEWARE



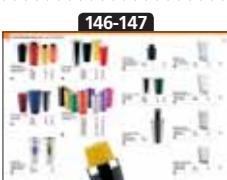
DISTRIBUTORI DISPENSERS

CHAFING DISHES

ESPOSITORI DISPLAYS

CESTINI BASKETS

MESTOLAME BUFFET BUFFET LADLE LINE



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

BOSTON SHAKERS

VERSUS

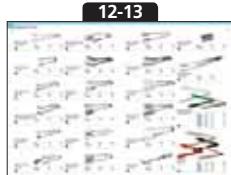


STAZIONI LAVORO WORK STATIONS

INDICE PRODOTTI INDEX OF PRODUCTS

AT ONE GLANCE

7



12-13



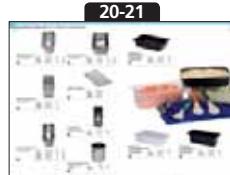
14-15



16-17



18-19



20-21



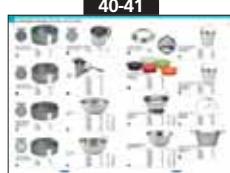
22-23



36-37



38-39



40-41



42-43



44-45



46-47

ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES



60-61



62-63



64-65



66-67



68-69



70-71

PIZZERIA

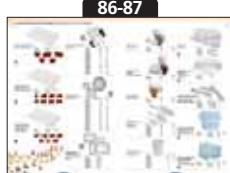
PALE PIZZA
PIZZA SHOVELS

PASTICCERIA

MOLLE/PINZE DOLCI
PASTRY TONGS



84-85



86-87



88-89



90-91



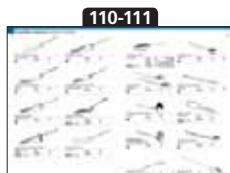
92-93



94-95



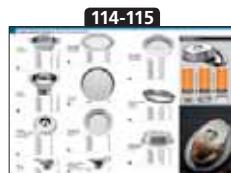
108-109



110-111



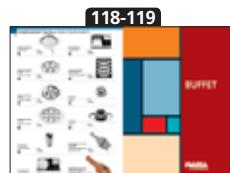
112-113



114-115



116-117



BUFFET



132-133



134-135



136-137



138-139



140-141



142-143

CARRELLI SERVIZIO
TROLLEYS

BAR

MOLLE BAR E TAPPI VERSATORI
BAR TONGS AND POURERS

VASSOI BAR
BAR TRAYS

CAFFETTERIA
COFFEE & TEA POTS



156-157



158-159



160-161



162-163

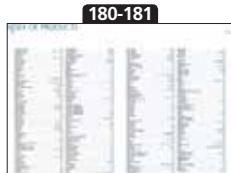


164-165



166-167

APPARECCHI ELETTRICI
ELECTRICAL APPLIANCES



180-181



182-183



184

NOTE
NOTES



ACCESSORI

ACCESSORIES

PIAZZA
BUONA
la PRIMA

MOLLE TONGS

10



Molla per servire

Serving tong	Cod. 010000	L cm 23	Box 12
--------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per ghiaccio

Ice cube tong	Cod. 010400	L cm 18	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per servire

Serving tong	Cod. 010100	L cm 23	Box 12
--------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per zucchero

Sugar tong	Cod. 010500	L cm 12,5	Box 12
------------	-----------------------	--------------	-----------



Molla per pane a conchiglia

Bread tong	Cod. 010200 010223	L cm 26 23	Box 12 12
------------	--	------------------	-----------------



Molla per dolci

Pastry tong	Cod. 010600	L cm 18	Box 12
-------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per spaghetti

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



MOLLE PIAZZA: SEMPLICEMENTE INDISPENSABILI
PIAZZA TONGS: SIMPLY INDISPENSABLE

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

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

PIAZZA's tongs have always been the collection used as reference point for the market, both for design and for the effective superiority of a product that is a must for every professional's collection.

Lastly, the details highlight the uniqueness of each individual pair: the curvature of certain applications, such as the spaghetti tongs, which is like an invitation to gather up the food in the best way; or the spring which always gives the same manoeuvrability even after an infinite number of pressing, this thanks to an exclusive production device which is still secret today, as are the formulas which for years have resisted all attempts of imitation.

Precisely this certainty permits Piazza alone to guarantee the inalterability of its tongs.

LE "MOLLUNGHE"
PIAZZA 'MOLLUNGHE'

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

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



Mollunga per spaghetti

Design by Michele Capuani

Buffet spaghetti tong
'Mollunga'

Cod.
010700

L cm
30

Box
12



Mollunga per servire

Design by Michele Capuani

Buffet tong 'Mollunga'

Cod.
010800

L cm
30

Box
12



Mollunga per carne e vegetali

Design by Michele Capuani

Buffet meat tong
'Mollunga'

Cod.
010900

L cm
30

Box
12



Mollunga per toast e dolci

Design by Michele Capuani

Buffet toast tong
'Mollunga'

Cod.
011000

L cm
30

Box
12



MOLLE TONGS

12



Molla per ghiaccio

Ice cube tong	Cod. 011100	L cm 20	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per lumache a filo

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



Molla per zucchero

Sugar tong	Cod. 011200	L cm 11	Box 12
------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per zucchero

Sugar tong	Cod. 011300	L cm 14	Box 12
------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per asparagi individuale

Individual asparagus tong	Cod. 011400	L cm 13	Box 12
---------------------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per ghiaccio

Ice cube tong	Cod. 011500	L cm 13	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per lumache

Snail tong	Cod. 011600	L cm 20	Box 12
------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per spaghetti

Spaghetti tong	Cod. 011800	L cm 19,5	Box 12
----------------	-----------------------	--------------	-----------



Molla per dolci

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



Molla per asparagi

Asparagus tong	Cod. 012000	L cm 19	Box 12
----------------	-----------------------	------------	-----------



Molla per insalata

Salad tong	Cod. 012100	L cm 19,5	Box 12
------------	-----------------------	--------------	-----------



Molla per vegetali

Vegetables tong	Cod. 012200	L cm 19,5	Box 12
-----------------	-----------------------	--------------	-----------



**Molla per servire**

Serving tong	Cod. 012300	L cm 19,5	Box 12
--------------	--------------------	-----------	--------

**Molla per affettati**

Ice cube tong	Cod. 012900	L cm 20	Box 12
---------------	--------------------	---------	--------

**Molla per spaghetti**

Spaghetti tong	Cod. 012400	L cm 20,5	Box 12
----------------	--------------------	-----------	--------

**Molla per toast e dolci**

Ice cube tong	Cod. 012500	L cm 21	Box 12
---------------	--------------------	---------	--------

**Molla per ghiaccio**

Ice cube tong	Cod. 012600	L cm 20	Box 12
---------------	--------------------	---------	--------

**Molla per carne e vegetali**

Serving tong	Cod. 012700	L cm 21	Box 12
--------------	--------------------	---------	--------

**Pinza per servire**

Serving tong	Cod. 012800	L cm 24	Box 12
--------------	--------------------	---------	--------

**Molla per barbecue**

Barbecue tong	Cod. 014000	L cm 50
---------------	--------------------	---------

**Molla policarbonato**

Polycarbonate tong	Cod.	L cm	Col.	Box
	018002	22,9	○	12
	018004	22,9	●	12
	018007	22,9	○	12
	018102	30,4	○	12
	018104	30,4	●	12
	018107	30,4	○	12

**Molla nylon**

Nylon tong	Cod.	L cm	Col.	Box
	018600	23	●	12
	018601	23	●	12
	018607	23	○	12
	018707	30,4	○	12



Molla Alma Test

Alma Test tong



Cod.

014100

Design by Michele Capuani

L cm

13,5

Box

12

Pensata da Luciano Tona e concretizzata

dal design di Michele Capuani.

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

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

An original idea by Luciano Tona and designed
by Michele Capuani.

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

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



Molla Alma Kaiman

Alma Kaiman tong



Cod.

014200

Design by Michele Capuani

L cm

18

Box

12

La Molla Alma Kaiman va ad affiancare la già affermata Molla Alma Test ampliando la vasta gamma delle molle cucina PIAZZA.

Anch'essa concepita da Luciano Tona e disegnata
da Michele Capuani è espressamente pensata
per la lavorazione del pesce:

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

The Alma Kaiman tongs are added to the popular Alma Test tongs, extending the wide range of PIAZZA kitchen tongs. The original idea by Luciano Tona has been turned into reality thanks to the design by Michele Capuani.

Specifically conceived for fish.

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



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



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

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

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

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

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




Molla di precisione per cucina

Precision kitchen tong	Design by Michele Capuani
	Cod.
014500	L cm
014515	15
014523	30
	Box
	12
	12
	12


Molla universale per cucina

Universal kitchen tong	Design by Michele Capuani
	Cod.
015000	L cm
015012	30
015018	12
015023	18
	Box
	12
	12
	12
	12


Molla di precisione 40° per cucina

40° precision kitchen tong	Design by Michele Capuani
	Cod.
014600	L cm
014615	30
014623	15
	Box
	12
	12
	12


Molla fonda per cucina

Curved kitchen tong	Design by Michele Capuani
	Cod.
015500	L cm
015518	30
015523	18
	Box
	12
	12
	12



Nelle confezioni delle molle cucina da 30 e 23,5 cm è compreso il set di 6 bottoni colorati che permette di assegnare l'ambito HACCP d'uso ad ogni singola molla.



The pack of 30 and 23.5 cm kitchen tongs includes a set of 6 coloured buttons so each pair of tongs can be used in a specific HACCP area.



PINZE SCISSOR SERVERS

16



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server

Cod.
020000

L cm

16,5



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server

Cod.
020300

L cm

21



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server

Cod.
020100

L cm

20



Pinza per torta forgiata

Pie scissor server

Cod.
020400

L cm

25



Pinza per dolci forgiata

Pastry scissor server

Cod.
020200
0202001

L cm

20

Cod. 0202001



Pinza per antipasti forgiata

Hors-d'ouvre scissor server

Cod.
020500

L cm

19



NATE PER SFIDARE IL TEMPO BORN TO BE TIMELESS

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

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

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

**Pinza per antipasti forgiata**

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

**Pinza per asparagi forgiata**

Asparagus scissor server Cod. 020900 L cm 19

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

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

**Pinza per insalata forgiata**

Salad scissor server Cod. 021000 L cm 24
Cod. 0210001 L cm 24



Cod. 0210001

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

Midget scissor server 'Mignon' Cod. 020800 Cod. 0208001 L cm 15

**Pinza per forno**

Hot plate holder Cod. 021100 L cm 18,5
Cod. 0211001 L cm 18,5



Cod. 0211001

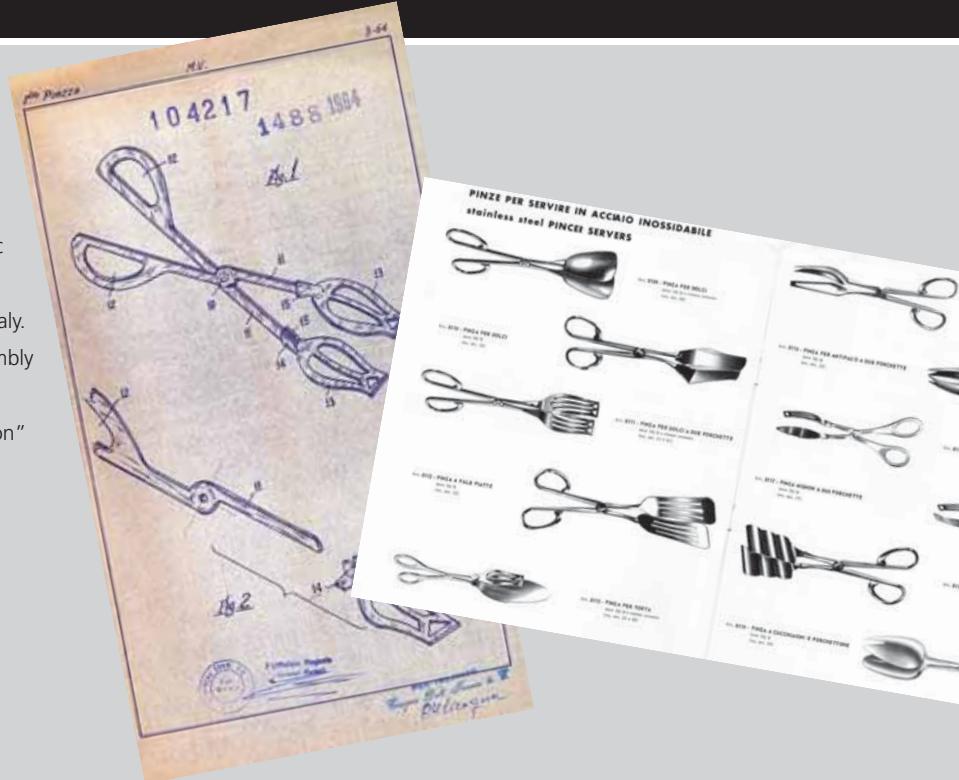
Scissor servers are one of Piazza's classic products.

Indeed, some of these have appeared in our catalogue since the early 1960s, with the same design today.

This proves just how valuable is the great attention we pay to the functionality of our products, a characteristic that has always distinguished us.

Today, as in the past, these products are made entirely in Italy. We pay the utmost attention to their production and assembly to make them virtually indestructible.

Finally, the availability of specific items, such as the "Mignon" scissor servers and the asparagus scissor server, means that the Piazza range is one of the most comprehensive on the market today.



PORZIONATORI E SPATOLE GELATO ICE-CREAM SCOOPS AND SERVE

18

L'ABBIAMO INVENTATO NOI!
WE INVENTED IT!



I porzionatori costituiscono, nell'assortimento PIAZZA, un'azienda nell'azienda. Il fattore determinante è l'idea, infatti, il brevetto originale di questo prodotto appartiene a Piazza e risale agli anni '50.

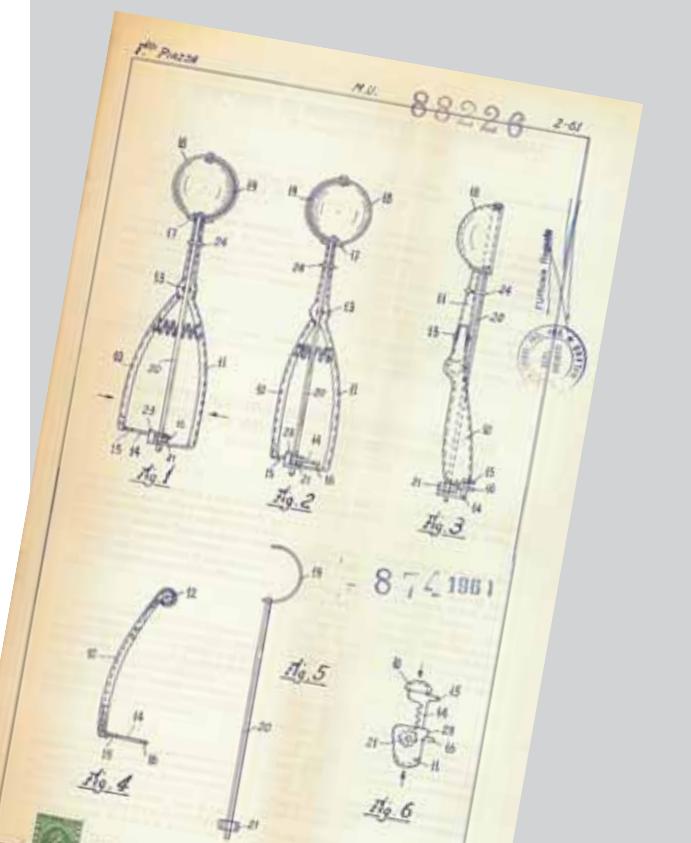
Da allora è "Il Porzionatore", che, rinnovato costantemente, rappresenta oggi il riferimento qualitativo del settore, con soluzioni tecniche impareggiabili, quali

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

In the PIAZZA assortment, ice cream scoops constitute a company within a company. The determining factor is the idea. In fact the original patent for this product belongs to Piazza and dates back to the 50's.

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

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



Porzionatore neoclassico

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

TECHNICAL DATA

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

AVVERTENZE E CONSIGLI D'USO

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

WARNING AND HINTS

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

Porzionatore ovale

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



**Spatola per gelato**

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

**Spatola per gelato manico colorato**

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

**Spatola per gelato manico tubolare chiuso**

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

**Spatola per gelato manico colorato trasparente 25 cm**

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

**Spatola per gelato manico tubolare aperto**

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

**Spatola per gelato manico colorato**

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

**Spatola per gelato manico colorato**

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

**Spatola in policarbonato**

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

BACINELLE GELATO ICE-CREAM CONTAINERS

20



Bacinella gelato 265 x 160

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



Bacinella gelato 360 x 250

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



Bacinella gelato 330 x 165

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



Coperchio in plexiglass

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



Bacinella gelato 360 x 165

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



Lavaporzionatori

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



Carapina stampata 200 x 250

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



**Bacinella gelato
in policarbonato nero**

Black polycarbonate
ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm
046108	36 x 25	8
046112	36 x 16,5	12



**Bacinella gelato
in polipropilene trasparente**

Clear polypropylene
ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm
047008	36 x 25	8
047012	36 x 16,5	12



**Bacinella gelato
in polipropilene nero**

Black polypropylene
ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm
047108	36 x 25	8
047112	36 x 16,5	12



TAPPI VERSATORI POURERS

22



Tappo versatore con capsula di chiusura

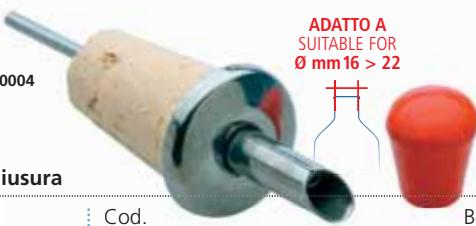
Pouring cork
with closure cap

Cod. 0500004

Cod.
050000
0500004

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm16 > 22**



Tappo versatore curvo con silicone

Curved pouring cork
with silicone

Cod. 0503014

Cod.
050301
0503014

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm17,5 > 18**



Tappo versatore dritto

Straight pouring cork

Cod. 0501004

Cod.
050100
0501004

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm16 > 21,5**



Tappo versatore a snodo

Pouring cork

Cod. 0504004

Cod.
050400
0504004

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm17 > 20,5**



Tappo versatore dritto con silicone

Straight pouring cork
with silicone

Cod. 0501014

Cod.
050101
0501014

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm17,5 > 18**



Tappo versatore ricuperatore

Drop stop pouring cork

Cod. 0505004

Cod.
050500
0505004

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm16 > 22**



Tappo versatore dritto con capsula di chiusura

Straight pouring cork
with closure cap

Cod. 0502004

Cod.
050200
0502004

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm16 > 21,5**



Tappo versatore ricuperatore con silicone

Drop stop pouring cork
with silicone

Cod. 0505014

Cod.
050501
0505014

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm17,5 > 18**



Tappo versatore dritto con silicone e capsula di chiusura

Straight pouring cork with
silicone and closure cap

Cod. 0502014

Cod.
050201
0502014

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm17,5 > 18**



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

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

Cod.
050601



Tappo versatore curvo

Curved pouring cork

Cod. 0503004

Cod.
050300
0503004

Box
18

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm16 > 21,5**





TAPPI VERSATORI POURERS

24



Tappo versatore con silicone Design-Pourer

Design-Pourer silicone gear

Cod.
050800



**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18**



Design by Marco Valente



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Cod.
050900
0509004

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18**



Design by Marco Valente

Box
18



Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer

Cod.
051200
0512004



**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18**



Design by Marco Valente



Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer

Cod.
051300
0513004

**ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18**



Design by Marco Valente

Box
24



Capsula, sughero e silicone per tappo versatore

Capsule cork and silicone for pouring cork

Cod.
051400
051500
051600
051601

Per/For
050000
050200

Box
24
24
24
24



Silicone per tappi Pourers

Spare part for Pourers

Cod.
051700

Box
24

4
CONFEZIONE
PIEZIPIECCE



Tappo versatore con
silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Cod. 0510004

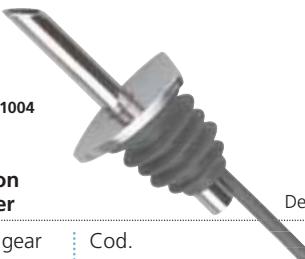
Cod.

051000
0510004

Design by Marco Valente

ADATO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

4
CONFEZIONE
PIEZIPIECCE



Tappo versatore con
silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Cod. 0511004

Cod.

051100
0511004

Design by Marco Valente

ADATO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

4
CONFEZIONE
PIEZIPIECCE



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

Pack 4 pouring corks
(2 pcs. 050900 + 2 pcs. 051000)

Cod.
051301



Pourers are part of PIAZZA's industrial history.

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

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

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

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

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

Tappo versatore
per vino con chiusura

Closable wine-pouring
stopper



Design by Marco Valente

ADATO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18



Silicone per tappo vino (051800)

Spare part
for pourer 051800



Cod.
051900

Box
24

TAPPI VERSATORI POURERS

26



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

Tappo versatore dosatore

Measuring pourer

Cod.
053000



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

**Tappo versatore dosatore
in acciaio inox**

Measuring stainless steel
pourer

Cod.
05321012



ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

**Tappo versatore dosatore
inox con chiusura**

Measuring stainless steel
pourer with lid

Cod.
05325012



BPour. tester per dosaggi

BPour, pour check

Cod.
053290

Ø cm
10,5

H cm
16,5



**CONFEZIONE PACKAGE
PEZZI/Pieces 12**

Tappo versatore continuo

Continuous pourer

Cod.
053500

Design by Marco Valente

Col.

Box

05350112

24

05350312

4

05350412

4

05350612

4

Cod. 053500



Beccuccio versatore per premix

Premix pourer

Cod.
053600

Ø cm

4

Box

12



Tappo versatore metrico

Metric pourer

Cod.

ml

Col.

Box

054015

12

054020

12

054025

12

054030

12

054035

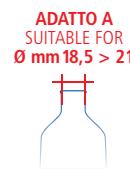
12

054040

12

054050

12



FEEL THE BEAT MIX THE DRINKS

STEADYSPOUT

THE INNOVATIVE CONTINUOUS POURER

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

INALTERABILE

RESTA COME NUOVO! La speciale plastica dotata di "memoria" torna alla forma originale con un semplice passaggio in lavastoviglie.



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

NEVER CHANGES

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

STURDY

THE PERFECT SYNTHESIS! Composed of only 2 pieces rather than 4. Sturdier and more resistant to wear and tear. Longer duration compared to the other competitors.



ACCURATE

ABSOLUTELY EFFECTIVE! Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake. No spills either at the start or end of the pouring. Perfect for the jumping technique.



UNIVERSALE

UNRIVALLED GRIP! Design and material of the reed valves offer maximum grip. The double diameter module makes it suitable for bottles with necks of diameters from Ø18 to Ø21.5 mm.



PATENTED

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



CARATTERISTICHE TECNICHE

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



PIAZZA

COLINI MESH STRAINERS

28



Colino a rete

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



Colino a rete conico

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



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

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

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



CUCINA COOKWARE

PIAZZA
cook&
cocut

MOLLE CUCINA KITCHEN TONGS

30



Molla Alma Test

Alma Test tong

Cod.
014100

Design by Michele Capuani
L cm
13,5
Box
12



Molla Alma Kaiman

Alma Kaiman tong

Cod.
014200

Design by Michele Capuani
L cm
18
Box
12



Molla di precisione per cucina

Precision kitchen tong

Cod.
014500

Design by Michele Capuani

L cm
30
Box
12

014515

15
12

014523

23,5
12



Molla di precisione 40° per cucina

40° precision kitchen tong

Cod.
014600

Design by Michele Capuani

L cm
30
Box
12

014615

15
12

014623

23,5
12



Molla universale per cucina

Universal kitchen tong

Cod.
015000

Design by Michele Capuani

L cm
30
Box
12

015012

12
12

015018

18
12

015023

23,5
12



Molla fonda per cucina

Curved kitchen tong

Cod.
015500

Design by Michele Capuani

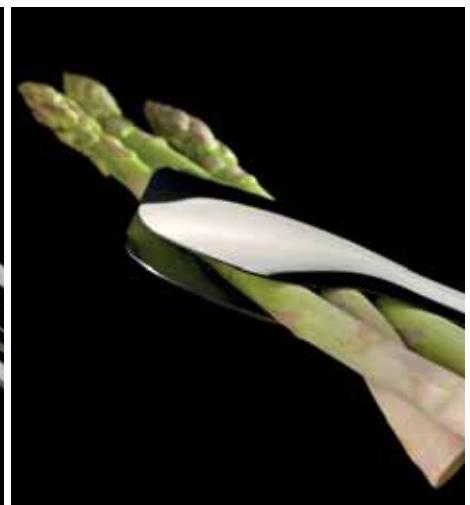
L cm
30
Box
12

015518

18
12

015523

23,5
12





- ALTI SPESSORI
- ROBURTEZZA
- RESISTENZA ALL'USURA
- FINITURE DI PREGIO
- SALDATURE INDISTRUTTIBILI
- MANIGLIE CAVE ED ERGONOMICHE
- THICK
- TOUGH
- WEAR-RESISTANT
- FINE FINISH
- INDESTRUCTIBLE WELDING
- HOLLOW ERGONOMIC HANDLES

Il grafico mostra i valori delle temperature raggiunti dalle maniglie delle pentole della serie "5 stelle" PIAZZA confrontati con quelli delle altre maniglie presenti sul mercato.

Come si può notare, se vengono usate in maniera corretta, le maniglie PIAZZA non raggiungono mai il punto critico dei 40°C (sopra il quale le mani si scottano) anche quando l'acqua è a 98°C.

The graphic shows the values of the temperature reached by PIAZZA's handles compared to the one of the other handles on the market.

As you see the temperature of PIAZZA's handles never reaches the critic point of 40°C even with water at 98°C, if used in the proper way. Above this critic point hands get burnt.

Le collezioni di pentolame sono frutto di una ricerca avanzata e costante che pone PIAZZA all'avanguardia nel settore. Le maniglie, dalla presa ampia e solida, sono brevettate, infatti, alcuni accorgimenti, quali la curvatura che ne agevola la comoda presa, la cavità che evita la scottatura, l'esistenza di pastiglie nel punto di saldatura delle stesse al corpo che le rende ermetiche, hanno reso possibile la creazione di un elemento determinante per la definizione di qualità di un prodotto.

Gli spessori del corpo sono i più alti della categoria, la lucidatura è ben rifinita, a garanzia di una lunga durata. Discorso a parte merita il fondo termodiffusore, con inserto in alluminio e fondello in inox, che consente l'impiego su fonti di calore di ogni tipo, dalla tradizionale all'induzione. La collezione, infine, presenta un vasto e completo assortimento di misure.

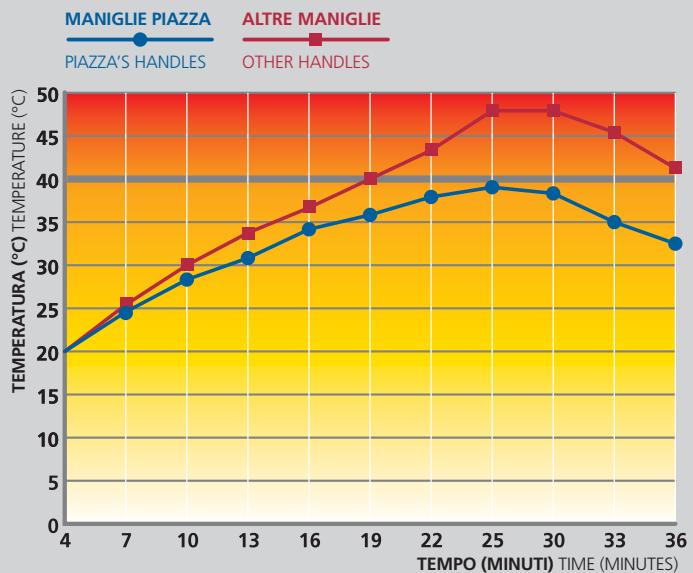
The saucepan collections are the fruit of advanced, constant research that puts PIAZZA in the avant-garde of the sector.

The handles, with a wide, solid grip, are patented, and in fact some aspects such as the curvature which facilitates their handy grip, the cavity which avoids burning the hands, the pads at the points where they are welded to the body which makes the handles hermetically sealed, resulted in the creation of a determining element for the definition of product quality.

The bodies are thicker than any in the category and the well-finished shine is a guarantee of long life.

The heat diffuser with insert in aluminium and stainless steel base, can be used on all sources of heat, from traditional to induction.

Lastly, the collection comes in a vast and complete assortment of sizes.



