Agnelli
SINCE 1907

2025 HORECA PROFESSIONAL

Agnelli
SINCE 1907

HORECA
PROFESSIONAL

Agnelli
SINCE 1907

Pentole Agnelli: da oltre 110 anni le pentole made in Italy della cucina italiana

"Ogni cottura vuole il suo strumento diverso per forme e materiale".

Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola.

Una storia lunga oltre un secolo.

Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. L'azienda che rappresenta l'eccellenza delle pentole professionali in Italia, per la sua naturale vocazione a produrre pentole in grado di soddisfare gli chef più esigenti, con le sue diverse collezioni di pentole risponde quindi in maniera naturale alla domanda sempre più crescente di appassionati e gourmet che cercano una pentola Agnelli per cimentarsi, con facilità e sapienza, in eccezionali preparazioni culinarie tra le mura domestiche.

Baldassare Agnelli, fondatore.

Agnelli
SINCE 1907

Pentole Agnelli: for over 110 years the made in italy pots of italian cuisine

"Every cooking wants its own different tool for shapes and materials."

More than a successful formula, a philosophy that Pentole Agnelli has been able to affirm since its inception and that today, after more than 110 years, he carries on perfecting it. A history of over a century.
It was 1907, in fact, when Baldassare Agnelli, leader of Alluminio Agnelli, made professional pots in Aluminum for the first time. A single element behind the cooking tools that were supposed to dazzle the aristocracy chefs: ergonomics. The company that represents the excellence of professional pots in Italy, for the natural vocation to produce pots able to satisfy the most demanding chefs, with its different collections of Pots therefore responds naturally to the growing demand for enthusiasts and gourmets looking for an Agnelli pot to try, with ease and wisdom, in exceptional culinary home preparation.

Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti.
Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, parlando della pentola ne descrivono la sua filosofia *"Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla ristorazione italiana".*
E continua Angelo *"Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici".*

All Pentole Agnelli's collections are identified by an artisanal manufacture in order to reply to the requests and wishes of the most demanding professional users. Today Baldassare Agnelli and his son Angelo, third and fourth generation of the family that runs the Company respectively, talk about the pot and describe its philosophy: "For us the pot means everything. It's the present, the future and our history above all. A Company with a history longer than 100 years, we were born together with the Italian food service". Angelo continues: "We followed the chefs over the years, tailoring the cooking instruments to the needs of the food service. We feel not only partners but accomplices of the food service world".

Agnelli SINCE 1907

Tradizione e innovazione

Pentole Agnelli ha investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. Ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando. Cresciuta di pari passo alla ristorazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita - spesso anticipando i tempi - a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia. Pentole con spessori professionali dalle più elevate doti tecniche che vanno dalla leggerezza del peso specifico del materiale, alla resistenza agli urti, dalla capacità di evitare shock termici al cibo, fino ad arrivare ai trattamenti antiaderente di altissima durevolezza, sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi - nel tempo Pentole Agnelli ha inoltre saputo unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina.

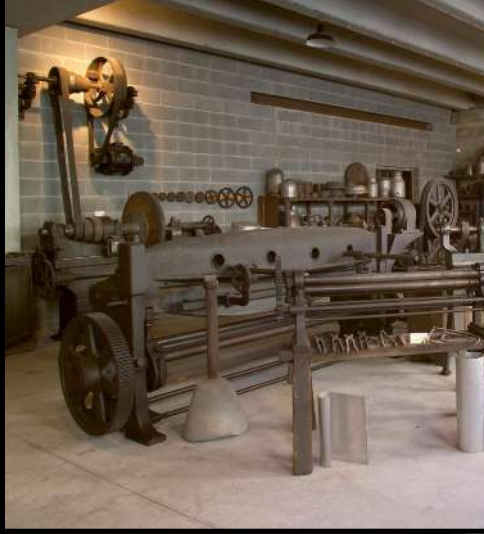
Tradition and innovation

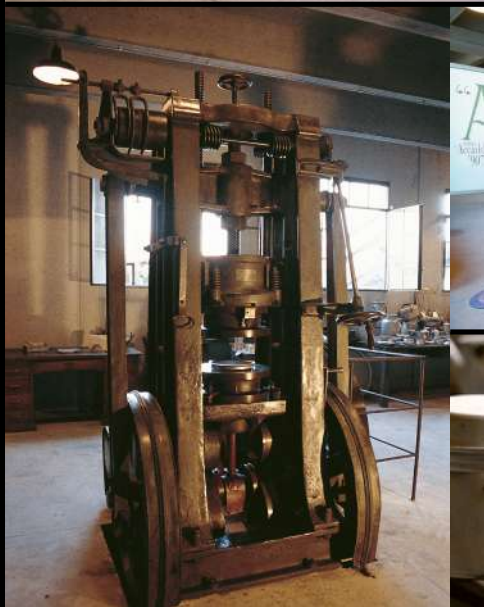
Pentole Agnelli has invested in tradition by combining it with innovation.
He worked on the cooking tool by giving its contribution to Italian cuisine.
After all, everything passes through the cooking instrument in the kitchen.
If the pot is the right one you can not only treat food in the best way, but at ennoble the raw material that is being prepared.
Grown together with Italian catering, in over a century of history Pentole Agnelli has always managed - often anticipating the times - to shape the needs of the chefs working in synergy with them. Pots with professional thicknesses with the highest skills ranging from the lightness of the specific weight of the material to the resistance to shocks, from the ability to avoid thermal shocks to food up to the non-stick treatments of the highest durable, safe, easy to clean and for low-fat nutrition – over time Pentole Agnelli has also been able to combine the high quality of the materials with an accurate aesthetic presence, more elegance even in the kitchen.

Il Museo della Pentola

L'affascinante tradizione Agnelli si conserva anche nel Museo. Vi è presente, fedelmente restaurata, una riproduzione fedele della antica fabbrica del 900. Si respira un inconfondibile odore di antichi mestieri: ci sono taglierine e piegatrici, torni in lastra e bordatrici, trance e persino una pressa Schuler degli anni '20 tuttora funzionante e conservate con cura negli anni dalla famiglia Agnelli.

Al suo interno si trovano, decine di pentole provenienti dalla collezione di famiglia: dalla Quadrifoglio del 1936, in grado di cuocere contemporaneamente 5 differenti pietanze, alla Pentola a comparti per cotture a vapore con coperchio a casseruola ermetica... e poi ci sono gavette, portavivande a scomparti, piatti, caffettiere alla turca e un primissimo fornello a spirito brevettato, per l'utilizzo da campo.
Non ultimo il porta borracce immortalato nella famosa foto del passaggio della bottiglia tra Coppi e Bartali il 6 Luglio 1952.





Agnelli SINCE 1907

The cookware museum

The charming Agnelli tradition is also preserved in the Museum. Here you can find a faithfully restored accurate reproduction of the old factory of 1900.
You can breath an unmistakable air of antique crafts: there are cutters and benders, sheet lathes and flanging machines, and even a Schuler press from the 1920's, still in working order and preserved with care over the years by the Agnelli family.

Within the Museum there are dozens of pots from the family collection: from the Quadrifoglio of 1936, capable of cooking 5 different dishes at the same time, to the Pot in compartments, for steaming casseroles with an airtight lid... and then there are mess tins, compartment containers, plates, Turkish coffee makers and one of the first patented "spirit" stoves, to be used in the field.
Last but not least: the bottle carrier, immortalized in the famous photo of the passing of the bottle between the cycling champions Coppi and Bartali, which took place on July 6th, 1952.

SAPS Agnelli Cooking Lab: il centro studio e ricerca di Pentole Agnelli

SAPS Agnelli Cooking Lab è un centro di ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura. Nasce dal desiderio di condividere la passione per la qualità e per la professionalità in ambito enogastronomico con quanti operano in questo settore. Si rivolge a cuochi, albergatori, centri di cottura, scuole alberghiere e gourmand. La ristorazione professionale guarda al futuro, sempre più si richiede un livello di preparazione che si fondi sulla competenza, l'approfondimento e la specializzazione.
SAPS Agnelli Cooking Lab si muove in questa direzione, con un focus indirizzato agli strumenti di cottura: analizzandone le peculiarità, le performance, la rispondenza alle norme ed il corretto impiego.

I SEMINARI FORMATIVI

L'attività di **SAPS - Agnelli Cooking Lab** è orientata sia all'operatore professionale che a tutti gli amanti del buon cucinare. I corsi rivolti all'operazione professionale e agli studenti degli Istituti Alberghieri sono composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da chef docenti affermati. Il seminario formativo è incentrato su un percorso che prevede:

- visita in fabbrica, metodi di produzione;
- visita esposizione museale, le radici storiche;
- incontro didattico, dimostrazioni pratiche e analisi degli aspetti tecnici e legislativi.

I corsi rivolti ai Gourmand e a tutti gli amanti del buon cucinare sono corsi pratici di 3 ore, ogni corso ha un massimo di 12 partecipanti, ogni partecipante ha una sua postazione con Piano di Lavoro, Piano cottura a induzione, Forno e realizza le ricette previste nel corso sotto la guida di Chef docenti affermati.

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Nascono spesso sinergie con gli operatori del settore per dedicare specifici seminari volti all'aggiornamento professionale, dai distributori di attrezzature alberghiere che vogliono trasferire al proprio personale un know-how ad alto valore aggiunto, alle organizzazioni di categoria che perseguono la via della formazione e dell'esperienza, fino alle istituzioni scolastiche in cerca di sostegno didattico altamente specializzato e operante sul mercato,

GLI EVENTI

SAPS- Agnelli Cooking Lab è impegnata sul fronte organizzativo durante tutto l'anno. Concorsi gastronomici, conferenze stampa, laboratori di sperimentazione sono le attività collaterali. Da citare ormai per consuetudine le Cene del Piacere di Baldassare Agnelli che richiamano l'attenzione dei media nazionali raccogliendo le realtà distributive più importanti a livello internazionale attorno alle interpretazioni esclusive gli chef più noti.

Agnelli SINCE 1907

SAPS:
Baldassare Agnelli research center

SAPS Agnelli Cooking Lab *is a research center for the study of the cooking tools materials and shapes. Born from the desire to share the passion for quality and professionalism in the food and wine field with those who work in this sector, it is aimed at chefs, hoteliers, cooking centers, hotel schools and gourmands. Professional catering looks to the future, more and more requires a level of preparation based on competence, deepening and specialization.*
SAPS Agnelli Cooking Lab *moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.*

TRAINING SEMINARS

The activity of ***SAPS - Agnelli Cooking Lab*** *is oriented both to the professional operator and to all lovers of good cooking. The classes aimed at the professional operation and the students of the Hotel institutes consist of theoretical lessons on the history and correct use of materials and interesting practical demonstrations curated by established teacher chefs. The training seminar focuses on a program which includes:*

- *factory visit, production methods*
- *museum exhibition visit, historical roots*
- *educational meeting, practical demonstrations and analysis of technical and legislative aspects.*

The classes aimed at Gourmands and all lovers of good cooking are 3 hours practical ones, each class has a maximum of 12 participants, each participant has its own location with work surface, induction hob, oven and realizes the recipes provided in the class under the direction of established teacher chefs.

PROFESSIONAL TRAINING COURSES

Synergies often arise with operators in this field to dedicate specific seminars aimed at professional updating, from hotel equipment distributors who want to transfer to their staff a know-how with high added value, to professional organizations that pursue the path of training and experience, up to educational institutions looking for highly specialized and market-operating educational support.

EVENTS.

SAPS- Agnelli Cooking Lab *is engaged on the organizational front throughout the year. Food competitions, press conferences, experimentation workshops are collateral activities as the Pleasure Dinners of Baldassare Agnelli that attract the attention of the national media collecting the most important distribution realities at international level around the exclusive interpretations of the best known chefs.*

Agnelli
SINCE 1907

Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Ogni materiale trasferisce il calore dal fuoco all'alimento. Tre caratteristiche fondamentali sono: impermeabilità, resistenza alle alte temperature e conduttività termica. Quest'ultima è essenziale: materiali con alta conduttività (come oro, argento, rame e alluminio) riducono il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata e garantiscono una distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, fondamentale per ogni cottura.

Each type of material used is a link between the fire and the food. There are three fundamental characteristics: water resistance, high temperature resistance, and thermal conductivity. This last one is essential: the higher the conductivity of a material (e.g. gold and silver, copper and aluminum), the shorter the time needed to reach the desired temperature, and the better the consistent heat distribution on all surfaces.

Materiale / ***Material***	**Conducibilità** / ***Conductivity*** **W / m°K**	**Peso specifico** / ***Specific gravity*** **kg/dm³**
Argento / *Silver*	420	10,5
Rame / *Copper*	392	8,9
Oro / *Gold*	295	16,7
Alluminio / *Aluminium*	225	2,7
Aluinox 5PLY	191	7,8 / 2,7
Copper 4	189	8,9 / 2,7 / 7,8
Induction Chef 2ply	185	7,8 / 2,7
Aluinox 3PLY	160	7,8 / 2,7
Ferro / *Iron*	60	7,8
Ghisa / *Cast iron*	50	7,3
Acciaio Inox / *Stainless steel*	16	7,8
Pietra ollare / *Soapstone*	6,4	2,98

Agnelli SINCE 1907

Casseruola alta

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Strumento versatile per salse, fondi, miscele e creme.
A 1 manico:
Conosciuta come casseruola alla russa, ha un manico lungo ideale per cotture su fiamma o induzione, perfetta per preparazioni che richiedono una gestione diretta.
A 2 maniglie:
Disponibile in varie misure, offre maggiore stabilità e capacità, adatta per preparazioni voluminose.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 4 - GHISA
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE

Casseruola bassa

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE
MANTECARE

Conosciuta anche come rondeau, è adatta per salse e creme che richiedono rapida vaporizzazione. Utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti e preparare creme. Disponibile in due versioni:
A 1 manico:
Ideale per cotture dirette, offre maneggevolezza e controllo durante la preparazione.
A 2 maniglie:
Offre maggiore stabilità e capacità per preparazioni voluminose.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 4
ACCIAIO INOX - GHISA

Tegame

ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

Strumento da cucina simile alla casseruola bassa, caratterizzato da fondo ampio, pareti basse e due manici. Può essere dotato di coperchio. Utilizzato per cotture senza bollitura, è ideale per preparazioni di carne e verdura

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX
COPPER 4 - GHISA - PIETRA OLLARE

Casseruola ovale

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Recipiente usato per cotture a fuoco dolce, ideale per preparazioni come arrosti, polli e faraone. La sua forma pratica ed elegante consente di portarla direttamente in tavola.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

Wok

FRIGGERE

Tradizionalmente semisferico e in ferro, nella cucina moderna ha un piccolo fondo piano per adattarsi a fonti di cottura tradizionali e viene realizzato in diversi materiali. Questo lo rende più polivalente e adatto a varie tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e intense, la versione in ferro mantiene a lungo il calore.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO
ACCIAIO INOX

Padella dritta

CARAMELLARE - FRIGGERE - ARROSTIRE

Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto, ideale per friggere. La versione in alluminio garantisce un'omogenea distribuzione del calore. Le padelle in ferro sono ideali per cotture al salto di ingredienti non ricchi d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente è perfetta per una cucina espressa e veloce, ideale per contorni brasati al burro. È lo strumento più duttile per una cucina à la carte.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - RAME
COPPER 4

Padella a saltare

CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, la versione in alluminio nudo è ottimale per la cottura al salto di paste e l'apertura di mitili. In alluminio antiaderente, è ideale per saltare verdure senza aggiunta di grassi. L'alluminio rende questo strumento leggero, ergonomico e di facile utilizzo.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME

Padella a mantecare

CARAMELLARE - FRIGGERE
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE
ARROSTIRE

I bordi molto alti e svasati permettono di incorporare aria durante la mantecazione, ideale per saltare. La versione in alluminio nudo, grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, è ottimale per la cottura al salto di risotti. A differenza della padella tradizionale, offre una maggiore capienza grazie ai bordi alti.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - ALUINOX

Pentola

AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE

Utilizzata per far bollire liquidi a lungo, mantenere acqua bollente o brodi sempre pronti. Non è comune usarla per confezionare salse o cucinare altro che non sia bollito.

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

Pesciera

BOLLIRE - STUFARE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Ideale per cotture bollite, au bleu, affogatura e in court bouillon. Alcune versioni sono adatte per cotture al forno o brasate. La griglia interna consente anche la cottura dolce al vapore.

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX

Rostiera

BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Adatta per cotture su piano o in forno. La brasiera, con bordi alti circa il doppio rispetto alla rostiera, è perfetta per eccellenti brasati. La versione a bordi bassi, chiamata teglia, è ideale per la cottura in forno-

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

Lo strumento giusto per ogni cottura

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità. A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

The right tool for every cooking

The shape of the cooking instruments qualifies their specific function.
According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.

Perché cucinare nell'alluminio con purezza superiore al 99%?

IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 18 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. Fondamentale è utilizzare una pentola in alluminio per alimenti, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 4 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/°K. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- la regolazione e il mantenimento efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo sia sulle pareti;
- la conseguente riduzione di surriscaldamenti locali e bruciature;
- risparmio energetico delle fonti di riscaldamento.

PREGI

- È un materiale riciclabile;
- Ottima conducibilità termica;
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione;
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura;
- Convenienza rapporto qualità-prezzo;
- Conforme alle vigenti norme HACCP.
- Non sono presenti tracce di NICHEL.

Why choosing to cook in a 99% pure aluminum cookware?

THE MATERIAL

Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?
Because Alu is the Chefs' favourite metal! It is the Best for its quality, its lightness its conductivity and the last but not the least, its great flexibility of use! With better conductivity there will be less energy use and all the organoleptic properties of the food are fully preserved! It is hygienic, easy to clean and eco-friendly because it is recycleable at 100%!. Baldassare Agnelli's Aluminum cookwares are made in Aluminum and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminum

THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

After Copper and Copper 4, Aluminum is the best heat conductor among the metals used to make cookwares. Inside Aluminum cookware [like the ones made by Agnelli's company] Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done! That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities.That's in a few words healthy food! Alu can conduct 225 W/°K heat. When you are cooking using a good conductor cookware:

- *you will be able to mantain and to keep the same quality of heating during all the time required to cook;*
- *a good heat conductor will spread the heating all around the surfaces either on the bottom and on the internal surfaces;*
- *thanks to the internal coating, you can use your metal utensil with its handle that stay cool while you are cooking and the pan's rim has been specially designed to make pouring easy and dripless;*
- *energy saver.*

VALUES

- *It is recyclable.*
- *A very good heat conductor.*
- *Energy saver.*
- *Hygienic safe.*
- *Following the international rules about food containers.*
- *It's a breeze to wash with a sponge.*
- *Light and handy.*
- *Convenient for its price and its quality.*
- *Following the HACCP rules.*
- *Nickel free.*

LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:

a. contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
b. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
c. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
d. evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/o fortemente salati.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- **Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con olio o burro e lasciare riposare per qualche ora, poi risciaquare;**
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- **Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura; L'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.**
- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in pentole di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate. (DM 18 aprile 2007 n°76)
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale e lo corroda.**
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione naturale del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendenti usare prodotti specifici.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76.
Non sono presenti tracce di NICHEL.

LIMITS

- *Restrictions about using alu-cookware as from DM April 18th, 2007 n°76;*
- *Short contact: less than 24 hrs at not chilled temperature.*
- *Longer contact: more than 24 hrs at chilled temperature.*
- *Prolonged contact: more than 24 hrs at room temperature limited to foods listed in the annex to regulation.*
- *Avoid the contact with too acid/or too salty food.*

ADVICES

- ***When you are using your Alu cookware for the first time, remember to clean it hot water and dry well. Then rub some oil inside the surface and then let it to rest.***
- *Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!*
- *Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a heigh or low flame!*
- ***When washing Alu cookwares in the Dishwasher, if they come out spotted, that's depends on the kind of detergent you are using.***
- *Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.*
- *Avoid touching the cooking tool when it is hot.*
- *Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.*
- *Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator . (DM April 18th, 2007 n° 76)*
- ***Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.***
- *The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.*

WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL

Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity.
Baldassare Agnelli Aluminium Cookware is guaranteed as safe for food according to Ministerial Decree of April 18th, 2007 n° 76. It is nickel free.

Di quale padella hai bisogno?

Agnelli SINCE 1907

ALLUMINIO *ALUMINUM*

	ALLUMINIO NUDO *ALUMINUM*	ALLUMINIO ANTIADERENTE *ALUMINUNON-STICK ALUMINUMM*		2ply
		Alblack	Shark Skin	Induction Chef
compatibile con *compatibile con*				
Spessore *Thickness*	3mm 5mm	3mm 5mm	3mm	3mm
Composizione Composizione	100% Alluminio *Aluminum*	100% Alluminio *Aluminum*	100% Alluminio *Aluminum*	85% Alluminio *Aluminum* 15% Acciaio *Stainless steel*
Rivestimento *Coating*	No	Greblon c3+	Shark Skin	Shark Skin
Durabilità *Durability*	****	***	****	*****
Manico *Hanlde*	Acciaio *Stainless steel*		Acciaio *Stainless steel*	Acciaio *Stainless steel*

Which pan do you need?

3ply	5ply	4ply	ACCIAIO INOX *STAINLESS STEEL*
Alu-inox 3ply	Alu-inox 5ply	Copper 4	
2,5mm	4mm	2,5mm	1mm
10% Acciaio *Stainless steel* 80% Alluminio *Aluminum* 10% Acciaio *Stainless steel*	10% Acciaio *Stainless steel* 75% Alluminio *Aluminum* 15% Acciaio *Stainless steel*	16% Acciaio *Stainless steel* 56% Alluminio *Aluminum* 16% Acciaio *Stainless steel* 12% Rame *Copper*	16% Acciaio *Stainless steel*
No	No		No
*****	*****		*****
Acciaio 1907 *Stainless steel 1907*	Acciaio 1907 *Stainless steel 1907*		Acciaio *Stainless steel*

Indice
Index

20 Pentola d'Oro & Pentola d'Argento
Golden & Silver pot

28 Multi-ply
5-ply, 3-ply, 2-ply

40 Acciaio Inox
Stainless steel

47 Ferro
Iron

48 Rame
Copper

68 Alluminio professionale
Professional aluminum

98 Alluminio professionale antiaderente
Professional non-stick aluminum

122 Servizio in tavola
Table top

132 Buffet
Buffet

134 Ghisa
Cast iron

136 Pietra
Stone

140 Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio e in acciaio inox
Gastronorm trays and containers in aluminium and stainless steel

152 Pasticceria & Pizza
Pastry-Pizza Line

164 Espositori
Exhibitors

PENTOLA
d'ORO
Una creazione
Baldassare Agnelli
Baldassare Agnelli

Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU104IE16IND	16	8	1,7	a preventivo
ALAU104IE20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAU104IE24IND	24	12	5,6	a preventivo

Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU106IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU106IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU106IE28IND	28	9	6	a preventivo

Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU105IE16IND	16	8	1,7	a preventivo
ALAU105IE18IND	18	10	3,3	a preventivo
ALAU105IE20IND	20	12	5,6	a preventivo
ALAU105IE24IND	24	14	9	a preventivo

Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU107IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU107IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU107IE28IND	28	9	6	a preventivo

Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU111IE20IND	20	a preventivo
ALAU111IE 24IND	24	a preventivo
ALAU111IE 28IND	28	a preventivo
ALAU111IE 32IND	32	a preventivo

Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU111/BISIE24IND	**24**	a preventivo
ALAU111/BISIE28IND	**28**	a preventivo
ALAU111/BISIE32IND	**32**	a preventivo

Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU110IE20IND	**20**	a preventivo
ALAU110IE24IND	**24**	a preventivo
ALAU110IE28IND	**28**	a preventivo
ALAU110IE32IND	**32**	a preventivo

Polsonetto

Polsonetto

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU294IE18	**18**	a preventivo

Tegamino in oro con due maniglie inox

Gold two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALAU110IES15	**15**	**4**	a preventivo

Valigetta - *Case*

PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione Baldassare Agnelli

Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR104IE20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAR104IE24IND	24	12	5,6	a preventivo

Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR106IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAR106IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAR106IE28IND	28	9	6	a preventivo

Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR105IE20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAR105IE24IND	24	12	5,6	a preventivo

Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR107IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAR107IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAR107IE28IND	28	9	6	a preventivo

PENTOLA d'ARGENTO
Una creazione Baldassare Agnelli

Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR111IE20IND	20	a preventivo
ALAR111IE24IND	24	a preventivo
ALAR111IE28IND	28	a preventivo

Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR111/BISIE24IND	24	a preventivo
ALAR111/BISIE28IND	28	a preventivo
ALAR111/BISIE32IND	32	a preventivo

Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR11DIE20IND	20	a preventivo
ALAR11DIE24IND	24	a preventivo
ALAR11DIE28IND	28	a preventivo

Baldassare Agnelli

Alu-Inox 5-ply mirror finished

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

80%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

P_S 4,1
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; BPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
No Coating

ACCIAIO
Handle Stainless steel

4 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS
(1/16")

Composizione Alu-inox 5ply
Alu-inox 5ply composition

0,4mm
10% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia
10% Stainless steel 18/10 for easy cleaning

1mm
25% Alluminio lega 1050 per una migliore resistenza alle deformazioni
25% Aluminium for better resistance to deformation

1mm
25% Cuore d'alluminio per una perfetta trasmissione del calore
25% Aluminium soul for perfect heat transmission

1mm
25% Alluminio lega 1050 per una migliore resistenza alle deformazioni
25% Aluminium for better resistance to deformation

0,6mm
15% Acciaio ferritico per induzione
15% Ferritic steel for induction

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110420	**20**	13	4,4
ALUM110424	**24**	16	7,2

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110624	**24**	10	6,7
ALUM110628	**28**	11	10,3

NEW 2025

Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALUM111228	**28**	7,5

Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110512	**12**	7	0,7
ALUM110514	**14**	8	1,2

Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110516	**16**	11	2,2

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110720	**20**	7,8	2,5

Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALUM111120	**20**	4,5
ALUM111124	**24**	5
ALUM111128	**28**	5
ALUM111132	**32**	5,3

NEW 2025

Alu-Inox 3-ply mirror finished

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 190

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

*****

DURATA
Durability

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 80% recycling

P_S 4,1

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating No one

ACCIAIO

Handle Stainless steel

2,5

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Composizione Alu-inox 3ply
Alu-inox 3ply composition

0,25mm

10% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia
10% Stainless steel 18/10 for easy cleaning

2mm

80% Alluminio lega 1050 per una migliore resistenza alle deformazioni
25% Aluminium for better resistance to deformation

0,25mm

10% Acciaio ferritico per induzione
15% Ferritic steel for induction

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10420	**20**	13	4,1
ALUM10424	**24**	15,5	7
ALUM10428	**28**	18	11,1
ALUM10432	**32**	20	16,1
ALUM10436	**36**	22	24,4
ALUM10440	**40**	23	28,9

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10620	**20**	8	2,5
ALUM10624	**24**	9,5	4,3
ALUM10628	**28**	11	6,8
ALUM10632	**32**	12	9,7
ALUM10636	**36**	13	13,2
ALUM10640	**40**	14	17,6

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10720	**20**	8	2,5
ALUM10724	**24**	9,5	4,3
ALUM10728	**28**	11	6,8

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

NEW 2025

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALUM11028	**28**	6
ALUM11032	**32**	6,5
ALUM11036	**36**	7
ALUM11040	**40**	7,2

Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10512	**12**	6	0,7
ALUM10514	**14**	7	1,1

Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10516	**16**	11	2,2
ALUM10520	**20**	13	4,1

Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALUM111B20	**20**	5,5
ALUM111B24	**24**	6
ALUM111B28	**28**	6,5
ALUM111B32	**32**	7

Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALUM11120	**20**	4
ALUM11124	**24**	4,5
ALUM11128	**28**	5
ALUM11132	**32**	5,3

Coperchio con pomolo in acciaio

Lid

Code	Ø cm
ALUM12916	**16**
ALUM12920	**20**
ALUM12924	**24**
ALUM12928	**28**
ALUM12932	**32**
ALUM12936	**36**
ALUM12940	**40**

Padella “Mantecare” salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan

Code	Ø cm	H cm
ALUM111BM24	**24**	9,5
ALUM111BM28	**28**	10

NEW 2025

Alu-Inox 3-ply

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 160

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

80%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 4,1

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

Handle Stainless steel

2,5mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

NEW 2025

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX104ALIN16	**16**	11	2,2
ALIX104ALIN20	**20**	13	4,1
ALIX104ALIN24	**24**	16	7,2
ALIX104ALIN28	**28**	18	11,1
ALIX104ALIN32	**32**	20	16,1
ALIX104ALIN36	**36**	22	22,4
ALIX104ALIN40	**40**	23	28,9

NEW 2025

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX106ALIN16	**16**	8	1,6
ALIX106ALIN20	**20**	8	2,5
ALIX106ALIN24	**24**	9,5	4,3
ALIX106ALIN28	**28**	11	6,8
ALIX106ALIN32	**32**	12	9,7
ALIX106ALIN36	**36**	13	13,2
ALIX106ALIN40	**40**	14	17,6

NEW 2025

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALIX110ALIN20	**20**	6
ALIX110ALIN24	**24**	6
ALIX110ALIN28	**28**	6
ALIX110ALIN32	**32**	6,5
ALIX110ALIN36	**36**	7

NEW 2025

Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX105ALIN16	**16**	11	2,2
ALIX105ALIN20	**20**	13	4,1
ALIX105ALIN24	**24**	16	7,2
ALIX105ALIN28	**28**	18	11,1

Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX107ALIN16	**16**	8	1,6
ALIX107ALIN20	**20**	8	2,5
ALIX107ALIN24	**24**	9,5	4,3
ALIX107ALIN28	**28**	11	6,8

NEW 2025

Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALIX111BALIN20	**20**	5,5
ALIX111BALIN24	**24**	6
ALIX111BALIN28	**28**	6,5
ALIX111BALIN32	**32**	7

NEW 2025

Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALIX111ALIN20	**20**	4
ALIX111ALIN24	**24**	4,5
ALIX111ALIN28	**28**	5
ALIX111ALIN32	**32**	5,3
ALIX111ALIN36	**36**	5,5

Coperchio con pomolo in acciaio

Lid

Code	Ø cm
ALUM12916	**16**
ALUM12920	**20**
ALUM12924	**24**
ALUM12928	**28**
ALUM12932	**32**
ALUM12936	**36**
ALUM12940	**40**

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

INDUCTION CHEF

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 185
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

* * * * *
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

P_S 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

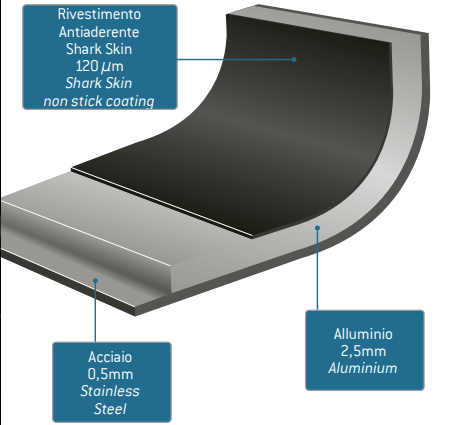
Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DL.gs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SHARK SKIN
RIVESTIMENTO
Shark Skin - Powered Greblon Technology non-stick coating

ACCIAIO
Handle Stainless steel

3 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

MADE IN ITALY



AGNELLI INDUCTION CHEF® è il risultato dell'eccellente connubio tra un corpo in alluminio rivestito con antiaderente Shark Skin®, unito ad una lamina in acciaio satinato elegantemente rifinita. L'eccezionale conducibilità termica consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, raggiungendo velocemente la temperatura desiderata. Di pregevole impatto estetico, lavabili in lavastoviglie, gli strumenti di cottura AGNELLI INDUCTION CHEF® sono il nuovo punto di riferimento delle cotture professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

AGNELLI INDUCTION CHEF® is the result of the perfect combination between a Shark Skin® non-stick coated aluminium body and an elegantly finished brushed stainless steel foil. The aluminium great thermal conductivity allows the heat to spread itself uniformly on the surface, getting quickly to the desired temperature. Delivering an exceptional aesthetic impact, dishwasher safe, the AGNELLI INDUCTION CHEF® cooking instruments are the new point of reference for the professional cooking.

- *Extremely long-lasting*
- *Remarkably good*
- *PFOA free*

INDUCTION CHEF

MADE IN ITALY

POTENZA REALE E POTENZA ASSORBITA

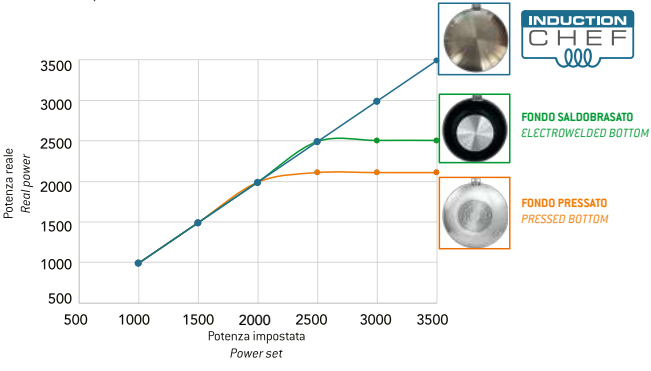
REAL POWER AND ABSORBED POWER

Il test compara l'effettivo assorbimento delle diverse tecnologie di fondi a induzione e la loro capacità di permettere al fornello di lavorare come richiesto.

Il fornello in esempio è in grado di erogare una potenza minima di 1000W, l'utente può incrementare la potenza con scaglioni da 500W fino alla potenza massima di 3500W.
L'utente incrementando la potenza tramite il pannello di controllo del fornello sarà in grado di aumentarla effettivamente solo fino a che il valore impostato è minore della potenza che il fondo è realmente in grado di convertire in calore.
Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.

The test compares the actual absorption of the various induction fund technologies and their ability to allow the stove to work as required.

The stove in example is capable of delivering a minimum power of 1000W, the user can increase the power in steps from 500W up to the maximum power of 3500W.
By increasing the power through the cooker control panel, the user will be able to actually increase it only until the set value is less than the power that the bottom is really able to convert into heat. It is not possible to exceed this value, even by setting the stove to maximum power.

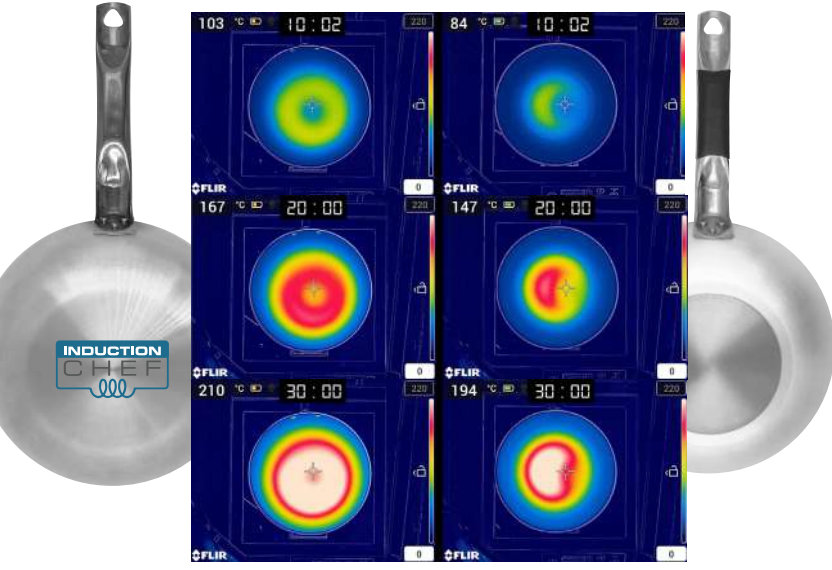


GENERAZIONE E DIFFUSIONE DEL CALORE

HEAT GENERATION AND DIFFUSION

Il test comparativo mostra dove il calore si genera e come si distribuisce nel corpo dello strumento di cottura.
La prima linea di immagini mostra lo strumento freddo appena posizionato sul piano cottura.
La seconda linea di immagini mostra la temperatura dopo 10 secondi dopo l'accensione alla massima potenza, è facile notare come la nuova linea Induction Chef presenti già una temperatura più elevata e uniforme del corpo pentola.
Le immagini successive scattate a 20 e 30 secondi dopo l'accensione del fornello mostrano come la linea Induction Chef sia in grado di scaldarsi più velocemente trasferendo il calore dal fondo induttivo verso i bordi e la pietanza in cottura in modo ottimale.

The comparison test shows where the heat is generated and how it is distributed in the body of the cooking tool.
The first line of images shows the cold tool just placed on the hob.
The second line of images shows the temperature 10 seconds after switching on at maximum power, it is easy to see how the new Induction Chef line already has a higher and more uniform temperature of the body of the pan.
The subsequent images taken 20 and 30 seconds after switching on the hob show how the Induction Chef line is able to heat up more quickly by transferring the heat from the induction base to the edges and the food being cooked in an optimal way.



Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA6111BG20	**20**	5,5
ALSA6111BG24	**24**	6,5
ALSA6111BG28	**28**	6,5
ALSA6111BG32	**32**	7,5

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA6111BBG20	**20**	4,5
ALSA6111BBG24	**24**	5
ALSA6111BBG28	**28**	5
ALSA6111BBG32	**32**	5

Padella svasata alta con un manico 1907

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
ALCX6111BG20	**20**	5,5
ALCX6111BG24	**24**	6,5
ALCX6111BG28	**28**	6,5
ALCX6111BG32	**32**	7,5

Padella svasata bassa con un manico 1907

Low sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
ALCX6111BBG20	**20**	4,5
ALCX6111BBG24	**24**	5
ALCX6111BBG28	**28**	5
ALCX6111BBG32	**32**	5

Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 16

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

*****

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 7,8

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

Handle Stainless steel

0,8-1 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3103E20	**20**	18	20	4,4
COIX3103E24	**24**	21,5	24	10,9
COIX3103E28	**28**	24,7	28	17,2
COIX3103E32	**32**	26,5	32	25,7
COIX3103E36	**36**	30,5	36	36,6
COIX3103E40	**40**	34	40	50,3
COIX3103E45	**45**	37,5	45	71,6
COIX3103E50	**50**	41	50	98,2
COIX3103E60	**60**	44,5	55	155

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3104E16	**16**	14,5	12	2,4
COIX3104E18	**18**	16	10,5	2,7
COIX3104E20	**20**	18	14	4,4
COIX3104E24	**24**	21,8	16	7,2
COIX3104E28	**28**	25	18	11,1
COIX3104E32	**32**	27	20	16,1
COIX3104E36	**36**	30,5	22	22,4
COIX3104E40	**40**	33,9	25	31,4
COIX3104E45	**45**	37,5	28	44,5
COIX3104E50	**50**	41,2	32	62,8
COIX3104E60	**60**	44,5	37	107,4

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3106E16	**16**	14	7,5	1,5
COIX3106E20	**20**	18	10,5	3,3
COIX3106E24	**24**	21,5	11	5
COIX3106E28	**28**	25	13	8
COIX3106E32	**32**	27	16	12,9
COIX3106E36	**36**	30,5	18	18,3
COIX3106E40	**40**	34	19	23,6
COIX3106E45	**45**	37	21	34,9
COIX3106E50	**50**	41	23	38,8
COIX3106E60	**60**	44	25	70,6

Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3107E16	**16**	14	7,5	1,5
COIX3107E20	**20**	18	10,5	2,8
COIX3107E24	**24**	21,5	11	4,5
COIX3107E28	**28**	25	13	7,3

Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3105E12*	**12**	10,3	7	0,8
COIX3105E14*	**14**	12,2	8	1,2
COIX3105E16	**16**	14	12	2,4
COIX3105E18	**18**	16	10,5	3,5
COIX3105E20	**20**	18	14	4
COIX3105E24	**24**	21,5	16	6,7
COIX3105E28	**28**	25	18	10,3

* con 2 beccucci - with 2 spouts

Padella con un manico tubolare inox rivestimento interno platinum

Frying pan with non-stick coating

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3111SP20	**20**	15	4,5
COIX3111SP24	**24**	15	5
COIX3111SP28	**28**	18,5	5
COIX3111SP32	**32**	22	5
COIX3111SP36	**36**	25,2	6
COIX3111SP40	**40**	29	7

NEW 2025

Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3111E20	**20**	15	4,5
COIX3111E24	**24**	18,5	5
COIX3111E28	**28**	22	5
COIX3111E32	**32**	25,2	5
COIX3111E36	**36**	29	6
COIX3111E40	**40**	32	7

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3110E20	**20**	14,7	4
COIX3110E24	**24**	18,5	4,5
COIX3110E28	**28**	22	5,2
COIX3110E32	**32**	25	5
COIX3110E36	**36**	29	6
COIX3110E40	**40**	31,3	7

Tegame con due maniglie inox rivestimento interno platinum

Omelette pan, 2 s/s handles with non-stick coating

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3110SP20	**20**	14,7	4
COIX3110SP24	**24**	15	4,5
COIX3110SP28	**28**	18,5	5,2
COIX3110SP32	**32**	22	5
COIX3110SP36	**36**	25,2	6
COIX3110SP40	**40**	29	7

NEW 2025

Casseruola conica con un manico tubolare inox

Conical casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3109E16	**16**	11	6
COIX3109E18	**18**	13,3	6
COIX3109E20	**20**	14,5	6,5
COIX3109E22	**22**	17	7
COIX3109E24	**24**	18,2	7,5

Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm
COIX3129E16	**16**
COIX3129E18	**18**
COIX3129E20	**20**
COIX3129E24	**24**
COIX3129E28	**28**
COIX3129E32	**32**
COIX3129E36	**36**
COIX3129E40	**40**
COIX3129E45	**45**
COIX3129E50	**50**
COIX3129E60	**60**

Colapasta a spicchio con un manico inox

Segment colander

Code	Ø cm	H cm
COIX3153BE36	**36**	23
COIX3153BE40	**40**	26

Casseruola con 4 scomparti colapasta a spicchio con due maniglie inox

Saucepot with 4 segment colanders

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3153E36	**36**	30,5	22	21
COIX3153E40	**40**	33,9	25	31

Imbuto

Funnel

Code	Ø cm
COIX309912	**12**
COIX309914	**14**
COIX309920	**20**
COIX309925	**25**
COIX309930	**30**

Scaldapasta cilindrico con un manico inox

Pasta heater, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
COIX317518	**18**	11
COIX317520	**20**	12
COIX317522	**22**	13
COIX317524	**24**	14
COIX317528	**28**	16

Colapasta sferico con due maniglie inox

Spherical colander

Code	Ø cm	H cm
COIX311532	**32**	18
COIX311536	**36**	19
COIX311540	**40**	21

Chinoise inox con un manico inox

Professional Chinese colander

Code	cm	lungh. totale
COIX3232E18	**18**	37,8
COIX3232E20	**20**	39,5
COIX3232E24	**24**	42,5

Bastardella semisferica con maniglie inox
no induzione

Hemispheric mixing bowl, 2 handles

Code	Ø cm	H cm
COIX320222	**22**	12
COIX320226	**26**	14
COIX320232	**32**	18
COIX320236	**36**	20
COIX320240	**40**	21

Base per bastardella

Mixing bowl base

Code	Ø cm	H cm
COIX3202B16	**16**	22
		26
COIX3202B22	**22**	32
		36
		40

Mestolo inox

One-piece ladle

Code	Ø cm	lungh. totale cm*	lt
COIX3205E06	6	**36**	0,07
COIX3205E08	8	**41**	0,12
COIX3205E10	10	**47**	0,25
COIX3205E12	12	**51**	0,5
COIX3205E14	14	**53**	0,75
COIX3205E16	16	**57**	1

Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3207R14	14	**55**
COIX3207R16	16	**57,2**
COIX3207R18	18	**58,5**
COIX3207R20	20	**68,5**

Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs

Code	lungh. totale cm*
COIX360415	**13,5**

Paletta liscia Inox

One-piece spatula

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EL54	14	**53**

Schiumarola inox

One-piece skimmer

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3207E10	10	**42,5**
COIX3207E12	12	**48**
COIX3207E14	14	**52,8**
COIX3207E16	16	**58**
COIX3207E18	18	**63**
COIX3207E20	20	**66,8**

Forchettone a 3 denti inox

One-piece fork, 3 prongs

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3369E-350	10,5	**53,2**

Paletta forata inox

One-piece perforated spatula

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EP54	**14**	53

Frusta inox

Egg whisk

Code	lungh. totale cm*
COIX3601E25	**25**
COIX3601E30	**30**
COIX3601E35	**35**
COIX3601E40	**40**
COIX3601E50	**50**
COIX3601E55	**55**
COIX3601E60	**60**

Forchettone a 2 denti Inox

One-piece fork, 2 prongs

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3369E-250	10	**48**

Cucchiaione inox

One-piece sauce spoon

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3217E46	6	**46**

Pinze chef inox

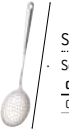
Chef's pincers

Code	lungh. totale cm*
COIX360330	**30**
COIX360335	**35**
COIX360340	**40**

Schiumarola a servire inox

AD ESAURIMENTO

Serving skimmer



Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX5207S11	11	**34,3**

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 60
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

****
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 4,1
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ACCIAIO O FERRO
RIVESTIMENTO
Handle stainless steel or iron

FERRO
Iron

2 mm
SPESSORE
Material thickness [1/16"]

Tegame ferro per paella con due maniglie inox
Paella frypan, iron

Code	Ø cm	H cm
COFE3010T34	**34**	5
COFE3010T36	**36**	5,5
COFE3010T42	**42**	6
COFE3010T48	**48**	6,5

Padella lionese FE T. 30 pesante con un manico in ferro rivettato
Spessore circa 2 mm

Black steel frypan, iron handle
Thickness about 2 mm

Code	Ø cm	H cm
COFE3006PT20	**20**	3,8
COFE3006PT22	**22**	4
COFE3006PT24	**24**	4,5
COFE3006PT26	**26**	4,5
COFE3006PT28	**28**	4,5
COFE3006PT32	**32**	5
COFE3006PT36	**36**	5,5
COFE3006PT40	**40**	5,5
COFE3006PT50	**50**	6

Padella lionese FE T. 30 leggera con un manico in ferro saldato
Spessore circa 1 mm

Black steel frypan, iron handle
Thickness about 1 mm

Code	Ø cm	H cm
COFE3006T26	**26**	5,5
COFE3006T28	**28**	5,5
COFE3006T32	**32**	6
COFE3006T36	**36**	6,5
COFE3006T40	**40**	7

NEW

Copper 4 induzione - rame alluminio inox

Copper 4 for induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 295
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

*****

80%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

P_S 5
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO
Handle Stainless steel

2,5 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS
(1/16")

Composizione Agnelli Copper 4

Agnelli Copper 4 composition

0,4mm
16% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia
16% Stainless steel 18/10 for easy cleaning

1,4mm
56% Cuore d'alluminio per una perfetta trasmissione del calore
56% Aluminium soul for perfect heat transmission

0,4mm
16% Acciaio ferritico per induzione
16% Stainless steel for induction

0,3mm
12% Rame
12% Copper

COPPER4:
Reg. CE 1935/2004
DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019 legislazione specifica acciai inox);
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE104CIT20	**20**	12,3	3,8
COTE104CIT24	**24**	15,8	7

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE106CIT24	**24**	10,3	4,5
COTE106CIT28	**28**	12,3	7,4

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE107CIT20	**20**	8,3	2,5

NEW 2025

Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	H cm
COTE112CIT28	**28**	7,5
COTE112CIT32	**32**	8

Agnelli
SINCE 1907

Casseruola alta con 2 beccucci con un manico inox

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE105CIT12	**12**	6,3	0,7
COTE105CIT14	**14**	7,3	1,1

Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE105CIT16	**16**	9,3	1,8

Coperchio con pomolo in acciaio

Lid

Code	Ø cm
ALUM12916	**16**
ALUM12920	**20**
ALUM12924	**24**
ALUM12928	**28**
ALUM12932	**32**
ALUM12936	**36**
ALUM12940	**40**
ALUM12945	**45**

Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm
COTE111CIT20	**20**	4,3
COTE111CIT24	**24**	4,8
COTE111CIT28	**28**	5,3
COTE111CIT32	**32**	5,8

Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

* * * * *

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 8,9

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

Handle Stainless steel

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

2mm

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX104CUPI20	**20**	14,5	11	3,3
ALCX104CUPI24	**24**	18	14	5,6
ALCX104CUPI28	**28**	22	16	9

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX106CUPI24	**24**	18	8	4,1
ALCX106CUPI28	**28**	22	9	6

RAME STAGNATO:
Reg. CE 1935/2004
D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

Casseruola alta con un manico

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX105CUPI20	**20**	14,5	11	3,3
ALCX105CUPI24	**24**	18	14	5,6

Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

Code	Ø cm
ALCX129VE16	**16**
ALCX129VE20	**20**
ALCX129VE24	**24**
ALCX129VE28	**28**
ALCX129VE32	**32**

Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

P_S 8,9

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
Tinned coating

ACCIAIO

Handle Stainless steel

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU104PI20	**20**	14,5	11	3,3
ALCU104PI24	**24**	18	14	5,6
ALCU104PI28	**28**	22	16	9

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU106PI20	**20**	14,5	7	2,5
ALCU106PI24	**24**	18	8	4,1
ALCU106PI28	**28**	22	9	6

Spessore disco induzione 2 mm
Thickness induction disk 2 mm (1/16")

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCU110PI20	**20**	14,5	5
ALCU110PI24	**24**	18	5,8
ALCU110PI28	**28**	22	5

Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU105PI20	**20**	14,5	11	3,3
ALCU105PI24	**24**	18	14	5,6
ALCU105PI28	**28**	22	16	9

Paiolo in rame per polenta “senza stagnatura”
Spessore 1,2mm rame

Copper polenta pot, “without tinning”

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCM165MPI24	**24**	14	13	2,9
ALCM165MPI26	**26**	16	13,5	3,9
ALCM165MPI28	**28**	17,5	14	4,9
ALCM165MPI30	**30**	19,5	15	5,9

Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCU111PI20	**20**	14,5	5
ALCU111PI24	**24**	18	5,8
ALCU111PI28	**28**	22	5

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU107PI20	**20**	14,5	7	2,5
ALCU107PI24	**24**	18	8	4,1
ALCU107PI28	**28**	22	9	6

Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid

Code	Ø cm
ALCU129T20	**20**
ALCU129T24	**24**
ALCU129T28	**28**

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 8,9

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
Tinned coating

OTTONE

Brass

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10418	**18**	10	2,6
ALCU10420	**20**	11	3,3
ALCU10422	**22**	11	4,5
ALCU10424	**24**	14	5,6
ALCU10428	**28**	16	9
ALCU10432	**32**	18	12,5
ALCU10436	**36**	19,6	18
ALCU10440	**40**	22	26

Casseruola alta con un manico in ottone fuso

Saucepan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105G20	**20**	11	3,3
ALCU105G24	**24**	14	5,6

Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10620	**20**	7	2,5
ALCU10624	**24**	8	4,1
ALCU10628	**28**	9	6
ALCU10632	**32**	10	8
ALCU10636	**36**	11,5	12
ALCU10640	**40**	14	16
ALCU10645	**45**	16,5	23

Casseruola bassa con un manico tubolare ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10720	**20**	7	2,5
ALCU10724	**24**	8	4,1

Casseruola bassa con un manico in ottone fuso

Casserole pan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107G20	**20**	7	2,5
ALCU107G24	**24**	8	4,1

Casseruola alta con un manico tubolare ottone

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10516	**16**	8	1,7
ALCU10520	**20**	11	3,3
ALCU10524	**24**	14	5,6
ALCU10528	**28**	16	9

Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm
ALCU11020	**20**	5
ALCU11024	**24**	5,8
ALCU11028	**28**	5
ALCU11032	**32**	6,3
ALCU11036	**36**	7
ALCU11040	**40**	7,5
ALCU11045	**45**	8,5
ALCU11050	**50**	8,5
ALCU11060	**60**	10

Casseruola ovale alta con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

Code	cm	H cm	lt
ALCU12630	**30x22**	12	6,22

Padella svasata alta “saltare” con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
ALCU111B20	**20**	5,3
ALCU111B24	**24**	6
ALCU111B28	**28**	7
ALCU111B32	**32**	7,8
ALCU111B36	**36**	8

Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
ALCU11120	**20**	5
ALCU11124	**24**	5,8
ALCU11128	**28**	5
ALCU11132	**32**	6,3
ALCU11136	**36**	7
ALCU11140	**40**	7,5

Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" con un manico tubolare e maniglia ottone

Copper polenta pot, "without tinning"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU16518	**18**	12	2
ALCU16520	**20**	13	3
ALCU16522	**22**	14	3,5
ALCU16524	**24**	14	4,5
ALCU16526	**26**	17	6

Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

Code	cm	H cm
ALCU11840	**40x17**	10

Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU108C24	**24**	9,5	5,5
ALCU108C28	**28**	10,5	7,1

Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALCU150C32	**34,3x23,7**	**32x23**	6
ALCU150C36	**39,5x26,5**	**36x26**	6

Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code
COCUFLAMALCOOL
COCUFLAMGAS

Bombola camping a 2 gaz R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED

Padella leggera in rame stagnato per flambeau con un manico in legno

Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle

Code	Ø cm	H cm
COCUPADFLAM26	**26**	4,5
COCUPADFLAM28	**28**	4,5

Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 30W, porzioni 30/34

Polenta and risotto mixer with large pot

Code	Ø cm	H con base cm	lt
COCU3165K9	34	22,2	12

Polsonetto rame stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

Copper polsonetto, tinned for baine-marie, not tinned for pastry

Code	Ø cm
COCU294NS18	**18**
COCU294S18	**18**

Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 16W, porzioni 10/12

Polenta and risotto mixer with large pot

Code	Ø cm	H con base cm	lt
COCU3165K4,5	26	14,8	4,5

Oliera rame con coperchio con orlo salva goccia

Oil pourer with lid and drip saver edge

Code	lt
COCU36020,5	0,5
COCU36021	1

Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

Code	Ø cm	H cm
COCU15824	**24**	4,5
COCU15836	**36**	5,5

Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid

Code	cm
ALCU12916	**16**
ALCU12918	**18**
ALCU12920	**20**
ALCU12922	**22**
ALCU12924	**24**
ALCU12928	**28**
ALCU12932	**32**
ALCU12936	**36**
ALCU12940	**40**
ALCU12945	**45**
ALCU12950	**50**
ALCU12960	**60**

Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	**19-28**	20

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 8,9

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
Tinned coating

OTTONE

Brass

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM103M20	**20**	20	6
ALCM103M24	**24**	22	10

Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM106M20	**20**	7	2,5
ALCM106M24	**24**	8	4,1
ALCM106M28	**28**	9	6,4
ALCM106M32	**32**	10	8
ALCM106M36	**36**	11,5	12

Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM104M20	**20**	11	3,3
ALCM104M24	**24**	12	4,5
ALCM104M28	**28**	16	9

Tinned Copper

Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" con manico e maniglia in ottone

Copper polenta pot, "without tinning"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM165M18	**18**	12	2
ALCM165M20	**20**	13	3
ALCM165M22	**22**	14	3,5
ALCM165M24	**24**	15	4,5
ALCM165M26	**26**	17	6

Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M20	**20**	5
ALCM110M24	**24**	5,5
ALCM110M28	**28**	6
ALCM110M32	**32**	6,5
ALCM110M36	**36**	7
ALCM110M40	**40**	7,5

Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM107M20	**20**	7	2,5
ALCM107M24	**24**	8	4,1

Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM105M16	**16**	8	1,7
ALCM105M20	**20**	11	3,3

Padella con un manico ottone

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M20	**20**	5
ALCM111M24	**24**	5,5
ALCM111M28	**28**	6
ALCM111M32	**32**	6,5
ALCM111M36	**36**	7
ALCM111M40	**40**	7,5

Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
ALCM111BM20	**20**	5
ALCM111BM24	**24**	6
ALCM111BM28	**28**	6,5
ALCM111BM32	**32**	7
ALCM111BM36	**36**	7,5

Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval omelette pan with lid

Code	cm	H cm
ALCM120M30	**30x22**	6,5

Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio

Roasting pan with lid

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALCM150M32	**35x23,2**	**32x23**	6
ALCM150M36	**39,5x26,5**	**36x26**	6

Pesciera con coperchio, griglia e due manigle ottone

Fish-kettle with grid and lid

Code	cm	H cm
ALCM118M40	**40x17**	**10**

Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

Code	cm	H cm	lt
ALCM126M30	**30x22**	12	6,22

Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM108MC24	**24**	9,5	5,5
ALCM108MC28	**28**	10,5	7,1

Tortiera per farinata martellata con orlo temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim

Code	Ø cm	H cm
COCU43/330	**30**	1
COCU43/332	**32**	1
COCU43/334	**34**	1
COCU43/336	**36**	1
COCU43/338	**38**	1
COCU43/340	**40**	1,2
COCU43/342	**42**	1,2
COCU43/345	**45**	1,2
COCU43/350	**50**	1,5
COCU43/360	**60**	1,5
COCU43/370	**70**	2

Coperchio 1,2 mm con ponticello in ottone

Lid

Code	Ø cm
ALCM129M16	**16**
ALCM129M20	**20**
ALCM129M24	**24**
ALCM129M28	**28**
ALCM129M32	**32**
ALCM129M36	**36**
ALCM129M40	**40**

Rame liscio 2 mm manicato ottone fuso in stile francese

Flat copper with brass handle

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 8,9

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
Tinned coating

OTTONE

Brass

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con un manico ottone fuso

Saucepan with brass handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105F10	**10**	6,5	0,51
ALCU105F12	**12**	7,5	0,85
ALCU105F14	**14**	8,5	1,31
ALCU105F16	**16**	8	1,61
ALCU105F18	**18**	10	2,54
ALCU105F20	**20**	11	3,46
ALCU105F22	**22**	11,2	4,26
ALCU105F24	**24**	14	6,33

Casseruola bassa con un manico ottone fuso

Casserole pan with brass handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F10	**10**	4	0,31
ALCU107F12	**12**	4,5	0,51
ALCU107F14	**14**	5,5	0,85
ALCU107F16	**16**	6,8	1,37
ALCU107F18	**18**	7	1,78
ALCU107F20	**20**	8	2,51
ALCU107F22	**22**	9	3,42
ALCU107F24	**24**	10	4,52

Family Cooking Rame

Copper

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 8,9

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

Paiolo con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle

Code	Ø cm	H cm	lt
COCM44M24	**24**	13,5	4,2
COCM44M28	**28**	16	6,25
COCM44M32	**32**	17	9

Paiolo con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle

Code	Ø cm	H cm	lt
COCM65M18	**18**	10	1,85
COCM65M20	**20**	11,5	2,5
COCM65M22	**22**	13,5	3,35
COCM65M24	**24**	13,5	4,2
COCM65M26	**26**	14,3	4,6

Alluminio con fondo induzione 2mm

Aluminium for induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

****

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating No one

ACCIAIO

Handle Stainless steel

3-5mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Spessore 5mm
5mm thickness

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1104PI20	**20**	14,5	12	3,3
ALCX1104PI24	**24**	18	13,5	5,6
ALCX1104PI28	**28**	22	16	9

Spessore 5mm
5mm thickness

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1106PI24	**24**	18	9	4,1
ALCX1106PI28	**28**	22	9,5	6,4
ALCX1106PI32	**32**	24,5	10,5	7,4

ALLUMINIO NUDO:
Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]
DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

Spessore 5mm
5mm thickness

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1107PI20	**20**	14,5	7	2,5
ALCX1107PI24	**24**	18	9	4,1

Spessore 3mm **3mm thickness**

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCX111BPI24	**24**	12,5	6,5
ALCX111BPI28	**28**	15	7,2
ALCX111BPI32	**32**	18,5	7,5

Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

Code	Ø cm
ALCX129VE16	**16**
ALCX129VE20	**20**
ALCX129VE24	**24**
ALCX129VE28	**28**
ALCX129VE32	**32**

Alluminio 3mm professionale con fondo induzione 2mm

Professional 3mm aluminum for induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

3mm

SPESSORE
Material thickness

Casseruola alta con due maniglie inox

Spessore 3mm
3mm Thickness
Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMA104PI20	**20**	14,5	11,5	3,3
ALMA104PI24	**24**	18	14	5,6
ALMA104PI28	**28**	22	16	9
ALMA104PI32	**32**	24,5	17	12,5

Spessore disco induzione 1,2mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
Thickness induction disk 1,2mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")

Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 3mm Aluminium for induction

Casseruola bassa con due maniglie inox

Spessore 3mm
3mm Thickness

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMA106PI20	**20**	14,5	7	2,5
ALMA106PI24	**24**	18	9	4,1
ALMA106PI28	**28**	22	9,5	6,4
ALMA106PI32	**32**	24,5	10,5	7,4

Tegame con due maniglie inox

Spessore 3mm
3mm Thickness

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALMA110PI20	**20**	14,5	5,5
ALMA110PI24	**24**	18	6,0
ALMA110PI28	**28**	22	6,5
ALMA110PI32	**32**	24,5	7

Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3mm
3mm Thickness

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMC107PIC20	**20**	14,5	7	2,5
ALMC107PIC24	**24**	18	9	4,1
ALMC107PIC28	**28**	22	9,5	6,4

Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3mm
3mm Thickness

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMC105PIC16	**16**	13	8	1,5
ALMC105PIC20	**20**	14,5	11,5	3,3
ALMC105PIC24	**24**	18	14	5,6
ALMC105PIC28	**28**	22	16	9

Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3mm
3mm Thickness

Sautè pan, "Cool" handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALMC111BPIC24	**24**	12,52	4,5
ALMC111BPIC28	**28**	15	4,5
ALMC111BPIC32	**32**	18,5	5
ALMC111BPIC36	**36**	22,5	6,5

Paiolo per polenta con manico tubolare inox e contromaniglia

Spessore 5mm
5mm Thickness

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMR1165PI24	**24**	12	12	4,5

Code	Ø cm
ALMA12920	**20**
ALMA12924	**24**
ALMA12928	**28**
ALMA12932	**32**
ALMA12936	**36**

Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.

Alluminio 5mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

****

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

ACCIAIO

SPESSORE
Material thickness

5mm

Pentola radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric stockpot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110320	**20**	19	6
ALMR110324	**24**	22	10
ALMR110328	**28**	26	16
ALMR110332	**32**	30	24
ALMR110336	**36**	33	33
ALMR110340	**40**	38	45
ALMR110345	**45**	40	65
ALMR110350	**50**	45	85

Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110416	**16**	8	1,5
ALMR110418	**18**	10	2,6
ALMR110420	**20**	11	3,3
ALMR110424	**24**	14	5,6
ALMR110428	**28**	16	9
ALMR110432	**32**	18	12,5
ALMR110436	**36**	19,5	18
ALMR110440	**40**	22	26
ALMR110445	**45**	25	35
ALMR110450	**50**	28	50
ALMR110455	**55**	31	65
ALMR110460	**60**	35	90

Tegame giubileo con quattro maniglie inox spessore 5mm

Omelette pan 4 handles

Code	Ø cm	H cm
ALPARTGIUBILEO	**102**	21

Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110620	**20**	7	2,5
ALMR110624	**24**	8	3,7
ALMR110628	**28**	9	5,6
ALMR110632	**32**	10	8
ALMR110636	**36**	12	12
ALMR110640	**40**	13	16
ALMR110645	**45**	15	23
ALMR110650	**50**	17	32
ALMR110655	**55**	19	51,5
ALMR110660	**60**	21,5	60

Casseruola alta radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110516	**16**	8	1,5
ALMR110518	**18**	10	2,6
ALMR110520	**20**	11	3,3

Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110720	**20**	7	2,5
ALMR110724	**24**	8	3,7
ALMR110728	**28**	9	5,6

Tegame radiante con due maniglie inox

Radiant omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALMR111020	**20**	5,5
ALMR111024	**24**	6
ALMR111028	**28**	6,5
ALMR111032	**32**	7
ALMR111036	**36**	7
ALMR111040	**40**	7,5
ALMR111045	**45**	8
ALMR111050	**50**	8,5

Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm
ALMR111120	**20**	4,5
ALMR111124	**24**	4,5
ALMR111128	**28**	5
ALMR111132	**32**	6
ALMR111136	**36**	7
ALMR111140	**40**	7,5

Padella radiante svasata alta “saltare” con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111B20	**20**	5,5
ALMR1111B24	**24**	7
ALMR1111B28	**28**	7
ALMR1111B32	**32**	7,5
ALMR1111B36	**36**	8
ALMR1111B40	**40**	8,5

Padella radiante svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 5mm (3/16") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111BC20	**20**	5,5
ALMC1111BC24	**24**	7
ALMC1111BC28	**28**	7
ALMC1111BC32	**32**	7,5
ALMC1111BC36	**36**	8
ALMC1111BC40	**40**	8,5

Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5mm (3/16") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111C20	**20**	4,5
ALMC1111C24	**24**	4,5
ALMC1111C28	**28**	5
ALMC1111C32	**32**	6
ALMC1111C36	**36**	7
ALMC1111C40	**40**	7,5

Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con manico tubolare inox

Radiant curved sauté pan 5mm

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111BM20	**20**	9
ALMR1111BM24	**24**	9,5
ALMR1111BM28	**28**	10
ALMR1111BM32	**32**	10,5
ALMR1111BM36	**36**	11

Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111WP28	**28**	9,5
ALMR1111WP32	**32**	10

Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111W28	**28**	10,5
ALMR1111W32	**32**	11

Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle pack 10 pcs

Code	Ø cm
ALMA12914	**14**
ALMA12916	**16**
ALMA12918	**18**
ALMA12920	**20**
ALMA12922	**22**
ALMA12924	**24**
ALMA12926	**26**
ALMA12928	**28**
ALMA12930	**30**
ALMA12932	**32**
ALMA12934	**34**
ALMA12936	**36**
ALMA12938	**38**
ALMA12940	**40**
ALMA12942	**42**
ALMA12945	**45**
ALMA12950	**50**
ALMA12955	**55**
ALMA12960	**60**

Paiolo radiante per polenta con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR65B18	**18**	12	2
ALMR65B20	**20**	13	3
ALMR65B22	**22**	14	3,5
ALMR65B24	**24**	12	4,5
ALMR65B26	**26**	13	6
ALMR65B28	**28**	14	7
ALMR65B30	**30**	14	8

Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

Code	est. cm	int.cm	H cm
ALMR115030	**32,8x24,7**	**30x23**	7
ALMR115035	**38,5x28,2**	**35x26**	8
ALMR115040	**42,5x29,5**	**40x28**	8
ALMR115045	**47,8x31,5**	**45x30**	8,5
ALMR115050	**53x34,5**	**50x33**	9,5
ALMR115055	**57,5x37,5**	**55x36**	10
ALMR115060	**62,5x41,5**	**60x40**	10
ALMR115065	**67,5x44,5**	**65x43**	10

Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

Code	cm
ALMA183B30	**30x23**
ALMA183B35	**35x26**
ALMA183B40	**40x28**
ALMA183B45	**45x30**
ALMA183B50	**50x33**
ALMA183B55	**55x36**
ALMA183B60	**60x40**
ALMA183B65	**65x43**
ALMA183B70	**70x45**
ALMA183B80	**80x50**

Alluminio 3mm professionale

Professional 3mm Aluminium

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

****

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

ACCIAIO

SPESSORE
Material thickness

3mm

Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10320	**20**	19	6
ALMA10324	**24**	22	10
ALMA10328	**28**	26	16
ALMA10332	**32**	30	24
ALMA10336	**36**	34	33,6
ALMA10340	**40**	38	46,5
ALMA10345	**45**	42	63
ALMA10350	**50**	47	88
ALMA10355	**55**	53	121
ALMA10360	**60**	56	158

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10420	**20**	11	3,3
ALMA10424	**24**	13	5,6
ALMA10428	**28**	15,5	9
ALMA10432	**32**	17	12,5
ALMA10436	**36**	19	18
ALMA10440	**40**	21	26
ALMA10445	**45**	24	35
ALMA10450	**50**	26	50
ALMA10455	**55**	29	65
ALMA10460	**60**	34	90

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10620	**20**	7	2,5
ALMA10624	**24**	8,5	4,1
ALMA10628	**28**	9,5	6,4
ALMA10632	**32**	10,5	8,4
ALMA10636	**36**	11,5	11,5
ALMA10640	**40**	14	17,6
ALMA10645	**45**	16	26,3
ALMA10650	**50**	17	32
ALMA10655	**55**	19	51,5
ALMA10660	**60**	21,5	60

Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Oval saucepot with lid and s/s handles

Code	cm	H cm	lt
ALMA12630	**30x19**	12	5,37
ALMA12632	**32x22**	13	7,19
ALMA12634	**34x23**	14	8,60
ALMA12636	**36x25**	15	10,60
ALMA12640	**40x28**	16	14,07
ALMA12650	**50x36**	17,5	24,74

Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10720	**20**	7	2,5
ALMA10724	**24**	9	4,1
ALMA10728	**28**	9,5	6,4
ALMA10732	**32**	10,5	8,4

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA11018	**18**	4,5
ALMA11020	**20**	5
ALMA11022	**22**	5,5
ALMA11024	**24**	5,5
ALMA11026	**26**	5,5
ALMA11028	**28**	6
ALMA11030	**30**	6,5
ALMA11032	**32**	6,5
ALMA11034	**34**	6,7
ALMA11036	**36**	7
ALMA11038	**38**	7
ALMA11040	**40**	7,2
ALMA11046	**46**	8
ALMA11050	**50**	8,5
ALMA11060	**60**	9

Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10514	**14**	7,5	1,5
ALMA10516	**16**	8	1,7
ALMA10518	**18**	10	2,6
ALMA10520	**20**	11	3,3
ALMA10522	**22**	12	4,6
ALMA10524	**24**	13	5,6
ALMA10526	**26**	14,5	8
ALMA10528	**28**	15,5	9
ALMA10532	**32**	17	12,5

Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox

Frying pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm
ALMA11120	**20**	5
ALMA11124	**24**	5,5
ALMA11128	**28**	6
ALMA11132	**32**	6,5
ALMA11136	**36**	7
ALMA11140	**40**	7,2
ALMA11146*	**46**	8
ALMA11150*	**50**	8,5
ALMA11160*	**60**	9

Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm
ALMA111B18	**18**	5
ALMA111B20	**20**	5,5
ALMA111B22	**22**	6
ALMA111B24	**24**	6,5
ALMA111B26	**26**	6,5
ALMA111B28	**28**	6,5
ALMA111B30	**30**	7
ALMA111B32	**32**	7,5
ALMA111B34	**34**	8
ALMA111B36	**36**	8
ALMA111B38	**38**	8,5
ALMA111B40	**40**	8,5
ALMA111B45*	**45**	9,5

* con manico in lamiera

* con contromaniglia e con manico in lamiera

Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm
ALMA111BB20	**20**	4,5
ALMA111BB24	**24**	5,5
ALMA111BB28	**28**	5
ALMA111BB32	**32**	5
ALMA111BB36	**36**	5,5
ALMA111BB40	**40**	6

Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BBC20	**20**	4,5
ALMC111BBC24	**24**	5
ALMC111BBC28	**28**	5
ALMC111BBC32	**32**	5
ALMC111BBC36	**36**	5,5
ALMC111BBC40	**40**	6

Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BC20	**20**	5,5
ALMC111BC22	**22**	6
ALMC111BC24	**24**	6,5
ALMC111BC26	**26**	6,5
ALMC111BC28	**28**	6,5
ALMC111BC30	**30**	7
ALMC111BC32	**32**	7,5
ALMC111BC34	**34**	8
ALMC111BC36	**36**	8
ALMC111BC38	**38**	8,5
ALMC111BC40	**40**	8,5

Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALMC111C20	**20**	5
ALMC111C24	**24**	5,5
ALMC111C28	**28**	6
ALMC111C32	**32**	6,5
ALMC111C36	**36**	7
ALMC111C40	**40**	7,2

Professional 3mm Aluminium

Padella "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan

Code	cm	H cm
ALMA111BM20	**20**	9
ALMA111BM24	**24**	9,5
ALMA111BM28	**28**	10
ALMA111BM32	**32**	10,5
ALMA111BM36	**36**	11

Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm
ALMA121B40	**40x28**	4,5
ALMA121B45	**45x32**	4,5

Coperchio ovale con ponticello inox

Oval lid

Code	cm
ALMA1290V30	**30x19**
ALMA1290V32	**32x22**
ALMA1290V34	**34x23**
ALMA1290V36	**36x25**
ALMA1290V40	**40x28**
ALMA1290V50	**50x36**

Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA12030	**30x19**	6
ALMA12034	**34x23**	7

Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.