PENTOLAME COLLEZIONE "5 STELLE" POTS AND PANS "5 STARS" C

32



Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090024	24	8	360
	090028	28	9	560
	090032	32	10	810
	090036	36	11	1130
	090040	40	13	1640
	090045	45	14	2240
	090050	50	16	3160



Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090124	24	8	360
	090128	28	9	560
	090132	32	10	810



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090216	16	8	160
	090220	20	9	280
	090224	24	10	450
	090228	28	12	740
	090232	32	15	1210
	090236	36	17	1740
	090240	40	19	2400
	090245	45	22	3510
	090250	50	25	4930



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090316	16	8	160
	090320	20	9	280
	090324	24	10	450
	090328	28	12	740



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090416	16	11	220
	090420	20	13	410
	090424	24	15	680
	090428	28	18	1110
	090432	32	20	1610
	090436	36	22	2250
	090440	40	25	3150
	090445	45	28	4470
	090450	50	32	6300



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090516	16	11	220
	090520	20	13	410
	090524	24	15	680
	090528	28	18	1110





Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090620	20	20	630
	090624	24	24	1090
	090628	28	28	1730
	090632	32	32	2580
	090636	36	36	3670
	090640	40	40	5030
	090645	45	45	7170
	090650	50	50	9830



Padella

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



Coperchio

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



Casseruola bombata collezione "Chef"

Curved saute pan "Chef" collection	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	091216	16	6	100
	091218	18	6	120
	091220	20	6,5	150
	091222	22	7	195
	091224	24	7,5	250

Padella in acciaio
con rivestimento antiaderente

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

Padella in acciaio
con rivestimento antiaderente

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Tegame collezione "Chef"

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



PENTOLAME COLLEZIONE "CHEF" POTS AND PANS "CHEF" COLLECTION

34



Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095024	24	8	360
	095028	28	9	560
	095032	32	10	810
	095036	36	11	1130
	095040	40	13	1640
	095045	45	14	2240
	095050	50	16	3160



Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095124	24	8	360
	095128	28	9	560



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095216	16	8	160
	095220	20	9	280
	095224	24	10	450
	095228	28	12	740
	095232	32	15	1210
	095236	36	17	1740
	095240	40	19	2400
	095245	45	22	3510
	095250	50	25	4930



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095316	16	8	160
	095320	20	9	280
	095324	24	10	450
	095328	28	12	740



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095416	16	11	220
	095420	20	13	410
	095424	24	15	680
	095428	28	18	1110
	095432	32	20	1610
	095436	36	22	2250
	095440	40	25	3150
	095445	45	28	4470
	095450	50	32	6300



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095516	16	11	220
	095520	20	13	410
	095524	24	15	680
	095528	28	18	1110



**Pentola**

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095620	20	20	630
	095624	24	24	1090
	095628	28	28	1730
	095632	32	32	2580
	095636	36	36	3670
	095640	40	40	5030
	095645	45	45	7170
	095650	50	50	9830

**Padella**

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

Tegame

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

**Casseruola bombata**

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	091216	16	6	100
	091218	18	6	120
	091220	20	6,5	150
	091222	22	7	195
	091224	24	7,5	250

**Padella in acciaio con rivestimento antiaderente**

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Padella in acciaio con rivestimento antiaderente**

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Coperchio**

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



PENTOLAME COLLEZIONE "BASIC" POTS AND PANS "BASIC" COLLEC



Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093028	28	9	550
	093032	32	10	800
	093036	36	11	1120
	093040	40	13	1630
	093045	45	14	2230
	093050	50	16	3140



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093220	20	10,5	330
	093224	24	11	500
	093228	28	13	800
	093232	32	16	1290



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093416	16	12	240
	093420	20	14	440
	093424	24	16	720
	093428	28	18	1110
	093432	32	20	1610
	093436	36	22	2240
	093440	40	25	3140
	093445	45	28	4450
	093450	50	32	6280



Coperchio

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



Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093720	20	4	120
	093724	24	4	170
	093728	28	5	290
	093732	32	5	380
	093736	36	6,5	630
	093740	40	7	840



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093316	16	9,5	190
	093320	20	10,5	330
	093324	24	11	500
	093328	28	12	750



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093516	16	12	240
	093520	20	14	440
	093524	24	16	720
	093528	28	18	1110



Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	093624	24	24	1090
	093628	28	28	1600
	093632	32	32	2580
	093636	36	36	3660
	093640	40	40	5020
	093645	45	45	7150





**Padella in acciaio
con rivestimento antiaderente**

Steel frying pan
with non-stick coating

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Padella in acciaio
con rivestimento antiaderente**

Steel frying pan
with non-stick coating

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

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

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

La speciale tecnologia multistrato assicura prestazioni superiori in fase di cottura, impedisce ai cibi di attaccarsi al fondo e resiste in modo ottimale a graffi ed abrasioni, consentendo così l'utilizzo di accessori da cucina in metallo.

Sono facili da pulire e possono essere tranquillamente lavate in lavastoviglie.

La gamma con il fondo bianco aggiunge, a tutte queste eccezionali caratteristiche, la speciale peculiarità di consentire il perfetto controllo visivo dello stato degli alimenti in cottura.

Our PIAZZA non-stick frying pans are all subject to the high quality Teflon® Select treatment, which guarantees they will last more than seven times longer than ceramic or silicon coatings.

The special multi-layer technology guarantees superior performance during cooking, preventing food from sticking to the base and providing optimal resistance against scratches and abrasion, whilst also allowing metal kitchen utensils to be used.

Our frying pans are easy to clean and are all fully dishwasher-safe. In addition to these exceptional characteristics, the range with the white base also offers the special feature of enabling perfect visual control of the state of food during cooking.



RIVESTIMENTO SUPERIORE TOP COAT

STRATO INTERMEDIO REINFORCED MID COAT

STRATO PRIMARIO PATENTED REINFORCED PRIMER

ACCIAIO INOX AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL

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

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



Tegame in alluminio pressofuso

Aluminium pan

	Cod.	Ø cm
	110860	60



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

38



Spicchio per casseruola alta

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



Spicchio a rete per casseruola alta

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



Scaldapasta

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



Chinois con gancio di appoggio posteriore

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



Chinois con gancio di appoggio anteriore

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



Chinois

Chinois	Cod.	Ø cm
	125110	10
	125112	12
	125114	14
	125116	16
	125118	18
	125120	20
	125122	22
	125124	24
	125126	26



Chinois a rete

Chinois	Cod.	Ø cm
	120620	20
	120624	24



Chinois a rete con protezione in filo

Chinois wire protection	Cod.	Ø cm
	120720	20
	120724	24

**Tazzone**

Kitchen bowl

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

**Sessola**

All-purpose scoop

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

**Tazzone con manico tubolare**

Kitchen bowl

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

**Tazzone tondo con manico tubolare**

Round kitchen bowl

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

**Bagnomaria**

Bain marie pot

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

**Timballo per dolci**

Pie mould

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

**Misurino graduato**

Measuring jug

Cod.	cl
121605	50
121610	100
121620	200



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

40

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



Setaccio inox a velo

Stainless steel fine sieve

Cod.	Ø cm
121721	21
121730	30
121735	35



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



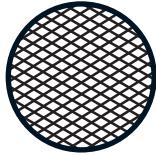
Setaccio spargi farina automatico

Automatic flour sieve

Cod.	Ø cm	H cm
122500	16	16



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



Setaccio inox farina

Stainless steel flour sieve

Cod.	Ø cm
121821	21
121830	30
121835	35



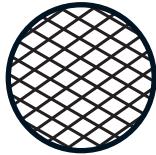
Chinois

Chinois

Cod.	Ø cm
125110	10
125114	14
125116	16
125118	18
125120	20
125122	22
125124	24
125126	26



DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



Setaccio inox pane

Stainless steel bread crumbs sieve

Cod.	Ø cm
121930	30
121935	35

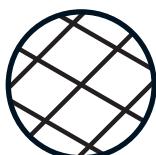


Bacinella

Bowl

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

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS



Setaccio inox pesce

Stainless steel fish sieve

Cod.	Ø cm
122030	30
122035	35



Bastardella

Bowl

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



**Base per bastardella**

Ring for mixing bowl

Cod.
130300

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



Base per bastardella in silicone	Cod.	cl
Silicone ring for mixing bowl	130310	●
	130311	●
	130312	○
	130314	○
	130316	○

**Colapasta sferico con base**

Round colander with base

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

**Bacinella per pasticceria e cucina bordata**

Bowl

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



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

42



Coperchio per teglia

Lid for baking pan

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



Teglia cottura ferro blu

Blue steel baking sheet

	Cod.	L x W cm	H cm
	141540	30 x 40	1,5
	141560	40 x 60	1,5



Teglia

Baking pan

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



Teglia cottura ferro blu

Blue steel baking sheet

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



Placca per forno

Baking plate

	Cod.	L x W cm
	140940	40 x 30
	140950	50 x 33
	140960	60 x 40



Teglia cottura alluminio

Aluminium baking sheet

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



Teglia cottura alluminio antiaderente

Baking sheet in aluminium with non stick coating

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


Mestolo unipezzo inox 18/10

Ladle one piece inox 18/10

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



* CON BECCO WITH BEAK


Schiumarola unipezzo inox 18/10

 Skimmer one piece
inox 18/10

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


Forchettone a due punte unipezzo inox 18/10

 Meat fork one piece
inox 18/10


	Cod.	L cm
	150242	42
	150253	53


Paletta con fori unipezzo inox 18/10

 Perforated lifter one piece
inox 18/10


	Cod.	L x W cm	L cm
	150300	11 x 14	47,5


Paletta senza fori unipezzo inox 18/10

 Lifter one piece
inox 18/10


	Cod.	L x W cm	L cm
	150400	11 x 14	47,5


Paletta per pesce unipezzo inox 18/10

 Fish lifter one piece
inox 18/10


	Cod.	L x W cm	L cm
	150700	11 x 13	47


Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo inox 18/10

 Deep spoon one piece
inox 18/10


	Cod.	L x W cm	L cm
	150800	11 x 7	40,5


Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo inox 18/10

 Deep side spoon one piece
inox 18/10


	Cod.	L x W cm	L cm
	150900	11 x 7	37

ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

44



Paletta per pesce unipezzo inox 18/10

Fish lifter one piece
inox 18/10

Cod.
151000

L x W cm
7 x 18

L cm
37



Cucchiaione unipezzo inox 18/10

Large spoon one piece
inox 18/10

Cod.
151100

L x W cm
9,5 x 7

L cm
33,5



Cucchiaione con fori unipezzo inox 18/10

Perforated large spoon
one piece inox 18/10

Cod.
151200

L x W cm
9,5 x 7

L cm
33,5



Schiumarola a rete saldata inox 18/10

Mesh welded skimmer
inox 18/10

Cod.
152300

Ø cm
15

L cm
54



Cucchiaione policarbonato

Polycarbonate spoon

Cod.
155002

L cm
34

Col.
○

Box
12



Cucchiaione policarbonato forato

Polycarbonate
draining spoon

Cod.
155107

L cm
34

Col.
●

Box
12



**Mestolo unipezzo**

Ladle one piece

Cod.	Ø cm	L cm	cl
153006	6	31	6
153008	8	36	12,5
153010	10	43	25
153012	12	52	50
153014	14	55	75
153016	16	61	100

**Paletta con fori unipezzo**

Perforated lifter one piece

Cod.	L x W cm	L cm
153400	10 x 9	48

**Schiumarola unipezzo**

Skimmer one piece

Cod.	Ø cm	L cm
153108	8	36
153110	10	41
153112	12	48
153114	14	53
153116	16	57

**Paletta unipezzo**

Lifter one piece

Cod.	L x W cm	L cm
153401	10 x 9	48

**Forchettone unipezzo**

Meat fork one piece

Cod.	L cm
153242	42

**Cucchiaione fondo unipezzo**

Deep spoon one piece

Cod.	L x W cm	L cm	cl
153800	10 x 7	47	6

**Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo**

Deep side spoon one piece

Cod.	L x W cm	L cm	cl
153900	7 x 10	44	6

**Cucchiaione nylon**

Nylon spoon

Cod.	L cm	Col.	Box
155700	34	●	12
155707	34	○	12

**Cucchiaione "Mouvette in Exoglass**

Exoglass spoon

Cod.	L cm	Col.
156038	38	○



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

46



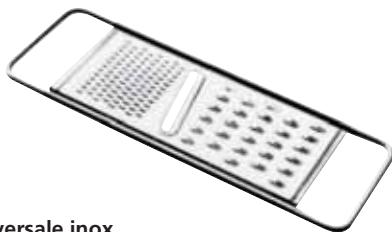
Grattugia inox

Stainless steel grater	Cod.	L cm
	160109	9
	160113	13
	160116	16



Grattugia inox manico antiscivolo

Stainless steel grater non slip handle	Cod.	L x W cm	L cm
	160150	4 x 22	38,5



Grattugia universale inox

Stainless steel universal grater	Cod.	L x W cm
	160200	11 x 28



Grattugia quattro lati

Grater four side	Cod.	L x W cm	H cm
	160300	8 x 6	18



Frusta stagnata manico in filo

Tinned whisk, wire handle	Cod.	L cm
	160430	30
	160435	35
	160440	40



Frusta inox 8 fili professionale

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

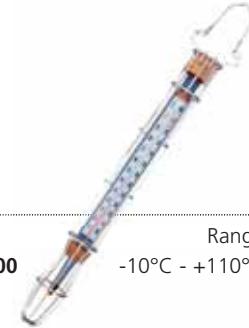


Cod. 160525
Cod. 160535
Cod. 160540



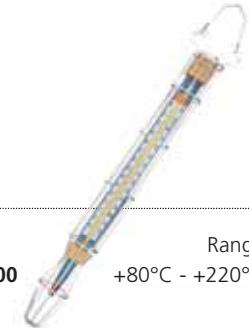
Frusta inox 8 fili professionale senza anello

Professional whisk without ring	Cod.	L cm
	160630	30



Termometro con protezione in filo per alimenti

Butcher's thermometer with wire cage tested for foodstuffs	Cod.	Range
	161400	-10°C - +110°C



Termometro con protezione in filo per zucchero e grassi

Fat frying thermometer with wire cage	Cod.	Range
	161500	+80°C - +220°C



Termometro elettronico per alimenti in cottura e surgelati

Electronic thermometer spiked stem	Cod.	Range
	161600	-35°C - +300°C





**Termometro elettronico
a penna multifunzionale**

Electronic thermometer
pointed stainless steel stem

Cod.
161700

Range
-50°C - +200°C



Guanto super rinforzato

Extra reinforced gloves

Cod.
161800

Range
fino a 240°C



Coppia guanti rinforzati

Professional reinforced
gloves

Cod.
161900

Range
fino a 180°C

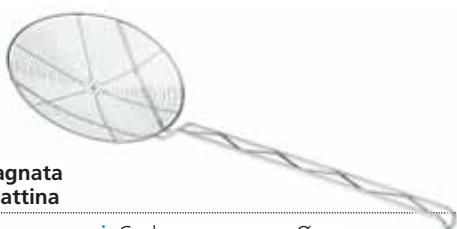


**Coppia manopole da forno
polso lungo in pelle ovina**

Pair of professional reinf.
gloves in kid leather

Cod.
162001

Range
fino a 250°C



**Schiumarola stagnata
manico filo e piattina**

Tinned skimmer

Cod.
162014

Ø cm
14

162016

16

162018

18

162020

20

162024

24



Forchettone stagnato a 3 punte

Tinned fork

Cod.
162140

L cm
40

162160

60



**Colabrodo stagnato
doppia rete rinforzato manico in legno**

Tinned strainer double
wire net reinforced
wooden handle

Cod.
162323

Ø cm
23

162326

26

162330

30

162335

35



Scolapasta manico lungo

Long handle strainer

Cod.
162400

Ø cm
26

L cm
94



**Colabrodo stagnato
doppia rete manico in legno**

Tinned strainer double wire
net wooden handle

Cod.
162220

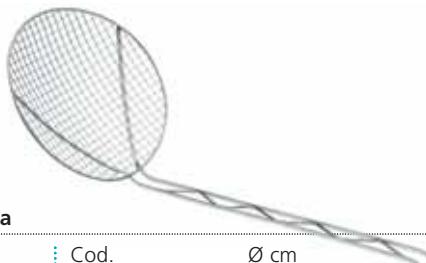
Ø cm
20

162223

23

162226

26



**Schiumarola inox
manico filo e piattina**

Wire skimmer
stainless steel

Cod.
162516

Ø cm
16

162518

18

162520

20

162524

24

ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

48



Riga limone

Lemon grater

Cod.

163400

L cm

14



Levatorsolo

Apple corer

Cod.

163800

L cm

17,5



Decora limone

Lemon decorator

Cod.

163500

L cm

14,5



Arriccia burro

Butter-curler

Cod.

163900

L cm

16



Coltello per pelare

Peeling knife

Cod.

163600

L cm

14,5



Coltello per pelare

Peeling knife

Cod.

164000

L cm

21



Sbuccia arancia

Orange peeler

Cod.

163700

L cm

14,5



Scavino 2 coppe

Melon baller-double

Cod.

164100

L cm

16,5



Scavino 1 coppa

Melon baller

Cod.

164200

L cm

13





**Pinza per crostacei
in alluminio pressofuso**

Shellfish scissors
in die-cast aluminium

Cod.
164300

L cm
14



**Snocciolatore per olive
in alluminio pressofuso**

Olive stoner in die-cast
aluminium

Cod.
164900

L cm
18,5



Sbucciaverdure ad archetto

Vegetable peeler

Cod.
164400

L cm
12,5



Pelasparagi in alluminio pressofuso

Asparagus peeler
in die-cast aluminium

Cod.
165000

L cm
12



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

Radish and citrus decorator
in die-cast aluminium

Cod.
164600

L cm
18



Squamapesci in alluminio pressofuso

Fish scaler in die-cast
aluminium

Cod.
165100

L cm
20



**Decoratore multiuso
in alluminio pressofuso**

Multipurpose decorator
in die-cast aluminium

Cod.
164700

L cm
15



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

Shellfish scissors with tongs
in die-cast aluminium

Cod.
165200

L cm
21



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

Round and oval shaped
egg slicer in die-cast
aluminium

Cod.
164801

L cm
12



ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES

50



Batticarne a pugno inox

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



Gancio girevole inox

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



Batticarne a due tagli inox

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



Gancio fisso una punta inox

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



Batticarne a paletta inox

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

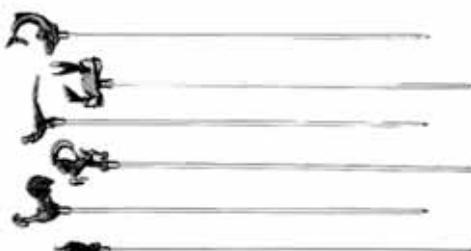


Gancio ad ancora inox 1 punta

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

**Spiedini inox**

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

**Set di spiedini inox con decoro animale**

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

**Sega per ossa inox fissaggio rapido**

Stainless steel saw, quick-fit	Cod.	L cm	Box
	167140	40	3
	167145	45	3
	167150	50	3
	167155	55	3

**Ricambio lama sega per ossa fiss. rapido**

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

**Morsa prosciutto base in legno**

Ham vice	Cod.
	167300

**Ceppo inox con piano in plastica piedini inox antiscivolo**

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

**Grembiule di protezione in alluminio**

Aluminium apron	Cod.
	167500

**Guanto di protezione inox 5 dita**

Stainless steel glove	Cod.
	167600





Portavivande per frigorifero (senza coperchio)

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



Mandolina con carrello

Professional vegetable cutter with safety guard	Cod.
	195100



Coperchio per portavivande per frigorifero

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



Set lame per mandolina 195100

Blades for vegetable cutter 195100	Cod.
	195600



Mandolina affetta verdure

Professional vegetable cutter	Cod.
	195200



Platto espositore per pasticceria e gastronomia

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



Carrello per mandolina

Safety guard	Cod.
	195300



**Mandolina "gourmet"**

Manual vegetable slicer Cod. 195400

**Affettapane con tagliere in legno**

Bread cutter with wood Cod. 196200

**Confezione 4 lame per mandolina "gourmet"**

Set of 4 blades for
"gourmet" manual
vegetable slicer Cod. 195500

**Coltello pane con base in legno**

Bread cutter Cod. 196300

**Affettaverdure rotante "le rouet"**

Rotating vegetable
slicer "le rouet" Cod. 195700

**Scavino pulisci pomodoro**

Tomato seeds remover Cod. 195900

**Grattugia fine**

Grater Cod. 196500

**Apriscatole da banco**

Counter-top can-opener Cod. 196600



COLTELLI E TAGLIERI KNIVES AND CUTTING BOARDS

54



Coltello forgiato per pelare

Forged paring knife	Cod. 205100	L cm 10
---------------------	-----------------------	------------



Forchettone forgiato

Forged meat fork	Cod. 205800	L cm 15
------------------	-----------------------	------------



Coltello forgiato per pelare a becco

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



Acciarino forgiato

Forged sharpening steel	Cod. 205900	L cm 25
-------------------------	-----------------------	------------



Coltello forgiato decorativo

Forged decorating knife	Cod. 205300	L cm 11
-------------------------	-----------------------	------------



Coltello forgiato per cucina

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



Coltello forgiato per pane

Forged bread knife	Cod. 205400	L cm 20
--------------------	-----------------------	------------



Coltello forgiato per disossare

Forged boning knife	Cod. 206100	L cm 13
---------------------	-----------------------	------------



Coltello forgiato per arrosto

Forged fileting knife	Cod. 205500	L cm 18
-----------------------	-----------------------	------------



Apriostriche forgiato

Forged oyster opener	Cod. 206200	
----------------------	-----------------------	--



Coltello forgiato per salmone

Forged salmon knife	Cod. 205700	L cm 32
---------------------	-----------------------	------------



Coltello forgiato per cucina

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

MASSIMA EFFICIENZA E IGIENE PERFETTA
MAX EFFICIENCY AND PERFECT HYGIENE

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

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

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

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

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



**MONTARE IL PRIMO FERMO
(SEMPRE BIANCO)**

INSERT THE FIRST STOPPER
(ALWAYS WHITE)



**MONTARE IL SECONDO FERMO
(COLORE HACCP)**

INSERT THE SECOND STOPPER
(HACCP COLOUR)



Tagliere in polietilene HD

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



209099



Pialletto e fermi per taglieri in polietilene

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

 Cod. 209099



CARNI CRUDE
RAW MEAT



PANE E FORMAGGI
BREAD AND CHEESE



CARNI COTTE
COOKED MEAT



INSALATA E FRUTTA
VEGETABLES AND FRUITS



VERDURE COTTE
COOKED VEGETABLES



PESCE
FISH

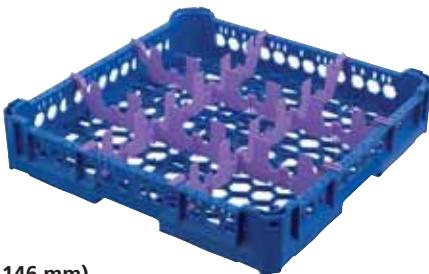
CESTELLI RACKS

56



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

Glass rack
with 9 compartments
(146 x 146 mm)

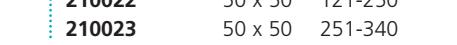


Cod.	L x W cm	H mm	Box
210000	50 x 50	< 65	2
210001	50 x 50	66-120	
210002	50 x 50	121-250	
210003	50 x 50	251-340	

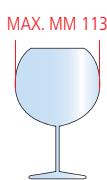


**Cestello bicchieri
a 25 scomparti (88 x 88 mm)**

Glass rack
with 25 compartments
(88 x 88 mm)

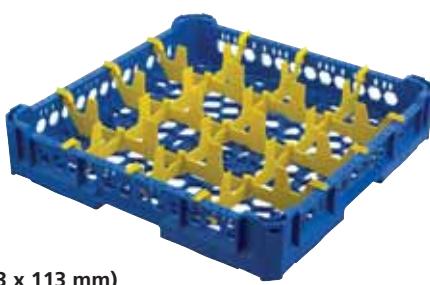


Cod.	L x W cm	H mm	Box
210020	50 x 50	< 65	2
210021	50 x 50	66-120	
210022	50 x 50	121-250	
210023	50 x 50	251-340	

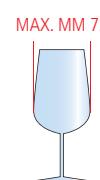


**Cestello bicchieri
a 16 scomparti (113 x 113 mm)**

Glass rack
with 16 compartments
(113 x 113 mm)

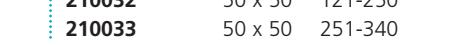


Cod.	L x W cm	H mm	Box
210010	50 x 50	< 65	2
210011	50 x 50	66-120	
210012	50 x 50	121-250	
210013	50 x 50	251-340	



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

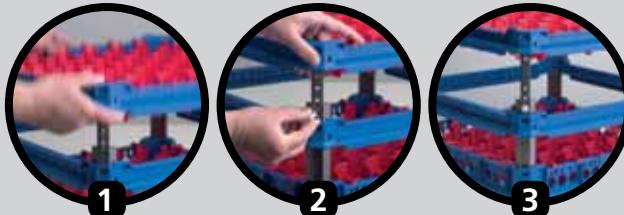
Glass rack
with 36 compartments
(73 x 73 mm)



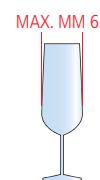
Cod.	L x W cm	H mm	Box
210030	50 x 50	< 65	2
210031	50 x 50	66-120	
210032	50 x 50	121-250	
210033	50 x 50	251-340	

PERSONALIZZAZIONE FACILE E VELOCE QUICK AND EASY PERSONALISING

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

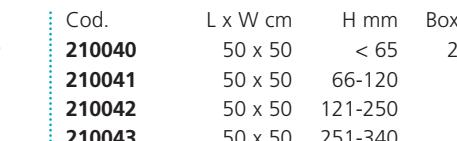


These new racks can be quickly and easily personalised, letting you adapt to your specific needs each time. Special elements running inside the fixed guides at the four corners let you change the total height of your rack whenever necessary. Simply lift the top element (extender with divider insert)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



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

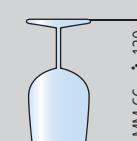
Glass rack
with 49 compartments
(63 x 63 mm)



Cod.	L x W cm	H mm	Box
210040	50 x 50	< 65	2
210041	50 x 50	66-120	
210042	50 x 50	121-250	
210043	50 x 50	251-340	



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



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

**Cestello tazze e terrine**

Cup/pan rack

Cod. 211000

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello vassoi aperto**

Open tray rack

Cod. 211003

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello piatti-vassoi**

Plate/tray rack

Cod. 211001

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello posate**

Cutlery rack

Cod. 211004

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello vassoi**

Tray rack

Cod. 211002

L x W cm
50 x 50Box
2**Carrello per cestelli**

Rack trolley

Cod. 219000

**Cilindro per posate in polipropilene bianco**

White polypropylene cylinder for cutlery

Cod. 210058

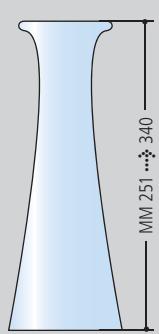
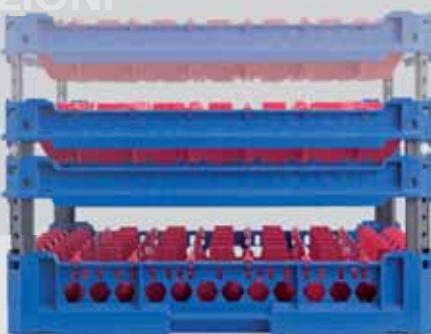
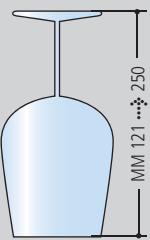
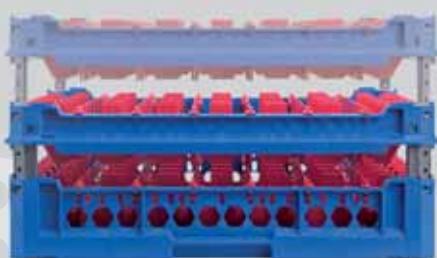
Box
12CONFEZIONE
PACCHETTO
20
PEZZI/PICCE**Bottoni fissaggio di ricambio**

Spare fixing buttons

Cod. 219900

UNICO CESTELLO, DIFFERENTI SOLUZIONI

SINGLE RACK, DIFFERENT SOLUTIONS

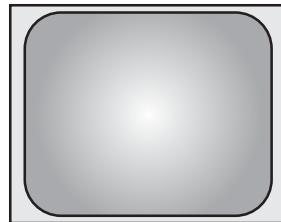


- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- ESTENSIONE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- BOTTONI PER FISSAGGIO
- 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- 50X50 CM EXTENDER AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.
- FIXING BUTTONS

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

GASTRONORM INOX

58



Bacinella GN 2/1 in acciaio inox

Gastronorm container 2/1
in stainless steel

Cod.	L x W cm	H cm
220002	65 x 53	2
220004	65 x 53	4
220006	65 x 53	6,5
220010	65 x 53	10
220015	65 x 53	15
220020	65 x 53	20



Bacinella GN 1/2 in acciaio inox

Gastronorm container 1/2
in stainless steel

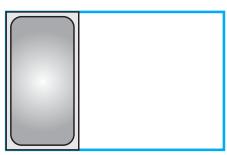
Cod.	L x W cm	H cm
220302	32,5 x 26,5	2
220304	32,5 x 26,5	4
220306	32,5 x 26,5	6,5
220310	32,5 x 26,5	10
220315	32,5 x 26,5	15
220320	32,5 x 26,5	20



Bacinella GN 1/1 in acciaio inox

Gastronorm container 1/1
in stainless steel

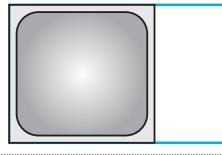
Cod.	L x W cm	H cm
220102	53 x 32,5	2
220104	53 x 32,5	4
220106	53 x 32,5	6,5
220110	53 x 32,5	10
220115	53 x 32,5	15
220120	53 x 32,5	20



Bacinella GN 1/3 in acciaio inox

Gastronorm container 1/3
in stainless steel

Cod.	L x W cm	H cm
220402	32,5 x 17,5	2
220404	32,5 x 17,5	4
220406	32,5 x 17,5	6,5
220410	32,5 x 17,5	10
220415	32,5 x 17,5	15
220420	32,5 x 17,5	20



Bacinella GN 2/3 in acciaio inox

Gastronorm container 2/3
in stainless steel

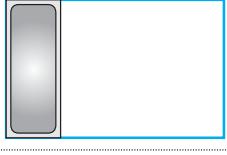
Cod.	L x W cm	H cm
220202	35,5 x 32,5	2
220204	35,5 x 32,5	4
220206	35,5 x 32,5	6,5
220210	35,5 x 32,5	10
220215	35,5 x 32,5	15
220220	35,5 x 32,5	20



Bacinella GN 2/4 in acciaio inox

Gastronorm container 2/4
in stainless steel

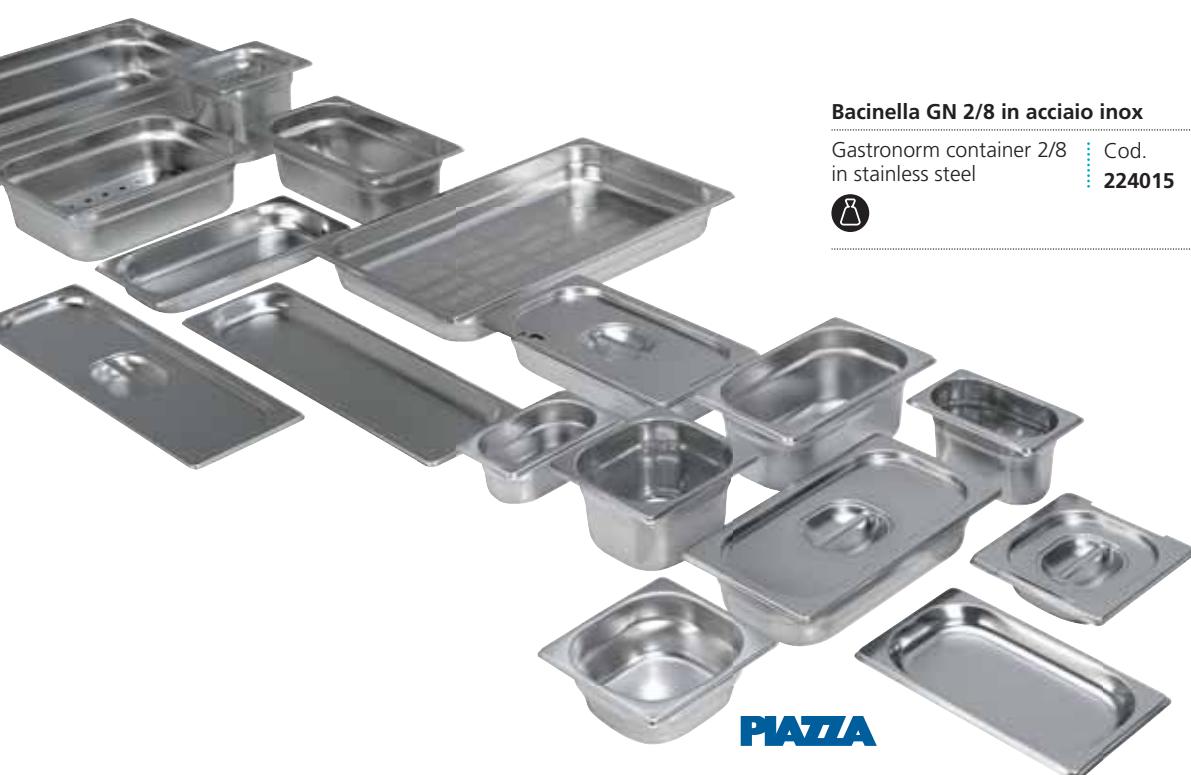
Cod.	L x W cm	H cm
222904	53 x 16,2	4
222906	53 x 16,2	6,5
222910	53 x 16,2	10
222915	53 x 16,2	15



Bacinella GN 2/8 in acciaio inox

Gastronorm container 2/8
in stainless steel

Cod.	L x W cm	H cm
224015	13 x 32,5	15

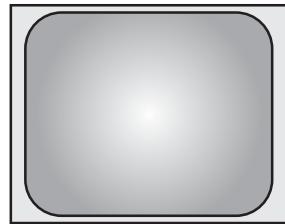


PIAZZA



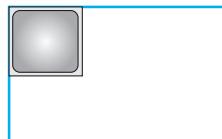
Bacinella GN 1/4 in acciaio inox

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



Teglia GN 2/1 in acciaio inox

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



Bacinella GN 1/6 in acciaio inox

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



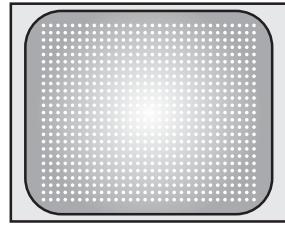
Teglia GN 1/1 in acciaio inox

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



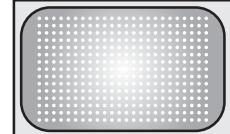
Bacinella forata GF 2/1 in acciaio inox

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



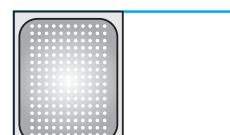
Bacinella forata GF 1/1 in acciaio inox

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



Bacinella forata GF 1/2 in acciaio inox

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



PREPARARE, CUOCERE, TRASPORTARE ED ESPORRE.

Potete fare tutto utilizzando il medesimo contenitore evitando scomode sostituzioni.

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

PREPARE, COOK, TRANSPORT AND DISPLAY.

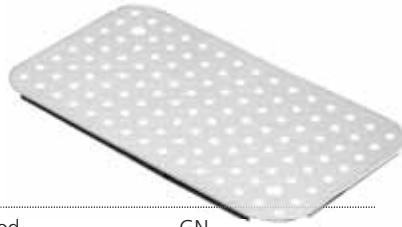
You can do everything using the same container, avoiding bothersome replacements.

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

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

GASTRONORM INOX

60



Falso fondo forato

Gastronorm drainer plate

Cod.	GN
221611	1/1
221612	1/2
221621	2/1
221623	2/3



Coppia maniglie cascanti

Falling handles

Cod.
221800

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

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



Separatore

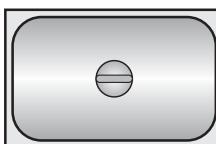
Adaptor bar

Cod.	L cm
221732	32,5
221753	53

Coperchio in acciaio inox

Lid in stainless steel

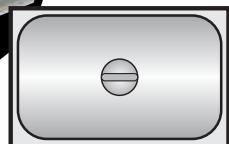
Cod.	GN
221911	1/1
221912	1/2
221913	1/3
221914	1/4
221916	1/6
221919	1/9
221923	2/3
221924	2/4
221928	2/8



Coperchio in acciaio inox con guarnizione

Lid in stainless steel with trimming

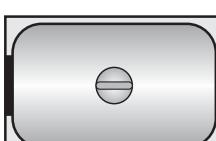
Cod.	GN
222011	1/1
222012	1/2
222013	1/3
222014	1/4
222016	1/6
222023	2/3



Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie

Lid in stainless steel with notch for handles

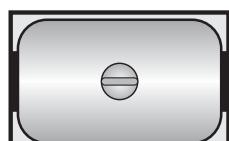
Cod.	GN
222111	1/1
222112	1/2
222113	1/3
222116	1/6
222123	2/3



Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie e guarnizione

Lid in stainless steel with trimming and notch for handles

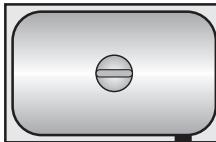
Cod.	GN
222211	1/1
222212	1/2



Coperchio in acciaio inox con spacco mestolo

Lid in stainless steel with notch for ladle

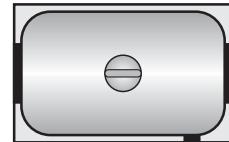
Cod.	GN
222313	1/3
222314	1/4
222316	1/6
222323	2/3



Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie e mestolo

Lid in stainless steel with notch for handles and ladle

Cod.	GN
222411	1/1
222412	1/2
222413	1/3
222423	2/3





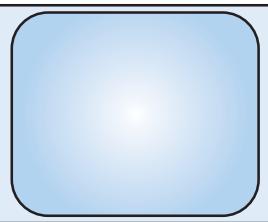
GASTRONORM POLICARBONATO E POLIPROPILENE GASTRONORM

**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 2/1 in policarbonato

Gastronorm container 2/1
in polycarbonate

Cod.
225020



L x W cm
65 x 53

H cm
20

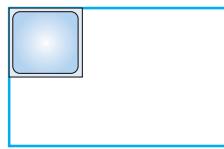


**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 1/6 in policarbonato

Gastronorm container 1/6
in polycarbonate

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



**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 1/1 in policarbonato

Gastronorm container 1/1
in polycarbonate

Cod.
225106
225110
225115
225120



L x W cm
53 x 32,5

H cm
6,5
10
15
20

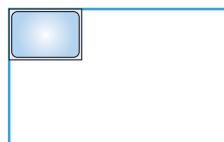


**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 1/9 in policarbonato

Gastronorm container 1/9
in polycarbonate

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

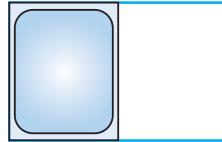


**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 1/2 in policarbonato

Gastronorm container 1/2
in polycarbonate

Cod.
225306
225310
225315
225320



L x W cm
32,5 x 26,5

H cm
6,5
10
15
20

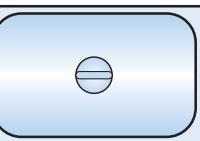


**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Coperchio in policarbonato

Lid in polycarbonate

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



**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 1/3 in policarbonato

Gastronorm container 1/3
in polycarbonate

Cod.
225406
225410
225415
225420



L x W cm
32,5 x 17,5

H cm
6,5
10
15
20

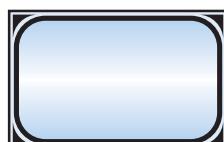


**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Coperchio a tenuta ermetica in policarbonato

Sealing lid
in polycarbonate

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

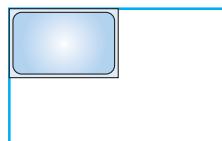


**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Bacinella GN 1/4 in policarbonato

Gastronorm container 1/4
in polycarbonate

Cod.
225506
225510
225515
225520



L x W cm
26,4 x 16,2

H cm
6,5
10
15
20



**DISPONIBILE
BPA FREE
AVAILABLE**

Falso fondo forato in policarbonato

Gastronorm drainer plate
in polycarbonate

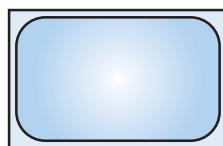
Cod.	GN
227010	2/1
227011	1/1
227012	1/2



**TUTTA LA GAMMA IN POLICARBONATO È DISPONIBILE ANCHE BPA FREE, È SUFFICIENTE AGGIUNGERE UNA F DOPO IL CODICE
ALL THE POLYCARBONATE RANGE IT'S AVAILABLE ALSO BPA FREE, IT'S ENOUGH ADD THE LETTER F TO THE ITEM NUMBER**

POLYCARBONATE AND POLYPROPYLENE

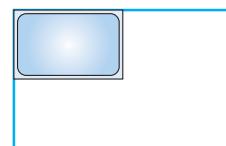
63



Bacinella GN 1/1 in polipropilene

Gastronorm container 1/1
in polypropylene

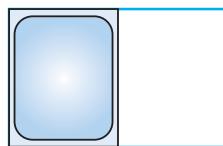
Cod.	L x W cm	H cm
228106	53 x 32,5	6,5
228110	53 x 32,5	10
228115	53 x 32,5	15
228120	53 x 32,5	20



Bacinella GN 1/4 in polipropilene

Gastronorm container 1/4
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228506	26,4 x 16,2	6,5
228510	26,4 x 16,2	10
228515	26,4 x 16,2	15
228520	26,4 x 16,2	20



Bacinella GN 1/2 in polipropilene

Gastronorm container 1/2
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228306	32,5 x 26,5	6,5
228310	32,5 x 26,5	10
228315	32,5 x 26,5	15
228320	32,5 x 26,5	20



Bacinella GN 1/6 in polipropilene

Gastronorm container 1/6
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228606	17,6 x 16,2	6,5
228610	17,6 x 16,2	10
228615	17,6 x 16,2	15
228620	17,6 x 16,2	20



Bacinella GN 1/3 in polipropilene

Gastronorm container 1/3
in polypropylene

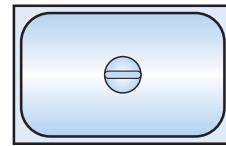
Cod.	L x W cm	H cm
228406	32,5 x 17,5	6,5
228410	32,5 x 17,5	10
228415	32,5 x 17,5	15
228420	32,5 x 17,5	20



Bacinella GN 1/9 in polipropilene

Gastronorm container 1/9
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228706	17,6 x 10,8	6,5
228710	17,6 x 10,8	10



Coperchio in polipropilene

Lid in polypropylene

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



CONTENITORI STORPLUS STORPLUS CONTAINERS

64



Scatola Storplus in policarbonato

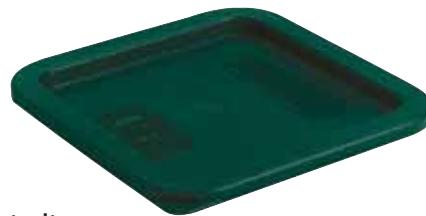
Polycarbonate Storplus box	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	229409	31 x 46	9	6
	229415	31 x 46	15	6
	229423	31 x 46	23	6
	229523	46 x 66	23	4
	229538	46 x 66	38	3

VA

Contenitore quadrato Storplus in policarbonato

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

VA



Coperchio per scatola Storplus in policarbonato

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

VA

Coperchio per contenitore Storplus quadrato in policarbonato

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

VA



PIZZERIA

PIAZZA
a pizzeria



Palettino per cuocere

Pizza turner

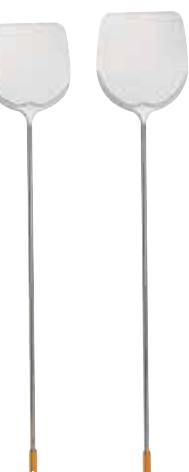
	Cod.	Ø cm	Box
	230016	16	4
	230018	18	4
	230020	20	4
	230022	22	4
	230024	24	4
	230026	26	4
	230030	30	4
	230033	33	4



Pala per infornare manico acciaio

Pizza shovel steel handle

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



Pala per infornare manico alluminio

Pizza shovel
aluminium handle

	Cod.	L x W cm	Box
	230433	33 x 33	4
	230436	36 x 36	4
	230440	40 x 40	4
	230445	45 x 45	4
	230450	50 x 50	4



Pala braci

Charcoal shovel

	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	230600	21,5 x 17,5	180	4



Tirabraci in acciaio

Oven rake

	Cod.	H cm	Box
	230700	178	4

**Spazzola**

Brush



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

**Alare**

Firedog

Cod.
231400

**Spazzolone "Cambio rapido" spazzola ottone e naturale**

Oven brush brass and natural model 'Fast change'

**231300****Rotella taglia pizza inox manico in plastica**

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

**Palettino forato**

Perforated pizza turner



Cod.	Ø cm	Box
232018	18	4
232020	20	4
232024	24	4

**Contenitore palline per pizza in plastica**

Plastic box for dough stackable

Cod.	L x W cm	H cm
245207	60 x 40	7
245210	60 x 40	10

**Coperchio contenitore palline per pizza in plastica**

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



PASTICCERIA PATISSERIES

PIAZZA
Bon Bon

MOLLE E PINZE PER DOLCI PASTRY TONGS AND SCISSOR SERVERS

70



Molla per dolci

Pastry tong	Cod. 010600	L cm 18	Box 12
-------------	-----------------------	------------	-----------



Mollunga per toast e dolci

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



Molla per dolci

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



Molla per toast e dolci

Ice cube tong	Cod. 012500	L cm 21	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------

CONTROLLATE UNA AD UNA CHECKED ONE BY ONE

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

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

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

Sarà per questo che qualcuno ci ha definito "King of Tongs"...

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

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

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



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server



Cod. 020000

L cm

16,5

**Pinza per torta forgiata**

Pie scissor server



Cod. 020400

L cm

25

**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server



Cod. 020100

L cm

20

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**Midget scissor server
'Mignon'

Cod. 020700

L cm

15

**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod. 020200
0202001

L cm

20

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**Midget scissor server
'Mignon'Cod. 020800
0208001

L cm

15

**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod. 020300
0203001

L cm

21

**Pinza per forno**

Hot plate holder

Cod. 021100
0211001

L cm

18,5

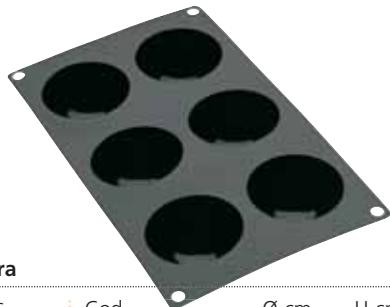


18,5



SOFLEX - STAMPI IN SILICONE SOFLEX - SILICONE MOLDS

72



Forme per semisfera

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



Forme per cilindro

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



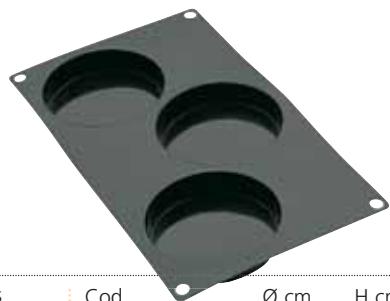
Forme per semisfera

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



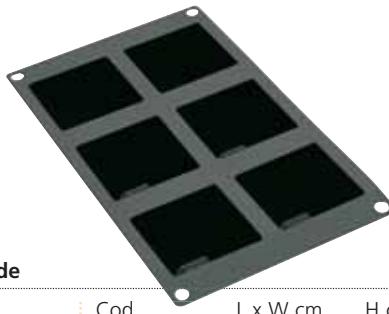
Forme per cilindro

Soflex Cylinder	Cod.	Ø cm	H cm
	260115	4	2



Forma tonda

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



Forme per piramide

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



Forme per muffin

Soflex Muffin	Cod.	Ø cm	H cm
	260105	7	4



Forme per tarteletta

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



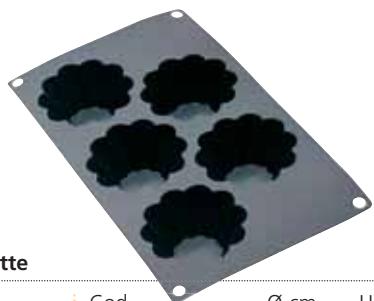
SOFLEX
by PIAZZA



Forme per savarin

Soflex Savarin	Cod.	Ø cm	H cm
	260705	6,5	2

PIAZZA

**Forme per brioche**

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

**Forme per bordelais**

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

**Forme per savoiardo**

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

**Forme per mini-madeleine**

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

**Forme per madeleine**

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

**Tortiera**

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

**Tortiera festonata**

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

**Forma per plum-cake**

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

**Tortiera margherita**

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

SACCAPOCHE E BOCCHETTE PASTRY BAGS AND DECORATING NOZZLES

74



Saccapoche nylon "Superflex"

'Superflex' nylon
pastry bags

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



CONFEZIONE
PACKAGE
2 PEZZI/PIECE



Saccapoche nylon "Professionale"

'Professional' nylon
pastry bags

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



CONFEZIONE
PACKAGE
2 PEZZI/PIECE



**Saccapoche monouso
in polietilene a rotolo**

Disposable pastry bags -
one roll

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



CONFEZIONE
PACKAGE
100 PEZZI/PIECES



Set 3 saccapoche "Superflex"

3 different pastry bags
'Superflex'

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



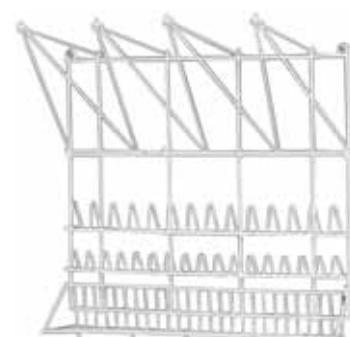
CONFEZIONE
PACKAGE
3 PEZZI/PIECES



**Cono portasacchetto
in polipropilene**

Polypropylene support
for pastry bags

Cod.
276000



**Porta saccapoche da muro
verniciato**

Wall rack for pastry bags -
white coating

Cod.
276200





**Bocchetta per decorazione
inox foro a stella**

CONFEZIONE
2
PIECE/PACKAGE

Star decorating nozzle -
stainless steel

Cod.	L cm
2763022	2
2763032	3
2763042	4
2763052	5
2763062	6
2763072	7
2763082	8
2763092	9
2763102	10
2763112	11
2763122	12
2763132	13
2763142	14
2763152	15
2763162	16
2763172	17
2763182	18



**Bocchetta per decorazione
inox foro tondo**

CONFEZIONE
2
PIECE/PACKAGE

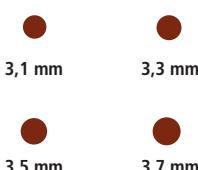
Plain decorating nozzle -
stainless steel

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



SACCAPOCHE E BOCCHETTE PASTRY BAGS AND DECORATING NOZZLES

76



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

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

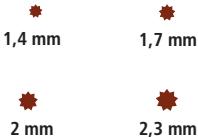


Cod.

276501

L cm

34



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

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

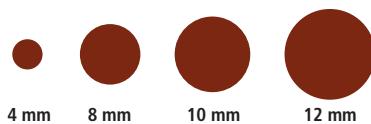


Cod.

276502

L cm

34

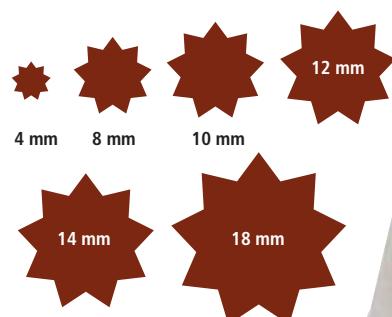


Set 6 bocchette inox foro tondo

Set of 6 stainless steel plain nozzles

Cod.

276601



12 mm

14 mm

16 mm

18 mm

12 mm

14 mm

16 mm

18 mm

Set 6 bocchette inox foro stella

Set of 6 stainless steel star nozzles

Cod.

276602



**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

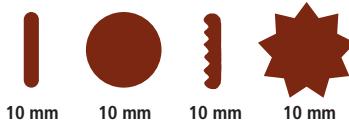
Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod.

276603

L cm

34



10 mm

10 mm

10 mm

10 mm



**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

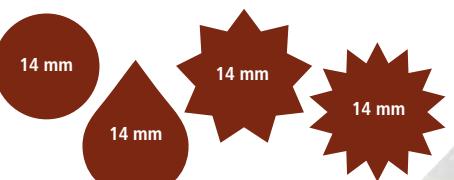
Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod.

276604

L cm

34



**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

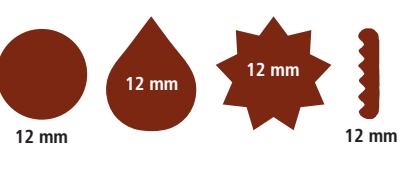
Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod.

276605

L cm

34



12 mm

12 mm

12 mm

12 mm



**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

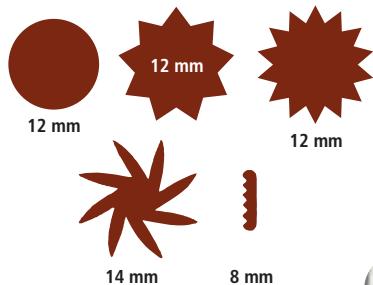
Cod.

276606

L cm

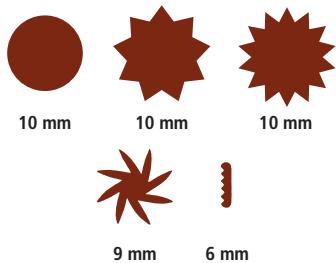
34



**Set 5 bocchette inox**

Set of 5 stainless steel decorating nozzles

Cod. 276703

**Set 5 bocchette inox**

Set of 5 stainless steel decorating nozzles

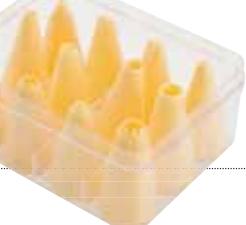
Cod. 276704

**Cannoli cilindrici in latta**

Tin cream cylindrical cornet moulds

Cod. 276801

L cm 13 Ø cm 2 Box 6

**Cannoli conici in latta**

Tin cream cylindrical cornet moulds

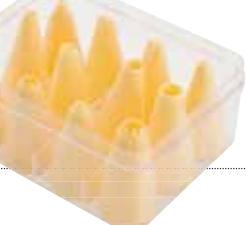
Cod. 276802

L cm 12 Ø cm 3 Box 6

**Cassettina 12 bocchette polipropilene**

Polypropilene 12 pcs - nozzles box

Cod. 276901

**Cassettina 12 bocchette polipropilene**

Polypropilene 12 pcs - nozzles box

Cod. 276902

**Scatola bocchette inox assortite per decorazione**

Set of different stainless steel decorating tubes

Cod. 277026

Pcs.