Code	Ø cm
ALMA12914	**14**
ALMA12916	**16**
ALMA12918	**18**
ALMA12920	**20**
ALMA12922	**22**
ALMA12924	**24**
ALMA12926	**26**
ALMA12928	**28**
ALMA12930	**30**
ALMA12932	**32**
ALMA12934	**34**
ALMA12936	**36**
ALMA12938	**38**
ALMA12940	**40**
ALMA12945	**45**
ALMA12950	**50**
ALMA12955	**55**
ALMA12960	**60**

Professional 3mm Aluminium

Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucepot with 4 deep segment colanders

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15336	**36**	20	18
ALMA15340	**40**	22	26
ALMA15350	**50**	28	55

Spicchio singolo 1/4 alto con un manico tubolare inox

Single deep segment

Code	cm	H cm
ALMA153B36	**36**	21
ALMA153B40	**40**	23
ALMA153B50	**50**	26

Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Lid for 4-segment saucepot

Code	Ø cm
ALMA153C36	**36**
ALMA153C40	**40**
ALMA153C50	**50**

Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA20236	**36**	16	11
ALMA20240	**40**	17	15
ALMA20245	**45**	17	20
ALMA20250	**50**	21	30
ALMA20260	**60**	26	47
ALMA20265	**65**	29	62

Pentola cuociverdura couscous coperchio con casseruola per cottura a vapore con manicatura inox

Special vegetables pot with casserole for steam cooking

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15224	**24**	15x11	5
ALMA15228	**28**	17x13	9
ALMA15232	**32**	21x15	12
ALMA15236	**36**	22x17	18
ALMA15240	**40**	25x20	25

Colapasta sferico (scaldapasta) con un manico tubolare e gancio inox

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook

Code	Ø cm	H cm
ALMA14020	**20**	13
ALMA14024	**24**	15

Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Tripodal colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA11520	**20**	13
ALMA11522	**22**	14
ALMA11524	**24**	15
ALMA11526	**26**	15
ALMA11528	**28**	16,5
ALMA11530	**30**	16,5
ALMA11532	**32**	18,5

Vaporiera rettangolare e coperchio con manicatura inox

Rectangular steamer with lid

Code	cm	H cm
ALMA151V40	**40x28**	16
ALMA151V45	**45x30**	16,5
ALMA151V50	**50x33**	17,5

Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA11840	**40x13**	10
ALMA11850	**50x15**	12
ALMA11860	**60x17**	13
ALMA11870	**70x19**	14
ALMA11880	**80x24**	17

Paiolo per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA14420	**20**	12,5	3
ALMA14422	**22**	15,5	3,5
ALMA14424	**24**	17	4,5
ALMA14426	**26**	18	6
ALMA14428	**28**	18	7
ALMA14430	**30**	21	8
ALMA14432	**32**	23	10
ALMA14434	**34**	24	15
ALMA14436	**36**	25	16
ALMA14438	**38**	26,5	17
ALMA14440	**40**	28	20
ALMA14444	**44**	33	30
ALMA14446	**46**	36	40
ALMA14452	**52**	38	50
ALMA14456	**56**	44	60
ALMA14458	**58**	45	75
ALMA14462	**62**	49	90
ALMA14464	**64**	55	120
ALMA14468	**68**	58	150

Paiolo per polenta con manico e maniglia in alluminio

Polenta pot, aluminum handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA16518	**18**	12	2
ALMA16520	**20**	13	3
ALMA16522	**22**	14	3,5
ALMA16524	**24**	14	4,5
ALMA16526	**26**	17	6
ALMA16528	**28**	17	7
ALMA16530	**30**	18	8
ALMA16532	**32**	19	10
ALMA16536	**36**	23	16
ALMA16540	**40**	26	20

Colapasta conico (scaldapasta) con un manico tubolare e gancio inox

Conical colander (pasta heater), 1 s/s handle and hook

Code	cm	H cm
ALMA17520	**20**	11,5
ALMA17524	**24**	14,5

Colapasta conico con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA16830	**30**	18
ALMA16832	**32**	18
ALMA16835	**35**	21
ALMA16840	**40**	23

Colapasta cilindrico con due maniglie fisse inox, si inserisce negli art. 103 e 1103

Cylindric colander for insertion for art. 103 or 1103, fixed s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA17324	**24**	25
ALMA17328	**28**	29
ALMA17332	**32**	31
ALMA17336	**36**	37
ALMA17340	**40**	40
ALMA17345	**45**	43
ALMA17350	**50**	48

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

Rostiera rettangolare angoli tondi pesante con maniglie inox

Rectangular roasting plate, round angles, heavy-type, deep with folding angles and no rivets

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA15030	**33,5x23**	**30x23**	7
ALMA15036	**39x26**	**36x26**	8
ALMA15040	**43x28**	**40x28**	8
ALMA15045	**48,5x30**	**45x30**	8,5
ALMA15050	**54x33**	**50x33**	9
ALMA15055	**58,5x36**	**55x36**	9,5
ALMA15060	**64x40**	**60x40**	10
ALMA15065	**69x43**	**65x43**	10
ALMA15070	**74,5x45**	**70x45**	11
ALMA15080	**82,5x50**	**80x50**	12,5
ALMA15090	**92,5x50**	**90x50**	13

Griglia con due maniglie

Grill with two handles

Code	cm
ALMA177G40	**40x26**
ALMA177G50	**50x34**
ALMA177G60	**60x40**
ALMA177G70	**70x45**

Coperchio rettangolare a soutè (vassoi) con angoli tondi e con maniglie laterali fisse

Rectangular lid (trays) with round angles and fixed side handles

Code	Ø cm	H cm
ALMA18140	**40x28**	3,5
ALMA18150	**50x34**	3,5
ALMA18160	**60x40**	3,5
ALMA18170	**70x45**	3,5
ALMA18180	**80x50**	3,5

Infarinapesce

Pot for flouring fish

Code	Ø cm
ALMA29232	**32**
ALMA29236	**36**
ALMA29240	**40**

Supporto acciaio cromato per art. 158

Chromed steel holder for art. 158

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	**19-28**	20
per vassoio di misura 24cm e 36cm		
COIX158C	**30-40**	20
per vassoio di misura 50cm		

Brasiera rettangolare con coperchio a soutè senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid

Code	cm	H cm
ALMA177B40	**40x26**	16
ALMA177B50	**50x34**	16
ALMA177B60	**60x40**	20
ALMA177B70	**70x45**	20
ALMA177B80	**80x50**	20

Colafritto con pentolino raccoglitore

Drip strainer with drip bowl

Code	Ø cm
ALMA22440	**40**
ALMA22445	**45**
ALMA22450	**50**

Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

Code	Ø cm	H cm
ALMA15824	**24**	4,5
ALMA15830	**30**	5,5
ALMA15836	**36**	5,5
ALMA15850	**50**	7,5

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI

Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

Code	cm
ALMA183B30	**30x23**
ALMA183B35	**35x26**
ALMA183B40	**40x28**
ALMA183B45	**45x30**
ALMA183B50	**50x33**
ALMA183B55	**55x36**
ALMA183B60	**60x40**
ALMA183B65	**65x43**
ALMA183B70	**70x45**
ALMA183B80	**80x50**

Alluminio Basic 2mm

Line Basic Aluminium 2mm

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

2mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

***
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

Pentola con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0320	**20**	18	5,5
PCMX0324	**24**	22	10
PCMX0328	**28**	26	16
PCMX0332	**32**	30	24
PCMX0336	**36**	34	35
PCMX0340	**40**	38	48
PCMX0346	**46**	44	73
PCMX0350	**50**	48	94

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0416	**16**	9	1,9
PCMX0420	**20**	10,5	3,3
PCMX0424	**24**	13	5,5
PCMX0428	**28**	14	8,5
PCMX0432	**32**	16	12
PCMX0436	**36**	18	18
PCMX0440	**40**	20	25

Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox

Tripodal colander - hemispheric

Code	Ø cm	H cm
PCMX01520	**20**	13
PCMX01522	**22**	14
PCMX01524	**24**	15
PCMX01526	**26**	15
PCMX01528	**28**	16,5
PCMX01530	**30**	16,5

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0620	**20**	7,5	2,5
PCMX0624	**24**	9	4
PCMX0628	**28**	10	6
PCMX0632	**32**	11,5	8,5
PCMX0636	**36**	13	13
PCMX0640	**40**	14	17

Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0516	**16**	9	1,9
PCMX0520	**20**	11	3,3
PCMX0524	**24**	13	5,5

Coperchio tondo con ponticello in acciaio senza orlo conf. 10 Pz.

Round lid, loop handle, no rim - pack 10 pcs

Code	Ø cm
PCMX02916	**16**
PCMX02918	**18**
PCMX02920	**20**
PCMX02922	**22**
PCMX02924	**24**
PCMX02926	**26**
PCMX02928	**28**
PCMX02930	**30**
PCMX02932	**32**
PCMX02934	**34**
PCMX02936	**36**
PCMX02938	**38**
PCMX02940	**40**
PCMX02946	**46**

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm
PCMX01016	**16**	4
PCMX01018	**18**	5
PCMX01020	**20**	6
PCMX01022	**22**	6
PCMX01024	**24**	6
PCMX01026	**26**	6
PCMX01028	**28**	6,5
PCMX01030	**30**	6,5
PCMX01032	**32**	6,5
PCMX01034	**34**	6,5
PCMX01036	**36**	7,5
PCMX01038	**38**	8
PCMX01040	**40**	8

Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
PCMX01116	**16**	4
PCMX01118	**18**	5
PCMX01120	**20**	6
PCMX01122	**22**	6
PCMX01124	**24**	6
PCMX01126	**26**	6
PCMX01128	**28**	6,5
PCMX01130	**30**	6,5
PCMX01132	**32**	6,5
PCMX01134	**34**	6,5
PCMX01136	**36**	7,5
PCMX01138	**38**	8
PCMX01140	**40**	8

Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

1,5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (Dlgs 25/01/1992, n. 108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

Scolapomodoro (Da inserire nelle pentole pomodoro art. 85 Bis e art. 03)

Tomato colander (for tomato stockpots art. 85 bis and art. 03)

Code	Ø cm	H cm
FAMA85SC32	**32**	30
FAMA85SC36	**36**	34
FAMA85SC40	**40**	38
FAMA85SC46	**46**	44
FAMA85SC50	**50**	49

Professional 2mm Aluminium for tomato

Tipo nord (pentola) con due maniglie in alluminio - Senza coperchio pesante

North type (stockpot), alu handles, no heavy lid

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA85BS32	**32**	32	25
FAMA85BS36	**36**	36	36,5
FAMA85BS40	**40**	40	50,2
FAMA85BS46	**46**	46	76,5
FAMA85BS50	**50**	50	98

Pentola piccole comunità con due maniglie in alluminio

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA332	**32**	30	24
FAMA334	**34**	32	29
FAMA336	**36**	34	35
FAMA338	**38**	36	40
FAMA340	**40**	38	48
FAMA03S46	**46**	44	73
FAMA03S50	**50**	48	94
FAMA03S55*	**55**	53	126
FAMA03S60*	**60**	58	164

Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

***

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

2mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cylindric stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA314	**14**	12	2
FAMA316	**16**	14	2,7
FAMA318	**18**	16	4
FAMA320	**20**	18	5,5
FAMA322	**22**	20	7,5
FAMA324	**24**	22	10
FAMA326	**26**	24	12,5
FAMA328	**28**	26	15
FAMA330	**30**	28	20
FAMA332	**32**	30	24
FAMA334	**34**	32	29
FAMA336	**36**	33	35
FAMA338	**38**	35	40
FAMA340	**40**	37	48

Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA412	**12**	6	1
FAMA414	**14**	7	1,5
FAMA416	**16**	8	1,9
FAMA418	**18**	9	2,5
FAMA420	**20**	10	3,3
FAMA422	**22**	11	4,5
FAMA424	**24**	12	5,5
FAMA426	**26**	13	7
FAMA428	**28**	14	8,5
FAMA430	**30**	15	10
FAMA432	**32**	16	12
FAMA434	**34**	17	15
FAMA436	**36**	18	18
FAMA438	**38**	19	21
FAMA440	**40**	20	25

Casseruola bassa con due maniglie alluminio fuso

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA614	**14**	5	1
FAMA616	**16**	5,5	1,3
FAMA618	**18**	6,5	1,8
FAMA620	**20**	7,5	2,5
FAMA622	**22**	8,5	3,3
FAMA624	**24**	9	4
FAMA626	**26**	9,5	5
FAMA628	**28**	10	6
FAMA630	**30**	11	7,5
FAMA632	**32**	11,5	8,5
FAMA634	**34**	12	10
FAMA636	**36**	13	13
FAMA638	**38**	13,5	15
FAMA640	**40**	14	17

Casseruola alta con un manico alluminio fuso

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA512	**12**	6	1
FAMA514	**14**	7	1,5
FAMA516	**16**	8	1,9
FAMA518	**18**	9	2,5
FAMA520	**20**	10	3,3
FAMA522	**22**	11	4,5
FAMA524	**24**	12	5,5
FAMA526	**26**	13	7

Casseruola ovale con due maniglie in alluminio e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA2626	**26**	11	5,84
FAMA2628	**28**	13	8
FAMA2630	**30**	13	9,19
FAMA2632	**32**	14	11,26
FAMA2634	**34**	14	12,7
FAMA2636	**36**	14	14,25

Casseruola conica con un manico alluminio fuso e becco

Conical casserole pan with spout and handle

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA910	**10**	7	0,5
FAMA912	**12**	8	0,9
FAMA914	**14**	8,5	1,2
FAMA916	**16**	10	1,3
FAMA918	**18**	11,5	1,9
FAMA920	**20**	12,5	2,4
FAMA922	**22**	14	3
FAMA924	**24**	15,5	4,3
FAMA926	**26**	16	6

Padella con un manico alluminio fuso

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
FAMA1112	**12**	3
FAMA1114	**14**	3
FAMA1116	**16**	3,5
FAMA1118	**18**	3,5
FAMA1120	**20**	4
FAMA1122	**22**	5
FAMA1124	**24**	5
FAMA1126	**26**	5,5
FAMA1128	**28**	6
FAMA1130	**30**	6
FAMA1132	**32**	6
FAMA1134	**34**	6,5
FAMA1136	**36**	6,5
FAMA1138	**38**	7
FAMA1140	**40**	7

Tegame con due maniglie alluminio fuso

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm
FAMA1012	**12**	3
FAMA1014	**14**	3
FAMA1016	**16**	3,5
FAMA1018	**18**	3,5
FAMA1020	**20**	4
FAMA1022	**22**	5
FAMA1024	**24**	5
FAMA1026	**26**	5,5
FAMA1028	**28**	6
FAMA1030	**30**	6
FAMA1032	**32**	6
FAMA1034	**34**	6,5
FAMA1036	**36**	6,5
FAMA1038	**38**	7
FAMA1040	**40**	7

Coperchio lucido piano tipo pesante con orlo e ponticello conf. 10 Pz.

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs

Code	Ø cm
FAMA2910	**10**
FAMA2912	**12**
FAMA2914	**14**
FAMA2916	**16**
FAMA2918	**18**
FAMA2920	**20**
FAMA2922	**22**
FAMA2924	**24**
FAMA2926	**26**
FAMA2928	**28**
FAMA2930	**30**
FAMA2932	**32**
FAMA2934	**34**
FAMA2936	**36**
FAMA2938	**38**
FAMA2940	**40**

Coperchio ovale con ponticello alluminio

Oval lid

Code	Ø cm
FAMA290V26	**26**
FAMA290V28	**28**
FAMA290V30	**30**
FAMA290V32	**32**
FAMA290V34	**34**
FAMA290V36	**36**

Colapasta 3 piedi con due maniglie alluminio fuso

Tripodal pasta colander, 2 handles

Code	cm	H cm
FAMA1520	**20**	13
FAMA1522	**22**	14
FAMA1524	**24**	15
FAMA1526	**26**	15
FAMA1528	**28**	16,5
FAMA1530	**30**	16,5

Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso

Pasta colander, 1 handle and hook

Code	cm	H cm
FAMA4020	**20**	13
FAMA4022	**22**	14
FAMA4024	**24**	15

Colariso con un manico e gancio alluminio fuso

Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes

Code	cm	H cm
FAMA3214	**14**	6,5
FAMA3216	**16**	7,5
FAMA3218	**18**	8,5

Pesciera tipo economico con orlo, due maniglie in alluminio, coperchio e griglia

Fish-kettle, opaque finish, economic model, with aluminium handle rim, lid and grid

Code	cm	H cm
FAMA1835	**35x14,5**	9,5
FAMA1840	**40x14,5**	10,7
FAMA1845	**45x15,2**	10,7
FAMA1850	**50x16**	11

Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50

Code	Ø cm
FAMA83B26	**26x20**
FAMA83B32	**32x23**
FAMA83B35	**35x26**
FAMA83B40	**40x29**
FAMA83B45	**45x30**

Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid

Code	est. cm	int. cm	H cm
FAMA5026	**26,5x20**	**26x20**	6
FAMA5032	**32x23,8**	**32x23**	6
FAMA5035	**36,3x26**	**35x26**	6,5
FAMA5040	**41,5x29,7**	**40x29**	7
FAMA5045	**47,5x31,8**	**45x30**	7,5

Secchio latte

Milk bucket, opaque finish

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA8008	**25,3**	22,5	8
FAMA8010	**25,5**	26,7	10
FAMA8012	**29,5**	30	12
FAMA8015	**30,5**	31	15
FAMA8020	**32**	33	20

Paiolo con manico arco e orlo

Polenta pot, bowed handle with rim

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA4420	**20**	12,5	3
FAMA4422	**22**	15,5	3,5
FAMA4424	**24**	17	4,5
FAMA4426	**26**	18	6
FAMA4428	**28**	18	7
FAMA4430	**30**	21	8
FAMA4432	**32**	23	10
FAMA4434	**34**	24	15
FAMA4436	**36**	25	16
FAMA4438	**38**	26,5	17
FAMA4440	**40**	28	20

Paiolo con un manico e maniglia inox

Polenta pot, 1 handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA6518	**18**	12	2
FAMA6520	**20**	13	3
FAMA6522	**22**	14	3,5
FAMA6524	**24**	14	4,5
FAMA6526	**26**	17	6
FAMA6528	**28**	17	7
FAMA6530	**30**	18	8

Fornetto con occhio con spargifiamma alluminio fuso e tortiere 10/10

Bake-stove with eye

Code	Ø cm	Ø tortiera cm	H cm
COALFORNOOCCHIO30	**33,5**	**27**	23,5
COALFORNOOCCHIO35	**38,5**	**30,5**	28

Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra in ferro

Bake-stove with lid and iron grid

Code	Ø cm	H cm
FAMR8626	**26**	14,5
FAMR8628	**28**	16
COFE86	**fondello singolo**	

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5mm and 3mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

***
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE
RIVESTIMENTO
Non-stick coating

ACCIAIO
Handle Stainless steel

3-5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2104SSPI20	**20**	14,5	11	3,3
ALCX2104SSPI24	**24**	18	13	5,6
ALCX2104SSPI28	**28**	22	15,5	9

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con due maniglie inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2106SSPI24	**24**	18	9	4,1
ALCX2106SSPI28	**28**	22	9,5	6,4
ALCX2106SSPI32	**32**	24,5	10,5	8,4

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2105SSPI16	**16**	13	8	1,7
ALCX2105SSPI20	**20**	14,5	11	3,3

ANTIADERENTE (PTFE):
Reg. CE 1935/2004
Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);
D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2107SSPI20	**20**	14,5	7	2,5
ALCX2107SSPI24	**24**	18	9	4,1

Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCX111BSSPI24	**24**	13	6,5
ALCX111BSSPI28	**28**	15,5	7,2
ALCX111BSSPI32	**32**	18,5	7,5

Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

Code	Ø cm
ALCX129VE16	**16**
ALCX129VE20	**20**
ALCX129VE24	**24**
ALCX129VE28	**28**
ALCX129VE32	**32**

Al-Black Elite 3,5mm

Al-Black Elite 3,5mm

AL BLACK ELITE

MADE IN ITALY

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

Antiaderente

W/K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140/2013, DM n° 185/2015, DM n° 72/2019 legislazione specifica acciai inox), DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108)

ANTIADERENTE DENTRO E FUORI

RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside and outside

SOFT-TOUCH

MANICATURA
soft-touch

3,5 mm

SPESSORE
Material thickness (1/16")

Antiaderente Greblon C3+

Greblon C3+ non-stick

Padella con un manico soft touch

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV
COFA111BSSPI20	**20**	6	6
COFA111BSSPI24	**24**	6,2	6
COFA111BSSPI28	**28**	6,4	6
COFA111BSSPI32	**32**	6,6	6

Antiaderente Ceramico CK2

CK2 Ceramic Non-stick

CERAMIC NON-STICK

ECO-FRIENDLY TECHNOLOGY

Padella con un manico soft touch

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV
COFA111BKKPI20	**20**	6	6
COFA111BKKPI24	**24**	6,2	6
COFA111BKKP28	**28**	6,4	6
COFA111BKKPI32	**32**	6,6	6

Fondo Full induction

Antiaderente Greblon C3+

Greblon C3+ non-stick

Bistecchiera con un manico soft touch

Grill pan with a soft touch handle

Code	cm	H cm	UDV
COFA1006GSSPI28	**28x28**	4,1	6

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5 and 3mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] | DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE CENTRO E FUORI

RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside and outside

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

3-5 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente

LINEA INDUZIONE
5 mm DI SPESSORE
Induction line
5 mm (3/16") thickness

SPESSORE PARETI 5 mm
Lining thickness 5 mm (3/16")

Spessore disco induzione 1,2 mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")

LINEA INDUZIONE
3 mm DI SPESSORE
Induction line
3 mm (1/8") thickness

SPESSORE PARETI 3 mm
Lining thickness 3 mm (1/8")

Spessore disco induzione 1,2 mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA2104SSPI16	**16**	13	8	1,7
ALSA2104SSPI20	**20**	14,5	11	3,3
ALSA2104SSPI24	**24**	18	14	5,6
ALSA2104SSPI28	**28**	22	16	9
ALSA2104SSPI32	**32**	24,5	18	12,5

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA2106SSPI20	**20**	14,5	7	2,5
ALSA2106SSPI24	**24**	18	9	4,1
ALSA2106SSPI28	**28**	22	9,5	6,4
ALSA2106SSPI32	**32**	24,5	10,5	7,4

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC2105SSPIC16	**16**	13	8	1,7
ALSC2105SSPIC20	**20**	14,5	11	3,3
ALSC2105SSPIC24	**24**	18	14	5,6

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC2107SSPIC20	**20**	14,5	7	2,5
ALSC2107SSPIC24	**24**	18	9	4,1
ALSC2107SSPIC28	**28**	22	9,5	6,4

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSA2110SSPI20	**20**	14,5	5,5
ALSA2110SSPI24	**24**	18	6
ALSA2110SSPI28	**28**	22	6,5
ALSA2110SSPI32	**32**	24,5	7

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Padella dritta con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, , induction bottom, "Cool" handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC2111SSPIC20	**20**	14,5	5,5
ALSC2111SSPIC24	**24**	18	6
ALSC2111SSPIC28	**28**	22	6,5
ALSC2111SSPIC32	**32**	24,5	7

Thickness 3 mm
Spessore 3 mm

Padella svasata alta a saltare con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BSSPIC24	**24**	13	6,5
ALSC111BSSPIC28	**28**	15,5	7,2
ALSC111BSSPIC32	**32**	18,5	7,5
ALSC111BSSPIC36	**36**	22,5	8

Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm
ALSA129SS16	**16**
ALSA129SS20	**20**
ALSA129SS24	**24**
ALSA129SS28	**28**
ALSA129SS32	**32**
ALSA129SS36	**36**
ALSA129SS40	**40**

GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [Dlgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SHARK SKIN
RIVESTIMENTO
Shark Skin - Powered Greblon Technology non-stick coating

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

3 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA104GPI20	**20**	14,5	8	1,7
ALSA104GPI24	**24**	18	11	3,3
ALSA104GPI28	**28**	22	13	5,6
ALSA104GPI32	**32**	24,5	15,5	9

Casseruola alta con un manico tubolare inox “cool”

Saucepan, “Cool” s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC105GPIC16	**16**	13	8	1,7
ALSC105GCPI20	**20**	14,5	11	3,3
ALSC105GPIC24	**24**	18	13	5,6
ALSC105GPIC28	**28**	22	15,5	9

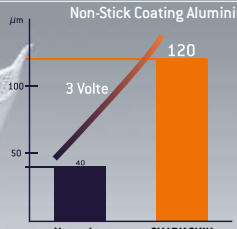
Agnelli SINCE 1907

Shark Skin - Powered Greblon Technology

LINEA INDUZIONE
3 mm DI SPESSORE
Induction line
3 mm (1/8") thickness

SPESSORE PARETI 3 mm
Lining thickness 3 mm (1/8")

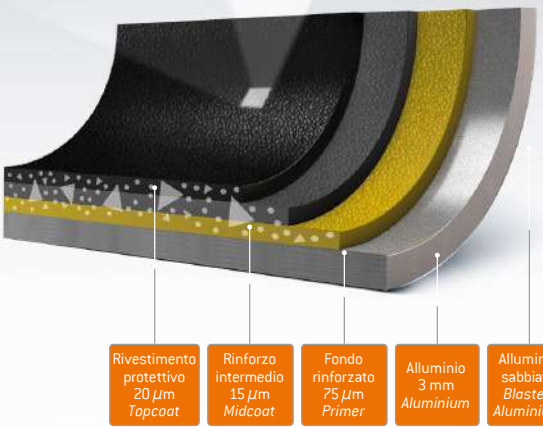
Spessore disco induzione 1,2 mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE OGGI SUL MERCATO

The most durable non-stick coating on the market today

Antiaderente



Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura:
"Shark Skin - Powered Greblon Technology"
estremamente resistente all'abrasione.
La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte.
Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

Agnelli reinterprets the cooking tool:
"Shark Skin - Powered Greblon Technology" extremely resistant to abrasion. The rough surface is able to enhance the most technical cooking.
"The high roughness forms micro craters that can provide durability performance and heat distribution never achieved."
A real genetic mutation in the world of professional nonstick cooking.

- *Extremely long-lasting*
- *Remarkably good*
- *PFOA free*

Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC107GPIC20	**20**	14,5	9	4,1
ALSC107GPIC24	**24**	18	9,5	6,4
ALSC107GPIC28	**28**	22	10,5	8,4

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA106GPI20	**20**	14,5	9	4,1
ALSA106GPI24	**24**	18	9,5	6,4
ALSA106GPI28	**28**	22	10,5	8,4
ALSA106GPI32	**32**	24,5	11,5	11,5

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSA110GPI20	**20**	14,5	5,5
ALSA110GPI24	**24**	18	6
ALSA110GPI28	**28**	22	6,5
ALSA110GPI32	**32**	24,5	7

Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BGPIC24	**24**	12,52	6,5
ALSC111BGPIC28	**28**	15	7
ALSC111BGPIC32	**32**	18,5	7,5
ALSC111BGPIC36	**36**	22,5	8

GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

Antiaderente

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SHARK SKIN

RIVESTIMENTO
Shark Skin - Powered Greblon Technology non-stick coating

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

3 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104G16	**16**	8	1,7
ALSA104G20	**20**	11	3,3
ALSA104G24	**24**	13	5,6
ALSA104G28	**28**	15,5	9
ALSA104G32	**32**	17	12,5
ALSA104G36	**36**	19	18
ALSA104G40	**40**	21	26

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106G24	**24**	9	4,1
ALSA106G28	**28**	9,5	6,4
ALSA106G32	**32**	10,5	8,4
ALSA106G36	**36**	11,5	11,5
ALSA106G40	**40**	14	17,6

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALSA110G20	**20**	4,5
ALSA110G24	**24**	5,5
ALSA110G28	**28**	6
ALSA110G32	**32**	6,5
ALSA110G36	**36**	7
ALSA110G40	**40**	7,5

Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105GC16	**16**	8	1,7
ALSC105GC20	**20**	11	3,3
ALSC105GC24	**24**	13	5,6
ALSC105GC28	**28**	15,5	9

Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107GC24	**24**	9	4,1
ALSC107GC28	**28**	9,5	6,4
ALSC107GC32	**32**	10,5	8,4

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBGC20	**20**	4,5
ALSC111BBGC24	**24**	5
ALSC111BBGC28	**28**	5
ALSC111BBGC32	**32**	5
ALSC111BBGC36	**36**	5,5
ALSC111BBGC40	**40**	6

Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BGC20	**20**	5,5
ALSC111BGC24	**24**	6,5
ALSC111BGC28	**28**	7
ALSC111BGC32	**32**	7,5
ALSC111BGC36	**36**	8
ALSC111BGC40	**40**	8,5

Al-Black 5 mm radiante

Al Black 5mm Non-Stick Coating Aluminium

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

****

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

5 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente

Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104SS16	**16**	8	1,7
ALSA2104SS20	**20**	11,5	3,3
ALSA2104SS24	**24**	14	5,6
ALSA2104SS28	**28**	16	9
ALSA2104SS32	**32**	18	12,5
ALSA2104SS36	**36**	19,5	18

Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106SS20	**20**	7	2,5
ALSA2106SS24	**24**	9	4,1
ALSA2106SS28	**28**	9,2	6,4
ALSA2106SS32	**32**	10,5	8,4
ALSA2106SS36	**36**	11,5	11,5
ALSA2106SS40	**40**	14	17,6

Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

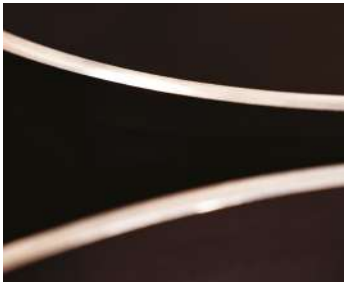
Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2107SSC20	**20**	7	2,5
ALSC2107SSC24	**24**	9	4,1
ALSC2107SSC28	**28**	9,2	6,4
ALSC2107SSC32	**32**	10,5	8,4

Al-Black 5mm Non-Stick Coating Aluminium

Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALSA2110SS20	**20**	4,5
ALSA2110SS24	**24**	4,5
ALSA2110SS28	**28**	5
ALSA2110SS32	**32**	6
ALSA2110SS36	**36**	7
ALSA2110SS40	**40**	7,5
ALSA2110SS45	**45**	8
ALSA2110SS50	**50**	8,5



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2105SSC16	**16**	8	1,5
ALSC2105SSC20	**20**	11,5	3,3
ALSC2105SSC24	**24**	14	5,6

Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111SSC20	**20**	4,5
ALSC2111SSC24	**24**	4,5
ALSC2111SSC28	**28**	5
ALSC2111SSC32	**32**	6
ALSC2111SSC36	**36**	7
ALSC2111SSC40	**40**	7,5

Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111FBSS20	**20**	4,5
ALSA2111FBSS24	**24**	4,5
ALSA2111FBSS28	**28**	5
ALSA2111FBSS32	**32**	6
ALSA2111FBSS36	**36**	7
ALSA2111FBSS40	**40**	7,5

Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm
ALSA129SS16	**16**
ALSA129SS20	**20**
ALSA129SS24	**24**
ALSA129SS28	**28**
ALSA129SS32	**32**
ALSA129SS36	**36**
ALSA129SS40	**40**

Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

5mm Non-Stick Coating Aluminium

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

***

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

P_S 2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [D.Lgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

5 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente

Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104S20	**20**	11,5	1,7
ALSA2104S24	**24**	14	2,6
ALSA2104S28	**28**	16	3,3
ALSA2104S32	**32**	18	5,6
ALSA2104S36	**36**	19,5	9
ALSA2104S40	**40**	22	12,5
ALSA2104S45	**45**	25	18

Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106S20	**20**	7	2,5
ALSA2106S24	**24**	8	3,7
ALSA2106S28	**28**	9	5,6
ALSA2106S32	**32**	10	8
ALSA2106S36	**36**	12	12
ALSA2106S40	**40**	13	16
ALSA2106S45	**45**	15	23

Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom

Code	Ø cm	H cm
ALSA2110S20	**20**	4,5
ALSA2110S24	**24**	6
ALSA2110S28	**28**	6,5
ALSA2110S32	**32**	6,5
ALSA2110S36	**36**	7,5
ALSA2110S40	**40**	7,5

5mm Non-Stick Coating Aluminium

Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox

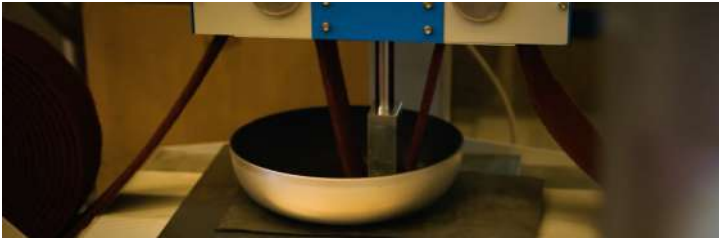
Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2107S20	**20**	7	2,5
ALSA2107S24	**24**	8	3,7
ALSA2107S28	**28**	9	5,6
ALSA2107S32	**32**	10	8

Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2105S16	**16**	8	1,5
ALSA2105S18	**18**	10	2,6
ALSA2105S20	**20**	11,5	3,3
ALSA2105S24	**24**	14	5,6
ALSA2105S28	**28**	16	9
ALSA2105S32	**32**	18	12,5



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111BS20	**20**	5,5
ALSA2111BS24	**24**	6,5
ALSA2111BS28	**28**	7
ALSA2111BS32	**32**	7,5
ALSA2111BS36	**36**	8
ALSA2111BS40	**40**	8,5

Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSC20	**20**	5,5
ALSC2111BSC24	**24**	6,5
ALSC2111BSC28	**28**	7
ALSC2111BSC32	**32**	7,5
ALSC2111BSC36	**36**	8
ALSC2111BSC40	**40**	8,5

Padella radiante con un manico tubolare inox

Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111S16	**16**	4
ALSA2111S20	**20**	4,5
ALSA2111S24	**24**	6
ALSA2111S28	**28**	6,5
ALSA2111S32	**32**	6,5
ALSA2111S36	**36**	7,5
ALSA2111S40	**40**	7,5

Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, rectified bottom, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111SC20	**20**	4,5
ALSC2111SC24	**24**	5
ALSC2111SC28	**28**	6
ALSC2111SC32	**32**	6,5
ALSC2111SC36	**36**	7,5
ALSC2111SC40	**40**	7,5

Wok radiante fondo piano
con un manico tubolare inox

Wok with flat bottom

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111WPS28	**28**	9,5
ALSA2111WPS32	**32**	10

Wok radiante fondo svasato
con un manico tubolare inox

Wok with shaped bottom

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111WS28	**28**	9,10
ALSA2111WS32	**32**	10

Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111BMS20	**20**	9
ALSA2111BMS24	**24**	9,5
ALSA2111BMS28	**28**	10
ALSA2111BMS32	**32**	10,5
ALSA2111BMS36	**36**	11

Al-Black 3 mm

Al-Black 3mm Non-Stick Coating
Aluminium

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

****

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

3 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104SS16	**16**	8	1,7
ALSA104SS20	**20**	11	3,3
ALSA104SS24	**24**	13	5,6
ALSA104SS28	**28**	15,5	9
ALSA104SS32	**32**	17	12,5
ALSA104SS36	**36**	19	18

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106SS20	**20**	7	2,5
ALSA106SS24	**24**	9	4,1
ALSA106SS28	**28**	9,5	6,4
ALSA106SS32	**32**	10,5	8,4
ALSA106SS36	**36**	11,5	11,5
ALSA106SS40	**40**	14	17,6

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALSA110SS20	**20**	4,5
ALSA110SS24	**24**	5,5
ALSA110SS28	**28**	6
ALSA110SS32	**32**	6,5
ALSA110SS36	**36**	7
ALSA110SS40	**40**	7,5

Casseruola bassa con un manico inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107SSC20	**20**	7	2,5
ALSC107SSC24	**24**	9	4,1
ALSC107SSC28	**28**	9,5	6,4
ALSC107SSC32	**32**	10,5	8,4

Casseruola alta con un manico inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105SSC16	**16**	8	1,7
ALSC105SSC20	**20**	11	3,3
ALSC105SSC24	**24**	13	5,6

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSSC20	**20**	4,5
ALSC111BBSSC24	**24**	5
ALSC111BBSSC28	**28**	5
ALSC111BBSSC32	**32**	5
ALSC111BBSSC36	**36**	5,5
ALSC111BBSSC40	**40**	6

Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSSC20	**20**	5,5
ALSC111BSSC24	**24**	6,5
ALSC111BSSC28	**28**	7
ALSC111BSSC32	**32**	7,5
ALSC111BSSC36	**36**	8
ALSC111BSSC40	**40**	8,5

Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm
ALSA129SS16	**16**
ALSA129SS20	**20**
ALSA129SS24	**24**
ALSA129SS28	**28**
ALSA129SS32	**32**
ALSA129SS36	**36**
ALSA129SS40	**40**

Alluminio
Antiaderente 3 mm
3mm Non-Stick Coating Aluminium

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

3 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104S16	**16**	8	1,7
ALSA104S18	**18**	10	2,6
ALSA104S20	**20**	11	3,3
ALSA104S24	**24**	13	5,6
ALSA104S28	**28**	15,5	9
ALSA104S32	**32**	17	12,5
ALSA104S36	**36**	19	18
ALSA104S40	**40**	21	26
ALSA104S45	**45**	24	35

Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106S24	**24**	9	4,1
ALSA106S28	**28**	9,5	6,4
ALSA106S32	**32**	10,5	8,4
ALSA106S36	**36**	11,5	11,5
ALSA106S40	**40**	14	17,6
ALSA106S45	**45**	16	26,3

Casseruola bassa con un manico tubolare inox
Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA107S24	**24**	9	4,1
ALSA107S28	**28**	9,5	6,4

Padella "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BMS20	**20**	9
ALSA111BMS24	**24**	9,5
ALSA111BMS28	**28**	10
ALSA111BMS32	**32**	10,5
ALSA111BMS36	**36**	11

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALSA110S20	**20**	4,5
ALSA110S24	**24**	5,5
ALSA110S28	**28**	6
ALSA110S32	**32**	6,5
ALSA110S36	**36**	7
ALSA110S40	**40**	7,5
ALSA110S45	**45**	8
ALSA110S50	**50**	8,5
ALSA110S60	**60**	9

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BBS20	**20**	4,5
ALSA111BBS24	**24**	5
ALSA111BBS28	**28**	5
ALSA111BBS32	**32**	5
ALSA111BBS36	**36**	5,5
ALSA111BBS40	**40**	6

Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA105S16	**16**	8	1,7
ALSA105S18	**18**	10	2,6
ALSA105S20	**20**	11	3,3
ALSA105S24	**24**	13	5,6
ALSA105S28	**28**	15,5	9

Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BS20	**20**	5,5
ALSA111BS24	**24**	6,5
ALSA111BS28	**28**	7
ALSA111BS32	**32**	7,5
ALSA111BS36	**36**	8
ALSA111BS40	**40**	8,5
ALSA111BS45	**45**	10

Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA111S20	**20**	4,5
ALSA111S24	**24**	5,5
ALSA111S28	**28**	6
ALSA111S32	**32**	6,5
ALSA111S36	**36**	7
ALSA111S40	**40**	7,5
ALSA111S45	**45**	8
ALSA111S50	**50**	8,5
ALSA111S60	**60**	9

3mm Non-Stick Coating Aluminium

Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSC20	**20**	5,5
ALSC111BSC24	**24**	6,5
ALSC111BSC28	**28**	7
ALSC111BSC32	**32**	7,5
ALSC111BSC36	**36**	8
ALSC111BSC40	**40**	8,5

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSC20	**20**	4,5
ALSC111BBSC24	**24**	4,5
ALSC111BBSC28	**28**	5
ALSC111BBSC32	**32**	5
ALSC111BBSC36	**36**	5,5
ALSC111BBSC40	**40**	6

Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSC111SC20	**20**	4,5
ALSC111SC24	**24**	5,5
ALSC111SC28	**28**	6
ALSC111SC32	**32**	6,5
ALSC111SC36	**36**	7
ALSC111SC40	**40**	7,5

Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALSA120S30	**30x19**	6
ALSA120S34	**34x23**	6,5

Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid

Code	cm	H cm	lt
ALSA126S32	**32x22**	14	7,74
ALSA126S36	**36x25**	15,5	10,96

Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALSA150S30	**33x24,8**	**30x23**	6,5
ALSA150S35	**38,5x28,3**	**35x26**	7
ALSA150S40	**42,7x29,7**	**40x28**	8
ALSA150S45	**48x31,8**	**45x30**	8,5
ALSA150S50	**53,7x34,7**	**50x33**	9
ALSA150S60	**63,5x42**	**60x40**	10

Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle

Code	cm	H cm
ALSA121BS40	**40x28**	4,5
ALSA121BS45	**45x32**	4,5

Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)

Code	Ø cm
ALSA111CR24	**24**

Paiolo con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA165S24	**24**	14	4,5
ALSA165S26	**26**	17	6
ALSA165S28	**28**	17	7
ALSA165S30	**30**	18	8
ALSA165S32	**32**	19	10

Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

3mm Non-Stick Coating Aluminium stone effect

Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BINF20	**20**	5,5
ALSA111BINF24	**24**	6,5
ALSA111BINF28	**28**	7
ALSA111BINF32	**32**	7,5
ALSA111BINF36	**36**	8
ALSA111BINF40	**40**	8,5

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3 mm thick. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BBINF20	**20**	4,5
ALSA111BBINF24	**24**	5
ALSA111BBINF28	**28**	5
ALSA111BBINF32	**32**	5
ALSA111BBINF36	**36**	7,5
ALSA111BBINF40	**40**	7,5

Family Cooking
Alluminio
Aluminium Cooking Line

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

2 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

***
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity
Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

B-CRISTAL
RIVESTIMENTO
B-CRISTAL *Coating*

ACCIAIO/ ALLUMINIO
MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel/ ALUMINIUM

Agnelli SINCE 1907

Tegame con due maniglie inox
Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
FAMA10SEL20	**20**	5,5
FAMA10SEL24	**24**	6,5
FAMA10SEL28	**28**	7
FAMA10SEL32	**32**	7,5
FAMA10SEL36	**36**	8
FAMA10SEL40	**40**	8,5

Confezione da 6 pezzi
Packaging 6 pieces

Padella svasata bassa con un manico inox
Low sauté pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm
FAMA11BBSEL20	**20**	4,5
FAMA11BBSEL24	**24**	5
FAMA11BBSEL28	**28**	5
FAMA11BBSEL32	**32**	5
FAMA11BBSEL36	**36**	5,5
FAMA11BBSEL40	**40**	6

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox
Sauté pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm
FAMA11BSEL20	**20**	5,5
FAMA11BSEL24	**24**	6,5
FAMA11BSEL28	**28**	7
FAMA11BSEL32	**32**	7,5
FAMA11BSEL36	**36**	8
FAMA11BSEL40	**40**	8,5

Casseruolino a 1 manico con becco a destra a servire in Copper 3

Copper 3 mini saucepan with 1 handle and spout on the right

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COTE105CIT05	**5,4**	3	12	1
COTE105CIT07	**7,4**	4	12	1
COTE105CIT09	**9**	5	12	1
COTE105CIT12S	**12,5**	6	12	1

NEW 2025

Casseruolino a 1 manico con becco a destra a servire in 3ply

3ply mini saucepan with 1 handle and spout on the right

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
ALUM10505	**5,4**	3	12	1
ALUM10507	**7,4**	4	12	1
ALUM10509	**9**	5	12	1
ALUM10512S	**12,5**	6	12	1

NEW 2025

NEW 2025

Minipiatto martellato in Copper 3

Copper 3 mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COTEPLATEM05	**8,8**	1,9	12	1
COTEPLATEM07	**11,8**	2,3	12	1
COTEPLATEM09	**14**	2,4	12	1

NEW 2025

Minipiatto martellato in 3ply

3ply mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
ALUMPLATEM05	**8,8**	1,9	12	1
ALUMPLATEM07	**11,8**	2,3	12	1
ALUMPLATEM09	**14**	2,4	12	1

NEW 2025

Mini alzata per minipiatto martellato

Mini stand for hammered mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COIX158MS1	**5,4-7,4**	4	12	1
COIX158MS2	**7,4-9**	4	12	1

NEW 2025

Set completo di 3 minipiattini e 2 alzatine

Il set comprende:

N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10505
N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10507
N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10509
N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1
N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:
N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10505
N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10507
N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10509
N. 1 MINI STAND COIX158MS1
N. 1 MINI STAND COIX158MS2

Code
ALUM158KIT

Casseruolino alto con due maniglie in ottone

Due-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10410	**10**	7	0,55

Casseruolino basso con due maniglie in ottone

Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10610	**10**	4,5	0,35

Casseruolino alto con un manico in ottone

One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10510	**10**	7	0,55

Casseruolino basso con un manico in ottone

One-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10710	**10**	4,5	0,35

Padellino con un manico in ottone

Little pan

Code	Ø cm	H cm
ALMA11110	**10**	3
ALMA11112	**12**	3,5
ALMA11114	**14**	4
ALMA11116	**16**	4

Tegamino con due maniglie in ottone

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm
ALMA11010	**10**	3
ALMA11012	**12**	3,5
ALMA11014	**14**	4
ALMA11016	**16**	4
ALMA11020S	**20**	4,5

Coperchio 1932 con ponticello in ottone

1932 collection lid with brass handle

Code	cm
FAM02910	**10**
FAM02912	**12**
FAM02914	**14**
FAM02916	**16**

Casseruolino alto con due maniglie inox

Due-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10412S	**12**	7	0,79
ALCX10414S	**14**	7,5	1,15

Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10612S	**12**	4,5	0,51
ALCX10614S	**14**	5,5	0,85

Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10512S	**12**	7	0,79
ALCX10514S	**14**	7,5	1,15

Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10712S	**12**	4,5	0,51
ALCX10714S	**14**	5,5	0,85

Padellino con un manico inox

Little pan

Code	Ø cm	H cm
ALCX11112S	**12**	3,5
ALCX11114S	**14**	4

Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm
ALCX11012S	**12**	3,5
ALCX11014S	**14**	4

Casseruolino alto con un manico in ottone
Copper one-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105F10	**10**	6,5	0,51
ALCU105F12	**12**	7,5	0,85
ALCU105F14	**14**	8,5	1,31

Casseruolino basso con un manico in ottone
Copper one-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt
COCU104M07	**7**	3,5	0,13

Casseruolino basso con un manico in ottone
Copper one-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F10	**10**	4	0,31
ALCU107F12	**12**	4,5	0,51
ALCU107F14	**14**	5,5	0,85

Tegamino con due maniglie in ottone
Copper two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M14	**14**	4

Casseruolino basso con un manico in ottone fuso

Copper one-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F04	**4**	2,5	0,03

Padellino svasato con un manico in ottone

Copper little pan

Code	Ø cm	H cm
COCU111M10	**10**	2,7

Padellino con un manico in ottone

Copper little pan

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M14	**14**	3,5

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 24

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COCE11024WHT	**24,8**	5,1	6	€ 16,54

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 28

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COCE11028WHT	**28,8**	5,3	6	€ 23,18

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 12

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11012WHT	**13**	4	6

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 14

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11014WHT	**15**	4	6

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 16

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11016WHT	**16,5**	4	6

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11020WHT	**20,5**	5	6

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 104 E 105 da cm 10

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE10410WHT	**8,5**	6,5	6

NEW 2025

- Porcellana da forno, resistente ad alte temperature fino a 500°
- Evitare "shock termici" e "sbalzi di temperatura"
- Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)

- Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.
- The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.
- Avoid its bad use in cases of lack of resistance (i.e. from hot to cold, from the oven to a flat murble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...)

Inserto in porcellana per art. 106 E 107 da cm 10

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE10610WHT	**8,5**	4,5	6

NEW 2025

Chafing dish Elegance con coperchio a scomparsa

Roll Top Chafing Dish gel fire

Code	cm	H cm
COIX3100RE64	**64,2x47**	42

Misure bacinella interna: cm **53x32,5, H cm** 6,5

Chafing dish con coperchio mobile

Lift Top Chafing Dish

Code	cm	H cm
COIX3131	**56x35,5**	31

Misure bacinella interna: cm **53x32,5, H cm** 6,5

Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile Conf. 24 Pz 175 gr./Cad.

Fuel for Chafing Dishes

Code	Ø cm	H cm
4HR	**8,6**	4,4

* prezzo a confezione

Piastra elettrica 300 Watts 220v

Electric plate 300 watts 220V

Code	pz
COIX3177PE	**1**

Chafing dish con mezzo coperchio rotante

Roll Half Top Chafing Dish

Code	cm	H cm
COIX3177RS35	**64x35**	40

Misure bacinella interna: cm **53x32,5, H cm** 6,5

Secchiello champagne pesante liscio anodizzato

Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth

Code	Ø cm	H cm
FAMA80OR*	**20**	18
FAMA80AR**	**20**	18

*** oro** - gold
**** argento** - silver

Buffet

Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

Code	Ø cm	H cm
ALMA15824	**24**	4,5
ALMA15830	**30**	5,5
ALMA15836	**36**	5,5
ALMA15850	**50**	7,5

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI

Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

Code	Ø cm	H cm
COCU15824	**24**	4,5
COCU15836	**36**	5,5

Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered

Code	Ø cm	H cm
FAMA80B	**20**	24

Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	**19-28**	20
COIX158C	**30-40**	20

Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code
COCUFLAMALCOOL

Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code
COCUFLAMGAS

Bombola camping a 2 gaz R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

M	O	R
Nero opaco *Matt black*	Arancio *Orange*	Rosso *Red*

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

PER COTTURA IN FORNO
Oven

W/K 55

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

100%

PESO SPECIFICO
Specific weight

P_s 6,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SMALTO

RIVESTIMENTO
Coating Enamel

2-4mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round pot

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10420M	**20**	10	2,6
COGHSRP10420O	**20**	10	2,6
COGHSRP10424M	**24**	11	4,5
COGHSRP10424O	**24**	11	4,5
COGHSRP10428M	**28**	12	6,7
COGHSRP10428O	**28**	12	6,7
COGHSRP10432M	**32**	12	10
COGHSRP10432O	**32**	12	10
COGHSRP10432R	**32**	12	10

Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio

Round low pot

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10624M	**24**	6	2,4
COGHSRP10624O	**24**	6	2,4
COGHSRP10628M	**28**	6	3,4
COGHSRP10628O	**28**	6	3,4

Casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval pot

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSOP12625M	**25x20**	10	3,3
COGHSOP12625O	**25x20**	10	3,3
COGHSOP12629M	**29x22**	14	4,8
COGHSOP12629O	**29x22**	14	4,8

B	G	M	O	R	S	Y
Blu *Blue*	Verde *Green*	Nero opaco *Matt black*	Arancio *Orange*	Rosso *Red*	Nero lucido *Shiny black*	Grigio *Grey*

Mini casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round mini pot

	Code	Ø cm	H cm	lt
	COGHSRP10410B	**10**	6	0,36
	COGHSRP10410G	**10**	6	0,36
	COGHSRP10410M	**10**	6	0,36
	COGHSRP10410O	**10**	6	0,36
	COGHSRP10410R	**10**	6	0,36
	COGHSRP10410S	**10**	6	0,36
	COGHSRP10410Y	**10**	6	0,36
	COGHSRP10414B	**14**	6	0,8
	COGHSRP10414G	**14**	6	0,8
	COGHSRP10414M	**14**	6	0,8
	COGHSRP10414O	**14**	6	0,8
	COGHSRP10414R	**14**	6	0,8
	COGHSRP10414S	**14**	6	0,8
	COGHSRP10414Y	**14**	6	0,8

Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot

	Code	Ø cm	H cm	lt
	COGHSOP12612B	**12x9**	6	0,4
	COGHSOP12612G	**12x9**	6	0,4
	COGHSOP12612M	**12x9**	6	0,4
	COGHSOP12612O	**12x9**	6	0,4
	COGHSOP12612R	**12x9**	6	0,4
	COGHSOP12612S	**12x9**	6	0,4
	COGHSOP12612Y	**12x9**	6	0,4

Coperchio ghisa

Round lid (Additional)

	Code	Ø cm
	COGHSRL12910B	**10**
	COGHSRL12910G	**10**
	COGHSRL12910M	**10**
	COGHSRL12910O	**10**
	COGHSRL12910R	**10**
	COGHSRL12910S	**10**
	COGHSRL12910Y	**10**

Coperchio ovale ghisa

Oval lid (Additional)

	Code	Ø cm
	COGHSOL12912B	**12x9**
	COGHSOL12912G	**12x9**
	COGHSOL12912M	**12x9**
	COGHSOL12912O	**12x9**
	COGHSOL12912R	**12x9**
	COGHSOL12912S	**12x9**
	COGHSOL12912Y	**12x9**

M	O
Nero opaco *Matt black*	Arancio *Orange*

Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle

Code	cm	H cm
COGHSGP26260M	**26x26**	4,1
COGHSGP262600	**26x26**	4,1
COGHSGP26320M	**26x32**	5,7
COGHSGP263200	**26x32**	5,7

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Enamelled cast iron

M
Nero opaco
Matt black

Griglia tonda con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray round cast iron short handle

Code	Ø cm	H cm
COGHSET30000M	**30**	4,1

Mini griglia tonda con un manico in ghisa

Cast iron mini grill pan round cast iron handle

Code	Ø cm	H cm
COGHSMG16000M	**16**	4,4

Mini piatto con due maniglie in ghisa

Cast iron mini pan round

Code	Ø cm	H cm
COGHSMP12000M	**12**	3
COGHSMP16000M	**16**	3
COGHSMP20000M	**20**	3

Mini griglia con un manico in ghisa

Cast iron mini grill pan cast iron corner handle

Code	cm	H cm
COGHSMG16160M	**16X16**	4,2

Vassoio in legno per mini casseruola ovale

Wooden tray for oval pot

Code	cm
COGHSWT12090	**12x9**

Vassoio in legno per mini casseruola tonda

Wooden tray for round pot

Code	cm
COGHSWT10000	**10**

Griglia con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray cast iron short handle

Code	cm	H cm
COGHSET26260M	**26x26**	4
COGHSET26320M	**26x32**	4

Pietra ollare
Ollar Stone

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

W/K
6,4

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps
27,95

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

RAME

Copper handles

10 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Agnelli SINCE 1907

Casseruola alta con due maniglie in rame e coperchio

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
C00L104C20	**20**	10	2,3
C00L104C22	**22**	10	2,8
C00L104C24	**24**	12	3,4
C00L104C26	**26**	12,2	4
C00L104C28	**28**	12	5,8
C00L104C30	**30**	12	6,7

PER GLI ARTICOLI DELLE MISURE CM 26 - CM 28 - CM 30 NELLA CONFEZIONE È INSERITO ANCHE UNO SPARGIFIAMMA.

With reference to 26 cm, 28 cm and 30 cm sizes, a flame spreader is included in the package.

Pietra

Stone Line

W/K 6,4

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

DURATA
Durability

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 27,95

PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

Handle Stainless steel

10 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm
COLA100/LS	**25x25**	4,5

Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm
COLA200/LM	**25x30**	4,5

Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm
COLA100/S	**25x25**	2,8

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm
COLA250/LR	**25x35**	4,5

Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm
COLA300/LL	**29x40**	4,5

Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm
COLA250/R	**25x35**	2,8

Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

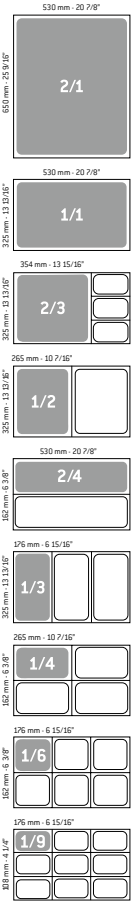
Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm
COLA200/M	**25x30**	2,8

Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm
COLA300/L	**29x40**	2,5



Per quanto riguarda i prodotti in alluminio:
Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76
Pure aluminum 99% guaranteed for foods - CEE regulation n° 1935/2004 and EN 601-602

Griglia gastronorm 2/3 per grigliare in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating

Code	cm	H cm
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2

Griglia gastronorm 1/1 per grigliare in fusione rivestita con antiaderente

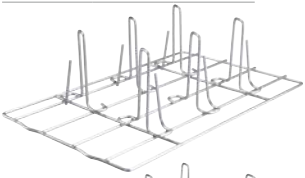
Gastronorm grill (for grilling), fusion 3003, non-stick coating

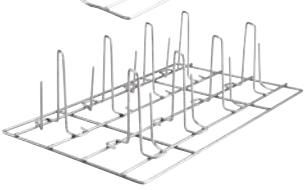
Code	cm	H cm
COAL182G-1/1	53x32,5	2

Griglia gastronorm 2/1 per grigliare in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating

Code	cm	H cm
COAL182G-2/1	65x53	2





Griglia gastronorm 1/1 per cottura verticale del pollo

Gastronorm rack to grill chicken in vertical

COIX182C-1/1 8 POSTI	COIX182C6-1/1 6 POSTI

Code	cm	H cm
COIX182C-1/1	53x32,5	16
COIX182C6-1/1	53x32,5	16

Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003

Gastronorm container

Code	cm	H cm
ALMA18220	53x32,5	2
ALMA18240	53x32,5	4
ALMA18265	53x32,5	6,5

Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 rivestita internamente con antiaderente

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating

Code	cm	H cm
ALSA182S20	53x32,5	2
ALSA182S40	53x32,5	4
ALSA182S65	53x32,5	6,5

Teglia gastronorm 1/1 rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside

Code	cm	H cm
ALSA182SS20	53x32,5	2
ALSA182SS40	53x32,5	4
ALSA182SS60	53x32,5	6

Teglia gastronorm 1/2 rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside

Code	cm	H cm
ALSA282SS20	26,5x32,5	2
ALSA282SS40	26,5x32,5	4
ALSA282SS60	26,5x32,5	6

Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 microforata (ø foro 2 mm)

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003

Code	cm	H cm
COAL182MF-1/1	53x32,5	2

Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 microforata (ø foro 2 mm) con binario lato corto

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003, with guide grooves on the short sides

Code	cm	H cm
COAL182MFB-1/1	53x32,5	2

Teglia gastronorm 1/1 microforata (ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente

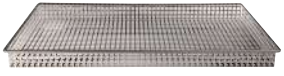
Perforated G/N baking sheets, alloy 3003, non-stick coating

Code	cm	H cm
COSA182MFS-1/1	53x32,5	2

Teglia gastronorm 1/1 microforata (ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente con binario lato corto

Pans

Code	cm	H cm
COSA182MFBS-1/1	53x32,5	2



Teglia per frittura 1/1 acciaio inox

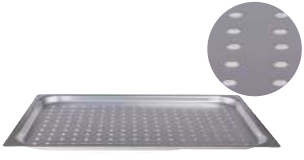
Pan for fried products in Stainless Steel

Code	cm	H cm
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4

Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

Code	cm	H cm
COAL49B53	53x32,5	6



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 forata

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003

Code	cm	H cm
ALMA182F20	53x32,5	2

Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi ø 12,5

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18306	53x32,5	1,8

Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi ø 12,5

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18312	53x65	1,8

Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi Ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5

Code	cm	H cm
COSA183/SO6	53x32,5	2

Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi Ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5 with non-stick coating

Code	cm	H cm
COSA183/S12	53x65	2

Teglia gastronorm 1/1 con 8 stampi Ø 11 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds Ø 11 with non-stick coating

Code	cm	H cm
COSA183/SSO8	53x32,5	2

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

SU ORDINAZIONE

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm
ALSA182GHA20	53x32,5	2
ALSA182GHA65	53x32,5	6,5
ALSA182GHA100	53x32,5	10

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

Code	cm	H cm
ALSA182C/S20	53x32,5	2

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

Code	cm	H cm
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

Code	cm	H cm
ALSA182C/S100	53x32,5	10

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm
ALMA182C20	53x32,5	2

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm
ALMA182C65	53x32,5	6,5

Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm
ALMA182C100	53x32,5	10

Bacinella inox GN 2/1

2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP21020	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 2 cm	6
COIXGNP21040	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 4 cm	6
COIXGNP21065	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP21100	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 10 cm	6
COIXGNP21150	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 15 cm	6
COIXGNP21200	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/1

1/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP11020	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP11040	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP11055	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6
COIXGNP11065	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP11100	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP11150	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP11200	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6

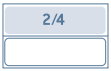
Bacinella inox GN 2/3

2/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP23020	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP23065	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP23100	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP23150	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP23200	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6

Gastronorm baking sheets and pans stainless steel

Bacinella inox GN 2/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6

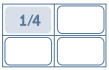
Bacinella inox GN 1/2

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP12200	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP13020	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm	6
COIXGNP13040	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGNP13065	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP13100	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6
COIXGNP13150	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6
COIXGNP13200	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP14065	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP14100	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP14150	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP14200	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/6

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP16020	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm	6
COIXGNP16065	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP16100	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP16150	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP16200	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/9

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6

Bacinella GN 2/1 forata

2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6
COIXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6
COIXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6

Bacinella GN 1/1 forata

1/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP11020	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGPP11040	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGPP11065	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGPP11100	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGPP11150	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGPP11200	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6

Bacinella GN 1/2 forata

1/2

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP12020	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6
COIXGPP12040	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6
COIXGPP12065	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6
COIXGPP12100	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6
COIXGPP12150	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6

Bacinella GN 1/3 forata

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP13040	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGPP13065	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGPP13100	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6

Fondo forato

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGND11000	Fondo forato GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGND12000	Fondo forato GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGND13000	Fondo forato GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGND23000	Fondo forato GN 2/3 35,4X32,5 cm	6

Coperchio standard

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNL11000	Coperchio GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNL23000	Coperchio GN 2/3 35,4X32,5 cm	6
COIXGNL12000	Coperchio GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGNL13000	Coperchio GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNL14000	Coperchio GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGNL16000	Coperchio GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNL19000	Coperchio GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

Coperchio con guarnizione in silicone e valvola

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGXL11000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGXL23000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 2/3 35,4X32,5 cm	6
COIXGXL12000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGXL13000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGXL14000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGXL16000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/6 17,6x16,2 cm	6

Coperchio con foro

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNLN11000	Coperchio con foro GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNLN12000	Coperchio con foro GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGNLN13000	Coperchio con foro GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNLN16000	Coperchio con foro GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNLN19000	Coperchio con foro GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

Guida supporto

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNS11000	Guida supporto GN 1/1 - 53 cm	6
COIXGNS12000	Guida supporto GN 1/2 - 32,5 cm	6

Pasticceria & Pizza
Pastry-Line

W/K 225/60
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

* * *
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
Coating no one

2,5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con orlo
Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, with rim

Code	cm	H cm
COAL49/330	**30x23**	3
COAL49/335	**35x28**	3
COAL49/340	**40x30**	3
COAL49/345	**45x35**	3
COAL49/350	**50x35**	3
COAL49/355	**55x38**	3
COAL49/360	**60x40**	3
COAL49/365	**65x45**	3

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con rivestimento antiaderente
Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, non-stick coating

Code	cm	H cm
COSA49/3S35	**35x28**	3
COSA49/3S40	**40x30**	3
COSA49/3S45	**45x35**	3
COSA49/3S50	**50x35**	3
COSA49/3S60	**60x40**	3

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1.5 con bordi dritti
Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/2D60	**60x40**	2

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 forata (Ø foro 6 mm)
Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003

Code	cm	H cm
COAL49/3F35	**35x28**	3
COAL49/3F40	**40x30**	3
COAL49/3F45	**45x35**	3
COAL49/3F50	**50x35**	3
COAL49/3F60	**60x40**	3

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1.2 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/2DL60	**60x40**	2

Teglia rettangolare in lamiera alluminata

Rectangular baking sheet, alusteel

Code	cm	H cm
COAL149AL40	**40x30**	3
COAL149AL50	**50x35**	3
COAL149AL60	**60x40**	3

Teglia microforata per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

Code	cm	H cm
COAL49B60	**60x40**	3,5

Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (Ø foro 2 mm) con rivestimento antiaderente

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 (no-stick coating)

Code	cm	H cm
COSA49/2MFS60	**60x40**	2

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/4D60	**60x40**	4

Teglia rettangolare in lamiera alluminata con bordi dritti

Rectangular pan, alusteel, straight edges

Code	cm	H cm
COAL149AL260	**60x40**	2
COAL149AL280	**80x60**	2

Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 microforata (ø foro 2 mm)

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003

Code	cm	H cm
COAL49/2MF60	**60x40**	2
COAL49/2MF80	**80x60**	2

Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

Code	cm	H cm
COFE149B30	**30x23**	3
COFE149B35	**35x28**	3
COFE149B40	**40x30**	3
COFE149B45	**45x35**	3
COFE149B50	**50x35**	3
COFE149B55	**55x38**	3
COFE149B60	**60x40**	3
COFE149B65	**65x45**	3

Teglia rettangolare diamantata* in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/2XD55	**55x38**	**2**
COAL49/2XD60	**60x40**	**2**
COAL49/2XD65	**65x45**	**2**

Teglia rettangolare diamantata* in lamiera blu per dolci e pizze con bordi dritti

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

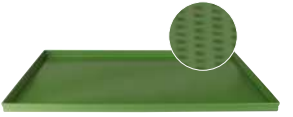
Code	cm	H cm
COFE149BXD60	**60x40**	**2**

*** alta resistenza alla deformazione durante la cottura**

Teglia rettangolare in lamiera alluminata antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges

Code	cm	H cm
COSA149AL2V60	**60x40**	2
COSA149AL2V80	**80x60**	2



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (ø foro 2 mm) antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, microperforated, non-stick (coated for bakeries), straight edges

Code	cm	H cm
COSA49/2MFV60	**60x40**	2
COSA49/2MFV80	**80x60**	2

Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 moulds ø 14), alusteel

Code	cm	H cm
COAL49/860	**60x40**	2,5

Teglia alluminata per focaccine (12 stampi Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 moulds ø 12), alusteel

Code	cm	H cm
COAL49/1260	**60x40**	2,5

Vassoio ox

Tray

Code	cm	H cm
COAL1820X22,5	**22,5x22,5**	1,5
COAL1820X23	**23x14,5**	1,5
COAL1820X30	**30x18**	1,5
COAL1820X30,5	**30,5x22,5**	1,5
COAL1820X37,5	**37,5x24,5**	1,5
COAL1820X48	**48x31**	1,5
COAL1820X60	**60x40**	1,5

Vassoio ox oro

Gold tray

Code	cm	H cm
COAL1820R22,5	**22,5x22,5**	1,5
COAL1820R23	**23x14,5**	1,5
COAL1820R30	**30x18**	1,5
COAL1820R30,5	**30,5x22,5**	1,5
COAL1820R37,5	**37,5x24,5**	1,5
COAL1820R48	**48x31**	1,5
COAL1820R60	**60x40**	1,5

Raschia rettangolare inox

Rectangular dough scraper, s/s

Code	cm
COIX41RX13	**13x13**
COIX41RX16	**16x13**
COIX41RX18	**18x13**

Raschia rettangolare in lamiera blu

Rectangular dough scraper, blue steel

Code	cm
COFE41RB13	**13x13**
COFE41RB16	**16x13**

Anello pan di spagna antiaderente 5 mm misura ø esterno

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside

Code	Ø cm	H cm
ALSA43AS15X4	**15**	4
ALSA43AS15X5	**15**	5
ALSA43AS20X4	**20**	4
ALSA43AS20X5	**20**	5
ALSA43AS25X4	**25**	4
ALSA43AS25X5	**25**	5

Raschia tonda in lamiera blu

Round dough scraper, blue steel

Code	cm
COFE41TB12	**12**

Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Alu conical cake-pan with rim

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/314	**14**	3
FAMA43/316	**16**	3
FAMA43/318	**18**	3
FAMA43/320	**20**	3
FAMA43/322	**22**	3
FAMA43/324	**24**	3
FAMA43/326	**26**	3
FAMA43/328	**28**	3
FAMA43/330	**30**	3
FAMA43/332	**32**	3
FAMA43/334	**34**	3
FAMA43/336	**36**	3
FAMA43/338	**38**	3
FAMA43/340	**40**	3
FAMA43/345	**45**	3
FAMA43/350	**50**	3

Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 8)

Alu conical cake-pan with rim

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/816	**16**	8
FAMA43/818	**18**	8
FAMA43/820	**20**	8
FAMA43/822	**22**	8
FAMA43/824	**24**	8
FAMA43/826	**26**	8
FAMA43/828	**28**	8
FAMA43/830	**30**	8
FAMA43/832	**32**	8
FAMA43/834	**34**	8
FAMA43/836	**36**	8
FAMA43/838	**38**	8
FAMA43/840	**40**	8

Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 6)

Alu conical cake-pan with rim

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/616	**14**	6
FAMA43/618	**18**	6
FAMA43/620	**20**	6
FAMA43/622	**22**	6
FAMA43/624	**24**	6
FAMA43/626	**26**	6
FAMA43/628	**28**	6
FAMA43/630	**30**	6
FAMA43/632	**32**	6
FAMA43/634	**34**	6
FAMA43/636	**36**	6
FAMA43/638	**38**	6
FAMA43/640	**40**	6
FAMA43/650	**50**	6

Anello pan di spagna alluminio 5 mm misura Ø esterno

Sponge cake ring - alu 5 mm Ø outside

Code	Ø cm	H cm
ALMA43A15X4	**15**	4
ALMA43A15X5	**15**	5
ALMA43A20X4	**20**	4
ALMA43A20X5	**20**	5
ALMA43A25X4	**25**	4
ALMA43A25X5	**25**	5

Tortiera conica in lega 3003 forata

Perforated round cake-pan - alloy 3003

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/3F26	**26**	3
FAMA43/3F28	**28**	3
FAMA43/3F30	**30**	3
FAMA43/3F32	**32**	3
FAMA43/3F36	**36**	3
FAMA43/3F40	**40**	3
FAMA43/3F50	**50**	3

Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

Code	Ø cm	H cm
COFE43BB18	**18**	4
COFE43BB20	**20**	4
COFE43BB22	**22**	4
COFE43BB24	**24**	4
COFE43BB26	**26**	4
COFE43BB28	**28**	4
COFE43BB30	**30**	4
COFE43BB32	**32**	4
COFE43BB36	**36**	4
COFE43BB40	**40**	4
COFE43BB45	**45**	3,5
COFE43BB50	**50**	3,5
COFE43BB60	**60**	3,5

Tortiera in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

Code	Ø cm	H cm
COFE43B14	**14**	2,2
COFE43B16	**16**	2,3
COFE43B18	**18**	2,5
COFE43B20	**20**	2,5
COFE43B22	**22**	2,5
COFE43B24	**24**	2,5
COFE43B26	**26**	2,5
COFE43B28	**28**	2,5
COFE43B30	**30**	2,5
COFE43B32	**32**	2,5
COFE43B36	**36**	2,5
COFE43B40	**40**	2,5

Blue steel cake-pan, non-stick coating

Blue steel cake-pan, non-stick coating

Code	Ø cm	H cm
COFE43BS20	**20**	2,5
COFE43BS24	**24**	2,5
COFE43BS26	**26**	2,5
COFE43BS28	**28**	2,5
COFE43BS32	**32**	2,5

Tortiera pesante per pizza al trancio con orlo (h cm 4,5)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating

Code	Ø cm	H cm
COAL143P50	**50 (est.)**	4,5

Tortiera in lega 3003 con rivestimento antiaderente (h cm 3)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating

Code	Ø cm	H cm
ALSA43/3S26	**26**	3
ALSA43/3S28	**28**	3
ALSA43/3S30	**30**	3
ALSA43/3S32	**32**	3

Stampo americano con tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhopf" with tube

Code	Ø cm	H cm
COAL3516	**16**	9
COAL3518	**18**	10
COAL3520	**20**	11
COAL3522	**22**	11

Stampo margherita in alluminio

Sponge cake mould

Code	Ø cm	H cm
COAL3320	**20**	6,5

Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm
COAL3720	**20**	6
COAL3722	**22**	6,5
COAL3724	**24**	7,5
COAL3726	**26**	8,5
COAL3730	**30**	8,5

Stampo americano senza tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhopf" without tube

Code	Ø cm	H cm
COAL3018	**18**	10

Stampo conico per panettone in alluminio

Conical mould for panettone

Code	Ø cm	H cm
COAL3118	**18**	11
COAL3120	**20**	12
COAL3122	**22**	13
COAL3124	**24**	19

Forma per creme-caramel alto in alluminio

Crème caramel mould, alu, deep

Code	Ø cm	H cm
ALMA2195	**5**	6
ALMA2196	**6**	7
ALMA2196,5	**6,5**	7
ALMA2197	**7**	8
ALMA2198	**8**	9

Pastry-Pizza Line

Forma per creme-caramel basso in alluminio

Crème caramel mould, alu, low

Code	Ø cm	H cm
ALMB2196,5	**6,5**	4,5
ALMB2197	**7**	5
ALMB2198	**8**	5,5

Forma per creme-caramel inox 18/10

Crème caramel mould 18/10, s/s

Code	Ø cm	H cm
COIX32196	**6**	6
COIX32197	**7**	7

Forma per creme-caramel in alluminio con rivestimento antiaderente

Crème caramel mould, alu, deep

Code	Ø cm	H cm
ALMA2196,5	**6,5**	6,5
ALMA2197	**7**	7

Forma plumcake in alluminio

Plumcake

Code	cm	H cm
COAL3818	**18**	6
COAL3822	**22**	6,5
COAL3826	**26**	7,5
COAL3830	**30**	7,5

Forma pan carrè con coperchio in lamiera blu

Blue steel bread with lid

Code	cm	H cm
COFE38BC20	**20 x 10**	10
COFE38BC30	**30 x 10**	10
COFE38BC40	**40 x 10**	10

Palettino tondo forato in acciaio inox con manico cm 150

Small round and perforated pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg
COPI209PAF17	**17**	167	1.54

Pala per pizza rettangolare in alluminio anodizzata con manico cm 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized

Code	in	H cm
COPI2080X34	**32x34**	**182**

Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Peel wall holder, annodized aluminum (for 2 peels)

Code	cm
COPI209EM	**17x9x9,50**

Spazzola orientabile con raschietto setole ottone, base legno, manico anodizzato nero

Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base, black annodized handle

Code	cm	H cm
COPI209SP20	**20 x 6,5**	160

Ricambio spazzola

Spare brush

Code	cm
COPI209SPR	**20 x 6,5**

Wooden slider for pizza peel handles

Stainless steel brush

Code	cm
COPI8/SC20	**16 x 5**

Family Cooking pasticceria

Pastry

PER COTTURA A GAS
Gas

PER COTTURA ELETTRICA
Electric

PER COTTURA RADIANTE
Radiant

2 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity

***
DURATA
Durability

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
Specific weight

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/08/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina tecnica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
Coating no one

Tortiera conica con anello

Conical cake-pan with ring

Code	Ø cm	H cm
FAMA4316	**16**	4,5
FAMA4318	**18**	4,5
FAMA4320	**20**	4,5
FAMA4322	**22**	4,5
FAMA4324	**24**	5,5
FAMA4326	**26**	5,5
FAMA4328	**28**	6,5
FAMA4330	**30**	7
FAMA4332	**32**	7
FAMA4334	**34**	7,5
FAMA4336	**36**	7,5
FAMA4338	**38**	8
FAMA4340	**40**	8

Tortiera cilindrica con anello

Cylindric cake mould with ring

Code	Ø cm	H cm
FAMA6616	**16**	3
FAMA6618	**18**	3,5
FAMA6620	**20**	4
FAMA6622	**22**	5
FAMA6624	**24**	6
FAMA6626	**26**	6,5
FAMA6628	**28**	6,5
FAMA6630	**30**	7
FAMA6632	**32**	7
FAMA6634	**34**	7
FAMA6636	**36**	7,5
FAMA6638	**38**	7,5
FAMA6640	**40**	8

Tortiera in alluminio

Cake mould

Code	Ø cm	H cm
COAL43LE16	**16**	4
COAL43LE18	**18**	4
COAL43LE20	**20**	4
COAL43LE22	**22**	4,5
COAL43LE24	**24**	4,5
COAL43LE26	**26**	4,5
COAL43LE28	**28**	5
COAL43LE30	**30**	5

Stampo budino con tubo in alluminio

Pudding mould with tube

Code	Ø cm	H cm
COAL35LE07	**7**	5
COAL35LE10	**10**	5
COAL35LE12	**12**	6
COAL35LE14	**14**	7
COAL35LE16	**16**	8
COAL35LE18	**18**	8,5
COAL35LE20	**20**	10
COAL35LE22	**22**	10

Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm
COAL43TU16	**16**	4
COAL43TU18	**18**	4
COAL43TU20	**20**	4
COAL43TU22	**22**	4,5
COAL43TU24	**24**	4,5
COAL43TU26	**26**	4,5
COAL43TU28	**28**	5
COAL43TU30	**30**	5

Ciambellone liscio con tubo in alluminio

Big savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm
COAL37LE22	**22**	7
COAL37LE24	**24**	7
COAL37LE26	**26**	8
COAL37LE28	**28**	8,5

Stampo budino senza tubo in alluminio

Pudding mould without tube

Code	Ø cm	H cm
COAL30LE07	**7**	5
COAL30LE10	**10**	5
COAL30LE12	**12**	6
COAL30LE14	**14**	7
COAL30LE16	**16**	8
COAL30LE18	**18**	8,5
COAL30LE20	**20**	10
COAL30LE22	**22**	10

Plumcake in alluminio antiaderente

Plumcake mould

Code	Ø cm	H cm
COFA43826	**26x10**	10

Agnelli SINCE 1907

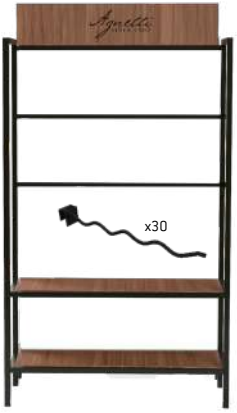
Espositore da terra in metallo

Metal floor display with 30 hooks

CONFIGURAZIONI:

CONFIGURATIONS:

120cmx200cmx50cm



Espositore da terra in legno e metallo con 30 ganci
Floor display in wood and metal with 30 hooks

Code
COESPOSITORE

Kit mensola aggiuntiva per espositore
Additional shelf kit for display

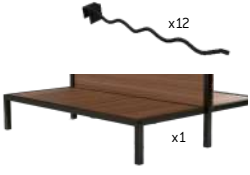
Code
COESPOKITME

Pannello in legno per espositore da terra
Wooden panel for Floor Standing Metal Display

Code
INT.PANLEGNO

Pannello forex bifacciale per espositore da terra
Forex panel for Floor Standing Metal Display

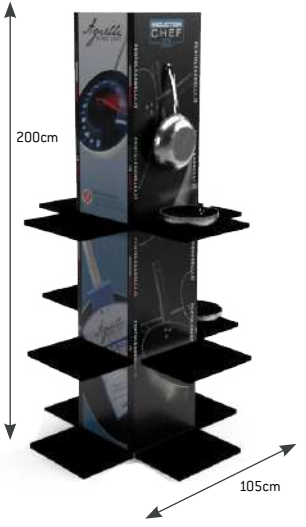
Code
INT.PANFOREXPLY



Kit Bifacciale per espositore da terra
- Base in MDF avvitata e staccabile con piedino regolabile
- 12 ganci ondulati

Double-sided floor display kit
- Screwed and detachable MDF base with adjustable foot
- 12 wavy hooks

Code
COESPOKITBI



Espositore in cartone nero alveolare nero con 12 mensole

Black honeycomb cardboard display with 12 shelves
Agent de nettoyage de

Code

COESPOTORRE2

Espositore padelle bifacciale

Double-sided pan display

Code

COESPOPAD16GANCI

1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio

Aluminium cleaner

Code

COALALUMNET

1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio

Aluminium cleaner

Code

COALSA1000

Accessori

Accessories

Rotolo foglio alluminio sottile mt. 140

Aluminium paper 39 3/8"

Code

COAL169F

Agnelli
SINCE 1907

Agnelli
SINCE 1907

AGNELLI
COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA

LISTINO 2025

Complements

4 BBPRO

16 Agnelli Selection

26 Kitchen Aid

36 Hamilton Beach Commercial

58 CAMBRO

Agnelli
SINCE 1907

BALDASSARE AGNELLI
BERGAMO

AGNELLI
COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA

6 Hibachi BBPRO

7 Kamado BBPRO XL

8 Kamado BBPRO Grande

10 Kamado BBPRO Medio

12 Kamado BBPRO Compatto

14 Accessori

BBPRO
KAMADO NOT JUST A BBQ

La pregiata ceramica impiegata nella fabbricazione di questi barbecue contribuisce a conservare il calore e l'umidità, assicurando una cottura omogenea e gustosa.
Consente la preparazione di una vasta gamma di piatti in svariati modi: grigliati, affumicati, al forno e persino stufati.
Si caratterizza per la sua leggerezza e le dimensioni ideali, rendendolo un compagno flessibile e comodo da trasportare.

Hibachi BBPRO Round

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	30,5 cm
Diametro griglia	28 cm
T° range	0-430 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	45,5 x 34,5 x 17 cm
Ingombro Box	53 x 42 x 28 cm
Peso lordo	15 Kg
Peso netto	14 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBORO	BBPRO ROUND	1

Hibachi BBPRO Square

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Grandezza BBQ	39,5 x 22 cm
Diametro griglia	22 x 14,3 cm
T° range	0-430 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	52,5 x 22 x 16 cm
Ingombro Box	55 x 28 x 27,5 cm
Peso lordo	24 Kg
Peso netto	22 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBORE	BBPRO SQUARE	1

Kamado BBPRO XL

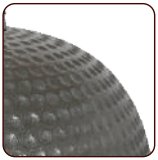
ARROSTIRE

Mensole e maniglie in bamboo

GRIGLIARE

Camino regolabile in ghisa

AFFUMICARE



Ceramica cordierite

CUOCERE A BASSA TEMPERATURA

Carrello in acciaio inox

SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE

Guarnizione in fibra di vetro

LA CONFEZIONE COMPRENDE:

Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	64 cm
Diametro griglia	54 cm
Area di cottura	2.289 cm²
T° range	0-800 C°

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQXL	BBPRO XL	1

Kamado BBPRO Grande

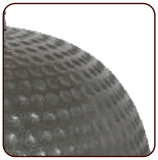
ARROSTIRE

Mensole e maniglie in bamboo

GRIGLIARE

Camino regolabile in ghisa

AFFUMICARE


Ceramica cordierite

CUOCERE A BASSA TEMPERATURA

Carrello in acciaio inox

SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE

Guarnizione in fibra di vetro

LA CONFEZIONE COMPRENDE:

Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	59 cm
Diametro griglia	50 cm
Area di cottura	1.968 cm^2
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	120 x 133 x 59 cm
Ingombro Box	78 x 67 x 91 cm
Peso lordo	108 Kg
Peso netto	98 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQL	BBPRO Grande	1

CODICE BAGRIDL
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304 Ø 50 cm

CODICE BACIGRIDL
DESCRIZIONE Griglia in ghisa Ø 49,5 cm

CODICE BAGRIDELL
DESCRIZIONE Griglia elevator acciaio inox 304

CODICE BAGRID2LL
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio inox 304 (mezzelune escluse)

CODICE BAHML
DESCRIZIONE Mezzelune per cottura indiretta in ceramica cordierite

CODICE BASFL
DESCRIZIONE Piatto spargifiamma per cottura indiretta in ceramica cordierite

CODICE BAPSL
DESCRIZIONE Pietra pizza in ceramica cordierite Ø 38 cm

CODICE BACRLM
DESCRIZIONE Cuoci ribs in acciaio 304

CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza 35x10 cm

CODICE BACBLM
DESCRIZIONE Cesto per carbonella in acciaio

CODICE BAFGL
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra di vetro

CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva griglia e coperchi 25x10x4 cm

CODICE BACP
DESCRIZIONE Alloggiamento cuocipollo in argilla

CODICE BAGAL
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico

CODICE BASB
DESCRIZIONE Box porta chips per affumicatura

CODICE BAPA
DESCRIZIONE Porta attrezzi per mensola con 4 ganci

CODICE BARCL
DESCRIZIONE Copertura antipioggia

CODICE BAFLM
DESCRIZIONE Guarnizione in feltro

Kamado BBPRO Medio

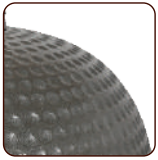
ARROSTIRE

Mensole e maniglie in bamboo

GRIGLIARE

Camino regolabile in ghisa

AFFUMICARE


Ceramica cordierite

CUOCERE A BASSA TEMPERATURA

Carrello in acciaio inox

SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE

Guarnizione in fibra di vetro

LA CONFEZIONE COMPRENDE:

Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	55 cm
Diametro griglia	47 cm
Area di cottura	1.729 cm²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	118 x 129,5 x 55 cm
Ingombro Box	74 x 63 x 86 cm
Peso lordo	105 Kg
Peso netto	95 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQM	BBPRO Medio	1

CODICE BAGRIDM
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304 Ø 47 cm

CODICE BACIGRIDM
DESCRIZIONE Griglia in ghisa Ø 46,5 cm

CODICE BAGRIDELM
DESCRIZIONE Griglia elevator acciaio inox 304

CODICE BAGRID2LM
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio inox 304 (mezzelune escluse)

CODICE BAHMM
DESCRIZIONE Mezzelune per cottura indiretta in ceramica cordierite

CODICE BASFM
DESCRIZIONE Piatto spargifiamma per cottura indiretta in ceramica cordierite

CODICE BAPSM
DESCRIZIONE Pietra pizza in ceramica cordierite Ø 36 cm

CODICE BACRLM
DESCRIZIONE Cuoci ribs in acciaio 304

CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza 35x10 cm

CODICE BACBLM
DESCRIZIONE Cesto per carbonella in acciaio

CODICE BAAEM
DESCRIZIONE Set raccoglicenere in acciaio 201

CODICE BAFGM
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra di vetro

CODICE BACP
DESCRIZIONE Alloggiamento cuocipollo in argilla

CODICE BAGAM
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico

CODICE BASB
DESCRIZIONE Box porta chips per affumicatura

CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva griglia e coperchi 25x10x4 cm

CODICE BARCM
DESCRIZIONE Copertura antipioggia

CODICE BAFLM
DESCRIZIONE Guarnizione in feltro

CODICE BAPA
DESCRIZIONE Porta attrezzi per mensola con 4 ganci

Kamado BBPRO Compatto

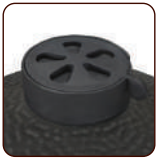
ARROSTIRE

Controllo costante della temperatura

GRIGLIARE

Maniglie in bamboo

AFFUMICARE


Camino regolabile in ghisa

CUOCERE A BASSA TEMPERATURA

Ceramica cordierite

SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE

Guarnizione in fibra di vetro

LA CONFEZIONE COMPRENDE:

Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	40 cm
Diametro griglia	34 cm
Area di cottura	907 cm²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	60 x 53 x 40 cm
Ingombro Box	49 x 45 x 63 cm
Peso lordo	41 Kg
Peso netto	38 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQC	BBPRO Compatto	1

CODICE BAGRIDC
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304 Ø 34 cm

CODICE BACIGRIDC
DESCRIZIONE Griglia in ghisa Ø 34,5 cm

CODICE BAGRIDELC
DESCRIZIONE Griglia elevator acciaio inox 304

CODICE BAGRID2LC
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio inox 304

CODICE BAHMC
DESCRIZIONE Mezzelune per cottura indiretta in ceramica cordierite

CODICE BAGRIDSFC
DESCRIZIONE Struttura in acciaio per cottura indiretta

CODICE BAP26
DESCRIZIONE Pietra Ø 26 cm in ceramica cordierite per BAGRIDSFC

CODICE BAPSC
DESCRIZIONE Pietra pizza in ceramica cordierite Ø 29,5 cm

CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva griglia e coperchi 25x10x4 cm

CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza 35x10 cm

CODICE BAGAC
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico

CODICE BAFC
DESCRIZIONE Guarnizione in feltro

CODICE BAFGC
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra di vetro

Accessori Kamado BBPRO

Accendi carbone elettrico ad alta temperatura

CODICE	BACL
POTENZA:	2000W
VOLTAGGIO:	230V
FREQUENZA:	50HZ
T° MAX:	650°C

Carbone 100% Quebracho Blanco pezzatura grande >80mm

CODICE	BA15CARB
DESCRIZIONE	Sacco 15 kg

Carbone 100% Quebracho Blanco pezzatura media 40-80 mm

CODICE	BA10CARB
DESCRIZIONE	Sacco 10 kg

Chips di ciliegio per affumicatura

Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - agnello

CODICE	BAC-CHERRY
DESCRIZIONE	Chips di ciliegio per affumicatura - 3,14 lt

Chips di melo per affumicatura

Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - verdure

CODICE	BAC-APPLE
DESCRIZIONE	Chips di melo per affumicatura - 3,14 lt

Chips di nocciolo americano per affumicatura

Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - formaggi

CODICE	BAC-PECAN
DESCRIZIONE	Chips di nocciolo americano per affumicatura - 3,14 lt

Chips di noce americana per affumicatura

Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - pesce

CODICE	BAC-HICKORY
DESCRIZIONE	Chips di noce americana per affumicatura - 3,14 lt

18 Gastronorm inox

24 Coltelli

Agnelli
SINCE 1907

Bacinella inox GN 2/1

2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP21020	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 2 cm	6
COIXGNP21040	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 4 cm	6
COIXGNP21065	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP21100	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 10 cm	6
COIXGNP21150	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 15 cm	6
COIXGNP21200	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/1

1/1

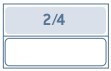
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP11020	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP11040	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP11055	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6
COIXGNP11065	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP11100	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP11150	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP11200	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 2/3

2/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP23020	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP23065	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP23100	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP23150	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP23200	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 2/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6

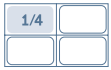
Bacinella inox GN 1/2

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP12200	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP13020	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm	6
COIXGNP13040	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGNP13065	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP13100	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6
COIXGNP13150	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6
COIXGNP13200	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP14065	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP14100	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP14150	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP14200	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/6

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP16020	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm	6
COIXGNP16065	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP16100	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP16150	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP16200	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6

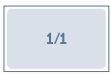
Bacinella inox GN 1/9

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6

Bacinella GN 2/1 forata

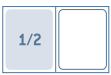
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
C0IXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6
C0IXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6
C0IXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6
C0IXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6

Bacinella GN 1/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
C0IXGPP11020	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6
C0IXGPP11040	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6
C0IXGPP11065	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6
C0IXGPP11100	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6
C0IXGPP11150	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6
C0IXGPP11200	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6

Bacinella GN 1/2 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
C0IXGPP12020	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6
C0IXGPP12040	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6
C0IXGPP12065	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6
C0IXGPP12100	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6
C0IXGPP12150	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6

Bacinella GN 1/3 forata

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP13040	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGPP13065	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGPP13100	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6

Fondo forato

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGND11000	Fondo forato GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGND12000	Fondo forato GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGND13000	Fondo forato GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGND23000	Fondo forato GN 2/3 35,4X32,5 cm	6

Coperchio standard

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNL11000	Coperchio GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNL23000	Coperchio GN 2/3 35,4X32,5 cm	6
COIXGNL12000	Coperchio GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGNL13000	Coperchio GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNL14000	Coperchio GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGNL16000	Coperchio GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNL19000	Coperchio GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

Coperchio con guarnizione in silicone e valvola

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGXL11000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGXL23000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 2/3 35,4X32,5 cm	6
COIXGXL12000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGXL13000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGXL14000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGXL16000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/6 17,6x16,2 cm	6

Coperchio con foro

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNLN11000	Coperchio con foro GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNLN12000	Coperchio con foro GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGNLN13000	Coperchio con foro GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNLN16000	Coperchio con foro GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNLN19000	Coperchio con foro GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

Guida supporto

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNS11000	Guida supporto GN 1/1 - 53 cm	6
COIXGNS12000	Guida supporto GN 1/2 - 32,5 cm	6

Elegance lama liscia

- **Manico in Pom:** Poliossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni. Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto mediante forgiatura con 8 fasi di lavorazione

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
84BL	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60

Elegance lama seghettata

- **Manico in Pom:** Poliossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni. Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto mediante forgiatura con 8 fasi di lavorazione

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
84BS	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60

Basic

- **Manico in Pom:** Poliossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni.
  Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13 e arrotondata.
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto per tranciatura a freddo con un limitato numero di operazioni

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
40BS	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120

Basic lama corta

- **Manico in Pom:** Poliossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni.
  Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto per tranciatura a freddo con un limitato numero di operazioni

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
40P	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120

Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile Conf. 24 Pz 175 gr./Cad.

Fuel for Chafing Dishes

Code	Ø cm	H cm
4HR	**8,6**	4,4

* prezzo a confezione

28 Robot da cucina

33 Accessori per robot da cucina

KitchenAid

KitchenAid

Robot da cucina

Professional 5KSM7990X

A Ciotola da 6,9 L in acciaio inox

B Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza da 1,3 Cv

C Interamente realizzato in metallo, meccanismi ad alta precisione e manopole in metallo

D Griglia di protezione e interruttore di arresto

5KSM7990XEWH

5KSM7990XEER

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM7990XEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1
5KSM7990XEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1

Accessori standard

E Tutti gli accessori standard in acciaio inox

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5K7SFB	Frusta piatta inox	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5K7SDH	Gancio impastatore inox	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5K7EW	Frusta ellittica 11 fili inox	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMB7QJ	Ciotola da 6,9 litri con manico	1

KitchenAid

Heavy Duty 5KSM70JPXE

Robot da cucina Heavy Duty con sollevamento ciotola da 6,6 L

Abbastanza piccolo da stare sul piano della tua cucina.
Abbastanza grande da aiutarti a realizzare i tuoi sogni.

A Ciotola da 6,6 L in acciaio inox

B 11 velocità diverse, tra cui una nuova velocità di stesura e una miscelazione a velocità intermedia

C Interamente realizzato in metallo, meccanismi ad alta precisione e manopole in metallo

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM70JPXEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1
5KSM70JPXEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1
5KSM70JPXECU	Robot Heavy Duty Silver	1
5KSM70JPXEOB	Robot Heavy Duty Nero Onice	1

Accessori standard

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLSF	Frusta piatta	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLSD	Gancio impastatore	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5K7EW	Frusta ellittica 11 fili inox	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMB70J	Ciotola da 6,9 litri con manico	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLPS	Coperchio versatore antispruzzo	1

Heavy Duty 5KSM55SXX

Robot da cucina con sollevamento ciotola da 5,2 L

Potenza, forza, versatilità.

A Design con sollevamento ciotola professionale

B Ciotola da 5,2 L in acciaio inox

C 11 Velocità selezionabili

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55SXXEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1
5KSM55SXXEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1
5KSM55SXXEOB	Robot Heavy Duty Nero onice	1
5KSM55SXXEBM	Robot Heavy Duty Nero opaco	1
5KSM55SXXECU	Robot Heavy Duty Argento placcato	1

5KSM55SXXEWH

5KSM55SXXEER

5KSM55SXXEOB
5KSM55SXXEBM

5KSM55SXXECU

Accessori standard

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLWF	Frusta piatta	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLWD	Gancio impastatore	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBL6W	Frusta a filo	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLPS	Coperchio versatore antispruzzo	1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMB55	Ciotola da 4,8 litri con manico	1

DATI TECNICI	PROFESSIONAL 5KSML990X	HEAVY DUTY 5KSM70JPX	HEAVY DUTY 5KSM55SXX
Tipo di motore	DC (corrente continua) con trasmissione diretta	CA (corrente alternata) con trasmissione diretta	CA (corrente alternata) con trasmissione diretta
Potenza motore (potenza motore in uscita)	1,3 CV	0,4 CV	0,4 CV
Potenza	325W	375W	375W
Voltaggio	220-240V	220-240V	220-240V
Frequenza	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
N. di giri al minuto (velocità 1-10)	40 - 200 RPM	40 - 200 RPM	-
Capacità ciotola	6,9 L	6,6 L	5,2 L
Certificato CE: uso domestico / professionale	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-64 (professionale)	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-14 (domestico)	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-14 (domestico)
Dimensioni prodotto A × L × P	41,9 × 28,7 × 37,1 cm	41,9 × 28,7 × 37,1 cm	41,9 × 28,7 × 37,15 cm
Peso netto	13 kg	15,2 kg	12,7 kg
Paese di origine	USA	USA	USA
MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA DI CIBO			
Farina comune	2,2 kg	-	-
Farina di grano duro	1,75 kg	-	-
Albume d'uovo	19 uova (medie)	15 uova (medie)	8 uova (medie)
Panna montata	1,9 L	-	-
Torta	4,5 kg	-	-
Pane	3,8 kg	3,9 kg	3,2 kg
Purè di patate	3,6 kg	3,5 kg	2,7 kg
Biscotti (standard 5,1 cm)	168	156	156

Accessori* compatibili con i robot da cucina Kitchenaid.

* Accessori venduti singolarmente o all'interno di un set. ** Accessorio non compatibile con il modello SM7990.

Grattugia a cilindri

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMVSA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM55SXX	1

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMEMVSC	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM55SXX	1

Sfogliatrice

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMPSA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM55SXX	1

Tritatutto in metallo

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMMGA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM55SXX	1

Set per insaccare (da utilizzare con IKFGA)

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMSSA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM55SXX	1

Tritatutto

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMFGA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM55SXX	1

KitchenAid

Accessori* compatibili con i robot da cucina Kitchenaid.

* Accessori venduti singolarmente o all'interno di un set. ** Accessorio non compatibile con il modello SM7990.

Set pasta deluxe (sfogliatrice + 2 taglierini)

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMPRA	5KPM5E 5KSM7990XE	1

Kit pasta corta (6 trafile + accessori) **

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMPEXTA	5KPM5E	1

Set 2 accessori (tritatutto + passaverdure)

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMFVSFGA	5KPM5E 5KSM7990X	1

Passaverdure

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMFVSP	5KPM5E 5KSM7990XE	1

38 Frullatori da bar

41 Frullatori ad alte prestazioni

43 Miscelatori di bevande

45 Spremiagrumi

48 Frullatori da cucina

51 Attrezzature per la cucina

55 Cottura sottovuoto

56 Accessori per modelli precedenti

Hamilton Beach COMMERCIAL

Rio® Blender

- **Il potente motore da 1.6 HP** combinato col bicchiere Wave-Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- **I sensori** sul coperchio e sulla base del bicchiere, se non ben posizionati, impediscono l'accensione del blender garantendo la massima sicurezza;
- **Semplice utilizzo** con funzioni HIGH, LOW, PULSE.
- **Resistenti e facili da utilizzare**, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Perfetto per preparare varietà di cocktail differenti.

Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.

Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore

I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta

Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo

Tripla guarnizione

Pulsanti sigillati, maggior vita e facilità d'uso

La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama

La forma protettiva protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido

*Produzione media di 15-40 cocktails al giorno **

*Ideale per ghiaccio a cubetti interi **

*Frozen drinks in 15 secondi **

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 3.2A Class1
Potenza motore	1,6 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	190 x 216 x 410 mm
Peso di spedizione	4,5kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBB255-CE	NEW Blender RIO Bicchiere BPA FREE da 1,4Lt	1

** I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.*

Accessori

CODICE	6126-455-CE	6126-255S-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1

Rio® Blender

- **Il potente motore da 1.6 HP** combinato col bicchiere Wave-Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- **I sensori** sul coperchio e sulla base del bicchiere, se non ben posizionati, impediscono l'accensione del blender garantendo la massima sicurezza;
- **Semplice utilizzo** con funzioni HIGH, LOW, PULSE.
- **Resistenti e facili da utilizzare**, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Perfetto per preparare varietà di cocktail differenti.

Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.

Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore

I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta

Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo

Tripla guarnizione

Pulsanti sigillati, maggior vita e facilità d'uso

La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama

La forma protettiva protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido

*Produzione media di 15-40 cocktails al giorno **

*Ideale per ghiaccio a cubetti interi **

*Frozen drinks in 15 secondi **

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 3.2A Class1
Potenza motore	1,6 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera
PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	190 x 216 x 430 mm
Peso di spedizione	4,5kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBB255S-CE	NEW Blender RIO Bicchiere acciaio inox da 0,95Lt	1

** I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.*

Accessori

CODICE	6126-455-CE	6126-255S-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Tango® Blender

- **Il potente motore da 2.4 HP** combinato col bicchiere Wave Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- **Il sensore sul coperchio** previene l'accensione accidentale quando aperto;
- **Il timer integrato** permette di compiere altre operazioni senza interagire ulteriormente col blender;
- **Resistenti e facili da utilizzare**, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Potenza e velocità permettono di preparare varietà di cocktail differenti.

Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.

Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore

I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta

Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo

Tripla guarnizione

Timer regolabile 0-40 secondi + ciclo continuo, per servire la stessa qualità allontanarsi liberamente

Pulsanti sigillati, maggior vita e facilità d'uso

La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama

Forma protettiva Protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido

*Produzione media di 40-75 cocktails al giorno **

*Ideale per ghiaccio a cubetti interi **

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 6.5A Class 1
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	205 x 195 x 447
Peso di spedizione	5,8kg

*Frozen drinks in 13 secondi **

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBH455-CE	NEW Blender TANGO Bicchiere BPA FREE da 1,4Lt	1

** I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.*

Blend-in-Cure CE EAC

Accessori

CODICE	6126-455-CE	6126-255S-CE	6126-510S-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	1.8L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1	1

Eclipse™ Blender

- **Tecnologia Quiet Blend™** - Riduce il rumore del motore e funziona con il contenitore Quiet Shield™ per abbassare il livello del suono a quello della conversazione.
- **Oltre 100 cicli pre-programmati** - Possono essere assegnati a 5 pulsanti per le bevande più comuni e possono essere caricati cicli aggiuntivi tramite scheda di memoria.
- **Sensori** per prolungare la durata e garantire un funzionamento silenzioso.
- **Potente motore da 3 HP con design a flusso d'aria** - Fornisce eccellenti risultati di miscelazione, aiuta a prevenire il surriscaldamento del motore e ne prolunga la durata.
- **Bicchiere da 1.8L** - Dispone del sistema brevettato Wave~Action® per prestazioni di miscelazione ottimali.

Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.

Garanzia a vita sull'accoppiamento di trasmissione interamente in metallo e sulle lame in acciaio inossidabile

Le clip integrate facili da rimuovere, consentono una rapida rimozione dello schermo per una rapida pulizia

Frizione di trasmissione interamente in metallo

Slot per schede di memoria per la programmazione personalizzata

*Produzione media di 75 cocktails al giorno **

*Ideale per ghiaccio a cubetti interi **

*Frozen drinks in 15 secondi **

Insonorizzato

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1000W
Potenza motore	3,0 HP
Garanzia	3 anni parti e manodopera (durata di vita sull'accoppiamento del motore e lama)

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	216 x 286 x 470 mm
Peso di spedizione	9,0kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBH750-CE	Blender Eclipse® 1,4 lt	1

** I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.*

Accessori

CODICE	6126-750	6126-751	98650R	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4L Contenitore in policarbonato	1.4L Contenitore in Policarbonato AirWhip	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Summit® Edge Blender

- **Tecnologia Auto Blend** - Monitorizza continuamente la potenza e la velocità del frullatore per determinare quando viene raggiunta la consistenza perfetta della bevanda.
- **Tecnologia Powe Blend** - PowerBlend è una tecnologia avanzata che offre tempi di miscelazione rapidi e un profilo cremoso.
- **Involucro Quiet Shield™** - Riduce il rumore.
- **36 cicli pre-programmati** - Può essere assegnato a 6 pulsanti; ulteriori cicli possono essere caricati via USB.
- **11 Lingue** - inglese, spagnolo, francese, portoghese, coreano, giapponese, cinese, tedesco, arabo, russo, italiano.
- **Sensori** per prolungare la durata e garantire un funzionamento silenzioso.
- **Potente motore a 3.5 HP**
- **Bicchiere da 1.4L**

PowerBlend è una tecnologia avanzata che offre tempi di miscelazione rapidi.

L'involucro Quiet Shield mantiene il funzionamento estremamente silenzioso.

Assegnate i cicli a 4 pulsanti per le bevande più popolari. Scegliete tra oltre 100 cicli pre-programmati per la massima versatilità

Garanzia a vita sull'accoppiamento di trasmissione e sulle lame in acciaio inossidabile

Frizione di trasmissione interamente in metallo

Il sistema Auto Blend regola le differenze negli ingredienti e rileva la cavitazione, evitando così che debba farlo l'operatore.

*Produzione media di 75 cocktails al giorno **

*Ideale per ghiaccio a cubetti interi **

*Frozen drinks in 15 secondi **

Insonorizzato

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 7.5A
Potenza motore	3,5 HP
Garanzia	3 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	226 x 312 x 473 mm
Peso di spedizione	12,5kg

CODICE	**DESCRIZIONE**	**UDV**
HBH855-CE	Summit Edge 1.4L BPA Free	1

** I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.*

*** Ordinare in abbinamento*

Accessori

CODICE	6126-851	6126-855	BCR100-CE
DESCRIZIONE	Contenitore AirWhip™ 1.4L in policarbonato	Contenitore da 1.4L in policarbonato	Container rinser
UDV	1	1	1

Mixer Singolo

- **Ottimo per tutto**, dalla miscelazione di frullati e bevande da bar a uova e pastelle.
- **Eccellenti prestazioni di miscelazione** - Il motore di precisione da 1/3 Hp è bilanciato per ridurre al minimo le vibrazioni ed è costruito per durare con cuscinetti a sfera sigillati e lubrificati in modo permanente.
- **Attivazione del motore a due vie** - Gli operatori possono avviare e arrestare l'azione di miscelazione inserendo la tazza nella guida della tazza, o utilizzando l'interruttore a impulsi sulla parte superiore del miscelatore.
- **Facile da pulire** - Alloggiamento liscio realizzato in acciaio inossidabile e alluminio pressofuso. La guida della tazza viene rimossa per la pulizia.
- **Alloggiamento sigillato** - Elimina il rischio di infiltrazioni d'acqua e guasti al motore.

Avviare o interrompere la miscelazione inserendo la tazza nella guida o utilizzando l'interruttore a impulsi

Agitatore ondulato (Standard) Mescola rapidamente un'ampia gamma di ingredienti

Tazza in acciaio inossidabile inclusa

929 Agitatore Massimizza le prestazioni di miscelazione (Non incluso)

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 300W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	165 x 521 x 171 mm
Peso di spedizione	7,0 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HMD200R-CE	Mixer singolo	1

Accessori

CODICE	110E	929
DESCRIZIONE	Contenitore in acciaio Inox	Agitatore per mix-in e gelato
UDV	1	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Mixer Triplo

- **Ideale per grandi volumi** - Tutte le caratteristiche del miscelatore Single Spindle con il triplo del volume.
- **Prestazioni eccellenti** - Potente motore da 1/3 Hp per ogni mandrino, ognuno con i propri controlli.
- **Motore di precisione** - Bilanciato per ridurre al minimo le vibrazioni e costruito per durare nel tempo con cuscinetti a sfera sigillati e lubrificati in modo permanente.
- **Attivazione del motore a due vie** - Gli operatori possono avviare e arrestare l'azione di miscelazione inserendo la tazza nella guida della tazza, o utilizzando l'interruttore a impulsi sulla parte superiore del miscelatore.
- **Facile da pulire** - Alloggiamento liscio realizzato in acciaio inossidabile e alluminio pressofuso. La guida della tazza viene rimossa per la pulizia.

Avviare o interrompere la miscelazione inserendo la tazza nella guida o utilizzando l'interruttore a impulsi

La guida permette di rimuovere facilmente il bicchiere per la pulizia.

Tazza in acciaio inossidabile inclusa

929 Agitatore Massimizza le prestazioni di miscelazione (Non incluso)

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 900W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	318 x 521 x 229 mm
Peso di spedizione	17,1 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HMD400R-CE	Triplo mixer	1

Accessori

CODICE	110E	929
DESCRIZIONE	Contenitore in acciaio Inox	Agitatore per mix-in e gelato
UDV	1	1

Spremiagrumi manuale

- **20-50 bicchieri al giorno** - Ideale per operazioni che servono fino a 50 bicchieri di succo di frutta al giorno.
- **Versatilità con gli agrumi** - Progettato per estrarre il succo da limoni, arance e pompelmi.
- **Massima estrazione del succo** - Esercita fino a 907 kg di forza per garantire la massima produzione di succo.
- **Finitura resistente agli acidi** - Resiste all'usura dovuta all'esposizione agli acidi degli agrumi.
- **Cono del filtro in acciaio inossidabile** - Removibile per una facile pulizia nella lavastoviglie.
- **Piedi Sure Grip™** - Mantengono lo spremiagrumi saldamente in posizione.

Funzionamento manuale e massima estrazione del succo. Il braccio estrattore esercita fino a 907 kg di forza per garantire la massima produzione di succo con il minimo sforzo e minimi residui di polpa.

Materiali durevoli I componenti metallici, così come la finitura a smalto, resistono all'usura dovuta all'esposizione agli agrumi.

Cono del filtro in acciaio inossidabile removibile per una facile pulizia nella lavastoviglie.

Piedi Sure Grip™ mantengono lo spremiagrumi saldamente in posizione.

La tazza multifunzione rimovibile raccoglie le gocce di succo mantenendo il bancone pulito, ma si sposta lateralmente quando si usa un bicchiere grande per spremute.

PRESTAZIONI	
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	178 x 495 x 230 mm
Peso di spedizione	6,0 kg

Hamilton Beach COMMERCIAL

Spremiagrumi elettrico

- **100+ bicchieri al giorno** - Per operazioni che servono fino a 100 bicchieri di succo di frutta al giorno.
- **Versatilità con gli agrumi** - Progettato per estrarre il succo da limoni, arance e pompelmi.
- **Eccezionalmente silenzioso** - Il motore a induzione brushless è appena udibile, così gli operatori possono concentrarsi più facilmente sui clienti.
- **Costruzione robusta** - Progettato per resistere a flussi di lavoro continui. La base in alluminio pressofuso rende lo spremiagrumi meno incline al ribaltamento.
- **Beccuccio extra alto (21,6cm)** - Accoglie tutto, dai piccoli bicchieri di succo alle grandi caraffe.

Rimovibile per la sanificazione e la facile pulizia.

3 mandrini rinforzati in acciaio inox: 1 per i limoni ed i lime, 1 per le arance ed 1 per i pompelmi.

Beccuccio extra alto (21,6cm) - Accoglie tutto, dai piccoli bicchieri di succo alle grandi caraffe.

Costruzione robusta, stabile e progettata per resistere a flussi di lavoro continui.

PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 250W
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	260 x 470 x 254 mm
Peso di spedizione	13,6 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HCJ967-CE	Spremiagrumi elettrico	1

Spremiagrumi elettrico

- **3 dimensioni di coni** per la spremitura di arance, limoni, lime e pompelmi
- **Il silenzioso e resistente motore a induzione** termina rapidamente ogni operazione di spremitura
- **Ampia altezza** per la spremitura in bicchieri alti
- **Alloggiamento in alluminio** pressofuso resistente
- **Vaschetta, filtro, paraspruzzi e vaschetta raccogligocce** rimovibili per una facile pulizia
- **Supera il test** di ingresso dell'acqua IPX1

Vaschetta di raccolta del succo di frutta rimovibile per i bicchieri più alti.

Parti rimovibili per una facile pulizia anche in lavastoviglie

3 dimensioni di coni per la spremitura di arance, limoni, lime e pompelmi

Interruttore On/Off illuminato e sigillato per garantire che i liquidi non entrino nell'interruttore (o nello spremiagrumi)

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240Vff, 50-60 HZ, 150W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	217 x 317 x 311 mm
Peso di spedizione	6,7 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
66900-CE	Spremiagrumi elettrico Proctor Silex	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Expeditor™510

- **Il potente motore da 2,4 HP** consente di miscelare rapidamente gli ingredienti e di ottimizzare la consistenza del composto
- **Il sensore di apertura** del coperchio impedisce il funzionamento con il coperchio aperto
- **Il design delle lame e la forma dei bicchieri** aiutano gli chef a creare puree setose, zuppe cremose e le tipiche spruzzature per massimizzare i profitti.
- **Il quadrante a velocità variabile regolabile + impulso** fornisce un controllo completo della miscelazione
- **La capacità della tazza** di dosaggio118 ml rende facile l'aggiunta di liquidi per emulsioni

Il potente motore da 2,4 HP consente di miscelare rapidamente gli ingredienti

Gli interruttori sigillati resistono ai liquidi e sono facili da usare

Lama in acciaio inossidabile ad alta resistenza Tritare, macinare, frullare, emulsionare... il tutto con un unico strumento

Accoppiamento di trasmissione in metallo resistente. Prestazioni di lunga durata per un utilizzo ininterrotto

Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore

Il coperchio dosatore, capacità 118 ml, semplifica l'aggiunta di liquidi

La tripla guarnizione previene lo sversamento riducendo i tempi di pulizia

La velocità variabile consente il pieno controllo della velocità

EMULSIONARE

MISCELARE

TAGLIARE

PUREE

MACINARE

PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1200W
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	205 x 195 x 447
Peso di spedizione	5,8 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBF510-CE	Culinary Blender EXPEDITOR _Bicchiere BPA FREE da 1,4Lt	1

Accessori

CODICE	6126-455-CE *	6126-255S-CE *	6126-510S-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	1.8L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1	1

Expeditor™ 510S

- **Il potente motore da 2,4 HP** consente di miscelare rapidamente gli ingredienti e di ottimizzare la consistenza del composto
- **Il sensore di apertura** del coperchio impedisce il funzionamento con il coperchio aperto
- **Il design delle lame e la forma dei bicchieri** aiutano gli chef a creare puree setose, zuppe cremose e le tipiche spruzzature per massimizzare i profitti.
- **Il quadrante a velocità variabile regolabile + impulso** fornisce un controllo completo della miscelazione
- **Bicchiere in acciaio inossidabile** da 1,8 L perfetto per applicazioni di alimenti caldi e freddi

Il potente motore da 2,4 HP consente di miscelare rapidamente gli ingredienti

Gli interruttori sigillati resistono ai liquidi e sono facili da usare

Lama in acciaio inossidabile ad alta resistenza Tritare, macinare, frullare, emulsionare... il tutto con un unico strumento

Accoppiamento di trasmissione in metallo resistente. Prestazioni di lunga durata per un utilizzo ininterrotto

Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore

Il coperchio dosatore, capacità 118 ml, semplifica l'aggiunta di liquidi

La tripla guarnizione previene lo sversamento riducendo i tempi di pulizia

La velocità variabile consente il pieno controllo della velocità

EMULSIONARE

MISCELARE

TAGLIARE

PUREE

MACINARE

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1200W
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera
PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	190 x 515 x 210 mm
Peso di spedizione	6,3 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBF510S-CE	NEW Culinary Blender EXPEDITOR Bicchiere acciaio inox da 1,8Lt	1

Accessori

CODICE	6126-455-CE *	6126-255S-CE *	6126-510S-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	1.8L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Expeditor™1100S

- **Risparmia tempo di preparazione** - Il potente motore da 3,5 HP e il bicchiere di grandi dimensioni ti aiutano a finire la miscelazione più velocemente.
- **Funzione di taglio unica** - Fornisce prestazioni di miscelazione migliorate.
- **Pulsanti di programma personalizzati** - Offrono un ampio grado di miscelazione personalizzata e controllo di precisione.
- **Quadrante a velocità variabile** - Permette la miscelazione da una velocità molto bassa ad una alta che crea rapidamente una purea liscia.
- **Pulsanti con timer preimpostati** - Danno agli operatori più tempo per eseguire altre attività in cucina.

Dotato di un'ampia varietà di comandi tattili e di una manopola a velocità variabile per offrire molteplici possibilità

La grande tazza dosatrice da 120 ml rende facile l'aggiunta di liquidi per emulsioni mentre si mescolano cibi caldi e freddi.

La lama in acciaio inossidabile e il giunto di trasmissione del motore sono garantiti per tutta la vita.

Blocco coperchio - Assicura che il frullatore non si avvii fino a quando il bicchiere e il coperchio non sono saldamente in posizione.

Lama in acciaio inossidabile ad alta resistenza 4 superfici di taglio affilate che tagliano rapidamente gli ingredienti

EMULSIONARE

MISCELARE

TAGLIARE

PUREE

MACINARE

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1500W
Potenza motore	3,5 HP
Garanzia	3 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	226 x 481 x 378 mm
Peso di spedizione	11 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBF1100SR-CE	Culinary Blender EXPEDITOR S/S 4 lt	1

Accessori

CODICE	6126-1100S	6126-1100-CE	BCR100-CE	981100S
DESCRIZIONE	4L Contenitore in acciaio inox	4L 1.9L Contenitore in Policarbonato	Container rinser	Gruppo lame
UDV	1	1	1	1

Container Rinser

- **Risparmia tempo** e riduce il consumo di acqua
- **Il potente getto** consente un rapido risciacquo e riduce la necessità di più contenitori. In questo modo si riducono anche i costi e si risparmia prezioso spazio sul bancone.
- **Design compatto e a basso profilo** - Si adatta facilmente al lavandino in modo da non occupare spazio prezioso sul bancone.
- **I 4 piedini a ventosa** tengono saldamente in posizione la sciacquatrice.

Facile da usare
Non è necessaria corrente elettrica; una leggera spinta sulla piattaforma attiva gli spruzzi.

L'ugello in acciaio inossidabile e il policarbonato resistente alla rottura garantiscono lunga durata

Progettato per pulire un'ampia varietà di dimensioni
Pulisce vasi, tazze e contenitori fino a 2L con una portata di 2,25 gpm (@60 psi)

PRESTAZIONI

Garanzia	1 anno parti e manodopera	Ritel Care

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	160 x 133 x 160 mm
Peso di spedizione	0,5 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BCR100-CE	Container rinser	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Planetaria 8L

- **8 L di capacità** - abbastanza piccola per il piano di lavoro, ma abbastanza robusta per gestire qualsiasi lavoro di miscelazione.
- **Testa inclinata all'indietro** - Rende facile aggiungere ingredienti, raschiare i lati, cambiare gli accessori e rimuovere la ciotola.
- **Ciotola in acciaio inossidabile con manici** - Rende facile sollevare e trasportare il contenuto.
- **Attacchi robusti** - Battitore in acciaio inox, gancio per pasta, frusta a filo metallico, con paraspruzzi per mantenere gli ingredienti lontano dalla zona del mozzo.
- **Quadrante a *7* velocità variabile + Impulso -** Consente di modificare la velocità durante la miscelazione.
- **Pulsanti di stop/avvio sigillati** - Risponde facilmente al tocco per una maggiore facilità d'uso.

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1500W, IPX2
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	350 x 400 x 350 mm
Peso di spedizione	25 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
CPM800-CE	Planetaria 8Lt - 1500W	1

Controllo elettronico a 7 velocità + impulso. Regola la velocità di miscelazione durante il funzionamento.

I robusti ingranaggi interamente in metallo variano velocità e coppia per tutti e tre gli attacchi.

Il corpo macchina si solleva per il cambio rapido degli accessori e la semplice rimozione della vasca. Rende molto più facile l'aggiunta di ingredienti e la raschiatura dei lati della ciotola.

Coperchio con sensori di sicurezza

CODICE	BW800SS
DESCRIZIONE	Ciotola inox con due maniglie
UDV	1

CODICE	WW800SS
DESCRIZIONE	Frusta inox
UDV	1

CODICE	DH800SS
DESCRIZIONE	Gancio ad uncino
UDV	1

CODICE	FB800SS
DESCRIZIONE	Frusta piatta
UDV	1

Mixer ad immersione

- **Asta in acciaio inossidabile da 23cm** - raggiunge pentole e ciotole in profondità e si stacca per una facile pulizia.
- **Flessibilità** - dà la flessibilità necessaria per preparare zuppe e salse direttamente in padella, frullare gli albumi d'uovo, i burri di panna e mescolare le pastelle con facilità.
- **Heavy Duty** - motore a lunga durata e asta di miscelazione in acciaio inossidabile progettati per applicazioni intense nel settore della ristorazione.
- **Innovativo Blade Guard** - Mantiene pulite le aree di preparazione e fa risparmiare tempo riducendo gli schizzi e gli intasamenti.
- **Cavo ad alta visibilità** da 2,4m - Contribuisce a garantire la sicurezza nelle cucine affollate

Selezione della velocità variabile. Fornisce controllo e precisione

Sblocco/Blocco Facile. L'asta si blocca saldamente in posizione e si stacca con una torsione

Albero in acciaio inossidabile da 23 cm Ideale per preparare piccoli lotti di cibo fino a 11 litri di dimensione

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 250W
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	53 x 8,9 cm
Peso di spedizione	2,6 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HMI009-CE	Mixer a immersione	1

Hamilton Beach COMMERCIAL

Cuociriso

- **60 tazza/14 litro Capacità riso** - La grande capacità permette di cuocere fino a 60 ciotole di riso cotto in un unico lotto.
- **Operazione one-touch** - Al termine della cottura, il cuociriso passa automaticamente alla modalità "mantenere caldo".
- **Alloggiamento in acciaio inossidabile** - Progettato per un uso professionale continuo.
- **Recipiente interno in alluminio antiaderente** - Il recipiente interno è rimovibile, facile da pulire e ha marcature visibili della linea dell'acqua per facilitare la misurazione accurata dei liquidi.
- **Tazza di condensazione** - Raccoglie l'acqua che viene rilasciata durante il ciclo di cottura, mantenendo i contatori puliti e asciutti.

Capacità di 60 tazze di riso in un unica lotta. Le misure sulla pentola interna corrispondano alla capacità massima.

Coperchio interno staccabile Per una facile pulizia.

Ogni cuociriso professionale viene fornita con un misurino in plastica da 900 ml e una spatola per servire il riso.

La tazza di condensazione raccoglie l'acqua che viene rilasciata durante il ciclo di cottura, mantenendo i contatori puliti e asciutti.

PRESTAZIONI	
230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1950W
Potenza motore	1 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI	
Dimensioni dell'unità	460 x 391 x 380 mm
Peso di spedizione	11,5 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
37560R-CE	Proctor Silex Rice Cooker - 60 cup	1

AcuVide™1000

- **Sous Vide da 1200 Watt** - Mantiene fino a 30L di acqua a una temperatura uniforme e costante per una cottura ottimale.
- **Costruzione IPX7** - Previene il malfunzionamento in caso di caduta accidentale in acqua.
- **Timer regolabile con display di facile lettura** - Seleziona fino a 99 ore di funzionamento e imposta la temperatura dell'acqua a scelta tra Fahrenheit o Celsius.
- **Alloggiamento inferiore in acciaio inossidabile** - Removibile per una facile pulizia.
- **Ciclo di pulizia** - Aiuta a mantenere il circolatore al massimo delle prestazioni.
- **Indicatori di livello dell'acqua e segnale di avvertimento** - L'unità si spegne nel caso il livello sia troppo basso o alto emettendo un segnale acustico di allerta.
- **Morsetto regolabile** - Permette il miglior posizionamento nel recipiente e si fissa senza attrezzi.

Indicazioni del livello dell'acqua Allarme acustico e spegnimento automatico se il livello dell'acqua è troppo alto o troppo basso.

L'alloggiamento in acciaio inossidabile può essere rimosso dall'unità e messo in lavastoviglie.

Display facile da leggere con comandi touchpad. Il numero superiore indica la temperatura dell'acqua entro un decimo di grado, mentre il numero inferiore indica il tempo rimanente in ore e minuti.

PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1200W
Potenza pompa	24 m^3/h
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	89 x 324 x 190 mm
Peso di spedizione	2 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HSV1000-CE	Commercial Sous Vide Circulator 1200W 30L	1

Costruzione IPX7 Previene il malfunzionamento in caso di caduta accidentale in acqua.

Accessori modellli precedenti

CODICE	98250
DESCRIZIONE	Gruppo taglio
PER I MODELLI	Rio HBB250/250S-CE
UDV	1

CODICE	990036300*
DESCRIZIONE	Frizione di ricambio
PER I MODELLI	HBB250-CE HBB250S-CE
UDV	1

* se sostituita sul gruppo lame si consiglia di cambiare in coppia con anello in fibra (990192400)

CODICE	990192400
DESCRIZIONE	Anello fibra tra frizione e albero gruppo lame
PER I MODELLI	HBB250-CE HBB250S-CE
UDV	1

CODICE	6126-650R
DESCRIZIONE	1.9L Contenitore in Policarbonato
PER I MODELLI	Fury HBH550-CE
UDV	1

CODICE	98650R
DESCRIZIONE	Gruppo taglio
PER I MODELLI	Fury HBH550-CE
UDV	1

CODICE	6126-650R
DESCRIZIONE	1.9L Contenitore in Policarbonato
PER I MODELLI	Tempest HBH650-CE
UDV	1

CODICE	6126-HBF600S
DESCRIZIONE	1.9L Contenitore in acciaio Inox
PER I MODELLI	Tournant S/S HBF600S-CE
UDV	1

CODICE	98650R
DESCRIZIONE	Gruppo taglio
PER I MODELLI	Tournant HBF600S-CE
UDV	1

N.B. GLI ACCESSORI E I RICAMBI DELLE MACCHINE OBSOLETE POTREBBERO ESSERE NON PIU' FORNIBILI PER CESSATA PRODUZIONE

Hamilton Beach
COMMERCIAL
1.4
1.3
1.2
1.1
1.0
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
LITERS
2 HIGH
START
1 LOW
ON
PULSE
STOP
Hamilton Beach
COMMERCIAL

60 Trasporto isotermico

109 Vendita mobile

112 Lavaggio, movimentazione e stoccaggio

135 Scaffalature

166 Scaffalature multiuso

173 Preparazione e stoccaggio

205 Servizio

211 Presentazione

216 Vassoi

248 Ospedale

CAMBRO®
MANUFACTURING COMPANY

CAMBRO

Cambro® – la sua storia

Quando nel 1951 William e Argyle Campbell inaugurarono il proprio stabilimento Cambro Manufacturing, il loro obiettivo era di produrre un vassoio per la consegna dei pasti in un ospedale della migliore qualità possibile. Il vassoio, chiamato Camtray, dimostrò che l'impegno dei Campbell era non solo di eccellere nel settore della ristorazione collettiva, ma anche verso la qualità dei loro prodotti. Con l'avvicinarsi nel 2016 del 65mo anno di leadership per qualità, innovazione e servizio al cliente, oggi i prodotti Cambro hanno diffusione mondiale, la selezione più completa disponibile di prodotti per i segmenti più disparati della ristorazione collettiva.

Tuttavia, la cosa che rimarrà immutata è la tradizione Cambro di sviluppare continuamente nuovi prodotti e che aiutino gli operatori della ristorazione collettiva a risparmiare tempo e denaro, aumentare le vendite, ridurre il lavoro e migliorare il servizio. Negli anni a venire, guidata dell'impegno dei propri fondatori verso l'innovazione, la qualità e il servizio, Cambro Manufacturing sarà ancora il leader nel servire il settore della ristorazione collettiva e voi, nostri preziosi clienti.

ELENCO DELLE ICONE

In tutto il catalogo Cambro, si trovano le seguenti icone, di facile identificazione, che aiutano a spiegare le caratteristiche ed i servizi dei prodotti Cambro.

StoreSafe STORE FRESH

La sicurezza del cibo è importante

Da oltre 65 anni le attrezzature e le forniture Cambro per il settore alimentare hanno conquistato la fiducia e la fedeltà di clienti e controllori sanitari, poiché i nostri prodotti sono stati progettati tenendo presente la sicurezza dei cibi. In Cambro, la progettazione dei prodotti è basata su un principio fondamentale: la sicurezza degli alimenti.
Cercate il marchio Cambro StoreSafe in tutto il catalogo Cambro per identificare i prodotti Cambro per la conservazione e il trasporto che aiutano a garantire la manipolazione sicura degli alimenti.
Potrete trovare ulteriori informazioni sulle iniziative Cambro per la sicurezza dei cibi nel sito
www.cambro.com/storesafe

Molti prodotti Cambro possono essere riciclati. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al proprio rappresentante Cambro.

Classificato da NSF International, un'organizzazione indipendente e senza fini di lucro che certifica i prodotti che favoriscono l'igiene e la pulizia secondo i criteri da essa emanati.

Isolamento in espanso

BPA FREE

I prodotti Cambro "Storage Select" BPA-Free (esenti da Bisfenolo-A) sono disponibili per i consumatori interessati a prodotti esenti da BPA. Per ulteriori informazioni, contattare il rappresentante di zona.

Da non utilizzare con carrelli riscaldati

2 3 5

Garanzia ripartita proporzionalmente

Adatti per Prodotti Alimentari

La personalizzazione è disponibile.
Solo per le aree non a contatto con il cibo

Certificazione prodotti da parte di Technischer Überwachungs-Verein. (Associazione di Controllo Tecnico)

Lavabile in lavastoviglie

Confezione che soddisfa i requisiti di peso e di volume previsti dalla per la spedizione spedizioniere.

New!

Prodotto nuovo

Impilabile

Pronto per la consegna

Cambro offre la più ampia gamma di articoli per le consegne del settore. Realizziamo il sistema ottimale per far crescere la vostra attività e migliorare il sistema di consegne, mantenendo intatta la sicurezza degli alimenti.

Sicurezza e qualità alimentare

Dal momento in cui il cibo viene preparato a quello in cui raggiunge la tavola, ogni secondo è importante. Mantenete la sicurezza degli alimenti, caldi o freddi, in tutti gli step della consegna.

- Attesa al bancone per le vendite da asporto.
- Vendita ambulante e street food.
- Consegne a domicilio.

Sicurezza del personale

I materiali di alta tecnologia e il design ergonomico migliorano e facilitano il lavoro per il personale.

- Leggeri.
- Tracolle robuste e sicure.
- Carrelli per lo spostamento di carichi pesanti.

Elenco delle icone

Leggeri – Realizzati in EPP (polipropilene espanso) un materiale dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente.	Chimicamente inerti – Non vengono intaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche.	Chimicamente inerti – Non vengono intaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche.	Eccezionale forza strutturale – In grado di sopportare carichi pesanti mantenendo la forma.	Lavabile in lavastoviglie.	Adatti al contatto alimenti.	Riciclabile al 100%.

CAMBRO

Cambro® Gobags® contenitori isotermici per il trasporto professionale

Le GoBags sono ideali per consegne singole di alimenti caldi o freddi, specialmente per le pizze.

- Tessuto in nylon resistente.
- Isolamento ad alta densità.
- Progettato per proteggere la qualità degli alimenti.
- Manici e tracolle incorporate per il trasporto comodo e sicuro.
- Necessitano di pochissimo spazio per lo stoccaggio.

Cam gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

Realizzati in EPP (polipropilene espanso), materiale eco-compatibile dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente, le Cam GoBoxes sono incredibilmente leggere e rendono facili le consegne.

- Mantengono gli alimenti a temperature sicure per quattro ore.
- Ideali per lo stoccaggio e le consegne.
- Adatti a consegne multiple.
- Impilabili.
- Vasta scelta di articoli/prezzi.

CAMBRO® GOBOX®
Scatola Multifunzionale
UN
SISTEMA
Infinite
Possibilità
4+ ORE
di mantenimento della
temperatura
esclusivo di Cambro
Portate la vostra attività a nuovi livelli con gli estensori da 10 cm o 20 cm.
CAPOVOLGERE
Coperchio ed estensore ribaltabili per facilitare il caricamento di oggetti più grandi o pesanti come le torte nuziali
MORE INFO
StoreSafe StaySafe

CAMBRO

Cambro GoBox® scatola multifunzionale

Un unico sistema, infinite possibilità!

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPPMFB12, EPPMFB22, EPPMFB122 [110]; CP2632 [110]; FR2SB [151]; HP2632 [444]

StoreSafe StaySafe

EPPMFB

COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	—
ESTENSORE 20 cm	—

EPPMFBE1

COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	1 EA
ESTENSORE 20 cm	—

EPPMFBE2

COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	—
ESTENSORE 20 cm	1 EA

EPPMFBE12

COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	1 EA
ESTENSORE 20 cm	1 EA

EPPMFBE22

COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	—
ESTENSORE 20 cm	2 EA

EPPMFBE122

COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	1 EA
ESTENSORE 20 cm	2 EA

CODICE	DIMENSIONI LUX LA X A (INT.)	DIMENSIONI LUX LA X A (EST.)
Scatola multifunzione EPP		
EPPMFB	52 x 52 x 12,5 cm	64,1 x 64,1 x 25,4 cm
EPPMFBE1	52 x 52 x 25,2 cm	64,1 x 64,1 x 35,4 cm
EPPMFBE2	52 x 52 x 35,2 cm	64,1 x 64,1 x 45,4 cm
EPPMFBE12	52 x 52 x 45,2 cm	64,1 x 64,1 x 55,4 cm
EPPMFBE22	52 x 52 x 65,2 cm	64,1 x 64,1 x 65,4 cm
EPPMFBE122	52 x 52 x 75,2 cm	64,1 x 64,1 x 75,4 cm
Accessori		
EPPMFE1	10 cm Extender	64,1 x 64,1 x 10 cm
EPPMFE2	20 cm Extender	64,1 x 64,1 x 20 cm
EPPID5	Plastic ID Labels	—
CP2632	1/2 size Camchiller®	26,5 x 32,5 x 3 cm
HP2632	1/2 size Camwarmer®	26,5 x 32,5 x 3 cm
FR2S8	Full Flatware Rack	Inside height: 6,7 cm Outside height: 10,1 cm
Adattatore solo per EPP		
EPPMFBA	—	69,80 x 62,21 x 7,04 cm
EPPMFBAPKG	—	—

Scatola multifunzionale Confezione: 1 EPPMFBAPKG **Dolly + Adattatore Confezione:** Spedito in 2 scatole
Colore coperchio e base: Nero [110]. **Colore dell'estensore:** Grigio [107]. **Colore Camchiller:** Blu Ghiacciaio [443].
Colore Camwarmer: Rosso fuoco [444]. **Colore Portaposate:** Grigio tenue [151].

MORE INFO

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

Unità a caricamento dall'alto

FACILE IDENTIFICAZIONE
Apposito incavo prestampato per l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

CAM GOBOXES
Impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

RIEMPITE LA VOSTRA CAM GOBOX
con una bacinella Cambro GN Food Pan e un coperchio a tenuta Seal Cover per mantenere i vostri alimenti sicuri al 100%. Le bacinelle GN e i contenitori garantiscono il pieno rispetto delle norme HACCP.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
+4 ore

Unità a caricamento dall'alto con impugnatura larga e rinforzata

KIT INSERTO OPZIONALE
Per abbassare ulteriormente la temperatura è possibile usare il Kit Inserto Camchiller® EPPCTLPKG. Le sagome incorporate supportano il trasporto di cibi freddi e li proteggono dalla condensa.

MANICI ERGONOMICI
I comodi manici permettono di sollevare la EPP180LH GoBox in maniera facile e sicura.

CARICO E SCARICO FACILI
Gli incavi delle pareti interne facilitano il posizionamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2 all'interno del contenitore. Le pareti interne verticali lasciano spazio sufficiente per impilare le bacinelle all'interno del contenitore.

CAM GOHEAT®
Si scalda fino a 75 °C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isotermico o utilizzare con tavoli, banconi o buffet.

Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82 °C e 88 °C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120 °C causa danni al contenitore.

CAMBRO

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto

unità a caricamento dall'alto

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES [110]
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP160, EPP280, EPP260, EPP180, EPP180S, EPP180LH, EPP180XLT [110]

Per bacinelle gn 1/2

EPP260
Contiene 1 bacinella prof. 15 cm*
ESTERNE: Lu 39 x **P** 33 x **A** 25,7 cm
INTERNE: Lu 33 x **P** 27 x **A** 19,3 cm
PESO UNITÀ: 0,62 kg
VOLUME: 16,9 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP280 senza manico
Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 39 x **P** 33 x **A** 31,6 cm
INTERNE: Lu 33 x **P** 27 x **A** 25,3 cm
PESO UNITÀ: 0,7 kg / 0,8 kg con manico
VOLUME: 22,3 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP280BKST con manico nero
EPP280RDST con manico rosso
Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 39 x **P** 33 x **A** 31,6 cm
INTERNE: Lu 33 x **P** 27 x **A** 25,3 cm
PESO UNITÀ: 0,7 kg / 0,8 kg con manico
VOLUME: 22,3 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Per bacinelle gn 1/1 o gn 1/2

EPP140
Contiene 1 bacinella prof. 10 cm*
ESTERNE: Lu 60 x **P** 40 x **A** 20,7 cm
INTERNE: Lu 53,8 x **P** 33,8 x **A** 14,5 cm
PESO UNITÀ: 0,91 kg
VOLUME: 26 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP160
EPP160CL [con coperchio colorato]
Contiene 1 bacinella prof. 15 cm*
ESTERNE: Lu 60 x **P** 40 x **A** 25,7 cm
INTERNE: Lu 53,8 x **P** 33,8 x **A** 19,5 cm
PESO UNITÀ: 1,07 kg
VOLUME: 35,5 L
Confezione: 1
EPP160 Colore del Coperchio: Nero [110].

EPP180
EPP180CL [con coperchio colorato]
Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 60 x **P** 40 x **A** 31,6 cm
INTERNE: Lu 53,8 x **P** 33,8 x **A** 25,4 cm
PESO UNITÀ: 1,2 kg
VOLUME: 46 L
Confezione: 1
EPP180 Colore del Coperchio: Nero [110].

EPP180S
Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 60 x **P** 40 x **A** 31,6 cm
INTERNE: Lu 53,8 x **P** 33,8 x **A** 25,4 cm
PESO UNITÀ: 1,13 kg
VOLUME: 43 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP180XLT
Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 61 x **P** 43,1 x **A** 39,1 cm
INTERNE: Lu 54,8 x **P** 36,8 x **A** 32 cm
PESO UNITÀ: 1,45 kg
VOLUME: 64,5 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP180LH
Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 68 x **P** 40 x **A** 32,1 cm
INTERNE: Lu 53,8 x **P** 35,5 x **A** 25,5 cm
PESO UNITÀ: 1,2 kg
VOLUME: 46 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

unità a caricamento frontale

ANTI-SGOCCIOLIO
Il canale di condensazione incorporato aiuta a evitare sgocciolamenti nelle unità a caricamento frontale.

IMPUGNATURA PERIMETRALE
Pratici manici lungo la sommità delle unità a caricamento frontale permettono il trasporto da tutti e quattro i lati.

FACILE IDENTIFICAZIONE
Apposito incavo prestampato per l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe™.

APERTURA E CHIUSURA FACILI
I bordi smussati dello sportello permettono di chiuderlo e fissarlo facilmente. Serrature resistenti per uso a lungo termine.

ACCESSO A 270°
Le resistenti cerniere e serrature a scatto permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare ben aperto sul lato dell'unità a caricamento frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature mantengono la porta chiusa saldamente.

IMPILABILITÀ
Le Cam GoBoxes sono impilabili tra di loro.

STRUMENTI DI MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
Tutti i contenitori Cam GoBox a caricamento frontale sono progettati in modo da poter contenere le bacinelle GN 1/1, anche insieme a Camwarmer™ o Camchiller™.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore

Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C causa danni al contenitore.

CAMBRO

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

unità a caricamento frontale

Per bacinelle gn 1/1

EPP300

Contiene 3 bacinelle prof. 10 cm*

ESTERNE: Lu 64 x **P** 44 x **A** 47,5 cm

INTERNE: Lu 53,5 x **P** 33 x **A** 37 cm

PESO UNITÀ: 3,2 kg

VOLUME: 60 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

*0 equivalente

EPP400

Contiene 4 bacinelle prof. 10 cm*

ESTERNE: Lu 64 x **P** 44 x **A** 62,5 cm

INTERNE: Lu 53,5 x **P** 33 x **A** 52,5 cm

PESO UNITÀ: 3,9 kg

VOLUME: 86 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

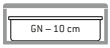
*0 equivalente

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES [110]

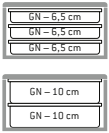
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
TUTTI I CAM GOBOXES [110]

CAM GOBOX® CAPACITY GUIDE

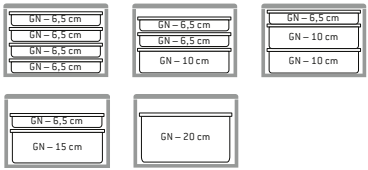
EPP140 (GN 1/1)



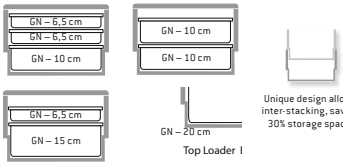
EPP160 (GN 1/1) & EPP260 (GN 1/2)



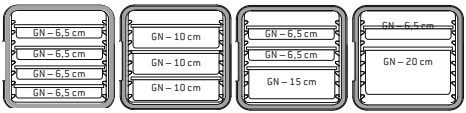
EPP180 (GN 1/1) & EPP280 (GN 1/2)



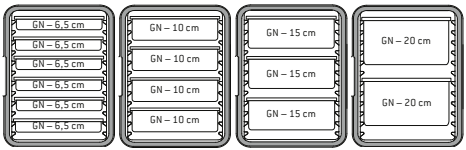
EPP180S



EPP300 (GN 1/1)



EPP400 (GN 1/1)



Cam Gobox® accessori GN

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CP3253, CP2632 [443], **HP3253, HP2632** [444], **EPPCTS, EPPCTL, EPP3253DIV, EPPCTLPKG** [110], **CGH200WEU, CGH1W12VCAR** [486], **EPPFLID** [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CP3253, CP2632 [443], **HP3253, HP2632** [444], **EPPCTS, EPP3253DIV** [110], **CGH200WEU, CGH1W12VCAR** [486], **EPPFLID** [110]

Camchillers®

Le piastre eutettiche (Camchiller) sono progettate per prolungare il mantenimento del freddo dei vostri alimenti. Congelare in posizione piatta durante la notte e posizionarle nella parte superiore del contenitore.

CP3253

Camchiller GN 1/1 per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400

Lu 53 x **P** 32,5 x **A** 3 cm

PESO UNITÀ: 3,9 kg

Confezione: 1
Colore: Blu Freddo [443].

CP2632

Camchiller GN 1/2 per EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST

Lu 32,5 x **P** 26,5 x **A** 3 cm

PESO UNITÀ: 1,75 kg

Confezione: 1
Colore: Blu Freddo [443].

Camwarmers®

Le piastre per caldo (Camwarmer) sono progettate per prolungare il mantenimento del caldo dei vostri alimenti. Immergere in acqua calda per 40 minuti e posizionare sul fondo del contenitore.

HP3253

Camwarmer GN 1/1 per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400

Lu 53 x **P** 32,5 x **A** 3 cm

PESO UNITÀ: 3,9 kg

Confezione: 1
Colore: Rosso Fuoco [444].

HP2632

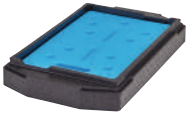
Camwarmer GN 1/2 per EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST

Lu 32,5 x **P** 26,5 x **A** 3 cm

PESO UNITÀ: 1,75 kg

Confezione: 1
Colore: Rosso Fuoco [444].

Camchiller Insert Kits



EPPCTLPKG110

Kit inserto Camchiller per contenitori con maniglie larghe, disponibile per EPP180LH.

Inserti Camchiller

L'inserto è dotato di fori che permettono un prolungato mantenimento del freddo all'interno del contenitore.

EPPCTS

Inserto Camchiller per Standard EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, e EPP400

ESTERNE: Lu 60 x **P** 40 x **A** 8,7 cm

INTERNE: Lu 53,7 x **P** 33,7 x **A** 3,4 cm

PESO UNITÀ: 0,37 kg

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPPCTL

Inserto Camchiller per EPP180LH

ESTERNE: Lu 68 x **P** 40 x **A** 8,7 cm

INTERNE: Lu 53,7 x **P** 33,7 x **A** 3,4 cm

PESO UNITÀ: 0,37 kg

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

ThermoBarrier®

Il Thermobarrier è studiato per mantenere calda o fredda una determinata zona del contenitore. Una volta rimosse le bacinelle usare il ThermoBarrier per ridurre lo spazio da mantenere in temperatura.

EPP3253DIV

ThermoBarrier per EPP300 e EPP400

Lu 53 x **P** 32,7 x **A** 3,7 cm

PESO UNITÀ: 0,37 kg

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Cam GoHeat®

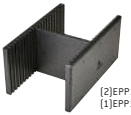
Si scalda fino a 75°C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isotermico o usare per mantenere o esporre alimenti caldi su tavoli, banconi o buffet.

	CGH200WEU/UK	**CGH1W12VCAR**
CODICE	200W, 230V* EU/UK	100W, 12V - 14,2V Auto
DIMENSIONI:	**Lu** 49,5 x **P** 28,5 x **A** 1,2 cm	**Lu** 49,5 x **P** 28,5 x **A** 1,2 cm
PESO UNITÀ:	1,1 kg	1,1 kg

Confezione: 1 **Colore:** Argento [486].
*220-240 volt corrente alternata.

CAMBRO

Cam Gobox® accessori GN



(2)EPP180RB + (1)EPP180RBD

EPP180RB
Rastrelliera per EPP180
Lu 53,8 x **P** 25,4 x **A** 32,8 cm
PESO UNITÀ: 3,9 kg
Confezione: 1 Colore: Nero (110).