277052

26

52

**Bocchetta inox ad imbuto**

Filling tubes in st. steel

Cod. 277100

**Brusichino per pulire le bocchette**

Pastry tubes brush

Cod. 277101

Box

6

**Bocchetta Saint-Honoré in acciaio inox**

Saint-Honoré decorating nozzle stainless steel

Cod. 277200

L cm 2,5

Box 5



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

78



Porzionatore in plastica per torta 12/18 porzioni

Plastic cake marker,
12-18 slices

Cod.
277102

Box
6



Spatola professionale "Vasetto" in plastica

Professional plastic spatula
for jar

Cod.
285000

L cm
25



Tagliapasta in Exoglas festonato

Pastry cutter serrated

Cod.
280005
280006
280007
280008
280009
280010

L cm
3,5
4
5
6
7
8

Box
6
6
6
6
6
6

Spatola professionale in plastica

Professional plastic spatula

Cod.
285001
285002
285003

L cm
25
35
45



Tagliapasta in Exoglas liscio

Pastry cutter plain

Cod.
280020
280021
280022
280023
280024
280025
280026

L cm
3,5
4
5
6
7
8
9

Box
6
6
6
6
6
6
6

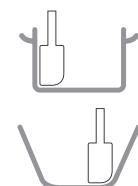
Le nuove spatole professionali in plastica di PIAZZA vantano caratteristiche che le rendono ideali per tutte le situazioni di preparazione in cucina, pasticceria, gelateria. Robuste e leggere al tempo stesso e l'ottima flessibilità dell'applicazione consente loro di adattarsi perfettamente ad ogni tipo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

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

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

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

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




Spatola gomma manico in legno

Rubber scraper - wooden handle

Cod.	L cm	Box
285106	26	12
285107	27	12
285108	27	12
285109	33	12


Spatola taglia impasti in plastica

Cutter for pies and fat

Cod.	L cm	Box
285112	23	12


Spatola in exoglas

Spatula made of exoglas

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


Spatola in policarbonato

Spatula in polycarbonate

Cod.	L cm	Box
285120	30	12
285121	35	12
285122	40	12


Set 7 spatole polipropilene

Polypropylene spatulas - 7 pcs

Cod.	Box
285123	12


Spatolina in plastica

Scraper in polypropylene

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


Spatolina in plastica

Scraper in polystyrene - trapezoidal shape

Cod.	L x W cm	Box
285129	21,5 x 13	12


Spatolina in plastica

Scraper in polystyrene - semicircle

Cod.	L x W cm	Box
285130	19,5 x 15	12

ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

80



Raschietto inox flessibile

Flexible stainless steel desk cleaner

Cod.
285131

L cm
12

Box
6



Spatola inox manico in plastica ad iniezione

St. steel spatula with injected plastic handle

Cod.
285132

L cm
10

Box
6



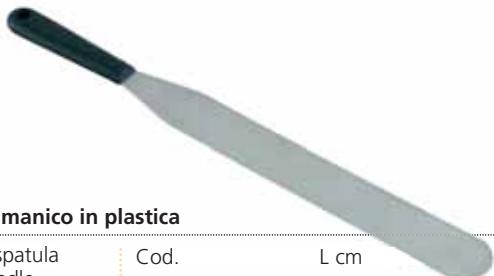
Raschia inox flessibile

Flexible stainless steel scraper

Cod.
285133

L cm
15

Box
6



Spatola inox, manico in plastica

Stainless steel spatula with plastic handle

Cod.
285134
285135

L cm
26
37



Spatola angolata lama inox flessibile, manico plastica

St. steel angular spatula with plastic handle

Cod.
285136
285137

L cm
26
37



Paletta da dolce

Stainless steel cake peel

Cod.
285138



Tagliapasta multiplo inox 5 rotelle lisce

St. steel dough divider
5 plain wheels

Cod.
285216

Ø cm
5,5



Tagliapasta multiplo inox 5 rotelle lisce + 5 ondulate

St. steel dough divider
5 plain wheels + 5 serrated

Cod.
285217

Ø cm
5,5

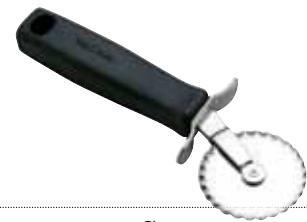


Rotella taglia pasta liscia inox, manico plastica

Pastry wheel plain -
st. steel, plastic handle

Cod.
285218

Ø cm
5,5



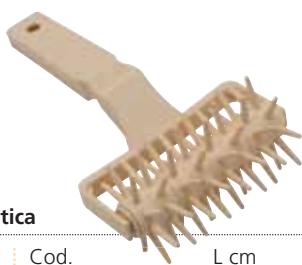
Rotella taglia pasta ondulata inox, manico plastica

Pastry wheel fluted -
st. steel, plastic handle

Cod.
285219

Ø cm
5,5



**Rullo bucasfoglia in plastica**

Plastic roller with spikes

Cod.	L cm
285301	6,5
285302	12

Cod. 285302

**Rullo losanghe in plastica**

Plastic lozenge cutter

Cod.	L cm
285304	6,5
285305	12

Cod. 285305

**Rullo girevole in legno**

Wooden rolling pin

Cod.	L cm	Ø cm
285310	65	10

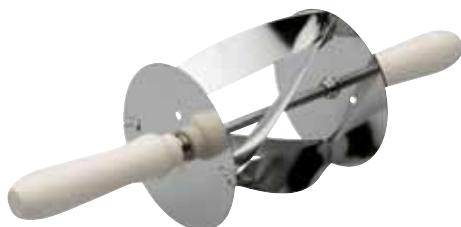
Cod. 285310

**Rullo girevole in polietilene**

PE rolling pin

Cod.	L cm	Ø cm
285311	50	7

Cod. 285311

**Taglia croissant**

Croissant roller cutter

Cod.	L x W cm
285312	18 x 14

Cod. 285312

**Pennello**

Baker brush

Cod.	L cm
285401	4

Cod. 285401

**Pennello**

Baker brush

Cod.	L cm
285402	6

Cod. 285402

**Pennello pasticceria**

Pastry brush

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

Cod. 285405

Cod. 285406

Cod. 285409

Cod. 285410

Cod. 285411

Cod. 285412

Cod. 285413

**Pennello pasticceria**

Pastry brush

Cod.	L cm
285415	4

Cod. 285415

ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

82



Tagliapasta a cuore

Cake cutter - heart
Cod. 285520 Ø cm 6 Box 6



Set 10 tagliapasta assortiti in latta

Tin pastry cutters - different shapes 10 pcs
Cod. 285521 Ø cm 6



Scatola 14 tagliapasta festonati in latta

Different tin pastry cutters - serrated
Cod. 285522 Ø cm 1,5 ⇢ 10



Scatola 14 tagliapasta lisci in latta

Different tin pastry cutters - plain
Cod. 285523 Ø cm 2 ⇢ 11



Set 6 tagliabiscotti a goccia in latta

Set of 6 biscuit cutters in tin - drop
Cod. 285524



Scatola 12 tagliapasta in latta, grandi

Box of 12 pastry cutters in tin - big
Cod. 285525



Scatola 12 tagliapasta in latta, piccoli

Box of 12 pastry cutters in tin - little
Cod. 285526 L cm 1,5



Scatola 6 tagliabiscotti a cuore in latta

Box of 6 biscuit cutters in tin - heart
Cod. 285527



Scatola 6 tagliabiscotti a rosa in latta

Box of 6 biscuit cutters in tin - rose
Cod. 285528



Scatola 6 tagliabiscotti a mezza luna in latta

Box of 6 biscuit cutters in tin - half moon
Cod. 285530



Tagliabiscotti a pesce piccolo in latta

Fish shaped biscuit cutter
in tin - little

Cod.
285531

L x W cm
7,5 x 5



Set 6 tagliabiscotti a trifoglio in latta

Set of 6 biscuit cutters
in tin - shamrock

Cod.
285535



Set 12 tagliabiscotti ad anello frastagliato in latta

Set of 12 indented ring
biscuit cutters in tin

Cod.
285532



Set 6 tagliabiscotti a stella in latta

Set of 6 biscuit cutters
in tin - star

Cod.
285536



Set 6 tagliabiscotti a quadrato lisci in latta

Set of 6 biscuit cutters
in tin - plain square

Cod.
285533



Set 5 tagliabiscotti a quadrato festonati in latta

Set of 5 biscuit cutters
in tin - festooned square

Cod.
285537



Set 6 tagliabiscotti ad esagono in latta

Set of 6 biscuit cutters
in tin - hexagon

Cod.
285534



Set 6 tagliabiscotti ovali in latta

Set of 6 biscuit cutters
in tin - oval

Cod.
285538



Tagliabiscotti forma gallo piccolo in latta

Cockerel shaped biscuit
cutter in tin - little

Cod.
285542

L x W cm
8 x 6

Box
6

ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

84



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

Pastry cutters in tin:
alphabet (26 pcs.)

Cod.

285554



**Tagliapasta cerchio liscio
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin
with handle, plain

Cod.

285563

Ø cm
6 H cm
3 Box
6



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

Pastry cutters in tin:
numbers (9 pcs.)

Cod.

285555



**Tagliapasta cerchio festonato
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin
with handle, serrated

Cod.

285564

Ø cm
6 H cm
4 Box
6



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

Pastry cutters in tin:
animals (10 pcs.)

Cod.

285556



**Tagliapasta cerchio liscio
in latta**

Round pastry cutter in tin
with handle, plain

Cod.

285565

Ø cm
10 H cm
3 Box
6



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

Pastry cutters in tin:
vehicles (5 pcs.)

Cod.

285557



Tagliapasta inox dentellata

Stainless steel pastry
cutter, serrated

Cod.

285569

Ø cm
12 Box
6



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

Pastry cutters in tin:
shapes (42 pcs.)

Cod.

285558



Tagliapasta inox liscia

Stainless steel pastry
cutter, plain

Cod.

285570

Ø cm
12 Box
6



Set 12 tagliapasta inox cerchio dentellato

Pastry cutter ring, serrated (set of 12 pcs.) Cod. 285571 Ø cm 3 ... 14



Set 9 tagliapasta praline inox

Stainless steel praline cutters (set of 9 pcs.) Cod. 285575 L x W cm 3,5 x 2 - 2,5 x 2,5 - 4 x 2,6
3 x 1,5 - 3,5 x 3 - 4 x 2
2 x 2,3 - 3,5 x 1,8 - Ø 2,6



Set 9 tagliapasta inox cuore dentellato

Pastry cutter heart, serrated (set of 9 pcs.) Cod. 285572 Ø cm 6 ... 14



Set 4 tagliapasta assortiti in latta

Set of 4 pcs. pastry cutter in tin Cod. 285598 L x W cm 8 x 6 H cm 3 Box 6



Set 12 tagliapasta inox cerchio liscio

Pastry cutter ring, plain (set of 12 pcs.) Cod. 285573 Ø cm 3 ... 14



Set 2 tagliapasta assortiti in latta

Set of 2 pcs. pastry cutter in tin Cod. 285599 L x W cm 12 x 12 H cm 3 Box 6



Set 9 tagliapasta inox stella liscia

Pastry cutter star, plain (set of 9 pcs.) Cod. 285574 Ø cm 3,7 ... 15



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

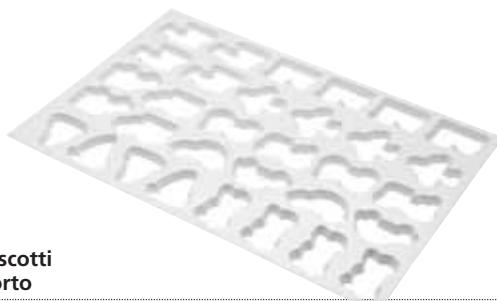
86



Griglia tagliabiscotti cuori

Sheet of cutters: hearts

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



Griglia tagliabiscotti mezzi di trasporto

Sheet of cutters: vehicles

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



Griglia tagliabiscotti strumenti musicali

Sheet of cutters:
musical instruments

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

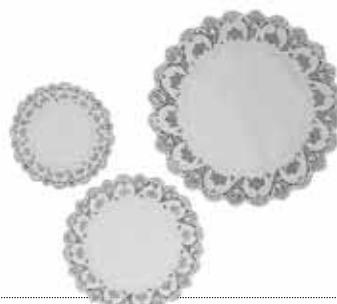


CONFEZIONE PACKAGE
1000
PIEZI/Pieces

Contenitori per pasticcini

Baking cases

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



CONFEZIONE PACKAGE
1000
PIEZI/Pieces

Sottotorta rotondi

Round doyleys

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



CONFEZIONE PACKAGE
1000
PIEZI/Pieces

Sottotorta quadrati e rettangolari

Square and rectangular doyleys

Cod.	L x W cm
290201	14 x 24
290202	18 x 30
290204	20 x 40
290205	30 x 40
290206	36 x 46

**Busta per cuoco**

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

**Cappello da cuoco standard**

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

**Copricapo "lady"**

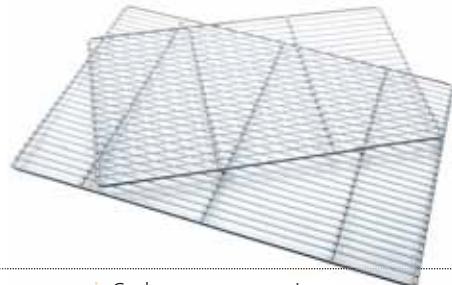
'Lady' headwear	Cod. 290502	Size L	Box 100
-----------------	-----------------------	-----------	------------

**Sessola in plastica**

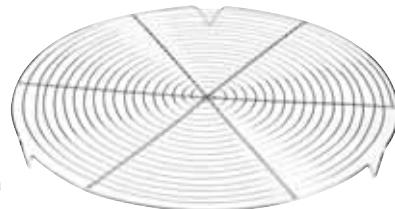
Flour scoop in polypropylene	Cod. 290619	L cm 19	Box 6
	290625	25	6
	290631	31	6
	290635	35	6
	290640	40	6

**Misurino in plastica**

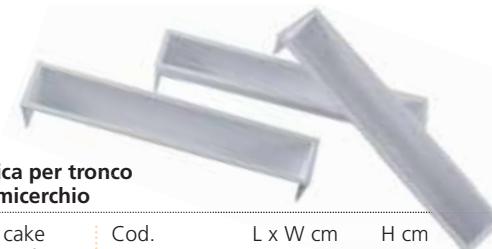
Measuring cup	Cod. 290702	lt 0,25	Box 6
	290705	0,5	6
	290710	1	6
	290720	2	
	290730	3	
	290750	5	

**Griglia inox**

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

**Griglia tonda cromata con piedini**

Cake cooling tray with feet	Cod. 291066	Ø cm 36	
--------------------------------	-----------------------	------------	--

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

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

**Kit 2 stampi semifreddo
rettangolari in plastica**

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

**Kit 2 stampi semifreddo
quadrati in plastica**

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



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

88



**Stampo basso con tubo
in alluminio**

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

Cod. 291524



**Stampo americano festonato
con tubo in alluminio**

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



**Stampo cassata
in alluminio**

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



**Stampo plumcake
in alluminio**

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



**Stampo cassata conico
in alluminio**

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

**Tortiera conica alta
silverstone in alluminio
antiaderente**

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



**Stampo zuccotto
in alluminio**

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



**Stampo tartelletta tondo
diritto in alluminio antiaderente**

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



**Stampo americano festonato con
tubo in alluminio**

Aluminium 'Gugelhopf' mould	Cod.	H cm	Box
	2917124	10,5	3



**Stampo tartelletta rettangolare
diritto in alluminio antiaderente**

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



**Stampo barchetta
in alluminio antiaderente**

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



**Stampo alto con tubo
in alluminio**

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



**Stampo conico festonato
in alluminio**

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



**Stampo conico
festonato in alluminio**

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



**Stampo conico
festonato alto in alluminio**

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



**Stampo pan brioche
in alluminio**

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



**Stampo margherita
in alluminio**

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



**Stampo diamante
in alluminio**

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



**Stampo conico
ricamato in alluminio**

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



**Stampo budino senza orlo
conico in alluminio**

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



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

90



Stampo bombato ricamato in alluminio

Aluminium shaped pudding mould

Cod. 2932094

Ø cm 9,5 H cm 7 Box 3



Stampo bombato slabbrato in alluminio

Aluminium chipped rim curved pudding mould

Cod. 2937094

Ø cm 9 H cm 4 Box 3



Stampo budino s/orlo conico liscio in alluminio

Aluminium plain bottom pudding mould

Cod. 2933084

Ø cm 8 H cm 5 Box 3



Stampo plumcake in alluminio

Aluminium plumcake mould

Cod. 2981084

L x W cm 9 x 6 H cm 4 Box 3



Stampo monodose festonato in alluminio

Aluminium conical shaped mould

Cod. 2934084

Ø cm 8 H cm 8 Box 3



Stampo bocconotto slabbrato in alluminio

Aluminium chipped rim oval pastry mould

Cod. 2938104

L x W cm 10 x 7 H cm 2 Box 3

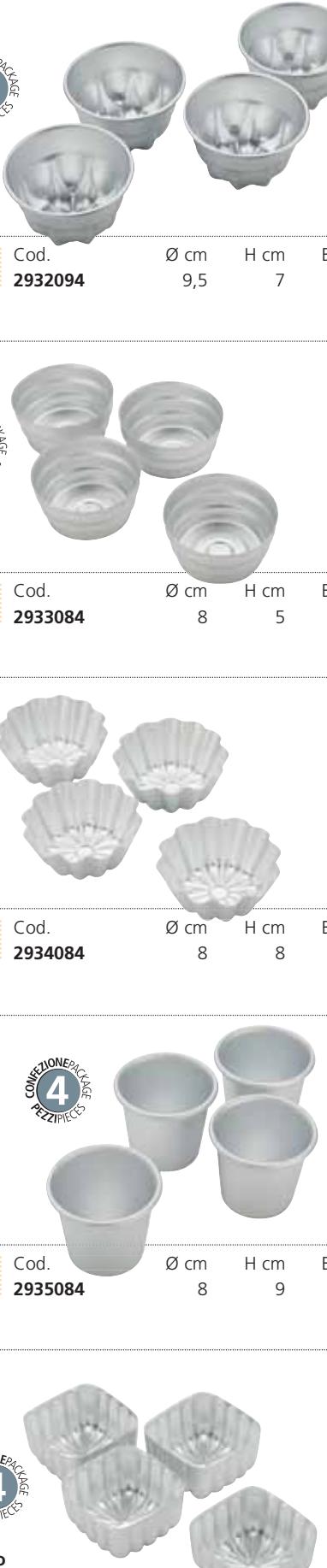


Stampo babà con orlo in alluminio

Aluminium rimmed baba

Cod. 2935084

Ø cm 8 H cm 9 Box 3



Stampo bocconotto basso in alluminio

Aluminium low pastry mould

Cod. 2939064

Ø cm 6 H cm 2 Box 3



Stampo budino senza orlo quadro in alluminio

Aluminium square pudding mould

Cod. 2936074

L x W cm 7 x 7 Box 3



Stampo bocconotto alto in alluminio

Aluminium high pastry mould

Cod. 2940074

Ø cm 7 H cm 3,5 Box 3





**Tortiera fondo fiore
in alluminio**

Aluminium flower bottom
baking-pan

Cod. 294114 Ø cm 14 H cm 3 Box 3



**Set 6 stampini pasticceria
in alluminio**

Kit of 6 pcs aluminium
pastry moulds

Cod. 294299 L x W cm 6,5 x 4,5 Box 3



**Tortiera conica bassa
in alluminio**

Aluminium low conical
baking pan

Cod. 294324 Ø cm 24 H cm 2,9 Box 3



**Set 2 tortiere coniche
basse in alluminio**

Set of 2 pcs aluminium
low conical baking pan

Cod. 294398 Ø cm 22 - 24 H cm 2,9 Box 3
Cod. 294399 Ø cm 26 - 28 H cm 2,9 Box 3



**Set 2 tortiere coniche alte
in alluminio**

Set of 2 pcs aluminium
high conical baking pan

Cod. 294498 Ø cm 22 - 24 H cm 4,6 Box 3
Cod. 294499 Ø cm 26 - 28 H cm 4,6 Box 3



**Tortiera tonda alta
festonata in alluminio**

Aluminium shaped edge
round high baking pan

Cod. 294525 Ø cm 25 H cm 4 Box 3



**Tortiera tonda liscia
bordo festonato in alluminio**

Aluminium shaped edge
round baking pan

Cod. 294624 Ø cm 24 H cm 2,3 Box 3



**Tortiera rettangolare liscia
bordo festonato in alluminio**

Aluminium shaped edge
rectangular baking pan

Cod. 294730 L x W cm 30 x 20 H cm 2,7 Box 3



**Stampo plumcake
in alluminio antiaderente**

Plumcake mould in aluminium
with non stick coating

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



**Stampo basso con tubo
in alluminio antiaderente**

Savarin mould in aluminium
with non stick coating

Cod. 295026 Ø cm 26 H cm 9 Box 3



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

92

CONFEZIONE PACKAGE
6 PEZZI/Pieces

Stampo brioche coste piccole antiaderente

Non sticking small fluted brioche mould

Cod.
2951606

Ø cm
6 H cm
2 Box
6



CONFEZIONE PACKAGE
6 PEZZI/Pieces

Stampo brioche piccolo coste grandi antiaderente

Non sticking small brioche mould

Cod.
2951806

Ø cm
8 H cm
3 Box
6



CONFEZIONE PACKAGE
6 PEZZI/Pieces

Stampo brioche alto antiaderente

Non sticking high fluted brioche mould

Cod.
2952806

Ø cm
8 H cm
4 Box
6



CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/Pieces

Stampo ovale festonato antiaderente

Non sticking oval shaped mould

Cod.
2953104

L x W cm
10 x 4 H cm
4 Box
6



Stampo madeleines multiplo antiaderente

Non sticking multiple madeleines mould

Cod.
295400

L x W cm
36 x 17 H cm
2 Box
3



CONFEZIONE PACKAGE
6 PEZZI/Pieces



Set 4 stampini pasticceria antiaderente

Kit of 4 pcs non sticking small pastry moulds

Cod.
265500

H cm
1,5 Box
6



CONFEZIONE PACKAGE
6 PEZZI/Pieces



Tortiera tonda bassa lamiera blu

Blue steel low round baking-pan

Cod.
295601

Ø cm
22 H cm
2,5 Box
6



Cod.
295602

Ø cm
24 H cm
2,5 Box
6

Cod.
295603

Ø cm
26 H cm
2,5 Box
6



Carta di 36 formine antiaderenti

Non sticking small pastry moulds - 36 pcs

Cod.
295800

H cm
2



CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/Pieces

Stampo per babà antiaderente

Non sticking babà mould

Cod.
2958014

Ø cm
6 H cm
7



PIAZZA

**Savarin bucata antiaderente**

Non sticking savarin mould Cod. 2958026 Ø cm 8 H cm 4

**Millasson rotonda liscia antiaderente**

Non sticking millasson mould Cod. 2958036 Ø cm 8 H cm 3

**Charlotte antiaderente**

Non sticking charlotte Cod. 296001 Ø cm 24 H cm 10

**Diplomate/bavarois antiaderente**

Non sticking bavarois Cod. 296002 Ø cm 18 H cm 9

**Placca pasta roll. bordata in alluminio antiaderente**

Baking plate in aluminium with non stick coating Cod. 296004 L x W cm 37 x 27 H cm 2

**Savarin bucata antiaderente**

Non sticking savarin mould Cod. 296005 Ø cm 24 H cm 5

**Forma savarin con spirali antiaderente**

Non sticking "trois frères" ring mould Cod. 296006 Ø cm 22 H cm 5

**Forma per torta manquè antiaderente**

Non sticking square mould Cod. 296007 L x W cm 24 x 24 H cm 5

**Forma per torta manquè antiaderente**

Non sticking square mould Cod. 296008 L x W cm 22 x 22 H cm 5

**Forma per patè antiaderente**

Non sticking patè mould Cod. 296009 L x W cm 27 x 14 H cm 8



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

94



Forma tonda scanalata bassa antiaderente

Non sticking round mould,
fluted edges

Cod. 296120

Ø cm
20
28

H cm
3,5
3,5

Cod. 296140



Forma tonda scanalata bassa antiad. fondo mobile

Non sticking round mould,
fluted edges, loose bottom

Cod. 296240

Ø cm
28

H cm
3,5

Cod. 296242

Ø cm
30

H cm
3,5

Cod. 296250

Ø cm
32

H cm
3,5



Tartelette rotonda scanalata antiaderente

Non sticking round
fluted mould

Cod. 29633012

Ø cm
6

H cm
2,5

Cod. 29633012



Tartelette rotonda scanalata antiaderente

Non sticking round
fluted mould

Cod. 29635012

Ø cm
8

H cm
3

Cod. 29635012



Tartelette rotonda scanalata antiaderente

Non sticking round
fluted mould

Cod. 2963706

Ø cm
10

H cm
2,5

Cod. 2963706



Forma torta bordo scanalato antiaderente, fondo mobile

Non sticking mould,
fluted, loose bottom

Cod. 296410

L x W cm
23 x 23

H cm
2,5

Cod. 296910

L x W cm
35 x 11

H cm
2,5



Vassoio in alluminio con coperchio in plastica

Aluminium tray
with plastic cover

Cod. 297800

L x W cm
60 x 40

H cm
6



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

Aluminium multiple
cake stand - round

Cod. 298010

Ø cm
20-26-32

Rip./Fl.
3

Cod. 298009

Ø cm
20-26-32-40

Rip./Fl.
4



Stampo decora crostate in plastica

Plastic stencil
for grating pastry

Cod. 298019

Ø cm
30

H cm
2



Stampo plumcake in alluminio

Aluminium plumcake
mould

Cod. 2981084

L x W cm
9 x 6

H cm
4

Box
3





Forma torta bordo scanalato antiaderente, fondo mobile

Non sticking mould,
fluted, loose bottom

Cod.
298110

L x W cm
20,5 x 29

H cm
2,5



Alzata girevole in plastica per decorazione torte

Revolving cake stand,
plastic

Cod.
298200

Ø cm
32

H cm
11



Spatola flessibile poliamide antiaderente

Non sticking spatula

Cod.
298210

L x W cm
34 x 9

Box
12



Diplomate/bavarois ferro bianco

Tin plate diplomate mould

Cod.
298410

Ø cm
16

H cm
9

Box
3



Forma tonda ferro bianco

Tin plate springform
mould with 2 bottoms

Cod.
298550

Ø cm
24

H cm
6



Tortiera tonda bordo liscio in latta

Tin plate round cake,
loose bottom

Cod.
298630

Ø cm
28

H cm
3

Box
3



Imbuto colatore inox manico e supporto in plastica

Automatic piston funnel -
with plastic handle and stand

Cod.
305300

Ø cm
20

Lt
0,9



Imbuto colatore inox comprensivo di supporto

Stainless steel funnel
strainer, support included

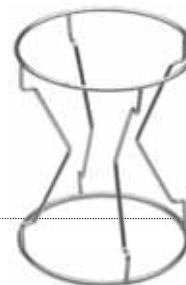
Cod.
305400

Ø cm
20

Lt
1,5

Cod. 305400

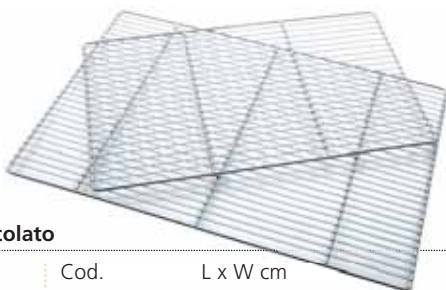
305410 ghiera/spare part



Supporto per imbuto colatore

Support for strainer filler

Cod.
305500



Griglia per colatoio per decorazione cioccolato

Flat rack for appliance
to coat and to glaze

Cod.
291053

L x W cm
53 x 32

GN 1/1



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

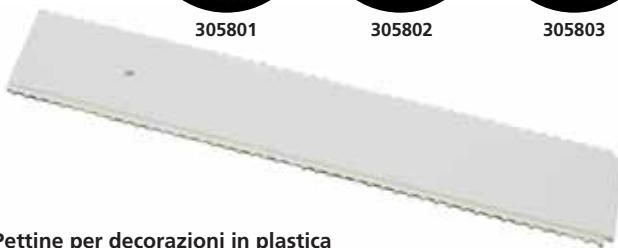
96



305801

305802

305803



Pettine per decorazioni in plastica

Plastic comb for decoration Cod. L cm

305801	70
305802	70
305803	70



Telaio estensibile in acciaio inox

Stainless steel extensible frame Cod. L x W cm H cm

306101	30 x 30 ... 57 x 56	4
---------------	---------------------	---



Telaio in plastica per stesura biscuit

Plastic frame for biscuit Cod. L x W cm H cm

306201	60 x 40	3
306202	60 x 40	4
306203	60 x 40	5



Spatola in plastica per biscuit

Special plastic adjustable spatula for biscuit Cod. L cm H cm

306300	56	8
---------------	----	---



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



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



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



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



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



**Tappeto antiaderente
per dolci - fiberlux**

Non-stick baking mat -
fiberlux - Cod. L x W cm
306400 60 x 40



Foglio cottura Maplon 3,5

Baking paper Maplon 3,5 Cod. L x W cm
306500 60 x 40



Foglio pretagliato neutro

Precut paper Cod. L x W cm
306600 60 x 40



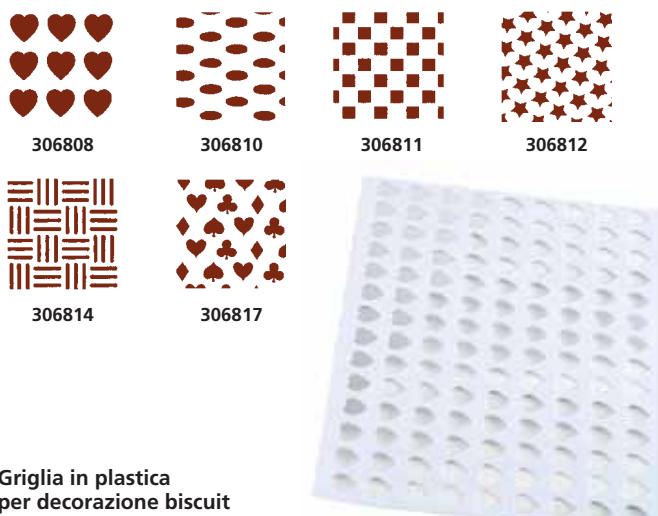
Nastro acetato neutro

Ribbon for mousse Cod. L m H cm T μ
309000 305 4 90



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

98



Griglia in plastica per decorazione biscuit

Plastic grill
for decorated biscuit

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



Mascherina in plastica per decorazione torta

Plastic mask for decoration

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



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

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



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



Mascherina in plastica per decorazione krapfen

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



Serie 10 mascherine stencil per cappuccino

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



**Alzata per dolci**

Cake stand

Cod.	Ø cm	H cm
420418	18,5	8,5
420424	24	9

**Espositore per torta**

Cake stand

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

**Scioglitore per cioccolato**

Chocolate dry melting container

Cod.	cl
700000	350

**Cannello**

Chef's torch

Cod.	700100
------	---------------

**Nonnettes 6 forme acciaio inox**

Stainless steel nonnettes - 6 pcs

Cod.	H cm
700400	4,5



ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES

100



**Cioccolatiera
in rame e ceramica**

Copper & ceramics
chocolate fondue set

Cod.
700500

Ø cm
10



**Bagnomaria
in rame e ceramica**

Copper & ceramics
bain-marie

Cod.
700600

Ø cm
16



Casseruolina alta in rame

Copper small saucepan

Cod.
700700

Ø cm
7,5



**Casseruolina burro
in rame e ceramica**

Copper & ceramics
melted butter casserole

Cod.
700800

Ø cm
10



700900



700901

Ponsonetto in rame

Copper zabaglione bowl

Cod.
700900

Ø cm
20

700901

base/base



Padella 1 manico in rame

Copper frying pan

Cod.
701100

Ø cm
24



PERCHÉ SCEGLIERE IL RAME WHY CHOOSE COPPER

Il rame possiede numerosi vantaggi: innanzitutto la sua eccellente conducibilità termica (392 W/m°K) evita i rischi di surriscaldamenti locali e consente un notevole risparmio energetico.

È indispensabile in alcune preparazioni quali la lunga cottura a calore costante e, in pasticceria, per la perfetta riuscita di creme e zucchero caramellato. Inoltre è battericida, non emette sostanze nocive per l'ambiente e risulta riciclabile al 100%.

- **NON PORRE SUL FUOCO IL RECIPIENTE VUOTO,
PER EVITARE DANNI ALLA STAGNATURA INTERNA**
- **CUOCERE SEMPRE A FIAMMA MODERATA**
- **NON UTILIZZARE PRODOTTI ABRASIVI
PER LA PULIZIA DELL'INTERNO**

There are numerous advantages: firstly, it is an excellent heat conductor (392 W/m° K), obviating risks of local overheating; it is also highly energy-saving.

It's indispensable for certain preparations such as long cooking at constant heat and, in pastry-cooking, for the perfect success of custards and caramelised sugar.

Moreover it is bactericidal, does not emit substances harmful to the environment and is 100% recyclable.

- TO AVOID DAMAGE TO THE INTERNAL PLATING,
DO NOT PUT THE EMPTY RECEPTACLE ON A FLAME.
- ALWAYS COOK ON A MODERATE FLAME
- DO NOT USE ABRASIVE PRODUCTS TO CLEAN THE INSIDE

**Anello inox tondo**

Stainless steel tart ring

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

**Fagioli di ceramica per cottura base torta**

Baking beans



Cod.
701300

**Anello inox tondo**

Stainless steel mousse ring

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

**Vassoio da vetrina oxalizzato**

Display tray, anodized aluminium

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

**Vassoio da vetrina anodizzato**

Display tray, anodized aluminium gold

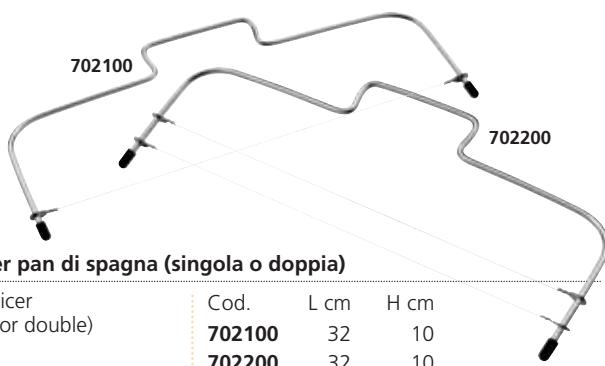
Cod.	L x W cm	H cm	Box
705114	14,5 x 23	1,5	3
705118	18 x 30	1,5	3
705122	22,5 x 30	1,5	3
705124	24,5 x 37,5	1,5	3

**Quadrato inox**

Stainless steel square



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

**Lira per pan di spagna (singola o doppia)**Cake slicer
(single or double)

Cod.	L cm	H cm
702100	32	10
702200	32	10





TAVOLA TABLEWARE

PIAZZA
Gran Galà

LINEE POSATERIA CUTLERY LINES

104



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





Vienna

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



LINEE POSATERIA CUTLERY LINES

106

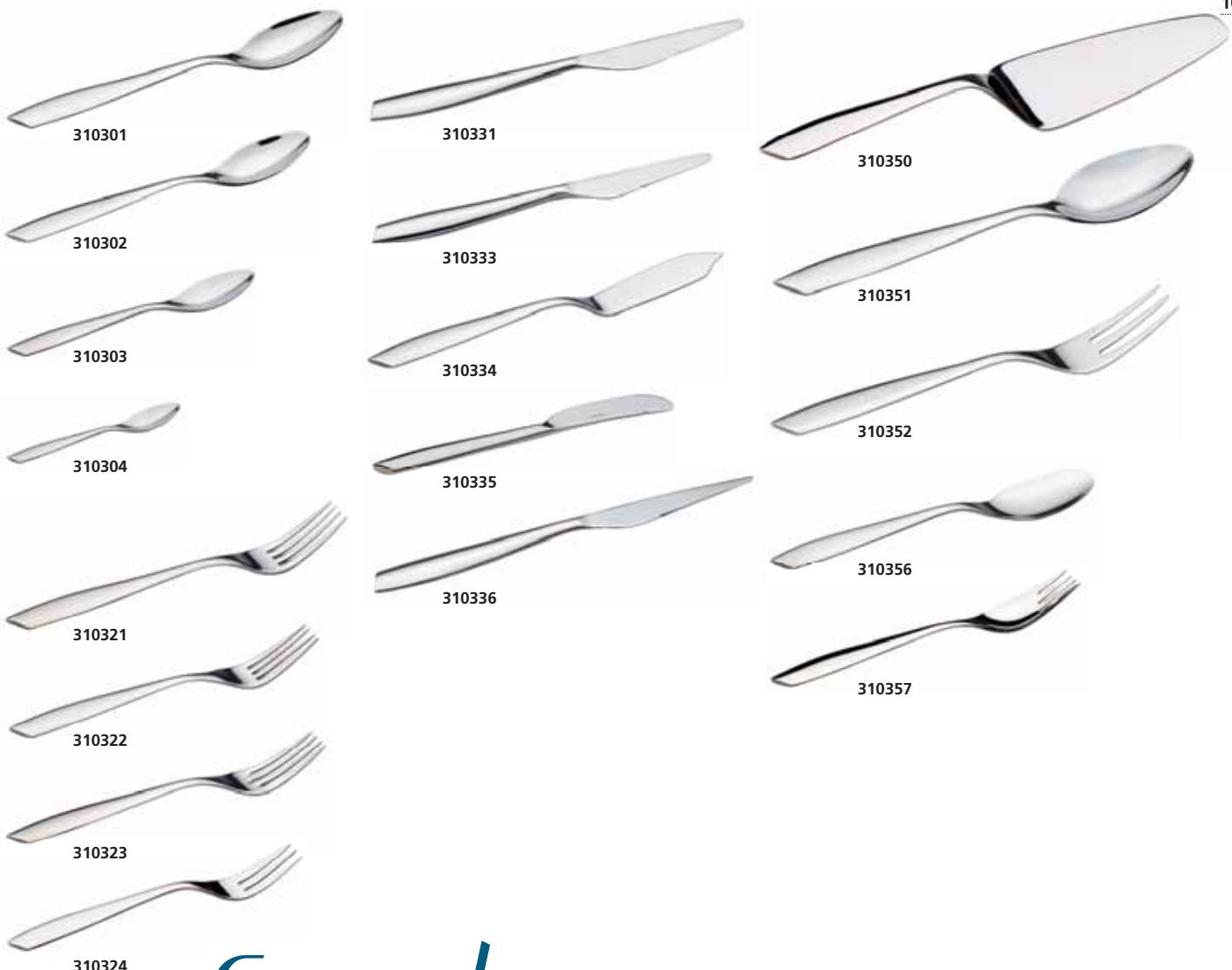


Roma



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





Design by Michele Capuani

Copenhagen

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



LINEE POSATERIA CUTLERY LINES

108



TAKE IT EASY!

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

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

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

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

Design by Michele Capuani

Barcelona

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





Praga

Design by Michele Capuani

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



POSATERIA SPECIALE SPECIAL CUTLERY

110



Pala per torta a coltello unipezzo

Decorated pie server Cod. 320000 L cm 31



Pala per torta unipezzo

Pie server Cod. 320400 L cm 31



Pala per torta a coltello unipezzo

Pie server Cod. 320100 L cm 32



Pala per torta triangolare manico bianco

Pie server white handle Cod. 3205001 L cm 25



Pala per torta unipezzo

Decorated pie server Cod. 320200 L cm 30



Pala per torta triangolare

Pie server Cod. 320600 L cm 25



Pala per torta a lama dentellata unipezzo

Serrated decorated pie server Cod. 320300 L cm 30



Pala per pasta al forno

Gratin server Cod. 320800 L cm 29



Cod. 3208001

Gratin server Cod. 3208001 L cm 29

**Cucchiaione per servire**

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

Cod. 3209021

**Forchetta per ostrica**

Oyster fork	Cod.	L cm	Box
	321500	15	6

**Posate per insalata**

Salad servers	Cod.	L cm
	3211001	27,5

**Forchetta scavino per aragosta**

Lobster pick	Cod.	L cm	Box
	321600	20	6

**Mestolino per sugo, tipo normale**

Sauce ladle	Cod.	L cm
	321200	16

**Pinza per aragosta**

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

**Mestolino per sugo con separatore grasso/magro**

Sauce ladle fat separator	Cod.	L cm
	321201	16

**Cucchiaino per marmellata**

Jam spoon	Cod.	L cm
	321800	19

**Forchettina per lumache**

Snail fork	Cod.	L cm	Box
	321400	16	12

**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon	Cod.	L cm	Box
	321900	20	6

COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS

112

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

Condiment set 5 pcs - wire handle

Cod.
330000



Servizio per olio, aceto, sale, pepe in filo

Condiment set 4 pcs - wire handle

Cod.
330100



Servizio olio e aceto in filo

Oil & vinegar set 2 pcs - wire handle

Cod.
330200



Servizio per sale e pepe in filo

Salt & pepper set 2 pcs - wire handle

Cod.
330300



Servizio per sale, pepe, stecchi in filo

Salt/pepper/toothpick set - wire handle

Cod.
330400



Formaggiera in filo

Parmesan cheese cellar

Cod.
330500



Tappi olio, aceto, spargisale, spargipepe

Oil, vinegar, salt and pepper caps

Cod.
330700

Box

4

330800

4

330900

4



Portastecchi

Toothpick holder

Cod.
331100



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

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

Cod.
331200
331300
331400

Box

6

6

12



Tappo versatore aceto e olio

Vinegar and oil pourer

Cod.
331500
331600

Box
4
4



**Cestino liscio quadrato**

Plain basket

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

**Cestino traforato quadrato**

Open-worked basket

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

**Cestino liscio rettangolare**

Plain basket

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

**Cestino traforato rettangolare**

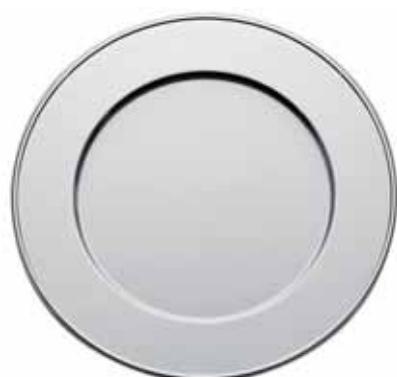
Open-worked basket

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

**Cestino per servire**

Basket

Cod.	L x W cm
340530	30 x 17

**Sottopiatto**

Under plate

Cod.	Ø cm
340630	30

**Insalatiera - bacinella**

Bowl

Cod.	Ø cm
340713	13
340719	19
340723	23

**Insalatiera - bacinella**

Bowl

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



COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS

114



Legumiera

Vegetable dish

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



Piatto da portata ovale con bordo

Oval serving plate

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



Zuppiera

Soup-tureen

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



Piatto tondo

Round dish

Cod.	Ø cm
350354	54



Coperchio per legumiera e zuppiera

Lid for vegetable dish and soup-tureen

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



Piatto da portata tondo con bordo

Round dish

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



Salsiera

Sauce-boat

	Cod.	cl
	341915	15
	341925	25
	341935	35
	341950	50



Salsiera con separatore grasso/magro

Sauce-boat fat separator

Cod.	cl
342015	15





Piatto da portata ovale con bordo

Oval serving plate

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



Teglia ovale per gratin per servire

Serving dish

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



Campana per piatto da portata ovale

Plate cover

Cod.	L x W cm	H cm
350933	33 x 22,5	9
350938	38 x 24,5	9
350943	43 x 27,5	10
350948	48 x 30,5	10
350954	54 x 33	11
350959	59 x 36	11



COMPOSIZIONE DEL SET SET COMPOSITION



ITEM	ITEM	ITEM
350933	350828	350637
350938	350833	350642
350943	350838	350647
350948	350843	350652
350954	350848	350658
350959	350855	350664

CAMPANA
PLATE COVER



TEGLIA
SERVING DISH



PIATTO
SERVING PLATE



COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS

116



Piatto da pesce con bordo

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



Vassoio rettangolare laminato antiscivolo

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



Vassoio rettangolare per bar in acciaio

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



Vassoio rettangolare laminato

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



Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie

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



Vassoio trapezoidale laminato

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



Vassoio ovale per bar in acciaio

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



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

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



**Vassoio ovale
laminato antiscivolo**

Oval laminated tray
with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
363000	27 x 38	12
363100	20 x 26,5	12



**Vassoio rettangolare
Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform
tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
366001	37 x 53 EN	12
366101	32,5 x 53 GN 1/1	12
366201	36 x 46	12
366301	33 x 43	12
366401	20 x 38	12
366501	26,5 x 32,5 GN 1/2	12



**Vassoio rotondo
laminato antiscivolo**

Round laminated tray
with non slip treatment



Cod.	Ø cm	Box
363500	43	12
363600	38	12
363700	32	12



**Vassoio ovale
Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
367001	21 x 29	12
367101	20 x 26,5	12
367301	44 x 58	12



**Vassoio rettangolare
KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform
tray with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
364000	37 x 53 EN	12
364100	32,5 x 53 GN 1/1	12



**Vassoio ovale
KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray
with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
365000	21 x 29	12



**Vassoio rettangolare
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray
in polyester

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



**Vassoio rotondo
KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray
with non slip treatment



Cod.	Ø cm	Box
365500	36	12



**Vassoio ovale
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray
in polyester

Cod.	L x W cm	Box
368500	21 x 29	12

COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS

118



Tegamino per uova

Egg frying pan



Cod.

370019

Ø cm

19



Raccoglibriciole

Crumb sweeper



Cod.

370800



**Piatto per lumache
6 posti**

Snail dish - six holes



Cod.

370100



**Accessori per piatti
scatola 4 pezzi**

Fish-bone tray - box 4 pcs.



Cod.

370900



**Piatto per lumache
6 posti**

Snail dish - six holes



Cod.

370200



Portauova

Egg cup



Cod.

371000



**Piatto per lumache
12 posti**

Snail dish - six holes



Cod.

370300



Portauova

Egg cup



Cod.

371100



Portatsteccchi

Tooth-pick holder



Cod.

370600

**Tagliatartufi inox classico
lama diritta**

Truffle-slicer, stainless steel
plain blade - classic

Cod.

375100



Raccoglibriciole

Crumb sweeper



Cod.

370700



**Tagliatartufi inox manico
olivo lama ondulata**

Truffle-slicer, stainless steel
corrugated blade,
olive handle

Cod.

375500

BUFFET

PIAZZA
prêt-à-buffet

DISTRIBUTORI DISPENSERS

120



Distributore dosatore cereali in legno

Wooden cereal dispenser

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



Distributore dosatore cereali triplo in acciaio inox

Stainless steel triple cereal dispenser

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
401700	42	58	3 x 3



Distributore dosatore cereali girevole triplo in legno

Wooden triple cereal revolving dispenser

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
400205	37	55	3 x 3



Distributore dosatore cereali in policloruro di metile

Polycarbonate cereal dispenser

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



Distributore dosatore cereali in acciaio inox

Stainless steel cereal dispenser

Cod.	L x W cm	H cm	Lt
401500	20 x 20	55	3
401600	20 x 38	55	2 x 3



Distributore dosatore cereali in acciaio inox

Stainless steel cereal dispenser

Cod.	L x W cm	H cm	Lt
402000	22 x 22	55	7



Dosatore cereali

Cereal dispenser

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



Distributore bevande in legno

Wooden drinks dispenser

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



Distributore bevande in legno

Wooden drinks dispenser

Cod.	L x W cm	H cm	Col.	Lt
405205	39 x 32	61	2 x 4	
405215	39 x 32	61	2 x 4	




Distributore bevande in policloruro di polietilene

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


Distributore bevande in acciaio inox

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


Distributore bevande inox refrigerato con agitatore elettrico

St. steel juice dispenser cooled with electric agitator	Cod. 407500	L x W cm 22 x 38	H cm 65	Lt 7
---	--------------------	------------------	---------	------


Distributore latte inox con portaghiaccio inox

St. steel milk dispenser with st. steel ice bucket	Cod. 407700	L x W cm 22 x 38	H cm 55	Lt 6
--	--------------------	------------------	---------	------


Distributore bevande in acciaio inox

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


Distributore bevande in acciaio inox

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


Distributore bevande calde in legno - Termico

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


Distributore bevande calde in legno - Elettrico

Wooden hot drinks dispenser - Electrical	Cod. 408905	L x W cm 25 x 40	H cm 51	Lt 6,5
--	--------------------	------------------	---------	--------



NON ADATTO PER IL LATTE
UNSUITABLE FOR MILK


Distributore bevande calde in acciaio inox

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



Cod. 409001
NON ADATTO PER IL LATTE
UNSUITABLE FOR MILK


Distributore bevande calde in acciaio inox - Elettrico

Stainless steel hot drinks dispenser - Electrical	Cod. 409100	L x W cm 25 x 40	H cm 51	Lt 6,5
---	--------------------	------------------	---------	--------



NON ADATTO PER IL LATTE
UNSUITABLE FOR MILK

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

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



CHAFING DISHES



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

Chafing dish with GN 1/1
two sides

Cod.	L x W cm	H cm	Note
410200	66 x 40	50	
410201			Coperchio/Lid
410002			Base/Base



Liquido riscaldante per chafing dish

Heating liquid
for chafing dish

Cod.		Note
410601		6 ore / 6 hours



Ricambio per porta alcool solido

Fuel holder	Cod.
	410650



**Riscaldatore elettrico
per chafing dish**

Electric heater
for chafing dish

Cod.	L x W cm
410700	30 x 20



**Riscaldatore elettrico
per chafing dish con termostato**

Electric heater with
thermostat for chafing dish

Cod.	L x W cm
410705	30 x 20



ESPOSITORI DISPLAYS

124



Conchiglia in plastica

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



Terrina rotonda in policarbonato

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



Espositore rettangolare in policarbonato

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



Espositore rettangolare refrigerato in policarbonato con inserto GN porcellana

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



Espositore rettangolare refrigerato in policarbonato con inserto GN inox

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



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

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



Espositore rettangolare in policarbonato c/cloche roll top

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



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

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



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

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



Espositore rettangolare in acciaio c/cloche roll top

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





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

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

Cod. **417000**

L x W cm
63 x 45

H cm
30



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

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

Cod. **417100**

L x W cm
63 x 45

H cm
30



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

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

Cod. **417605**

Ø cm
51

H cm
6



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

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

Cod. **417900**

Ø cm
48

H cm
10



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

Circular chilled display with steel insert (cooling bricks included)

Cod. **418000**

Ø cm
48

H cm
5



Espositore rotondo c/cloche roll top base legno

Circular display with roll top cover wooden base

Cod. **418505**

Ø cm
51

H cm
31



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

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

Cod.
418605
418615

Ø cm
51
51

H cm
31
31



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

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

Cod. **418900**

Ø cm
48

H cm
25



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

Circular chilled display with roll top cover and steel insert

Cod. **419000**

Ø cm
48

H cm
28



Mattonella refrigerante

Cooling brick

Cod. **455800**

L x W cm
45 x 30

Cod. **455900**

36 x 18





Alzata per dolci

Cake stand

	Cod.	Ø cm	H cm
	420418	18,5	8,5
	420424	24	9



Espositore per torta

Cake stand

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



Tazza per punch, bicchiere e tazza in vetro Jena

Punch & tea cup,
glass and cup (Jena)

	Cod.	cl	Box
	421100	16	
	421200	22	6
	421300	16	6



Coppa per punch e sangria

Punch bowl

	Cod.	Ø cm	cl
	420800	32	700



Mestolo per punch e sangria

Punch ladle

	Cod.	Ø cm	L cm
	421000	8	32

**Alzata frutta in legno 2 piani**

Wooden fruit dish 2 levels | Cod. **423005**



Ø cm
40 H cm
49

**Alzata frutta in acciaio 2 piani**

Steel fruit dish 2 levels | Cod. **423100**



Ø cm
40 H cm
49

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

Display wooden base with 3 clear polycarb. pitchers for juice (with ice container) and cereals

| Cod. **423905**

L x W cm
53 x 20 H cm
33 Lt
3 x 3

Carosello buffet girevole a 6 ripiani

Buffet turntable 6 shelves | Cod.

424200

Ø cm
52 H cm
70



CIOTOLE VETRO NON INCLUSE
GLASS BOWLS NOT INCLUDED

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

Display st. steel base with 3 clear polycarb. pitchers for juice (with ice container) and cereals

| Cod. **424000**

L x W cm
50 x 16 H cm
33 Lt
3 x 3

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

Clear polycarbonate pitcher for juice (with ice container)

| Cod. **506600**

Ø cm
13 H cm
31 Lt
3

Carosello buffet girevole refrigerato per caraffe e bicchieri

Chilled buffet turntable for carafes and glasses | Cod.

424500

Ø cm
53 H cm
57



CARAFFE E BICCHIERI NON INCLUSI
CARAFES AND GLASSES NOT INCLUDED

CESTINI BASKETS

128



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

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

Cod.
425600

Ø cm
H cm



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

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

Cod.
425601

Ø cm
48
H cm
13



Cesta da buffet rettangolare, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, cloche roll top GN 1/1, lavabile

Rectangular buffet basket,
stainless steel structure,
poly rattan weave, roll top
cover GN 1/1, washable

Cod.
425700

L x W cm
36 x 57
H cm
36



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

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

Cod.
425701

L x W cm
36 x 57
H cm
13



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

Wooden cheese dish with
roll top cover revolving
polyethylene insert

Cod.
426205

Ø cm
48
H cm
25



Portaburro refrigerato (compreso di mattonelle refrigeranti)

Chilled butter dish
(cooling bricks included)

Cod.
426500

Ø cm
35
H cm
6



Portayogurt refrigerato

Chilled yoghurt stand

Cod.
426900

Ø cm
24



Ciotola vetro

Glass bowl

Cod.
456400

Ø cm
23



Coperchio 2 parti/Opening lid

456402



Espositore acciaio inox con 45 cucchiai "party"

Stainless steel display
with 45 party spoons

Cod.
427400

L x W cm
47 x 26
H cm
60
Box
Cucchiaio/Spoon
12





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

Square buffet basket
in polypropylene,
washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
428000	50 x 22	14-24	6



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

Rectangular buffet basket
in polypropylene,
washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
428100	50 x 44	22-28	6



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

Round buffet basket
in polypropylene with
handles, washable

Cod.	Ø cm	H cm	Box
428200	42	19	6



**Cestino portapane rotondo
in polipropilene, lavabile**

Round bread basket in
polypropylene, washable

Cod.	Ø cm	H cm	Box
428300	23	8	12



**Cestino portapane ovale
in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in
polypropylene, washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
428400	25 x 17	8,5	12



**Cestino portapane ovale
in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in
polypropylene, washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
428500	29,5 x 20,5	13	12



**Cestino portapane ovale
in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in
polypropylene, washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
428600	28 x 16	8	12



MESTOLAME LADLE LINE

130



Mestolo

Ladle	Cod. 430006	Ø cm 6
-------	-----------------------	-----------



Mestolo forato

Ladle with holes	Cod. 430106	Ø cm 6
	Cod. 430109	Ø cm 9



Schiumarola

Skimmer	Cod. 430200	Ø cm 11
---------	-----------------------	------------



Cucchiaione

Basting spoon	Cod. 430500	
---------------	-----------------------	--



Mestolino ovale per salsa

Oval sauce ladle	Cod. 430600	
------------------	-----------------------	--



Schiumarola a rete

Mesh skimmer	Cod. 430700	Ø cm 25
--------------	-----------------------	------------



Mestolino per ciliege

Cherry ladle	Cod. 430900	Ø cm 4	L cm 23
--------------	-----------------------	-----------	------------



Mestolino per ciliege con fori

Cherry ladle with holes	Cod. 431000	Ø cm 4	L cm 23
-------------------------	-----------------------	-----------	------------



Mestolino per ciliege manico lungo

Cherry ladle	Cod. 431100	Ø cm 4	L cm 28
--------------	-----------------------	-----------	------------



Mestolino per ciliege

Cherry ladle	Cod. 431200	Ø cm 4	L cm 21,5
--------------	-----------------------	-----------	--------------



Mestolino per ciliege con fori

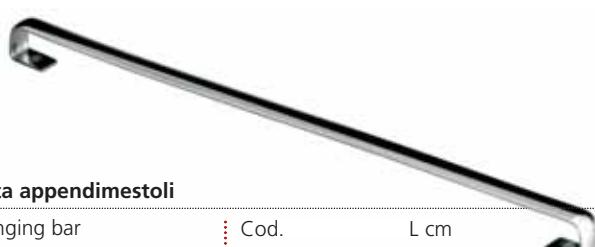
Cherry ladle with holes	Cod. 431300	Ø cm 4	L cm 21,5
-------------------------	-----------------------	-----------	--------------

**Forchettone**

Meat fork

Cod.
431800**Cucchiaione**

Basting spoon

Cod.
431900**Asta appendimestoli**

Hanging bar

Cod.
432038L cm
38**Mestolo manico filo**

Ladle wire handle

Cod.
432309Ø cm
9**Schiumarola manico filo**

Skimmer wire handle

Cod.
432400Ø cm
11**Paletta rettangolare manico filo**Rectangular lifter
wire handleCod.
432500L x W cm
7,5 x 9,5**Forchettone manico filo**

Meat fork wire handle

Cod.
432600**Cucchiaione manico filo**

Basting spoon wire handle

Cod.
432700**Schiumarola a rete manico filo**

Mesh skimmer wire handle

Cod.
432800Ø cm.
12**Asta appendimestoli in filo**

Ladle rack wire line

Cod.
433000L cm
38

CARRELLI SERVIZIO SERVICE TROLLEYS

132



Carrello servizio 2 ripiani

Service trolley 2 levels

Cod.	L x W cm	H cm	Col.
443700	52 x 106	80	■■■
443701	52 x 106	80	■■■■
443702	52 x 106	80	■■■■■
443703	52 x 106	80	■■■■■■
443715	52 x 106	80	■■■■■■■



Carrello servizio 3 ripiani

Service trolley 3 levels

Cod.	L x W cm	H cm	Col.
443800	52 x 106	80	■■■
443801	52 x 106	80	■■■■
443802	52 x 106	80	■■■■■
443803	52 x 106	80	■■■■■■
443815	52 x 106	80	■■■■■■■



Top bar

Top bar

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



Espositore refrigerato con cloche roll top

Wooden cooled display with roll top cover

Cod.	L x W cm	H cm	Col.
444000	52 x 92	28	■■■
444001	52 x 92	28	■■■■
444002	52 x 92	28	■■■■■
444003	52 x 92	28	■■■■■■
444015	52 x 92	28	■■■■■■■



Espositore formaggi con cloche roll top

Wooden cheese display with roll top cover

Cod.	L x W cm	H cm	Col.
444100	52 x 92	28	■■■
444101	52 x 92	28	■■■■
444102	52 x 92	28	■■■■■
444103	52 x 92	28	■■■■■■
444115	52 x 92	28	■■■■■■■



Espositore dessert refrigerato in legno 2 ripiani

Cooled wooden dessert display 2 levels

Cod.	L x W cm	H cm	Col.
444200	52 x 92	64	■■■
444201	52 x 92	64	■■■■
444202	52 x 92	64	■■■■■
444203	52 x 92	64	■■■■■■
444215	52 x 92	64	■■■■■■■



TANGANICA
TANGANIKA



MOGANO
MAHOGANY



NOCE
WALNUT



PALISSANDRO
ROSEWOOD



WENGÉ
WENGÉ



**Carrello gueridon
in legno mogano 2 ripiani**

Wooden mahogany
gueridon trolley 2 levels

Cod.
448301

L x W cm
52 x 78

H cm
80



**Carrello gueridon
in legno mogano 3 ripiani**

Wooden mahogany
gueridon trolley 3 levels

Cod.
448401

L x W cm
52 x 78

H cm
80



**Carrello gueridon
in materiale antigraffio 2 ripiani**

Gueridon trolley 2 levels

Cod.
448511

L x W cm
52 x 90

H cm
80



**Carrello gueridon
in materiale antigraffio 3 ripiani**

Gueridon trolley 3 levels

Cod.
448611

L x W cm
52 x 90

H cm
80





BAR

PIATTA
*Happy
Hour*

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

136



Molla per ghiaccio

Ice cube tong

Cod.