EPP180RBD
Divisorio per EPP180
Lu 30,6 x **P** 26,5 x **A** 1,9 cm
PESO UNITÀ: 1,75 kg
Confezione: 1 Colore: Nero (110).

Coperchi colorati

EPP3253LID
Coperchio colorato per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180S
Lu 60 x **P** 40 x **A** 3,4 cm
PESO UNITÀ: 0,28 kg
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265 (110)
Confezione: 1 **Colori:** Nero (110), Rosso Cambro (365), Arancione (363), Giallo (361), Verde Lime (360), Azzurro Freddo (362).

Estensore per Cam Gobox®

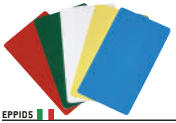
EPPEXT
Estensore h 10 cm per EPP140, EPP160, EPP180, e EPP180S
DIMENSIONI (EST.): **Lu** 59,4 x **P** 39,9 x **A** 10 cm
DIMENSIONI (INT.): **Lu** 53,8 x **P** 33,8 cm
PESO UNITÀ: 0,24 kg
Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

L'estensore permette di aggiungere 10 cm in altezza al contenitore, aumentando così lo spazio di stoccaggio.

Camdolly®

CD3253EPP
Camdolly adatto a Cam GoBoxes GN 1/1 4 ruote girevoli, 2 con freni
ESTERNE: **Lu** 69,2 x **P** 42,6 x **A** 16,7 cm
INTERNE: **Lu** 61,8 x **P** 41 cm
PESO UNITÀ: 4,5 kg
CAPACITÀ DI CARICO: 250 kg
TRACOLLA PER IL TRASPORTO OPZIONALE: 400STP, Manico di 381 cm
Confezione: 1 **Colore Camdolly:** Rosso Rovente (158).
Colore 400STP: Beige (000).

Etichette identificative in plastica



EPPIDS
Etichette identificative di plastica adatte a tutte le Cam GoBoxes
Confezione: 1 **Colore:** (000).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CD3253EPP (158), EPPEXT, EPPFLID (110), EPPIDS

Flip Lid

Accedi solo agli articoli di cui hai bisogno mantenendo il contenuto del tuo GoBox al sicuro con il nuovo Cam GoBox Flip Lid.

EPPFLID
Coperchio incernierato per modelli EPP160, EPP180, 180S
Lu 53 x **P** 32,7 x **A** 3,7 cm
PESO UNITÀ: 0,37 kg
Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

Cam Gobox® 4060 contenitori isotermici per il trasporto professionale

unità a caricamento frontale multiuso – 60 x 40 cm

IMPILABILITÀ
Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

FACILE IDENTIFICAZIONE
L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

ACCESSO A 270°
Le resistenti cerniere e serrature a scatto permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare ben aperto sul lato dell'unità a caricamento frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature mantengono la porta chiusa saldamente.

MANICI SU 4 LATI
I manici progettati in modo intelligente lungo la sommità delle unità a caricamento frontale permettono il trasporto da tutti e quattro i lati.

DESIGN UNICO
Scomparto per piatto freddo o piatto caldo posizionato all'interno della parete posteriore per prevenire sgocciolamenti dovuti alla condensa e per distribuire in maniera omogenea la temperatura nel contenitore.

APERTURA E CHIUSURA FACILI
I bordi smussati dello sportello permettono di chiuderlo e fissarlo facilmente. Serrature resistenti per uso a lungo termine.

ANTI-SGOCCIOLIO
Il canale di condensazione incorporato aiuta a evitare sgocciolamenti nelle unità a caricamento frontale.

Unità a caricamento frontale con guide incorporate

FI contenitori a caricamento frontale con guide incorporate sono concepiti per contenere bacinelle 60 x 40 cm, teglie e vassoi in maniera sicura durante il trasporto.

EPP4060F6R
Contenitore con 6 guide incorporate

ESTERNE: Lu *77* x **P** 54 x **A** 68,7 cm
INTERNE: Lu 61,5 x **P** 41 x **A** 58,5 cm
DISTANZA FRA LE GUIDE: 6 cm
PESO UNITÀ: 6,34 kg
VOLUME: 126 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP4060F9R
Contenitore con 9 guide incorporate

ESTERNE: Lu *77* x **P** 54 x **A** 68,7 cm
INTERNE: Lu 61,5 x **P** 41 x **A** 58,5 cm
DISTANZA FRA LE GUIDE: 3,5 cm
PESO UNITÀ: 6,6 kg
VOLUME: 126 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82 °C e 88 °C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120 °C causa danni al contenitore.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP4060F6R, EPPP4060F9R [110]

CAMBRO

Cam gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

unità a caricamento frontale – 60 x 40 cm

Unità a caricamento frontale senza guide

Contenitore multiuso senza guide sagomate, concepito per trasportare casse 60 x 40 con cibi preconfezionati e incartati. Questo contenitore può anche essere modificato per maggior versatilità, aggiungendo come opzione guide regolabili in acciaio inossidabile [EPP4060FPR1*] per trasportare allo stesso tempo una combinazione di casse 60 x 40 cm, teglie e vassoi.

EPP4060FNR

ESTERNE: Lu 77 x **P** 54 x **A** 68,7 cm

INTERNE: Lu 61,5 x **P** 41 x **A** 58,5 cm

PESO UNITÀ: 6,1 kg

VOLUME: 155 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].
*Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente.
Vedi pagina accessori.

Unità a caricamento frontale con guide regolabili

Il contenitore multiuso con guide regolabili è dotato di 2 coppie di guide regolabili in acciaio inossidabile.* Questo design esclusivo fornisce all'operatore la massima flessibilità nel trasportare una combinazione di casse 60 x 40 cm, teglie e vassoi.

EPP4060FADJR

ESTERNE: Lu 77 x **P** 54 x **A** 68,7 cm

INTERNE: Lu 61,5 x **P** 41 x **A** 58,5 cm

PESO UNITÀ: 8,17 kg

VOLUME: 155 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].
*Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente.
Vedi pagina accessori.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP4060FNR, EPP4060FADJR [110]

Cam GoBox® 4060 contenitori isotermici per il trasporto professionale

unità a caricamento dall'alto per casse 60 x 40 cm

I contenitori a caricamento dall'alto 60 x 40 cm sono leggeri e concepiti per mantenere il cibo caldo o freddo a temperature sicure per 4+ ore. Concepite per trasportare casse per prodotti da forno e altro, le GoBoxes 60 x 40 possono contenere anche un piatto freddo Camchiller® o un piatto caldo Camwarmer® per migliorare il mantenimento della temperatura.
Manici stampati ed ergonomici per un trasporto confortevole.

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

I manici stampati facilitano il trasporto e lo stoccaggio..

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

EPP4060T200
Unità a caricamento dall'alto profondità 20 cm
ESTERNE: Lu 69 x **P** 49 x **A** 27 cm
INTERNE: Lu 62,5 x **P** 42,5 x **A** 20,5 cm
PESO UNITÀ: 1,4 kg
VOLUME: 53 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPP4060T300
Unità a caricamento dall'alto profondità 30 cm
ESTERNE: Lu 69 x **P** 49 x **A** 37 cm
INTERNE: Lu 62,5 x **P** 42,5 x **A** 30,5 cm
PESO UNITÀ: 1,7 kg
VOLUME: 80 L
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
+4 ore

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP4060T200, EPP4060T300 [110]

Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82 °C e 88 °C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120 °C causa danni al contenitore.

CAMBRO

Cam Gobox® accessori 4060

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CP3253, CP2632 [443], **HP3253, HP2632** [444], **EPPEXT** [110], **CGH200WEU, CGH1W12VCAR** [486], **EPPFLID** [110], **CD4060EPP** [158], **EPPID5, EPP4060FPR1, EPP4006FAR**

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CP3253 [443], **HP3253** [444],**EPP4060FPR1** [000], **CGH200WEU, CGH1W12VCAR** [486], **EPP4060FAR** [000], **CD4060EPP** [158], **EPP4060EXT, EPPID5**

Camchiller®

La piastra eutettica (Camchiller) è progettata per prolungare il mantenimento del freddo nei vostri alimenti. Congelare in posizione piatta durante la notte e posizionare in cima al contenitore a caricamento dall'alto o sul retro del vostro contenitore a caricamento frontale.

CP3253
Camchiller GN 1/1 adatto per tutte le Cam GoBoxes 4060
Lu 53 x **P** 32,5 x **A** 3 cm
PESO UNITÀ: 3,9 kg
Confezione: 1
Colore: Blu Freddo [443].

Camwarmer®

La piastra per il caldo (Camwarmer) è progettata per prolungare il mantenimento del caldo nei vostri alimenti. Immergere in acqua calda per 40 minuti e posizionare sul fondo del contenitore a caricamento dall'alto, o sul retro del vostro contenitore a caricamento frontale.

HP3253
Camwarmer GN 1/1 adatto per tutte le Cam GoBoxes 4060
Lu 53 x **P** 32,5 x **A** 3 cm
PESO UNITÀ: 3,25 kg
Confezione: 1
Colore: Rosso Fuoco [444].

Kit di guide regolabili per EPP4060FNR

I telai in acciaio inossidabile e le 2 coppie di guide regolabili sono concepite per fornire all'operatore la flessibilità di creare e modificare spazi tra le guide in base alle sue necessità.

EPP4060FPR1
Telai in acciaio inossidabile e 2 coppie di guide regolabili
Lu 60 x **P** 1 x **A** 58 cm
PESO UNITÀ: 2,07 kg
Confezione: 1 **Colore:** Argento [000].

Camdolly® per Cam GoBoxes 4060

CD4060EPP
Camdolly adatto a Cam GoBoxes
4 ruote girevoli, 2 con freni
ESTERNE: Lu 71 x **P** 51 x **A** 16,7 cm
INTERNE: Lu 70 x **P** 50 cm
PESO UNITÀ: 5,27 kg
CAPACITÀ DI CARICO: 250 kg
Case Pack: 1 **Color:** Rosso Rovente [158].

Etichette identificative in plastica

EPPID5
Etichette identificative di plastica adatte a tutte le Cam GoBoxes 4060
Confezione: 1 **Colore:** [000].

Estensore Cam GoBox 60x40

L'estensore permette di aggiungere 10 cm in altezza al contenitore, aumentando così lo spazio di stoccaggio.

EPP4060EXT
Estensore h 10 cm per EPP4060T200, EPP4060T300
DIMENSIONI [EST.]: Lu 69 x **P** 49 x **A** 10 cm
DIMENSIONI [INT.]: Lu 62,5 x **P** 42,5 cm
PESO UNITÀ: 0,24 kg
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Kit di guide per EPP4060FPR1

Una coppia di guide regolabili in acciaio inossidabile può essere acquistata separatamente per trasportare più articoli all'interno dello stesso contenitore.

EPP4060FAR
Kit di 2 guide regolabili in acciaio inossidabile
Lu 60 x **P** 3 x **A** 3 cm
PESO UNITÀ: 0,42 kg
Confezione: 1 **Colore:** Argento [000].

Cam GoHeat™

Si scalda fino a 75°C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isotermico o usare per mantenere o esporre alimenti caldi su tavoli, banconi o buffet.

CODICE	**CGH200WEU** 200W, 230V* EU	**CGH1W12VCAR** 100W, 12V - 14,2V Auto
DIMENSIONI:	**Lu** 49,5 x **P** 28,5 x **A** 1,2 cm	**Lu** 49,5 x **P** 28,5 x **A** 1,2 cm
PESO UNITÀ:	1,1 kg	1,1 kg

Confezione: 1 **Colore:** Argento [486].
*220-240 volt corrente alternata.

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

contenitore per pizze a caricamento dall'alto

Lo sfiato rilascia il vapore in modo da mantenere la crosta croccante.

Contiene cartoni per pizza 33 x 33 cm.

Disponibile in quattro altezze diverse per contenere da due a otto pizze.

EPPZ35100 senza manico

Cam GoBox Contenitore per pizze a caricamento dall'alto altezza 10 cm

ESTERNE: Lu 41 x **P** 41 x **A** 17,4 cm

INTERNE: Lu 35 x **P** 35 x **A** 10 cm

PESO UNITÀ: 0,68 kg

CAPACITÀ*: 2 pizze

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPPZ35LID

Coperchio per EPPZ35

DIMENSIONI: Lu 41 x **P** 41 x **A** 3,4 cm

Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPPZ35175 senza manico
EPPZ35175BST con manico nero
EPPZ35175RST con manico rosso

Cam GoBox Contenitore per pizze a caricamento dall'alto altezza 17,5 cm

ESTERNE: Lu 41 x **P** 41 x **A** 24,9 cm

INTERNE: Lu 35 x **P** 35 x **A** 17,5 cm

PESO UNITÀ: 0,82 kg / 0,89 kg with Strap

CAPACITÀ*: 4 pizze

Confezione: 1 **Colore del contenitore:** Nero [110].

EPPZ35265 senza manico
EPPZ35265BST con manico nero
EPPZ35265RST con manico rosso

Cam GoBox Contenitore per pizze a caricamento dall'alto altezza 26,5 cm

ESTERNE: Lu 41 x **P** 41 x **A** 33,9 cm

INTERNE: Lu 35 x **P** 35 x **A** 26,5 cm

PESO UNITÀ: 1 kg / 1,07 kg with Strap

CAPACITÀ*: 6 pizze

Confezione: 1 **Colore del contenitore:** Nero [110].

EPPZ35330 senza manico
EPPZ35330BST con manico nero
EPPZ35330RST con manico rosso

Cam GoBox Contenitore per pizze a caricamento dall'alto altezza 33 cm

ESTERNE: Lu 41 x **P** 41 x **A** 40,4 cm

INTERNE: Lu 35 x **P** 35 x **A** 33 cm

PESO UNITÀ: 1,23 kg / 1,3 kg with Strap

CAPACITÀ*: 8 pizze

Confezione: 1 **Colore del contenitore:** Nero [110].

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

EPPZ35175, EPPZ35265, EPPZ35330 [110]

CAMBRO

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

contenitore per bevande, porta bevande e EPP280 con manico

Progettato per contenere 12 bottiglie di vino o 12 bottiglie di plastica da 1,5 litri.

EPPBEVBKST

EPPBEVRDST

Dotato di comodo manico in plastica per il trasporto.

EPP280RDST

Contenitore per bevande

EPPBEVBKST con manico nero
EPPBEVRDST con manico rosso

ESTERNE: Lu 42 x **P** 33,5 x **A** 42 cm

INTERNE: Lu 35,8 x **P** 27,3 x **A** 36,7 cm

PESO UNITÀ: 1,02 kg

CAPACITÀ: 35 L

Confezione: 1

Colore del contenitore: Nero (110).

EPP280 con manico

EPP280BKST con manico nero
EPP280RDST con manico rosso

ESTERNE: Lu 39 x **P** 33 x **A** 31,6 cm

INTERNE: Lu 33 x **P** 27 x **A** 25,3 cm

PESO UNITÀ: 0,8 kg

CAPACITÀ: 22,3 L

Confezione: 1

Colore del contenitore: Nero (110).

Gli scompartimenti si adattano a bicchieri di diverse taglie: da 7,1 cm sul fondo a 8,9 cm nella parte superiore.

Porta Bevande

Porta bevande modulare per il trasporto comodo di bibite fredde o calde. In un EPP180 si collegano unità ad incastro per contenere fino a 15 bibite. Contiene bicchieri da 350 a 750 mL.

CODICE	DESCRIZIONE	CAPIENZA BIBITE
EPPBEVH1	contenitore singolo	3
EPPBEVH2	set di 2 contenitori	6
EPPBEVH5	set di 5 contenitori	15

Esterne: Lu 11,4 x **P** 32,5 x **A** 12,5 cm
Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

CODICE DEL GOBOX	NUMERO DI BIBITE	NUMERO DI CONTENITORI
EPP180	15 (strato singolo*) 30 (strato doppio**)	5 (singolo) 10 (doppio)
EPP160	15	5
EPP140	15	5
EPP280	6	2
EPP260	6	2

*Strato singolo consigliato solo per bicchieri caldi. Usare i tappi per contenitori di bevande per evitare fuoriuscite durante il trasporto.
**Doppio strato possibile solo con bicchieri da 350 mL o più piccoli.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPPBEVRDST (110)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
+4 ore

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

unità a caricamento dall'alto multiuso

Concepito per contenere i piatti termoisolati monouso o bacinelle di gelato da 5 litri.

CARICO E SCARICO FACILI
Gli incavi delle pareti interne facilitano il posizionamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2 all'interno del contenitore. Le pareti interne verticali lasciano spazio sufficiente per impilare le bacinelle all'interno del contenitore.

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

I manici stampati facilitano il trasporto e lo stoccaggio.

EPP180X
Per porzioni monouso e vaschette gelato profondità 20,5 cm

ESTERNE: Lu 61 x **P** 43 x **A** 27 cm

INTERNE: Lu 54,8 x **P** 36,8 x **A** 20 cm

PESO UNITÀ: 1,18 kg

VOLUME: 41 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

EPP180XL
Per porzioni monouso e vaschette gelato profondità 25 cm

ESTERNE: Lu 61 x **P** 43 x **A** 32 cm

INTERNE: Lu 54,8 x **P** 36,8 x **A** 25 cm

PESO UNITÀ: 1,33 kg

VOLUME: 50,5 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

EPP180XLT
Per porzioni monouso e vaschette gelato profondità 32 cm

ESTERNE: Lu 61 x **P** 43 x **A** 39 cm

INTERNE: Lu 54,8 x **P** 36,8 x **A** 32 cm

PESO UNITÀ: 1,45 kg

VOLUME: 64,5 L

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

EPP180X, EPP180XL, EPP180XLT (110)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore

Capacità di contenimento piatti monouso

CAM GOBOXES	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM	RECIPIENTE PER ALIMENTI GN 1/1 CON PROFONDITÀ DI 10 CM
EPP180X	24	24	2
EPP180XL	30	42	3
EPP180XLT	42	48	4

CAMBRO

Cam gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

contenitore per consegna dei pasti a quattro scomparti

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES [159]

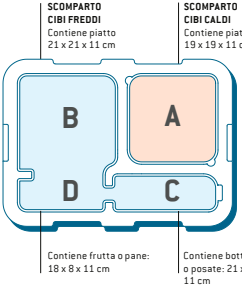
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPPMD4835 [168]

Capacità di contenimento piatti monouso

CAM GOBOXES	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM
EPPMD4835	4	2
EPPMDB4428	3	2

Contenitore per consegna dei pasti a quattro scomparti

Progettato per contenere due pasti completi (incluso piatto caldo, piatto freddo, pane o frutta, bevanda e posate), la Cam GoBox a 4 scomparti è ideale per case di riposo, scuole, ospedali e catering. Lo scomparto isotermico mantiene i cibi caldi e freddi separati, in modo da garantire temperature sicure.



EPPMD4835
ESTERNE: Lu 48 x **P** 35 x **A** 16,7 cm
INTERNE: Lu 40 x **P** 29 x **A** 11 cm
PESO UNITÀ: 400 g
Confezione: 1 **Colore:** Blu (168).

EPPMDB4428
ESTERNE: Lu 43,7 x **P** 27,6 x **A** 17,5 cm
INTERNE: Lu 18,3 x **P** 22,6 x **A** 10,9 cm
PESO UNITÀ: 275 g
Confezione: 1 **Colore:** Blu (168).

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
+2 ore

Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

sistema di consegna pasti Cam Gobox

CODICE	122 401 118	122 701 118	122 400 021	122 400 023	122 700 021	122 700 023
DESCRIZIONE	Piatto rettangolare in porcellana	Coperchio trasparente rettangolare per piatti	Piatto rotondo in porcellana	Piatto rotondo in porcellana a due scomparti	Coperchi trasparenti per piatti	Coperchi trasparenti per piatti
DIMENSIONI	11 x 18 cm	-	Ø 21 cm	Ø 23 cm	Ø 21 cm	Ø 23,5 cm

Confezione da: 1 cad.

CODICE	122 500 014	122 700 014	MDSB16 (480)	CLRSB16T (490)
DESCRIZIONE	Ciotola rotonda in porcellana 500 mL	Coperchio ermetico in gomma per ciotole	Ciotola isotermica shoreline 500mL	Coperchio per ciotola in polipropilene
DIMENSIONI	11 x 18 cm	Ø 14,5 cm	Ø 21 cm	Ø 14,5 cm

Confezione da: 1 cad. **Colori:** Bianco Macchiato (480), Grigio (490)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

1 ora

CAMBRO

Cam gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale

sistema di consegna pasti Cam Gobox

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
ITENEPP [107]

Tablotherm Cam GoBox

ITENEPP

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

Tablotherm Cam GoBox con Accessori

ITENEPP1118

INCLUDE: 2 piatti rettangolari con coperchi. 2 ciotole rotonde con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

ITENEPP21

INCLUDE: 1 piatto rotondo con coperchio. 2 ciotole rotonde con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

ITENEPP23

INCLUDE: 1 piatto a due scomparti con coperchio. 2 ciotole rotonde con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

ITENEPP1118H

INCLUDE: 2 piatti rettangolari con coperchi. 2 scodelle shoreline rotonde isotermiche con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

ITENEPP21H

INCLUDE: 1 piatto rotondo con coperchio. 2 scodelle shoreline rotonde isotermiche con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

ITENEPP23H

INCLUDE: 1 piatto rotondo a due scomparti con coperchio. 2 scodelle shoreline rotonde isotermiche con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x **P** 53 x **A** 11,8 cm

Confezione: 1 **Colore:** Grigio [107].

Cambro Pizza Consegna GoBags®

Garantite una consegna di pizza calda e croccante con una Pizza GoBag, protetta da un isolamento denso e di alta qualità. Con una Pizza Bag Cambro potete cambiare il vostro gioco di consegne, con la possibilità di personalizzare la borsa per massimizzare il valore.

- Le Pizza GoBag standard sono realizzate in tessuto di poliestere da 600 denari.
- I sacchetti Pizza GoBag Premium sono realizzati in tessuto di nylon 900 denari, Made in USA.

CAMBRO

Cambro® Gobags®

borse per pizza standard

- Tessuto in nylon robusto e resistente.
- Il materiale traspirante protegge la qualità del cibo.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo.
- Robuste tracolle incorporate e tasca per documenti o altro.

GBP216

Trasporta due cartoni per pizza da 40,6 cm o tre da 35,5 cm

Lu 42 x **P** 46 x **A** 16,5 cm

Confezione: 4 **Colori:** Nero [110], Rosso [521].

GBP318

Trasporta tre cartoni per pizza da 45,7 cm o quattro da 40,6 cm

Lu 44,5 x **P** 51 x **A** 19 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 4 **Colori:** Nero [110], Rosso [521].

GBP518

Trasporta cinque cartoni per pizza da 45,7 cm o più di sei da 40,6 cm

Lu 49,5 x **P** 49,5 x **A** 32 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 4 **Colore:** Nero [110], Rosso [521]

GBP220

Trasporta due cartoni per pizza da 51 cm o tre da 45,7 cm

Lu 43 x **P** 55 x **A** 16,5 cm

Confezione: 4 **Colori:** Nero [110], Rosso [521].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

GBP216, GBP318, GBP220 [110], [521] **GBP518** [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

GBP318 [110]

Borse Cambro® per catering e consegne

Le GoBags® per le consegne aiutano a proteggere i prodotti firmati che i vostri clienti desiderano. Le vostre ricette, la vostra qualità e il vostro marchio vengono consegnati ai vostri clienti sani e salvi. Aggiungete un disegno a trasferimento termico alla vostra borsa per promuovere l'immagine del vostro marchio presso i clienti.

CAMBRO

Cambro® Gobags® contenitori isotermici per il trasporto professionale

borse a caricamento dall'alto per la consegna

- Tessuto spesso e resistente in nylon.
- L'interno in vinile è facile da pulire.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo.
- Robuste tracolle incorporate e tasca per biglietti.

GBD101011

Borsa pieghevole per consegne piccola

Lu 25,5 x **P** 25,5 x **A** 28 cm

Confezione: 4 **Colore:** Nero [110].

GBD211417

La borsa per consegne grande è adatta per bacinelle GN 1/1

Lu 53,5 x **P** 35,5 x **A** 43 cm

Confezione: 4 **Colore:** Nero [110].

GBD121515

Borsa pieghevole per consegne media

Lu 30,5 x **P** 38 x **A** 38 cm

Confezione: 4 **Colore:** Nero [110].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

GBD101011, GBD121515, GBD211417 [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

GBD121515 [110]

Cambro® Gobags® contenitori isotermici per il trasporto professionale

zaino

- L'ottimo isolamento con materiale ad alta densità garantisce la giusta temperatura per assicurare la qualità del cibo.
- Il divisore termico separa i cibi caldi da quelli freddi.
- Ripiegabile e compatto per la conservazione.
- Facile da pulire.

GBBP111417
Zaino Cambro GoBag Piccolo
Lu 28 x **P** 35,5 x **A** 43 cm
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

GBBP151417
Zaino Cambro GoBag Grande
Lu 38 x **P** 35,5 x **A** 43 cm
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
GBBP111417, GBBP151417 [110]

CAMBRO

Contenitori isotermici per trasporto alimenti

- Contenitori di bacinelle di cibo, caricabili dall'alto: usateli per contenere, trasportare, servire una bacinella GN 1/1 di cibo caldo o freddo.
- Struttura monoblocco in polietilene robusto e durevole, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Facili da spostare e trasportare grazie ai manici incorporati presenti sui quattro lati.
- Grazie alle barre divisorie è possibile contenere bacinelle GN 1/1 e sottomultipli.
- Le bacinelle possono essere rimosse facilmente inserendo le dita nelle apposite fessure.
- I contenitori si bloccano fra di loro e si impilano facilitando il trasporto e lo stoccaggio.

Colori UPCS: Marrone Scuro [131], Caffelatte [157], Grigio Chiaro [480], Nero [110].

Colori MPC e MPCHL: Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Rosso Mattone [402], Verde [519], Nero [110], Rosso Rovente [158].

Colori UPC: Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

Colori Camdolly : Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio [180].

Colori barre divisorie: Bianco [148], Trasparente [135].

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle Gastronorm.

Nota: sistemare le bacinelle sulle guide. Non sistemare le bacinelle sul piano base di un Camcarrier.

Nota: I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82 a 88°C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121°C, il dispositivo di trasporto potrebbero danneggiarsi.

UPC & MPC Modelli

Caldo

UPC160	87°C	85°C	83°C	81°C	79°C
UPCS160	87°C	85°C	83°C	81°C	79°C
UPCSS160	87°C	85°C	83°C	81°C	79°C
	Temperatura Iniziale	1 ora	2 ore	3 ore	4 ore

Freddo

UPC160	0°C	1°C	2°C	2°C	2,5°C
UPCS160	0°C	1°C	2°C	2°C	2,5°C
UPCSS160	0°C	1°C	2°C	2°C	2,5°C
	Temperatura Iniziale	1 ora	2 ore	3 ore	4 ore

Serie S

CODICE	UPCS180
CAPACITÀ DEGLI SCOMPARTI	1 GN 1/1 bacinella, prof. 20 cm
DIM. ESTERNE L x P x A	64 x 43,5 x 30,5 cm
PER CAMDOLLY*	CD160

Confezione da cad: 1 *UPCS160 non può essere usato con Camchiller*.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
UPCS180: (480)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
UPCS160 (401)

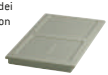
Serie 100

CODICE	UPC100
CAPACITÀ DEGLI SCOMPARTI	3 GN 1/1 - bacinelle, prof. 6,5 cm o 2 GN 1/1 - bacinelle, prof. 10 cm o 1 GN 1/1 - bacinelle, prof. 15 o 20 cm
DIM. ESTERNE DIM. INTERNE L x P x A	68 x 46 x 40 cm 56,5 x 33 x 20,5 cm
CAPACITÀ ALLA RINFUSA*	38 L
PER CAMDOLLY	CD100H, CD1826MTC, CD100HB, CD1826MTCHB, CD100, CD2028

Confezione da cad: 1 *Senza usare le bacinelle GN. 100MPC, 100MPCHL e UPC100 senza barra divisoria.

ThermoBarrier

- Usatelo per ridurre al minimo lo spazio vuoto e la perdita di temperatura dei cibi in uno scomparto non completamente pieno.



CODICE	400DIV
ADATTO PER	UPC400, UPC800, UPC400SP, UPCS400, UPC800SP
DIMENSIONI L x L x A	54 x 33 x 3,8 cm
COLORI	Grigio (180)
CONFEZIONE DA CAD	1

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
400DIV: (180)

UPC400 con Camwarmer.
Consigliati due Camwarmer per ogni unità del servizio catering.

Camwarmer

- Usatelo per una sicurezza ancora maggiore per mantenere caldi i cibi caldi durante la conservazione e il trasporto.
- Tenetelo nello scomparto con i cibi caldi per allungare i tempi di mantenimento o migliorare la conservazione sicura sopra 65 °C quando il carrello o il contenitore viene aperto di frequente

CODICE	1210PW	HP2632
PER I MODELLI	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC,UPC400, UPCS400, UPC600, UPC800	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPCS400, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPCS140, UPCS160, UPCS180, CVC724, CVC72, all CamKiosks
DIMENSIONI L x L x A	34 x 27,5 x 4 cm	32,5 x 26,5 x 3 cm
COLORE	Grigno granito (191)	Rosso Rovente (444)

Confezione da: 1 cad.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
HP2632: (444)

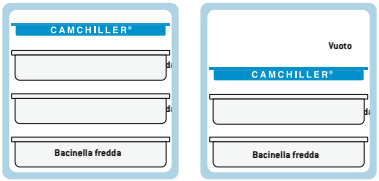
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
HP2632: (444), 1210PW (191)

Mantenimento della temperatura - ottimizzate il mantenimento della temperatura dei cibi

Camchiller® – GN 1/1 e GN 1/2

- Usatelo per:
  - Raffreddare in anticipo il vano del contenitore isotermico.
  - Conservare cibi confezionati nei pozzetti delle bacinelle. (solo $^1/_2$)
  - Prolungare al massimo il mantenimento del freddo
  - Ottimizzare lo spazio del vano.
- Facile da usare:
  1. Congelare per 8 ore.
  2. Inserire uno o due Camchiller sulle guide superiori e raffreddare il vano per 15-20 minuti.
  3. Caricate le bacinelle di cibi già refrigerati sotto il Camchiller. (A)
  4. Spostate in basso le bacinelle e il Camchiller man mano che il cibo viene rimosso. (B)

Mantenimento freddo



(A) (B)

ThermoBarrier® – GN 1/1

- Usatelo per:
  - Mantenere i cibi caldi e freddi nel vano dello stesso contenitore isotermico.
  - Ottimizzare lo spazio del vano.
- Facile da usare:
  1. Inserire il ripiano fra il cibo caldo in alto e il cibo freddo in basso. (A)
  2. Inseritelo sotto al cibo caldo caricato nel vano superiore. (B)
  3. Inseritelo sotto al cibo freddo caricato nel vano inferiore. (C)

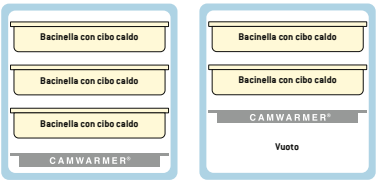
Mantenimento della temperatura dei cibi caldi

(A) (B) (C)

Camwarmer® – GN 1/2

- Usatelo per:
  - Riscaldare in anticipo l'interno del contenitore isotermico.
  - Mantenere a lungo la temperatura dei cibi caldi.
  - Ottimizzare lo spazio del vano.
- Facile da usare:
  1. Riscaldare per alcuni 45 minuti in forno a 180°C.
  2. Inserire due Camwarmer nelle guide in basso e riscaldare il vano per 15-20 minuti. (oppure metterli sul coperchio di una bacinella molto calda o su una teglia)
  3. Caricare le bacinelle pre-riscaldate sopra i Camwarmer. (A)
  4. Spostare in alto le bacinelle e i Camwarmer man mano che il cibo viene rimosso. (B)

Mantenimento caldo

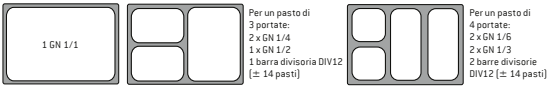


(A) (B)

Guida della capacità dei contenitori

Esempi di carico dei contenitori termici Cambro®

CARICAMENTO DALL'ALTO
UPC140-UPC180
UPCS140-UPCS180
UPCSS160



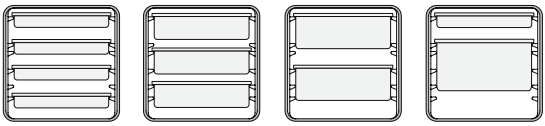
Per un pasto di 3 portate:
2 x GN 1/4
1 x GN 1/2
1 barra divisoria DIV12 (± 14 pasti)

Per un pasto di 4 portate:
2 x GN 1/6
2 x GN 1/3
2 barre divisorie DIV12 (± 14 pasti)

CARICAMENTO DALL'ALTO
100 series
100MPC
UPC100

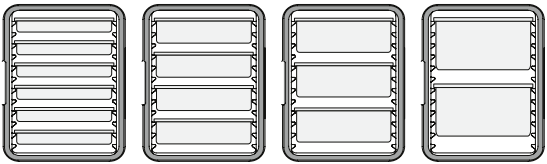
3 x 6,5 cm | 2 x 10 cm | 1 x 15 cm o 1 x 20 cm | 100MPCHL o 1 x 20 cm

CARICAMENTO FRONTALE
UPC300
1318CC
UPC600 (x2)
UPC1200 (x4)



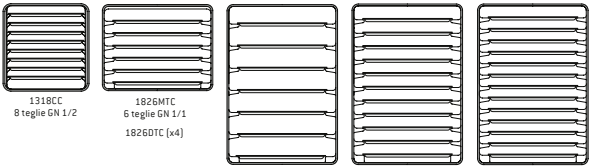
4 x 6,5 cm | 3 x 10 cm | 2 x 15 cm | 1 x 20 cm e 1 x 6,5 cm

CONTENIORI A CARICAMENTO FRONTALE
UPC400
UPCS400
UPCH400(2)
UPC800 (x2)
UPCH800(2) (x2)
UPC1600 (x4)
UPCH1600(2) (x4)



6 x 6,5 cm | 4 x 10 cm | 3 x 15 cm | 2 x 20 cm

CAMCARRIERS® E CAMCARTS® PER TEGLIE



1318CC
8 teglie GN 1/2

1826MTC
6 teglie GN 1/1

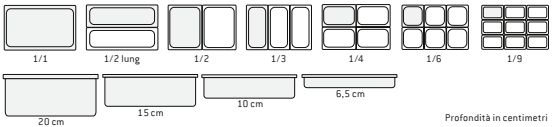
1826DTC (x4)

1826LTC3
7 teglie GN 1/1

Camtherm a profilo basso 11 teglie GN 1/1; Camtherm a profilo alto (x 2)

1826LTC
13 teglie GN 1/1

SOMMARIO DELLE DIMENSIONI DEI CONTENITORI GN



Profondità in centimetri

CAMBRO

Contenitori isotermici a caricamento frontale UPC300 per bacinelle gastronorm

- Idoneo a contenere bacinelle GN 1/1, GN.1/2 e GN.1/3.
- Struttura unica senza giunzioni o saldature per una grande robustezza e durata.
- Uno spesso strato di poliuretano è garanzia per mantenere in sicurezza i cibi freddi a meno di 4°C e quelli caldi sopra i 65°C per oltre 4 ore.
- Sportello completamente rimovibile.
- Sulla porta idoneo spazio permette di attaccare etichette di identificazione o instradamento.
- Leggero.

Colori: Nero (110), Marrone Scuro (131), Rosso Rovente (158), Blu (186), Blu Ardesia (401), Grigio Carbone (615).

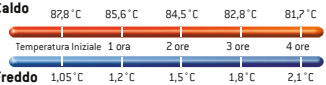
Modello UPC300 è protetto dal brevetto USA D786,607 S.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
UPC300: (401), (110)
CP3253: (443), **HP3253:** (444)
CD300: (401)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
UPC300: (191), **HP3253:** (444)
CP3253: (443), **CP3253HB** (401)

CODICE	UPC300
DIMENSIONI EST. L x P x A	43,2 x 65,4 x 56,8 cm
DIMENSIONI INT. L* x P x A	33,7 x 53,3 x 35,5 cm
PESO UNITÀ	10,5 kg

Confezione da: 1 cad. * da guida a guida.



Accessori Opzionali

CODICE	1210PW	HP3253	CP3253	CD300*
DESCRIZIONE	Camwarmer	Camwarmer	Camchiller	Camdolly
DIMENSIONE EST. (CM)	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	49 x 65 x 26,5
DIMENSIONE INT. (CM)	—	—	—	43 x 59
COLORE	Grigio Granito (191)	Rosso Rovente (444)	Blu Freddo (443)	▲

Confezione da: 1 cad. *CD300H e CD300HB inoltre disponibili. Veda la sezione di Camdolly.
▲**Colori della Camdolly:** Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Nero (110), Blu Ardesia (401).

Etichettatura consigliata con StoreSafe® 23SLINB250 5 x 7,6 cm.

Contenitori isotermici a caricamento frontale UPC400 per bacinelle gastronorm

- Contenitori a carico frontale durevoli e affidabili, per bacinelle Gastronorm.
- Mantiene bacinelle GN e sottomultipli con cibi caldi o freddi a temperature sicure per ore.
- Struttura monoblocco in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.
- La guarnizione rimovibile a tenuta ermetica offre una tenuta sicura.

Colori: Blu (186), Blu Ardesia (401), Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Grigio (180), Nero (110), Grigio Granito (191), Verde Granito (192), Sabbia Granito (194).

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle Gastronorm.

Nota: le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base dei Camcarrier®. Usare bacinelle delle misure indicate.

Nota: I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82 a 88 °C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121 °C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.

UPC400 è protetta dal brevetto USA D 329,158 S.
La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553,717 S.

CAPACITÀ GN 1 1 : PROFONDITÀ DELLA BACINELLA	NUMERO DI BACINELLE
6,5 cm	6
10	4
15	3
20	2

Egualmente tiene le vaschette di formato di GN 1/2 e 1/3.

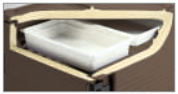
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
UPC400, CD400: (401), (110) **400DIV:** (180) **CP3253:** (443) **HP3253:** (444)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
UPC400 (401), **CD400** (401), (110), (000), **CP3253** (443), **HP3253** (444), **400STP:** (191)

DESIGN ERGONOMICO
Manici incorporati, infrangibili, ergonomici ne facilitano il trasporto da parte di due persone.

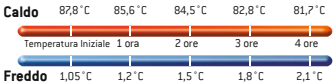
UNA VALVOLA DI SFIATO GARANTISCE IL CONTROLLO della pressione e della umidità

UNA GUARNIZIONE AMOVIBILE
consente una chiusura ermetica



MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.

FACILE ACCESSO
Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.



CODICE	UPC400
DIMENSIONI EST. L x P x A	42,5 x 62 x 62 cm
DIMENSIONI INT. L* x P x A	34 x 53,5 x 49 cm
PESO UNITÀ	14,3 kg (16,33 kg)

Confezione da: 1 cad. *Da guida a guida.

Accessori Opzionali

CODICE	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIZIONE	Camwarmer®	Camwarmer	ThermoBarrier®	Camchiller	Camdolly®	Cinghia
EST. DIM. (CM)	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm lung
INT. DIM. (CM)	—	—	—	—	63,5 x 46	—
COLORE	Grigio Granito (191)	Rosso Rovente (444)	Grigio (180)	Blu Freddo (443)	▲	Beige (000)

Confezione da: 1 cad. ▲**Colori CD400:** Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Nero (110), Blu Ardesia (401).

CAMBRO

UPCS400 Ultra Pan Carrier® per bacinelle gastronorm

StoreSafe STORE FREELY

- Contenitore a carica frontale ultra durevole e ultra affidabile per bacinelle GN e sottomultipli.
- Accoglie bacinelle multiple di cibi caldi e freddi per ore.
- Struttura durevole in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.

Colori: Marrone Scuro (131), Grigio Chiaro (480) Blu Ardesia (401).

Nota: I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82 a 88°C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121°C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.

CAPACITÀ GN 1 1 : PROFONDITÀ DELLA BACINELLA	NUMERO DI BACINELLE
6,5 cm	6
10	4
15	3
20	2

Egualmente tiene le vaschette di formato di GN 1/2 e 1/3.

Impilabile con i contenitori UPCS400 e UPC400. Si può usare su carrelli Camdolly CD400 o con ruote orientabili opzionali, per facilitarne il trasporto.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPCS400 (480), (401), **CD400**: (401), (110) **400DIV**: (180), **CP3253**: (443), **HP3253**: (444)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

UPCS400: **CD400** (401) 400DIV (000), 400STP (191), **CP3253** (443), **HP3253** (444)

FACILE ETICHETTATURA DI CONTENUTO E INDIRIZZO ferma menu riduce il bisogno di aprire lo sportello.

CONVENIENTE
Area di allestimento integrata per facilitare il servizio (non per l'uso durante il trasporto).

DESIGN ERGONOMICO
Manici incorporati, infrangibili, ergonomici ne facilitano il trasporto da parte di due persone.

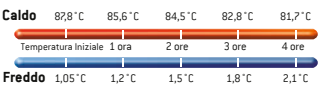
FACILE ACCESSO
Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.

FACILE DA PULIRE
Lo sportello può essere rimosso per facilitare la pulizia.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.

CONTROLLO PRESSIONE
Lo sfiato incorporato stabilizza la pressione ed elimina il vapore.

LA TENUTA INCORPORATA ELIMINA la necessità di guarnizioni rimovibili.



CODICE	UPCS400
DIMENSIONI EST. L x P x A	63,5 x 46 x 63 cm
DIMENSIONI INT. L x P x A	53,5 x 33,5 x 48,6 cm
PESO UNITÀ	21,1 kg

Confezione da: 1 cad.

Accessori Opzionali

CODICE	UPCS400CK	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIZIONE	Kit di ruote*	Camwarmer®	Camwarmer	ThermoBarrier®	Camchiller	Camdolly®	CinghiaV
EST. DIM. (CM)	ø 12,7	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm lung
INT. DIM. (CM)	—	—	—	—	—	63,5 x 46	—
COLORE	—	Grigio Granito (191)	Rosso Rovente (444)	Grigio (180)	Blu Freddo (443)	▲	Beige (000)

Confezione da: 1 cad. ***Kit di ruote opzionale per UPCS400:** 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
▲**Colori CD400:** Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].

Carrelli Ultra Camcart® per bacinelle gastronorm

- Usate questi carrelli a due scomparti, di grande capacità, per contenere e trasportare cibi caldi o freddi.
- Robusta struttura in polietilene e spesso strato isolante in poliuretano espanso per tutto il contenitore e fra gli scomparti.
- Guarnizioni rimovibili a tenuta ermetica mantengono per ore le temperature di sicurezza dei cibi.
- Di facile manutenzione, non si ammaccano, incrinano, arrugginiscono, scheggiano o rompono.
- I robusti ganci in nylon degli sportelli si aprono e chiudono facilmente e in maniera sicura.
- Gli sportelli si aprono completamente sul lato del carrello per una maggiore facilità di carico e scarico.
- I manici incorporati assicurano una facile manovrabilità.
- I paraurti incorporati riducono al minimo i danni a pareti, mobili e altre attrezzature.

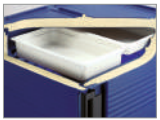
Il bordo rialzato è inteso per l'uso durante il servizio, non per il trasporto.

Colori: Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Rosso Mattone [402], Verde [519], Nero [110], Rosso Rovente [158], Grigio Granito [191], Verde Granito [192], Sabbia Granito [194].

Nota: le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base del Camcart. Usare bacinelle delle misure indicate.

Nota: I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82 °a 88 °C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121 °C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.

La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553.717 S



L'isolamento in poliuretano mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.

Mostrato con ruote orientabili opzionali ad alta densità.

Pacchetto Sicurezza (SP)

Ideati in modo specifico per operazioni in cui la sicurezza è la massima priorità.

- Chiusure a prova di manomissione.
- Sportelli non rimovibili.
- Fermaglio per la chiusura a chiave su ogni sportello (Lucchetti non inclusi).
- Ruote a sfera per servizio pesante (HD) con piastre chassis montate con bulloni a prova di manomissione.

CAPACITÀ TOTALE	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600
Bacinelle GN 1 1				
profondità 6,5 cm	8 bacinelle	12 bacinelle	16 bacinelle	24 bacinelle
profondità 10 cm	6 bacinelle	8 bacinelle	12 bacinelle	16 bacinelle
profondità 15 cm	4 bacinelle	6 bacinelle	8 bacinelle	12 bacinelle
profondità 20 cm	2 bacinelle + 2 bacinelle (profondità 10 cm)	4 bacinelle	4 bacinelle	8 bacinelle
Camtray*				
3253	12 vassoi	12 vassoi	12 vassoi	48 vassoi
2632	24 vassoi	48 vassoi	—	—
2025	—	—	12 vassoi	24 vassoi

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle e Camtray®.
*Considerando 3,8 cm di distanza fra i vassoi.

Caldo

UPC600	86,8 °C	84,3 °C	82,5 °C	80,8 °C	79,3 °C
UPC800	87,7 °C	85,5 °C	84,2 °C	82,9 °C	81,7 °C
UPC1200	85,6 °C	82,1 °C	80,1 °C	78,3 °C	77,2 °C
UPC1600	87,1 °C	85,9 °C	85,1 °C	84,3 °C	83,7 °C

Temperatura Iniziale	1 ora	2 ore	3 ore	4 ore

Freddo

UPC600	0,6 °C	1,1 °C	1,4 °C	1,8 °C	2,1 °C
UPC800	0,3 °C	0,8 °C	0,9 °C	1,2 °C	1,4 °C
UPC1200	0,5 °C	0,9 °C	1,1 °C	1,3 °C	1,4 °C
UPC1600	0,6 °C	1,0 °C	1,2 °C	1,5 °C	1,5 °C

Temperatura Iniziale	1 ora	2 ore	3 ore	4 ore

UPC600

CODICE	UPC600
DESCRIZIONE	Modello base
DIM. ESTERNE L x P x A	52 x 69 x 114,5 cm
DIM. INTERNE	34 x 54 x 35,5 cm

Confezione da: 1 cad.
Ruote: 12,7 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

UPC800

CODICE	UPC800
DESCRIZIONE	Modello
DIM. ESTERNE L x P x A	52 x 69 x 137 cm
DIM. INTERNE	33 x 54,5 x 48,5 cm

Confezione da: 1 cad. **Ruote:** 15,2 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
Ruote a sfera per servizio pesante (HD): 15,2 x 3,8 cm, 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPC600: [401], [110], **UPC800:** [401], [192], [454], [110], **UPC1600:** [401], [454], [110], **4000IV:** [180], **CP3253:** [443], **HP3253:** [444]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

UPC800 [401], **4000PW** [191], **CP3253** [445], **HP3253** [444]

UPC1600

CODICE	UPC1600
DESCRIZIONE	Modello base
DIM. ESTERNE L x P x A	71,5 x 82 x 135 cm
DIM. INTERNE	53,5 x 66,5 x 53,5 cm

Confezione da: 1 cad. **Ruote:** 15,2 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
Ruote a sfera per servizio pesante (HD): 15,24 x 5,08 cm, 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.
*Pacchetto sicurezza (SP) hanno perni dei cardini e chiusure che non possono essere rimossi;
anche le ruote sono fissate con viti a prova di manomissione.

Accessori opzionali

CODICE	400DIV	CP3253	HP3253	1210PW
DESCRIZIONE	ThermoBarrier	Camchiller	Camwarmer*	Camwarmer
DIMENSIONE (CM)	54 x 33 x 2,5	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	34 x 27,5 x 4
PER	UPC800, UPC800SP	UPC600, UPC800, UPC800SP, UPC1200, UPC1600, UPC1600SP	UPC600, UPC800 UPC800SP	UPC600, UPC800 UPC800SP
COLORI	Grigio (180)	Blu Freddo (443)	Rosso Rovente (444)	Grigio Granito (191)

Confezione da: 1 cad. **1200DIV / 1600DIV confezione da:** 2 cad.

Contenitore Ultra Pan Carrier® e carrelli Ultra Camcart® H-Serie

- Progettati sia per il mantenimento elettricamente caldi i cibi caldi che per il trasporto con la spina staccata.
- Il calore delicato, non radiante, di 65°– 74°C non cuoce i cibi e ne mantiene l'umidità naturale.
- Accoglie una vasta varietà di cibi, quali pasta, pollo fritto non disossato e torte a doppia crosta.
- Un'ora di preriscaldamento dalla temperature ambiente e tre minuti di recupero.
- Il consumo di energia è notevolmente minore dei consimili carrelli di metallo.
- Non si arrugginisce o ammacca come i carrelli di metallo, è più economico e facile da manovrare.
- Tutti i modelli UPCH sono stati testati per mantenere i cibi a temperature calde di sicurezza fino a 4 ore con la spina staccata.
- Il modelli con solamente lo sportello superiore riscaldato offrono una versatilità unica, con un contenitore elettrico di conservazione a caldo in alto, ed una sezione passiva di conservazione di cibi caldi o freddi in basso.
- Kit di sportelli riscaldati sono anche disponibili a parte per migliorare i contenitori UPC400, UPC800 e UPC1600.

Colori: Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

Ruote: 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

Indicatori luminosi di accensione e riscaldamento

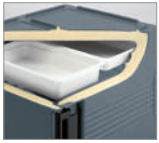
Segnalano lo stato di Accensione e Riscaldamento dell'unità UPCH1600. Saprete istantaneamente quando nel vano dell'unità è stata raggiunta la temperatura desiderata.

Feritoie verticali

Il riscaldamento uniforme in tutta l'unità è generato da feritoie che ricircolano costantemente il calore dal davanti al retro dell'unità.

Struttura esterna robusta

Tutte le unità UPCH sono in robusto polietilene con isolamento in poliuretano espanso per mantenere il calore all'interno, lasciando l'esterno fresco al tatto. Non si incrinano, ammaccano, arrugginiscono o rompono.



Isolamento

Isolamento in schiuma poliuretanica, in grado di mantenere la temperatura a più di 64°C per un massimo di 4 ore quando l'unità è scollegata.

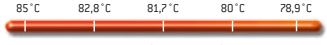
CAMBRO

Contenitore Ultra Pan Carrier® e carrelli Ultra Camcart® H-Serie

Il bordo rialzato è inteso per l'uso durante il servizio, non per il trasporto.

MODELLO	UPCH4002	UPCH8002	UPCH16002
Specifiche elettriche			
VOLTAGGIO RICHIESTO	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC
AMPERAGGIO MAX	1,2a	1,2a	2,3a
WATTS	265w	265w	506w
HERTZ	50/60	50/60	50/60
TIPO DI SPINA	Euro plug, CEE7	Euro plug, CEE7	CEE7/7 to C15RA
LUNGHEZZA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	2,7 m	2,7 m	2,7 m

Conserva i cibi caldi anche quando è staccato

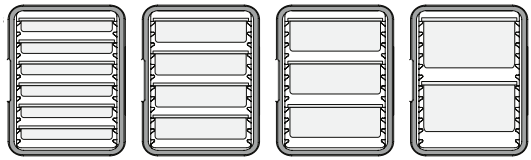


CONSERVAZIONE A CALDO	65 ° – 74 °C
TEMPO DI RISCALDAMENTO (Da ambiente a temperature)	1 ore
TEMPO DI RECUPERO (Tempo di recupero alla temperatura dopo che lo sportello è rimasto aperto per 30 secondi)	3 minuti
TEMPO DE TRASPORTO* (Dopo aver raggiunto la temperatura, la quantità di tempo in cui l'unità può rimanere passiva/ staccata fino a quando la temperatura del contenuto raggiunge 65 °C)	4 ore +

*Basato sul test eseguito con 6 bacinelle H-pan profonde 15,24 cm, con coperchi GripLids®, riempite con circa 14,2 litri di acqua calda a 87,7 °C. (le temperature sono dell'acqua, non dell'aria nel carrello).

Guida Della Capacità

UPCH4002
UPCH8002 (x2)
UPCH16002 (x4)



Guida Alle Porzioni Delle Bacinelle

BACINELLA GN 1/1				
PROFONDITÀ	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
PORZIONI DI SERVIZIO PER BACINELLA (240 ML)	80	60	40	30

Contenitore Ultra Pan Carrier® e carrelli Ultra Camcart® H-Serie

- Permette di rispettare le disposizioni HACCP mantenendo le temperature di sicurezza dei cibi caldi.
- I modelli UPCH400(2) sono impilabili, per lo stoccaggio o il trasporto su un carrello Camdolly® con cinghie di fermo.

Colori: Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (131), Nero (110), Grigio Granito (191), Verde Granito (192).

Colori CD400: Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Nero (110), Blu Ardesia (401), Grigio (180).

Ruote: 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

Nota: le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base del Camcart. Usare bacinelle delle misure indicate.

Nota: se vengono usate bacinelle in metallo, raffreddarle a 121°C prima di inserirle sulle guide.

Brevetto in corso per la valvola di sfiato.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPCH402, UPCH802, UPCHT802, UPCH1602, CD400: [401], [110]
UPCH402UK: [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

UPCH402, CD400, UPCH802, UPCH1602 [401], 400STP

Pacchetto Sicurezza (SP)

Ideati in modo specifico per operazioni in cui la sicurezza è la massima priorità.

- Chiusure a prova di manomissione.
- Sportelli non rimovibili.
- Fermaglio per la chiusura a chiave su ogni sportello (Lucchetti non inclusi).
- Ruote a sfera per servizio pesante (HD) con piastre chassis montate con bulloni a prova di manomissione.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE ESTERNE A x P x C	DIMENSIONE INTERNE A x P x C
Contenitori termici UPC a 1 scomparto			
220V			
UPCH4002	Senza ruote	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6
UPCH4002UK	Spina UK, senza ruote	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6
Contenitori termici Ultra Camcart a 2 scomparti			
220V			
UPCH8002	Entrambi gli sportelli riscaldati	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCHT8002	Solo sportello superiore riscaldato	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCH16002	Entrambi gli sportelli riscaldati	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
Accessori			
CD400	Camdolly®	53 x 70 x 23	–
400STP	Cinghia, 4 m lung	–	–

Confezione UPCH: 1 unità **Disponibili anche:** Porte sostitutive/retrofit per 110 V e 220V (non intercambiabili).
Ruote: 15,2 x 3,2 cm – 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno. **Ruote a sfera per servizio pesante (HD):** 15,2 x 5 cm – 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.

CAMBRO

SERVER ALIMENTARI ISOLATI

CAMCARTS Ripensati

New!

Per vassoi e teglie

1826DTC
L 54,6 x **W** 84,5 x **H** 162 cm

Per scatole alimentari

1826DBC
L 54,6 x **W** 84,5 x **H** 162 cm

ERGONOMIA MIGLIORATA
con due maniglie verticali sagomate per una facile manovrabilità

ROBUSTO
Cerniere in acciaio inox

MORE INFO

CAMBRO

II PRO CART ULTRA®
PORTATEGLIE

CAPACITA' TOTALE

PCU800
Teglie GN profonde 8, 10 cm

PCU1000
Padelle GN da 10, 10 cm di profondità

PCU2000
Teglie GN da 20, 10 cm di profondità

ELECTRIC HOT

Temperatura regolabile da 21,1° a 85° C, riscaldamento fino a 73,9° C in 15 min.

Tempo di recupero: in media 20 sec.

ELECTRIC COLD

Temperatura regolabile da 0,3° a 21,1°C senza compressore.

Tempo di recupero:
PCU1000 / Media 23 sec.
PCU2000 / Media 30 sec.

(Tempo di recupero basato su una temperatura ambiente di 23,33°C) Scomparti vuoti

Conservazione del cavo elettrico
SOLO
PCU1000 / PCU2000

MORE INFO

CAMBRO

II PRO CART ULTRA®

PORTATEGLIE

StoreSafe StaySafe

Capacità di contenimento

CONTENITORI GN	PROFONDITÀ DELLE VASCHETTE											
	6,5 cm			10 cm			15 cm			20 cm		
GN 1/1	12	14	28	8	10	20	6	6	12	4	4	8
GN 1/2	24		28	16		20	12		12	8		8
GN 1/3	36		36	24		24	18		18	12		12
	VPCU800		PCU1000			PCU2000						

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE A x P x C	PESO DEL PRODOTTO
PCU1000			
PCU1000HH	2 scomparti caldi attivi	55,88 x 86,36 x 170,18 cm	65,1
PCU1000HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (inferiore)		69,06
PCU1000CC	2 scomparti freddi attivi		73,03
PCU2000			
PCU2000HH	2 scomparti caldi attivi	76,20 x 96,52 x 172,72cm	86,16
PCU2000HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (inferiore)		90,12
PCU2000CC	2 scomparti freddi attivi		94,1
Modules*			
PCMCX	Modulo freddo	—	9,42
PCMHX	Modulo caldo	—	5,44

Confezione: 1 **Colore:** Grigio Antracite (615). Altre configurazioni e pacchetto sicurezza disponibili.
Pacchetto gancio di traino disponibile solo per **PCU2000**.
*Modelli 220V – Aggiungete il vostro codice paese a qualsiasi prodotto

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

PCU1000HH4, PCU1000HHS, PCU1000HC4, PCU1000HCS, PCU1000CC4, PCU1000CCS, PCU2000HH4, PCU2000HHS, PCU2000HC4, PCU2000HCS, PCU2000CC4, PCU2000CCS, PCMCX4, PCMCXS, PCMHX4, PCMHXS [615]

3	CAN	7	SA
4	EU	8	JAPAN
5	UK	9	CHINA
6	AU		

Escluso PCU1000 Uscita Inedite

Pro Cart Ultra® - contenitori isolati elettrici e non elettrici per trasporto e stoccaggio

Pro Cart Ultra è il carrello per il trasporto di alimenti per eccellenza che può mantenere tutti gli articoli del menu caldi e freddi nello stesso carrello, allo stesso tempo e senza l'impiego di alcun compressore!

- Conserva e trasporta cibi caldi e freddi in un unico carrello.
- Conserva inalterata la qualità e l'umidità degli alimenti.
- Conserva gli alimenti in modo sicuro quando è scollegato per 4 ore.
- Varia da caldo a freddo o viceversa con un semplice cambio dell'hardware.
- Le guide universali si adattano a teglie, padelle e altro.

Colore: Grigio Carbone (615).

Sono disponibili Certificazioni Internazionali Multiple.

Modelli passivi e/o a caldo

ELETTRICO
CALDO
Cicli di tenuta a caldo tra 65,5˚e 74˚C.

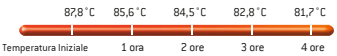
NON ELETTRICO
PASSIVO
Conserva i cibi caldi o freddi per oltre 4 ore.

ELETTRICO
FREDDO
Cicli di mantenimento a freddo tra 0,3˚- 4,4˚C senza compressore.

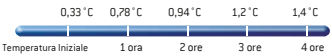
I moduli caldi, freddi e passivi sono venduti anche separatamente per equipaggiare rapidamente il carrello in base al menu.

Ritenzione della temperatura di modelli elettrici passivi e scollegati

Caldo — perdita di temperatura media pari a 1,5˚C/ora.



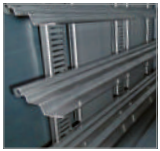
Freddo — aumento di temperatura medio pari a 0,4 ˚C/ora.



Capacità per comparto

TIPO DI CONTENITORE	CAPACITÀ STANDARD	CAPACITÀ STANDARD SPAZIO TRA LE GUIDE	CAPACITÀ MASSIMA	CAPACITÀ MASSIMA SPAZIO TRA LE GUIDE
TEGLIE IN LAMIERA A LARGHEZZA INTERA DA 45,7 x 66 CM	8	7,62 cm	16*	3,81 cm
TEGLIE IN LAMIERA A LARGHEZZA INTERA DA 33 x 45,7 CM	16	7,62	32*	3,81
GN 1/1 PENTOLE DI ALBERGO (6,5 CM PROFONDITÀ)	16	7,62	16	7,62
GN 1/1 PENTOLE DI ALBERGO (10 CM PROFONDITÀ)	10*	11,43	10	11,43
60 x 40 CM EURO TEGLIE DA FORNO	8	7,62	16*	3,81
54,6 x 33,6 x 6,35 CM CESTI	16	7,62	16	7,62
SCATOLE DI PIZZA 40,6 x 40,6 x 5,1 CM	8	7,62	8	7,62

Guide standard: 8 guide per carrello *Sono necessari binari aggiuntivi.



Le guide regolabili possono essere impostate in qualsiasi posizione e facilmente modificate secondo le necessità.

Pro Cart Ultra®

ACCACIO INOSSIDABILE

Portateglie e bacinelle GN

- Capacità totale: 8 teglie GN 1/1 profonde 10 cm
- Moduli intercambiabili con raffreddamento termoelettrico
- Realizzato in acciaio inossidabile 304 anticorrosione

SOLO MODULO

30%

di risparmio sui costi energetici rispetto ad altri carrelli elettrificati.

Ruote in nylon silenziose, antitraccia e antiruggine

2x girevoli con freno

2x fisse con freno

Mantenimento CALDO & FREDDO nello stesso momento in un unico carrello

Capacità totale

BACINELLE GN	PROFONDITÀ BACINELLA 6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
GN 1/1	12	8	6	4
GN 1/2	24	16	12	8
GN 1/3	36	24	18	12

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI LU x PR x AL
PCUS80HH	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2
PCUS80HC	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2
PCUS80CC	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2

Personalizzate il vostro carrello in base alle vostre esigenze

Modulo Caldo PCMHX

- Mantiene le temperature degli alimenti tra 65,6°C e 73,9°C con un leggero calore non radiante.
- Temperatura regolabile fino a un massimo di 85°C
- Raggiunge la temperatura di 73,9°C in 15 minuti

20 sec di RECUPERO*

Modulo Freddo PCMCX

- La tecnologia termoelettrica di raffreddamento è sicura per il trasporto
- Raggiunge i 0,3°C senza compressore
- Temperatura regolabile fino a 0,3°C

23 sec di RECUPERO*

*Tempo medio di recupero basato su una temperatura ambientale di 23,3°C, scomparti vuoti - sportello aperto per 30 secondi.

Specifiche Elettriche

(per scomparto)

	MODULO CALDO	MODULO FREDDO
TENSIONE RICHIESTA	115-230 VAC	115-230 VAC
AMPS	3.19a @ 115v 2.17a @ 220v	3.6a @ 115v 1.7a @ 230v
WATTS	450w @ 115v 500w @ 230v	414w @ 115v 393w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
FASE	Singolo	Singolo
ORGANO DI CONTROLLO PER QUESTI PAESI AGGIUNGERE IL CODICE DEL PROPRIO PAESE AL CODICE DEL PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE	4:Europa 5:Regno Unito	

Se il paese non è elencato, chiamare il servizio clienti Cambro per informazioni dettagliate.

ETL CE

CAMBRO

Pro Cart Ultra® – elettrico

Prestazioni potenti, basso consumo energetico

- I moduli attivi ad alta efficienza energetica assorbono meno di 5 A ciascuno.
- Il modulo freddo utilizza la tecnologia termoelettrica rispettosa dell'ambiente.
- Allacciabile ad una comune presa di corrente.

Freddo

Il controllore digitale permette di impostare la refrigerazione da 0,3°C a 4,4°C.

Interno con modulo freddo

Raffreddamento Termoelettrico Fino A 0,3°C

Raffredda senza bisogno di un compressore, per massime prestazioni quanto a mobilità di refrigerazione e sicurezza degli alimenti da trasportare.
Nota: per ottenere i migliori risultati, operare in ambienti a 32,2°C o temperature inferiori.

Tempo di preraffreddamento: 90 minuti a 4,4°C. (Testato ad una temperatura ambientale di 23°C.)

Tempo di recupero: 10 minuti dopo che lo sportello resta aperto per 30 secondi.

Parte posteriore esterna con modulo freddo

Caldo

Mantiene gli alimenti a temperature sicure, comprese fra 65,5°C e 74°C, con pratico calore non radiante, predefinito e delicato.

Interno con modulo caldo

Riscaldatore a risparmio energetico inferiore a 5 A

Il calore non radiante e delicato circola in modo omogeneo dalla parte anteriore a quella posteriore dell'armadietto.

Tempo di preriscaldamento: 45 minuti.

Tempo di recupero: 3 minuti dopo che lo sportello resta aperto per 30 secondi.

Parte posteriore esterna con modulo caldo

Il cambio di modulo richiede solo 5 minuti

- Menu stagionali
- Cambi di menu
- Disponibilità aggiuntiva di budget
- Posizione o struttura diversa
- Nuove tendenze

Specifiche elettriche (per scomparto)

	CALDO 220V	FREDDO
VOLTAGGIO RICHIESTO	200-230 VAC	200-230 VAC
AMPERAGGIO MAX	2.3a	3.26a, 1.42a
WATTS/ RISCALDANTE O RAFFREDDENTE	506w	326.6w
HERTZ	50/60	50/60
FASE	Monofase	Monofase
LUNGHEZZA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	2,7 m	2,7 m

Pro Cart Ultra® – specifiche del modello

	CODICE	DESCRIZIONE	PESO DELL'UNITÀ
ALTO	**Entrambi gli scomparti non elettrici / passivi**		
	PCUPP	Entrambi gli scomparti non elettrici / passivi	106,7 kg
	Entrambi gli scomparti freddi		
	PCUCC	110V	126,3
	PCUCC*	220V	128,7

Confezione da: 1 cad. **Colore:** Grigio carbone (615).
I binari standard includono: 8 paia di binari universali in acciaio inossidabile per scomparto.
Include ruote standard: ruote girevoli per servizio pesante da 15 x 5 cm con freno anteriore, fisse sul retro.

2	EU

*Utilizzare il numero per selezionare la spina per il fabbisogno elettrico del proprio paese.

Dimensioni unità

UNITÀ	DIM. ESTERNE L x P x A	DIM. SCOMPARTO L x P x A
Alto		
FREDDO	71,1 x 92,7 x 167,6 cm	53,7 x 66,7 x 64,8 cm
CALDO / PASSIVO	71,1 x 90,8 x 167,6	53,7 x 68,6 x 64,8
Basso		
FREDDO	71,1 x 92,7 x 101,6	53,7 x 66,7 x 64,8
CALDO / PASSIVO	71,1 x 90,8 x 101,6	53,7 x 68,6 x 64,8

Pacchetto Sicurezza (SP)

- Progettato appositamente per le operazioni in cui la sicurezza è una priorità assoluta. Per ordinare, aggiungere SP dopo il codice prodotto o consultare cambro.com per l'elenco dei codici.
- Elementi di fissaggio anti-manomissione fissano al carrello i pannelli a colonne laterali.
- Le aste di bloccaggio incrociate dietro i pannelli a colonne bloccano in posizione 5 binari.
- Ogni scomparto contiene dieci bacinelle da hotel profonde 10 cm.
- I moduli passivi ed elettrici, ed i portacavi vengono fissati in posizione con chiusure anti-manomissione.
- Sportelli non rimovibili. Gli elementi di fissaggio dotati di cerniera con chiusura a lucchetto fissano entrambi gli sportelli contemporaneamente. (Lucchetto non incluso.)
- Ruote per servizio pesante montate con elementi di fissaggio anti-manomissione.

Tutti i modelli sono disponibili anche senza guide e pannelli delle colonne laterali. Per qualsiasi dettaglio, si prega di visitare cambro.com

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
PCUCC4, PCUCC5 (615)

CAMBRO

Contenitori isotermici per bevande

- Usateli per mantenere, trasportare e servire bevande calde o fredde.
- Realizzato in polietilene monoblocco, senza giunture, a doppia parete, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Dotati di robusti ganci di chiusura che chiudono i coperchi in maniera salda e non si arrugginiscono.
- Rubinetti incassati antisgocciolio, per un facile accesso self-service,
- Impilando le unità su un'alzata è possibile riempire grandi tazze o caffettiere.
- Il dispositivo di sicurezza Sta-stack permette di impilare i contenitori in modo stabile durante il trasporto e lo stoccaggio.

Colore del distributore Easy Serve:
Nero (110).

Modello UC1000 è protetto dal brevetto USA D 403,916.

Brevetto in corso per la valvola di sfiato.

350LCD Camtainer non NSF.

Cover Per Camtainer

Cover resistenti e dal design piacevole allungano la durata utile dei vostri Camtainers e si adattano a qualsiasi ambiente di servizio.

Personalizzazione disponibile. Per ulteriori dettagli, contattare il proprio rappresentante Cambro.

Risparmiate spazio impilando i contenitori per bevande durante lo stoccaggio e il trasporto.

Impilate:

- 100LCD con 100LCD
- Tutte le unità 250, 350 e 500
- UC1000 e 1000LCD

Caldo

250LCD	87 °C	84,5 °C	82 °C	79 °C	77 °C
UC250	88 °C	85,5 °C	84 °C	82 °C	80 °C
	Temperatura Iniziale	1 ora	2 ore	3 ore	4 ore

Freddo

250LCD	1 °C	1,5 °C	2 °C	3 °C	4 °C
UC250	0,5 °C	1 °C	1 °C	1,5 °C	2 °C
	Temperatura Iniziale	1 ora	2 ore	3 ore	4 ore

Valvola di sfiato
Distribuisce uniformemente la pressione, favorisce la fuoriuscita del vapore.

Manici incorporati E-Z Grip
Per un trasporto comodo e sicuro.

Rubinetto antisgocciolio
Permette di ospitare tazze più grandi. Il rubinetto a due posizioni permette sia la mescita continua sia il servizio individuale.

Placche di sostegno metalliche incorporate
Impediscono ai ganci di chiusura di rompersi e di cadere dal contenitore.

Ultra Camtainers®
Larghe chiusure in nylon facili da aprire e chiudere con una sola mano.

Camtainers®
Dotati di robusti ganci di chiusura che serrano i coperchi in maniera salda e non si arrugginiscono mai.

Ultra Camtainers®

Disponibili in tre misure per il servizio bevande. Di linea moderna, ogni unità dispone di due larghe chiusure di nylon facili da aprire e chiudere.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
UC250, UC500: [401], [191], [110]
UC1000: [401], [110]

CODICE	UC250	UC500	UC1000
CAPACITÀ	10,4 L	19,9 L	39,7 L
210 ML. TAZZE	50	96	192
DIMENSIONI ESTERNE P x L x A	42,5 x 30 x 50 cm	42,5 x 30 x 68 cm	52 x 41,5 x 65,5 cm
PER CAMDOLLY	CD100H, CD1826H, CD300H, CD100HB, CD300HB, CD100	CD100H, CD1826H, CD300H, CD100HB, CD300HB, CD100	CD300H, CD1826H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826MTCHB, CD300, CD2020

Confezione da: 1 cad. **Colori:** Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Rosso Mattone [402], Verde [519], Nero [110], Grigio Chiaro [191], Verde Granito [192], Sabbia Granito [194]. **Cover Colori:** Nero [110]. La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553.717 S.

Camtainers®

I preferiti dalla maggioranza degli operatori del servizio catering. Disponibili in quattro misure per il servizio bevande e un rubinetto per servire le minestre. Quattro ganci di chiusura su ciascuna unità; si aprono e chiudono facilmente e non si arrugginiscono mai.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
250LCD, 350LCD, 500LCD: [157], [401]
100LCD: [401]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
100LCD, 250LCD [401, 157, 186] **500LCD** [401]

CODICE	100LCD	250LCD	500LCD	350LCD [MINESTRA]
CAPACITÀ	5,7 L	9,4 L	17,9 L	12,7 L
210 ML. TAZZE	27	45	85	60
RUBINETTO	SI	SI	SI	—
DIMENSIONI ESTERNE P x L x A	29 x 26,5 x 44 cm	42 x 23 x 46,7 cm	42 x 23 x 62 cm	42 x 23 x 46,7 cm
PER CAMDOLLY	CD1420	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020

Confezione da: 1 cad. **Colori:** Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Rosso Mattone [402], Verde [519], Nero [110], Rosso Rovente [158]. Cover Colori: Nero [110]. La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553.717 S.

COFFEE

Organizzatori in vaschette Cambro®

- Usateli per riporre condimenti non deperibili, articoli diversi e tovaglioli monouso.
- Contengono le vaschette sistemate in 2 x 3, 2 x 4, 3 x 3, o 3 x 4 in base alle esigenze.
- Stampati monoblocco in polietilene.
- Appendeteli al muro o posateli in piano (ogni organizzatore può sostenere fino a 4,5 kg).
- Facili da assemblare e da pulire.

Solo vaschette colori:
Marron Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio Macchiato [480].

Soluzione combinata – Linea Versa

Colori: Nero [110], Grigio Macchiato [480].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
6RS6: [480]. **5412CBP:** [480], [131]

La figura mostra gli organizzatori Versa montati alla parete.

6RS6

5412CBP

CODICE	DESCRIZIONE	INGOMBRO L x P x A	CONFEZIONE DA CAD
5412CBP	Solo vaschette	13 x 30,5 x 11 cm	12
Soluzione combinata - Linea Versa		**L x P x A** (unità completa)	
6RS6	Supporto con 6 vaschette	51,1 x 48,8 x 24,1	1

BAR540

Bar per bevande altamente portatile e compatto per spazi limitati.

Caratteristiche:

- Binario di velocità a 5 bottiglie
- Lavello per il ghiaccio con capacità di 36,3 kg
- Quattro ruote girevoli da 12,7 cm, 2 con freno
- Copertura in vinile

Disponibili in questi colori

Nero
110

Granito sabbia
194

DIMENSIONI
Lunghezza: 137,2 cm
Larghezza: 65,7 cm
Altezza: 117,2 cm

BAR540

COPERTURA LAVELLO GHIACCIO	Solo lavello
BINARIO DI SCORRIMENTO	5 bottiglie
COPERTURA IN VINILE	Si

Tutti i modelli BAR540 includono quattro ruote girevoli da 12,7 cm, due delle quali con freno.

CODICE	VOLTAGGIO	SERBATOIO ACQUA	DECORO	DIMENSIONE L x W x H	PESO UNITARIO
		BAR540			
BAR540			Standard	114 x 65,7 x 117 cm	55,6 kg.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
BAR540 (110)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
BAR540 (194)

Carrelli portaghiaccio Slidinglid™

- La struttura in polietilene e lo spesso strato isolante in poliuretano conservano il ghiaccio per diversi giorni.
- La robusta struttura resiste ad ogni condizione climatica.
- Il falso fondo forato separa il ghiaccio dall'acqua, allungandone i tempi di conservazione.
- Il pozzetto e il piano di scolo incassati separano il ghiaccio dall'acqua, allungando i tempi di conservazione del ghiaccio.
- Le maniglie ergonomiche permettono di manovrare facilmente il carrello.
- Le unità a sommità inclinata con coperchio scorrevole sono sistemabili sotto ripiani e tavoli di lavoro/per catering.

Colori: Nero (110), Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (131), Caffellatte (157), Grigio Granito (191).

I carrelli portaghiaccio SlidingLid ICS125L, ICS125L4S e ICS125LB sono protetti dal brevetto USA D 468,071S. I carrelli portaghiaccio SlidingLid ICS100L e ICS100L4S sono protetti dal brevetto USA D 424,883.

ICS125L
(basso)

ICS100L
(basso)

Descrizione delle ruote orientabili

Si riferisce al tipo di ruota nella tabella.

Tutte le rotelle sono da 12,7 cm.

A: 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno
A1: 2 girevoli, 2 con freno
B: 4 girevoli, 1 con freno
C: 2 girevoli, 1 con freno, 2 — "Easy Wheels" da 20,3 cm
D: 2 girevoli, 1 con freno, 2 — "Easy Wheels" da 25,4 cm
E: 2 girevoli, 1 con freno, 2 — "Easy Wheels" larghe 25,4 cm

CODICE	CAPACITÀ	DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	RUOTE TIPO
Basso			
ICS100L	46 kg	57 x 77 x 73 cm	A1
ICS125L	57	58,5 x 80 x 74,5	A

Confezione da: 1 cad.

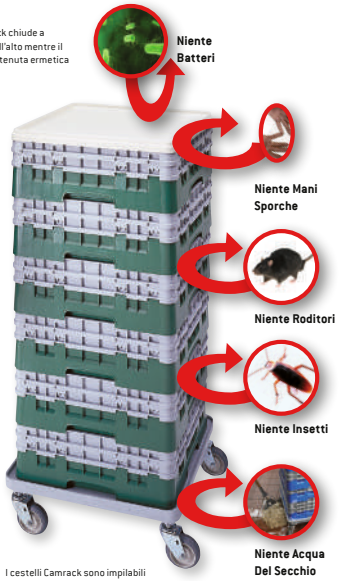
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
ICS100L, ICS125L: (191)
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
ICS125L (401)

CAMBRO

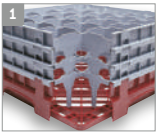
Sistema di lavaggio Camrack® 4 in 1

Il sistema di lavaggio Camrack protegge i bicchieri e li mantiene puliti fino al prossimo utilizzo, eliminando la necessità di lavarli nuovamente.

Il coperchio Camrack chiude a tenuta ermetica dall'alto mentre il Camdolly® chiude a tenuta ermetica dal basso.



Lavaggio Efficiente



I comparti interni aperti consentono la circolazione continua dell'acqua e delle soluzioni detergenti e garantiscono un'asciugatura rapida e completa.

I cestelli Camrack in polipropilene estremamente duraturi sono studiati per resistere agli agenti chimici e alle temperature elevate fino a 93°C.

Stoccaggio Igienico

Pareti esterne chiuse impediscono il contatto con dita e contaminanti e riducono il rischio di rottura e lesioni. Il sistema di copertura Camrack e Camdolly assicura una chiusura totale. I bicchieri rimangono sempre puliti e l'operatore dovrà lavarli una volta sola.

Controllo Delle Scorte

La varietà di colori disponibili per i cestelli base permette di identificare a colpo d'occhio il contenuto e la quantità di ogni cestello. Disponibili in 10 colori.

I cestelli Camrack sono impilabili con cestelli realizzati dai principali produttori del settore.

Le opzioni di etichettatura del contenuto comprendono stampaggio a caldo personalizzato a un colore oppure etichette identificative prestampate.

Sicuro, Trasporto Sanitario

I cestelli Camrack possono essere trasportati anche in campus estesi o fuori dal campus stesso in una singola unità. Manici a presa facile e lati lisci sovrapposti agevolano la sicurezza della manipolazione.

I cestelli Camrack sono tutelati da uno o più dei seguenti brevetti: Cestelli base misura intera D 412,607. Cestelli base misura ridotta D 404,176. Rialzi per cestelli base misura ridotta D 400,321. Rialzi allargati per cestelli D 399,614. Brevetto di servizio per cestelli con rialzo 5,934,486. Cestelli base a rebbi D 403,472.

Cestelli Camracks® sistema base 50/50 per bicchieri e calici

Questi cestelli offrono a tutti i vostri bicchieri e calici la massima protezione, dal lavaggio all'uso dallo stoccaggio al trasporto.

Come scegliere il cestello giusto:

1. Misurare la larghezza massima del bicchiere per stabilire il numero di comparti.
2. Misurare l'altezza massima del bicchiere fino al margine superiore del bordo per stabilire l'altezza dei comparti.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAMRACK: (110), (119), (151), (163), (167), (168), (184), (186), (414), (416)

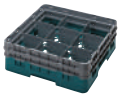
16S418, 20S318 (108)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

TUTTI I CAMRACK: (110), (119), (151), (163), (186), (416)

25S534

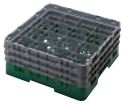
14,9 cm DIAMETRO MASSIMO



9 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	13,3 cm	17,4 cm	21,5 cm	25,7 cm	29,8 cm
CODICE	9S318	9S434	9S638	9S800	9S958	9S1114
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm	26,7 cm	30,8 cm	34,9 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 52,02	€ 68,73	€ 83,57	€ 98,42	€ 115,13	€ 131,84

11,11 cm DIAMETRO MASSIMO



16 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	16S318	16S418**	16S434	16S534**	16S638	16S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 52,93	€ 54,72	€ 70,10	€ 71,84	€ 84,94	€ 86,68

ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	16S800	16S900**	16S958	16S1058**	16S1114	16S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 99,79	€ 101,53	€ 116,95	€ 118,69	€ 134,12	€ 135,86

Colori cestelli sistema base:

110 Nero · 119 Verde Sherwood · 151 Grigio Chiaro · 163 Rosso · 167 Marrone · 168 Azzurro · 184 Beige · 186 Blu · 414 Verde Anatra · 416 Rosso Cranberry

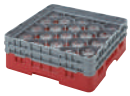
Colore dell'estensore: grigio chiaro (151). **I rialzi non possono essere aggiunti. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina.
I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona.

CAMBRO

Cestelli Camracks® sistema base 50/50 per bicchieri e calici

20 COMPARTI

9,84 cm
DIAMETRO MASSIMO



ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	20S318	20S418**	20S434	20S534**	20S638	20S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	20S800	20S900**	20S958	20S1058**	20S1114	20S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm

**I rialzi non possono essere aggiunti.

25 COMPARTI

8,7 cm
DIAMETRO MASSIMO

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	25S318	25S418**	25S434	25S534**	25S638	25S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	25S800	25S900**	25S958	25S1058**	25S1114	25S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm

**I rialzi non possono essere aggiunti.

30 COMPARTI

7,94 cm
DIAMETRO MASSIMO

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	13,3 cm	17,4 cm	21,5 cm	25,7 cm	29,8 cm
CODICE	30S318	30S434	30S638	30S800	30S958	30S1114
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm	26,7 cm	30,8 cm	34,9 cm

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [167], [168], [184], [186], [414], [415]
20S318 [108]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [186], [416]

Cestelli Camracks® sistema base 50/50 per bicchieri e calici

7,3 cm
DIAMETRO MASSIMO

36 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	36S318	36S418**	36S434	36S534**	36S638	36S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
ALTEZZA MASSIMA	**21,5 cm**	**23,8 cm**	**25,7 cm**	**27,9 cm**	**29,8 cm**	**32 cm**
CODICE	36S800	36S900**	36S958	36S1058**	36S1114	36S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm

6,2 cm
DIAMETRO MASSIMO

49 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	13,3 cm	17,4 cm	21,5 cm	25,7 cm	29,8 cm
CODICE	49S318	49S434	49S638	49S800	49S958	49S1114
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm	26,7 cm	30,8 cm	34,9 cm

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [167], [168], [184], [186], [414], [416]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [186], [416]

Colori cestelli sistema base:

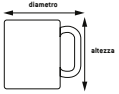
110	119	151	163	167	168	184	186	414	416
Nero	Verde Sherwood	Grigio Chiaro	Rosso	Marrone	Azzurro	Beige	Blu	Verde Anatra	Rosso Cranberry

Colore dell'estensore: grigio chiaro (151). **I rialzi non possono essere aggiunti. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina.
I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona.

CAMBRO

Cestelli Camrack® sistema base 50/50 e sistema bar 50/25 per tazze e tazzine

- I rialzi interni mantengono le tazze inclinate assicurando il massimo scolo dell'acqua e un'asciugatura rapida e igienica.



16C414

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
16C258, 16C414, 16C578, 20C258 (151); 20C414: (151) (167)

16 COMPARTI

11,1 x 10,95 cm
COMPARTO

ALTEZZA MASSIMA TAZZA	6,6 cm	10,7 cm	14,9 cm
CODICE	16C258	16C414	16C578
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	4
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	18,4 cm

20 COMPARTI

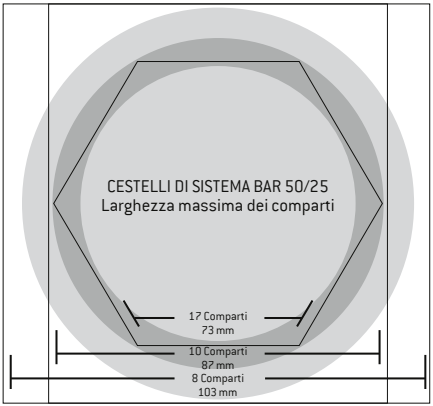
11,1 x 8,73 cm
COMPARTO

ALTEZZA MASSIMA TAZZA	6,6 cm	10,7 cm
CODICE	20C258	20C414
CONFEZIONE DA CAD.	6	5
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm

Cestelli per bicchieri e tazze

- Nervature in rilievo per facilità di lavaggio e asciugatura.
- Possibilità di disporre 20 bicchieri o 12 tazze per comparto.

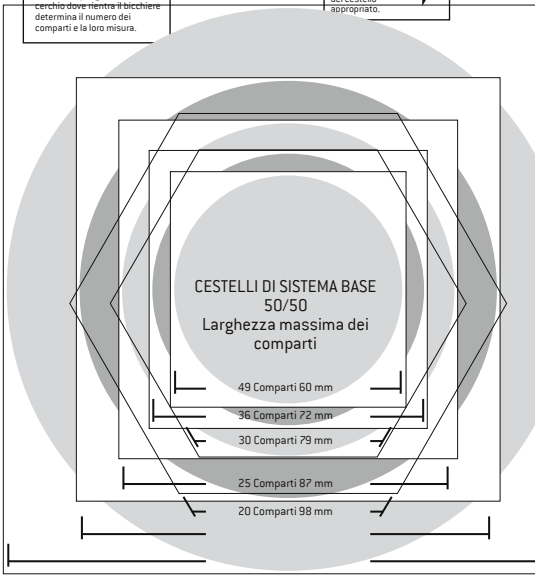
Colore: Beige (133).

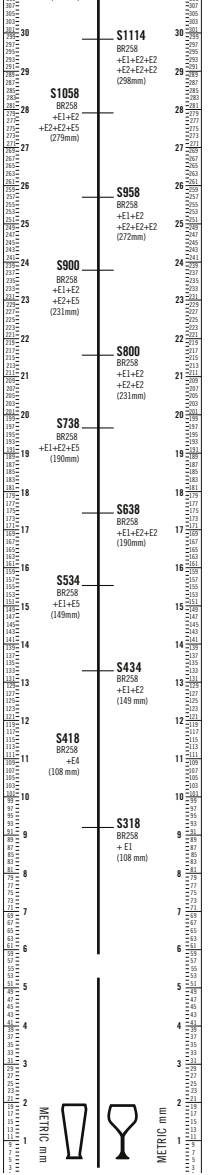


Diametro, altezza utile e guida ai comparti:

- Cestelli di "Sistema Bar 50/25" Metter il bicchiere capovolto sopra il cerchio della tabella. Guardare in basso sul bicchiere. Il diametro più grande del cerchio dove rientra il bicchiere determina il numero dei comparti e la loro misura.

Usare i contrassegni guida verticali, a sinistra, per determinare l'altezza dell'articolo ed il numero del cestello appropriato.





Sistemi di lavaggio e stoccaggio

Per determinare la misura dei comparti per le tazze: capovolgere la tazza e metterla diagonalmente nel quadrato. Allineare la freccia nel quadrato con il manico della tazza. Per ordinare il cestello adatto, la tazza deve rimanere compresa nel perimetro del quadrato.

16

CESTELLO DI SISTEMA BASE 50/50

COMPARTI

11,1 x 11,1 cm

GUIDA RAPIDA

Cestelli per tazze Sistema 50/50 (C)

Larghezza massima della tazza	Numero di scomparti	Altezza massima della tazza		
		6,6 cm	10,7 cm	14,9 cm
11,1 cm	16	16C258	16C414	16C578
8,8 cm	20	20C258	20C414	20C578

20

CESTELLO DI SISTEMA BASE 50/50

COMPARTI

11,1 x 8 cm

10

CESTELLO DI SISTEMA BASE 50/25

COMPARTI

10,4 x 8,8 cm

8

CESTELLO DI SISTEMA BASE 50/25

COMPARTI

11,3 x 10,4 cm

GUIDA RAPIDA

Cestelli per tazze Sistema 50/25 (HC)

Larghezza massima della tazza	Numero di scomparti	Altezza massima della tazza	
		6,6 cm	10,7 cm
10,4 cm	8	8HC258	8HC414
8,8 cm	10	10HC258	10C414

Per determinare l'altezza della tazza: Mettere la base della tazza su una superficie piana e tenere il Camsizer in posizione verticale vicino ad essa per determinare l'altezza in centimetri. Se l'altezza supera i 10,8 cm, si possono ordinare ulteriori rialzi di 41 mm E2 e HE2.

Accessori per Camrack®

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
DRC2020: (180)
CDR2020, CDR2020H: (151)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
DRC2020 (180); **CDR2020, CDR2020H** (151)

Coperchio del cestello Camrack® e carrello Camdolly®

- Usatelo per coprire e proteggere i cestelli Camrack® per piatti, Sistema Base 50/50, dopo avervi sistemato i piatti puliti.
- Usato con un Camdolly®, crea un sistema di stoccaggio igienico e portatile che protegge il contenuto fra un uso e quello successivo.
- Per dire addio all'impiego di pellicole in plastica dispendiose e poco funzionali o di coperchi in vinile.

COPERCHIO PER CESTELLO SISTEMA BASE 50/50

CODICE	DRC2020
DIMENSIONI ESTERNE	50 x 50 x 2,4 cm

Confezione da: 1 cad **Colore:** Grigio (180).

	CAMDOLLY	CAMDOLLY CON MANICO
CODICE	CDR2020	CDR2020H
DIMENSIONI INTERNE	53 x 53 cm	53 x 53 cm
DIMENSIONI ESTERNE	54,5 x 54,5 x 20,5 cm	54,5 x 59,5 x 94 cm
CAPACITÀ DI CARICO	159 kg	159 kg

Confezione da: 1 cad **Colore:** Grigio Chiaro (151).
Ruote girevoli: ruote di 10 cm, 4 ruote orientabili, senza freni.

Cambro offre vari modi per aiutarvi a trovare rapidamente il cestello Camrack giusto:

1. apps.cambro.com/Camracks

Seleziona l'articolo che stai misurando, inserisci le dimensioni e la quantità e sulla pagina verrà visualizzato il Camrack più adatto.

2. Catalogo Cambro

Per una comoda e pratica guida di riferimento delle misure per calici, bicchieri e coppette vai sul retro del catalogo.

3. Rappresentante di vendita Cambro

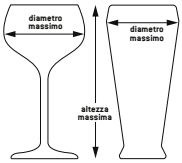
Contatta il tuo rappresentante locale Cambro o chiama il servizio Clienti Cambro al numero 49-7022-90-100-0, per qualsiasi aiuto nella specifica di Camracks, carrelli e coperchi che si adattano nel migliore dei modi ai tuoi bicchieri e stoviglie.

4. Cambro App

Trova il giusto Camrack per la tua vetreria, basta inserire l'altezza e il diametro massimi del tuo bicchiere.

Come scegliere il cestello più adatto:

1. Misurare il **diametro massimo** del bicchiere (calice o bicchiere) per determinare il numero di comparti.
2. Misurare l'**altezza massima** del bicchiere (calice o bicchiere) fino all'estremità superiore del bordo per determinare l'altezza del comparto.



Scarica l'app da www.cambro.com/app oppure

GET IT ON Google play

Download on the App Store

CAMBRO

Cestelli base Camrack*

- Per il lavaggio e lo stoccaggio di grosse stoviglie, come pentole, ciotole e teglie.
- I cestelli di misura ridotta sono ideali per le esigenze più limitate.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

BR258, BR414, BR578, BR712: [110], [119], [151], [163], [184], [167], [168], [186], [414], [416]
CRPHDG2878: [000]; **BR258:** [108]; **HBR258:** [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

BR258, BR414, BR578, BR712 [110], [119], [151], [163], [186], [416]

BR578

CESTELLI BASE MISURA RIDOTTA, SISTEMA 50/50

	BASE MISURA RIDOTTA	CON 1 RIALZO	CON 2 RIALZI	CON 3 RIALZI
CODICE	BR258	BR414	BR578	BR712
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm	12,4 cm	16,5 cm	20,6 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	4	3

CESTELLI BASE MISURA RIDOTTA, SISTEMA 50/25

	BASE MISURA RIDOTTA
CODICE	HBR258
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6

BR414 con CRPHDG2878

Griglia di sicurezza

Trattiene le piccole stoviglie leggere durante il lavaggio. Utilizza Camrack base in dimensione reale o il cestello per posateria.

	GRIGLIA DI SICUREZZA PER CESTELLI BASE MISURA INTERA
CODICE	CRPHDG2878

Confezione da cad.: 6 **Colore:** Gray (000).

Colori cestelli sistema base:

110 Nero
119 Verde Sherwood
151 Grigio Chiaro
163 Rosso
167 Marrone
168 Azzurro
184 Beige
186 Blu
414 Verde Anatra
416 Rosso Cranberry

***50/50 Soltanto.** **Colore dell'estensore:** grigio chiaro [151]. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina. I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona.

Cestelli Camrack® di sistema base 50/50 per piatti e vassoi

Cestelli standard per piatti e vassoi 9 x 9

- Progettato per lavare piatti di misure diverse, ciotole, vassoi e coperchi per piatti.
- I cestelli standard possono accogliere:

  Diciotto piatti da 25,4 cm

  Dodici piatti da 30,5 cm

  Ventisette piatti da 19 cm

  o Nove vassoi da 36 x 46 cm.

Versatile cestello 5 x 9 pioli

- Accolgono piatti standard in una direzione oppure piatti profondi, ciotole e coperchi nella direzione opposta.
- Nella configurazione a 5 possono essere contenuti fino a dieci piatti profondi di 25,4 cm, o scodelle, ciotole, piatti da portata o coperchi.
- Nella configurazione a 9 possono essere contenuti fino a:

  Diciotto piatti da 25,4 cm

  Dodici piatti da 30,5 cm

  Ventisette piatti da 19 cm

  o Nove vassoi da 36 x 46 cm.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
PR59314, PR59500, PR500, PR314, OETR314: [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
PR314, PR500, PR59314, PR59500, OETR314 [151]

Cestello a lato aperto per vassoi

- Accoglie vassoi da self-service o bacinelle GN 1/1.
- Aperto su un lato per facilitare la sistemazione e la rimozione dei vassoi di ogni lunghezza.
- Accoglie fino a 9 vassoi in verticale.

	CESTELLO PER PIATTI 9 X 9	CESTELLO PER PIATTI 9 X 9 CON 1 RIALZO	CESTELLO PER PIATTI 5 X 9	CESTELLO PER PIATTI 5 X 9 CON 1 RIALZO	CESTELLO A LATO APERTO PER VASSOI
CODICE	PR314	PR500	PR59314	PR59500	OETR314*
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	6	5	6

Colore: Grigio chiaro [151]. **Colore dell'estensore:** Grigio chiaro [151]. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina.I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. *I rialzi non possono essere aggiunti.

Cestelli e cilindri per posate Camrack di sistema base 50/50 e sistema bar 50/25

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
FR258, 8FB434, 8FBNH434: [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
FR258, 8FB434, 8FBNH434: [151]
FWC56 [148]

- Il canestro a 8 grandi comparti entra nel cestello Sistema Base 50/50 o Sistema Bar 50/25.
- Il cilindro per le posate entra in un cestello Sistema Base 50/50 a 9 scomparti e nel carrello Cambro per piatti e vassoi, modello TDCR12.

	CESTELLO DI SISTEMA BASE 50/50 PER POSATE	CANESTRO DI SISTEMA BAR 50/25 A 8 COMPARTI PER POSTATE	CANESTRO DI SISTEMA BAR 50/25 A 8 COMPARTI PER POSTATE	CILINDRO DELLE POSATE
CODICE	FR258	8FB434* Con maniglie	8FBNH434* Senza maniglie	FWC56
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	6,7 cm	12 cm	12 cm	Largo 11,4 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	18,4 cm	18,4 cm	Alto 14 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	6	6	12

Colore: Grigio chiaro [151]. **Colore dell'estensore:** Grigio chiaro [151]. **Colore cilindro delle posate:** Bianco [148]. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina.I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. *I rialzi non possono essere aggiunti.

CAMBRO

Il sistema dei cestelli Camrack®

Il sistema Camrack offre diverse opzioni per ordinare il Camrack giusto sia oggi che in futuro, al variare delle vostre esigenze. Per le istruzioni specifiche sull'assemblaggio e ordinazioni speciali, rivolgersi al rappresentante Cambro.

Scelte Possibili:

1. Una linea completa di Camrack preassemblati, pronti per l'uso, come illustrati nel nostro catalogo, oppure
2. Camrack su misura dietro ordinazione speciale, per esigenze specifiche, oppure
3. Singoli componenti Camrack destinati ai rivenditori per lo stoccaggio e la costruzione di cestelli secondo necessità.

Colori dei cestelli base a comparti: Verde Sherwood [119], Grigio Chiaro [151], Marrone [167], Beige [184], Blu [186], Rosso Cranberry [416], Nero [110]*, Rosso [163]*, Azzurro [168]*, Verde Anatra [414]*.
Colore del cestello base per tazze: Grigio Chiaro [151].
Colore del cestello per posateria: Grigio Chiaro [151].
Colore dell'estensore: Grigio Chiaro [151].

È disponibile la personalizzazione.

I cestelli base sistema 50/50 sono protetti da brevetto U.S.A. D 412,607.
I cestelli base sistema 50/25 sono protetti da brevetto U.S.A. D 404,176.

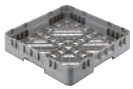
*Nuovi colori dei cestelli base; solo cestelli Sistema Base 50/50.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

9E1, 9E2, 16E1, 16E2, 16E4, 16E5, 20E2, 20GE1, 20GE2, 20GE4, 20GE5, 25E1, 25E2, 25E4, 25E5, 30GE1, 30GE2, 36E1, 36E2, 36E4, 36E5, 49E1, 49E2, 16C258, 20C258, HBR258, E3: [151]
BR258: [110], [119], [151], [163], [184], [167], [168], [186], [414], [416]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

BR258 [110], [119], [151], [163], [186], [416], **9E1, 16E1, 20GE1, 25E1, 30GE1, 36E1, 49E1** [151]



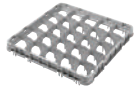
BR = Cestello base Sistema 50/50

HBR = Cestello base Sistema 50/25

E1 = Rialzi a comparti base

E2 = Rialzi a comparti supplementari Sistema 50/50

E3 = Rialzo aperto Sistema 50/50



E4 = Prolunga per comparto a copertura intera in dimensione reale

E5 = Prolunga per comparto a mezza copertura in dimensione reale

Componenti dei camrack

CODDICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	CONFEZIONE DA CAD
Cestello base sistema 50/50					
BR258*	Cestello base sistema 50/50	500 x 500 x 101 mm	457 x 457 mm	67 mm	6
Cestello base sistema 50/25					
HBR258	Cestello base sistema 50/25	500 x 250 x 101	464 x 213	67	6
Cestelli di "Sistema Base 50/50" per tazze e tazzine					
16C258	Cestello di a 16 comparti per tazze	500 x 500 x 101	111 x 111	67	6
20C258	Cestello di a 20 comparti per tazze	500 x 500 x 101	111 x 89	67	6
Rialzi a comparti base – E1 e GE1					
9E1	Rialzi a 9 comparti base	499 x 499 x 51	150 x 150	41	12
16E1	Rialzi a 16 comparti base	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20GE1	Rialzi a 20 comparti base	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E1	Rialzi a 25 comparti base	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
30GE1	Rialzi a 30 comparti base	499 x 499 x 51	79 x 79	41	12
36E1	Rialzi a 36 comparti base	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12
49E1	Rialzi a 49 comparti base	499 x 499 x 51	62 x 62	41	12
Rialzi a comparti supplementari – E2 e GE2					
9E2	Rialzi a 9 comparti supplementari	499 x 499 x 51 mm	150 x 150 mm	41 mm	12
16E2	Rialzi a 16 comparti supplementari	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20E2	Rialzi a 20 comparti supplementari (solo per tazze)	499 x 499 x 51	111 x 89	41	12

Il sistema dei cestelli Camrack®

CODDICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	CONFEZIONE DA CAD
20GE2	Rialzi a 20 comparti supplementari	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E2	Rialzi a 25 comparti supplementari	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
30GE2	Rialzi a 30 comparti supplementari	499 x 499 x 51	79 x 79	41	12
36E2	Rialzi a 36 comparti supplementari	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12
49E2	Rialzi a 49 comparti supplementari	499 x 499 x 51	62 x 62	41	12
Rialzo aperto – E3					
E3	Rialzo aperto (senza comparti)	499 x 499 x 51	457 x 457	41	12
Rialzi a comparti base Sistema 50/50 a basso profilo per calici – E4					
16E4	Rialzo a 16 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20GE4	20-Compartment Full Drop Extender	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E4	Rialzo a 25 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
36E4	Rialzo a 36 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12
Rialzi a comparti supplementari Sistema 50/50 a basso profilo per calici – E5					
16E5	Rialzo a 16 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20GE5	Rialzo a 20 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E5	Rialzo a 25 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
36E5	Rialzo a 36 comparti a basso profilo	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12

Colori dei cestelli base a compart: Verde Sherwood (119), Grigio Chiaro (151), Marrone (167), Beige (184), Blu (186), Rosso Cranberry (416), Nero (110)*, Rosso (163)*, Azzurro (168)*, Verde Anatra (414)*. **Colore del cestello base per tazze:** Grigio Chiaro (151). **Colore dell'estensore:** Grigio Chiaro (151). *Colore disponibile solo per misura intera Tutti i rialzi sono disponibili in grigio chiaro (151). Tutti i cestelli preassemblati vengono spediti con rialzi in grigio chiaro (151). **Colore griglia di sicurezza:** Grigio (000).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

9E1, 9E2, 16E1, 16E2, 16E4, 16E5, 20E2, 20GE1, 20GE2, 20GE4, 20GE5, 25E1, 25E2, 25E4, 25E5, 30GE1, 30GE2, 36E1, 36E2, 36E4, 36E5, 49E1, 49E2, 16C258, 20C258: (151)
BR258: (110), (119), (151), (163), (184), (167), (168), (186), (414), (416)
E3: (151)

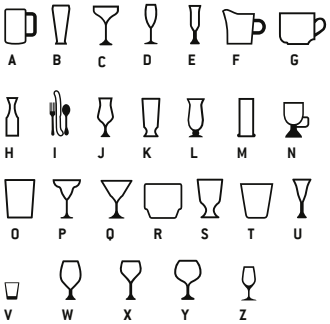
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

9E2, 16E2, 20GE2, 25E2, 30GE2, 36E2, 49E2, E3, 16E4, 20GE4, 25E4, 36E4, 16E5, 20GE5, 25E5, 36E5 (151)

CAMBRO

Simboli e/o descrizioni standard per lo stampaggio a caldo

Fase 1. Scegliere un simbolo e la lettera corrispondente.



Fase 2. Scegliere la frase e il numero corrispondente.
Disponibile solo in inglese.

1. Beer
2. Beer Mug
3. Pilsner
4. Brandy
5. Champagne
6. Champagne Flute
7. Coffee Mug
8. Collins
9. Cordial
10. Creamer
11. Cup
12. Decanter
13. Flatware
14. Goblet
15. Grande
16. Hi-Ball
17. Hurricane
18. Iced Tea
19. Irish Coffee
20. Juice
21. Margarita
22. Martini
23. Old Fashion
24. Rocks (Footed Style)
25. Rocks (Tumbler Style)
26. Sherry
27. Shot Glass
28. Sorbet
29. Water (Footed Style)
30. Water (Tumbler Style)
31. White Wine
32. Wine
33. Red Wine
34. Port

Fase 3. Scegli il colore del timbro a caldo.
Scegli fra bianco, nero, rosso o blu.

OPZIONI TIMBRO A CALDO

Logotipo personalizzato e/o testo

Simbolo e descrizione standard

Solo simbolo standard

Solo descrizione standard

Extender a etichetta identificativa Camrack®

- L'unico sistema 4 in 1 di gestione delle stoviglie in vetro del settore rende la gestione dell'inventario facile e veloce.
- Queste etichette, realizzate in ABS, sono praticamente infrangibili e progettate in modo da resistere alle alte temperature delle lavastoviglie industriali.
- Una soluzione economica e sostenibile al problema dello smaltimento delle rastrelliere esistenti o del loro contrassegno mediante pennarelli, nastro adesivo o targhe.
- Aggancia i clip ID sui cestelli esistenti o installali in fabbrica con nuovi ordini Camrack, fino a 4 per cestello, posizionati a sinistra solo su ciascun lato, come mostrato nell'immagine. *Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

ETICHETTE IDENTIFICATIVE PRESTAMPATE*
(Disponibile solo in confezioni da 6, non separabili.)
COSTO PER L'INSTALLAZIONE DEI CLIP IN FABBRICA*
*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

		CODDICE
	Beer	CECBE6000
	Champagne Flute	CECCF6000
	Goblet	CECGO6000
	Juice	CECJU6000
	Margarita	CECMG6000
	Martini	CECMT6000
	Old Fashion	CECOF6000
	Pilsner	CECPI6000
	Red Wine	CECRW6000
	White Wine	CECWW6000
		CECBL6000 Etichetta Vuota

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CECGO6000, CECJU6000, CECMG6000, CECMT6000, CECOF6000, CECRW6000, CECWW6000, CECBE6000, CECCF6000, CECBL6000

Camdollies®

- Usateli per trasportare qualsiasi cosa: da mucchi di teglie ad attrezzature per catering.
- Riducono le operazioni di sollevamento e trasporto, da parte del personale, riducendo in tal modo il rischio di incidenti e infortuni.
- Costruiti in robusta plastica.
- Le forti ruote orientabili possono sopportare qualsiasi tipo di terreno.
- Per carichi pesanti, selezionate modelli con manici e ruote posteriori grandi.

Colori: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].
Colore del CDR2020, CDR2020H: Grigio Chiaro [151].

Tipi di route
A: Ruote da 12,7 cm [2 fisse, 2 girevoli, una con freno].
B: Ruote da 7,6 cm [4 girevoli, nessun freno].
C: 2 "Easy wheels" da 25,4 cm, 2 ruote girevoli da 12,7 cm [una con freni].
D: Ruote da 8,9 cm [4 girevoli, nessun freno].

Consegna tramite spedizioniere: CDR2020, CDR2020H, CD2020, CD1420, CD2028, CD1313, CD1327, CD100, CD160, CD200, CD300, CD400, CD1826PDB, 2030UT & 400STP.

Camdollies, confezione da, cad.: 1
*L'articolo CDR2020H non è approvato dalla NSF.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CDR2020, CDR2020H: [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CDR2020, CDR2020H [151]

Carrelli portapiatti

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	54,5 x 53 x 18,7 cm
DIMENSIONI INTERNE L x P	53 x 53 cm

159 kg CAPACITÀ DI CARICO | **D** TIPE DI ROUTE

CDR2020

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	53 x 64,1 x 92,7 cm
DIMENSIONI INTERNE L x P	53 x 53 cm

159 kg CAPACITÀ DI CARICO | **D** TIPE DI ROUTE

CDR2020H*
Con manico verniciato con polvere epossidica.

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	49 x 65 x 26,5 cm
DIMENSIONI INTERNE L x P	43 x 59 cm

CD300

Accoglie: 300MPC, 1318MTC, UC1000, 1000LCD, UPC300, 1318CC.

159 kg CAPACITÀ DI CARICO | **A** TIPE DI ROUTE | NSF

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	53 x 70 x 23 cm
DIMENSIONI INTERNE L x P	46 x 63,5 cm

CD400
Mostrato con la cinghia opzionale.

Accoglie: UPC400, UPCS400, UPCH400.

136 kg CAPACITÀ DI CARICO | **A** TIPE DI ROUTE | NSF

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CD300: [401] **CD400:** [401]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CD400: [401]

Carrelli per carichi pesanti

- Usateli per trasportare carichi fino a 272 kg.
- Basi ampie per comodità di carico, e manici incorporati per facilità di manovra.
- Tutti i modelli sono dotati di resistenti ruote orientabili da 12,7 cm bullonate su piastre di metallo incorporate sul carrello.

Colori: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].

Ruote da 12,7 cm: 2 fisse, 2 girevoli, una con freno.

Carrelli per carichi pesanti, confezione da, cad.: 1

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	63,2 x 106 x 93,3 cm
PIATTAFORMA DI CARICO	60 x 90,5 cm

272 kg CAPACITÀ DI CARICO | NSF

2436UTHS

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
2436UTHS [131], **400STP** [000]

Camdolly® cinghia per CD400 e CD1826PDB Camdollies

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE EST.
400STP	Strap	381 cm lung

Confezione da: 1 cad.

Include due cinghie. UTHSTP

Carrello regolabile per vassoi e piatti

- Usatelo per conservare una grande varietà di piatti e vassoi.
- Spostate facilmente i due divisori regolabili per fermare in maniera sicura vassoi e piatti.

- La costruzione in polietilene resistente protegge piatti e vassoi dalle sbeccature.
- Facile da pulire, non si ammacca, arrugginisce, scheggia o rompe.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TDC30: [191]

Colori: Nero [110], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

Ruote: 15,24 cm, tutte girevoli, 2 con freno.

Carico massimo: 227 kg.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.

TDC30

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE L x Lu x A	NUMERO DI ELEMENTI DIVISORI	PIATTI PER COLONNA	VASSOI PER COLONNA
TDC30	Carrello regolabile	59 x 99 x 88 cm	2	Circa 45-60	80 vassoi: 36 x 46 cm

Confezione da: 1 cad.

Carrello per vassoi e posate

- Per sistemare in maniera ordinata vassoi e accessori per il servizio self-service.

- Include 4 teglie da 1/3 ciascuna e 4 teglie da 1/6 ciascuna, profonde 10 cm, trasparenti Cam wear® per contenere posate, tovaglioli e condimenti non deperibili. Misura 1/3, profondità 10 cm per 100 coltelli, 100 cucchiai o 80 forchette.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TC1418: [401]

Colori: Nero [110], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

Ruote: 15,24 cm – tutte orientabili, due freni.

Carico massimo: 227 kg.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.

TC1418

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE Lu x La x A	MISURA MASSIMA DEI VASSOI	CAPACITÀ DI VASSOI
TC1418	Carrello con teglie	82 x 54 x 116 cm	36 x 46 cm	180-200 in due pile

Confezione da: 1 cad.

PORTAPIATTI COMPATTO E REGOLABILE SERIE R

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
ADCRC: [401] [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
ADCRC [110]

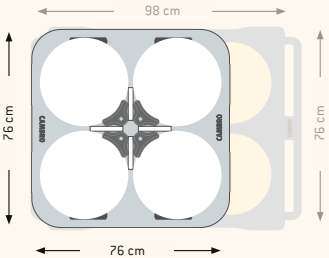
Conserva e trasporta in modo sicuro piatti rotondi da 11,7 a 33 cm†

† Nota: non può essere utilizzato per riporre piatti quadrati, rettangolari o ovali.

CAPACITA' DI STOCCAGGIO

L'unità può contenere tra 45 e 60 piatti per pila, in base alle dimensioni dei piatti.

Rispetto al modello Cambro ADC33



Torri regolabili possono adattarsi a quasi tutte le configurazioni, mantenendo le stoviglie al sicuro durante il trasporto

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE PIATTI	DIMENSIONI Lu x La x A	PESO UNITARIO
ADCRC	Adjustable Dish Caddy R-Series, 4 Towers	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg

Confezione da: 1 cad.
Colori: Nero [110], Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131] *Spedito in 2 cartoni separati. **Spedito in 3 cartoni separati.

CAMBRO

Carrello per piatti regolabile compatto Serie S

- Il design con risparmio di spazio ospita piatti di varie dimensioni senza rinunciare alla capacità.
- Leggero, facile da manovrare e accessibile da tutti e quattro i lati.

Colore: Grigio Macchiato (480).

Rotelle da 12,7 cm: Quattro rotelle da 12,7 cm zincate, che non segnano, tutte piroettanti con freno.

Nota: Non può essere utilizzato per conservare piatti quadrati, rettangolari o ovali.

Il portapiatti regolabile compatto è coperto da brevetto U.S. 10,321,778 B2. CamLever™ Tower è coperto da brevetto U.S. D844, 928 S e D852,450 S.

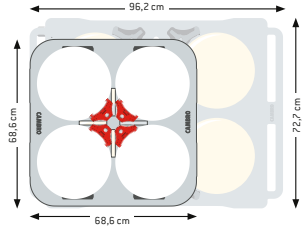
È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.

Contiene piatti e scodelle da 11,7 a 30,5 cm

Include una copertura di protezione per il deposito con una tasca superiore da 7,6 x 12,7 cm per l'identificazione del contenuto e/o dell'evento.

Guadagna il 30% di spazio al suolo

Confronto tra il contenitore su ruote compatto regolabile per piatti e il contenitore Standard regolabile su ruote della Serie S.



Torre CamLever

ADCSCT4

DESCRIZIONE:
Torre CamLever - 4 ciascuno

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A:
6,7 x 11,1 x 59,7 cm

Confezione da: 4 cad.

Installa comodamente le torri aggiuntive a leva a camma per convertire l'ADCSC in un modello ADCSC8PKG (8 torri) o un modello ADCSC12PKG (12 torri), tenendo in mano nuove dimensioni del piatto.

Carrello per piatti regolabile compatto Serie S

ADCSC

DESCRIZIONE: Carrello regolabile per piatti, 4 torri

MISURE DI PIATTI (ROTONDI): 22,9-30,5 cm

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A: 68,6 x 68,6 x 80,7 cm

Confezione da: 1 cad.
Spedizione in 1 scatola.

ADCSC8PKG

DESCRIZIONE: Carrello regolabile per piatti, 8 torri

MISURE DI PIATTI (ROTONDI): 14,6-22,2 cm

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A: 68,6 x 68,6 x 80,7 cm

Confezione da: 1 cad.
Spedizione in 2 scatole.

ADCSC12PKG

DESCRIZIONE: Carrello regolabile per piatti, 12 torri

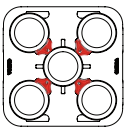
MISURE DI PIATTI (ROTONDI): 11,7-14 cm

DIMENSIONI ESTERNE L x P x A: 68,6 x 68,6 x 80,7 cm

Confezione da: 1 cad.
Spedizione in 3 confezioni.

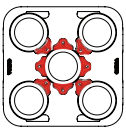
Modello: ADCSC, 4 Torri

Misure di piatti:
ø 23,5 e 30,5 cm
Pile di piatti: 4
Capacità totale: 280

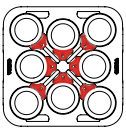


Misure di piatti:
ø 22,9 cm
Pile di piatti: 5
Capacità totale: 350

Modello: ADCSC8PKG, 8 Torri



Misure di piatti:
ø 19,7 e 22,2 cm
Pile di piatti: 5
Capacità totale: 350



Misure di piatti:
ø 14,6 e 19,1 cm
Pile di piatti: 8
Capacità totale: 560

Modello: ADCSC12PKG, 12 Torri

Misure di piatti:
ø 11,7 cm
Pile di piatti: 13
Capacità totale: 1,120

Misure di piatti:
ø 12,1 e 13,3 cm
Pile di piatti: 13
Capacità totale: 910

Misure di piatti:
ø 14 cm
Pile di piatti: 16
Capacità totale: 910

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG, ADCSCT4: (480)

CAMBRO

Carrello per piatti regolabile compatto Serie S

Conservate piatti di una stessa dimensione o una combinazione di piatti di diverse dimensioni. Colonne divisorie facilmente regolabili.

Colori: Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio Macchiato [480], Marrone Scuro [131].

Ruote orientabili: 2 girevoli con freno da 12,7 cm e 2 fisse da 25,4 cm.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.

Accoglie piatti e ciotole di dimensioni comprese tra 11,7 e 33 cm

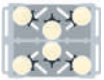
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
ADCS: [110], [401], [480]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
ADCS: [480]

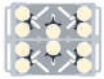
Stoccaggio piatti a dimensione unica

Misure di piatti: ø 23,5 e 33 cm
4 colonne [60 cad.]
Capacità totale: 240

Misure di piatti: ø 18,42 e 23,5 cm
6 colonne [60 cad.]
Capacità totale: 360



Misure di piatti: ø 14,6 e 18,42 cm
6 colonne [45 cad.]
Capacità totale: 270



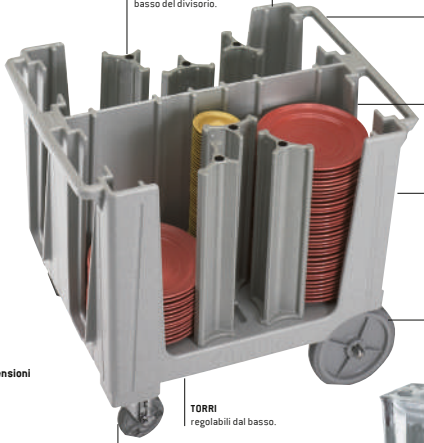
Misure di piatti: ø 11,75 e 17,4 cm
10 colonne: [45 cad.]
Capacità totale: 450

Stoccaggio piatti di diverse dimensioni

2 colonne: ø 23,5 e 33 cm [60 cad.]
5 colonne: ø 12,6 cm [45 cad.]
Capacità totale: 345

3 colonne: ø 18,42 e 23,5 cm [60 cad.]
5 colonne: ø 11,75 cm [45 cad.]
Capacità totale: 405

2 colonne: ø 18,42 e 23,5 cm [60 cad.]
2 colonne: ø 14,6 e 18,42 cm [45 cad.]
4 colonne: ø 12,6 cm [45 cad.]
Capacità totale: 390



STABILE E SICURO
Asta di 1,27 cm dall'alto al basso del divisorio.

CARICO MASSIMO
227 kg.

FACILE DA MANOVRARE
Manici ergonomici stampati, incorporati su entrambe le estremità.

GRANDE CAPACITÀ
Le colonne di stoccaggio di 49,5 cm accolgono 45-60 piatti per colonna.

ESTREMAMENTE DUREVOLE
La robusta costruzione in polietilene protegge i piatti contro le sbeccature. Non si scheggia, incrina o arrugginisce.

RUOTE POSTERIORI
Ruote "Easy Wheel" che non lasciano tracce.

TORRI
regolabili dal basso.

RUOTE ANTERIORI
girevoli con freno da 12,7 cm.

Ogni carrello è dotato di una copertura igienica in vinile, per proteggere i piatti puliti.

CODICE	ADCS
NUMERO DI TORRI	6
PIATTI PER COLONNA	Circa 45-60
DIMENSIONI ESTERNE L x Lu x A	73 x 96 x 81 cm

Confezione da: 1 cad. La misura dei piatti varia da 11,7 a 33 cm.

Chip “fisse” non regolabili per contenitore per piatti su ruote

- I divisori sono stampati nella struttura del carrello.
- Prodotti in polietilene resistente per proteggere i piatti dalle sbeccature.
- Le grandi ruote posteriori e le ruote anteriori anteriori a snodo consentono manovre fluide.
- L’accesso aperto da entrambi i lati.
- Maniglie sagomate su entrambe le estremità per facilitare il trasporto.

Colori contenitore standard su ruote: Nero [110], Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Grigio Granito [191].
Colori Contenitore Versa su ruote: Nero [110], Marrone Scuro [131], Grigio Macchiato [480].

Ruote orientabili: 2 girevoli con freno da 12,7 cm e 2 fisse da 25,4 cm.

Carico massimo: 227 kg.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.

DCS950 è protetto da brevetto U.S. D 603,120S. DCS1125 è protetto da brevetto U.S. D 625,894.

Carrelli portapiatti Versa

DCS950
MISURE DI PIATTI (ROTONDI): 21,3-24,1 cm
MISURE DI PIATTI (QUADRATI): 18,4-20,5 cm
PILE PER CONTENITORE: 5
PIATTI PER PILA: 45-60
DIMENSIONI ESTERNE L x L u x A: 69 x 78 x 81 cm
Confezione da: 1 cad.

DCS1125
MISURE DI PIATTI (ROTONDI): 24,4-28,6 cm
MISURE DI PIATTI (QUADRATI): 21,3-24,1 cm
PILE PER CONTENITORE: 4
PIATTI PER PILA: 45-60
DIMENSIONI ESTERNE L x L u x A: 69 x 78 x 81 cm
Confezione da: 1 cad.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
DCS950, DCS1125: [480]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
DCS950, DCS1125 [480]

CAMBRO

Carrello di servizio Pro

- Ideale per le operazioni di ristorazione fronte o retro casa.
- I raccoglitori a collegamento rapido opzionali forniscono ulteriore spazio di stoccaggio per gli articoli sanitari.
- Le impugnature ergonomiche e incassate sono modellate su entrambe le estremità del carrello per facilitare le manovre e un ingombro ridotto.
- Durevole costruzione in polietilene monopezzo. Di facile pulizia.
- I ripiani sono dotati di coste rialzate per proteggere la superficie dal calore.

Colori: Nero (110), Marrone Scuro (131), Grigio Carbone (615).

Portata totale: 272 kg, 90,7 kg per ripiano.

In attesa di brevetto

Nota: Articoli in magazzino in quantità molto limitate. Gli articoli non verranno spediti per via aerea in caso di prodotto esaurito.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
SC337: (615), **QCSB, QCTB:** (110)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
SC337S: (615), **QCSB, QCTB:** (110)

Dimensioni interne del ripiano superiore: 83,1 x 50 cm.

Dimensioni interne del ripiano centrale e inferiore: 87,1 x 55,1 x 25,8 cm.

Ruote per piatti "resistenti, antitraccia".

QCTB QCSB

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE L x P x A
Carrello di servizio Pro		
SC337	Rotelle standard per carrello di servizio: 2 rigide, 2 a snodo con freno	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC337S	Rotelle standard per carrello di servizio: 4 a snodo con freno	105,4 x 60,3 x 94,3
Accessori opzionali		
QCSB	Raccoglitore di piccolo formato a collegamento rapido	40,6 x 17,8 x 30,9
QCTB	Raccoglitore di grande formato a collegamento rapido	40,6 x 17,8 x 54

Confezione da: 1 cad.

Carrello di servizio KD e carrello di servizio multiuso KD

- Carrelli versatili, robusti, economici.
- I bordi rialzati e i ripiani in polipropilene leggermente rugosi impediscono il rovesciamento del contenuto.
- I montanti in alluminio garantiscono la stabilità.
- Consegnati smontati per ridurre al minimo le spese di spedizione.
- Facili da assemblare.

Colori del carrello e dei pannelli dei ripiani: Grigio macchiato [480], Nero [110].

Colore del portarifiuti e del contenitore per posate: Nero [110].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

BC331KD, BC340KD, BC340KDP: [480], [110] **BC331KDTC, BC331KDSH:** [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

BC340KD, BC331KD [110] [480], **BC340KDS2SB** [480], [110] **BC331KDTC** [110], **BC331KDSH** [110] **BC340KDP** [110] [480]

Al momento dell'assembalggio si possono aggiungere altri pannelli per chiudere i ripiani da tre lati. [Solo carrello KD.]

Ogni ripiano BC340KD accoglie un cestello di misura intera oppure due bacinelle portastoviglie standard.

Bordi rialzati impediscono il rovesciamento del contenuto.

Montanti in alluminio garantiscono la solidità.

BC340KD

Quattro ruote orientabili in acciaio verniciato con polveri epossidiche rendono silenzioso il trasporto e sicuro lo spostamento.

Superficie durevole, resistente alle macchie e facile da pulire.

Mostrato con i pannelli opzionali per ripiani su un singolo ripiano.

CODICE	BC331KD	BC340KD	BC340KD2SB
DESCRIZIONE	Carrello piccolo da servizio	Grande carrello di servizio multiuso	Grande carrello di servizio multiuso
RUOTE DIAM./TIPO	7,6 cm, 4 ruote girevoli, senza freno	12,7 cm, 4 ruote girevoli, senza freno	12,7 cm, 4 ruote girevoli, 2 ruote frenanti
DIMENSIONI TOTALI L x P x A	83,5 x 41 x 96,5 cm	101,5 x 54 x 95 cm	101,5 x 54 x 95 cm
DIMENSIONI DEI RIPIANI L x P x A	62 x 40 x 30 cm	80 x 52 x 29,8 cm	80 x 52 x 29,8 cm
CAPACITÀ DI CARICO	136 kg	180 kg	180 kg

Confezione da: 1 cad.

Accessori opzionali

CODICE	BC331KDTC	BC331KDSH	BC340KDP
DESCRIZIONE	30 L Portarifiuti	9,5 L Contenitore per posate	Set di pannello a ripiano singolo per carrello di servizio KD modello grande, 1 lato, 2 terminali
DIMENSIONI L x P x A	33 x 24 x 56 cm	33 x 24 x 18,5 cm	80,3 x 45 x 29,8 cm

Confezione da: 1 cad.

CAMBRO

Carrelli di servizio

StoreSafe

- Carrelli tuttofare versatili, affidabili e duraturi.
- Ideali per caricarvi articoli e derrate in arrivo all'esercizio o per apparecchiare e sparecchiare i tavoli.
- In polietilene monoblocco con manici e ripiani incorporati.
- Disponibili nei modelli con lati aperti o chiusi.

Colori: Nero [110], Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Caffelatte [157], Grigio Granito [191].

Gli articoli BC225, BC2254S, BC111TC e BC1115SH possono essere spediti via la spedizione spedizioniere.

NSF · BPA FREE

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
Nero [110]

BC235

RUOTE DIAM./TIPO: 12,7 cm, 2 fisse, 2 orientabili, 1 con freno

DIMENSIONI TOTALI L x P x A: 95 x 55 x 88 cm

DIMENSIONI DEI RIPIANI L x P x A: 79 x 52 x 29 cm

CAPACITÀ DI CARICO: 227 kg.

Confezione da: 1 cad.

Carrelli aperti

Quando diciamo Scaffalature per la vita, intendiamo proprio questo. Tutti i sistemi di stoccaggio Camshelving® sono progettati per resistere alle condizioni più severe e agli ambienti più difficili. Con la nostra garanzia a vita contro ruggine e corrosione, solo Cambro offre SHELVING per LIFE™.

StoreSafe StaySafe

Prodotti Cambro per lo stoccaggio e il trasporto che aiutano a garantire la manipolazione sicura degli alimenti.

NSF COMPONENT

Prodotti che favoriscono l'igiene e la pulizia secondo i criteri internazionali emanati da NSF.

HACCP

Prodotti che aiutano a soddisfare le linee guida HACCP.

TÜV

Certificazione prodotti approvata da Technischer Überwachungs-Verein. (Associazione di Controllo Tecnico)

Adatti per prodotti alimentari

Lavabile in lavastoviglie

CdF

Prodotti senza cadmio

Polipropilene riciclabile

camguard ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Protezione antimicrobica incorporata permanentemente nelle piastre per ripiani, per inibire la crescita di muffe, funghi e batteri.

Camshelving è protetto dai seguenti brevetti statunitensi:

D498,664 S, D508,646 S, D512,867 S, D623,929 S, D624,764 S, D648,582 S, D630,935 S, D648,159 S, D651,433 S, D648,160 S, D697,391 S, D727,715 S, D728,347 S, D728,348 S, D707,994 S, D739,989 S, D663,912 S, D736,488 S, D739,989 S, D760,519 S, D841, 273 S, D828, 145 S, D827, 421 S US 6,981,454B2

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

CAMBRO

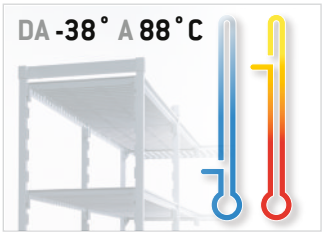
CAMSHELVING®

SHELVING for LIFE™

LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI TUTTE LE SERIE CAMSHELVING

Niente Ruggine e Corrosione

Rivestimento posteriore con garanzia a vita contro ruggine e corrosione. Tutto il Camshelving è impermeabile ai prodotti chimici aggressivi e all'acqua salata.



Utilizzabili in Diversi Tipi di Ambienti

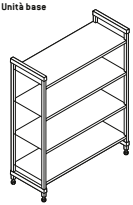
Camshelving è progettato per resistere a tutte le applicazioni e temperature di stoccaggio estreme.

- Dispositivi di raffreddamento
- Congelatori
- Conservazione in luogo asciutto
- Multiuso

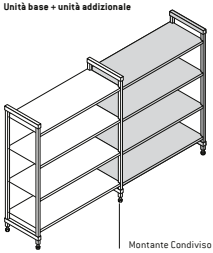
Utilizzo Ottimale Dello Spazio

I componenti sono stati accuratamente progettati per ottimizzare l'area di stoccaggio, anche dove lo spazio è limitato.

Unità base



Unità base + unità addizionale



PREMIUM series
BASICS PLUS series

Facili da Pulire

Camshelving è di facile pulizia e i ripiani possono essere lavati in lavastoviglie. I ripiani antimicrobici Camguard® inibiscono la crescita di batteri e microbi dannosi.

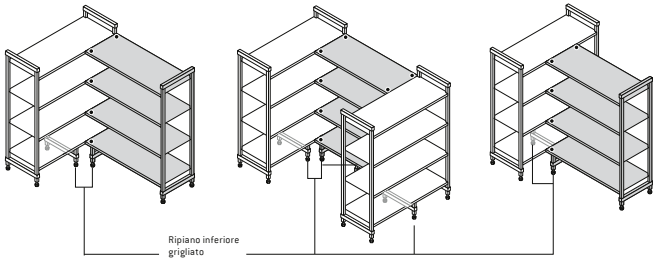
Di facile montaggio e regolazione

Per una rapida installazione, le unità vengono spedite con telai preassemblati. Ciascun ripiano può essere regolato facilmente e in modo indipendente.

Unità ad Angolo
Base + unità addizionale

Unità a U
Due unità base + ripiani intermedi

Unità di avviamento a forma di T Unità di avviamento + Unità aggiuntiva



Lo spazio inutilizzabile viene trasformato in aree di stoccaggio continuo e di facile accesso usando i connettori per angoli. I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani di lunghezza 680 – 1280 mm.

CAMBRO

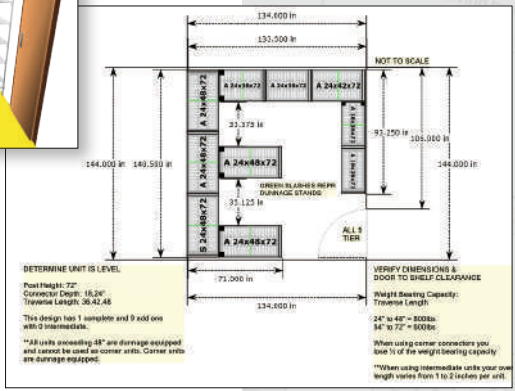
Serie Camshelving® – guida per gli acquirenti

Tutte le linee di Camshelving offrono una garanzia a vita contro ruggine e corrosione per ripiani, montanti e traverse.

	PREMIUM series	**BASICS PLUS** series
Profondità dei ripiani	300, 400, 500, 600 mm	360, 460, 540, 610 mm
Lunghezze dei ripiani	680, 780, 880, 980, 1080, 1180, 1280, 1380, 1480, 1580, 1680, 1780 mm	765, 915, 1070, 1220, 1375, 1525mm
Altezze dei ripiani	**Fisse:** 1700, 1800, 2140 mm **Mobili:** 1790 mm (include ruote girevoli)	**Fisse:** 1640, 1840, 2140 mm
Capacità di portata (Premium basata su una lunghezza di 680 - 1280 mm) (Basics Plus basata su una lunghezza di 765 - 1220 mm)	**Unità Fisse:** 200 kg per ripiano, 800 kg per unità. **Unità Mobili:** 340 kg per unità. **Unità ad Angolo:** 180 kg per ripiano, 810 kg per unità.	**Unità Fisse:** 190 kg per ripiano, 800 kg per unità. **Unità ad Angolo:** 130 kg per ripiano, 590 kg per unità.
Piastre dei ripiani	Intercambiabile con la serie Elements. Dotata di antimicrobico Camguard®.	Intercambiabile con la serie Elements o Premium.
Mobilità	Disponibile nel sistema di stoccaggio mobile e ad alta densità.	Non disponibile.
Montaggio	Il più rapido e semplice da montare grazie agli incastri modellati.	Di facile assemblaggio. Contiene incastri separati che devono essere fissati al montante.
ACCESSORI		
Sostegno centrale per ripiano inferiore	✔	✔
Binari per ripiani	✔	✔
Cestello verticale per asciugatura e stoccaggio (vassoi / taglieri / coperchi)	✔	✔
Cestello per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto	✔	✔
Cestello angolato per asciugatura e stoccaggio	✔	✔
Cestello per 10 barattoli	✔	
Pannello divisorio del ripiano	✔	✔
Barra divisoria per ripiano (perbacinelle o scatole di alimenti)	✔	
Rastrelliera per inserimento vassoi	✔	✔
Gabbia di sicurezza a ripiano singolo	✔	✔
Gabbia di sicurezza	✔	

NSF COMPONENTI

Servizio di progettazione Camshelving® gratuito



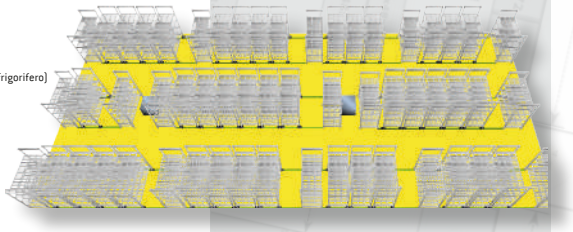
Elimina le congetture e crea il tuo layout di scaffalatura perfetto. Lascia che i nostri esperti consulenti di scaffalature preparino un layout gratuito che ottimizzi il tuo spazio per creare un gran numero di opzioni di stoccaggio.

Ecco cosa otterrai:

- Planimetria 2D
- Planimetria 3D
- Elenco prodotti dettagliato per stanza/area
- Tutto nel giro di 48 ore lavorative

È facile! Per iniziare, siete pregati di fornirci quanto segue:

- Nome del progetto
- Tipo di stanza adibita allo stoccaggio (celle / frigorifero)
- Dimensioni della stanza/stanze (L x P x A)
- Ubicazione e dimensioni della porta / entrata
- Ostruzioni (condensatori / tubi)
- Ulteriori preferenze / requisiti



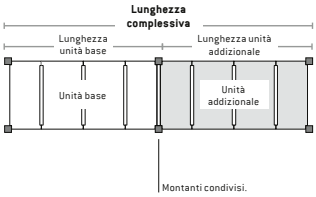
Richiedi un layout gratuito di scaffalature 3D

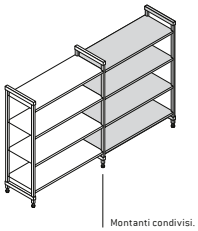
CAMBRO

Lunghezze complessive della serie Camshelving®

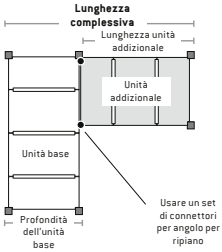
— guida rapida di riferimento

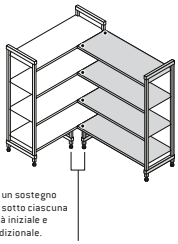
Scaffalatura lineare: unità base + unità addizionale con montanti condivisi



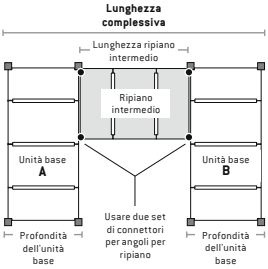


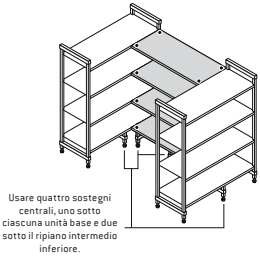
Scaffalatura angolare: unità base + unità addizionale con connettori per angoli





Scaffalatura a U: due unità base + ripiani intermedi con connettori per angolo





Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Scaffalatura lineare: unità base + unità addizionale con montanti condivisi

PREMIUM SERIES

UNITÀ BASE E UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE		LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
600 mm	680 mm	+	635 mm	=	**1315 mm**
700	780	+	735	=	**1515**
800	880	+	835	=	**1715**
900	980	+	935	=	**1915**
1000	1080	+	1035	=	**2115**
1100	1180	+	1135	=	**2315**
1200	1280	+	1235	=	**2515**
1300	1380	+	1335	=	**2715**
1400	1480	+	1435	=	**2915**
1500	1580	+	1535	=	**3115**
1600	1680	+	1635	=	**3315**
1700	1780	+	1735	=	**3515**

BASICS PLUS SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE		LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
765 mm	+	718 mm	=	**1483 mm**
915	+	870	=	**1785**
1070	+	1023	=	**2093**
1220	+	1175	=	**2395**
1375	+	1328	=	**2703**
1525	+	1480	=	**3005**
1830	+	1785	=	**3615**

Scaffalatura angolare: unità base + unità addizionale con connettori per angoli

PREMIUM SERIES

UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE		LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
600 mm	655 mm	+	400 mm	=	**1035 mm**
700	755	+	400	=	**1135**
800	855	+	400	=	**1235**
900	955	+	400	=	**1335**
1000	1055	+	400	=	**1435**
1100	1155	+	400	=	**1535**
1200	1255	+	400	=	**1635**

BASICS PLUS SERIES

610	585	+	*458	= **1045**
765	737	+	458	= **1200**
915	889	+	458	= **1350**
1070	1042	+	458	= **1505**
1220	1194	+	458	= **1655**

PREMIUM SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE		LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
655 mm	+	500 mm	=	**1155 mm**
755	+	500	=	**1255**
855	+	500	=	**1355**
955	+	500	=	**1455**
1055	+	500	=	**1555**
1155	+	500	=	**1655**
1255	+	500	=	**1755**

BASICS PLUS SERIES

585	+	*534	=	**1119**
737	+	534	=	**1271**
889	+	534	=	**1423**
1042	+	534	=	**1576**
1194	+	534	=	**1728**

PREMIUM SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE		LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
655 mm	+	600 mm	=	**1255 mm**
755	+	600	=	**1355**
855	+	600	=	**1455**
955	+	600	=	**1555**
1055	+	600	=	**1655**
1155	+	600	=	**1755**
1255	+	600	=	**1855**

BASICS PLUS SERIES

585	+	*610	=	**1195**
737	+	610	=	**1347**
889	+	610	=	**1499**
1042	+	610	=	**1652**
1194	+	610	=	**1804**

Unità da 610 mm non disponibile nella serie Camshelving' Basics Plus. *Lunghezza Effettiva.

Scaffalatura a U: due unità base + ripiani intermedi con connettori per angolo

PREMIUM SERIES

RIPIANO INTERMEDIO	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO		400 MM PROF. UNITÀ BASE A + B		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
800 mm	830 mm	+	800 mm	=	**1630 mm**
900	930	+	800	=	**1730**
1000	1030	+	800	=	**1830**
1100	1130	+	800	=	**1930**
1200	1230	+	800	=	**2030**

BASICS PLUS SERIES

RIPIANO INTERMEDIO	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO		460 MM PROF. UNITÀ BASE A + B		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
915 mm	864 mm	+	*915 mm	=	**1779 mm**
1070	1016	+	915	=	**1931**
1220	1169	+	915	=	**2084**

PREMIUM SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO		500 MM PROF. UNITÀ BASE A + B		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
830 mm	+	1000 mm	=	**1830 mm**
930	+	1000	=	**1930**
1030	+	1000	=	**2030**
1130	+	1000	=	**2130**
1230	+	1000	=	**2230**

BASICS PLUS SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO		540 MM PROF. UNITÀ BASE A + B		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
864 mm	+	*1067 mm	=	**1931 mm**
1016	+	1067	=	**2083**
1169	+	1067	=	**2236**

PREMIUM SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO		600 MM PROF. UNITÀ BASE A + B		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
830 mm	+	1200 mm	=	**2030 mm**
930	+	1200	=	**2130**
1030	+	1200	=	**2230**
1130	+	1200	=	**2330**
1230	+	1200	=	**2430**

BASICS PLUS SERIES

LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO		610 MM PROF. UNITÀ BASE A + B		LUNGHEZZA COMPLESSIVA
864 mm	+	*1220 mm	=	**2084 mm**
1020	+	1220	=	**2236**
1170	+	1220	=	**2389**

CAMBRO

CAMSHELVING®

PREMIUM
series

FISSA | MOBILE | ALTA DENSITÀ

PERCHÉ SCEGLIERE PREMIUM?

Per le operazioni della ristorazione con consegne frequenti e costante carico e scarico dei prodotti, non bisognerebbe mai compromettere la stabilità, la robustezza e l'igiene nello stoccaggio. La serie Premium fa esattamente ciò per cui è stata progettata: sostenere i prodotti più pesanti, magari usati con poca accortezza, in qualsiasi ambiente; ed è anche la scaffalatura più facile da pulire e regolare.

camguard
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

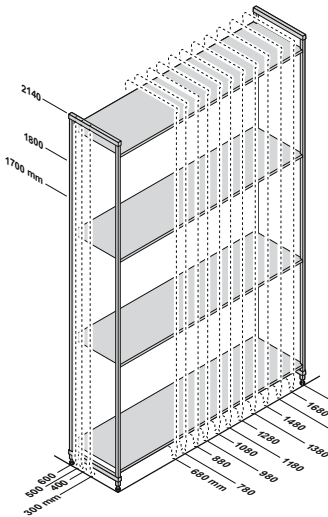
COMPONENTI

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Turchia.

PMontanti, Traverse, Pianetti, Sella di Sostegni Centrali, Connettori per Montanti, Connettori per Angoli, Fissaggio a pavimento, Dispositivi di Fissaggio Al Muro, Targhette Identificative, Gabbia di Sicurezza a Ripiano Singolo, Rastrelliera per Inserimento Vassoi, Binari per Ripiani, Cestello per 10 barattoli, Kit binari iniziali e prolunghe ad alta densità non è approvato dalla NSF.

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Dimensioni Delle Unità Fisse



Dimensioni Delle Unità Mobili

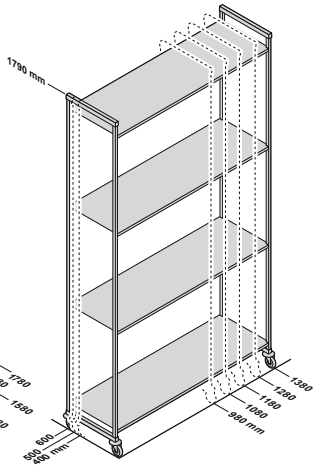


Tabella Della Capacita' di Carico

Il peso deve essere distribuito in maniera uniforme sull'intero ripiano.

		LUNGHEZZE DEI RIPIANI 680 – 1280 MM	LUNGHEZZE DEI RIPIANI 1380 – 1780 MM
UNITÀ SINGOLA	Solo unità	800 kg (TUV)	600 kg (TUV)
	Solo ripiano	200 (TUV)	150 (TUV)
	Unità con sostegni centrali*	980	740
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	380	290
UNITÀ AD ANGOLO*** con sono necessari 2 sostegni centrali	Solo unità	810	—
	Solo ripiano	180	—
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	270	—
UNITÀ MOBILE	Solo unità**	340	—

CAPACITÀ DI CARICO CERTIFICATA TUV

***I sostegni centrali aumentano la stabilità e la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Molto consigliati per unità base da 1380 mm e più lunghe, tutte le unità ad angolo, unità a U e unità destinate a carichi più pesanti. (Vedi la Guida di riferimento rapido per la lunghezza complessiva).**

****La capacità di carico per le unità mobili (con ruote) è di 340 kg.**

*****I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani lunghi 680 – 1280 mm.**

Camshelving® Premium Series — unità base, addizionali e mobili

V4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

V5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

S4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani lisci

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

VS4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati e lisci (3 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

V4 Unità base mobili a 4 ripiani grigliati

ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	5	
1790 mm	400 mm	980	mm
	500	1080	
	600	1180	
		1280	
		1380	

S4 Unità base mobili a 4 ripiani lisci

ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE
1	3	5
1790 mm	400 mm	980 mm
	500	1080
	600	1180
		1280
		1380

*Include ruote girevoli da 127 mm.

Kit ripiani lisci

CODICE	DIMENSIONI P x Lu
MPSKS0100S1	kit ripiani lisci 500 x 1000 mm
MPSKS0120S1	kit ripiani lisci 500 x1200
MPSKS0140S1	kit ripiani lisci 500 x 1400
MPSKS0170S1	kit ripiani lisci 500 x 1700

Kit ripiani grigliati

CODICE	DIMENSIONI P x Lu
MPSKS010DV1	kit ripiani grigliati 500 x 1000 mm
MPSKS012DV1	kit ripiani grigliati 500 x 1200
MPSKS014DV1	kit ripiani grigliati 500 x 1400
MPSKS015DV1	kit ripiani grigliati 500 x 1500
MPSKS017DV1	kit ripiani grigliati 500 x 1700

Kit montanti

CODICE	DIMENSIONI P x A
MPPKS0180	Kit montanti 500 x 1800 mm

scansione

Visitare il sito web di Camshelving all'indirizzo www.cambro.com/camshelving per informazioni sul prodotto, video di montaggio e layout di disegno oppure per visualizzare o scaricare l'elenco delle specifiche e dei prezzi di Camshelving.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPSKS0100V1, MPSKS012DV1, MPSKS014DV1, MPSKS015DV1, MPSKS017DV1, MPPKS018D, MPSKS010DS1, MPSKS012DS1, MPSKS014DS1, MPSKS017DS1 [490]

CAMBRO

PREMIUM SERIES

1700 mm ALTEZZA

V4PKG UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

Le unità base includono 2 kit di montanti e 4 kit di ripiani.
Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.
Le unità addizionali includono 1 kit di montanti e 4 kit di ripiani.
Le unità vengono spedite complete in 5 scatole.