010400

L cm

18

Box

12



Molla per ghiaccio

Ice cube tong

Cod.

011100

L cm

20

Box

12



Molla per ghiaccio

Ice cube tong

Cod.

011500

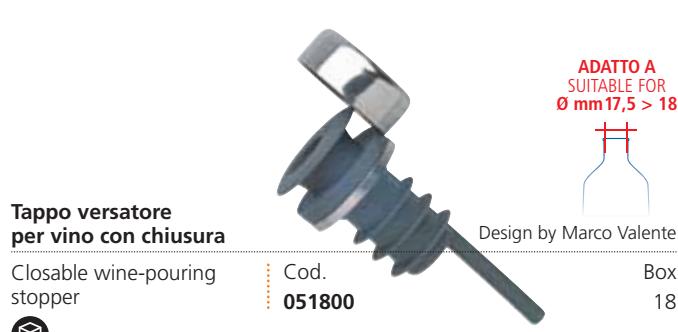
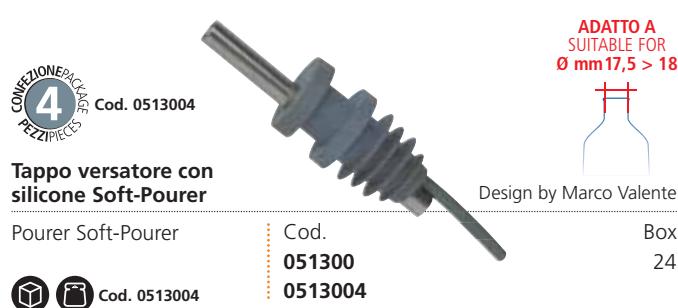
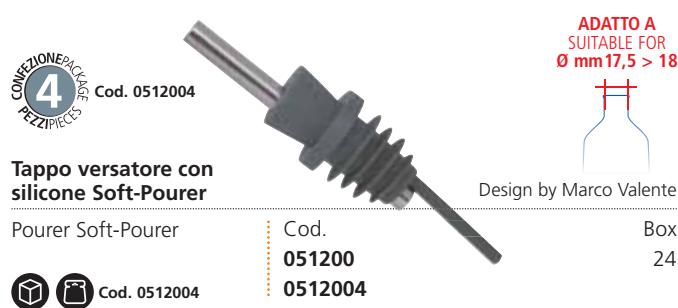
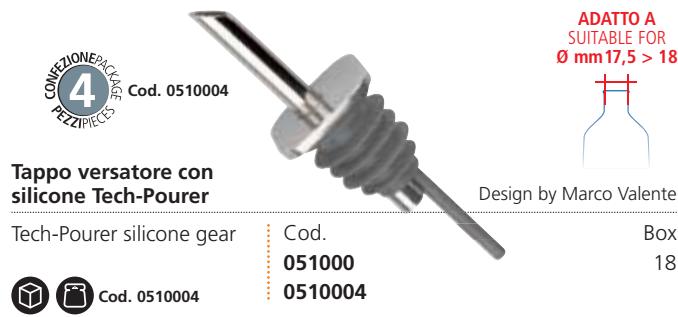
L cm

13

Box

12







STEADY SPOUT

THE INNOVATIVE CONTINUOUS POURER

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

INALTERABILE

RESTA COME NUOVO! La speciale plastica dotata di "memoria" torna alla forma originale con un semplice passaggio in lavastoviglie.



ROBUSTO

LA PERFEZIONE DELLA SINTESI! Composto da 2 soli pezzi invece che 4. Più solido e più resistente all'usura. Maggiore durata nel tempo rispetto ai diretti concorrenti.



PRECISO

EFFICACIA ASSOLUTA! Velocità d'uscita del liquido garantita dalla presa d'aria. Nessuna goccia sia all'inizio che alla fine del versaggio. Ideale per la tecnica del jumping.



UNIVERSALE

GRIP SENZA RIVALI! Disegno e materiale delle lamelle offrono la massima presa. Il doppio modulo di diametro lo rende adatto a bottiglie con collo da Ø18 a Ø21,5 mm.



BREVETTATO

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



CARATTERISTICHE TECNICHE

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

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

NEVER CHANGES

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

STURDY

THE PERFECT SYNTHESIS! Composed of only 2 pieces rather than 4. Sturdier and more resistant to wear and tear. Longer duration compared to the other competitors.

ACCURATE

ABSOLUTELY EFFECTIVE! Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake. No spills either at the start or end of the pouring. Perfect for the jumping technique.

UNIVERSAL

UNRIVALLED GRIP! Design and material of the reed valves offer maximum grip. The double diameter module makes it suitable for bottles with necks of diameters from Ø18 to Ø21.5 mm.

PATENTED

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



**Tappo versatore continuo**

Continuous pourer

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

Cod. 053500

Design by Marco Valente

Riga limone

Lemon grater

Cod. 163400 L cm 14

**Decora limone**

Lemon decorator

Cod. 163500 L cm 14,5

**Beccuccio versatore per premix**

Premix pourer

Cod.	Ø cm	Box
053600	4	12

Cod. 053600

Sbuccia arancia

Orange peeler

Cod. 163700 L cm 14,5

**Tappo versatore metrico**

Metric pourer

Cod.	ml	Col.	Box
054015	15	●	12
054020	20	●	12
054025	25	●	12
054030	30	●	12
054035	35	●	12
054040	40	●	12
054050	50	○	12

Cod. 054050

Scavino 2 coppe

Melon baller-double

Cod. 164100 L cm 16,5

**Scavino 1 coppa**

Melon baller

Cod. 164200 L cm 13

**Cucchiaiino per bibita**

Beverage spoon

Cod.	L cm	T mm	Box
310207	20	3	12

Cod. 310207

**Cucchiaiino per bibita**

Beverage spoon

Cod. 321900 L cm 20 Box 6



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

140



Vassoio rettangolare per bar in acciaio

Rectangular steel bar tray

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



Vassoio rettangolare laminato antiscivolo

Rectangular laminated tray with non slip treatment

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



Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie

Rectangular steel bar tray with handles

Cod.	L x W cm
360240	40 x 32
360246	46 x 35
360252	52 x 38
360260	60 x 45



Vassoio rettangolare laminato

Rectangular laminated tray

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



Vassoio ovale per bar in acciaio

Oval steel bar tray

Cod.	L x W cm
360419	19 x 14
360423	23 x 18
360426	26 x 20



Vassoio trapezoidale laminato

Trapezoidal laminated tray

Cod.	L x W cm	Box
362500	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
362600	33 x 47	12





**Vassoio ovale
laminato antiscivolo**

Oval laminated tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
363000	27 x 38	12
363100	20 x 26,5	12



**Vassoio rettangolare
Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform
tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
366001	37 x 53 EN	12
366101	32,5 x 53 GN 1/1	12
366201	36 x 46	12
366301	33 x 43	12
366401	20 x 38	12
366501	26,5 x 32,5 GN 1/2	12



**Vassoio rotondo
laminato antiscivolo**

Round laminated tray
with non slip treatment

Cod.	Ø cm	Box
363500	43	12
363600	38	12
363700	32	12



**Vassoio ovale
Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
367001	21 x 29	12
367101	20 x 26,5	12
367301	44 x 58	12



**Vassoio rettangolare
KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform
tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
364000	37 x 53 EN	12
364100	32,5 x 53 GN 1/1	12



**Vassoio ovale
KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
365000	21 x 29	12



**Vassoio rotondo
Rubberform antiscivolo**

Round Rubberform tray
with non slip treatment

Cod.	Ø cm	Box
367501	43	12
367601	38	12
367701	32	12



**Vassoio rettangolare
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray
in polyester

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



**Vassoio ovale
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray
in polyester

Cod.	L x W cm	Box
368500	21 x 29	12



**Vassoio rotondo
KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray
with non slip treatment

Cod.	Ø cm	Box
365500	36	12



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

142



Cremiera

Cream jug



Cod.

460000

Design by Michele Capuani

ml

50



Spargicacao

Cocoa sprinkler



Cod.

470500

H cm

9



Lattiera

Milk jug



Cod.

460101

Tazze/Cups

1

ml

150

460103

3

250

460106

6

500

460109

9

750

460112

12

1000

Teiera

Teapot



Cod.

460301

Tazze/Cups

1

ml

150

460302

3

250

460304

6

500

460306

9

750

460308

12

1000



Caffettiera

Coffee jug



Cod.

460201

Tazze/Cups

1

ml

150

460203

3

250

460206

6

500

460209

9

750

460212

12

1000

Lattiera

Milk jug



Cod.

460503

Tazze/Cups

1

ml

150

460504

3

250

460506

6

500

460509

9

750

460512

12

1000

SONO I DETTAGLI A FARE LA DIFFERENZA
DETAILS MAKE THE DIFFERENCE

- **IL TAGLIO DELLA GOCCIA**

agevola il versamento evitando spargimenti

- **IL MANICO ERGONOMICO**

offre una presa facile e sicura

- **LA CONFORTEVOLI E PRATICA ALETTA SUL COPERCHIO**

garantisce una chiusura ermetica nella fase di versamento

- **CUTTING OFF THE DRIP IS PERFECT**

thanks to the special conformation of the edge
which favours easy pouring without spilling

- **AN ERGONOMIC HANDLE**

for easy and safe grip

- **A COMFORTABLE AND PRACTICAL FIN ON THE LID**

guarantees hermetic closure in the pouring phase



**Spremiagrumi**

Citrus juicer	Cod. 470700	Ø cm 13	cl 50
---------------	-------------	---------	-------

**Cucchiaio per cocktail**

Cocktail spoon	Cod. 471200	L cm 15
----------------	-------------	---------

**Jigger**

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

**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon	Cod. 471300	L cm 25	Box 6
----------------	-------------	---------	-------

**Colino per cocktail**

Cocktail strainer	Cod. 470900	L cm 16
-------------------	-------------	---------

**Cucchiaino per bibita triangolare**

Triangular long drink spoon	Cod. 4715246	L cm 24
-----------------------------	--------------	---------

**Agitatore**

Stirring spoon	Cod. 471000	L cm 24
----------------	-------------	---------

**Spremitutto**

Tonic stamper	Cod. 471900	L cm 24	Box 6
---------------	-------------	---------	-------

**Cucchiaio per ghiaccio**

Ice spoon	Cod. 471100	L cm 24
-----------	-------------	---------

**Forchettina bidente**

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

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

144



Portacucchiaini

Moka spoon holder



Cod.

472100

Ø cm

7

H cm

8



Sbuccialimone manico bianco

Lemon peeler



Cod.

472600

L cm

14



Vaschetta lavaggio dosatori gelato

Rinsing basin



Cod.

472200

Ø cm

8,5

H cm

11



Levacapsule

Bottle-opener



Cod.

472700

L cm

14



Copribottiglia conico

Bottle cap



Cod.

4723002



Spremilimone

Lemon slice squeezer



Cod.

4728002



Fermatovaglia

Table-cloth fixer



Cod.

472500

Box

12



Spremilimone

Lemon slice squeezer



Cod.

4729002

**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder

Cod.
473000L x W cm
13,5 x 7**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder

Cod.
473100L x W cm
13,5 x 7**Portatovaglioli con base teak**

Napkin stand

Cod.
473200L x W cm
14 x 8**Cuocithé a cucchiaino**

Spoon tea infuser

Cod.
473300L cm
15**Cuocithé a campana**

Bell tea boiler

Cod.
473400**Posacenere**

Ash-tray

Cod.
473500L x W cm
9 x 9**Coppa per gelato e macedonia**

Fruit-salad cup

Cod.
473600Ø cm
11**Sottocoppa per gelato**

Ice-cream saucer

Cod.
474100Ø cm
12,5**Sottobicchiere**

Coaster

Cod.
474209Ø cm
9Box
4
CONFEZIONE PACKAGE
2 PIECES
Cod. 4742132
Sottobottiglia

Coaster

Cod.
474213Ø cm
13Box
4

Cod. 4742132

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

146



**Boston shaker
in acciaio gommato**

Rubber-coated stainless steel boston shaker

Cod.

474600
474601
474603
474606

Col.

● 900
● 900
● 900
● 900

ml



Boston shaker in acciaio

Stainless steel boston shaker

Cod.

474690
474700
474703
474711

Col.

○ 900
● 900
● 900
● 900

ml



Boston shaker in acciaio

Stainless steel boston shaker

Cod.

474701
474707
474790

Col.

● 900
● 900
○ 900

ml



**Boston shaker
in acciaio colorato**

Coloured stainless steel boston shaker

Cod.

474750
474753
474754
474756
474757
474762
474763
474764

Col.

● 900
● 900
● 900
● 900
● 900
○ 900
● 900
● 900

ml



**Boston shaker
in acciaio "Fruit Style"**

47476202

47476203

Stainless steel boston shaker "Fruit Style"

Cod.

47476202
47476203

ml

900
900



PIAZZA



**Boston shaker
in acciaio gommato**

Rubber-coated stainless
steel boston shaker

Cod.
474800

ml
500



Boston shaker in acciaio

Stainless steel
boston shaker

Cod.
474850
474864

Col.
○ 500
● 500



**Boston shaker in acciaio
a due pezzi**

Two-part stainless
steel boston shaker

Cod.
474890



**Bicchiere vetro
per boston shaker**

Glass for boston shaker

Cod.
474900

ml
474

Box
6



**Bicchiere vetro per
boston shaker temperato**

Tempered glass
for boston shaker

Cod.
474901

ml
414

Box
6



**Bicchiere vetro per
boston shaker graduato**

Scaled glass
for boston shaker

Cod.
474902

ml
474

Box
6



**Bicchiere vetro "beverage"
per boston shaker**

"Beverage" glass
for boston shaker

Cod.
474904

ml
414

Box
6



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

148



Bicchiere Juice per cocktail

Juice cocktail glass	Cod. 474915	ml 421	Box 12
----------------------	-----------------------	-----------	-----------



Bicchiere High Ball per cocktail

High Ball cocktail glass	Cod. 474916	ml 361	Box 12
--------------------------	-----------------------	-----------	-----------



Bicchiere Rocks per cocktail

Rocks cocktail glass	Cod. 474917	ml 269	Box 12
----------------------	-----------------------	-----------	-----------



Bicchiere Shooter per cocktail

Shooter cocktail glass	Cod. 474918	ml 137	Box 12
------------------------	-----------------------	-----------	-----------



Bicchiere Shot Rocks per cocktail

Shot Rocks cocktail glass	Cod. 474919	ml 37	Box 12
---------------------------	-----------------------	----------	-----------



Bicchiere High Ball alto per cocktail

High Ball cocktail glass (tall)	Cod. 474920	ml 361	Box 12
---------------------------------	-----------------------	-----------	-----------



Shaker a 3 pezzi in acciaio

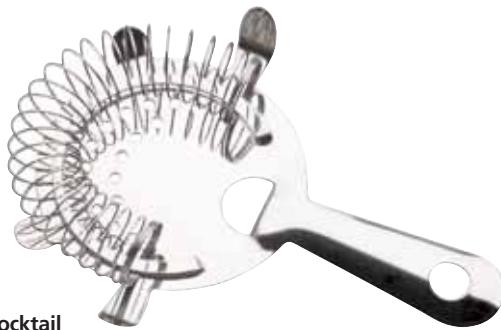
3-part steel shaker	Cod. 475225	ml 250	
	Cod. 475250	ml 500	
	Cod. 475275	ml 750	



Jigger in acciaio

Steel double jigger	Cod. 475545	ozs 3/4 x 1.1/2	Box 12
---------------------	-----------------------	--------------------	-----------



**Colino per cocktail**

Cocktail strainer

Cod.
475600Box
12**Colino per cocktail in acciaio con manico vuoto**

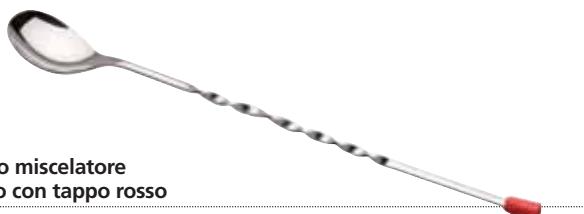
Steel cocktail strainer with hollow handle

Cod.
475601Box
12**Cucchiaio miscelatore in acciaio coppa ovale**

Oval cup steel mixing spoon

Cod.
475930L cm
30Box
12**Cucchiaio per ghiaccio**

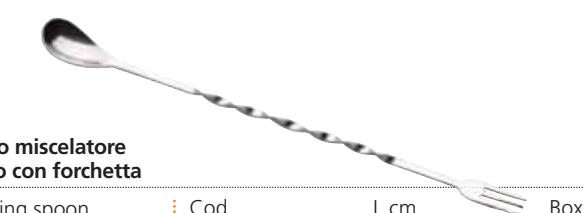
Ice spoon

Cod.
476100L cm
24Box
12**Cucchiaio miscelatore in acciaio con tappo rosso**

Steel mixing spoon

Cod.
475725
475728

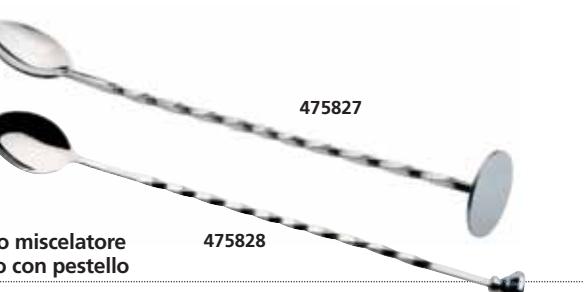
L cm

Box
12
12**Cucchiaio miscelatore in acciaio con forchetta**

Steel mixing spoon with fork

Cod.
475825

L cm

Box
12**Cucchiaio miscelatore in acciaio con pestello**

Steel mixing spoon with stud

Cod.
475827
475828

L cm

Box
12
12**476250****Sifone soda per cocktail**

Soda cocktail siphon

Cod.

Col.

Lt

476200

1

476201

1

476202

1

476250 Ricarica/Refill (10 pz/pcs)**476255** Cappuccio copertura/Cover hood**Coltello per agrumi**

Citrus fruit knife

Cod.

L cm

Box

476600

21

12



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

150



Apribottiglie piatto in acciaio gommato

Flat steel bottle-opener with vinyl coated

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



Apribottiglie da muro in acciaio

Steel wall-mounted bottle-opener



Cod.
477400

Box
12



Apribottiglie piatto in acciaio gommato pers. Happy Hour

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

Cod.	L cm	Box
476790	18	12



Apribottiglie piatto in acciaio

Flat steel bottle-opener

Cod.	L cm	Box
476800	18	12



Apribottiglie da muro

Wall-mounted bottle-opener

Cod.
477500



Apribottiglie professionale in acciaio satinato

Professional satin-finish steel bottle-opener

Cod.
476900



Pinza apribottiglie in acciaio

Steel champagne opener

Cod.
477300



Apribottiglie da tavolo

Table-top bottle-opener

Cod.
477600

Box
12

**Sessola in acciaio**

Steel all purpose scoop

Cod.

477900

L cm

24

Box

12

**Secchiello ghiaccio in acciaio**

Steel ice bucket

Cod.

478014

Ø cm

14

H cm

16

**Secchiello vino in acciaio**

Steel wine bucket

Cod.

478421

Ø cm

21

H cm

21

**Secchiello vino in acciaio**

Steel wine bucket

Cod.

478624

Ø cm

24

H cm

26

**Colonna per secchiello in acciaio**

Stand for steel bucket

Cod.

478525

Ø cm

25

H cm

65

PER FOR
478421**Colonna a filo in acciaio per secchiello vino**

Steel wire bucket stand

Cod.

478760

Ø cm

24

H cm

60

PER FOR
478624**Spumantiera in acciaio**

Steel champagne bowl

Cod.

479400

Ø cm

40



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

152



Portatovaglioli in acciaio

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



Speed racks in acciaio

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



Portacondimenti in acciaio con 3 contenitori

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



Portacondimenti in acciaio con 4 contenitori

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



Portacondimenti in acciaio con 6 contenitori

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



Sifone termico per panna montata

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



Sifone per panna montata

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



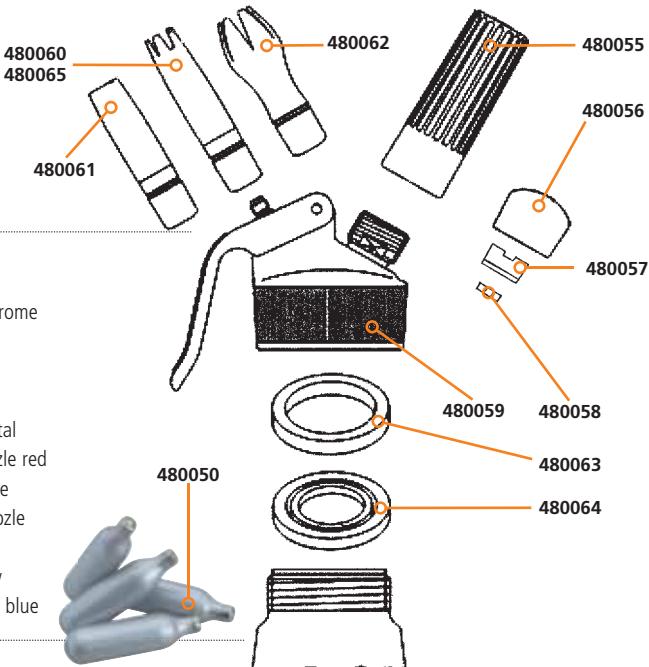


Ricambi per sifone panna montata

Spare parts for whipped cream syphon

Cod.

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



Portacenere in acciaio rotondo

Round steel ashtray



Cod.
481113

Ø cm
13

Box
12

Box
24

Raccoglibriciole in alluminio

Aluminium crumb collector



Cod.
490108



Barra ordinazioni in alluminio

Aluminium order rack



Cod.

- 490000** 30 2
- 490001** 45 2
- 490002** 61 2
- 490003** 91 2
- 490004** 122 2



Posacenere in alluminio

Aluminium ashtray



Cod.
490400

Ø cm
10

Col.
●

Box
6

Cod.
490408

Ø cm
10

Col.
○

Box
6

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

154



Versus completo da 0,5 lt

Complete versus 0.5 lt

	Cod.	Col.	cl	Box
	500000	●●●○	50	12
	500001	●	50	96
	500003	○	50	96
	500004	●	50	96



Versus completo da 1 lt

Complete versus 1 lt

	Cod.	Col.	cl	Box
	500200	●●●○	100	12
	500201	●	100	96
	500203	○	100	96
	500204	●	100	96
	500206	○	100	96



**Versus riserva da 0,5 lt
Colori assortiti**

Spare versus 0.5 lt
(various colours)

	Cod.	Col.	cl	Box
	500100	●●●○	50	12



**Versus riserva da 1 lt
Colori assortiti**

Spare versus 1 lt
(various colours)

	Cod.	Col.	cl	Box
	500300	●●●○	100	12



versus

Design by Michele Capuani

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

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

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

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



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

Spout seal to guarantee max hygiene during use.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PIAZZA

**Versus completo da 2 lt**

Complete versus 2 lt

Cod.	Col.	cl	Box
500400	●○○○	200	12
500401	●	200	48
500403	○	200	48
500404	○○	200	48
500406	○○○	200	48

**Versus con beccuccio versatore Piazza/Planet One**

Versus with Piazza/Planet One pouring spout

Cod.	Col.	cl	Box
500800	●○○○	100	12

**Beccuccio versatore Piazza/Planet One**

Piazza/Planet One pouring spout

Cod.	Col.	Box
500811	●	48
500813	○	48
500814	○○	48
500816	○○○	48

**Versus con beccuccio versatore Piazza/Planet One**

Versus with Piazza/Planet One pouring spout

Cod.	cl	Box
500890	100	12

**Versus riserva da 2 l.
Colori assortiti**Spare versus 2 lt
(various colours)

Cod.	Col.	cl	Box
500500	●○○○	100	12

**Speed bottle completo da 1 litro**

Speed bottle 1 litre

Cod.	Col.	cl	Box
500901	●	100	12
500902	○	100	12
500903	○○	100	12
500904	○○○	100	12
500906	○○○○	100	12

**Beccuccio versatore "Versus"**

"Versus" pouring spout

Cod.	Col.	Box
50100112	●	4
50100312	○	4
50100412	○○	4
50100612	○○○	4

**Coperchio chiusura "Versus"**

"Versus" lid

Cod.	Col.	Box
5011016	●	8
5011036	○	8
5011046	○○	8
5011066	○○○	8



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

156



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

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

Cod.
501300



Supporto per bottiglia finitura cromata 0,7 - 1 litro

Chrome bottle stand
0.7 - 1 litre

Cod.
501500



Supporto in plastica per bottiglia 0,7 - 1 litro

Plastic bottle stand
0.7 - 1 litre

Cod.
501600



Porzionatore in plastica nero

Black plastic measure

Cod.

501700
501703
501705
501706

cl

2
3
4
5



Portacondimenti plastica con 3 contenitori (L)

Black plastic cruet
with 3 containers (L)

Cod.
502000

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Portacondimenti plastica con 4 contenitori (M)

Black plastic cruet
with 4 containers (M)

Cod.
502100

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Portacondimenti plastica con 6 contenitori (S)

Black plastic cruet
with 6 containers (S)

Cod.
502300

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Contenitore sostitutivo in plastica

Spare plastic container

Cod.

502400
502401
502402

L x W cm

7 x 14 (S)

7

12

14 x 14 (L)

7

12

11 x 14 (M)

7

12





**Portaoggetti da bar
in plastica**

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



**Bordatore di bicchieri nero
a 2 unità in plastica**

2-tier black plastic glass rimmer | Cod. 502600



**Bordatore di bicchieri nero
a 3 unità in plastica**

3-tier black plastic glass rimmer | Cod. 502700



Spugna sostitutiva per bordatori

Spare sponge for glass rimmer | Cod. 502800



Tappetino da bar in plastica

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



**Tappetino da servizio nero
in plastica**

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



Tagliere in polietilene nero

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

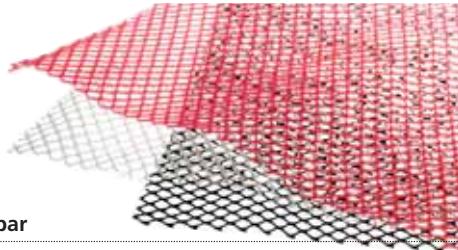


Pestello in legno di caucciù

Pestle	Cod.	L cm
	503300	19
	503301	25

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

158

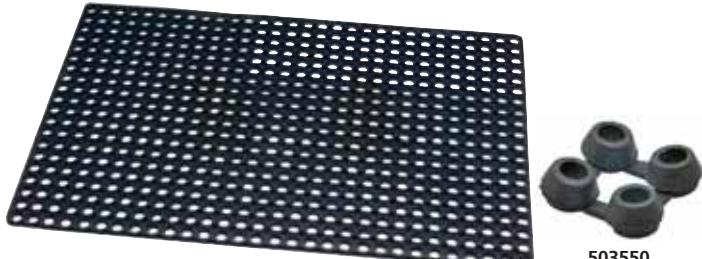


Rete protettiva per bar

Protection mesh for bar

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

VA



Tappeto antiscivolo

Non slip matting

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

503550

Flair bottle

Flair bottle

Cod.	cl
503700	75
503701	75

503700

503701



Rompighiaccio manuale blu in plastica

Blue plastic manual ice-breaker

Cod.	
503807	

503807

CON VENTOSE STABILIZZANTI WITH STABILISING SUCKERS



Rompighiaccio manuale in plastica finitura cromo

Chrome-finished plastic manual ice-breaker

Cod.	
503900	

503900





**Posacenere rotondo
in plastica**

Round plastic ashtray

Cod.