Base

400 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
MPU4617V4PKG	400 x 680 x 1700
MPU4717V4PKG	400 x 780 x 1700
MPU4817V4PKG	400 x 880 x 1700
MPU4917V4PKG	400 x 980 x 1700
MPU41017V4PKG	400 x 1080 x 1700
MPU41117V4PKG	400 x 1180 x 1700
MPU41217V4PKG	400 x 1280 x 1700
MPU41317V4PKG	400 x 1380 x 1700
MPU41417V4PKG	400 x 1480 x 1700
MPU41517V4PKG	400 x 1580 x 1700
MPU41617V4PKG	400 x 1680 x 1700
MPU41717V4PKG	400 x 1780 x 1700

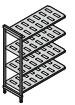
500 mm profondità

MPU5617V4PKG	500 x 680 x 1700
MPU5717V4PKG	500 x 780 x 1700
MPU5817V4PKG	500 x 880 x 1700
MPU5917V4PKG	500 x 980 x 1700
MPU51017V4PKG	500 x 1080 x 1700
MPU51117V4PKG	500 x 1180 x 1700
MPU51217V4PKG	500 x 1280 x 1700
MPU51317V4PKG	500 x 1380 x 1700
MPU51417V4PKG	500 x 1480 x 1700
MPU51517V4PKG	500 x 1580 x 1700
MPU51617V4PKG	500 x 1680 x 1700
MPU51717V4PKG	500 x 1780 x 1700

600 mm profondità

MPU6617V4PKG	600 x 680 x 1700
MPU6717V4PKG	600 x 780 x 1700
MPU6817V4PKG	600 x 880 x 1700
MPU6917V4PKG	600 x 980 x 1700
MPU61017V4PKG	600 x 1080 x 1700
MPU61117V4PKG	600 x 1180 x 1700
MPU61217V4PKG	600 x 1280 x 1700
MPU61317V4PKG	600 x 1380 x 1700
MPU61417V4PKG	600 x 1480 x 1700
MPU61517V4PKG	600 x 1580 x 1700
MPU61617V4PKG	600 x 1680 x 1700
MPU61717V4PKG	600 x 1780 x 1700

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm) \ v
MPA4617V4PKG	400 x 635 x 1700
MPA4717V4PKG	400 x 735 x 1700
MPA4817V4PKG	400 x 835 x 1700
MPA4917V4PKG	400 x 935 x 1700
MPA41017V4PKG	400 x 1035 x 1700
MPA41117V4PKG	400 x 1135 x 1700
MPA41217V4PKG	400 x 1235 x 1700
MPA41317V4PKG	400 x 1335 x 1700
MPA41417V4PKG	400 x 1435 x 1700
MPA41517V4PKG	400 x 1535 x 1700
MPA41617V4PKG	400 x 1635 x 1700
MPA41717V4PKG	400 x 1735 x 1700

MPA5617V4PKG	500 x 635 x 1700
MPA5717V4PKG	500 x 735 x 1700
MPA5817V4PKG	500 x 835 x 1700
MPA5917V4PKG	500 x 935 x 1700
MPA51017V4PKG	500 x 1035 x 1700
MPA51117V4PKG	500 x 1135 x 1700
MPA51217V4PKG	500 x 1235 x 1700
MPA51317V4PKG	500 x 1335 x 1700
MPA51417V4PKG	500 x 1435 x 1700
MPA51517V4PKG	500 x 1535 x 1700
MPA51617V4PKG	500 x 1635 x 1700
MPA51717V4PKG	500 x 1735 x 1700

MPA6617V4PKG	600 x 635 x 1700
MPA6717V4PKG	600 x 735 x 1700
MPA6817V4PKG	600 x 835 x 1700
MPA6917V4PKG	600 x 935 x 1700
MPA61017V4PKG	600 x 1035 x 1700
MPA61117V4PKG	600 x 1135 x 1700
MPA61217V4PKG	600 x 1235 x 1700
MPA61317V4PKG	600 x 1335 x 1700
MPA61417V4PKG	600 x 1435 x 1700
MPA61517V4PKG	600 x 1535 x 1700
MPA61617V4PKG	600 x 1635 x 1700
MPA61717V4PKG	600 x 1735 x 1700

PREMIUM SERIES

1800 mm ALTEZZA

V4PKG UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti e 4 kit di ripiani.
Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.
Le unità addizionali includono 1 kit di montanti e 4 kit di ripiani.
Le unità vengono spedite complete in 5 scatole.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPUS1018V4PKG, MPUS1218V4PKG, MPUS1418V4PKG, MPUS1518V4PKG, MPAS1018V4PKG, MPAS1218V4PKG, MPAS1418V4PKG, MPAS1518V4PKG, MPUS1718V4PKG, MPAS1718V4PKG

Base

400 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
MPU4618V4PKG	400 x 680 x 1800
MPU4718V4PKG	400 x 780 x 1800
MPU4818V4PKG	400 x 880 x 1800
MPU4918V4PKG	400 x 980 x 1800
MPU41018V4PKG	400 x 1080 x 1800
MPU41118V4PKG	400 x 1180 x 1800
MPU41218V4PKG	400 x 1280 x 1800
MPU41318V4PKG	400 x 1380 x 1800
MPU41418V4PKG	400 x 1480 x 1800
MPU41518V4PKG	400 x 1580 x 1800
MPU41618V4PKG	400 x 1680 x 1800
MPU41718V4PKG	400 x 1780 x 1800

Addizionali

CODICE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
MPA4618V4PKG	400 x 635 x 1800
MPA4718V4PKG	400 x 735 x 1800
MPA4818V4PKG	400 x 835 x 1800
MPA4918V4PKG	400 x 935 x 1800
MPA41018V4PKG	400 x 1035 x 1800
MPA41118V4PKG	400 x 1135 x 1800
MPA41218V4PKG	400 x 1235 x 1800
MPA41318V4PKG	400 x 1335 x 1800
MPA41418V4PKG	400 x 1435 x 1800
MPA41518V4PKG	400 x 1535 x 1800
MPA41618V4PKG	400 x 1635 x 1800
MPA41718V4PKG	400 x 1735 x 1800

500 mm profondità

MPU5618V4PKG	500 x 680 x 1800	
MPU5718V4PKG	500 x 780 x 1800	
MPU5818V4PKG	500 x 880 x 1800	
MPU5918V4PKG	500 x 980 x 1800	
MPU51018V4PKG	500 x 1080 x 1800	
MPU51118V4PKG	500 x 1180 x 1800	
MPU51218V4PKG	500 x 1280 x 1800	
MPU51318V4PKG	500 x 1380 x 1800	
MPU51418V4PKG	500 x 1480 x 1800	
MPU51518V4PKG	500 x 1580 x 1800	
MPU51618V4PKG	500 x 1680 x 1800	
MPU51718V4PKG	500 x 1780 x 1800	

MPA5618V4PKG	500 x 635 x 1800	
MPA5718V4PKG	500 x 735 x 1800	
MPA5818V4PKG	500 x 835 x 1800	
MPA5918V4PKG	500 x 935 x 1800	
MPA51018V4PKG	500 x 1035 x 1800	
MPA51118V4PKG	500 x 1135 x 1800	
MPA51218V4PKG	500 x 1235 x 1800	
MPA51318V4PKG	500 x 1335 x 1800	
MPA51418V4PKG	500 x 1435 x 1800	
MPA51518V4PKG	500 x 1535 x 1800	
MPA51618V4PKG	500 x 1635 x 1800	
MPA51718V4PKG	500 x 1735 x 1800	

600 mm profondità

MPU6618V4PKG	600 x 680 x 1800
MPU6718V4PKG	600 x 780 x 1800
MPU6818V4PKG	600 x 880 x 1800
MPU6918V4PKG	600 x 980 x 1800
MPU61018V4PKG	600 x 1080 x 1800
MPU61118V4PKG	600 x 1180 x 1800
MPU61218V4PKG	600 x 1280 x 1800
MPU61318V4PKG	600 x 1380 x 1800
MPU61418V4PKG	600 x 1480 x 1800
MPU61518V4PKG	600 x 1580 x 1800
MPU61618V4PKG	600 x 1680 x 1800
MPU61718V4PKG	600 x 1780 x 1800

MPA6618V4PKG	600 x 635 x 1800
MPA6718V4PKG	600 x 735 x 1800
MPA6818V4PKG	600 x 835 x 1800
MPA6918V4PKG	600 x 935 x 1800
MPA61018V4PKG	600 x 1035 x 1800
MPA61118V4PKG	600 x 1135 x 1800
MPA61218V4PKG	600 x 1235 x 1800
MPA61318V4PKG	600 x 1335 x 1800
MPA61418V4PKG	600 x 1435 x 1800
MPA61518V4PKG	600 x 1535 x 1800
MPA61618V4PKG	600 x 1635 x 1800
MPA61718V4PKG	600 x 1735 x 1800

CAMBRO

PREMIUM SERIES

1800 mm ALTEZZA

V5PKG UNITÀ A 5 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti e 5 kit di ripiani.
Le unità vengono spedite complete in *7* scatole.
Le unità addizionali includono 1 kit di montanti e 5 kit di ripiani.
Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPUS1018V5PKG, MPUS1218V5PKG, MPUS1418V5PKG, MPUS1518V5PKG, MPAS1018V5PKG, MPAS1218V5PKG, MPAS1418V5PKG, MPAS1518V5PKG, MPUS1718V5PKG, MPAS1718V5PKG

Base

400 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
MPU4618V5PKG	400 x 680 x 1800
MPU4718V5PKG	400 x 780 x 1800
MPU4818V5PKG	400 x 880 x 1800
MPU4918V5PKG	400 x 980 x 1800
MPU41018V5PKG	400 x 1080 x 1800
MPU41118V5PKG	400 x 1180 x 1800
MPU41218V5PKG	400 x 1280 x 1800
MPU41318V5PKG	400 x 1380 x 1800
MPU41418V5PKG	400 x 1480 x 1800
MPU41518V5PKG	400 x 1580 x 1800
MPU41618V5PKG	400 x 1680 x 1800
MPU41718V5PKG	400 x 1780 x 1800

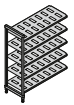
500 mm profondità

MPUS618V5PKG	500 x 680 x 1800
MPUS718V5PKG	500 x 780 x 1800
MPUS818V5PKG	500 x 880 x 1800
MPUS918V5PKG	500 x 980 x 1800
MPUS1018V5PKG	500 x 1080 x 1800
MPUS1118V5PKG	500 x 1180 x 1800
MPUS1218V5PKG	500 x 1280 x 1800
MPUS1318V5PKG	500 x 1380 x 1800
MPUS1418V5PKG	500 x 1480 x 1800
MPUS1518V5PKG	500 x 1580 x 1800
MPUS1618V5PKG	500 x 1680 x 1800
MPUS1718V5PKG	500 x 1780 x 1800

600 mm profondità

MPU6618V5PKG	600 x 680 x 1800
MPU6718V5PKG	600 x 780 x 1800
MPU6818V5PKG	600 x 880 x 1800
MPU6918V5PKG	600 x 980 x 1800
MPU61018V5PKG	600 x 1080 x 1800
MPU61118V5PKG	600 x 1180 x 1800
MPU61218V5PKG	600 x 1280 x 1800
MPU61318V5PKG	600 x 1380 x 1800
MPU61418V5PKG	600 x 1480 x 1800
MPU61518V5PKG	600 x 1580 x 1800
MPU61618V5PKG	600 x 1680 x 1800
MPU61718V5PKG	600 x 1780 x 1800

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
MPA4618V5PKG	400 x 635 x 1800
MPA4718V5PKG	400 x 735 x 1800
MPA4818V5PKG	400 x 835 x 1800
MPA4918V5PKG	400 x 935 x 1800
MPA41018V5PKG	400 x 1035 x 1800
MPA41118V5PKG	400 x 1135 x 1800
MPA41218V5PKG	400 x 1235 x 1800
MPA41318V5PKG	400 x 1335 x 1800
MPA41418V5PKG	400 x 1435 x 1800
MPA41518V5PKG	400 x 1535 x 1800
MPA41618V5PKG	400 x 1635 x 1800
MPA41718V5PKG	400 x 1735 x 1800

MPAS618V5PKG	500 x 635 x 1800
MPAS718V5PKG	500 x 735 x 1800
MPAS818V5PKG	500 x 835 x 1800
MPAS918V5PKG	500 x 935 x 1800
MPAS1018V5PKG	500 x 1035 x 1800
MPAS1118V5PKG	500 x 1135 x 1800
MPAS1218V5PKG	500 x 1235 x 1800
MPAS1318V5PKG	500 x 1335 x 1800
MPAS1418V5PKG	500 x 1435 x 1800
MPAS1518V5PKG	500 x 1535 x 1800
MPAS1618V5PKG	500 x 1635 x 1800
MPAS1718V5PKG	500 x 1735 x 1800

MPA6618V5PKG	600 x 635 x 1800
MPA6718V5PKG	600 x 735 x 1800
MPA6818V5PKG	600 x 835 x 1800
MPA6918V5PKG	600 x 935 x 1800
MPA61018V5PKG	600 x 1035 x 1800
MPA61118V5PKG	600 x 1135 x 1800
MPA61218V5PKG	600 x 1235 x 1800
MPA61318V5PKG	600 x 1335 x 1800
MPA61418V5PKG	600 x 1435 x 1800
MPA61518V5PKG	600 x 1535 x 1800
MPA61618V5PKG	600 x 1635 x 1800
MPA61718V5PKG	600 x 1735 x 1800

PREMIUM SERIES

1790 mm ALTEZZA

V4PKG UNITÀ MOBILI DA 4 RIPIANI

Le unità base mobili includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani grigliati o lisci e 4 ruote girevoli con freno per blocco totale.

Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.

400 mm profondità

DIMENSIONI P x L u x A (mm)	Grigliati CODICE	Lisci CODICE
400 x 980 x 1790	MPMU4917V4PKG	MPMU4917S4PKG
400 x 1080 x 1790	MPMU41017V4PKG	MPMU41017S4PKG
400 x 1180 x 1790	MPMU41117V4PKG	MPMU41117S4PKG
400 x 1280 x 1790	MPMU41217V4PKG	MPMU41217S4PKG
400 x 1380 x 1790	MPMU41317V4PKG	MPMU41317S4PKG

500 mm profondità

500 x 980 x 1790	MPMU5917V4PKG	MPMU5917S4PKG
500 x 1080 x 1790	MPMU51017V4PKG	MPMU51017S4PKG
500 x 1180 x 1790	MPMU51117V4PKG	MPMU51117S4PKG
500 x 1280 x 1790	MPMU51217V4PKG	MPMU51217S4PKG
500 x 1380 x 1790	MPMU51317V4PKG	MPMU51317S4PKG

600 mm profondità

600 x 980 x 1790	MPMU6917V4PKG	MPMU6917S4PKG
600 x 1080 x 1790	MPMU61017V4PKG	MPMU61017S4PKG
600 x 1180 x 1790	MPMU61117V4PKG	MPMU61117S4PKG
600 x 1280 x 1790	MPMU61217V4PKG	MPMU61217S4PKG
600 x 1380 x 1790	MPMU61317V4PKG	MPMU61317S4PKG

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

Colore: Bianco Macchiato [490].

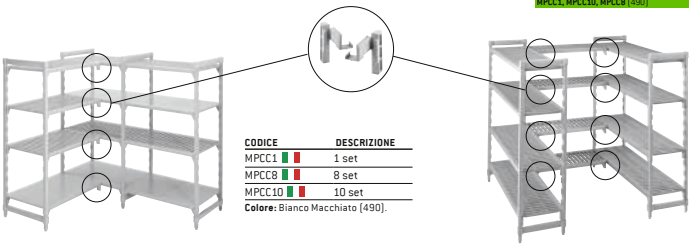
*Include ruote girevoli da 127 mm.

Connettori per angoli

L'esclusivo design brevettato garantisce il massimo utilizzo dello spazio sul ripiano. Si usa un set per ripiano per collegare unità base e addizionali ad angolo. Collega 4 o 5 ripiani intermedi fra 2 unità iniziali (si richiedono 2 set per ripiano). Disponibile come set singolo o in confezioni da 8 o 10 set.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPCC1, MPCC10, MPCC8 (490)



CODICE	DESCRIZIONE
MPCC1	1 set
MPCC8	8 set
MPCC10	10 set

Colore: Bianco Macchiato (490).

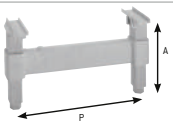
Sostegni centrali per ripiano inferiore

Aumenta la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Aggiungere a ripiani di qualsiasi lunghezza. Molto consigliato per unità da 1300 mm e più lunghe e per tutte le unità ad angolo, le unità a "U" e le unità destinate a carichi elevati.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

CODICE	DIMENSIONI P x A (mm)
Sostegno centrale – Basso	
MPDS30H16	300 x 190 mm
MPDS40H16	400 x 190
MPDS50H16	500 x 190
MPDS60H16	600 x 190
Sostegno centrale – Alto	
MPDS30H30	300 x 289
MPDS40H30	400 x 289
MPDS50H30	500 x 289
MPDS60H30	600 x 289

Confezione da: 1
Colore: Bianco Macchiato (490).



Traverse per ripiani

Disponibili in confezioni singole o doppie. Usare due traverse per aggiungere un ripiano aperto per barre divisorie o cestelli di asciugatura. Aggiungere una traversa sui montanti posteriori per conferire maggiore supporto quando si inserisce materiale che si può muovere sul primo ripiano.

LUNGHEZZA	CONFEZIONE SINGOLA CODICE*	CONFEZIONE DOPPIA CODICE**
600 mm	MPTR60	—
700	MPTR70	—
800	MPTR80	—
900	MPTR90	MPTR902PK
1000	MPTR100	MPTR1002PK
1100	MPTR110	MPTR1102PK
1200	MPTR120	MPTR1202PK
1300	MPTR130	MPTR1302PK
1400	MPTR140	—
1500	MPTR150	—
1600	MPTR160	—
1700	MPTR170	—

***Confezione da:** 1 ****Confezione da:** 2
Colore: Bianco Macchiato (490).

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

CAMBRO

Sistema di stoccaggio ad alta densità con binari a pavimento

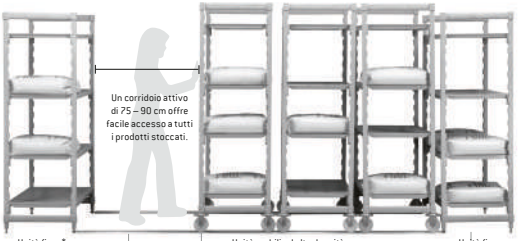
Ottimizza la capacità di stoccaggio creando corridoi di stoccaggio in tutto lo spazio disponibile. Questo semplice sistema è composto da unità base fisse ancorate ad un sistema di binari a pavimento in corrispondenza di entrambe le estremità, con unità mobili ad alta densità installate fra di esse. I binari, facili da installare non richiedono trapanatura né incollatura.

Aumenta la capacità di stoccaggio fino al

50%

Le unità mobili ad alta densità sono disponibili con kit di montanti assemblati in fabbrica, ripiani grigliati o lisci, ruote girevoli e paraurti ad alta densità. I kit dei binari con le relative prolunghe vengono spediti completi di un kit di montaggio. Scegliete da un'ampia gamma di formati con 4 o 5 ripiani per ottimizzare lo spazio di conservazione. (vedere le pagine specifiche della Serie Premium).

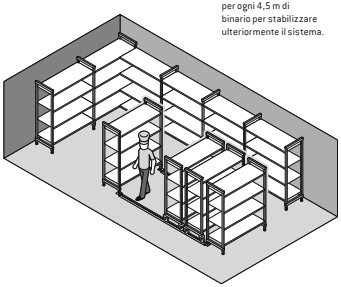
Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Turchia.

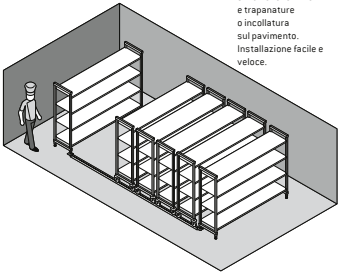


I binari permettono una facile movimentazione delle scaffalature mobili. I binari in alluminio e il kit di montaggio in acciaio inossidabile sono resistenti alla ruggine.
*Si raccomanda di usare un'unità fissa per ogni 4,5 m di binario per stabilizzare ulteriormente il sistema.

Le ruote scanalate scorrono in modo facile e sicuro sui binari.

Ogni binario iniziale si collega facilmente alla base di un'unità fissa con un sistema di ancoraggio. Non si richiedono bulloni e trapanature o incollatura sul pavimento. Installazione facile e veloce.

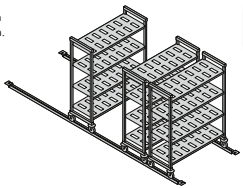




Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Unità base mobili ad alta densità con 4 ripiani grigliati

Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani, 4 ruote ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità. Spedizione in 6 scatole.

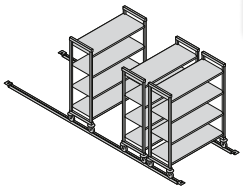


ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

* Include ruote girevoli da 127 mm.

Unità base mobili ad alta densità con 4 ripiani lisci

Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani, 4 rotelle ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità. Spedizione in 6 scatole.



ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

*Include ruote girevoli da 127 mm.

Kit binari iniziali e prolunghe

I kit dei binari si compongono di due binari iniziali e delle prolunghe e vengono spediti completi in 1 scatola. Ogni kit include tutta la ferramenta in acciaio inossidabile necessaria per l'installazione sul pavimento. Spedizione in 1 scatola.

Si consiglia particolarmente di installare un'unità iniziale fissa per ogni 4,5 m di guida per stabilizzare ulteriormente il sistema.

Binario Iniziale	Prolunga
LUNGHEZZE	LUNGHEZZE
3	3
3,05 m	1,38 m
3,66	1,53
4,42	1,83

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA
Kit binari iniziali		
CSMHDTK10	Kit binari iniziali da 3,05 m per 3 unità mobili*	1
CSMHDTK12	Kit binari iniziali da 3,66 m per 4 unità mobili*	1
CSMHDTK145	Kit binari iniziali da 4,42 m per 5 unità mobili*	1
Prolunghe		
CSMHDTKE4	Prolunga 1,38 m	1
CSMHDTKE5	Prolunga 1,53 m	1
CSMHDTKE6	Prolunga 1,83 m	1
Accessori		

Colore: Argento (000). *Basato su unità mobili profonde 600 mm.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I KIT BINARI INIZIALI E PROLUNGHE DIMENSIONI: (000)

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

CAMBRO

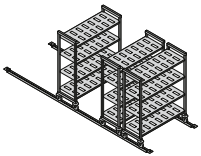
V4
UNITÀ MOBILI AD ALTA DENSITÀ CON 4 RIPIANI GRIGLIATI

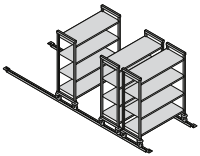
S4
UNITÀ MOBILI AD ALTA DENSITÀ CON 4 RIPIANI LISCI

PREMIUM SERIES

1790 mm ALTEZZA

Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani, 4 ruote ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità. Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.





500 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A* (mm)
MPHU5917V4PKG	500 x 980 x 1790 mm
MPHU51017V4PKG	500 x 1080 x 1790
MPHU51117V4PKG	500 x 1180 x 1790
MPHU51217V4PKG	500 x 1280 x 1790
MPHU51317V4PKG	500 x 1380 x 1790

CODICE	DIMENSIONI P x L x A*
MPHU5917S4PKG	500 x 980 x 1790 mm
MPHU51017S4PKG	500 x 1080 x 1790
MPHU51117S4PKG	500 x 1180 x 1790
MPHU51217S4PKG	500 x 1280 x 1790
MPHU51317S4PKG	500 x 1380 x 1790

600 mm profondità

MPHU6917V4PKG	600 x 980 x 1790 mm
MPHU61017V4PKG	600 x 1080 x 1790
MPHU61117V4PKG	600 x 1180 x 1790
MPHU61217V4PKG	600 x 1280 x 1790
MPHU61317V4PKG	600 x 1380 x 1790

MPHU6917S4PKG	600 x 980 x 1790 mm
MPHU61017S4PKG	600 x 1080 x 1790
MPHU61117S4PKG	600 x 1180 x 1790
MPHU61217S4PKG	600 x 1280 x 1790
MPHU61317S4PKG	600 x 1380 x 1790

Colore: Bianco Macchiato (490). *Include ruote girevoli da 127 mm.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

Ruote ad alta densità con paraurti rotondo

Le ruote scanalate scorrono in modo facile e sicuro sui binari. Il paraurti rotondo protegge le unità mobili dal contatto diretto reciproco.

CODICE	DIMENSIONI
MPMCHD	127 mm

Confezione da: 2
Colore: Grigio (000).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MPMCHD: (000)

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

CAMBRO

CAMSHELVING®

BASICS PLUS

series

FISSA

PERCHÉ SCEGLIERE BASICS PLUS?

Anche se il budget è ridotto e le esigenze di stoccaggio sono meno rigorose, non significa che le prestazioni delle scaffalature e le efficienze del magazzinaggio debbano essere compromesse. La serie Basics Plus è realizzata con lo stesso robusto materiale ad alte prestazioni della serie Elements e presenta le stesse caratteristiche di design. Ha peso e costo inferiori, ma è pur sempre abbastanza robusta da poter far fronte alle esigenze di uno stoccaggio medio-leggero.

Connettori per Montanti, Connettori per Angoli, Fissaggio a pavimento, Dispositivi di Fissaggio al Muro, Binari per Ripiani, Gabbia di Sicurezza a Ripiano Singolo, Pannello divisorio del ripiano e Targhette Identificative. Non approvato dalla NSF.

COMPONENTI

Camshelving® Basics Plus Series

Dimensioni delle Unità Fisse

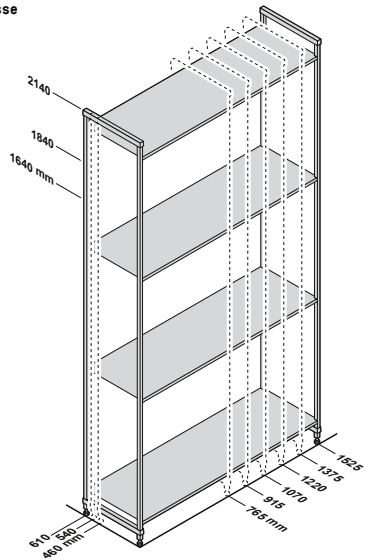


Tabella della Capacita' di Carico

Il peso deve essere distribuito in maniera uniforme sull'intero ripiano.

		LUNGHEZZE DEI RIPIANI 765 – 1200 MM	LUNGHEZZE DEI RIPIANI 1375 – 1830 MM
UNITÀ SINGOLA	Solo unità	800 kg (TUV)	800 kg (TUV)
	Solo ripiano	190 (TUV)	180 (TUV)
	Unità con sostegni centrali*	885	880
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	275	260
UNITÀ AD ANGOLO** con sono necessari 2 sostegni centrali	Solo unità	590	—
	Solo ripiano	130	—
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	200	—

CAPACITÀ DI CARICO CERTIFICATA TUV

***I sostegni centrali aumentano la stabilità e la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Molto consigliati per unità base da 1375 mm e più lunghe, tutte le unità ad angolo, unità a U e unità destinate a carichi più pesanti. (Consulta la Guida rapida di riferimento per la lunghezza complessiva).**
****I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani di lunghezza 765 – 1220 mm.**

CAMBRO

Camshelving® Basics Plus Series — unità base e addizionali

V4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	4	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	1830
	610	1220	

V5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	3	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	**1830
	610	1220	

S4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani lisci

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	4	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	1830
	610	1220	

S5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani lisci

ALTEZZA	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	6	
2140 mm	460 mm	765 mm	1220 mm
	540	915	1375
	610	1070	1525

VS4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati e lisci (3 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	4	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	1830
	610	1220	

VS5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati e lisci (4 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZA	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	6	
2140 mm	460 mm	765 mm	1220 mm
	540	915	1375
	610	1070	1525

*360 mm disponibile solo nei: **A** 1630, 1830 / **Lu** 765, 915, 1070, 1220 mm.
1830 mm disponibile solo nei: **A 1630, 1830 / **P** 460, 540, 610 mm.

Kit ripiani aerati

CODICE	DIMENSIONI P x Lu	
CBSK1830V1	Kit ripiani aerati 460x760mm	
CBSK1836V1	Kit ripiani aerati 460x910	
CBSK1842V1	Kit ripiani aerati 460x1070	
CBSK1848V1	Kit ripiani aerati 460x1220	
CBSK1854V1	Kit ripiani aerati 460x1380	
CBSK1860V1	Kit ripiani aerati 460x1530	

CODICE	DIMENSIONI P x Lu	
CBSK2130V1	Kit ripiani aerati 540x760mm	
CBSK2136V1	Kit ripiani aerati 540x910	
CBSK2142V1	Kit ripiani aerati 540x1070	
CBSK2148V1	Kit ripiani aerati 540x1220	
CBSK2154V1	Kit ripiani aerati 540x1380	
CBSK2160V1	Kit ripiani aerati 540x1530	

CODICE	DIMENSIONI P x Lu	
CBSK2430V1	Kit ripiani aerati 610x760mm	
CBSK2436V1	Kit ripiani aerati 610x910	
CBSK2442V1	Kit ripiani aerati 610x1070	
CBSK2448V1	Kit ripiani aerati 610x1220	
CBSK2454V1	Kit ripiani aerati 610x1380	
CBSK2460V1	Kit ripiani aerati 610x1530	

Kit montanti

CODICE	DIMENSIONI P x A	
CBPK1872AL80	Kit montanti 460 x 1830 mm	
CBPK2172AL70	Kit montanti 540 x 1830 mm	
CBPK2472AL64	Kit montanti 610 x 1830 mm	

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

BASICS PLUS SERIES

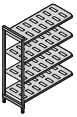
V4 UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

1630 mm ALTEZZA

Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani.Le unità addizionali includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

Base

Addizionali



360 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
CBU143064V4	360 x 765 x 1630
CBU143664V4	360 x 915 x 1630
CBU144264V4	360 x 1070 x 1630
CBU144864V4	360 x 1220 x 1630

CODICE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
CBA143064V4	360 x 718 x 1630
CBA143664V4	360 x 870 x 1630
CBA144264V4	360 x 1023 x 1630
CBA144864V4	360 x 1175 x 1630

460 mm profondità

CBU183064V4	460 x 765 x 1630
CBU183664V4	460 x 915 x 1630
CBU184264V4	460 x 1070 x 1630
CBU184864V4	460 x 1220 x 1630
CBU185464V4	460 x 1375 x 1630
CBU186064V4	460 x 1525 x 1630
CBU187264V4	460 x 1830 x 1630

CBA183064V4	460 x 718 x 1630
CBA183664V4	460 x 870 x 1630
CBA184264V4	460 x 1023 x 1630
CBA184864V4	460 x 1175 x 1630
CBA185464V4	460 x 1328 x 1630
CBA186064V4	460 x 1480 x 1630
CBA187264V4	460 x 1785 x 1630

540 mm profondità

CBU213064V4	540 x 765 x 1630
CBU213664V4	540 x 915 x 1630
CBU214264V4	540 x 1070 x 1630
CBU214864V4	540 x 1220 x 1630
CBU215464V4	540 x 1375 x 1630
CBU216064V4	540 x 1525 x 1630
CBU217264V4	540 x 1830 x 1630

CBA213064V4	540 x 718 x 1630
CBA213664V4	540 x 870 x 1630
CBA214264V4	540 x 1023 x 1630
CBA214864V4	540 x 1175 x 1630
CBA215464V4	540 x 1328 x 1630
CBA216064V4	540 x 1480 x 1630
CBA217264V4	540 x 1785 x 1630

610 mm profondità

CBU243064V4	610 x 765 x 1630
CBU243664V4	610 x 915 x 1630
CBU244264V4	610 x 1070 x 1630
CBU244864V4	610 x 1220 x 1630
CBU245464V4	610 x 1375 x 1630
CBU246064V4	610 x 1525 x 1630
CBU247264V4	610 x 1830 x 1630

CBA243064V4	610 x 718 x 1630
CBA243664V4	610 x 870 x 1630
CBA244264V4	610 x 1023 x 1630
CBA244864V4	610 x 1175 x 1630
CBA245464V4	610 x 1328 x 1630
CBA246064V4	610 x 1480 x 1630
CBA247264V4	610 x 1785 x 1630

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

BASICS PLUS SERIES

1830
mm
ALTEZZA

V4 UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani.Le unità addizionali includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

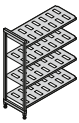
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

CBU183072V4, CBU183672V4, CBU184272V4, CBU184872V4, CBU185472V4, CBU186072V4, CBA183072V4, CBA183672V4, CBA184272V4, CBA184872V4, CBA185472V4, CBA186072V4, CBU213072V4, CBU213672V4, CBU214272V4, CBU214872V4, CBU215472V4, CBU216072V4, CBA213072V4, CBA213672V4, CBA214272V4, CBA214872V4, CBA215472V4, CBA216072V4, CBU243072V4, CBU243672V4, CBU244272V4, CBU244872V4, CBU245472V4, CBU246072V4, CBA243072V4, CBA243672V4, CBA244272V4, CBA244872V4, CBA245472V4, CBA246072V4

Scaffolature

Base

Addizionali



360 mm DEPTH

CODE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
CBU143072V4	360 x 765 x 1830
CBU143672V4	360 x 915 x 1830
CBU144272V4	360 x 1070 x 1830
CBU144872V4	360 x 1220 x 1830

CODE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
CBA143072V4	360 x 718 x 1830
CBA143672V4	360 x 870 x 1830
CBA144272V4	360 x 1023 x 1830
CBA144872V4	360 x 1175 x 1830

460 mm DEPTH

CBU183072V4	460 x 765 x 1830
CBU183672V4	460 x 915 x 1830
CBU184272V4	460 x 1070 x 1830
CBU184872V4	460 x 1220 x 1830
CBU185472V4	460 x 1375 x 1830
CBU186072V4	460 x 1525 x 1830
CBU187272V4	460 x 1830 x 1830

CBA183072V4	460 x 718 x 1830
CBA183672V4	460 x 870 x 1830
CBA184272V4	460 x 1023 x 1830
CBA184872V4	460 x 1175 x 1830
CBA185472V4	460 x 1328 x 1830
CBA186072V4	460 x 1480 x 1830
CBA187272V4	460 x 1785 x 1830

540 mm DEPTH

CBU213072V4	540 x 765 x 1830
CBU213672V4	540 x 915 x 1830
CBU214272V4	540 x 1070 x 1830
CBU214872V4	540 x 1220 x 1830
CBU215472V4	540 x 1375 x 1830
CBU216072V4	540 x 1525 x 1830
CBU217272V4	540 x 1830 x 1830

CBA213072V4	540 x 718 x 1830
CBA213672V4	540 x 870 x 1830
CBA214272V4	540 x 1023 x 1830
CBA214872V4	540 x 1175 x 1830
CBA215472V4	540 x 1328 x 1830
CBA216072V4	540 x 1480 x 1830
CBA217272V4	540 x 1785 x 1830

610 mm DEPTH

CBU243072V4	610 x 765 x 1830
CBU243672V4	610 x 915 x 1830
CBU244272V4	610 x 1070 x 1830
CBU244872V4	610 x 1220 x 1830
CBU245472V4	610 x 1375 x 1830
CBU246072V4	610 x 1525 x 1830
CBU247272V4	610 x 1830 x 1830

CBA243072V4	610 x 718 x 1830
CBA243672V4	610 x 870 x 1830
CBA244272V4	610 x 1023 x 1830
CBA244872V4	610 x 1175 x 1830
CBA245472V4	610 x 1328 x 1830
CBA246072V4	610 x 1480 x 1830
CBA247272V4	610 x 1785 x 1830

CAMBRO

BASICS PLUS SERIES

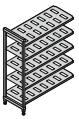
UNITÀ A 5 RIPIANI GRIGLIATI

2140 mm ALTEZZA

Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità addizionali includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

Base

Addizionali



460 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
CBU183084V5	460 x 765 x 2140
CBU183684V5	460 x 915 x 2140
CBU184284V5	460 x 1070 x 2140
CBU184884V5	460 x 1220 x 2140
CBU185484V5	460 x 1375 x 2140
CBU186084V5	460 x 1525 x 2140

CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
CBA183084V5	460 x 718 x 2140
CBA183684V5	460 x 870 x 2140
CBA184284V5	460 x 1023 x 2140
CBA184884V5	460 x 1175 x 2140
CBA185484V5	460 x 1328 x 2140
CBA186084V5	460 x 1480 x 2140

540 mm profondità

CBU213084V5	540 x 765 x 2140
CBU213684V5	540 x 915 x 2140
CBU214284V5	540 x 1070 x 2140
CBU214884V5	540 x 1220 x 2140
CBU215484V5	540 x 1375 x 2140
CBU216084V5	540 x 1525 x 2140

CBA213084V5	540 x 718 x 2140
CBA213684V5	540 x 870 x 2140
CBA214284V5	540 x 1023 x 2140
CBA214884V5	540 x 1175 x 2140
CBA215484V5	540 x 1328 x 2140
CBA216084V5	540 x 1480 x 2140

610 mm profondità

CBU243084V5	610 x 765 x 2140
CBU243684V5	610 x 915 x 2140
CBU244284V5	610 x 1070 x 2140
CBU244884V5	610 x 1220 x 2140
CBU245484V5	610 x 1375 x 2140
CBU246084V5	610 x 1525 x 2140

CBA243084V5	610 x 718 x 2140
CBA243684V5	610 x 870 x 2140
CBA244284V5	610 x 1023 x 2140
CBA244884V5	610 x 1175 x 2140
CBA245484V5	610 x 1328 x 2140
CBA246084V5	610 x 1480 x 2140

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

Camshelving® Basics Plus Series

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (580)

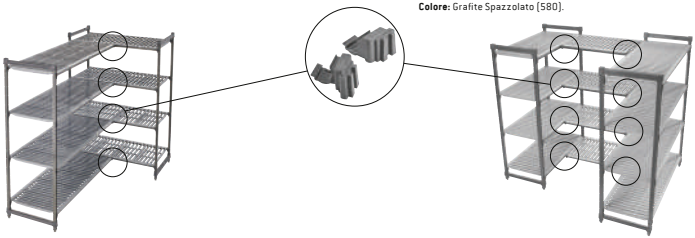
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CBCC1, CBCC8, CBCC10: (580)

Connettori per angoli

L'esclusivo design brevettato garantisce il massimo utilizzo dello spazio sul ripiano. Si usa un set per ripiano per collegare unità base e addizionali in angoli. Collega 4 o 5 ripiani intermedi fra 2 unità iniziali (si richiedono 2 set per ripiano). Disponibile come set singolo o in confezioni da 8 o 10 set.

CODICE	DESCRIZIONE
CBCC1	1 Set
CBCC8	8 Set
CBCC10	10 Set

Colore: Grafite Spazzolato (580).



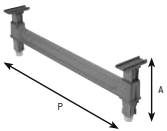
Sostegni centrali per ripiano inferiore

Aumenta la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Aggiungere a ripiani di qualsiasi lunghezza. Molto consigliato per unità da 1375 mm e più lunghe e per tutte le unità ad angolo, le unità a "U" e le unità destinate a carichi superiori.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CBDS14H6, CBDS18H6, CBDS21H6, CBDS24H6, CBDS14H10, CBDS18H10, CBDS21H10, CBDS24H10: (580)

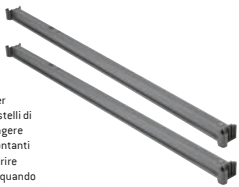
CODICE	DIMENSIONI P x A
Sostegno centrale – Basso	
CBDS14H6	360 x 171 mm
CBDS18H6	460 x 171
CBDS21H6	540 x 171
CBDS24H6	610 x 171
Sostegno centrale – Alto	
CBDS14H10	360 x 273 mm
CBDS18H10	460 x 273
CBDS21H10	540 x 273
CBDS24H10	610 x 273

Confezione da: 1
Colore: Grafite Spazzolato (580).



Traverse per ripiani

Disponibili in confezioni singole o doppie. Usare due traverse per aggiungere un ripiano aperto per barre divisorie o cestelli di asciugatura. Aggiungere una traversa sui montanti posteriori per conferire maggiore supporto quando si inseriscono materiali che si possono muovere sul primo ripiano. Code di rondine per traverse incluse.



LUNGHEZZA	CONFEZIONE SINGOLA CODICE*	CONFEZIONE DOPPIA CODICE**
765 mm	CBTR30	CBTR302PK
915	CBTR36	CBTR362PK
1070	CBTR42	CBTR422PK
1220	CBTR48	CBTR482PK
1375	CBTR54	CBTR542PK
1525	CBTR60	CBTR602PK
1830	CBTR72	CBTR722PK

***Confezione da:** 1 ****Confezione da:** 2
Colore: Grafite Spazzolato (580).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (580)

Prezzo IVA Esclusa - *Price VAT Excluded*

CAMBRO

Accessori Camshelving®

Targhette identificative

Agganciare sui ripiani per identificare chiaramente il prodotto custodito. Realizzato in plastica altamente resistente con una lamina trasparente nel pannello frontale. 14 etichette compresi: 12 colori-codificati, pre-stampato e 2 in bianco.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x A
Serie Premium e Elements		
CSID6	Etichetta ID. 152 mm	152 x 25 mm
Serie Basic Plus		
CBID6	Etichetta ID. 152 mm	152 x 25

Confezione da: 12 **Colore:** Bianco / Transparente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CSID6, CBID6: (000)

Ruota girevole premium

Ideale in tutte le aree di stoccaggio, specialmente frigoriferi, congelatori e/o aree bagnate. Realizzata in plastica non corrosiva altamente resistente con perno girevole da 127 mm e ricoperta in gomma termoplastica che non lascia tracce. Il freno blocca completamente sia il movimento girevole sia la ruota.

CODICE	DIMENSIONI
Serie Premium con Paracolpi	
MPMCWB	127 mm

Confezione da: 2 **Colore:** Grigio (000).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MPMCWB: (000)

Accessori Camshelving®

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (151)

Pannello divisorio del ripiano

Impila e separa gli articoli immagazzinati sui ripiani. Realizzato in plastica ABS altamente resistente. Si installa direttamente su ripiani lisci o grigliati. Si rimuove facilmente per la ricollocazione o il lavaggio.

CODICE	DIMENSIONI P x A
CSSD188	460 x 203 mm
CSSD218	540 x 203
CSSD248	610 x 203

Confezione da: 1
Colore: Grigio Chiaro (151).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (151)

Binari per ripiani

Kit di barriere

PREMIUM CODICE	DIMENSIONI P x Lu	PREZZO IVA ESCLUSA	BASICS PLUS CODICE	DIMENSIONI P x Lu
Kit per i 4 lati del ripiano (2 lati, 2 estremità)				
MPR600900	600 x 900 mm		CBR2436	610 x 910 mm
MPR6001000	600 x 1000		CBR2442	610 x 1070
MPR6001100	600 x 1100		CBR2448	610 x 1220
Kit per 3 lati del ripiano (1 lato, 2 estremità)				
MPR6009003	600 x 900		CBR24363	610 x 910
MPR60010003	600 x 1000		CBR24423	610 x 1070
MPR60011003	600 x 1100		CBR24483	610 x 1220

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio Chiaro (151).

Utilizzare per evitare che il contenuto cada dai ripiani. Proteggi i singoli lati o le estremità o avvolgi un ripiano intero. Le aste sono realizzate con un robusto materiale composito che è altamente resistente e non arrugginisce né si corrode.

Si adatta a scaffalature Premium da 680 a 1780 mm di larghezza e da 300 a 600 mm di profondità, oppure a Elements e Basics Plus Unit da 765 a 1830 mm di larghezza e da 360 a 610 mm di profondità.

I kit di ripiani completi o di tre quarti aiutano a semplificare le installazioni e riducono significativamente lo spreco di cartone e imballo.

I kit di barriere per ripiani sono disponibili in tutte le profondità e lunghezze. Per vedere l'intera selezione di kit completi e da 3/4, vedere l'elenco delle specifiche dei prodotti e dei prezzi di Camshelving.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: [151]

Barriera a lato singolo

PREMIUM

CODICE	LUNGHEZZA
MPR600S	600 mm
MPR700S	700
MPR800S	800
MPR900S	900
MPR1000S	1000
MPR1100S	1100
MPR1200S	1200
MPR1300S	1300
MPR1400S	1400
MPR1500S	1500
MPR1600S	1600
MPR1700S	1700

Confezione da: 1
Colore: Grigio Chiaro [151].

Barriera per singola estremità

PREMIUM

CODICE	PROFONDITÀ
MPR300E	300 mm
MPR400E	400
MPR500E	500
MPR600E	600

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio Chiaro [151].

Accessori Camshelving®

Il miglior cestello per teglie da ripiano singolo

Il miglior cestello per teglie da ripiano singolo, grazie alle sue caratteristiche di leggerezza e robustezza trasformerà le tue capacità di stoccaggio. Progettato per essere montato in modo sicuro su una scaffalatura Premium da 600 mm di profondità o su una Elements o Basics Plus da 610 mm di profondità, questo cestello da ripiano singolo può contenere 6 teglie 60 x 40 cm in uno spazio compatto. Utilizzare per esporre e conservare ingredienti preparati, scongelare il prodotto nel dispositivo di raffreddamento o raffreddare rapidamente i prodotti da forno. Concepito per accogliere i recipienti per alimenti direttamente dal forno a una temperatura di 175°C. Viene spedito smontato.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSUPR6040S6, CBUPR6040S6: [580]

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI P x L u x A (mm)
Premium e Elements Series		
CSUPR6040S6	60 x 40 ripiano	612 x 465 x 514
Basic Plus Series		
CBUPR6040S6	60 x 40 ripiano	612 x 465 x 514

Confezione da: 1 **Colore:** Grafite Spazzolato [580].
In attesa di brevetto.

CAMBRO

Scaffalatura multiuso – il miglior sistema a cestello per 10 barattoli camshelving®

Cestelli per barattoli singoli o aggiuntivi

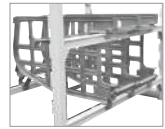
CODICE	UCR10R8	UCR10AR8
DESCRIZIONE	Cestello per barattoli singolo, 2 pannelli e 6 staffe	Cestello per barattoli aggiuntivo, 1 pannello e 6 staffe
DIMENSIONI P x L x A (mm)	660 x 235 x 394 mm	660 x 191 x 394 mm

Confezione da: 1 **Colore:** Grafite Spazzolato (580).

Cestelli per barattoli per lunghezza

LUNGHEZZA DEL RIPIANO	NUMERO DI CESTELLI PER LIVELLO*	SPAZIO DI RIPIANO RIMANENTE	CAPACITÀ 10 BARATTOLI
610 mm	2	89 mm	16
765	3	51	24
915	4	0	32
1070	4	165	32
1220	5	127	40
1375	6	89	48
1525	7	51	56

* 1 cestello singolo più cestelli aggiuntivi



NOTA: Ciascun livello di cestello per barattoli richiede 3 traverse, 2 anteriori e 1 posteriore Prima di installare la traversa/livello successivo, lasciare aperti due incastri sopra la traversa superiore. Ciò consentirà di avere spazio sufficiente per inserire i barattoli.

CAMSHELVING®

New!

CARRELLI PORTATEGLIE GN E PASTICCERIA 60X40

Utilizzare in cucina, nel congelatore o nel frigorifero

Altamente durevole

Bassa manutenzione

Ruote girevoli, silenziose e scorrevoli. Tutte con freni.

KD Ships knockdown

NSF COMPONENT

StoreSafe StaySafe

EASY TO Assemble

CARRELLI CAMSHELVING

Carrello Camshelving per attrezzature 6040

Carrello Camshelving GN 1/1 Capacità standard

Carrello Camshelving GN 2/1 Capacità elevata

CODICE	UPR6040F18	UPR6040H9	UGNPR11F18	UGNPR11H9	UGNPR21F36	UGNPR21H18
DESCRIZIONE	Carrello alto	Carrello basso	Carrello alto	Carrello basso	Carrello alto	Carrello basso
CAPACITÀ	18 Teglie	9 Teglie	18 Teglie	9 Teglie	36 Teglie	18 Teglie
DIMENSIONI P x Lu x A	78,3 x 51,6 x 170,8 cm	78,3 x 51,6 x 101,4 cm	73,03 x 43,8 x 170,7 cm	73,03 x 43,8 x 101,6 cm	83,5 x 64,5 x 170,7 cm	83,5 x 64,5 x 101,6 cm
PESO UNITARIO	21,3 kg	14 kg	24,2 kg	14,8 kg	27,6 kg	17,1 kg
CAPACITÀ DI CARICO	340 kg	170 kg	340 kg	170 kg	340 kg	170 kg

L'esclusivo telaio superiore contiene una bacinella o un tagliere di dimensioni standard. Da utilizzare per proteggere il contenuto sottostante o per creare uno spazio di lavoro leggero.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

UPR6040F18, UPR6040H9, UGNPR11F18, UGNPR11H9, UGNPR21F36, UGNPR21H18 (4BD)

COMPONENTE

StoreSafe StaySafe

KD

Tuttii carrelli vengono spediti smontati in 1 confezione

Coperture a grandezza naturale

LUNGHEZZA	DESCRIZIONE	DIMENSIONI P x Lu x A
UPR6040CVR	Copertura er carrelli da panetteria/pasticceria 6040	72 x 55 x 154 cm
GBCTUGNPR11	Copertura per carrelli Camshelving GN 1/1	66,3 x 47,2 x 154,4 cm
GBCTUGNPR21	Copertura per carrelli Camshelving GN 2/1	78,7 x 67,9 x 154,4 cm

Rastrelliere

Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio

Facilita un'asciugatura igienica, con movimentazione sicura e stoccaggio efficiente di vassoi, teglie, taglieri e coperchi. Può essere utilizzato con binari per ripiani per evitare che il contenuto scivoli.

Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 6 traverse, 12 o 15 cestelli di asciugatura verticali e ruote girevoli premium con freno per blocco totale. Da assemblare.

La rastrelliera modulare da 7 spazi di inserimento può essere ordinata separatamente per personalizzare una rastrelliera per asciugatura e conservazione. Prodotta con materiale plastico ABS resistente. Gli spazi di inserimento sono distanziati di 3,33 cm e i divisori sono alti 6,35 cm.

CODICE	DIMENSIONI P x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA
Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio di Premium Series			
MPMU61117DRPKG	600 x 1180 x 1790 mm	84 vassoi	1
MPMU61317DRPKG	600 x 1380 x 1790	105 vassoi	1
Cestello verticale per asciugatura e stoccaggio solo per ripiani profondi 600 mm (Si adatta a tutte le line Camshelving®)			
CSDR7	597 x 260 x 95	—	1
CSDR73	597 x 260 x 95	—	3

Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato [490].
Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro [151]. Le unità da 1220 mm di lunghezza vengono spedite in 5 confezioni. Le unità da 1530 mm di lunghezza vengono spedite in 6 confezioni.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MPMU61117DRPKG, MPMU61317DRPKG: [490] **CSDR7, CSDR73:** [151]

CAMBRO

Ripiani di servizio

Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio

Perfetto per asciugatura igienica, manipolazione sicura ed efficiente organizzazione efficente dei prodotti, agevolando l'accesso.

Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 8 traverse, 16 cestelli di asciugatura angolati e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Da assemblare.

Il supporto dal design unico può contenere fino a 8 vassoi di servizio o essere utilizzato per asciugare, conservare e trasportare teglie per alimenti e altre stoviglie. Si installa direttamente sulle traverse del ripiano. Prodotta con materiale plastico ABS resistente. Gli spazi di inserimento sono distanziati di 6,03 cm.

CODICE	DIMENSIONI P x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA
Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio di Premium Series			
MPMU61217PDPKG	600 x 1280 x 1790 mm	128 pellet e basi o 16 bacinelle GN 1/1	1
Cestello angolato per asciugatura e stoccaggio solo per ripiani profondi 600 mm (Si adatta a tutte le line Camshelving®)			
CSDR8	592 x 263 x 160	—	1
CSDR84	592 x 263 x 160	—	4

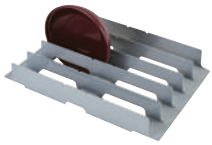
Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato (490).
MPMU61217PDPKG Viene spedito in 5 confezioni.
Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro (151).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MPMU61217PDPKG: (490)
CSDR8, CSDR84: (151)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPMU61217PDPKG

Rastrelliera per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto

Promuove: asciugatura igienica, manipolazione sicura ed organizzazione efficiente dei prodotti, semplificandone l'accesso.
Le unità vengono spedite complete di: kit di montanti mobili assemblati in fabbrica, 10 traverse, 10 cestelli di asciugatura per campane e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Da assemblare.



Utilizzato per asciugare e conservare in sicurezza fino a 10 cloche o coperchi di piatti in verticale per la consegna pasti ai pazienti. Si installa direttamente sulle traverse del ripiano. Prodotta con materiale plastico ABS resistente. Gli spazi di inserimento sono distanziati di 7,78 cm.

CODICE	DIMENSIONI P x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA
Rastrelliera per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto di Premium Series			
MPMU6917DDPKG	600 x 980 x 1790 mm	100 Domes	1
Cestello per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto solo per ripiani profondi 600 mm (Si adatta a tutte le line Camshelving®)			
CSDDC24	597 x 415 x 86	—	1
CSDDC245	597 x 415 x 86	—	5

Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato (490).
MPMU6917DDPKG Viene spedito in 3 confezioni.
Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro (151).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CSDDC24, CSDDC245: (151)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPMU6917DDPKG

Mensole da parete Camshelving® e prolunghe per mensole

Mensole da parete

- Ampliano lo spazio di stoccaggio in cucina, sopra l'area di lavoro e il lavandino.
- Dotate di sostegno a L indistruttibile, sostengono fino a 68 kg per ripiano.
- La costruzione in polipropilene resistente sopporta temperature fino a 88°C, e non si arrugginisce né si corrode.
- Le guide permettono di installare e rimuovere a incastro i ripiani, facilitandone la pulizia.
- Il bordo posteriore di 5 cm e il bordo anteriore a parapetto evitano la caduta degli oggetti e la contaminazione crociata.

StoreSafe STORE FIRST!

Prolunghe per mensole

- Trasformano lo spazio vuoto di una parete in una pratica area di stoccaggio.
- Le prolunghe possono essere usate con o senza le mensole da parete.
- Le strisce per sostegni sopportano temperature fino a 88°C, e non si arrugginiscono né si corrodono.

Mensola da parete Colore: Grigio Macchiato [480].

Colore delle strisce per sostegni delle prolunghe: Nero [110].

COMPONENTI

Ogni prolunga per mensola viene consegnata in un'unica confezione di spedizione contenente:

LUNGHEZZA	STRISCE PER SOSTEGNI	STAFFE	GANCI
910 mm	3	2	6
1220 mm	3	3	9

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSWS1436SK, CSWS1448SK, CSWS1836SK, CSWS1848SK: [480]

CODICE	CSWS1436SK	CSWS1448SK
DESCRIZIONE	910 mm mensola da parete, liscia	1220 mm mensola da parete, liscia
DIMENSIONI ESTERNE Lu x P x A	**Lu** 915 x **P** 360 x **A** 340 mm	**Lu** 1220 x **P** 360 x **A** 340 mm

Confezione da: 1 cad.

CODICE	CSWS1836SK	CSWS1848SK
DESCRIZIONE	910 mm mensola da parete, liscia	1220 mm mensola da parete, liscia
DIMENSIONI ESTERNE	**Lu** 915 x **P** 460 x **A** 340 mm	**Lu** 1220 x **P** 460 x **A** 340 mm

Confezione da: 1 cad.

CAMBRO

Panche di sostegno Serie S e connetori Camlink®

Panche di Sosegno Serie S

- Mantengono prodotti sollevati, freddi o derrate sfuse sollevati di 30 cm dal pavimento.
- La costruzione monoblocco garantisce resistenza e stabilità.
- Il polipropilene è resistente e sicuro fino a -38 °C, e non si arrugginisce, corrode né si piega.
- Il modello a superficie aerata garantisce l'ottima circolazione dell'aria intorno ai prodotti deperibili.
- Il modello a superficie liscia trattiene i liquidi versati permettendo una facile pulizia.

Colori: Marrone Scuro (131), Grigio Macchiato (480).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
DRS300, DRS360, DRS480, DRS600: (480)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
DRS360, DRS480 (480)

CODICE	DIM. ESTERNE A x P x La	CAPACITÀ DI CARICO
Superficie aerata		
DRS300	30 x 53,3 x 76	680
DRS360	30 x 53,3 x 91,5	680
DRS480	30 x 53,3 x 122	1,360
DRS600	30 x 53,3 x 152,5	1,360

Confezione da: 1

Connetori Camlink

I connettori Camlink bloccano saldamente le panche per maggiore stabilità.

CODICE	CONFEZIONE DA CAD.
DRLNK	6

Colore: Nero (110).

Il Camlink si adatta a tutte le dimensioni e a tutti gli stili. Con ogni Panca viene consegnato un Camlink gratis.

CAMBRO

Il sistema di conservazione
degli alimenti più efficiente di sempre

StoreSafe StaySafe

STOCCAGGIO²

SEVEN SIZES
from 1,9 - 20,8 L

CamSquares® fresh PRO

Virtualmente infrangibile, Camwear®, con policarbonato, resiste a temperature da -40°C a 99°C.

MANIGLIE INCASSATE

25% IN PIU' **di capacità di archiviazione**

GRADUAZIONI UTILI

Le graduazioni dei colori sono stampate all'esterno per una rapida gestione dell'inventario.

I segni di graduazione sono incisi e stampati a colori per garantire la leggibilità a lungo termine.

con i contenitori CamSquares FreshPro da 11,3 a 20,8 L

Nota: tutte le graduazioni sono approssimative.

CAMBRO

Contenitori per alimenti in policarbonato
CamSquare® Freshpro

StoreSafe StaySafe

FRESCHEZZA²

Coperchio Easy Seal

Prolunga la durata
di conservazione degli alimenti

Coperchio di facile inserimento/disinserimento

Previene le fuoriuscite

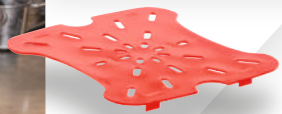
Massimizza la Freschezza

Prolunga la durata di conservazione di

2 GIORNI

INDUSTRIA-PRIMA

Ripiani di scarico per contenitori quadrati



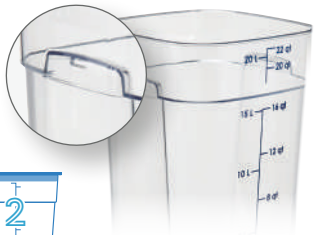
Contenitori per alimenti in policarbonato
CamSquare® Freshpro

SICUREZZA ALIMENTARE

L'impilamento incrociato garantisce un'asciugatura perfetta

I coperchi Easy Seal evitano la contaminazione incrociata degli alimenti

Un foro sui coperchi garantisce uno stoccaggio perfetto



Fori di scolo all'interno delle maniglie

EFFICIENZA

Identificazione immediata per colore

Coperchi, falsi fondi forati e graduazioni coordinati

CAMBRO

Contenitori per alimenti in policarbonato

CamSquare® Freshpro

StoreSafe StaySafe

ERGONOMICITÀ

Angoli arrotondati e maniglie incoporate

Angoli curvi per un versamento sicuro su 4 lati

Manipolazione ergonomica

Impugnatura strutturata

Facile da trasportare

Contenitori per alimenti in policarbonato
CamSquare® Freshpro

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I BARATTOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI FRESHPRO: (135), **2SFSFPDPP** (265), **6SFSFPDPP** (266), **12SFSFPDPP** (267)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

TUTTI I BARATTOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI FRESHPRO: (135), **2SFSFPDPP** (265), **6SFSFPDPP** (266), **12SFSFPDPP** (267)

Contenitori per alimenti in policarbonato

CODICE	2SFSPROCW	4SFSPROCW	6SFSPROCW	8SFSPROCW	12SFSPROCW	18SFSPROCW	22SFSPROCW
CAPACITA'	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17 L	19 L
DIM. L x L x A (CM)	19x19x10	19x19x18	23x23x18	23x23x24	29x29x22	29x29x33	29x29x41

Imballo: 6 **Colore:** Chiaro (135).

Coperture Easy Seal

CODICE	SFC2FPPP	SFC6FPPP	SFC12FPPP
DESCRIZIONE	Adatto per 1,9 e 3,8 L	Adatto per 5,7 e 7,5 L	Adatto per 11, 17 e 19 L
COLORE	Verde Traslucido (265)	Rosso Traslucido (266)	Blu Traslucido (267)

Imballo: 6 - I coperchi FreshPro Easy Seal non sono compatibili con i contenitori della serie Classic di CamSquares.

Ripiani di scarico

CODE	2SFSFPDPP	6SFSFPDPP	12SFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatto per 1,9 e 3,8 L	Adatto per 5,7 e 7,5 L	Adatto per 11, 17 e 19 L
COLORE	Verde Traslucido (265)	Rosso Traslucido (266)	Blu Traslucido (267)

Imballo: 6 - I ripiani di scarico FreshPro non sono compatibili con i contenitori della serie Classic di CamSquares.

BREVETTO È STATO RICHIESTO

CAMBRO

Contenitori per alimenti in policarbonato
CamSquare® Classic

Policarbonato CamSquares Serie Classic

CODICE	2SFSCW	4SFSCW	6SFSCW	8SFSCW	12SFSCW**	18SFSCW**	22SFSCW**
CAPACITÀ	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	18,5 x 18,5 x 10	18,5 x 18,5 x 18,7	21,5 x 21,5 x 18,5	21,5 x 21,5 x 23	25,6 x 31 x 21	25,6 x 31 x 32	25,6 x 31 x 40

Confezione da: 6 cad. **Colore:** Transparente (135). L'altezza comprende i coperchi. **Le dimensioni comprendono i manici.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I BARATTOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI IN CAMWEAR: (135)
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
2SFSCW, 4SFSCW, 6SFSCW, 8SFSCW, 12SFSCW, 18SFSCW, 22SFSCW (135).

Coperchi di tenuta per olicarbonato CamSquares Serie Classic

Nota: le graduazioni sono approssimative.

* I coperchi delle guarnizioni si adattano solo ai contenitori Camwear CamSquare e non sono ermetici.

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con i cibi.

CODICE	SFC2SCPP	SFC6SCPP	SFC12SCPP
DESCRIZIONE	Per 1,9 & 3,8 L	Per 5,7 & 7,6 L	Per 11,4, 17,2 & 20,8 L

Confezione da: 6 cad. **Colore:** Translucido (190).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
SFC2SCPP, SFC6SCPP, SFC12SCPP: (190)
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
SFC2SCPP, SFC6SCPP, SFC12SCPP (190)

CAMBRO

CamSquare® Freshpro traslucido
contenitore per alimenti

Ideale per

Erbe fresche
Spezie
Condimenti
Mise en place

INDUSTRIA-PRIMA
Grado commerciale
Taglie da un litro e mezzo litro

New!

La Soluzione Riutilizzabile & Sostenibile

Contenitori monoporzione in polipropilene riutilizzabili nel tempo

CAMBRO

CamSquare® Freshpro traslucido contenitore per alimenti

StoreSafe StaySafe

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
HFSFSPROPP, 1SFSPROPP: [190]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
HFSFSPROPP, 1SFSPROPP, SFC1FPPP, 1HFPRO4PK1: [190]

Coperchio Easy Seal

Trasporto con una sola mano

Rimane in posizione
Evita le fuoriuscite
Prolunga la durata di conservazione degli alimenti
Coperchio facile da infilare e da togliere
Foro per l'asciugatura e lo stoccaggio

Contenitori traslucidi in polipropilene per la conservazione degli alimenti

HFSFSPROPP
CAPACITÀ: ½ L
DIMENSIONI L x W x H: 12 cm x 12 cm x 6,5 cm
Imballo: 6 **Colore:** Traslucido [190].

Un unico coperchio adatto a entrambe le dimensioni dei contenitori

1 L

1/2 L

1SFSPROPP
CAPACITÀ: 1 L
DIMENSIONI L x W x H: 12 cm x 12 cm x 11,8 cm
Imballo: 6 **Colore:** Traslucido [190].

Coperchio Easy Seal

SFC1FPPP
DESCRIZIONE: Adatto per ½ e 1 L
Imballo: 6 **Colore:** Traslucido [190].

Personalizzazione

Scatola Cash&Carry

1HFPRO4PK1
DESCRIZIONE: Scatola Cash&Carry
Colore: Traslucido [190].

Barattoli Camsquare® polipropilene translucidi e in polietilene per la conservazione dei cibi

Polipropilene traslucido

- Facilita l'identificazione ed è altamente resistente alle sostanze chimiche.
- Sopporta temperature da -40° a 70°C.
- La scala graduata stampata aiuta a identificare la quantità contenuta.
- I coperchi differenziati in base al colore.

Nota: tutte le graduazioni sono approssimate.

Polietilene

- Una scelta di conservazione economica.
- Realizzato in materiale opaco resistente agli urti, alle macchie e agli agenti chimici.
- Sopporta temperature da -40° a 70°C.

Nota: tutte le graduazioni sono approssimate.

Coperture per Camwear®, Translucent e Poly CamSquares

- Differenziati in base al colore, i coperchi a incastro in polietilene.
- Le copertine colorate si abbinano ai segni di graduazione colorati sui contenitori.

Personalizzazione

Personalizzate i prodotti per la conservazione degli alimenti, allo scopo di identificare gli ingredienti dei menu, aggiungere indicazioni per le ricette o per aggiungere istruzioni in più lingue, favorendo in tal modo la qualità e la consistenza degli alimenti. Per maggiori informazioni vedere la pagina "Promote Your Brand" nella sezione Table di questo catalogo.

CAMBRO

Barattoli Camsquare® translucidi in polipropilene e in polietilene per la conservazione dei cibi

Polipropilene traslucido

CODICE	2SFSPP	4SFSPP	6SFSPP	8SFSPP	12SFSPP**	18SFSPP**	22SFSPP**
CAPACITÀ	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	18,5 x 18,5 x 10	18,5 x 18,5 x 18,7	21,5 x 21,5 x 18,5	21,5 x 21,5 x 23	25,6 x 31 x 21	25,6 x 31 x 32	25,6 x 31 x 40

Confezione da: 6 cad. **Colore:** Translúcido (190). L'altezza comprende i coperchi. **Le dimensioni comprendono i manici.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
2SFSPP, 4SFSPP, 6SFSPP, 8SFSPP, 12SFSPP, 18SFSPP, 22SFSPP: (190)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
2SFSPP, 4SFSPP, 6SFSPP, 8SFSPP 12SFSPP, 18SFSPP, 22SFSPP (190)

Coperchi universali*

CODICE	SFC2	SFC6	SFC12
COLORE	Verde Kelly (452)	Rosso inverno (451)	Blu mezzanotte (453)
DESCRIZIONE	Per 1,9 & 3,8 L	Per 5,7 & 7,6 L	Per 11,4, 17,2 & 20,8 L

Confezione da: 6 cad.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
SFC2: (452) **SFC6:** (451) **SFC12:** (453)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
SFC2 (452) **SFC6** (451) **SFC12** (453)

Nota: Le graduazioni sono approssimative.

*Applicabili a tutti i Camsquares

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

CAMBRO

Barattoli rotondi in policarbonato Camwear®

Conservare gli ingredienti, trasportare cibi pronti o parzialmente preparati. La trasparenza di Camwear consente di identificare facilmente il contenuto a colpo d'occhio. Riducono il rischio di contaminazione e migliorano la sicurezza alimentare. La forma rotonda favorisce una corretta circolazione dell'aria ed è ideale per mescolare zuppe e salse.

FORTE & CHIARO

Praticamente Il policarbonato infrangibile resiste a temperature da -40°C a 99°C.

Qualità, modellato in

Le ampie maniglie stampate sui formati più grandi facilitano il trasporto, mentre i fori consentono un'asciugatura rapida e igienica.

Gestione dell'inventario

Le graduazioni a colori sono stampate all'esterno per una rapida gestione dell'inventario.

Le graduazioni sono sia incise che stampate a colori per garantire una leggibilità a lungo termine.

Resistente alle macchie

Resiste ad acidi alimentari, oli, alcool e alle macchie.

Custodia e coperture in policarbonato

- I coperchi a scatto si adattano perfettamente
- Resistente alle macchie degli acidi e degli oli alimentari
- Resiste alle temperature da -40°C a 99°C

Resistenza al versamento

Le guarnizioni interne ed esterne garantiscono eccellente resistenza alle fuoriuscite.

CAMBRO

Barattoli rotondi in camwear®

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

RFSCW1, RFSCW2, RFSCW4, RFSCW6, RFSCW8, RFSCW12, RFSCW18, RFSCW22, RFSCWC1, RFSCWC2, RFSCWC6, RFSCWC12 [135] **RFS1SCPP, RFS2SCPP, RFS6SCPP, RFS12SCPP** [190]

Camwear

CODICE	RFSCW1	RFSCW2	RFSCW4	RFSCW6	RFSCW8	RFSCW12	RFSCW18	RFSCW22
CAPACITÀ DIMENSIONI	0,9 L	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIAM. SUPERIORE [CM]	15,4	20,8	20,8	25,2	25,2	37,8	37,8	37,8
ALTEZZA [CM]	12,7	11,1	21,8	20,2	27,6	21,3	30,5	38,1
CONFEZIONE DA, CAD	12	12	12	12	12	6	6	6

Colore: Trasparente [135]. La dimensione del diametro superiore comprende i manici. La dimensione dell'altezza comprende il coperchio.
Garanzia di due anni sui contenitori rotondi in Camwear.

Coperchi in Camwear

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE
Per 0,9 L	12	RFSCWC1
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFSCWC2
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFSCWC6
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFSCWC12

Colore: Trasparente [135].

Coperchi sigillati per barattoli rotondi Camwear

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE
Per 0,9 L	12	RFS1SCPP
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFS2SCPP
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFS6SCPP
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFS12SCPP

Colore: Traslucido [190].

Barattoli rotondi per la coservazione dei cibi, in polipropilene translucido e in polietilene

Polipropilene traslucido

- L'identificazione del contenuto è favorita dalla buona visibilità.
- Sono resistenti alle macchie.
- Temperature da -40° a 70°C.
- I coperchi a incastro chiudono saldamente.

Nota: tutte le graduazioni sono approssimate.

Nota: per ordinare i barattoli rotondi per la conservazione dei cibi senza le graduazioni stampate, aggiungere "N" alla fine del numero di codice dell'articolo.

I coperchi non sono intercambiabili.

CAMBRO

Barattoli rotondi per la coservazione dei cibi,
in polipropilene translucido e in polietilene

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
RFS1PP, RFS2PP, RFS4PP, RFS6PP, RFS8PP, RFS12PP, RFS18PP, RFS22PP, RFSC1PP, RFSC2PP, RFSC6PP, RFSC12PP (190) **RFSC12** (148)

Polipropilene traslucido

CODICE	RFS1PP	RFS2PP	RFS4PP	RFS6PP	RFS8PP	RFS12PP	RFS18PP	RFS22PP
CAPACITÀ DIMENSIONI	0,9 L	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIAM. SUPERIORE (CM)	15,4	20,8	20,8	25,2	25,2	37,8	37,8	37,8
ALTEZZA (CM)	12,7	11,1	21,8	20,2	27,6	21,3	30,5	38,1
CONFEZIONE DA, CAD	12	12	12	12	12	6	6	6

Colore: Traslucido (190). La dimensione del diametro superiore comprende i manici. La dimensione dell'altezza comprende il coperchio.

Coperchi per i barattoli rotondi in polipropilene traslucido

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE
Per 0,9 L	12	RFSC1PP
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFSC2PP
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFSC6PP
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFSC12PP

Colore: Traslucido (190).

Scatole in Camwear® per la conservazione degli alimenti

eliminate il pericolo della contaminazione crociata

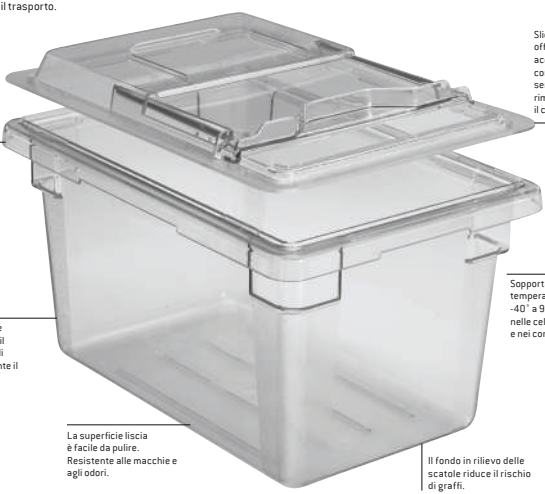
Mantenete più a lungo la freschezza degli ingredienti ed eliminate i punti di contaminazione crociata, trasferendo i prodotti nelle scatole per alimenti nell'area di conservazione. Una soluzione sicura per conservare frutta e verdura non confezionata. Il Camwear trasparente della scatola permette di identificarne il contenuto. Coperchi piatti o coperchi scorrevoli Camwear a scatto, venduti separatamente, rimangono in posizione e non si staccano durante il trasporto.

I coperchi Camwear e poli non sono intercambiabili.

I coperchi SlidingLids sono protetti dai seguenti brevetti USA: D 447,906 S e 6,540,098 B1.

PROPOR-ZIONALMENTE

Disponibile in rosso o giallo di sicurezza per ridurre il rischio di contaminazione incrociata.



SlidingLid offre un facile accesso ai contenuti senza rimuovere il coperchio.

Manici stampati per facilità di trasporto.

Sopporta temperature da -40 ° a 99 °C per l'uso nelle celle frigorifere e nei congelatori.

Il Camwear, durevole e trasparente come il cristallo, permette di identificare facilmente il prodotto.

La superficie liscia è facile da pulire. Resistente alle macchie e agli odori.

Il fondo in rilievo delle scatole riduce il rischio di graffi.

Coperchi piatto in Camwear

- I coperchi a incastro restano in posizione durante il trasporto.
- Le guide superiori incorporate assicurano un'impilatura più sicura.
- Sicuro a temperature da -40 ° a 99 °C.

Camwear SlidingLids®

- Il coperchio scorre all'indietro per un facile accesso al.
- Riduce il rischio di contaminazione crociata.
- Il coperchio chiude saldamente a incastro durante il trasporto.

CAMBRO

Scatole in Camwear® per la conservazione degli alimenti

Scatole in Camwear per la Conservazione Degli Alimenti

CODICE	18263CW	✣● 18266CW	18269CW
DIMENSIONI (CM)	46 x 66 x 9	46 x 66 x 15	46 x 66 x 23
CAPACITÀ APROSS.	18,9 L	33,1 L	49,2 L
CONFEZIONE DA, CAD	6	6	4

CODICE	182612CW	182615CW	12183CW	✣● 12186CW	✣ 12189CW
DIMENSIONI (CM)	46 x 66 x 30	46 x 66 x 38	30,5 x 46 x 9	30,5 x 46 x 15	30,5 x 46 x 23
CAPACITÀ APROSS.	64,4 L	83,3 L	6,6 L	11,4 L	18 L
CONFEZIONE DA, CAD	4	3	6	6	6

Colore: Transparente (135). **18266CW & 12186CW tutti i:** ● Rosso sicurezza (467), ✣ Giallo di sicurezza (464).

Coperchi in Camwear

CODICE	✣● 1826CCW PIATTO	✣● 1218CCW PIATTO
DIMENSIONI (CM)	45,7 x 66	30,5 x 45,7

Confezione da: 6 cad **Colore:** Transparente (135). **1826CCW & 1218CCW tutti i:** ● Rosso sicurezza (467), ✣ Giallo di sicurezza (464).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

18263CW, 18266CW, 18269CW, 182612CW, 182615CW, 12183CW, 12186CW, 12189CW, 1826CCW, 1218CCW: [135]

Contenitori accessori per la conservazione degli alimenti Camwear®

ColanderKit®

- Un sistema completo per la sicurezza dei cibi, confezionato in un solo imballaggio.
- Conservate in maniera sicura sul ghiaccio carni e pesci freschi o verdure non confezionate.
- Succhi e liquidi colano nella scatola sottostante, per una rimozione rapida e sicura.
- Riduce la manipolazione ed il rischio di contaminazione crociata.
- Il Kit Colander comprende:
  1 - Scolapasta da 20 cm
  1 - 46 x 66 x 23 cm Contenitore per alimenti Camwear
- 1 - 46 x 66 cm SlidingLid®.

Colini in Camwear®

- Migliora la qualità e riduce il rischio della contaminazione crociata.
- Liquidi e succhi colano direttamente nella scatola.
- Ideale per sgocciolare frutta e verdura, scongelare carni e pollame.
- Adatto solo ai contenitori per alimenti Camwear 46 x 66 cm.

Falsi fondi forati in Camwear

- Solleva il contenuto dai liquidi migliorando la qualità e la freschezza dei cibi.
- Prodotto in Camwear infrangibile.
- Adatto ai contenitori Camwear e Poly.

Dimensione del foro di drenaggio: 9,5 mm

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

1826DSCW, 1826CLRCW, 1826BCLRCW: [135]

CODICE	1826DSCW	1826CLRCW (PROFONDE 12,7 cm)	1826BCLRCW (PROFONDE 20 cm)
DESCRIZIONE	Falso fondo forato	Colini	Colini
DIMENSIONI	Adatto a tutte le scatole da 46 x 66 cm per alimenti	Adatto a scatole per alimenti Camwear solo 46 x 66 x 15 cm e più in profondità	Adatto a scatole per alimenti Camwear solo 46 x 66 x 23 cm e più in profondità
CONFEZIONE DA, CAD	6	6	4

Colore: Transparente [135].

CAMBRO

Accessori per le scatole per la conservazione degli alimenti, in polietilene e in Camwear®

Scatole per la conservazione degli alimenti, in polietilene

BPA FREE

- Soluzione economica per conservare.
- Resistente a urti, macchie e sostanze chimiche.
- Sopporta temperature da -40° a - 70°C.

CODICE	18263P
DIMENSIONI [CM]	46 x 66 x 9
CAPACITÀ APROSS.	18,9 L
CONFEZIONE DA, CAD	6

CODICE	18261SP
DIMENSIONI [CM]	46 x 66 x 38
CAPACITÀ APROSS.	83,3 L
CONFEZIONE DA, CAD	3

Colore: Branco Natural [148].

Coperchi in polietilene

BPA FREE

CODICE	1826CP PIATTO
DIMENSIONI [CM]	45,7 x 66

Confezione da: 6 cad **Colore:** Branco Natural [148].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
18261SP, 1826CP, 18263P: [148]

Etichette storesafe® per la rotazione dei cibi

- L'etichetta e l'adesivo si dissolvono in meno di 30 secondi.
- Mettere i contenitori sotto acqua calda o fredda o nella lavastoviglie.
- Sicure per tutti i sistemi di fognature e fosse settiche. Nessun accumulo negli scarichi.
- Sopportano temperature dei congelatori fino a -40°C.
- Sopportano temperature fino a 93°C per 4 ore.
- Sicure nel forno a microonde.
- Non lasciano residui appiccicosi che possono diventare sede di batteri nocivi.
- Di aiuto in un corretto sistema di stoccaggio e uso dei cibi First In First Out (FIFO).
- 100% dissolubili e biodegradabili.

Colore dell'etichetta: Bianco [148].

*Disponibili solamente in confezioni complete.

100% dissolubili e biodegradabili.

Materiale approvato dalla FDA.

BPA FREE

Eliminano residui appiccicosi e contaminazione crociata! Mai più l'operazione di raschiatura!

Si staccano e si sciolgono completamente da ogni contenitore messo in lavastoviglie o sotto acqua corrente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

1252SLB250, 1252SLINB250, 23SLB250, 23SLINB250, 23SLB6250

Distributore

CODICE CONFEZIONE	1252SLB250	1252SLINB250
MISURA ETICHETTA	3 x 5 cm	3 x 5 cm
CONFEZIONE DA, CAD	24 rotoli, 250 etichette per rotolo	24 rotoli, 250 etichette per rotolo

Distributore

CODICE CONFEZIONE	23SLB250	23SLB6250
MISURA ETICHETTA	5 x 7,6 cm	5 x 7,6 cm
CONFEZIONE DA, CAD	24 rotoli, 250 etichette per rotolo	6 rotoli, 250 etichette per rotolo

Distributore

CODICE CONFEZIONE	23SLINB250
MISURA ETICHETTA	5 x 7,6 cm
CONFEZIONE DA, CAD	24 rotoli, 250 etichette per rotolo

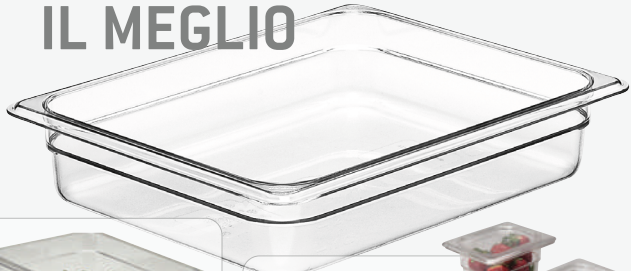
100% DISSOLUBILI E BIODEGRADABILI

CAMBRO

Teglie in policarbonato Camwear per alimenti

Strappare, trasportare e servire tutto in un'unica padella. Progettate con precisione secondo le specifiche Gastronorm GN, con un fondo ad ampio raggio per ridurre gli sprechi di cibo.

CHIARAMENTE IL MEGLIO

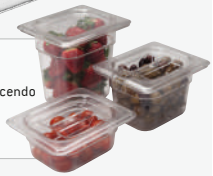


INFRANGIBILE

La vaschetta per alimenti in policarbonato è virtualmente infrangibile per una soluzione di conservazione duratura.

CHIAREZZA

Controllare il contenuto riducendo la manipolazione e la contaminazione incrociata.



CALDO o NON CALDO

Resiste a un'ampia gamma di temperature: da -40°C a 90°C

NESSUNA REAZIONE

Le vaschette in policarbonato non non reagiscono né si macchiano con acidi o oli.V

TEST A FREDDO

Teglia in acciaio inox

Padella per alimenti in camwear

Dimensioni ed informazioni per le ordinazioni

CONFIGURAZIONI	CODICE	PROFONDITÀ ARTICOLO	CAPACITÀ APPROSSIM.
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12CW	6,5 cm	8,5 L
	14CW	10	13
	16CW	15	19,5
	18CW	20	25,6
	10CWD	—	Falso fondo forato
GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	22LPCW	6,5	3
	24LPCW	10	5
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22CW	6,5	3,9
	24CW	10	5,9
	26CW	15	8,9
	28CW	20	11,7
	20CWD	—	Falso fondo forato
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32CW	6,5	3,4
	34CW	10	3,6
	36CW	15	5,3
	38CW	20	6,9
	30CWD	—	Falso fondo forato
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42CW	6,5	1,7
	44CW	10	2,5
	46CW	15	3,7
	40CWD	—	Falso fondo forato
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62CW	6,5	1
	64CW	10	1,5
	66CW	15	2,2
	60CWD	—	Falso fondo forato
GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	86CW	15	1,5
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92CW	6,5	0,57
	94CW	10	0,85
	96PCW	15	1,4
	90CWD	—	Falso fondo forato

Confezione da: 6

Colori: Trasparente [135], Bianco [148], Nero [110]. *82CW non è disponibile di colore nero [110]. 18CW e 28CW disponibili solo in Trasparente [135]
Colore del falsofondo: Trasparente [135].

Tutte le bacinelle in Camwear sono prodotte con materiale approvato dalla FDA e conformi allo Standard CEN Gastronorm EN 631-1.

La personalizzazione è disponibile solamente sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10CWD, 18CW, 20CWD, 28CW, 30CWD, 38CW, 40CWD, 60CWD, 90CWD, 92CW, 96CW: [135]
12CW, 14CW, 16CW, 22LPCW, 24LPCW, 22CW, 24CW, 26CW, 32CW, 34CW, 36CW, 42CW, 44CW, 46CW, 62CW, 64CW, 66CW, 94CW: [135], [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

12CW, 14CW, 16CW, 18CW, 10CWD, 22CW, 24CW,26CW, 28CW, 20CWD, 32CW, 34CW, 36CW, 38CW, 30CWD, 42CW, 44CW, 46CW, 40CWD, 52CW, 64CW, 66CW, 60CWD, 86CW, 92CW, 94CW, 90CWD [135]

Falso fondo forato

- Mantiene i prodotti fuori dai liquidi e favorisce il drenaggio.
- Disponibile per tutte le teglie per alimenti.

96PCW

CAMBRO

Coperchi in Camwear® dimensioni e informazioni per gli ordini

StoreSafe STORE FRESH

Coperchi piatti

Disponibili per tutte le bacinelle GN. Aumentano al massimo la capacità delle bacinelle.

Coperchi con presa maniglia

Il manico sagomato in bassorilievo offre un'impugnatura sicura e include un foro per una igienica asciugatura. Disponibile di colore nero per bloccare la luce e ridurre la decolorazione di carne e formaggi.

Coperchi con spacco mestolo e presa maniglia

Il coperchio con lo "spacco mestolo"permette agli utensili di rimanere sulla bacinella e di non entrare in contatto con banconi potenzialmente contaminati e o scivolare dentro i prodotti. Include un foro per una igienica asciugatura.

Coperchi sigillati

Progettati per adattarsi a teglie semitrasparenti per alimenti Camwear i coperchi a tenuta presentano una guarnizione interna che fornisce una migliore resistenza alle fuoriuscite con un periodo di conservazione fino a 3 giorni.

FlipLid®

Per aprire la bacinella non è necessario rimuovere il coperchio, ma è sufficiente sollevarlo. Riduce i rischi di contaminazione crociata.

FlipLid® con spacco per il mestolo

Dotati di una comoda apertura per inserirvi il mestolo.

GripLid®

La guarnizione in poliuretano sagomata sul coperchio afferra ermeticamente il lato della teglia, riducendo fuoriuscite e punti di contaminazione incrociata.

ADATTI PER	CODICE	DESCRIZIONE
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10CWC	Coperchi lisci
	10CWCH*	Coperchi con presa maniglia
	10CWCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia
	10CWGL	GripLid
	10PPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	20LPCWC	Coperchi lisci
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20CWC	Coperchi lisci
	20CWCH*	Coperchi con presa maniglia
	20CWCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia
	20CWL	FlipLid
	20CWLN	FlipLid con spacco mestolo e presa maniglia
	20CWGL	GripLid
	20PPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30CWC	Coperchi lisci
	30CWCH*	Coperchi con presa maniglia
	30CWCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia
	30CWL	FlipLid
	30CWLN	FlipLid con spacco mestolo e presa maniglia
	30CWGL	GripLid
	30PPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40CWC	Coperchi lisci
	40CWCH*	Coperchi con presa maniglia
	40CWCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia
	40PPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60CWC	Coperchi lisci
	60CWCH*	Coperchi con presa maniglia
	60CWCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia
	60CWL	FlipLid
	60CWLN	FlipLid con spacco mestolo e presa maniglia
	60CWGL	GripLid
	60PPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	80CWC	Coperchi lisci
	80CWCH	Coperchi con presa maniglia
	80CWCHN	Con spacco mestolo e presa maniglia
	80PPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90CWC	Coperchi lisci
	90CWCN	Coperchio piatto con spacco mestolo
	90PPCWSC	Coperchi sigillati

Confezione da: 6 cad *Include foro per perno.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC: [190] **10CWC, 10CWCH, 10CWCHN, 10CWGL, 20LPCWC, 20CWC, 20CWCH, 20CWCHN, 20CWGL, 20CWLN, 30CWC, 30CWCH, 30CWCHN, 30CWGL, 40CWC, 40CWCH, 60CWC, 60CWCH, 60CWCHN, 60CWGL, 90CWC:** [135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

10CWC, 10CWCH, 10CWGL, 20CWC, 20CWCH, 20CWGL, 30CWC, 30CWL, 30CWCH, 30CWGL, 40CWC, 40CWCH, 60CWC, 60CWCH, 60CWGL, 90CWC, [135] **10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC** [190]

Colore: Trasparente [135].
Coperchi sigillati colore: Traslucido [190].
Coperchi con presa maniglia colori: Trasparente [135], Nero [110].
La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi vedere la sezione sulla Personalizzazione.

I FlipLids sono coperti da brevetto U.S. 420,849, 422,838 e 427,012. I coperchi GripLid sono protetti dal brevetto USA D 446,076 e dal brevetto Utility 6,273,288 B1.

Bacinelle gastronorm H-Pans™
resistenti al calore

PRENDE IL CALORE

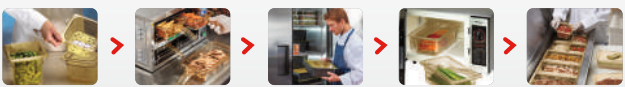
Conservare, trasportare e servire tutto in un'unica padella. Progettata con precisione secondo le specifiche Gastronorm GN, con un fondo ad ampio raggio per ridurre gli sprechi di cibo.

191°C
-40°C

Resiste a temperature da -40°C a 191°C

UNA TEGLIA CHE FA TUTTO

VA DA...



PREPARAZIONE > FORNO > CONGELATORE > MICROONDE > VAPORE A TAVOLA

I bordi della pentola sono freddi al tatto per una manipolazione sicura

TEGLIE IMPILABILI

CAMBRO

Bacinelle gastronorm H-Pans resistenti al calore dimensioni ed informazioni per gli ordini

CONFIGURAZIONE	CODICE CONTENITORI GN H-PAN	PROFONDITÀ	CAPACITÀ APPROSSIM.
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L
	14HP	10	13
	16HP	15	19,5
	10HPD	Falso fondo forato	—
GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	22LPHP	6,5	3
	24LPHP	10	5
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22HP	6,5	3,9
	24HP	10	5,9
	26HP	15	8,9
	20HPD	Falso fondo forato	—
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5	2,4
	34HP	10	3,6
	36HP	15	5,3
	30HPD	Falso fondo forato	—
	64HP	10	1,5
	66HP	15	2,2
	60HPD	Falso fondo forato	—

Confezione da: 6 cad

Falso fondo forato

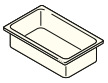
- Mantiene sollevato il prodotto e facilita lo scolo.
- Disponibile per le bacinelle di ogni dimensione.

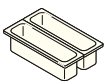
Colori: Ambra (150), Nero (110).
Colore Coline: Ambra (150).
Colore Falsofondo: Ambra (150).

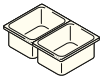
Le bacinelle H-Pans sono realizzate con materiali approvati FDA e conformi agli standard CEN Gastronorm EN 631-1. Il colore ambra può variare.

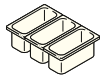
La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi vedere la sezione sulla Personalizzazione

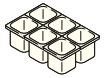
Adatte per il forno a microonde.











PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

14HP, 16HP, 32HP, 34HP, 10HPD, 20HPD, 30HPD, 60HPD, 36HP, 64HP, 66HP: [150]
22LPHP, 24LPHP: [110]
12HP, 22HP, 24HP, 26HP: [110], [150]

Coperchi per bacinelle gastronorm H-Pan e informazioni di ordinazione

CONFIGURAZIONI	CODICE	DESCRIZIONE
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10HPC*	Coperchi lisci
	10HPCH*	Coperchi con presa maniglia
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20HPC*	Coperchi lisci
	20HPCH*	Coperchi con presa maniglia
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30HPC*	Coperchi lisci
	30HPCH*	Coperchi con presa maniglia
	30HPCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60HPC*	Coperchi lisci
	60HPCH*	Coperchi con presa maniglia
	60HPCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia

Confezione da: 6 cad *Include foro per perno.

Coperchi piatti H-Pan
Disponibili per tutte le dimensioni di contenitori. Aumentano al massimo la capacità dei contenitori.

Coperchi H-Pan con presa maniglia
Manici incorporati, profondi ed isolanti.

Coperchi H-Pan con spacco mestolo e presa maniglia
Dotati di una comoda apertura per inserirvi il mestolo. Pratici manici per facilitarne l'uso.

FlipLid
Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto.
I FlipLid non sono registrati NSF.

Coperchi con spacco mestolo e presa maniglia FlipLid
Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto. I FlipLid con spacco mestolo sono approvati NSF.

Colore: Ambra (150).
Il colore ambra può variare.

I coperchi FlipLid sono protetti dai brevetti USA D 420,849, D 422,838, D 427,012 e D 6,273,288 B1.

Adatte per il forno a microonde.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10HPC, 10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 30HPC, 30HPCH, 30HPCHN, 60HPC, 60HPCH, 60HPCHN: (150)

Bacinelle resistenti al calore H-Pan™ con manici

- Base piana per massimizzare il contatto con l'elemento di riscaldamento.
- Il materiale resistente al calore sopporta temperature comprese tra -40° a 190°C.
- Idonee per scaldavivande di tutti i fabbricanti principali, compresi i modelli a lato singolo e i modelli a 2 lati passanti.
- Il manico rinforzato in rilievo è dotato di impugnatura per le dita per una presa sicura.
- Manico disegnato con fori di scolo e di asciugatura per evitare l'accumulo di acqua dopo il lavaggio.
- Le due maniglie consentono ai dipendenti di afferrare la bacinella con sicurezza da entrambi i lati.
- Può essere usato con coperchi e ripiani di sgocciolamento ad alta temperatura.

Colore: Ambra (150).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
32HP1H, 32HP2H: (150)

32HP2H

32HP1H

CONFIGURAZIONE	CODICE BACINELLA	DESCRIZIONE	PROFONDITÀ
1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP1H	Manico singolo	6,5 cm
	32HP2H	Manico doppio	6,5

Confezione da: 6 cad

Pentole traslucide per alimenti

CONFIGURAZIONI	CODICE	PROFONDITÀ ARTICOLO	CAPACITÀ APPROSSIM.
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12PP*	6,5 cm	8,5 L
	14PP	10	13
	16PP	15	19,5
	18PP*	20	25,6
	10PPD	—	Falso fondo forato
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22PP*	6,5	3
	24PP	10	5,9
	26PP	15	8,9
	28PP*	20	11,7
	20PPD	—	Falso fondo forato
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32PP	6,5	2,4
	34PP	10	3,6
	36PP	15	5,3
	38PP*	20	6,9
	30PPD	—	Falso fondo forato
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42PP	6,5	1,7
	44PP	10	2,5
	46PP	15	3,7
	40PPD	—	Falso fondo forato
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62PP	6,5	1
	64PP	10	1,5
	66PP	15	2,2
	60PPD	—	Falso fondo forato
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92PP	6,5	0,57
	94PP	10	0,85
	90PPD	—	Falso fondo forato

Confezione da: 6 cad *Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Turchia.

CAMBRO

StoreSafe

Colore: Traslucido (190).

Tutte le bacinelle traslucide Gastronorm per la conservazione degli alimenti sono prodotte con materiali approvati dalla FDA.

Tutte le bacinelle GN in polipropilene sono state progettate a norma Gastronorm CEN EN 631-1.

BPA FREE

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10PPD, 12PP, 14PP, 16PP, 18PP, 20PPD, 22PP, 24PP, 26PP, 28PP, 30PPD, 32PP, 34PP, 36PP, 38PP, 40PPD, 42PP, 44PP, 46PP, 60PPD, 62PP, 64PP, 66PP, 90PPD, 92PP, 94PP. (190)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

12PP, 14PP, 16PP, 18PP, 10PPD,22PP, 24PP, 26PP, 28PP, 20PPD, 32PP, 34PP, 36PP, 38PP, 30PPD, 42PP, 44PP, 46PP, 40PPD, 62PP, 64PP, 66PP, 60PPD, 92PP, 94PP, 90PPD (190)

Falso fondo forato

- Mantiene i prodotti fuori dai liquidi e favorisce il drenaggio.
- Disponibile per tutte le dimensioni di pentole.

CAMBRO

Coperchi per recipienti per alimenti traslucidi

Coperchi sigillati

Progettati per adattarsi alle teglie semitrasparenti per alimenti Camwear® i coperchi a tenuta presentano una guarnizione interna che fornisce una migliore resistenza alle fuoriuscite con un periodo di conservazione fino a 3 giorni. Disponibile per le teglie di tutte le dimensioni.

Coperchi con presa maniglia

La maniglia sagomata in profondità offre una presa sicura. Disponibile per tutte le teglie per alimenti, eccetto 1/9.

Coperchi con spacco mestolo e presa maniglia

Facile accesso per mestoli o cucchiai. Disponibile per teglie per alimenti da 1/3 e 1/6.

Coperchio piatto

Disponibile solo per le bacinelle GN 1/9.

ADATTI PER	CODICE	DESCRIZIONE
GN 1/1 32,5 x 53 cm	1OPPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	2OPPCH	Coperchi con presa maniglia
	2OPPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/3 (17,6 x 32,5 cm)	3OPPCH	Coperchi con presa maniglia
	3OPPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	4OPPCH	Coperchi con presa maniglia
	4OPPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	6OPPCH	Coperchi con presa maniglia
	6OPPCWSC	Coperchi sigillati
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	9OPPCWSC	Coperchi sigillati

Confezione da: 6 cad.

Colore: Traslucido (190).

Tutti i coperchi delle teglie semitrasparenti per alimenti sono realizzati con materiali approvati FDA.

Tutte le bacinelle GN in polipropilene sono state progettate a norma Gastronorm CEN EN 631-1.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

2OPPCH, 3OPPCH, 4OPPCH, 6OPPCH, 1OPPCWSC, 2OPPCWSC, 3OPPCWSC, 4OPPCWSC, 6OPPCWSC, 9OPPCWSC: (490)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

1OPPCWSC, 2OPPCWSC, 3OPPCWSC, 4OPPCWSC, 6OPPCWSC, 9OPPCWSC (190).

Bacinelle, Coperchi E Dosatori Gastronorm Coldfest®

- Mantiene freddo il contenuto alle temperature raccomandate dalla HACCP non superiori a 4°C evitando gli inconvenienti dell'uso del ghiaccio.
- Congelare capovolto per otto ore, o durante la notte, prima di aggiungere prodotti già freddi.
- I contenitori GN da 1/2 e 1/3 mantengono freddo il contenuto fino a otto ore. Il contenitore da 1/6 e il recipiente cilindrino possono conservare il contenuto freddo fino a sei ore.

- Conforme alle dimensioni esterne standard Gastronorm per uso negli espositori di cibi e nei tavoli di preparazione in cucina.
- Impilabile per risparmiare spazio in sede di congelamento e stoccaggio.
- Utilizzabile per il contatto diretto con tutti i tipi di prodotti alimentari.

Colori: Nero [110], Bianco [148].
Colore coperchio piatto: Trasparente [135].
Colore coperchio sigillato: Bianco [148].
Colore della pompa con coperchio: Trasparente [135].

Os tempos sugeridos de armazenagem baseiam-se em testes em condições de temperatura ambiente de até 23°C

Coldfest è protetto da brevetto USA D 419,364.

*Non registrato NSF.

Tutte le bacinelle GN ColdFest sono progettate secondo lo standard CEN Gastronorm Standard EN 631-1.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
66CF: [110]
CFR18: [110], [148]
60CFC: [135]

Ideale per l'uso con Cambro Versa Food Bar® per mantenere refrigerati gli oggetti deperibili.

Teglie / Recipiente cilindrico

CODICE CONTENITORE	66CF‡	CFR18‡
CONFIGURAZIONI	GN 1/6 – 16,2 x 17,6 cm	ø 17,3 cm
PROFONDITÀ CONTENITORE	15 cm	17 cm
CAPACITÀ APPROSSIMATIVA	1,4 L	1,6 L

Confezione da: 1 cad.

Coperchio

CODICE COPERCHIO	60CFC*
DESCRIZIONE	Coperchio piatto
ADATTO PER COLDFEST	GN 1/6

Confezione da: 2 cad.

I contenitori ColdFest sono realizzati con involucri in ABS altamente resistente agli urti e nuclei in gel refrigerante non tossico.

Contenitori Per Pasta Da Pizza

Polipropilene

- Ideali per la conservazione, il trasporto, la lievitazione e il raffreddamento dell'impasto.
- Leggere, resistenti e infrangibili.
- Il materiale resistente agli agenti chimici non assorbe gli odori ed è facile da pulire.
- I contenitori si impilano perfettamente, impedendo l'entrata di polvere, sporcizia e contaminanti, prolungando al tempo stesso la freschezza del prodotto.
- Ogni contenitore funziona da coperchio per il contenitore sottostante, riducendo la necessità e la spesa di coperchi.
- Sopporta temperature da -40° a 70°C.
- Il coperchio può essere usato come vassoio di 46 x 66 cm.
- Disponibile solo con profondità di 7,6 cm.

Colore: Bianco [148].

Le scatole da pizza in polipropilene e quelle in Camwear non sono impilabili tra loro.

Colori del CD1826PDB: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio Chiaro [180].

*I contenitori in polipropilene di pasta per pizza sono lavabili in lavastoviglie ad alte temperature.

Capacità di carico: 136 kg

Rotelle Camdolly: Ruote da 12,7 cm: 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

DB18263P, DB60407, DB604010, DB6040C, DB18263CW: [148]

Camwear®

- Previene l'indurimento e aumenta la durata dell'impasto.
- Realizzati in Camwear praticamente infrangibile e rinforzati su tutti i lati.
- I contenitori non si piegano né si deformano.
- Sopporta temperature da -40° a 99°C.
- Disponibili nei modelli profondi 7,62 e 15,24 cm.

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI INTERNE
Contenitore per pasta da pizza in polipropilene		
DB18263P‡	46 x 66 x 7,6 cm	40,6 x 60,9 cm
DB60407	60 x 40 x 7	
DB604010	60 x 40 x 10	
Coperchio in polipropilene		
DB6040C	60 x 40	
Contenitori per pasta da pizza in Camwear		
DB18263CW	46 x 66 x 7,6	40,6 x 60,9

Confezione: 6 **Colore:** Bianco [148].

Contenitori per ingredienti e palette Camwear®

Contenitori per ingredienti

- Per conservare ingredienti sfusi e asciutti, come farina e cereali.
- Il coperchio trasparente scorrevole ed igienico riduce le operazioni di manipolazione e permette di identificare rapidamente il contenuto.
- Il contenitore è prodotto con materiale approvato dalla FDA, pertanto non sono necessari rivestimenti interni.
- Realizzati in modo da poter essere sistemati sotto tavoli da lavoro standard.

Ruote da 7,6 cm: 2 posteriori fissi, 2 anteriori girevoli.

Colore: Bianco [148].

Palette vendute a parte.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
IBS20, IBS27, IBS37, CC32: [148]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
IBS20, IBS27, IB44, CC32 [148]

IBS20

IBS27

IBS37

CC32

CODICE	DIMENSIONI L x L u x A	CAPACITÀ LIQUIDI	TIPO DI COPERCHIO	CAPACITÀ A SECCO [ZUCCHERO]	CAPACITÀ A SECCO [FARINA]
IBS20	33 x 75 x 71 cm	81 L	Coperchio scorrevole a due pezzi	77 kg	63 kg
IBS27	42 x 75 x 71	102	Coperchio scorrevole a due pezzi	103	68
IBS37	55 x 75 x 71	140	Coperchio scorrevole a due pezzi	143	102
IB44	47 x 75 x 74	161	Coperchio piatto singolo	145	104
CC32	56 x 61 x 58,5	121	-	-	-

Confezione: 1

Palette in Camwear

- Il Camwear infrangibile non si ammacca, né si scheggia o arrugginisce.
- Il manico incorporato offre una salda presa e contiene un foro per appendere la paletta.
- Ideali per l'uso con i carrelli portaghiaccio e i contenitori per ingredienti.

Colore: Trasparente [135].

Non è prevista la personalizzazione.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE PALETTE: [135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
SCP24CW [135]

CODICE	CAPACITÀ APPROSSIM.	CONFEZIONE DA CAD.
SCP6CW	170 g	12
SCP12CW	340	12
SCP24CW	680	12
SCP64CW	1814	6

CAMBRO

Misurini per alte temperature e misurini Camwear®

Misurini e coperchio per alte temperature

- Utilizzare per riscaldare liquidi o salse nel microonde, raccogliere acqua calda da un distributore, riempire tavoli a vapore o scaldavivande o reidratare i prodotti alimentari.
- Resiste a temperature da -40° a 190° C.
- Non si spezzerà o frantumerà dall'uso regolare con liquidi / ingredienti caldi.
- Graduazioni standard e metriche integrate garantiscono precisione e resistono ai rigori del servizio alimentare.
- La maniglia sagomata è posizionata sia per il comfort che per la sicurezza e rimane fresca al tatto dal microonde o dal forno.
- La copertura opzionale antispruzzo è adatta sia per 2 che per 4 L misurini.

Colore: Ambra (150).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
200MCH, 400MCH, MCCH: (150)

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x A
200MCH	2 L Misurino	16,2 x 19,4 cm
400MCH	4 L Misurino	26,4 x 19,4
MCCH	Coperchio universale (adatto per entrambe le coppette)	18,9 x 2,4

Confezione da: 1 cad.

Coppette mostrate con il coperchio universale opzionale.

Coppette per misurazione liquidi Camwear

- Le scale graduate sono stampate sull'esterno: in blu, per le misure nel sistema metrico decimale, e in rosso per il sistema standard americano.
- In Camwear resistente, non si ammaccano, assicurando sempre l'esatta misurazione della quantità.
- Il manico è stampato, quindi non si stacca.

Colore: Trasparente (135).

La personalizzazione è disponibile solamente sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
100MCCW, 200MCCW, 400MCCW: (135)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
100MCCW, 200MCCW

Le graduazioni sono incorporate e stampate in Blu per le misure del sistema metrico e in Rosso per le misure del sistema Americano.

CODICE	CAPACITÀ APPROSSIM.	CONFEZIONE DA CAD.
100MCCW	1	12
200MCCW	2	12
400MCCW	4	1

Piatti ovali e piatti a scomparti

CODICE	90SPCW
DIAMETRO	22,9 x **A** 4 cm
DESCRIZIONE	Rotondo, piatto fondo
CONF. DA CAD.	48

Per informazioni dettagliate sui coperchi, vedere la sezione Set isotermico.
*HK93BCW è disponibile solo in Beige (133).
Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Boccali e tazze

CODICE	75CW	96CW
CAPACITÀ APPROSS.	239 mL	288 mL
DESCRIZIONE	Tazza impilabile	Boccali
CONF. DA CAD.	48	48
DIAM. MAX/ALTEZZA	10,3* cm / 8 cm	10,6* cm / 9,5 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	16C414	16C414

*Il diametro massimo comprende i manici.
Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Piatti

CODICE	10CWNR	9CWNR	82SCWNR	72SCWNR	65CWNR
DIAMETRO	25,4 cm	22,9 cm	21 cm	18,4 cm	16,5 cm
DESCRIZIONE	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto
CONF. DA CAD.	48	48	48	48	48

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Ciotole

CODICE	10CW*	10CWL	45CW	50CW	60CW	100CW	150CW
CAPACITÀ APPROSS.	278 mL	—	150 mL	452 mL	322 mL	370 mL	494 mL
DESCRIZIONE	Ciotola quadrata	Coperchio per 10CW	Coppetta frutta	Ciotola	Ciotola	Ciotola	Ciotola
CONF. DA CAD.	48	48	48	48	48	48	48
DESIGN	Quadrato	Quadrato	Rotondo	Rotondo	Rotondo	Rotondo	Bordo: tondo Base: quadrata
DIAMETRO ESTERNO	10,2 x 10,2 cm	—	11,7 cm	13,3 cm	15,2 cm	12,5 cm	Alto: 13,3 cm Base: 6,4 x 6,4 cm
ALTEZZA	4,8 cm	2,2 cm	3,3 cm	5,4 cm	4 cm	4,3 cm	5,7 cm

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde. *Disponibile coperchio.

Colori: Trasparente [152], Ambra [153], Beige [133], Argento [486].
MDCPC9CW Colori: Trasparente [135], Ambra [153], Beige [133], Argento [486].

Per aiutarvi a selezionare il coperchio della giusta dimensione, vedere la Guida per le dimensioni dei coperchi Camcover nel nostro sito www.cambro.com. Oppure, inviateci uno dei vostri piatti al Servizio Clienti Cambro.

*Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Coperchi Camcovers in Camwear

CODICE	DIAMETRO INTERNO	ALTEZZA ESTERNA	CONFEZIONE DA CAD.
Coperchi Camcovers in Camwear			
9011CW	25,4	7,3	12
1000CW	25,9	6,8	12
1007CW	27	7	12
1013CW	27,5	6,8	12
1101CW	27,9	6,8	12
Coperchi Camcover a basso profilo in materiale Camwear			

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
90SPCW, 10CWNR, 9CWNR, 82SCWNR, 50CW, 60CW, 75CW, 96CW: [148], [401] **10CWL:** [135] **72SCWNR, 65CWNR, 10CW, 45CW, 100CW, 150CW:** [148]
9011CW, 1000CW, 1007CW, 1013CW, 1101CW: [152]

CAMBRO

Brocche Camwear®

- Sono leggere e facili da maneggiare.
- L'esclusivo profilo sagomato e il beccuccio per il controllo del ghiaccio riducono i versamenti.
- La base leggermente rialzata permette un'asciugatura completa e igienica.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

P320CW, P34CW, P34LCW, P480CW, P600CW, P60CW, PL60CW, PE600CW, P64CW, PC64CW: (135)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

P320CW, P480CW, P600CW, P60CW, PL60CW, PE600CW, P64CW, PC64CW, P34CW, PC34CW, P34LCW (135)

Colore: Trasparente (135). Il modello P600CW è disponibile anche nel colore ambra (153).

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

PC34CW Solo brocca impilabile sono protetti dal brevetto USA D 682,002 S.

SAN1600CW (135)

PL60CW
La brocca Laguna® ha una superficie martellata che nasconde i graffi. Versate solo le bevande dal beccuccio, oppure le bevande e il ghiaccio dai lati della brocca. Disponibili bicchieri abbinati.

P320CW, P480CW and P600CW
Lo standard del settore. L'ampia base ne assicura la stabilità.

BPA FREE

P320CW
CAPACITÀ: 0,95 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 17 cm
DIAMETRO CON MANICI: 14,5 cm
Confezione da cad.: 6

P480CW
CAPACITÀ: 1,4 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20 cm
DIAMETRO CON MANICI: 16 cm
Confezione da cad.: 6

P600CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20,5 cm
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm
Confezione da cad.: 6

P60CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 23 cm
DIAMETRO CON MANICI: 18,5 cm
Confezione da cad.: 6

PL60CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20 cm
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm
Confezione da cad.: 6

PE600CW
Design economico e leggero. Versate solo le bevande dal beccuccio, oppure le bevande e il ghiaccio dai lati della brocca.

P64CW
Forma affusolata e beccuccio antisgocciolio.

PC64CW
Il coperchio a tre posizioni permette di versare solo la bevanda, oppure sia la bevanda che il ghiaccio, ed è anche chiudibile per proteggere il contenuto della brocca.

PC34CW
Brocche e coperchio impilabili con motivo brinato per nascondere i graffi.

P34CW
Solo brocca impilabile.

P34LCW
Solo coperchio per brocca impilabile.

PE600CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20 cm
DIAMETRO CON MANICI: 18,7 cm
Confezione da cad.: 6

P64CW
CAPACITÀ: 1,9 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 23,5 cm
DIAMETRO CON MANICI: 18,5 cm
Confezione da cad.: 6

PC64CW
CAPACITÀ: 1,9 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 24,8 cm con coperchio
DIAMETRO CON MANICI: 18,5 cm
Confezione da cad.: 6

PC34CW
CAPACITÀ: 1 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 19 cm con coperchio
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm
Confezione da cad.: 6

P34CW / P34LCW
CAPACITÀ: 1 L / —
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 16,8 cm / 5,1 cm
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm / 11,4 cm
Confezione da cad.: 6

Bicchieri da bibita Huntington® in Camwear® e Newport in San

Bicchieri Huntington

- Hanno l'aspetto elegante e attraente del vetro, senza gli inconvenienti legati alla rottura dei bicchieri di vetro.
- Fabbricato con il materiale resistente Camwear.
- Leggeri.
- I separatori interni rendono impilabili i bicchieri ed evitano anche che i bicchieri si appiccichino.
- Il fondo di scolo su tre lati facilita il lavaggio e l'asciugatura.

Colori: Azzurro [196], Trasparente [135].
Colore del coperchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -40 °a 99 °C.

*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
HT5CW, HT8CW, HT10CW, HT12CW, HT12CW: [135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
HT5CW, HT8CW, HT10CW, HT12CW [135]

CODICE	HT5CW	HT8CW	HT10CW	HT12OCW	HT12CW
DIAMETRO MAX	6 cm	6,8 cm	7,1 cm	7,6 cm	8,6 cm
ALTEZZA MAX	9 cm	11,3 cm	12,2 cm	12,8 cm	9,5 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	49S318	36S418	36S434	25S434	25S418
CAPACITÀ AL BORDO	148 mL	237 mL	296 mL	355 mL	355 mL

Bicchieri Newport

- Il design a coste conferisce l'aspetto elegante del vetro con i vantaggi di sicurezza ed il risparmio economico della plastica.
- In plastica SAN resistente agli urti, resistono a scheggiature e rotture.
- I separatori interni evitano che i bicchieri si appiccichino.
- Il bordo Sani-Rim permette di bere con una completa sicurezza igienica.

Colori: Trasparente [152], Ambra [153], Blu Ardesia [401].
Colore del coperchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -20° a 85 °C.

*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
NT5, NT8, NT9, NT10, NT12: [152]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
NT5, NT8, NT9, NT10, NT12 [152]

CODICE	NT5	NT8	NT9	NT10	NT12
DIAMETRO MAX	6,4 cm	6,8 cm	8,3 cm	7,1 cm	7,6 cm
ALTEZZA MAX	9,4 cm	10,2 cm	8,4 cm	11,6 cm	13 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	36S318	36S418	25S318	36S434	25S434
CAPACITÀ AL BORDO	189 mL	228 mL	275 mL	300 mL	373 mL

CAMBRO

Bicchieri Laguna® e Del Mar® in San

Bicchieri Laguna

- La superficie con effetto martellato nasconde i segni dell'acqua e i graffi.
- In materiale SAN resistente agli urti.
- Leggeri e facili da portare.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
LT8, LT10, LT12, LT22: [152]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
LT10, LT12, LT14 [152]

Colori: Trasparente [152], Verde Spagnolo [427].
Colore del coperchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -20° a 85°C.

*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.

CODICE	LT8	LT10	LT12	LT14	LT22
DIAMETRO MAX	6,9 cm	7,4 cm	7,9 cm	8,3 cm	9,3 cm
ALTEZZA MAX	10,9 cm	12,1 cm	12,7 cm	13,1 cm	15,4 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	36S418	30S434	25S434	25S434	16S534
CAPACITÀ AL BORDO	236,6 mL	295,7 mL	354,9 mL	414 mL	650,6 mL

Bicchieri Del Mar

- L'aspetto martellato del vetro si abbina alla leggerezza di manipolazione della plastica.
- La base spessa e solida ed il bordo arrotondato assicurano maggiore stabilità.
- In materiale plastico SAN resistente agli urti.

Colori: Trasparente [152], Rosso Rubino [156], Blu Zaffiro [608], Ambra Chiaro [609].
Colore del coperchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

I bicchieri Del Mar sono protetti dal brevetto USA D 478,778 S.

Sopporta temperature da -20° a 85°C.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
D8 [152], D14 [152], [609]

CODICE	D8	D14
DIAMETRO MAX	6,7 cm	8,3 cm
ALTEZZA MAX	10,6 cm	8,3 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	36S418	25S318
CAPACITÀ AL BORDO	237 mL	414 mL

Bicchieri Colorware e Coca-Cola® in San

- Un bicchiere classico ed economico per pranzi informali.
- La superficie esterna in rilievo resiste ai graffi.
- In materiale SAN resistente agli urti.
- I separatori interni permettono di impilare i bicchieri facilitandone lo stoccaggio.
- Il bordo Sani-Rim permette di bere con una completa sicurezza igienica.

Colori: Blu Ardesia (401), Trasparente (152), Ambra (153), Rosso Rubino (156).
Colore del coperchio: Traslucido (190).

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -20° a 85°C.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
1200P: (152)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
800P, 1200P (152)

CODICE (72 PZ.)	800P	1200P
DIAMETRO MAX	6,7 cm	7,5 cm
ALTEZZA MAX	10,2 cm	13,2 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	36S418	25S434
CAPACITÀ AL BORDO	231 mL	373 mL
CONFEZIONE (P)	72	72

Bicchieri Camwear® e Camview® Camliters®

Bicchieri in Camwear

- L'aspetto e la sensazione del vetro, ma con il materiale resistente Camwear.
- La superficie esterna in rilievo resiste ai graffi.
- L'interno liscio favorisce la facile pulizia.
- Dotati di bordo Sani-Rim per bere con completa sicurezza igienica.

Colore: Trasparente (152).

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -40° a 99°C.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
500CW, 800CW: (152)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
500CW, 800CW: (152)

CODICE	500CW	800CW
DIAMETRO MAX	5,7 cm	6,7 cm
ALTEZZA MAX	9,2 cm	10,2 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	49S318	36S418
CAPACITÀ AL BORDO	160 mL	237 mL

CAMBRO

Caraffe Camliter CamView

- Ideale per servire bevande a buffet o sul tavolinetto.
- Sono inclusi coperchi piatti a prova di versamento con salda chiusura a scatto, per proteggere il contenuto della caraffa dalla contaminazione crociata.
- Disponibile anche il coperchio con beccuccio, che protegge il contenuto mentre viene servito senza problemi.
- Leggere, resistenti alle ammaccature e ai graffi.
- Realizzate in materiale resistente agli urti.
- Certificate da NSF - Caraffe Camliter con coperchio piatto.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

WW1000, WW500, WW250: [135]
WW1000L, WW1000LS: [148]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

WW1000, WW500, WW250: [135]
WW1000LS: [148]

Colore: Trasparente [135].
Colore del coperchio: Bianco [148].

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -40° a 71°C.

Lids not NSF listed.

CODICE	CAPACITÀ	ALTEZZA
Camliter completi di tappi: [WW1000L, WW250L]		
WW1000	1	24,8
WW500	0,5	20
WW250	0,25	15,9
Tappi		
WW1000LS	(tappo per 1,5, 1 L, e 0,5 L)	
WW1000L	(tappo per 1,5 L, 1 L y 0,5 L)	

Confezione da cad.: 12 Il coperchio con beccuccio deve essere ordinato a parte

---

Dispenser di bevande, secchio con manico e ciotole con motivo a spirale Swirl Bowls®

Secchio con manico in Polietilene

- Capace secchio multiuso da 21 L, ideale per miscelare, riporre e trasportare.
- In polietilene durevole, sopporta temperature comprese tra -40° e 70°C, ed è resistente alle macchie.
- Il coperchio con chiusura a incastro e linguetta è ordinabile a parte.

CODICE	CONFEZIONE DA CAD.
PWB22	6
RFSC12 (coperchio)	6

Colore: Bianco Naturale [148].

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

PWB22, RFSC12 [148]

Tutte le graduazioni sono approssimate.

Pirofile e vassoi da esposizione

- Preparazione, conservazione e servizio, tutto in uno, con uno stile moderno e a un prezzo economico.
- I contenitori e i piatti sono prodotti in materiale SAN, che resiste a urti, macchie e scheggiature.
- Ideali per le gastronomie dei supermercati, le paninoteche, per il servizio a buffet e per il catering.
- I coperchi con manico sono in Camwear® trasparente e infrangibile.

Preparare, impilare, conservare e servire: tutto in uno.

Colori pirofile e vassoi: Trasparente [152], Nero [110], Bianco [148], Rosso [404].

Colore coperchio pirofile: Trasparente [135].

La personalizzazione non è disponibile.

Le pirofile sono protette dai seguenti brevetti USA: D 504,283 S, D 503,871 S e D 494,419 S. Il coperchio smerlato per il servizio dei cibi è protetto dal brevetto USA D 509,705 S.

I modelli DC5 e DCC10 sono componenti NSF.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

DC5, DC10: [110], [148]
DCC5, DCC10: [135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

DC5, DC10: [110], [148]
DCC5, DCC10: [135]

Possono essere impilati per ridurre l'ingombro.

I coperchi trasparenti con manico evitano la contaminazione e mantengono freschi i cibi.

I coperchi possono anche essere usati come rialzo dei contenitori sui tavoli da buffet o nelle vetrine di esposizione delle gastronomie.

Per maggiore praticità i coperchi servono anche da base, per presentare i cibi e per ridurre gli sprechi.

Pirofila e vassoio

BPA FREE

CODICE	DC5	DC10
DESCRIZIONE	Pirofila	Pirofila
DIMENSIONI L x P x A	26 x 17,5 x 8 cm	33,5 x 26,5 x 8 cm
CAPACITÀ APPROSS.	2 L	4,6 L

Confezione da: 6 cad.

Coperchio

CODICE	DCC5 adatto per DC5	DCC10 adatto per DC10
DIMENSIONI L x P x A	23,8 x 15 x 3,5 cm	31 x 24 x 3,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	0,85 L	1,9 L

Confezione da: 6 cad.

CAMBRO

Ciotole in Camwear®

Ciotole zigrinate rotonde

- Superficie esterna zigrinata, per un look elegante; lisce all'interno per una pulizia più facile.
- Prodotte in Camwear infrangibile, per molti anni di servizio affidabile.
- Ideali per frutta, insalate, snack e dessert.

Colore: Zigrinato (176).

Non è prevista la personalizzazione.

Capacità calcolata al bordo.

Insalatiere rettangolari e rotonde a coste

- Aspetto elegante e moderno, per una presentazione di successo dei cibi.
- In Camwear infrangibile, che a differenza del vetro non si rompe.
- Le insalatiere sono durevoli e leggere. Non si scheggiano né si incrinano come l'acrilico.
- Resistenti a macchie, acidi e odori.

Colori: Trasparente (135), Nero (110), Bianco (148).

Le insalatiere rettangolari a coste non sono disponibili in Bianco (148).

Capacità calcolata al bordo.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

PSB6, PSB9, PSB10, PSB12, PSB15, PSB18 (176)

Insalatiere rotonde a coste

CODICE	RSB12CW
DIAMETRO INTERNO	30,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	5,5 L
CONFEZIONE DA, CAD	12

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

RSB12CW: (135)

Ciotole zigrinate rotonde

CODICE	PSB6	PSB8	PSB10	PSB12
DIAMETRO INTERNO	15,2 cm	20,3 cm	25,4 cm	30,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	564 mL	1,5 L	3 L	5,5 L
CONFEZIONE DA, CAD	12	12	12	12

Ciotole zigrinate rotonde

CODICE	PSB15	PSB18
DIAMETRO INTERNO	38,1 cm	45,7 cm
CAPACITÀ APPROSS.	10,6 L	19,1 L
CONFEZIONE DA, CAD	4	4

Colore: Zigrinato (176).

Coperchi e vassoi da esposizione in camwear*

- I coperchi mantengono la freschezza dei prodotti da forno e di pasticceria.
- Il Camwear praticamente infrangibile dona ai coperchi l'aspetto elegante del vetro.
- Le aperture laterali o anteriori permettono l'accesso facile e veloce ai prodotti, senza rimuovere il coperchio.†

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

DT1220CW: (110)
RD1200CW, DD1220ECW, DD1220BECW, DD1220SCW, RD1220CW: (135)

Coperchi per vassoi da esposizione
Colore: Trasparente (135).

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

*Le dimensioni comprendono le maniglie. L'altezza della maniglia è di 2,06 cm.

Vassoi Market
Colori: Giallo (145), Azzurro (142), Verde (140), Bianco (148), Nero (110).
Colori autorizzati dall'NSF per il contatto con alimenti: Bianco (148), Azzurro (142), Verde (140).

Vassoi da esposizione
Colori: Trasparente (135), Nero (110).

Non è prevista la personalizzazione.

**Articolo per ordinazioni speciali, non disponibile a magazzino – non si accettano restituzioni.

I vassoi da esposizione sono impilabili. Per informazioni fare riferimento al Market Tray.

RD1220CW

DD1220BECW‡

Vassoio da esposizione – DT1220CW

RD1200CW

CODICE	DIMENSIONI APPROSS. L x Lu x A*	DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Coperchi per vassoi da esposizione			
RD1200CW	30,5 x 30,5 x 20,9 cm	Coperchio rotondo	1
DD1220ECW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con apertura all'estremità	1
DD1220BECW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con taglio su 2 lati	1
DD1220SCW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con apertura laterale	1
RD1220CW	55,6 x 35,9 x 14,9	Coperchio rettangolare	1
Vassoio da esposizione – Adatto a tutti i coperchi 1220			
DT1220CW	32,5 x 53	Vassoio	1

CAMBRO

Cucchiai, molle & Camtensils® in Camwear® e per alte temperature

Cucchiai da portata in Camwear

- Fabbricati in Camwear, virtualmente infrangibile, i cucchiai non si macchiano, piegano o ammaccano.
- L'ampio manico e l'impugnatura per il pollice incorporata garantiscono una presa solida ed ergonomica.
- Sul retro, i cucchiai hanno una tacca per l'appoggio antiscivolo alle pentole.
- Le capacità dei cucchiai sono approssimate e non sono intese per la misurazione.

Colori: Nero [110], Beige [133], Rosso [404], Trasparente [135], Bianco [148].

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

*Non è possibile la personalizzazione.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

SPO11CW, SPOP13CW* [110], [135]
SPO8CW, SPO10CW, SPOP11CW [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

SPO11CW [110] [135]

Fori

SPOP11CW*
DESCRIZIONE: 28 cm Cucchiaio deli
DIMENSIONI: 28,3 x 7,3 cm
Confezione da: 12

SPOP13CW*
DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaio deli
DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm
Confezione da: 12

Solido

SPO8CW
DESCRIZIONE: 20,5 cm Cucchiaio da insalata
DIMENSIONI: 20,6 x 3,8 cm
Confezione da: 12

SPO10CW
DESCRIZIONE: 25,5 cm Cucchiaio da buffet
DIMENSIONI: 26 x 4,3 cm
Confezione da: 12

SPO11CW*
DESCRIZIONE: 28 cm Cucchiaio deli
DIMENSIONI: 28,3 x 7,3 cm
Confezione da: 12

Cucchiai e spatole Camtensil resistenti alle alte temperature

- Ideali per preparare e servire cibi caldi e freddi.
- Prodotti in materiale durevole resistente alle alte temperature, sopportano temperature da -40° a 190°C.

- I manici sono dotati di un foro per appenderli, e di tacche per appoggiarli alle pentole.

Colori: Ambra [150], Nero [110].

Non è prevista la personalizzazione.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

SPO13, SPOP13, SPA14* [150]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

SPO13, SPOP13, SPA14, SPASL14 [150]

SPO13
DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaio solido
DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm
Confezione da: 12

SPA14
DESCRIZIONE: 35,5 cm Spatola
DIMENSIONI: 35,9 x 8,9 cm
Confezione da: 12

SPOP13 **FORI**
DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaio con fori
DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm
Confezione da: 12

SPASL14 **FESSURE**
DESCRIZIONE: 35,5 cm Spatola con fessure
DIMENSIONI: 35,9 x 8,9 cm
Confezione da: 12

Molle Lugano®

- Le molle colorate sono in materiale durevole resistente, sopportano temperature fino a 99°C.
- Le molle trasparenti sono in Camwear infrangibile, resistenti fino a 99°C.

Molle Lugano con superficie piatta e concava

- Le molle con superficie piatta sono dotate di nervature per una presa sicura.
- Le molle con superficie concava hanno un design ergonomico garantiscono una presa sicura.

Colori: Nero [110], Beige [133], Trasparente [135], Rosso [404], Bianco [148].

PROPORZIONALMENTE

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

6TGS, 12TGS, TG9: [135], [110]
9TGS: [135], [110], [148]
TG6: [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

6TGS, 9TGS, 12TGS [110] [135]

PRESA A SUPERFICIE PIATTA

TG6
LUNGHEZZA: 15 cm
Confezione da: 12

TG9
LUNGHEZZA: 23 cm
Confezione da: 12

PRESA A SUPERFICIE CONCAVA

6TGS
LUNGHEZZA: 15 cm
Confezione da: 12

9TGS
LUNGHEZZA: 23 cm
Confezione da: 12

12TGS
LUNGHEZZA: 30,5 cm
Confezione da: 12

Mestoli in Camwear®

- Le diverse capacità dei mestoli permettono di servire la quantità esatta di condimenti o di ingredienti dei cibi.
- L'estremità ad angolo consente una presa facile e sicura.
- L'appoggio laterale evita che i mestoli scivolino nei recipienti o nelle ciotole di servizio.
- Prodotti in Camwear infrangibile per anni di servizio affidabile.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

LD85, LD105: [135], [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

LD85, LD105: [135]

Colori: Nero [110], Beige [133], Trasparente [135], Bianco [148], Marrone Rossiccio [195].

*La confezione assortita della Cambro è disponibile solo in colore nero. Offre 8 mestoli stampati e 4 mestoli non stampati. Le 8 diciture stampate includono: 1 Thousand Island, 1 French, 1 House, 1 Italian, 1 Bleu Cheese, 1 Ranch, 1 Low Cal, 1 Caesar. Ciò costituisce un perfetto servizio iniziale per un buffet di insalate.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione. Area di stampa 2,5 x 1,2 cm.

Articolo per ordinazioni speciali, non disponibile a magazzino – non si accettano restituzioni.

CODICE	DESCRIZIONE	LUNGHEZZA	CAPACITÀ
LD85	semplice	21,6 cm	25 mL
LD105	semplice	26,8	30

Confezione da: 12 cad.

CAMBRO

Scegli il vassoio giusto per la tua attività

Cambro è leader globale nella produzione di vassoi per il settore del servizio alimenti e offre la più vasta selezione di matriali, dimensioni, colori, forme e processi di personalizzazione. L'ampio assortimento di casa Cambro consente di effettuare sempre la scelta giusta in fatto di vassoi per soddisfare qualsiasi necessità e budget

Scegli tra le opzioni riportate in seguito il vassoio giusto per le tue operazioni:

Fase 1: Per Che Tipo di Attività Verrà Utilizzato Il Vassoio?
Per scegliere il vassoio giusto è necessario prima di tutto comprenderne l'effettiva applicazione.

Vassoio di Servizio
Utilizzato dagli operatori per trasportare i prodotti da servire agli ospiti:

Vassoio Antiscivolo
Vassoio Patron
Utilizzato dai clienti per trasportare i prodotti presenti sul menu:

Vassoio a Superficie Liscia

Fase 2: Da Chi Verrà Utilizzato il Vassoio?
Per stabilire il materiale appropriato per il vassoio, è fondamentale capire da chi verrà impiegato il vassoio stesso.

Bambini
Studenti
Militari
Dipendenti D'ufficio
Camerieri

Fase 3: Come Verrà Utilizzato e Successivamente Lavato il Vassoio?
Considerare come verrà utilizzato il vassoio e se dovrà subire sollecitazioni moderate o eccessive. Determinare con che frequenza verranno lavati i vassoi ogni giorno.

Molto Spesso:
I vassoi verranno lavati ogniqualvolta risulti necessario

Normale:
I vassoi verranno lavati fino a 3 volte al giorno

Raramente:
I vassoi verranno lavati una volta al giorno

Fase 4: Determinare il Budget Disponibile Per Vassoio
Assicurarsi che sia stato scelto il vassoio giusto per l'applicazione desiderata. Selezionare un vassoio low cost per applicazioni che richiedono un'elevata resistenza non è l'opzione più conveniente dal punto di vista economico. Il prezzo dei vassoi varia a seconda dei seguenti fattori:

Processo Produttivo
Tipo Di Materiale
Dimensioni Del Vassoio
Opzioni Di Personalizzazione
Garanzia

Fase 5: Personalizzazione
Cambro offre diverse possibilità di personalizzazione di elevata qualità sulla maggior parte dei vassoi che produce. I vassoi personalizzabili sono indicati sulla brochure dedicata.

Fase 6: Ulteriori Caratteristiche da Considerare:
Valutare l'importanza delle seguenti caratteristiche per determinare il vassoio più indicato alle varie operazioni.

Piedini per l'impilaggio: agevolano la circolazione dell'aria ed un impilaggio sicuro
Resistenza all'impatto della superficie
Resistenza alla rottura dei bordi
Resistenza ai graffi e alle macchie
Tipo di garanzia

Descrizioni dei test tecnici
Tutti i vassoi Cambro sono sottoposti a una serie di test descritti a destra. I risultati sono indicati su ciascuna pagina dedicata al vassoio nella sezione Risultati dei Test Tecnici.

Vassoi Versa

Vassoi Verssa Antibatterici

Vassoi Versa Lite

Vassoi Capri Laminati

Vassoi Corfu Laminati

Vassoi Mykonos Laminati

Vassoi Fast Food

Vassoi con Superficie Antiscivolo

DESCRIZIONE DEI TEST

Prova di resistenza agli sbalzi termici:
La prova consiste nel sottoporre il vassoio ad un drastico cambio di temperatura nell'arco di un breve periodo, estraendo il vassoio da acqua molto fredda (0°C) per trasferirlo subito nell'acqua bollente (100°C) e valutando poi la deformazione avvenuta.

Prova di resistenza alla rottura:
La prova consiste nel far cadere sul vassoio una sfera di metallo da diverse altezze, e valutare poi eventuali deformazioni.

Prova di resistenza ai graffi:
Osservare eventuali graffi e abrasioni risultanti dall'attrito di piatti di porcellana sulla superficie del vassoio.

La prova consiste nello spostare un piatto di porcellana posato sul vassoio, da sinistra a destra, esercitando pressione con la mano, e valutando eventuali abrasioni sulla superficie del vassoio stesso.

DESCRIZIONE DEL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

Frequentemente: lavare ogni volta che è necessario.

Periodicità Normale: lavare non più di 3 volte al giorno.

Periodicità Minima: lavare una volta al giorno.

Personalizzazione

Maggiori vantaggi con la personalizzazione
Promuovete la vostra attività verso clienti e dipendenti con l'apposizione del vostro simbolo, marchio, slogan o decorazione sui nostri vassoi.

Come ordinare i vassoi personalizzati
1) Scegliete il colore del vassoio, il tipo di decorazione o il disegno da voi preferiti.
2) Forniteci gli impianti fotografici pronti per la stampa, indicando la posizione sul vassoio.
3) A seconda del tipo di vassoio, Cambro può produrre grafica a 1, 2, 3 e 4 colori, nonché in quadricromia.
Il cliente dovrà fornirci:
a. File elettronico della grafica su CD-ROM per Mac o PC.
Accettiamo i seguenti formati:
• File Adobe Illustrator, Corel Draw, Macromedia Freehand, Adobe Photoshop nei formati JPEG, TIFF o EPS.
• Le dimensioni dei file devono essere esattamente uguali alle dimensioni della riproduzione, alla risoluzione di 300dpi.
b. Illustrazione su carta: La qualità della grafica deve essere nitida e idonea per la scansione. Specificare il numero PANTONE per ogni colore, oppure indicare se è in quadricromia.
4) Per ogni richiesta di personalizzazione effettuata senza invio di grafica completa, pronta per la stampa, addebitiamo *** all'ora. Vi contatteremo in caso tale onere debba esservi addebitato, fornendovi anche il preventivo del costo.
5) Esecuzione di un campione:
a. Per ogni nuovo lavoro, sottoporremo al cliente, per la sua approvazione, un campione finito.
b. Il primo campione, con un ordine d'acquisto irrevocabile, è gratis (escluse le spese di spedizione).
c. I campioni non accompagnati da un ordine d'acquisto irrevocabile, o le richieste di più di un campione, saranno assoggettati ad un addebito fisso di:
– Vassoi in poliestere, fibra di vetro e laminato plastico: *** per campione (più le spese di spedizione)
– Vassoi in polipropilene per fast food: *** netti per campione (più le spese di spedizione)
d. Al ricevimento di un ordine d'acquisto irrevocabile, il conto del cliente verrà accreditato per il costo di un campione.
6) I costi della personalizzazione si applicano sia agli ordini iniziali che alle ordinazioni.

VASSOI IN POLIESTERE

Vassoi Versa VT/GP
Vassoi Versa Lite VL/GL

• La personalizzazione è indicata solamente per i seguenti modelli di vassoi:

Vassoi Versa:
VT1216, VT1418, VT2632, VT3253, VT3343, VT3343C, VT3646C, VT3753, VT3853, GP0540, GP1070, GP1080, GP3074, GP3980, GP4002, GP4210, GP4004, GP4701, GP4709, GP4853

Vassoi Versa Lite:
VL1014, VL1216, VL1418, VL2632, VL3253, VL3343, VL3343C, VL3646C, VL3753, GL0540, GL1070, GL1080, GL3074, GL3980, GL4002, GL4210, GL4701, GL4709

• **Quantità minima:** 120 vassoi per ciascuna misura.

• **Tempi di produzione dell'ordine:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.

• **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.

• La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di *** netti per campione (più le spese di spedizione).

Processo di stampa applicabile:

Stampa digitale - Processo all'interno dei vassoi: consente di stampare una o più immagini a colori e riproduzioni di fotografie.

Colori consigliati per la personalizzazione dei vassoi Versa VT/GP:
Caffè macchiato (A21), Sahara (A22), grigio chiaro (A27),Bianco perla (A33), terrazzo (A86).

Per i seguenti colori, rivolgersi al Servizio Clienti Cambro per la revisione della grafica: giallo magico (A25), menta magica (A26).

Colori consigliati per la personalizzazione dei vassoi Versa Lite VL/GL:
Fumo macchiato (A20), caffè macchiato (A21), Sahara (A22), grigio chiaro (A27), bianco perla (A33) e terrazzo (A86).

Area stampabile: La grafica può coprire la superficie piatta del vassoio, fino a 1 cm dal bordo interno del vassoio.

Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADDEBITI NETTI
120-300	***
312-996	***
1,008 e oltre	***

***Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.
Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

VASSOI IN FIBRA DI VETRO

-Vassoi Camtray®

• La personalizzazione è disponibile per tutte le misure di vassoi Camtray (tranne i vassoi a scomparti, illustrati nel catalogo generale Cambro).

• **Quantità minima:**
144 vassoi per ciascuna dimensione.

• **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.

• **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.

• La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di *** netti per campione (più le spese di spedizione).

Processo di stampa applicabile:

a. Stampa digitale - Da bordo a bordo: consente di stampare una o più immagini a colori e riproduzioni di fotografie.

Area stampabile: L'area di stampa copre il 100% della superficie, da bordo a bordo sopra e sotto il vassoio. Disponibile per Camtray della serie Decor e alcuni Camtray.

b. Stampa digitale – all'interno dei vassoi: consente la stampa di grafica monocromatica o a più colori, nonché la riproduzione di immagini fotografiche. Questo metodo può essere usato solo su vassoi di colore chiaro. I vassoi di colore più scuro rendono ancora più scuri i colori della grafica.

Colori dei vassoi consigliati per la stampa in quadricromia: Pergamena antica (101), pesca chiaro (106), pesca scuro (117), bianco (148), azzurro cielo (127), verde lime (429), spuma di limone (536), giallo cammeo (537), bianco cottage (538).

Area stampabile: La grafica può coprire la superficie piatta del vassoio, fino a 3,5 cm dal bordo interno del vassoio.

c. Personalizzazione con stampa serigrafica: consente fino a quattro colori. Questo processo è ottimale con grafiche chiare su vassoi scuri.

Area stampabile: copre il 100% della superficie, da bordo a bordo, sopra e sotto il vassoio.

Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADDEBITI NETTI
144-299	***
300 e oltre	Gratis

***Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

CAMBRO

Personalizzazione

VASSOI IN LAMINATO

Corfù, Capri, Mykonos, Madeira

- Tutti i vassoi in laminato di qualsiasi dimensione possono essere personalizzati o prodotti nei colori preferiti dal cliente. La riproduzione esatta del colore del cliente viene considerata come personalizzazione.
- I lati anteriore e posteriore dei vassoi possono essere personalizzati, tranne i vassoi Corfù nei quali può essere personalizzato solo il lato posteriore. Le spese di personalizzazione sono da calcolarsi per lato del vassoio.
- **Quantità minima:** 120 vassoi per ciascuna misura.

- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.
- **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.
- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di *** netti per campione (più le spese di spedizione).

Processo di stampa applicabile: Stampa in quadricromia e Riproduzione esatta del colore del cliente.

a. Stampa digitale – processo all'interno dei vassoi: consente la stampa di grafica monocromatica o a più colori, nonché la riproduzione di immagini fotografiche.

b. Riproduzione esatta del colore del cliente: La riproduzione esatta del colore del cliente viene considerata come personalizzazione. Per produrre un qualsiasi colore, fornire il numero PANTONE alla Cambro.

Area stampabile: La grafica può coprire l'intera superficie del vassoio, da bordo a bordo. A causa della rifinitura, le dimensioni della grafica devono essere di 4 cm più grandi delle dimensioni del vassoio su ciascun lato (esempio: Dimensione del vassoio: 36 x 46 cm – Dimensioni della grafica: 40 x 50 cm).

Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADDEBITI NETTI
120 e oltre	***

***Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

VASSOI IN POLIPROPILENE

Vassoi fast food

- Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti negli Stati Uniti possono essere personalizzati. Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti in Europa e Cina non possono essere personalizzati.
- **Quantità minima:** 288 vassoi per ciascuna misura.
- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.

- **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.
- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di *** netti per campione (più le spese di spedizione).

Processo di stampa applicabile: Processo di stampa di 1 colore a caldo. A causa del processo di applicazione sulla superficie ruvida del vassoio, il colore bianco, anche se selezionabile, non è consigliato.

Area stampabile: La grafica non può superare la dimensione massima di 15 x 15 cm.

Costo della personalizzazione:

Addebito una-tantum della matrice: *** netti per ordine

Ulteriori addebiti netti per vassoio:

QUANTITÀ CAD. NETTI	ULTERIORI ADDEBITI
288-767	***
768-1,199	***
1,200-5,999	***
6,000-11,999	***
12,000 e oltre	***

***Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

VASSOI CAMTREAD

Personalizzazione del retro del vassoio e stampaggio in rilievo della superficie di gomma

- **Camtread dagli USA:** Misure disponibili: tutte le misure Camtread
- **Camtread dall'Europa:** Misure disponibili: 1100CT, 1400CT, 1600CT e 1800CT
- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna dal giorno di ricevimento della grafica.
- **Tempi di evasione dell'ordine:** fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.
- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine di acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di *** netto per campione. (più le spese di spedizione.)

Processo di stampa di personalizzazione applicabile al retro del vassoio:
Processo di stampa in quadricromia consente la stampa di grafica monocromatica o a più colori nonché la riproduzione di immagini fotografiche.
Camtread dagli USA: per la personalizzazione del retro del vassoio, sono raccomandati i vassoi bianchi.

Area stampabile: la grafica può coprire la superficie piatta del vassoio fino a 2,54 cm dal bordo esterno del vassoio.

Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADDEBITI NETTI
Camtread dagli USA	
72-144	***
145-288	***
289-432	***
433 e oltre	Gratis
Camtread dall'Europa	
120 e oltre	***

Stampaggio in rilievo della superficie in gomma

- **Formato del file elettronico:** Formati Adobe Illustrator EPS.

Area stampabile del processo di stampaggio in rilievo: la grafica può coprire la superficie piatta del vassoio fino a 2,54 cm dal bordo interno del vassoio.