504100

Ø cm

10

Col.

●



504101

10

●



**Posacenere rotondo
in plastica**

Round plastic ashtray

Cod.

504200

Ø cm

14

Col.

●



504201

14

●



Vaso posacenere in resina con sabbia

External ashtray in resin
with sand

Cod.

504300

Ø cm

36

H cm

55

Col.

●

504301

36

504305

55

●

Griglia di ricambio/Spare grid



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

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

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

After emptying,
the sieve
is replaced

Dopo lo svuotamento dai mozziconi il setaccio puо essere riposizionato

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

With light pressure
and rotation
the sieve
disappears
into the sand

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

160



Dispenser in plastica

Plastic dispenser

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



**Bicchiere policarbonato
"Old Fashion"**

"Old Fashion"
polycarbonate glass

Cod.
505402

ml
266

Box
72



Bicchiere policarbonato

Polycarbonate glass

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



**Calice policarbonato
trasparente**

Clear polycarbonate goblet

Cod.
505500

ml
414

Box
24



Bicchiere policarbonato

Polycarbonate glass

Cod.	ml	ozs	Box
505002	354	12	50



**Flute policarbonato
trasparente**

Clear polycarbonate flute

Cod.
505501

ml
170

Box
24



**Bicchiere in plastica
zigrinata trasparente**

Clear knurled plastic glass

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



**Calice per "Margarita"
in policarbonato**

Clear "Margarita"
polycarbonate
cocktail glass

Cod.
505502

ml
274

Box
24



**Bicchiere in plastica trasparente**

Clear plastic glass	Cod.	ml	Box
	505700	360	50
	505701	400	50
	505702	290	90
	505703	500	40
	505705	40	60
	505750	400	50

**Bicchiere in polipropilene ghiaccio**

Iced polypropylene glass	Cod.	ml	Box
	505800	360	50
	505801	400	50

**Bicchiere in plastica**

Plastic glass	Cod.	ml	Box
	505907	360	50

**Caraffa in policarbonato trasparente con coperchio**

Clear polycarbonate carafe with top	Cod.	Lt	Box
	506100	1,7	6

**Caraffa in policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	506200	0,95	6
	506201	1,4	6
	506202	1,8	6

**Caraffa in policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	506300	1,4	6
	506301	1,8	6

**Caraffa in plastica**

Plastic carafe	Cod.	Lt	Col.	Box
	506501	1,8	●	12
	506502	1,8	○	12
	506503	1,8	●	12

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

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



ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

162



Sessola in policarbonato

Polycarbonate ice scoop	Cod.	ml	Box
	506800	180	6
	506801	360	6
	506802	720	6



Sessola in policarbonato

Polycarbonate ice scoop	Cod.	ml	Box
	506811	360	6



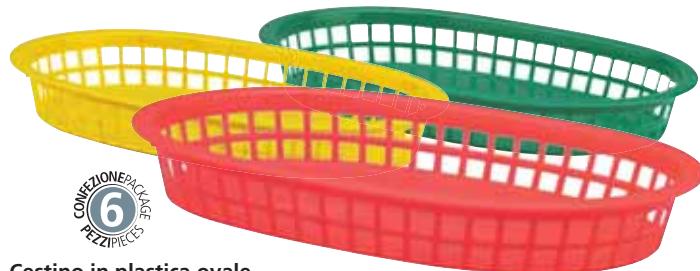
Poggiavassoio in legno color noce

Walnut wood tray rest	Cod.	L x W cm	H cm
	506900	43 x 43	83



Cestino in plastica ovale

Oval plastic basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	5070016	24 x 15	●	6
	5070036	24 x 15	○	6
	5070046	24 x 15	■	6
	5070056	24 x 15	■	6
	5070066	24 x 15	○	6



Cestino in plastica ovale

Oval plastic basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	5071016	28 x 18	●	6
	5071036	28 x 18	○	6
	5071046	28 x 18	■	6



Portazucchero trasparente in plastica

Clear plastic sugar bowl	Cod.	Box
	5074022	6



Portazucchero in plastica

Plastic sugar bowl	Cod.	Col.	Box
	5075002	●	6
	5075012	●	6
	5075022	○	6
	5075032	○	6
	5075042	■	6



Portatovaglioli in plastica

Plastic serviette holder	Cod.	Col.	Box
	5079002	●	6
	5079022	○	6





**Cestino in polipropilene
color vimini naturale rotondo**

Round polypropylene
natural wicker basket

Cod.	Ø cm	Box
508518	18	12
508521	21	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
color vimini naturale rettangolare**

Rectangular polypropylene
natural wicker basket

Cod.	L x W cm	H cm	Box
508623	23 x 15	6	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



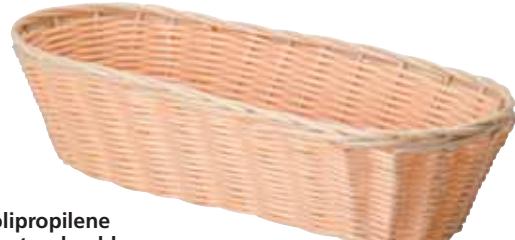
**Cestino in polipropilene
color vimini naturale ovale**

Oval polypropylene
natural wicker basket

Cod.	L x W cm	H cm	Box
508718	18 x 13	5	12
508723	23 x 16	6	12
508725	25 x 17	8	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
color vimini naturale oblungo**

Oblong polypropylene
natural wicker basket

Cod.	L x W cm	H cm	Box
508823	23 x 9	5	12
508828	28 x 15	8	12
508833	33 x 13	8	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
intrecciato marrone rotondo**

Round brown woven
polypropylene basket

Cod.	Ø cm	Box
509529	29	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
intrecciato marrone ovale**

Oval brown woven
polypropylene basket

Cod.	L x W cm	H cm	Box
509627	27,5 x 20	7	12



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



Pestello in polipropilene liscio

Smooth polypropylene
pestle

Cod.	L cm	Col.	Box
510000	21	●	6
510002	21	○	6



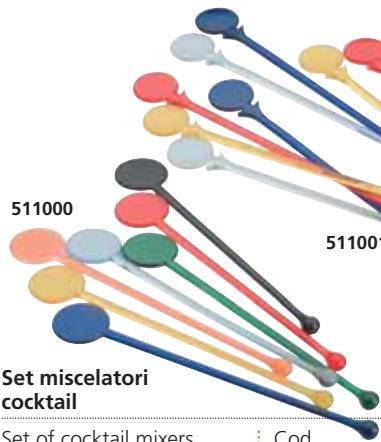
Pestello in polipropilene rigato

Ribbed polypropylene
pestle

Cod.	L cm	Col.	Box
510200	21,5	●	6
510202	21,5	○	6

ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES

164



Set miscelatori cocktail

Set of cocktail mixers	Cod.	L cm
	511000	17,8
	511001	18,5
	511002	18,3

CONFEZIONE
PACKAGE
100
PEZZI/PIECES

511002

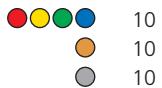


CONFEZIONE
PACKAGE
1000
PEZZI/PIECES

(7 mm)

Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515000	13,5	●	10
	515002	13,5	○	10
	515003	13,5	■	10
	515004	13,5	■	10
	515006	13,5	■	10
	515007	13,5	■	10
	515020	13,5	■	10
	515025	13,5	■	10
	515026	13,5	■	10



7 mm



CONFEZIONE
PACKAGE
1000
PEZZI/PIECES

7 mm

Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515100	21	●	10
	515101	21	●	10
	515102	21	○	10
	515103	21	■	10
	515104	21	■	10
	515106	21	■	10
	515107	21	■	10
	515110	21	○	10
	515112	21	○	10
	515120	21	● ○ ■ ■ ■ ○ ○	10
	515125	21	■	10
	515126	21	■	10

7 mm

Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515200	16	●	10
	515201	16	●	10
	515202	16	○	10
	515206	16	■	10
	515212	16	○	10
	515220	16	● ○ ■ ■ ■ ○ ○	10

7 mm



5 mm

Cannucce diritte nere

Black straight straws	Cod.	L cm	Box
	515300	13	20

5 mm



CONFEZIONE
PACKAGE
100
PEZZI/PIECES

6,5 mm

Cannucce diritte colori assortiti neon

Straight neon various colours straws	Cod.	L cm	Box
	515400	100	20

6,5 mm



APPARECCHI ELETTRICI ELECTRICAL APPLIANCES

166

Blender con bicchiere in policarbonato

Polycarbonate bar blender	Cod.	Volt	Lt
	550100	220	1,5

- **Struttura in lega leggera resistente e facile da pulire**
Strong, easy to clean light alloy structure
- **Motore a velocità variabile**
Variable speed motor
- **Unità di taglio composta da 4-6 lame in acciaio inox completamente smontabili**
Cutting unit with 4-6 stainless steel blades, quick to remove
- **Coperchio rimovibile che permette l'aggiunta di ingredienti durante la fase di lavoro**
Removable lid that lets you add ingredients while working
- **Sistema di sicurezza attiva che aziona le lame solo a coperchio inserito**
Active safety system that only drives the blades when the lid is on
- **Motore da 600 watt, 18.000 - 22.000 giri (a vuoto)**
600 watt motor, 18.000 - 22.000 Rpm (empty)
- **Approvato CE**
CE approved



Blender con bicchiere in acciaio

Steel bar blender	Cod.	Volt	Lt
	550200	220	1,5



Mixer cocktail singolo in acciaio

Single steel cocktail mixer	Cod.	Volt
	550500	220



- **Struttura in acciaio inox e fusione in lega leggera**
Stainless steel structure and light alloy castings
- **Agitatore a ventola in acciaio inossidabile**
Stainless steel fan stirrer
- **Sistema di accensione automatica e sicura che permette l'azionamento del motore solo con il bicchiere in posizione di lavoro**
Safe automatic start system to drive the motor only when the beaker is in its work position
- **Base ad appoggio bilanciato stabile su ogni superficie**
Balanced, stable base suitable for all surfaces
- **Bicchiere in acciaio inossidabile**
Stainless steel beaker
- **Motore da 100 watt, 15.000 giri (a vuoto)**
100 watt motor, 15.000 Rpm (empty)
- **Approvato CE**
CE approved



Spremiagrumi manuale finitura in cromo

Manual chrome-finished citrus fruit squeezer	Cod.
	550600



Spremiagrumi elettrico

Electric citrus fruit squeezer	Cod.	Volt
	550601	220



Spremiagrumi elettrico

Electric citrus fruit squeezer	Cod.	Volt
	550602	220



Rompighiaccio verticale in acciaio

Steel vertical ice-breaker	Cod.	Volt
	550700	220



- **Rompighiaccio professionale ideato per la preparazione di Caipirinhas, Mojitos e frozen vari, idoneo inoltre per guarnire piatti di pesce fresco**
Professional ice-breaker designed for preparing Caipirinhas, Mojitos and various frozen drinks, also for garnishing fresh fish dishes
- **Robusto e veloce, consente di preparare ghiaccio spezzato con una produttività di 2 kg. al minuto**
Fast and strong, it lets you prepare chopped ice at a rate of 2 kg a minute
- **Corpo in lega leggera e contenitore in acciaio inox con motore ventilato con potenza di 150 watt**
Light alloy body and stainless steel bucket with 150 watt fan motor
- **Approvato CE**
CE approved



Gruppo multiplo in acciaio

Steel multiple unit	Cod.	Volt
	551000	220



Il gruppo multiplo completa la gamma essendo in grado di svolgere tutte le funzioni precedentemente citate
Completing the range: the multiple group offering all the above functions.



RICAMBI SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR	
557000	Bicchiere completo inox 1 Lt Complete stainless steel beaker 1 Lt	550000	 550000
557001	Coperchio blender 1 Lt Lid for blender 1 Lt	550000	 550100
557002	Blocco lame per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Chopping blade check for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	
557003	Guarnizione bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Beaker seal for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	
557005	Giunto femmina per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Female fitting for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	
557006	Base per bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Beaker base for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	
557007	Motore per blender 600W-220V Blender motor 600W-220V	550000-550100-550200	 550101
557008	Motore blender 1200W-220V Blender motor 1200W-220V	550101-550201-550302	
557009	Giunto maschio in acciaio per blender 1 - 1,5 - 3 Lt. Stainless steel male fitting for blender 1 - 1.5 - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	
557010	Supporto giunto in alluminio Support joint aluminium	550100-550200-551100	 550200
557011	Calotta frullatore lucida Polished cap blender	551100-551200	
557012	Microinterruttore a leva Microswitch lever	550602-551100-551200	
557100	Bicchiere completo policarbonato 1,5 Lt 100% polycarbonate beaker 1.5 Lt	550100-550101	
557101	Coperchio blender 1,5 Lt Lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700	 550201
557104	Tappo in policarbonato per coperchio blender 1,5 Lt Polycarbonate lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700	
557105	Calamita chiusura coperchio blender/rompighiaccio Magnet seal for blender and ice crusher cover	550000-550100-550101-550200 550201-550302-550700	
557300	Bicchiere completo inox 3 Lt 100% stainless steel beaker 3 Lt	550302	 550302
557301	Coperchio blender 3 Lt Lid for blender 3 Lt	550302	
557500	Bicchiere inox mixer Stainless steel mixer beaker	550500-550501	
557501	Interruttore accensione mixer Mixer On/Off switch	550500-550501	 550500
557503	Motore mixer 220V Mixer motor 220V	550500-550501	
557505	Bicchiere mixer in policarbonato Polycarbonate mixer beaker	550500-550501	
557506	Bicchiere blender in policarbonato 1,5 Lt Polycarbonate blender beaker 1.5 Lt	550100-550101	 550501
557600	Setaccio spremiagrumi Citrus fruit squeezer filter	550601	
557601	Anello paraspruzzi spremiagrumi Non-spray seal for citrus fruit squeezer	550601	
557602	Ogiva piccola spremiagrumi Small centre for citrus fruit squeezer	550601	 550601
557603	Ogiva grande spremiagrumi Big centre for citrus fruit squeezer	550601	
557604	Motore spremiagrumi elettrico 220V Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550601	
557605	Motore spremiagrumi elettrico 220V Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550602	
557701	Scheda filtraggio rompighiaccio Ice-breaker filtering board	550700	 550602
557702	Motore rompighiaccio verticale 220V Vertical ice-breaker motor 220V	550700	
557703	Vaschetta con griglia rompighiaccio a leva Tray with grille for lever-operated ice-crusher	550701	 550700
557704	Motore rompighiaccio a leva 220V Lever-operated ice-crusher motor 220V	550701	
557705	Paraolio 15.24.7 Tc per Motore V90 O-Ring Oil	550701	 550701
557706	V Ring Nbr Va 14 per Motore V90 V-Ring	550701	
557800	Trafila spaghetti Spaghetti maker plate	550800	
557801	Trafila tagliatelle Tagliatelle maker plate	550800	
557802	Trafila asparagi Asparagus maker plate	550800	
557803	Trafila lasagne Lasagne maker plate	550800	
557900	Ogiva completa per spremiagrumi Centre for citrus fruit squeezer	550601-550602	 550800

Blender immersione ricaricabile

Cordless immersion
blender

Cod.
5600-WSB25E

L cm*

25,5



* Lunghezza albero / Shaft length

- Funzionamento a 2 velocità, 13.000 giri/min su HIGH (ALTO)**
2-speed operation, 13,000 RPM on HIGH
- Blocco batteria ricaricabile NiMH da 9,6 volt**
9.6 volt NiMH rechargeable battery pack
- Tempo di funzionamento fino a 30 minuti per singola carica**
Up to 30-minute run time on single charge
- Postazione di ricarica ad alta velocità montabile a parete**
High-speed wall-mountable recharging station
- Albero da 25,5 cm fisso e lama in acciaio inossidabile**
Stainless steel 25.5 cm fix shaft and blade
- 23 litri di capacità**
23-liter capacity
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Blender immersione compatto

Compact immersion
blender

Cod.
5600-WSB33XE

L cm*

17,8



* Lunghezza albero / Shaft length

- Motore ad alta efficienza a 2 velocità**
2-speed high-efficiency motor
- Albero da 17,75 cm fisso**
17.75 cm fix shaft
- Leggero e compatto**
Lightweight and compact
- Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- 11,5 litri di capacità**
11.5-liter capacity
- 230 volt, 50 Hz, 0,4 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Blender immersione standard

Standard
immersion blender

Cod.
5600-WSB40E

L cm*

25,5



* Lunghezza albero / Shaft length

- Motore da 0,5 CV a 2 velocità per carichi di lavoro intensi**
½ HP, 2-speed heavy-duty motor
- Albero da 25,5 cm fisso**
25.5 cm fix shaft
- Comoda impugnatura gommata**
Rubberized comfort grip
- Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- 23 litri di capacità**
23-liter capacity
- 230 volt, 50 Hz, 1,5 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Blender immersione alta prestazione

Heavy-duty
immersion blender

Cod.
5600-WSB50E

L cm*

30,5

Cod.
5600-WSB55E

35,6

Cod.
5600-WSB60CE

40,6

Cod.
5600-WSB65E

45,7

Cod.
5600-WSB70E

53,3

* Lunghezza albero / Shaft length

- Motore per carichi di lavoro intensi con 1 CV di potenza di ingresso di picco**
1 peak input HP heavy-duty motor
- Motore a velocità variabile da 650 W: 18.000 giri/min su HIGH (ALTO)**
650 W variable speed motor - 18,000 RPM on HIGH
- Funzione accensione (ON) continua**
Continuous ON feature
- Giunti sostituibili dall'utente su gruppo di alimentazione e albero**
User-replaceable couplings on power pack and shaft
- Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- Comoda impugnatura gommata e seconda maniglia per un funzionamento sicuro e sotto controllo**
Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation
- L'albero in acciaio inox completamente a tenuta è facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie**
Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe
- I gruppi di alimentazione universali si adattano a tutti gli alberi e all'attacco del frullino**
Universal power packs fit all shafts and whisk attachment
- 230 VCA, 50 Hz, 2,8 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Attacco frusta per blender alta prestazione

Heavy-duty whisk
whipping attachment

Cod.
5600-WSB2W

L cm

25,5



- Palette per montare da 25,5 cm in acciaio inossidabile**
25.5-cm stainless steel whipping paddles
- Si adatta all'intera linea di mixer a immersione Big Stix per carichi di lavoro intensi**
Fits entire Big Stix Heavy-Duty Immersion Blender line
- Giunto sostituibile dall'utilizzatore**
User-replaceable coupling
- Ingranaggi pressofusi per prestazioni ottimali**
Die-cast gears for optimal performance
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





Robot da cucina 3,4 Lt

Commercial food processor 3.4 Lt

Cod. 5605-WFP14SE cl 340



- Sistema di tenuta LiquiLock**
LiquiLock Seal System
- Motore da 1 CV ad alte prestazioni**
High-performance 1 HP motor
- Accessori per la preparazione di alimenti in dotazione:**
 - Lama a S seghettata e a tenuta
 - 5/64" (2 mm) disco affettatore
 - 5/32" (4 mm) disco sminuzzatore
- Included processing accessories:
 - Sealed, serrated S-blade
 - 5/64" (2 mm) slicing disc
 - 5/32" (4 mm) shredding disc
- Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spegnimento (PULSE/OFF)**
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni**
Extra-large feed tube and food pusher
- Bicchiere dosatore a tenuta**
Sealed batch bowl
- 230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK LIQUILOCK SEAL SYSTEM

LAMA A S A TENUTA E BLOCCATA

La lama si blocca in sede per consentire di versare in modo più facile e sicuro

SEALED AND LOCKED BLADE

Blade locks in place for easier,

safer pouring



BICCHIERE DOSATORE A TENUTA

Per preparare zuppe, salse, pietanze marine e altro senza fuoriuscite

SEALED BATCH BOWL

Process soups, sauces, marinades and more without leaks



Robot da cucina 3,4 Lt con bicchiere dosatore/immissione continua

Commercial food processor with continuos feed bowl

Cod. 5605-WFP14SCE

cl 340



- Sistema di tenuta LiquiLock**
LiquiLock Seal System
- Motore da 1 CV ad alte prestazioni**
High-performance 1 HP motor
- Accessori per la preparazione di alimenti in dotazione:**
 - Lama a S seghettata e a tenuta
 - 5/64" (2 mm) disco affettatore
 - 5/32" (4 mm) disco sminuzzatore
- Included processing accessories:
 - Sealed, serrated S-blade
 - 5/64" (2 mm) slicing disc
 - 5/32" (4 mm) shredding disc
- Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spegnimento (PULSE/OFF)**
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni**
Extra-large feed tube and food pusher
- Scivolo per immissione continua in policarbonato con maniglie, per preparare grandi volumi**
Continuous-feed rugged black polycarbonate chute for large volume processing
- Risistente coperchio trasparente**
Durable see-through cover
- 230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Robot da cucina 1,7 Lt

Food processor 1.7 Lt

Cod. 5605-WFP7E

cl 170



- Motore da 0,75 CV ad alte prestazioni per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty ¾ HP high performance motor
- Bicchiere da lavoro infrangibile e trasparente**
Clear-view unbreakable workbowl
- Facilità di controllo ON (accensione), OFF (spegnimento) e PULSE (impulso)**
Easy ON/OFF/PULSE control
- Lama a S seghettata in acciaio inossidabile per trinciare, macinare, miscelare e passare, disco affettatore da 2 mm, disco grattugia sottile e stelo del disco staccabile**
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix and purée, 2 mm slicing disc, fine grating disc, and detachable disc stem
- Spingicibo di dimensioni piccole e grandi con manicotto di interblocco di sicurezza**
Small and large pushers with safety interlock sleeve
- 230 VCA, 50 Hz, 410 W, 1,8 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





Frullatore 0,75 CV - 1,4 Lt. contenitore pollicarbonato

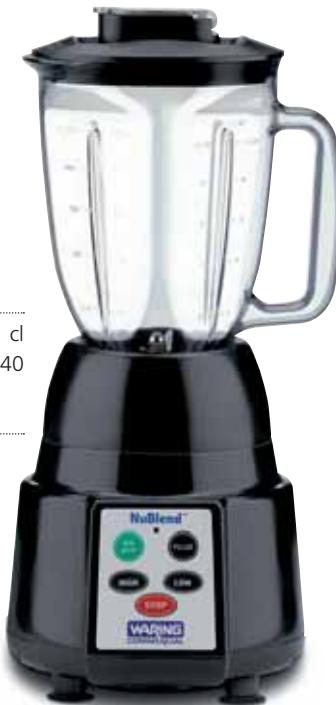
3/4 HP Blender - 1.4 Lt
polycarbonate container

Cod. 5610-BB180PE

cl 140



- Potente motore da 0,75 CV, 20.500 giri/min su HIGH (Alto)
Powerful ¾ HP motor, 20,500 RPM on HIGH
- Contenitore da 1,4 litri in copoliesteretere privo di BPA
1.4-liter BPA-free copolyester container
- Commutatori HIGH (Alto), LOW (Basso), OFF (Spento) e PULSE (Impulso)
HIGH/LOW/OFF, and PULSE toggle switches
- 230 VCA, 50 Hz, 2,2 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



Frullatore da bar con controllo elettronico

Nublend commercial
blender

Cod. 5610-BB185PE

cl 140



- Potente motore da 0,75 CV, 20.500 giri/min su HIGH (Alto)
Powerful ¾ HP motor, 20,500 RPM on HIGH
- Contenitore da 1,4 litri in copoliesteretere privo di BPA
1.4-liter BPA-free copolyester container
- Commutatori HIGH (Alto), LOW (Basso), OFF (Spento) e PULSE (Impulso)
HIGH/LOW/OFF, and PULSE toggle switches
- 230 VCA, 50 Hz, 2,2 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



Frullatore da bar contenitore pollicarbonato

Basic bar blender

Cod. 5610-BB25EP

cl 140



- Motore da 0,5 CV a 2 velocità, 22.000 giri/min su HIGH (Alto)
2-speed ½ HP motor, 22,000 RPM on HIGH
- Lama di taglio monopezzo solida in acciaio inossidabile
Rugged, one-piece stainless steel cutting blade
- Giunto di trasmissione in gomma rinforzata in metallo sostituibile dall'utilizzatore
User-replaceable metal-reinforced rubber drive coupling
- Contenitore da 1,4 litri in copoliesteretere privo di BPA
1.4-liter BPA-free copolyester container
- 230 VCA, 50 Hz, 1,4 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



Frullatore da 4 Lt.

4 liter food blender

Cod. 5610-CB15VE

cl 400



- Motore da 3,75 CV per carichi di lavoro intensi
Heavy-duty 3⅔ HP motor
- I comandi meccanici aumentano la versatilità con 3 velocità e PULSE (Impulso)
Mechanical controls add versatility with 3 speeds and PULSE
- Contenitore in acciaio inossidabile con due maniglie e coperchio gommato
Stainless steel container with two handles and rubberized lid
- Nuova base del bicchiere monopezzo lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia
New dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning
- Comandi velocità variabile
Variable speed controls
- 230 VCA, 50 Hz
- Approvato CE
CE approved

Frullatore da bar Margarita Madness

Blender Margarita
Madness

Cod.	cl
5610-MMB145CE	140
5610-MMB150CE	140
5610-MMB160CE	140

- **Motore da 2 CV, a 2 velocità ad alte prestazioni**
High-performance 2HP motor, 2 speeds
- **Tre Margarita da 475 ml in 8 secondi o anche meno!**
Three 475 ml. Margaritas in 8 seconds or less!
- **MMB145CE**
Interruttori a paletta
Toggle switch controls
- **MMB150CE**
Tastierina elettronica facile da pulire
Easy to clean, electronic keypad controls
- **MMB160CE**
Tastierina elettronica con timer conto
alla rovescia da 60 secondi
Easy to clean, electronic keypad controls,
60-second countdown timer
- **Contenitore da 1,4 litri in copoliestere
privo di BPA, impilabile**
1,4 liter BPA-free unbreakable copolyester container
- **Resistente giunto di trasmissione
in acciaio inossidabile sostituibile**
Heavy-duty stainless steel replaceable
drive and jar couplings
- **Comandi HI/LO/STOP (ALTO/BASSO/STOP)
e PULSE (IMPULSO)**
HI/LO/OFF and PULSE controls
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvati CE, RoHS**
CE, RoHS approved



MMB145CE

MMB160CE



Frullatore 3,5 CV con interruttori a paletta

3.5 HP blender
with paddle switches

Cod.	cl
5615-MX1000XTEE	200

- **Motore da 3,5 CV di picco per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty 3½ peak HP motor
- **Velocità pura del motore 32.000 giri/min, 1500 watt**
32,000 RPM bare motor speed, 1500 watts
- **Semplici interruttori a paletta HIGH (Alto),
LOW (Basso), OFF (Spento) e PULSE (Impulso)**
Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches
- **Base del bicchiere monopezzo rimovibile
lavabile in lavastoviglie**
One-piece dishwasher-safe removable jar pad
- **Contenitore da 2 litri "The Raptor" in copoliestere
privo di BPA**
2-liter 'The Raptor' BPA-free copolyester container
- **230 VCA, 50 Hz, 6,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved
- **Disponibile anche nella versione 60 Hz**
Also available in 60 Hz



Involucro antirumore grande

Large sound enclosure

Cod.	
5615-SE1000	

ADATTO A TUTTI I FRULLATORI LINEA XTREME DA 2 LT
FOR ALL 2 LITER BLENDERS IN XTREME SERIES



Mixer bevande a testina singola

Drink mixer, single spindle

Cod.

5620-WDM120E



- Motore per carichi di lavoro intensi da 1,3 CV a 3 velocità (16,000, 20,000, and 24,000 giri/min) e impulso**

High-performance 1 peak HP motor, three-speed rocker switch (16,000, 20,000, and 24,000 RPM) and PULSE switch

- Accensione e spegnimento automatico, a velocità impostata, semplicemente inserendo o togliendo il bicchiere dall'alloggiamento**

Fully automatic START/STOP operation.

- Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**

Slide cups into position without tilt

- Struttura in metallo pressofuso adatto ad un uso intenso**

Heavy-duty die-cast housing – easy to clean

- Agitatore solido di nuova concezione per dare risultati migliori anche con i gelati più duri**

Brand new ultra-aggressive agitator powers through the hardest ice creams

- Agitatore a farfalla incluso nella confezione, per gelati morbidi e per diverse tipologie di bicchieri**

Also includes butterfly agitator for softer ice creams and use with many types of cups

- Bicchiere in acciaio in dotazione da 800 ml**

Stainless steel malt beverage cup (800ml) included

- Motore con protezione termica.**

Motors incorporate thermal protection

- Cuscinetto a sfera autolubrificante per un uso intenso e duraturo**

Sealed ball bearings – ball bearings are lubed for life with no need to replace, providing long service life

- 220 VCA, 60 Hz, 110 W, 1,15 amp**

- Approvato CE, RoHS**

CE, RoHS approved



Mixer bevande a testina doppia

Drink mixer, double spindle

Cod.

5620-WDM240E



Mixer bevande a testina tripla

Drink mixer, triple spindle

Cod.

5620-WDM360E



- 3 motori indipendenti per carichi di lavoro intensi per complessivi 1,3 CV a 3 velocità (16,000, 20,000, and 24,000 giri/min) e impulso**

Three independent 1 peak HP motor, three-speed rocker switch (16,000, 20,000, and 24,000 RPM) and PULSE switch

- Accensione e spegnimento automatico, a velocità impostata, semplicemente inserendo o togliendo il bicchiere dall'alloggiamento**

Fully automatic START/STOP operation.

- Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**

Slide cups into position without tilt

- Struttura in metallo pressofuso adatto ad un uso intenso**

Heavy-duty die-cast housing – easy to clean

- Agitatore solido di nuova concezione per dare risultati migliori anche con i gelati più duri**

Brand new ultra-aggressive agitator powers through the hardest ice creams

- Agitatore a farfalla incluso nella confezione, per gelati morbidi e per diverse tipologie di bicchieri**

Also includes butterfly agitator for softer ice creams and use with many types of cups

- Bicchiere in acciaio in dotazione da 800 ml**

Stainless steel malt beverage cup (800ml) included

- Motore con protezione termica.**

Motors incorporate thermal protection

- Cuscinetto a sfera autolubrificante per un uso intenso e duraturo**

Sealed ball bearings – ball bearings are lubed for life with no need to replace, providing long service life

- 220 VCA, 60 Hz, 110 W, 1,15 amp**

- Approvato CE, RoHS**

CE, RoHS approved



Tritaghiaccio ad alta prestazione

Heavy-duty ice crusher

Cod.

5625-IC70E



- **Motore da 0,5 CV**
½ HP motor
- **Lame trituranti in acciaio inossidabile per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty stainless steel crushing blades
- **Esterno in acciaio inossidabile opacizzato**
Brushed stainless steel exterior
- **Ampio scivolo e imbuto per facilitare l'immissione**
Large chute and funnel for easy feeding
- **Il contenitore tiene fino a 2,8 litri di ghiaccio tritato**
Container holds up to 2.8 liters of crushed ice
- **240 VCA, 50 Hz, 1,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Estrattore succo in acciaio inox

Heavy-duty juice extractor

Cod.

5630-6001X



Centrifuga agrumi compatta per bar

Compact citrus bar juicer

Cod.

5630-BJX240



- **Il design compatto crea un centro capace di fornire profitti a ingombro ridotto**
Compact design creates small-space profit center
- **Motore base silenzioso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty base; quiet motor
- **Lo spremitore si adatta a tutti gli agrumi**
Reamer fits all citrus fruits
- **Il bicchiere per il succo e lo spremitore si sollevano per facilitare le operazioni di pulizia**
Juice bowl, reamer lift off for easy cleaning
- **In dotazione contenitore da 1 litro per servire**
Includes 1-liter serving container
- **230 VCA, 50 Hz, 110 W, 0,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Estrattore succo

Heavy-duty juice extractor
with pulp ejection

Cod.

5630-JEX450E



- **Grande scivolo di immissione da 7,5 cm e bicchieri per frutta in policarbonato per carichi lavoro intensi**
Large 7.5 cm feed chute and heavy-duty polycarbonate juicing bowl
- **Oltre 1 CV, 1000 W - funzionamento a 2 velocità**
1+ HP, 1000 W - 2-speed operation
- **Alloggiamento in acciaio inossidabile opacizzato e policarbonato**
Brushed stainless steel and polycarbonate housing
- **Cestello spremitura in acciaio inossidabile con fulcro in metallo pressofuso**
Stainless steel extraction basket with die-cast metal hub
- **Raccoglitore polpa facilmente rimovibile**
Easy-to-remove pulp collector
- **Triple interblocco per un funzionamento sicuro**
Triple interlock for safe operation
- **230 VCA, 50/60 Hz, 4,35 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





Tostapane a nastro

Heavy-duty commercial
conveyor toaster

Cod.

5640-CTS1000E



- **Produzione super elevata**

Super-high output

- **Tempo di riscaldamento ultra veloce, 5 minuti**

Ultra-fast, 5-minute heat-up time

- **Apertura larga 5 cm che accoglie tipi di pane e panini di grande spessore**

Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels

- **Funzione di standby per il risparmio energetico**

Energy-saving standby function

- **Struttura in acciaio inossidabile opacizzato per carichi di lavoro pesanti**

Heavy-duty, brushed stainless steel construction

- **Spie: Accensione e Tostapane pronto**

Indicator lights: Power On and Toaster Ready

- **Pannelli laterali freddi al contatto**

Cool-touch side panels

- **Design compatto salvaspazio**

Compact, space-saving design

- **Leggero e portatile con maniglie da trasporto termoisolanti**

Lightweight and portable with thermo-insulated carrying handles

- **Controllo della velocità del convogliatore per adattarsi a tutte le esigenze di tostatura**

Conveyor speed control to suit all toasting preferences

- **230 VCA, 2700 Hz, 11,25 amp**

- **Approvato CE, RoHS**

CE, RoHS approved



Tostapane 4 fette

Medium duty toaster

Cod.

5640-WCT708E



- **Alloggiamento in acciaio al cromo opacizzato**

Brushed chrome steel housing

- **Quattro fessure extralarghe da 3,5 cm per panini**

Four extra-wide 3.5 cm slots, great for bagels

- **225 fette all'ora**

225 slices per hour

- **Comandi per la doratura elettronici**

Electronic browning controls

- **Quattro portafette autozentranti**

Four self-centering bread racks

- **Vassoi per le briciole rimovibili**

Removable crumb trays

- **230 V, 50 Hz, 1800 W, 7,8 amp**

- **Approvato CE, RoHS**

CE, RoHS approved



Macina spezie

Commercial spice grinder

Cod.

5660-WSG30E



- **Macina finemente bastoncini di cannella, noce moscata, granelli di pepe nero e molto altro in pochi secondi**

Finely grinds cinnamon sticks, nutmeg, peppercorns and much more in seconds

- **Motore di qualità commerciale a elevate prestazioni - 19.000 giri/min.**

High-performance commercial-grade motor - 19,000 Rpm

- **Alloggiamento per carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato con coperchio a interblocco di sicurezza**

Heavy-duty brushed stainless steel housing with safety interlock lid

- **Azionamento PULSE (Impulso) per gestire facilmente le dimensioni della macinatura**

PULSE actuation to easily manage consistency of grind

- **In dotazione 3 bicchieri di macinatura completamente rimovibili, lavabile in lavastoviglie in acciaio inox con comodi coperchi per la conservazione**

Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids

- **Lame resistenti in acciaio inossidabile**

Durable stainless steel blades

- **230 VCA, 50 Hz, 175 W, 0,76 amp**

- **Approvato CE, RoHS**

CE, RoHS approved



Piastra per waffle (singola o doppia)

Belgian waffle maker
(single or double)



Cod.
5655-WW180E Single
5655-WW200E Double

- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastra antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Elementi riscaldanti integrati per un controllo esatto della temperatura**
Embedded heating elements for precise temperature control
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **WW180E**
Produce fino a 25 waffle alla belga ogni ora
Produces up to 25 Belgian waffles per hour
- **WW200E**
Produce fino a 50 waffle alla belga ogni ora
Nuovo design verticale salvaspazio con luce "Pronto" indipendente
Produces up to 50 Belgian waffles per hour
New space-saving vertical design with independent 'Ready' lights
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

WW180E

WW200E



Affilatore per coltelli

Commercial knife sharpener



Cod.
5665-WKS800E

- **Due mole (grani fini/grossi), una coramella rotante**
Two grinding wheels (fine/coarse) one stropping wheel
- **Mola ad angoli di 18-22°: gli angoli consigliati dai produttori di coltelli**
Grinds at 18-22° angles - optimum angles recommended by knife manufacturers
- **La coramella rotante funziona anche in senso inverso, consentendo un'eliminazione più efficace delle sbavature e la levigatura della lama**
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade
- **Un cassetto magnetizzato sotto la mola raccoglie le schegge metalliche rasate**
Magnetized drawer under grinding wheel captures metal shavings
- **230 VCA, 50/60 Hz, 25 W, 0,1 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved





Borsa Flair Bartender

Flair bartender bag	Cod. 665000	L x W cm 62 x 42	H cm 54
---------------------	-----------------------	---------------------	------------



Comode sedi per contenere in maniera sicura e ordinata tutti gli oggetti
Roomy compartments for keeping everything secure and ordered



Diversi tipi di cinghie e maniglie per trasportarla a mano o a tracolla
Various straps and handles allow to carry it by hand or as a shoulder bag



La cinghia laterale consente anche di trascinarla come un trolley
Side strap let pull it as a trolley



4 robuste ruote di piccolo ingombro, di cui due fisse e due direzionali, che facilitano gli spostamenti quando la borsa è piena
Two fix and two directional small and heavy duty wheels for a total of 4 pieces, to facilitate transport when the bag is full



Possibilità del totale ripiegamento della borsa che ne riduce lo spazio di ingombro a 58 x 48 x 15 cm quando non viene utilizzata
Folds flat to take up less space (58 x 48 x 15 cm) when not in use



Borsa Flair Bartender completa di materiale

Flair bartender bag with items	Cod. 665001	L x W cm 62 x 42	H cm 54
--------------------------------	-----------------------	---------------------	------------

MATERIALI INCLUSI NELLA BORSA ITEMS INCLUDED INTO THE BAG

12 053200	Tappi versatori dosatori	Measuring pourers
1 05350612	Tappo versatore continuo	Free-flow pourer orange
1 470900	Colino per cocktail	Cocktail strainer
1 502506	Portaggetti bar in plastica	Orange plastic bar organizer
1 510200	Pestello in polipropilene rigato nero 21,5 cm	Ribbed polypropylene pestle - black 21,5 cm
1 515300	Conf. 1000 cannuce diritte nere Ø 5 mm x 13 cm	Straight black straws Ø 5 mm x 13 cm (box 1000 pcs.)
6 474606	Boston Shaker in acciaio gommato 900 ml	Orange rubber coated steel boston shakers 900 ml
1 474806	Boston Shaker in acciaio gommato 500 ml	Orange rubber coated steel boston shaker 500 ml
1 474901	Bicchiere vetro temp. per boston shaker 414 ml	Tempered glass for boston shaker 414ml
1 475828	Cucchiaio miscelatore con pestello 28 cm	Steel mixing spoon with stud 28cm
1 476600	Coltello per agrumi	Citrus fruit knife
1 476790	Apribottiglie piatto acciaio gommato pers. H.H.	Flat steel bottle-opener with H.H. logo
5 500890	Versus 1 lt. collo personalizzato Happy Hour - arancio	Versus with Piazza/Planet one pouer
4 500300	Versus riserva 1 Lt. Spare Versus in various colours 1 Lt.	
1 500100	Versus riserva 0,5 Lt. Spare Versus in various colours 0,5 Lt.	
2 502906	Tappetini bar in plastica arancione 8,5 x 60 cm	Orange plastic bar mats 8,5 x 60 cm
6 503701	Flair bottle personalizzate Happy Hour	Personalised flair bottles with Piazza H.H. logo
1 520050	Conf. 100 tovagliolini pers. Happy Hour	Pers. white Piazza H.H. placemat (box 100 pcs.)
1 1506811	Sessola nera in policarbonato 360 ml	Black polycarbonate ice scoop 360 ml

OPTIONAL

1 550500	Mixer cocktail singolo inox	Single steel cocktail mixer
1 550100	Blender con bicchiere in policarb.	Polycarbonate bar blender



Pressino caffè alluminio/bianco

Coffee tamper aluminium/white	Cod. 670049	Ø cm 49	Box 6
	670053	53	6
	670055	55	6
	670056	56	6
	670057	57	6
	670058	58	6



Pressino caffè arancio/bianco

Coffee tamper orange/white	Cod. 670249	Ø cm 49	Box 6
	670253	53	6
	670255	55	6
	670256	56	6
	670257	57	6
	670258	58	6



TAMPERS



PIAZZA

INDICE PRODOTTI

178

Accessori in rame	100
Accessori per piatti	118
Affettapane	53
Affilatore coltelli	175
Agitatore	143
Alare per forno	67
Alzate per dolci	94-95-99-126
Apribottiglie	144-150
Apriostriche	54
Apriscatole da banco	53
Arriccia burro	48
Asta appendimestoli	131
Bacinelle gelato	20-21
Bacinelle	74-133
Bagnomaria	39
Barra ordinazioni	153
Base per bastardella	41
Bastardella	40
Batticarne	50
Bicchieri	148-160-161
Bicchieri per boston shaker	147
Blender	166
Blender a immersione	168
Bocchette per decorazione	75-77
Bordatore di bicchieri	157
Borsa Bartender	176
Boston shaker	146-147
B-Pour tester dosaggi	26
Bruschino puliscibocchette	77
Cannucce	164
Caffettiera	142
Campana per piatto da portata ovale	115
Cannello	99
Cappelli cuoco	87
Caraffe	127-161
Caroselli buffet	127
Carrelli buffet	132-133
Carrello per mandolina	52
Casseruola alta	32-34-36
Casseruola bassa	32-34-36
Casseruola bombata	32-35
Casseruola media	32-34-36
Centrifuga agrumi	173
Ceppo in acciaio inox	51
Cestelli lavastoviglie	56-57
Cestini	113-128-129-163
Chafing dish	123
Chinois	38-40
Ciotola vetro	128
Colabrodo	47
Colini	28
Colino per cocktail	143-149
Colonne per secchiello	151
Coltelli cucina	54
Coltelli tavola	104-109
Conchiglia in plastica	124
Cono portasacchetto in polipropilene	74
Contenitori Storplus	64
Contenitore palline pasta per pizza	67
Contenitori per pasticcini	86
Coperchi pentolame	33-35-36
Coperchi gastronom	60-62-63
Coppa per gelato	145
Copribottiglia	144
Cremiera	142
Cucchiai miscelatori	149
Cucchiaini	104-109
Cucchiaini bibita	106-111-143-149
Cucchiaioni	43-45-106-107-111-130-131
Cucchiai tavola	104-109
Cuocithé	145
Decora verdure	49
Decoratore multiuso	49
Dispenser in plastica	160
Distributori buffet	120-121
Espositori buffet	124-125-128
Estrattore succo	173
Fagioli di ceramica per cottura base torta	101
Falso fondo forato per GN	60
Fermatovaglia	144
Fermo per taglieri	55
Flair bottle	158
Foglio cottura "Maplon"	97
Forchetta per ostrica	111
Forchetta per risotto	107
Forchetta scavino per aragosta	111
Forchette tavola	104-109
Forchettina per lumache	111
Forchettoni	43-45-47-106-107-130-131
Formaggiera in filo	112
Frullatori	169-171
Fruste	46
Ganci macelleria	50
Gastronorm inox	58-59
Gastronorm policarbonato	2
Gastronorm polipropilene	63
Grattugia	46-53
Grembiule di protezione alluminio	51
Griglia inox	87-95
Griglia per decorazione	98
Guanti forno e protezione	47-51
Imbuto colatore	95
Jigger	143-148
Lame per mandolina	53
Lattiera	142
Lavaporzionatori	20
Legumiera	114
Levatorsolo	48
Liquido riscaldante per chafing dish	123
Lira taglia pan di spagna	101
Macinaspezie elettrico	174
Mandoline	52-53
Maniglie cascanti per GN	60
Mascherina per decorazione	98
Mestolini per ciliegie	130
Mestolini per salsa	106-111-130
Mestoli	43-45-106-130
Misurini	39-87
Mixer	166-172
Molle	10-15-30-70-136
"Mollunghé"	11
Morsa prosciutto base in legno	51

Padelle	33-35-36-37-100
Pale pizzeria	66-67
Pale pasticceria e gastronomia	80-105...107-110
Paletta pesce	43-44
Palette	43-45-131
Pelalimoni	144
Pelasparagi	49
Pennelli pasticceria	81
Pentole	33-35-36
Pestelli	157-163
Pettini per decorazione pasticceria	96
Piastre per waffle	175
Piatti da portata	114...116
Piatti espositori	52
Piatto per lumache	118
Pinza per crostacei	49
Pinze	12-13-71
Placca per forno	42
Poggiovassoio	162
Portaburro	128
Portacondimenti	152-156
Portacucchiaini	144
Portafrutta	126
Portaoggetti da bar	157
Porta saccapoches da muro	74
Portastecchi	112-118
Portatovaglioli	145-152-162
Portauova	118
Portavivande	52
Portayogurt	125-128
Portazucchero	162
Porzionatori gelato	18
Porzionatori liquori	156
Porzionatore torta	78
Posacenere	145-153-159
Posate insalata	106-111
Pressini caffè	177
Raccoglibriciole	118-153
Raschia inox	80
Rete protettiva per bar	158
Ricambi accessori elettrici	167
Riga limone	48-139
Riscaldatore elettrico per Chafing Dish	123
Robot da cucina	169
Rompighiaccio manuale	158
Rompighiaccio elettrico	168
Rotella taglia pasta	80
Rotella taglia pizza	67
Rullo bucasfoglia	81
Saccapoches	74-76
Salsacoltello	107
Salsiere	114
Sbuccia arancia	48-139
Sbucciaverdure	49
Scaldapasta	38
Scavini	48-139
Schiumarola	43-45-47-130-131
Scioglitore per cioccolato	99
Scolapasta	41
Scolapasta manico lungo	47
Secchielli ghiaccio	151
Secchielli vino	151
Secchi	41
Sega per ossa	51
Separatore per GN	60
Servizi per olio, aceto, sale, pepe	112
Sessole	39-87-151-162
Setacci	40
Shaker	148
Sifoni	149-152
Snocciolatore per olive	49
Soflex	72-73
Sottobicchieri e sottobottiglia	145
Sottocoppa per gelato	145
Sottopiatto	113
Sottotorta	86
Spalmaburro	106-107
Spargicacao	142
Spatole pasticceria	78...80-95-96
Spazzole pizzeria	67
Spatole per gelato	19
Speed bottle	155
Speed racks	152
Spicchio per casseruola	38
Spiedini inox	51
Spremiagrumi manuale	143-158-166
Spremiagrumi elettrico	166
Spremilimone	144
Spumantiera	151
Squamapesce	49
Stampi pasticceria	87...94-99-101
Stampi semifreddo	87
Steady Spout	27-138
Supporto per bottiglia	156
Supporto per imbuto colatore	95
Tagliabiscotti	82...86
Tagliacroissant	81
Tagliapasta	78-80-82...85
Tagliatartufi	118
Tagliauova	49
Taglieri	55-157
Tappeti bar	158
Tappeto antiaderente per dolci - fiberlux	97
Tappi versatori	22...27-137...139
Tazzoni	38
Tegami	33-35-37
Tegamino per uova	118
Teglie	42
Teglia Gastronorm	59
Teiera	142
Telaio per stesura biscuit	96
Termometri	46-47
Terrina in policarbonato	124
Timballo per dolci	38
Tirabraci	66
Tortiere	88-91...95
Tostapane	174
Tritagliaccio	173
Vaschetta lavaggio dosatori gelato	20-144
Vassoi	94-101-116-117-140-141
Versus	154-155
Zuppiera	114

INDEX OF PRODUCTS

180

Adaptor bar for GN	60	Crumb sweeper	118-153
All-purpose scoop	39-87-151-162	Curved saute pan	33-35
Aluminium apron	51	Cutting boards	59-157
Apple corer	48	Cutting spoon for sauces	107
Ashtray	145-153-159	Decorating nozzles	75-77
Asparagus peeler	49	Deep cookpots	32-34-36
Bain marie pot	39	Deep saucepans	32-34-36
Baking beans	101	Display tray	52
Baking cases	86	Doyleys	86
Baking pan	42	Egg cup	118
Baking plate	42	Egg frying pan	118
Bar mat	158	Egg slicer	49
Bar organizer	157	Electric heater for Chafing Dish	123
Bartender bag	176	Falling handles for GN	60
Baskets	113-128-129-163	Firedog	67
Belgian waffle maker	175	Fish-bone tray	118
Beverage spoons	106-111-143-149	Fish lifter	43-44
Biscuit cutter	82-86	Fish scaler	49
Blades for vegetable slicer	53	Flair bottle	158
Blender	166-170-171	Flat rack	87-95
Boston shaker	146-147	Flexible desk cleaner	80
Bottle cap	144	Food carrier	52
Bottle-opener	144-150	Food processor	169
Bottle stand	156	Frame for biscuit	96
Bowl	40-41	Frying pan	33-35-36-37-100
B-Pour pour check	26	Fruit stand	126
Bread cutter	53	Funnel	95
Buffet dispenser	242>247	Gastronorm baking pan	59
Buffet display	124-125-128	Gastronorm drainer plate	60
Buffet trolley	132-133	Gastronorm polycarbonate	62
Buffet turntable	127	Gastronorm polypropylene	63
Butchery hook	50	Gastronorm stainless steel	58-59
Butter curler	48	Glass bowl	128
Butter dish	128	Glasses	148-160-161
Butter spreader	106-107	Glass for boston shaker	147
Cake marker	78	Glass rimmer	157
Cake mould	88-91-95	Gloves	47-51
Cake slicer	101	Graduated bucket	41
Cake stand	94-95-99-126	Grater	46-53
Carafes	127-161	Ham vice	51
Chafing-dish	123	Hanging bar	131
Champagne bowl	151	Hat	87
Chef's torch	99	Heating liquid for chafing dish	123
Cherry ladle	130	Ice-breaker - electric	168
Chinois	38-40	Ice-breaker - manual	158
Chocolate dry melting container	99	Ice bucket	151
Chopping block	51	Ice-cream cup	165
Citrus fruit squeezer - electric	166	Ice-cream container	20-21
Citrus fruit squeezer - manual	143-158-166	Ice-cream saucer	145
Citrus juicer	173	Ice-cream scoop	18
Coaster	145	Ice-cream scoop basin	20-144
Cocktail strainer	143-149	Ice-cream server	19
Cocoa sprinkler	142	Ice crusher	173
Coffee jug	142	Immersion blender	168
Coffee tamper	177	Jigger	143-148
Condiment set	112	Juice extractor	173
Copper accessories	100	Kitchen bowl	38
Counter-top can-opener	53	Knife sharpener	175
Cream jug	142	Knives	54
Croissant roller cutter	81	Ladle	43-45-106-130
Cruet	152-156	Large spoon	43-45-106-107-111-130-131

Lemon grater	48-139
Lemon peeler	144
Lemon squeezer	144
Lid for pots and pans	33-35-36
Lid for gastronom	60-62-63
Lifter	43-45-131
Lobster pick	111
Long handle strainer	47
"Maplon" baking paper	97
Measure	156
Measuring jug	39-87
Meat beater	50
Meat fork	43-45-47-106-107-130-131
Medium cookpots	32-34-36
Medium saucepans	32-34-36
Melon baller	48-139
Milk jug	142
Mixer	166-172
Mixing spoon	149
Moka spoon	104 → 109
Moka spoon holder	144
"Mollunga" tong	11
Multipurpose decorator	49
Napkin-holder	145-152-162
Non-stick baking mat - fiberlux	97
Nozzles brush	77
Olive stoner	49
Orange peeler	48-139
Order rack	153
Oven brushes	67
Oven rake	68
Oyster fork	111
Oyster opener	54
Pans	33-35-36
Parmesan cheese cellar	112
Pasta strainer	41
Pasta warmer	38
Pastry bags	74-76
Pastry brush	81
Pastry comb for decoration	96
Pastry cutter	78-80-82 → 85
Pastry mould	87 → 94-99-101
Pastry wheel	80
Pestle	157-163
Pie mould	38
Pie server	80-105 → 107-110
Pizza-cutter wheel-blade	67
Pizza shovel	66-67
Plastic box for dough	67
Plastic cruet	157
Plastic grill for decorated biscuit	98
Plastic mask for decoration	98
Plastic shell	124
Plate cover	115
Polycarbonate bowl	124
Pourers	22 → 27-137 → 139
Protection mesh for bar	158
Rack for terrines	56-57
Ring for mixing bowl	41
"Risotto" fork	107
Roller cutter	81
Safety guard	52
Salad servers	106-111
Sauce ladle	106-111-130
Sauce-boat	114
Saw	51
Scissor servers	12-13-71
Scrapers	78 → 80-95-96
Semifreddo mould	87
Serving plate	114 > → 116
Shaker	148
Shallow cookpots	32-34-36
Shallow saucepans	32-34
Shellfish scissors	49
Sieves	40
Skewers	51
Skimmers	43-45-47-130-131
Snail dish	118
Snail fork	111
Soflex	72-73
Soup-tureen	114
Spare parts for electrical accessories	167
Speed bottle	155
Speed racks	152
Spice grinder	174
Stand for bucket	151
Steady Spout	27-138
Stirring spoon	143
Stopper for cutting boards	55
Storplus containers	64
Strainer for deep cookpot	38
Strainers	28-47
Straws	164
Sugar bowl	162
Support for pastry bag	74
Support for strainer filler	95
Syphons	149-152-153
Vegetable peeler	49
Table-cloth fixer	144
Table fork	104 → 109
Table knife	104 → 109
Table spoon	104 → 109
Tea infuser	145
Teapot	142
Thermometers	46-47
Toaster	174
Tongs	10 → 15-30-70-136
Toothpicks holder	112-118
Trays	94-101-116-117-140-141
Tray rest	162
Truffle-slicer	118
Two-handled frying pan	33-35-37
Under plate	113
Vegetables decorator	49
Vegetables dish	114
Versus	154-155
Wall rack for pastry bags	74
Whisk	46
Wine bucket	151
Yoghurt stand	125-128

SUPPORTO VENDITA SALES SUPPORT ITEMS

Cod. 0100
CATALOGO PIAZZA
PIAZZA CATALOGUE

Cod. 0101
LISTINO PIAZZA (FILE PDF)
PIAZZA PRICE LIST (PDF FILE)

Cod. 0233
VOLANTINO "ALMA TEST"
'ALMA TEST' LEAFLET

Cod. 0239
VOLANTINO PENTOLE COLLEZIONE "CHEF"
POTS AND PANS 'CHEF' COLLECTION' LEAFLET

Cod. 0344
BROCHURE COLLEZIONE MOLLE
TONGS COLLECTION BROCHURE

Cod. 0345
DEPLIANT STEADY SPOUT
STEADY SPOUT BROCHURE

Cod. 0401
DVD-ROM CATALOGO PIAZZA
PIAZZA CATALOGUE DVD

Cod. 0501
SACCHETTO PIAZZA GRANDE
PIAZZA BAG - BIG SIZE

Cod. 0502
SACCHETTO PIAZZA PICCOLO
PIAZZA BAG - SMALL SIZE

Cod. 1071
ESPOSITORE MOLLE - VERSIONE "TOTEM"
TONGS DISPLAY STAND - "TOTEM" VERSION

Cod. 1072
ESPOSITORE MOLLE - VERSIONE "ISOLA"
TONGS DISPLAY STAND - "ISLAND" VERSION

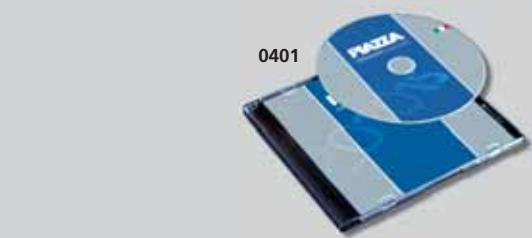


TABELLE CONVERSIONE CONVERSION TABLES

LUNGHEZZA LENGTH

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

METRI
METERS

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

CENTIMETRI
CENTIMETERS

PESO WEIGHT

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

GRAMMI
GRAMS

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

CHILOGRAMMI
KILOGRAMS

CAPACITÀ CAPACITY

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

LITRI
LITERS

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

CENTILITRI
CENTILITERS

GALLONI USA
USA GALS

ONCE
OZS

TEMPERATURA TEMPERATURE

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

CELSIUS

FAHRENHEIT

PIAZZA

Sede Legale
PIAZZA EFFEPI s.r.l.

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

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