Spese di personalizzazione con stampaggio in rilievo per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADDEBITI NETTI
Camtread dagli USA	
72 e oltre	***
Camtread dall'Europa	
156 e oltre	***

***Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

	VASSOI IN POLIESTERE					
USO CONSIGLIATO						
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	**Vassoio in legno strutturati Century** Pagina 216	**Vassoi Century Fun: Vassoi Versa VT/GP Vassoi Versa Lite VL/GL** Pagina 217	**Vassoi Versa Ecologic Series** Pagina 215	**Vassoi Versa Plus** Pagina 215	**Vassoi Versa VT/GP** Pagine 218-219	**Vassoi Versa Lite VL/GL** Pagine 220-221
MATERIALE	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro / molto	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro / molto	Materiale naturale + SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro
SUPERFICIE	Strutturati / Strutturati antiscivolo	Liscia	Liscia	Liscia	Liscia	Liscia
SERVIZIO	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	No	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	No	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C
ANNI DI GARANZIA**	5	3	5	5	5	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì – frequentemente	Sì – periodicità normale	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – periodicità normale
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
ASCIUGATURA	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA AL CALORE	-40 ° a +90 °C ‡	-40 ° a +90 °C ‡	-40 ° a +140 °C ‡	-40 ° a +140 °C ‡	-40 ° a +140 °C ‡	-40 ° a +130 °C ‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	4	2	5	5	22	15
FORME DISPONIBILI	1	1	4	4	9	7
COLORI DISPONIBILI	7	4	2	1	12	7

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura. **Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.
‡Non raccomandati per carrelli riscaldati. ΔPer i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.
Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

VASSOI IN POLIESTERE

– Vassoi Versa Ecologic Series
– Vassoi Versa Plus
– Vassoi Versa
– Vassoio in legno strutturati Century
– Vassoi Century Fun

I vassoi in poliestere di alta qualità sono fatti con una base robusta e rinforzata, con fibre lunghe ed ulteriore fibra di vetro, per un'eccezionale resistenza agli urti. La resina poliestere isoftalica offre un'alta resistenza alle sostanze chimiche e ai raggi UV.

(1) Vassoi Versa personalizzati e vassoi Versa con decorazione includono uno strato superficiale in resina di melamina che migliora la protezione contro le macchie, le abrasioni e i graffi.

VASSOI VERSA LITE

– Vassoi VL/GL Century Fu
– Vassoi VL/GL
– Vassoi VL/GL con superficie antiscivolo

I vassoi in poliestere sono fatti con fibra di vetro e resina poliestere.

Posti di ristoro / Mense / Self-Service

Catering / Servizio cerimonie

Scuole

Ospedali

Servizio pasti in camera in albergo

Caserme

Ristoranti / Trattorie / Piccoli ristoranti / Birrerie / Bars / Clubs

CAMBRO

Guida dei prodotti

	VASSOI IN POLIESTERE	VASSOI IN FIBRA DI VETRO				
USO CONSIGLIATO						
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	**Vassoi Versa Lite con Superficie di Gomma Antiscivolo VL/GL** Pagina 222	**Camtrays Serie Décor** Pagina 223	**Vassoi Camtray**‡ Pagina 224-227	**Vassoi EpicTread**‡ Pagina 228	**Vassoi per diete speciali** Pagina 229	**Vassoi Camlite**‡ Pagina 229
MATERIALE	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro + superficie di gomma antiscivolo	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + Superficie antiscivolo idrorepellente	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere
SUPERFICIE	Gomma antiscivolo	Liscia	Liscia	Antiscivolo	Liscia	Liscia
SERVIZIO	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	No	Sì Δ Resistenza al calore: 100˚C	Sì Δ Resistenza al calore: 100˚C	Sì Δ Resistenza al calore: 90˚C	No	No
ANNI DI GARANZIA**	3	5	5	2	1	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì – periodicità normale	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – periodicità normale	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
ASCIUGATURA	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AL CALORE	-40˚ a +100˚C‡	-10˚ a +100˚C‡	-10˚ a +100˚C‡	-10˚ to +90˚C‡	-10˚ a +100˚C‡	-10˚ a +100˚C‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	7	3	40	6	6	6
FORME DISPONIBILI	3	1	7	2	1	2
COLORI DISPONIBILI	2	5	52	6	52	9

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.
**Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.
ΔPer i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.
‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

VASSOI VERSA LITE

– Vassoi VL/GL con superficie di gomma antiscivolo

I vassoi in poliestere sono fatti con fibra di vetro e resina poliestere.

VASSOI IN FIBRA DI VETRO

– Vassoi Camtray
– Camtrays Serie Décor
– Vassoi EpicTread
– Vassoi per diete speciali
– Vassoi Camlite

Fatti con un interno in robusta fibra di vetro, per una solida base del vassoio, ed una superficie liscia, abbinata a resina poliestere resistente agli urti e alle macchie.

Posti di ristoro / Mense / Self-Service

Scuole

Spazi ristoro nei centri commerciali / Ristoranti a servizio rapido

Ospedali

Catering / Servizio cerimonie

Servizio pasti in camera in albergo

Caserme

Ristoranti / Trattorie / Piccoli ristoranti / Birrerie / Bars / Clubs

	VASSOI CAMWEAR®		VASSOI IN FIBRA DI VETRO		VASSOI IN POLIPROPILENE
USO CONSIGLIATO					
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	**Vassoi Camwear** Pagina 230	**Vassoi Camwear con Superficie Antiscivolo** Pagina 230	**Vassoi Camtread® e Serie Designer** Pagina 232	**Vassoi Treadlite®** Pagina 233	**Vassoi Polytread®** Pagina 233
MATERIALE	Camwear	Camwear + superficie antiscivolo	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere + superficie di gomma antiscivolo	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere + superficie di gomma antiscivolo	Polipropilene + Superficie di gomma antiscivolo
SUPERFICIE	Ruvida	Antiscivolo	Gomma antiscivolo	Gomma antiscivolo	Gomma antiscivolo
SERVIZIO	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona
PERSONALIZZAZIONE	No	No	Sí △	No	No
ANNI DI GARANZIA**	3	3	5	1	1
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – periodicità minima
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
ASCIUGATURA	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Ottima	Buona	Eccellente	Buona	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Ottima	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA AL CALORE	-40° a +99°C ‡	-40° a +82°C ‡	-10° a +100°C ‡	-10° a +80°C ‡	-10° a +80°C ‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	2	2	16	2	6
FORME DISPONIBILI	3	2	5	1	2
COLORI DISPONIBILI	5	3	2	2	2

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.
**Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.
△Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.
‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

VASSOI CAMWEAR

– Vassoi Camwear

Prodotti Camwear altamente resistente, praticamente infrangibile.

– Vassoi Camwear con Superficie Antiscivolo

Prodotti Camwear altamente resistente, praticamente infrangibile. La superficie antiscivolo trasparente e ruvida è resistente a graffi.

VASSOI IN FIBRA DI VETRO

– Vassoi Camtread
– Vassoi Treadlite

Fatti con un interno in robusta fibra di vetro, per una solida base del vassoio, ed una superficie liscia, abbinata a resina poliestere resistente agli urti e alle macchie.

VASSOI IN POLIPROPILENE

– Vassoi Polytread

I vassoi Polytread hanno una superficie di gomma antiscivolo incorporata direttamente nel vassoio.

Posti di ristoro / Mense / Self-Service

Scuole

Spazi ristoro nei centri commerciali / Ristoranti a servizio rapido

Ospedali

Catering / Servizio cerimonie

Servizio pasti in camera in albergo

Caserme

Ristoranti / Trattorie / Piccoli ristoranti / Birrerie / Bars / Clubs

CAMBRO

Guida dei prodotti

	VASSOI DI LEGNO		VASSOI IN LAMINATO			
USO CONSIGLIATO						
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	**Vassoi in legno con superficie liscia** Pagina 234	**Vassoi in legno con superficie antiscivolo** Pagine 235	**Vassoi CORFÙ in laminato con superficie di gomma antiscivolo** Pagina 235	**Vassoi CAPRI in laminato con superficie liscia** Pagine 236-237	**Vassoi MIKONOS in laminato con superficie antiscivolo** Pagina 238	**Vassoi MADEIRA in laminato con superficie di legno ruvida** Pagina 239
MATERIALE	Impiallacciatura in faggio	Impiallacciatura in faggio / mogano + superficie antiscivolo	Laminato + sumrficie di gomma antiscivolo	Laminato	Laminato + superficie antiscivolo	Laminato
SUPERFICIE	Liscia	Antiscivolo	Gomma antiscivolo	Liscia	Antiscivolo	Ruvida
SERVIZIO	Buona	Buona	Eccellente	Buona	Buona	Buona
PERSONALIZZAZIONE	No	Sí	Sí†	Sí	Sí	No
ANNI DI GARANZIA**	3	3	3	3	3	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	No	No	No	No	No	No
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì - normale	Sì – periodicità minima	Sì – periodicità minima	Sì – periodicità minima	Sì – periodicità minima	Sì – periodicità minima
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente
ASCIUGATURA	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Buona	Buona	Buona	Eccellente	Buona***	Eccellente
RESISTENZA AL CALORE	-10 ° a +100 °C ‡	-10 ° a +100 °C ‡	-10 ° to +100 °C ‡	-10 ° to +100 °C ‡	-10 ° to +100 °C ‡	-10 ° to +100 °C ‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	14	7	8	22	15	11
FORME DISPONIBILI	4	3	2	5	3	4
COLORI DISPONIBILI	1	1	1	13	6	6

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.
**Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione. ***Resistenza limitata alle macchie del colore Betulla [E75].
‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.
†Solo il lato posteriore dei vassoi Corfù può essere personalizzato.

VASSOI DI LEGNO

– Superficie liscia
– Superficie trasparente antiscivolo

Prodotti con un'impiallacciatura di diversi strati di faggio / mogano naturale e resina sintetica stampata ad elevata temperatura e pressione.

Sulla superficie viene applicato ad alta pressione un doppio strato di melamina, che consente il lavaggio regolare dei vassoi.

VASSOI IN LAMINATO

– Corfu*
– Capri
– Mykonos
– Madeira

Prodotti con strati di carta saturata di melamina e resina sintetica compressi e stampati ad elevata temperatura e pressione.

Sulla superficie viene applicato ad alta pressione un doppio strato di melamina, che consente il lavaggio regolare dei vassoi.

* I vassoi laminati presentano una superficie di gomma anti-scivolo incorporata direttamente nel vassoio.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciugati prima dell'impilaggio.

Posti di ristoro / Mense / Self-Service

Catering / Servizio cerimonie

Servizio pasti in camera in albergo

Ristoranti / Trattorie / Piccoli ristoranti / Birrerie / Bars / Clubs

Guida dei prodotti

	VASSOI IN POLIPROPILENE	VASSOI A SCOMPARTI				VASSOI DA ESPOSIZIONE
USO CONSIGLIATO						
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	**Vassoi Fast Food** Pagina 240	**Vassoi Camwear** Pagina 241-244	**ABS** Pagina 241	**Vassoi Resistente Al Calore** Pagina 244	**Vassoi Copolimero** Pagine 245	**Vassoi Market** Pagine 245
MATERIALE	Polipropilene	Camwear	ABS	Vassoi resistente al calore	Copolimero	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere
SUPERFICIE	Ruvida	Ruvida	Ruvida	Ruvida	Ruvida	Liscia
SERVIZIO	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	Sí △ Resistenza al calore: 80 °C	No	No	No	No	No
ANNI DI GARANZIA**	3	3	2	2	2	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sí – periodicità minima	Sí – frequentemente	Sí – frequentemente	Sí – frequentemente	Sí – periodicità minima	Sí – frequentemente
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Eccellente	Buona	Eccellente	Ottima	Eccellente	Buona
ASCIUGATURA	Buona	Eccellente	Eccellente	Ottima	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Buona	Eccellente	Buona	Ottima	Buona	Eccellente
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Buona	Eccellente	Buona	Ottima	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Buona	Ottima	Ottima	Ottima	Ottima	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Buona	Ottima	Ottima	Ottima	Ottima	Eccellente
RESISTENZA AL CALORE	-10 ° a +80 °C ‡	-40 ° a +99 °C ‡	-10 ° a +82 °C ‡	-40 ° a +149 °C	-10 ° a +80 °C ‡	-10 ° a +100 °C ‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	4	8	1	1	8	19
FORME DISPONIBILI	2	7	1	1	8	2
COLORI DISPONIBILI	14	10***	6	1	7	5

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.
**Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.
***Non disponibile per tutti i tipi di vassoi.
△Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.
‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

VASSOI IN POLIPROPILENE

– Vassoi per fast food

I vassoi per fast food hanno la superficie ruvida che nasconde i graffi ed offre una maggiore tenuta ai piatti per evitare che scivolino.

VASSOI A SCOMPARTI

– Vassoi Camwear

Prodotti in Camwear altamente resistente, praticamente infrangibile.

– Vassoio ABS

Prodotti con ABS altamente resistente agli urti, al calore e alle sostanze chimiche.

– Vassoi in Copolimero

Prodotti in copolimero, economici, impilabili e resistenti alla rottura.

– Vassoi Resistenti al Calore

Prodotti con materiale resistente al calore.

VASSOI DA ESPOSIZIONE

– Vassoi Market

Prodotti in fibra di vetro antiodore e antiurto ad alta resistenza.

Vassoi da esposizione / buffet

Scuole

Spazi ristoro nei centri commerciali / Ristoranti a servizio rapido

Consegna pasti a domicilio

Caserme

Prigioni / Istituti di correzione

CAMBRO

Vassoi in legno strutturati Century®

SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Wood Grain / Wood Grain antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	-40 °C a +90 °C‡

PROPORZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Superficie liscia Wood Grain Century		
VTC2632T	32,5 x 26,5 cm	12
VTC3343T	33 x 43	12
VTC3646T	35,5 x 45,7	12
VTC3253T	32,5 x 53	12
VTC3753T	37 x 53	12

Colore: Rovere Chiaro (F86), Rovere Marrone (F87), Rovere Scuro (F88), Oliva Chiaro (F89), Oliva Marrone (F90), Rovere Grigio (F91)

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Superficie liscia Wood Grain Versa Plus Century		
VTC2632T	32,5 x 26,5 cm	12
VTC3343T	33 x 43	12
VTC3646T	35,5 x 45,7	12
VTC3253T	32,5 x 53	12
VTC3753T	37 x 53	12

Colore: Nero (S60).

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Superficie antiscivolo trasparente Wood Grain Century		
VTC2632TNS	32,5 x 26,5 cm	12
VTC3343TNS	33 x 43	12
VTC3646TNS	35,5 x 45,7	12
VTC3253TNS	32,5 x 53	12
VTC3753TNS	37 x 53	12

Colore: Rovere Chiaro (F86), Rovere Marrone (F87), Rovere Scuro (F88), Oliva Chiaro (F89), Oliva Marrone (F90), Rovere Grigio (F91)

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Superficie antiscivolo Wood Grain in gomma CT Century		
VTCT2632T	32,5 x 26,5 cm	12
VTCT3343T	33 x 43 cm	12
VTCT3646T	35,5 x 45,7	12
VTCT3253T	32,5 x 53	12
VTCT3753T	37 x 53	12

Colore: Nero Opaco (110).

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente
- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Non in stock, 288 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

VTC3753T: (F86), (F89), (F90)
VTC2632T, VTC3343T, VTC3646T, VTC3253T: (F86), (F87), (F88), (F89), (F90)
VTC2632T, VTC3343TNS, VTC3646TNS: (F86), (F89)

Vassoi Century Fun – create una tavola piena di vita con vassoi multicolori

SPECIFICHE	Vassoi Versa	Vassoi Versa Lite
Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro	SMC Fiberglass Reinforced Polyester – Standard Performance
Caratteristiche della superficie	Liscia	Liscia
Servizio	Eccellente	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente	Sì – periodicità normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente	Buona
Test di asciugatura	Eccellente	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente	Buona
Resistenza alla rottura	Eccellente	Buona
Resistenza ai graffi	Eccellente	Buona
Resistenza alle macchie	Eccellente	Buona
Resistenza al calore*	-40 ° a +90 °C‡	da -40 ° a +90 °C‡

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.
Non vendibili singolarmente.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.
*Personalizzazione, resistenza al calore: 90 °C.

Personalizzazione

Possibilità di personalizzazione con qualsiasi colore PMS a vostra scelta.

Quantità minima: 120 pezzi.

Per la procedura di personalizzazione e la disponibilità dei colori, fate riferimento alla sezione Personalizzazione.

Per assistenza, contattate il rappresentante Cambro di zona.

VT3646C

Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.

I vassoi Century Fun sono stati creati per un uso intensivo. Resistenti ai graffi, alle macchie, agli agenti chimici e alla rottura, i vassoi Century Fun sono disponibili su una base completamente bianca. Abbinate il colore del vassoio con quello dei vostri ambienti (piatti, mobili, pareti, ecc.).

I piedini di impilaggio mantengono i vassoi bene impilati in posizione e assicurano l'adeguato flusso d'aria.

I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.

Vassoio colore lampone su base bianca (F02)

Vassoio colore grigio perla base bianca (F04)

Rovere chiaro (F86)

Oliva marrone (F90)

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
VL3646C: (F02), (F04), (F86)

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa		
VT1418	35,5 x 45,7 cm	12
VT3343C	33 x 43	12
VT3646C	35,5 x 45,7	12
Vassoi Versa Lite		
VL1418	35,5 x 45,7	12
VL3343C	33 x 43	12
VL3646C	35,5 x 45,7	12

CAMBRO

Vassoi Versa in poliestere — Ecologic Series

SPECIFICHE

Materiale	Materiale naturale + Poliestere
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -40 ° a +140 °C‡

PROPOR-ZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente
- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: non in stock, 240 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Ecocompatibile

EcoSafe

Colori dei vassoi:

A27 Grigio Chiaro

A86 Terrazzo

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo	
VTE1418	35,5 x 45,7 cm
VTE3343	33 x 43
Vassoi Versa – Forma a basso profilo	
VTE3253	32,5 x 53
VTE3753	37 x 53
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo	
VTE3646C	35,5 x 45,7
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto	
GPE0540	34,4 x 46
GPE3980	37 x 53
GPE4002*	32,5 x 53
GPE4004**	32,5 x 53

Confezione da cad.: 12 *Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie. **Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti.

Vassoi Versa in poliestere plus

SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -40 ° a +140 °C‡

PROPOR-ZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente
- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 240 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
GP1070, GP1070, GP4002: (S60)

Di lunga durata

Colore dei vassoi:

S60 Nero

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo	
VT1418	35,5 x 45,7 cm
VT3343	33 x 43
Vassoi Versa – Forma a basso profilo	
VT2632	32,5 x 26,5
VT3253	32,5 x 53
VT3753	37 x 53
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo	
VT3646C	35,5 x 45,7
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto	
GP1070	32,5 x 26,5
GP3980	37 x 53
GP4002	32,5 x 53
GP4004	32,5 x 53

Confezione da cad.: 12 *Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie. **Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti.

Vassoi Versa in poliestere con superficie liscia

SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore*	da -40 °F a +140 °C‡

PROPORZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

*Personalizzazione, resistenza al calore: 90 °C.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

VT1418, VT3343: (A83)
VT2632: (A72), (A83)
VT3253: (A72)

Forma ad alto profilo

Forma a basso profilo

Design a basso profilo

Forma a bordo piatto

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo		
VT1216	30,5 x 41,5 cm	12
VT1418	35,5 x 45,7	12
VT1418TR – Salvaspazio	35,5 x 45,7	12
VT1520	38 x 51,5	12
VT1520TR – Salvaspazio	38 x 51,5	12
VT3343	33 x 43	12

Vassoi Versa – Forma ad alto profilo

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa – Forma a basso profilo		
VT2632	32,5 x 26,5 cm	12
VT3253	32,5 x 53	12
VT3753	37 x 53	12
VT3853	37,5 x 53	12

Vassoi Versa – Forma a basso profilo

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo		
VT3646C	35,5 x 45,7 cm	12
VT3343C	33 x 43	12

Vassoi Versa Century – Design a basso profilo

VT3646C

L'innovazione del design a basso profilo e degli angoli crea una maggiore superficie utile del vassoio e e un maggior comfort dei clienti mentre mangiano.

CAMBRO

Vassoi Versa in poliestere con superficie liscia

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto		
GP0540*	46 x 34,4 cm	12
GP1070*	32,5 x 26,5	12
GP1080*	37 x 26,5	12
GP3074	45 x 32	12
GP3788	39 x 51	12
GP3980*	53 x 37	12
GP4002*	53 x 32,5	12
GP4004**	53 x 32,5	12
GP4701	42,5 x 32,5	12
GP4709	46 x 32,5	12
GP4856*	34,5 x 23	12

*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.
**Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti.
Non disponibile nel colore Carbone (A72).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
GP0540: (A22), (A83), **GP1070, GP4709:** (A27), **GP3980, GP4210:** (A86), **GP4002:** (A27), (A72), (A83), **GP4701:** (A33)

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:
Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.
Non vendibili singolarmente.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa – Vassoi serie bar		
GP55653	40 x 27 cm	12
GP55702	26 x 20	12
GP55703	29 x 21	12

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa – Vassoi serie salvaspazio		
GP4210 – Salvaspazio	48 x 34 cm	12
GP4410 – Salvaspazio	32,5 x 42,5	12
GP4853	42,4 x 32,5	12

Tavola esagonale Lato: 70 cm GP4210

Tavola quadrata 80 x 80 cm GP4210

Tavola rotonda Diam. 135 cm GP4853

Tavola quadrata 95 x 95 cm GP4853

I vassoi Versa VT/GP in poliestere non sono consigliati per l'utilizzo con carrelli di servizio di alimenti caldi. Contattare il Servizio Clienti Cambro o Presswerk Köngen GmbH per qualsiasi domanda legata al corretto utilizzo dei prodotti o ad applicazioni speciali. Cambro fornirà tutte le istruzioni necessarie a un utilizzo corretto dei vassoi per garantirvi la massima durata della vita utile dei vostri prodotti.

*Il colori Vassoi Grigio A19 e Grigio Antracite A72 potrebbe graffiarsi se non trattato correttamente.

Vassoi Versa – Forma a bordo piatto

Vassoi Versa – Vassoi serie bar

Vassoi Versa – Vassoi serie salvaspazio

Colori dei vassoi:

A19
Vassoio Grigio*

A21
Caffè Macchiato

A22
Sahara

A25
Giallo Magico

A26
Menta Magica

A27
Grigio Chiaro

A33
Bianco Perla

A36
Azzurro Macchiato

A72
Grigio Antracite*

A83
Granito

A86
Terrazzo

Vassoi Versa Lite in poliestere con superficie liscia

SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore*	da -40 °a +130 °C‡

PROPOR ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

*Personalizzazione, resistenza al calore: 90 °C.

USO CONSIGLIATO

Moderato volume d'impiego / Requisito primario: economicità

- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.
Non vendibili singolarmente.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

GL0540: [A22], **GL1070:** [A27], **GL3980:** [A20] **GL4002:** [A20], [A83], [A86]

Forma ad alto profilo

Forma a basso profilo

Design a basso profilo

Forma a basso profilo

Basso profilo Forma con bordi piatti

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Forma a bordo piatto	
GL0540†	46 x 34,4 cm
GL1070†	32,5 x 26,5
GL1080†	37 x 26,5
GL3074	45 x 32
GL3980†	53 x 37
GL4002†	53 x 32,5
GL4060	40 x 60
GL4701	42,5 x 32,5

Confezione da cad.: 12
†Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica
dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Vassoi Versa Lite – Forma a bordo piatto

GL4002

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Vassoi salvaspazio	
GL4210 – Salvaspazio	48 x 34 cm

Confezione da cad.: 12

Vassoi Versa – Vassoi salvaspazio

Tavola esagonale Lato: 70 cm GL4210

Tavola quadrata 80 x 80 cm GL4210

CAMBRO

Vassoi Versa Lite in poliestere con superficie liscia

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo	
VL1014	27 x 35 cm
VL1216	30,5 x 41,5
VL3343	33 x 43
VL1418	35,5 x 45,7
VL1418TR – Salvaspazio	35,5 x 46
VL1520	38 x 51,5
VL1520TR – Salvaspazio	38 x 51,5

Confezione da cad.: 12

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Basso profilo e bordi piatti	
GL220P	32,5 x 53 cm
GL210P	37 x 53

Confezione da cad.: 12

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

VL1418: (A20), (A27) **VL1014, VL3343, VL3253, VL3343C:** (A20)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

VL3253: (A20) **VL3753:** (A20)

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo	
VL2632	32,5 x 26,5 cm
VL3253	32,5 x 53
VL3753	37 x 53

Confezione da cad.: 12

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo	
VL3646C	35,5 x 45,7 cm
VL3343C	33 x 43

Confezione da cad.: 12

L'innovazione del design a basso profilo e degli angoli crea una maggiore superficie utile del vassoio e un maggior comfort dei clienti mentre mangiano.

Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo

Vassoi Versa Lite – Basso profilo e bordi piatti

Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo

Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo

Colori dei vassoi:

A20
Fumo Macchiato

A21
Caffè Macchiato

A22
Sahara

A27
Grigio Chiaro

A33
Bianco Perla

A83
Granito

A86
Terrazzo

Vassoi Versa lite in poliestere con superficie di gomma antiscivolo

SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro + Gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Gomma antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -40 ° a +100 °C‡

PROPOR-ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Moderato volume d'impiego / Requisito primario: economicità

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Bulgaria

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.
Non vendibili singolarmente.

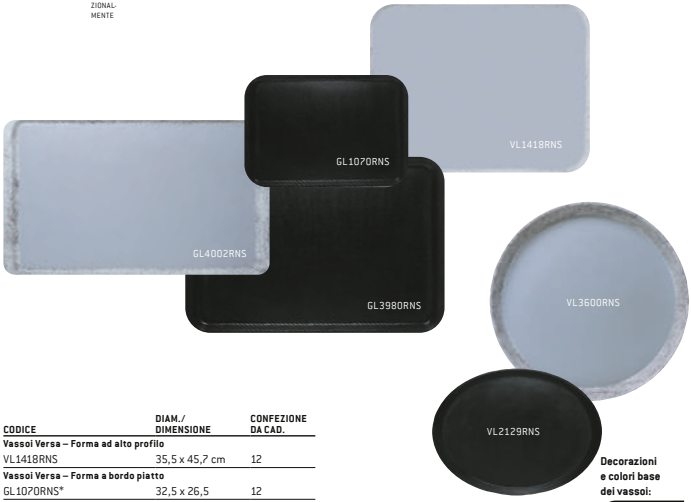
Forma ad alto profilo

Forma a bordo piatto

A83

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

GL4002RNS: (A83)



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo		
VL1418RNS	35,5 x 45,7 cm	12
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto		
GL1070RNS*	32,5 x 26,5	12
GL4002RNS*	53 x 32,5	12
GL3980RNS*	53 x 37	12
Vassoi Versa – Vassoi Serie Bar		
VL2129RNS	21 x 29	12
VL3200RNS	ø 32	12
VL3600RNS	ø 36	12

*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Decorazioni e colori base dei vassoi:

A87
Nero

A83
Grigio su granito

CAMBRO

Vassoi Camtrays® in fibra di vetro con superficie liscia

SPECIFICHE

Materiale	Strati di fibra di vetro + resina poliestere
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C‡

†Disponibili in tutti i colori e decorazioni standard.

ΔDisponibili in tutti i colori e decorazioni standard eccetto il disegno Centrino.

*Articolo per ordini speciali, non disponibile a magazzino; non si accettano restituzioni.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

PROPORZIONALMENTE

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo

Forma ad alto profilo

Forma a basso profilo

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
1216: [204]

CODICE		DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolari – Forma ad alto profilo			
1216†	Prodotto negli USA/Cina	30,5 x 41,5	12

Vassoi Camtrays® in fibra di vetro con superficie liscia

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolari metrici – Forma ad alto profilo		
3242	31,9 x 41,9 cm	12

*Articolo per ordinazioni speciali, non disponibile a magazzino – non si accettano restituzioni.

❖Disponibile solo nei colori del Gruppo I.

I modelli 1418H e 1520H sono disponibili solo nei colori del Gruppo I e sono coperti da una garanzia di 2 anni proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.

A norma NSF solo per il contatto non diretto con gli alimenti.

PROPORZIONALMENTE

I modelli 1418H e 1520H sono disponibili solo con processo di stampa a quattro colori. Per ulteriori informazioni fare riferimento alla sezione Personalizzazione vassoi in fibra di vetro.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

3242: (110)

Rettangolari metrici

Vassoi Camtrays con manici

CAMBRO

Vassoi Camtray® colori del gruppo I

Colori elencati in ordine alfabetico. Vedere riferimento numerico alla pagina seguente.

Blu amazzonia

Pergamena antica

Marrone alloro

Nero

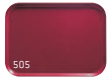
Rosa blush

Marrone camoscio

Rosso borgogna

Rosso cambro

Giallo cammeo



Rosso ciliegia

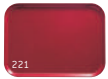
Arancia

Bianco cottage

Pesca scuro

Beige deserto

Oro terracotta



Acero giapponese

Uva

Azzurro orizzonte

Key lime

Spuma di limone

Pesca chiaro

Verde lime

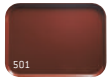
Mostarda

Verde oliva

Arancio pizazz

Grigio perla

Crema di lampone



Ruggine profonda

Azzurro non-ti-scordar-di-me

Verde sherwood

Rosso aragosta

Azzurro cielo

Blu ardesia

Marrone brasile

Taupe

Verde anatra

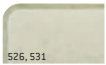
Oro toscano

Bianco

I colori mostrati, durante il processo di stampa, potrebbero non essere stati riprodotti perfettamente.
Chiedete il campione al rappresentante di zona.

Vassoi Camtray® decorazioni del gruppo I

Galassia



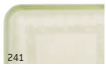
Pergamena antica (526 Oro), (531 Argento)

Vortice

Nero ed oro NS

Grigio NS

Centrino



Pergamena antica NS

Astratto

Tannino NS

Grigio NS

NS I vassoi non potranno essere sostituiti.

Vassoi Camtray® gruppo III – legno

Legno

Tek birmano NS

Quercia NS

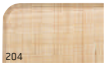
Vimini scuro NS

Tek di giava NS

Vimini chiaro NS

Rovere chiaro NS

Olmo chiaro NS



Canna d'India NS

Lino

Cioccolatino NS

NS I vassoi non potranno essere sostituiti.

Colori vassoi Camtray® gruppo I – riferimento numerico per codice di colore

Pergamena Antica (101),
Beige Deserto (104),
Azzurro Orizzonte (105),
Pesca Chiaro (106),
Grigio Perla (107),
Nero (110), Verde Lime (113),
Marrone Camoscio (116),
Pesca Scuro (117),
Verde Sherwood (119),
Blu Amazzonia (123),
Bianco (148), Oro toscano (171),
Azzurro Cielo (177), Taupe (199),
Arancia (220),
Acero giapponese (221),
Arancio Pizazz (222),
Blu Ardesia (401),
Rosa Blush (409),
Crema di Lampone (410),
Verde Anatra (414),
Verde Oliva (428),
Key Lime (429),
Ruggine Profonda (501),
Mostarda (504),
Rosso Ciliegia (505),
Marrone Brasile (508),
Rosso Aragosta (510),
Marrone Alloro (513),
Oro Terracotta (514),
Azzurro Non-Ti-Scordar-Di Me (518),
Rosso Cambro (521),
Rosso Borgogna (522),
Spuma di limone (536),
Giallo cammeo (537),
Bianco Cottage (538),
Uva (551).

I colori mostrati, durante il processo di stampa, potrebbero non essere stati riprodotti perfettamente.
Chiedete il campione al rappresentante di zona.

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY
EXIT

Vassoi in fibra di vetro camtread® con superficie di gomma antiscivolo

StoreSafe StaySafe

SPECIFICHE

Materiale	Strati di fibra di vetro + resina poliestere + superficie in gomma antiscivolo stampata da bordo a bordo
Caratteristiche della superficie	Gomma antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C†

Gli ordini per vassoi Camtread di colore non standard verranno trattati solo attraverso quotazioni speciali.

*Articolo per ordini speciali, non disponibile a magazzino; non si accettano restituzioni.

Non adatto all'uso in carrelli riscaldati.

Personalizzazione: vedere pagina 209 per dimensioni e dettagli.

PROPOR-ZIONAL-MENTE

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Forma ad alto profilo

Forma a basso profilo

Forma a basso profilo Ovale

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

1014CT, 1100CT, 1216CT, 1826CT, 2500CT, 2900CT, 3253CT: [110]
1418CT, 2700CT: [110], [138]
1400CT, 1600CT: [110], [138], [522]
1800CT: [110], [522]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

1100CT, 1400CT, 1600CT, 2700CT, 1014CT, 1216CT, 1418CT, 1520CT, 1826CT [110]; **1400CT, 1600CT, 2700CT** [522]

Colori dei vassoi:

110 Raso Nero

138 Taverna

522 Rosso Borgogna

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rotondo – Forma ad alto profilo		
1100CT	ø 28	12
1400CT	ø 35,5	12
1600CT	ø 40,5	12
1800CT	ø 45	6
Ovale – Forma a basso profilo		
2500CT	49 x 59	6
2700CT	56 x 68,5	6
2900CT	73,5 x 60	6
Rettangolare – Forma ad alto profilo		
1014CT*	27 x 35	12
1216CT	30,5 x 41,5	12
1418CT	35,5 x 45,7	12
1826CT	45 x 65	6
Rettangolare – Forma a basso profilo		
3253CT	32,5 x 53	12

CAMBRO

Vassoi treadlite®

StoreSafe StaySafe

SPECIFICHE

Material	Strati di fibra di vetro + resina poliestere + superficie di gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Superficie di gomma antiscivolo
Servizio	Buona
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +80 °C‡

PROPORZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI:
1418TL, PT1100, PT1400, PT1600, PT1014, PT1216, PT1418 [110]
PT1100, PT1400 [167]

USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

– Piccoli ristoranti
– Ristoranti / Trattorie
– Bar / Club / Birrerie

Colori dei vassoi:

110
Raso Nero

138
Taverna

CODICE	DIAM.	CONFEZIONE DA CAD.
Rotondo – Forma ad alto profilo		
1600TL	ø 40,5	12
Rettangolare – Forma ad alto profilo		
1418TL	35,5 x 45,7	12

Vassoi polytread®

StoreSafe StaySafe

SPECIFICHE

Materiale	Polipropilene + superficie di gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Superficie di gomma antiscivolo
Servizio	Buona
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +80 °C‡

PROPORZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

– Piccoli ristoranti
– Ristoranti / Trattorie
– Bar / Club / Birrerie

Forma ad alto profilo

Colori dei vassoi:

110
Nero

167
Marrone

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rotondo – Forma ad alto profilo		
PT1100	ø 28 cm	12
PT1400	ø 35,5	12
PT1600	ø 40,5	12
Rettangolare – Forma ad alto profilo		
PT1014	27 x 34,5	24
PT1216	30 x 41,5	24
PT1418	36 x 46	12

Vassoi in faggio con superficie liscia

SPECIFICHE

Materiale	Impiallacciatura in faggio
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C‡

PROPOR-ZIONAL-MENTE

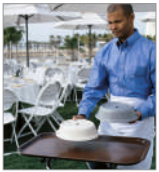
‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.



Colore dei vassoi:

000

Faggio

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare – Serie 60		
PH556010	45 x 32 cm	12
PH556020	58 x 38	12
PH556030	63 x 40	12
PH556040	70 x 45	12
PH556050	75 x 48	12
Rettangolare – Serie 65		
PH556510	27 x 20	12
PH556520	33 x 23	12
Ovale		
PH557010	23 x 16	24
PH557020	26 x 20	24
PH557030	29 x 21	24
PH557040	33 x 24	24
Vassoio rotondo da birra		
PH558510	ø 32	12
PH558520	ø 36	12
PH558530	ø 42	12

Vassoi in faggio con superficie antiscivolo

SPECIFICHE

Materiale	Impiallacciatura in faggio
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C‡

PROPOR-ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi.
Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

PH556056: (000)

USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

StoreSafe StaySafe

Colore dei vassoi:

000

Faggio

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare – Serie 60		
PH556016	45 x 32 cm	12
PH556026	58 x 38	12
PH556036	63 x 40	12
PH556046	70 x 45	12
PH556056	75 x 48	12
Rettangolare – Serie 65		
PH556516	27 x 20	12
PH556526	33 x 23	12
Ovale		
PH557016	23 x 16	24
PH557026	26 x 20	24
PH557036	29 x 21	24
PH557046	33 x 24	24
Vassoio rotondo da birra		
PH558516	ø 32	12
PH558526	ø 36	12
PH558536	ø 42	12

CAMBRO

Vassoi in mogano con superficie antiscivolo

SPECIFICHE

Materiale	Impiallacciatura in mogano
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C‡

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

– Servizio cerimonie
– Ristoranti / Trattorie
– Bar / Club / Birrerie
– Catering
– Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Bulgaria.

Mogano (W02)

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare		
MW3245	32 x 45 cm	12
MW3858	37,5 x 57,5	12
MW3646	36 x 46	12
Ovale		
MW2129	21 x 29	12
Vassoio rotondo da birra		
MW3200	ø 32	12
MW3600	ø 36	12
MW4200	ø 42	12

Corfu — vassoi in laminato con superficie in gomma antiscivolo

SPECIFICHE

Materiale	Laminato + superficie di gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C‡

PROPOR-ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciutti prima di essere impilati.

USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

– Posti di ristoro / Mense / Self-Service
– Servizio cerimonie
– Ristoranti / Trattorie
– Bar / Club / Birrerie
– Catering

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Bulgaria.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
C03800, C04300, C03646: [001]

Colore dei vassoi:

Nero su grigio

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare		
C02632	26,5 x 32,5 cm	12
C03253	32,5 x 53	12
C03343	33 x 43	12
C03646	36 x 46	12
C03753	37 x 53	12
Rotondo		
C03200	ø 32	12
C03800	ø 38	12
C04300	ø 43	12

Capri – vassoi in laminato con superficie liscia

SPECIFICHE

Materiale	Laminato
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10 ° a +100 °C‡

PROPOR-ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.
Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciutti prima di essere impilati.

FSC MIX PAPER FSC® A000322

USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Servizio pasti in camera in albergo
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi.
Non vendibili singolarmente.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Bulgaria.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CA3646: [E73], [E76], [E78], [E82]
CA3343: [E73], [E75], [E76], [E79], [E82]
CA3253: [E76], [E82]
CA3753: [E76]
CA3446: [E73], [E75]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

CA3253, CA3646, CA3753, CA4361 [E76]

Capri – Rettangolare

Capri – Rotondo

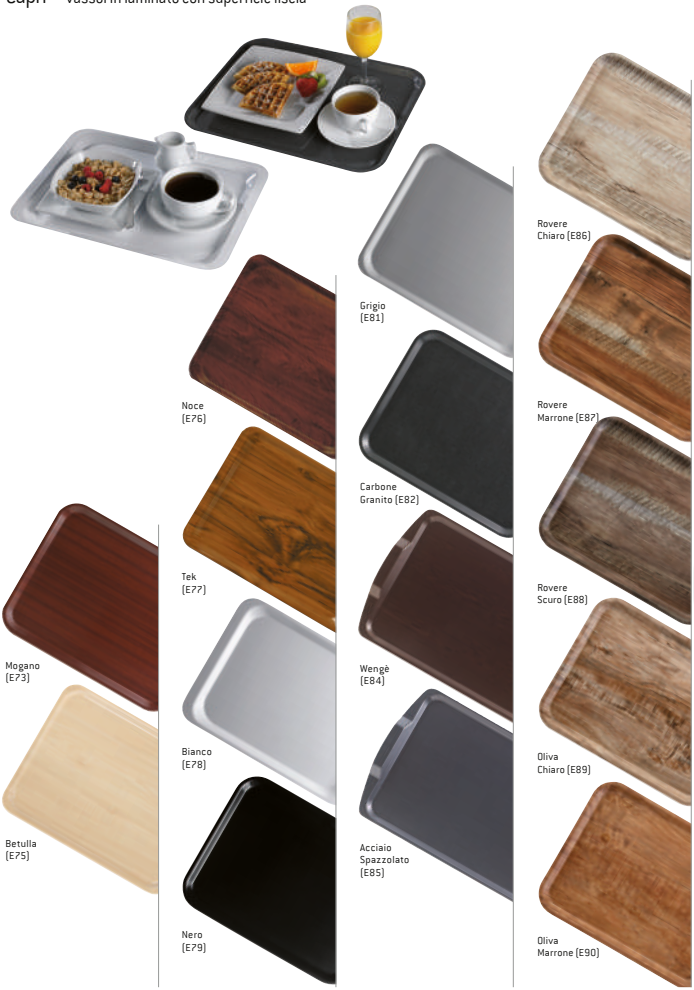
Disegno dei vassoi:
Grazie [E01].
Disponibile solo per CA1300.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare		
CA2028	20 x 28 cm	24
CA2632	26,5 x 32,5	24
CA2738	27 x 38	24
CA2836	28 x 36	24
CA3244	32 x 44	24
CA3253	32,5 x 53	24
CA3343	33 x 43	24
CA3446	34 x 46	24
CA3646	36 x 46	24
CA3748	37 x 48	24
CA3753	37 x 53	24
CA3952	39 x 52	24
CA4361	43 x 61	12
Rotondo		
CA1300	ø 13	24
CA3200	ø 32	24
CA3800	ø 38	24
CA4300	ø 43	24
Trapezoidale		
CA3247TR	32 x 47	24
Oval		
CA1623	16 x 23	24
CA2026	20 x 26,5	24
CA2129	21 x 29	24
Rettangolare con manici		
CA4064H	40 x 64	12

*Disponibile solo a Noce [E76], Wengè [E84] e Acciaio Spazzolato [E85].

CAMBRO

Capri — vassoi in laminato con superficie liscia



Mykonos – vassoi in laminato con superficie antiscivolo

SPECIFICHE

Materiale	Laminato + superficie antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona*
Resistenza al calore	da -10 °C a +100 °C‡

PROPOR-ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciutti prima di essere impilati.

*Resistenza limitata alle macchie del colore Betulla [E75].

USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

– Servizio cerimonie
– Ristoranti / Trattorie
– Bar / Club / Birrerie
– Catering

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Bulgaria.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MY3253, MY4361: [E76]
MY3343: [E75], [E76], [E82]
MY3646: [E73], [E76], [E79]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MY3446, MY3253, [E76]
MY2632, 3343 [E77]

Colori dei vassoi:

E73 Mogano

E75 Betulla

E76 Noce

E77 Tek

E79 Nero

E82 Carbone Granito

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare		
MY2632	26,5 x 32,5 cm	24
MY2738	27 x 38	24
MY3244	32 x 44	24
MY3253	32,5 x 53	24
MY3343	33 x 43	24
MY3446	34 x 46	24
MY3646	36 x 46	24
MY3753	37 x 53	24
MY3952	39 x 52	24
MY4361	43 x 61	12
Ovale		
MY2026	20 x 26,5	24
MY2129	21 x 29	24
Rotondo		
MY3200	ø 32	24
MY3800	ø 38	24
MY4300	ø 43	24

CAMBRO

Madeira — vassoi in laminato con superficie ruvida di legno

SPECIFICHE

Materiale	Laminato
Caratteristiche della superficie	Ruvida – Sopra e sotto
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10 °C a +100 °C‡

USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

– Posti di ristoro / Mense / Self-Service
– Servizio pasti in camera in albergo
– Ristoranti / Trattorie
– Bar / Club / Birrerie

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özay Bulgaria.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MA2028, MA2435, MA3343, MA3646, MA3753: [E86], [E87], [E88], [E89], [E90]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MA2435, MA3646 [E86] [E88] [E89] [E90]

NSF | PROPORZIONALMENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciutti prima di essere impilati.

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolare		
MA2028	20 x 28 cm	24
MA2435	24 x 35	24
MA3343	33 x 43	24
MA3646	36 x 46	24
MA3753	37 x 53	24
MA4361	43 x 61	12
Rettangolare con manici		
MA3142H	31 x 42	24
Trapezoidale		
MA3652TR	36 x 52	24
Rotondo		
MA3200	ø 32	24
MA3800	ø 38	24
MA4300	ø 43	24

Colori dei vassoi:

Rovere Chiaro

Rovere Marrone

Rovere Scuro

Oliva Chiaro

Oliva Marrone

Vassoi fast food

SPECIFICHE

Materiale	Polipropilene
Caratteristiche della superficie	Ruvida
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima**
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10 ° a +80 °C‡

USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

– Ristoranti a servizio rapido

– Spazi ristoro nei centri commerciali / Negozi di snack

Forma ad alto profilo

Forma ad alto profilo con manici

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

1216FF: [110], [119], [163], [167], [168], [186]
1418FF: [107], [110], [119], [163], [167], [168], [186]
1217FFH: [110], [166], [167], [416]
1014FF: [107], [110], [163], [167], [416]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

1216FF [110] [119] [163] [167] [186]
1418FF [110] [119] [163] [166] [167] [186]
1217FFH [110] [166] [167]

PROPOR-ZIONAL-MENTE

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

**Lavare una volta al giorno per 60 secondi ad una temperatura massima di 80 °C.

1217FFH

1418FF

Colori dei vassoi:

104 Beige deserto

106 Pesca chiaro

107 Grigio perla

108 Giallo Primula

110 Nero

119 Verde Sherwood

163 Rosso

166 Arancione

167 Marrone

168 Azzurro

186 Blu marino

409 Rosa blush

414 Verde anatra

416 Rosso cranberry

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Vassoi rettangolari – Forma ad alto profilo		
1014FF	26,5 x 34,5 cm	24
1216FF	30 x 41	24
1418FF	35,5 x 45,7	12
Vassoio rettangolare – Forma ad alto profilo con manici		
1217FFH*	30 x 43	24

***Disponibile nei seguenti colori:** Nero [110], Verde Sherwood [119], Arancione [166], Marrone [167], Rosso Cranberry [416]. Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti negli Stati Uniti possono essere personalizzati. Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti in Europa e Cina non possono essere personalizzati.

CAMBRO

Vassoi a scomparti

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
10146CW [133]

SPECIFICHE

Codice	10146CW	BCT1014	PS1014
Materiale	Camwear®	ABS	Copolimero
Caratteristiche della superficie	Ruvida	Ruvida	Ruvida
Servizio	Eccellente	Eccellente	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì	Sì	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente	Sì – Frequentemente	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buono	Eccellente	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente	Eccellente	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente	Buono	Buono
Resistenza alla rottura	Eccellente	Buono	Eccellente
Resistenza ai graffi	Ottima	Ottima	Ottima
Resistenza alle macchie	Ottima	Ottima	Ottima
Resistenza al calore	da -40 ° a +99 °C‡	da -10 ° a +82 °C‡	da -10 ° a +80 °C‡

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

USO CONSIGLIATO

Moderato volume d'impiego / Requisito primario: economicità

– Scuole
– Università
– Caserme

I vassoi in ABS e Copolimero non sono classificati NSF.

Solo in Camwear

PS1014

Le scodelle riutilizzabili 150CW, 100CW, 50CW, 45CW, 35CW, 10CW e SRB5CW si adattano a questo vassoio e possono essere usate per servire cereali, zuppe e insalate.

BCT1014

PS1014 su una rastrelliera OETR314 a fondo aperto.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Camwear		
10146CW	25,4 x 36,5 cm	24

BCT1014, PS1014 & 10146CW

Camwear

PROPORZIONALMENTE

ABS

PROPORZIONALMENTE

Copolimero

PROPORZIONALMENTE

Vassoi con separator*

- Vassoio a sei scomparti specificamente realizzato per servizio pasti in cella.
- Utilizzabile per servire contemporaneamente cibi caldi e freddi.
- Il vassoio provvisto di coperchio mantiene separati i diversi scomparti per conservare la temperatura ideale del cibo e ridurre i rovesciamenti.
- Nervature bloccanti sopra il coperchio e sul fondo del vassoio garantiscono un'impilatura più sicura.

10146DCW/10146DCP

Camwear colore: Beige (133).
Colore del coperchio: Trasparente (135).

Copolimero colori: Verde Anatra (414), Marrone (167), Tannino (161).
Colore del coperchio: Traslucido (190).

Gli articoli copolimero non sono approvati dalla NSF.

Non raccomandati per carrelli riscaldati.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
10146DCW, 10146DCWC (135)

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x Lu x P
Camwear		
10146DCW	6 scomparti	25,4 x 36,1 x 3,3 cm
10146DCWC	Coperchio per 10146DCW	26 x 36,2 x 3,5

Confezione da: 24 cad.

Camwear

NSF 3 PROPORZIONALMENTE

133 Beige

Copolimero

2 PROPORZIONALMENTE

161 Tannino

167 Marrone

414 Verde Anatra

Vassoi portapasti sistema tray-on-tray

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
1411CW (133)

Vassoio di base

- Create una combinazione di porzioni di pietanze calde e fredde in un'unità di servizio singola, riutilizzabile.
- Utilizzabile da solo nei self-service o per il servizio pasti in cella con il vassoio a inserto.
- Il vassoio di base ha 5 scomparti, 1 dei quali per inserire il vassoio a inserto.

Camwear*

NSF 3 PROPORZIONALMENTE

133 Beige

Copolimero

2 PROPORZIONALMENTE

161 Tannino

167 Marrone

Camwear Colore: Beige (133).

Copolimero Colori: Marrone (167), Tannino (161).

Gli articoli copolimero non sono approvati dalla NSF.

Non raccomandati per carrelli riscaldati.

1411CW/1411CP

1411CW

1411CW vassoio di base con 853FH vassoio a inserto.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x Lu x P
Camwear		
1411CW	scomparti	26,8 x 36,5 x 3,3 cm

Confezione da: 24 cad.

CAMBRO

Sistema di riscaldamento completo Camduction®

sistema di consegna di pasti caldi

StoreSafe StaySafe®

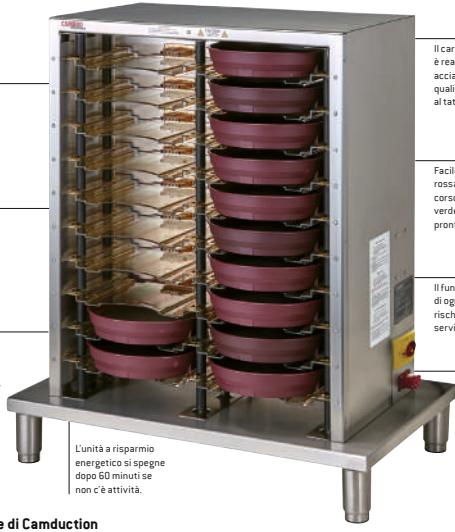
L'innovativo sistema di consegna di pasti caldi Camduction è rapido ed efficiente. Camduction è perfetto per qualsiasi struttura dotata di un sistema di linea di vassoi caldi. Un caricatore può accogliere fino a 300 pasti per servizio.

Caricatore Camduction coperto da brevetto US numero 8,263,906 B2. Base Camduction coperta da brevetto US numero D630,897 S. Il caricatore Camduction è coperto da garanzia per 1 anno.

1

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MDSCDB9EU24V: [487], [497]



Riscalda in modo rapido ed efficiente fino a 20 basi di Camduction contemporaneamente. Il primo avvio richiede circa 4 - 6 minuti.

Supporta fino a 5 vassoi per minuto, migliorando l'efficienza operativa.

Mantiene i cibi caldi al sicuro alla temperatura di 60 °C o superiore per un massimo di 60 minuti. Basato sulla tensione di alimentazione.

L'unità a risparmio energetico si spegne dopo 60 minuti se non c'è attività.

Il caricatore Camduction è realizzato in resistente acciaio inossidabile di alta qualità che rimane freddo al tatto.

Facile utilizzo: la fessura a LED rossa indica che le basi sono in corso di riscaldamento; la luce verde indica che le basi sono pronte.

Il funzionamento indipendente di ogni scomparto riduce il rischio di interruzione del servizio.

Specificare cavo e spina per l'uso nel proprio Paese.

Caricatore e base di Camduction

La base Camduction offre un'affidabile ritenzione della temperatura calda.

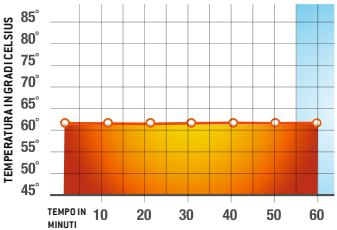
CODICE	MDSCDB9EU24V
DESCRIZIONE	La base Camduction è adatta a piatti da 22,86 cm
DIAMETRO ESTERNO	24,31 cm
ALTEZZA ESTERNA	2,26 cm
CAMRACK™ MISURA INTERA	PR59314
CONF. DA CAD.	12

Sistema di riscaldamento completo Camduction®

sistema di consegna di pasti caldi

- I bordi restano freschi e possono essere toccati senza pericolo.
- Le basi sono durevoli e lavabili in lavastoviglie.
- Resistenti a scheggiature, incrinazioni e rotture.
- Le basi e le cupole sono disponibili in blu scuro e rosso cranberry.
- L'unità a risparmio energetico passa in modalità di ritenzione del calore. Mantiene calde le basi e risparmia energia.

I risultati del sistema completo di riscaldamento Camduction



Per il mantenimento ottimo della temperatura, riscaldare il piatto del cibo a +90°-100°C prima di riempirlo con cibo caldo a circa 85°C.

NOTA: i risultati degli operatori possono variare in base ai piatti in menù e alle temperature di partenza.

Il Sistema di basi Camduction

Una base Camduction Base riscaldata, combinata con una piastra in ceramica Cambro Ceramic Plate riscaldata da 22,8 cm, coperta con una cupola isolata Cambro Shoreline Insulated Dome manterrà il cibo caldo a temperature sicure di 65°C o superiore fino a 60 minuti.

Garanzia proporzionale di 2 anni sulle basi.

Mirtillo

Blu Marino

Sicura al tatto anche a piena carica.

CAMBRO

Sistemi per il mantenimento della temperatura

StoreSafe StaySafe

Cambro offre una gamma di prodotti che supportano una varietà di sistemi di ritenzione della temperatura. Poiché ogni struttura ha le proprie esigenze e prestazioni separate, sono necessarie diverse soluzioni di servizio.

MDSCDB9, HK39B, MDSD9 e MDSL9 Colori: Verde Prato [447], Frumento [457], Grigio Macchiato [480], Mirtillo [487], Blu Marino [497], Nero [110], Metallo Affumicato [485]*.

MDSPC9 Colore: Nero [110].

MDSP9 Colore: Grigio Scuro [477].

MDSPL Colore: [000].

* Disponibile solo per cupola Harbor e base Camduction.

MDSPL non elencato NSF.

MDSCDB9 è coperto dai brevetti US D 630, 897 5 S e 8,263,906 B2.

MDSCDB9 PROPOR-ZIONAL-MENTE

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MDSCDB9EU24V: [482], [497]

Camduction®

A. Cupola isolata

B. Piatto in ceramica da 22,86 cm

C. Camduction Base

Base Isolata

A. Cupola isolata

B. Piatto in ceramica da 22,86 cm

C. Base isolata per custodire il calore

Termopellet

A. Cupola isolata

B. Piatto in ceramica da 22,86 cm

C. Pellet termico caldo

D. Sottopiatto

Pellet Freddo

A. Cupola isolata

B. Piatto in ceramica da 22,86 cm

C. Pellet Freddo

D. Sottopiatto

Sistema di Riscaldamento Completo Camduction

La soluzione più efficiente per la conservazione del calore, mantiene il cibo caldo a temperature sicure di 65 °C o superiore fino a 60 minuti.

- Le basi Camduction sono resistenti e lavabili in lavastoviglie.
- Resistenti a scheggiature, crepe e rotture.
- L'innovativa tecnologia elimina gli errori o i problemi dei picchi di tensione.

MDSCDB9EU24V

La base Camduction è adatta a piatti da 22,86 cm

DIAMETRO ESTERNO: 24,31 cm

ALTEZZA ESTERNA: 2,26 cm

CAMRACK™ MISURA INTERA: PR59314

Confezione da: 12

Sistema per la consegna dei pasti – collezione Shoreline

StoreSafe StaySafe

- Design classico, alte prestazioni e sicurezza senza pari a un prezzo interessante.
- Funziona con tutti i sistemi di mantenimento della temperatura di Cambro: Sistema di riscaldamento completo Camduction®, sistema di contenitori termici Camtherm® e sistema con base isolante per il trattenimento del calore.
- Le tazze e le ciotole sono adatte ai coperchi monouso Cambro CamLids®.
- L'unica linea di stoviglie con certificazione NSF nel settore.
- Le cupole e le stoviglie per la consegna dei pasti sono fabbricate in resistente polipropilene.

Si sconsiglia l'uso degli articoli isolanti Cambro in forno a microonde. Tale utilizzo aumenterà la probabilità di formazione di macchie e screpolature, danni che non sono coperti dalla garanzia del fabbricante.

PROPORZIONALMENTE

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MDSB9, MDSLD9, MDSB16, MDSD9, MDSM8, MDSB5. [487], [497]

Magazzino per la consegna di pasti isolati

CODICE	MDSD9	MDSLD9	MDSM8	MDSB5	MDSB9	MDSB16
DESCRIZIONE	La cupola isolata copre la piastra da 22,86 cm	Il profilo basso isolato copre la piastra da 22,86 cm	Tazza	Ciotola piccola	Ciotola grande	Piatto fondo per portata principale
CODICE DEL COPERCHIO	—	—	CLSSM8B5, CLSM8B5, CLRSM8B5	CLSSM8B5, CLSM8B5, CLRSM8B5	CLSB9, CLRSB9	CLRSB16
CAPACITÀ APPROSS.	—	—	240 mL	150 mL	270 mL	500 mL
DIAMETRO ESTERNO	25,94 cm	25,94 cm	8,89 cm*	8,89 cm	11,11 cm	13,65 cm
ALTEZZA	8,17 cm	6,99 cm	10,16 cm	6,1 cm	6,1 cm	6,1 cm
CAMRACK® MISURA INTERA	PR59314	PR59314	16C414	16C414	9S318	9S318
CONF. DA CAD.	12	12	48	48	48	48

*MDSM8: diametro 11,43 cm con manico.

Sistema Piatto Termico

La scelta perfetta per la massima ritenzione del calore, mantiene la temperatura per 60 minuti o più.

- Conserva il calore al suo centro per mantenere gli alimenti caldi a temperature sicure.
- Mantiene una temperatura inferiore di 11°C sul bordo rispetto ai pellet metallici, per proteggere dalle ustioni personale e pazienti.
- Realizzato in materiale plastico composito ad alta densità che non si ammacca come i pellet metallici.

MDSP9
Disco termico contiene un piatto da 22,86 cm
DIAMETRO ESTERNO: 24 cm
ALTEZZA ESTERNA: 4,45 cm
CAMRACK MISURA INTERA : PR59314
Confezione da.: 12

MDSL9
Disco sottopiatto contiene un disco da 24,13 cm
DIAMETRO ESTERNO: 24,29 cm
ALTEZZA ESTERNA: 4,6 cm
CAMRACK MISURA INTERA : PR59314
Confezione da.: 12

MDSPL
Sollevatore di termopellet Camtherm
DIAMETRO ESTERNO: 8 cm
ALTEZZA ESTERNA: 7,6 cm
Confezione da.: 1

Sistema Pellet Freddo Camchiller®

Mantiene i cibi freddi a 4°C o meno fino a 45 minuti se utilizzato con un piatto freddo e una cupola isotermica.

- Resistenti a temperature fredde o surgelate.
- Impilabili per la massima comodità di trasporto e immagazzinaggio.
- Può essere usato con o senza sottopiatto.
- Lavabili in lavastoviglie ad alta temperatura.

MDSL9
Disco sottopiatto contiene un disco da 24,13 cm
DIAMETRO ESTERNO: 24,29 cm
ALTEZZA ESTERNA: 4,6 cm
CAMRACK MISURA INTERA : PR59314
Confezione da.: 12

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MDSP9: [477]
MDSL9: [487], [497]

Cupole, coperchio e piastra per tutti i sistemi di ritenzione della temperatura Cambro

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MDSD9, MDSLD9: [487], [497]
MDSPLT9: [148]

CODICE	MDSD9	MDSLD9	MDSHD9	909CW	MDSPLT9
DESCRIZIONE	Cupola isolata copre un piatto da 22,86 cm	Cupola isolata a basso profilo copre un piatto da 22,86 cm	La cupola isotermica copre piatti da 22,86 cm	Camwear Camcover	Piatto ceramico
DIAMETRO ESTERNO	25,94 cm	25,94 cm	25,94 cm	26,2 cm	22,86 cm
ALTEZZA ESTERNA	8,17 cm	6,99 cm	8,17 cm	6,99 cm	2,54 cm
CAMRACK MISURA INTERA	PR59314	PR59314	PR59314	PR59314	PR314
CONF. DA CAD.	12	12	12	12	24

MDSD9, MDSLD9 e MDSHD9 Colori: Verde Prato (447), Frumento (457), Grigio Macchiato (480), Mirtillo (487), Blu Marino (497), Nero (110), Metallo Affumicato (485)*.
909CW Colori: Trasparente (152), Ambra (153), Beige (133), Argento (486). **MDSPLT9 Colore:** Bianco (148). *Metallo Affumicato (485) disponibile solo per Harbor Dome.
MDSPLT9 è venduto solo in confezioni complete.

Coperchi riutilizzabili Camlids® per sistema per la consegna di pasti

- Risparmiate fino al 75% ogni anno nelle spese per i coperchi.
- Riducete notevolmente la produzione di rifiuti passando dai coperchi monouso a quelli riutilizzabili.
- Lavabili in lavastoviglie.
- Realizzato in polipropilene durevole.
- Adatto a tazze e ciotole delle collezioni Shoreline e Harbor.
- Per il vostro calcolatore personalizzato del risparmio, rivolgetevi al vostro rappresentante Cambro!

Per calcolare in modo personalizzato il tuo risparmio, visita il sito web www.cambro.com/savemoney

Colore dei coperchi CamLid riutilizzabili: Bianco Macchiato (490).

Colore del cestello Camrack per il lavaggio e lo stoccaggio: Verde Kelly (452).

Colore del cestello Camrack di Sistema Base 50/50: Grigio Chiaro (151).

Colore del coperchio del cestello di Sistema Base 50/50: Grigio (180).

CLRWSR36 è protetta dal brevetto USA D 617,069.

Il coperchio del cestello di Sistema Base 50/50 non è certificato NSF.

EcoSafe

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

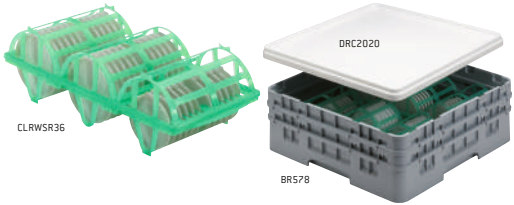
CLRWSR36: (452)
BR578: (110), (163), (167), (168), (184), (186), (414), (416), (119), (151)
DRC2020: (180)
PR500, E3: (151)
CRPHDG2878: (000)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

BR578 (110) (119) (151) (163) (186) (416) **DRC2020** (180) **PR500, E3** (151)

Cestello Camrack® per il lavaggio e lo stoccaggio

- Concepito per lavare e conservare in modo sicuro coperchi CamLids riutilizzabili, solo CLRSB9 e CLRSM8B5.
- Ogni cestello Camrack per il lavaggio e lo stoccaggio accoglie 36 coperchi riutilizzabili CamLids.
- Cestelli per il lavaggio e lo stoccaggio in un Cestello di Sistema Base 50/50.



CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	CONFEZIONE DA CAD
Accessori per CLRSM8B5 e CLRSB9		**Lu x La x A**	
CLRWSR36	Cestello per il lavaggio e lo stoccaggio per lavare 36 coperchi riutilizzabili	20,96 x 45,4 x 13,97	4
BR578	Cestello Camrack di Sistema Base 50/50 con 2 rialzi	50 x 50 x 18,4	4
DRC2020	Coperchio per cestello di Sistema Base 50/50	50 x 50 x 2,4	1
Accessori per CLRSB16		**Lu x La x A**	
PR500	Rastrelliera con piolini 9 x 9 con 1 estensione	50,17 x 50,17 x 14,29	5
E3	Estensione aperta a larghezza intera	50,17 x 50,17 x 2	12
CRPHDG2878	Griglia di contenimento quadrata a larghezza intera	46,67 x 46,67	6

I coperchi riutilizzabili CamLids sono venduti solamente in confezioni complete.

Bicchieri Laguna® con coperchi monouso

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
LT10, LT12, NT5, NT8, NT9, NT10, NT12: [152]

CODICE BICCHIERE	LT10	LT12
CODICE DEL COPERCHIO	CLLT10	CLLT12
CAPACITÀ DEL BICCHIERE	295,7 mL	354,9 mL
CONFEZIONE BICCHIERE	36	36

Colore: Translucido [190]. Venduti solamente in confezioni complete.

Bicchieri Newport con coperchi monouso

CODICE BICCHIERE	NT5	NT8	NT9	NT10	NT12
CODICE DEL COPERCHIO	CLNT5	CLNT8	CLNT9	CLNT10	CLNT12
CAPACITÀ DEL BICCHIERE	189 mL	228 mL	266 mL	300 mL	373 mL
CONFEZIONE BICCHIERE	36	36	36	36	36

Colore: Translucido [190]. Venduti solamente in confezioni complete.

Rastrelliere per asciugatura igienica Camshelving®

- Mantenete ben organizzate la linea dei vassoi e l'area di lavaggio e impedite l'accumulo dell'umidità collocando i prodotti appena lavati in posizione verticale per una rapida asciugatura prima di riporli.
- Non corrosivo, resistente alla rottura e facile da assemblare.
- Le rastrelliere mobili permettono facile pulizia dei pavimenti e manovrabilità.
- Le culle di asciugatura sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie ad alta temperatura.
- Combina singole culle di asciugatura per costruire cestelli di asciugatura personalizzati su unità Camshelving profonde 600 mm.
- Garanzia a vita contro ruggine e corrosione su montanti e traverse.
- I cestelli di asciugatura sono realizzati in materiale ABS antiurto ad alta resistenza.

***Colore Camshelving serie Premium:**
Bianco Macchiato (490).
****Colore dei cestelli di asciugatura:** Grigio Chiaro (151).

Ruote:
4 rotelle girevoli premium: (2 rotanti con freno per blocco totale, 2 rotanti senza freno).

Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio

- Alloggia in modo sicuro varie dimensioni di vassoi, taglieri, teglie da forno, coperchi e piatti, da 20 a 34 cm.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

Il cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D 663,912 S.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CSDR7, CSDR73: (151)
MPMU61117DRPKG, MPMU61317DRPKG: (490)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPMU61117DRPKG

CSDR7
Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti
Larghezza per alloggiamento: 3,3 cm

MPMU61117DRPKG
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD
Camshelving Premium*				
MPMU61117DRPKG	Rastrelliera di asciugatura verticale	600 x 1180 x 1790 mm	84 vassio	1
MPMU61317DRPKG	Rastrelliera di asciugatura verticale	600 x 1380 x 1790	105	1
Castelli di asciugatura**				
CSDR7	Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti	597 x 260 x 95	—	1
CSDR73	Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti	597 x 260 x 95	—	3

La confezione include: Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 6 traverse, 12 o 15 cestelli di asciugatura verticali e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Da assemblare.

Rastrelliere per asciugatura igienica Camshelving®

Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio

- Alloggia in modo sicuro fino a 128 pellet/basi per la consegna dei pasti, una varietà di dimensioni di bacinelle, pentole e altri contenitori da cucina.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

***Colore Camshelving serie Premium:** Bianco Macchiato [490].
****Colore dei cestelli di asciugatura:** Grigio Chiaro [151].

Il cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D739,989 S.

COMPONENTI

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CSDR8, CSDR84: [151]
MPMU61217PDPKG: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
MPMU61217PDPKG

CSDR8
Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti
Larghezza per alloggiamento: 6 cm

MPMU61217PDPKG
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lux Lax A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD
Camshelving Premium*				
MPMU61217PDPKG	Rastrelliera di asciugatura ad angolo	600 x 1280 x 1790 mm	128 pellet e basi 1 o 16 bacinelle GN 1/1	
Castelli di asciugatura**				
CSDR8	Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti	592 x 263 x 160	—	1
CSDR84	Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti	592 x 263 x 160	—	4

Le culle di asciugatura individuali si adattano solo ai ripiani profondi 600 mm Camshelving serie Premium, mobili o fissi.
La confezione include: Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 8 traverse, 16 cestelli di asciugatura angolati e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Spedito da assemblare.

Rastrelliera per Asciugatura e Stoccaggio di Campane Copripiatto

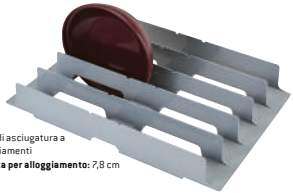
- Securely holds 100 meal delivery domes.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

***Colore Camshelving serie Premium:** Bianco Macchiato [490].
****Colore dei cestelli di asciugatura:** Grigio Chiaro [151].

Il cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D 736,488 S.

COMPONENTI

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CSDDC24, CSDDC245: [151]



CSDDC24
Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti
Larghezza per alloggiamento: 7,8 cm

MPMU6917DDPKG
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lux Lax A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD
Camshelving Premium*				
Castelli di asciugatura**				
CSDDC24	Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti	597 x 415 x 86	—	1
CSDDC245	Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti	597 x 415 x 86	—	5

Le culle di asciugatura individuali si adattano solo ai ripiani profondi 600 mm Camshelving Premium, mobili o fissi.
La confezione include: Kit di montanti mobili preassemblati, 10 traverse, 10 cestelli di asciugatura e rotelle girevoli premium con freno per blocco totale. Si richiede il montaggio.

Sistema di consegna dei pasti Tablotherm Cam Gobox®

Tablotherm Cam GoBox è la soluzione conveniente per la consegna di pasti monodose. Questo leggero vassoio termico separa gli alimenti caldi da quelli freddi, mantenendo i cibi alla corretta temperatura fino a un massimo di 60 minuti. Gli scomparti aggiuntivi possono essere utilizzati per trasportare bevande o snack offrendo un sistema conveniente e completo per la consegna di pasti.

I coperchi 122701118, 122700021 e 122700023 sono privi di BPA.

CAMBRO

Sistema di consegna dei pasti Tablotherm Cam Gobox®

ITENEPP

EPP Tablotherm senza piatti

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 0,55 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

ITENEPP1118

EPP Tablotherm con piatti - 2 piatti rettangolari 11 x 18 cm, 2 ciotole da 14 cm, coperchi riutilizzabili

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 2,53 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

ITENEPP21

EPP Tablotherm con piatti - 1 piatto da 21 cm, 2 ciotole da 14 cm, coperchi riutilizzabili

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 2,27 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

ITENEPP23

EPP Tablotherm con piatti - 1 piatto da due scomparti da 23 cm, 2 ciotole da 14 cm, coperchi riutilizzabili

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 2,32 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

ITENEPP1118H

EPP Tablotherm con piatti - 2 piatti rettangolari 11 x 18 cm, 2 ciotole Shoreline MDSB16 (13,6 cm) (500 mL), 2 coperchi riutilizzabili CLRSB16

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 1,82 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

ITENEPP21H

EPP Tablotherm con piatti - 1 piatto da 21 cm, 2 ciotole Shoreline MDSB16 (13,6 cm) (500 mL), 2 coperchi riutilizzabili CLRSB16

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 1,57 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

ITENEPP23H

EPP Tablotherm con piatti - 1 piatto da due scomparti da 23 cm, 2 ciotole Shoreline MDSB16 (13,6 cm) (500 mL), 2 coperchi riutilizzabili CLRSB16

DIM. ESTERNE Lu x La x A:
37 x 53 x 11,8 cm

PESO DELL'UNITÀ: 1,62 kg

Confezione da: 1 **Colore:** Grigio (107).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI TABLOTHERM CAM GOBOXES: [107]
MDSB16: [487], [491]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

ITENEPP: [107]

Stoviglie in Ceramica

CODICE	122401118	122701118	122400021	122700021	122400023	122700023	122500014	122700014	MDSB16
DESCRIZIONE	Piatto rettangolare in porcellana	Coperchio per piatto rettangolare per 122400018	Piatto in porcellana	Coperchio per piatto per 122400021	Piatto in porcellana a due scomparti	Coperchio per piatto per 122400023	Ciotola in porcellana da 14 cm	Coperchio per ciotola	Ciotola isotermica Shoreline - 500 mL
DIM. ESTERNE (CM)	11 x 18	11 x 18	Ø 21	Ø 21,5	Ø 23	Ø 23,5	Ø 14 x 0,7	Ø 14,5	Ø 13,6 x 6
PESO DELL'UNITÀ (KG)	0,45	0,06	0,58	0,18	0,6	0,2	0,44	0,04	0,13

Confezione da: 1 **Colore:** (000).

Sistema di consegna dei pasti Tablotherm

I Tablotherm sono impilabili per facilitare il trasporto e la conservazione.

Gli incavi premodellati assicurano la chiusura ermetica dei coperchi sulle stoviglie per evitare fuoriuscite di sostanze e migliorare la conservazione della temperatura.

Stoviglie in ceramica resistente agli urti.

Il design compatto consente un facile trasporto.

Contenitore sicuro per pasti caldi e freddi in un'unica unità.

Con vassoi e stoviglie Tablotherm la preparazione del pasto diventa pratica e veloce.

Modello ITPD3253 con pellet termico	85 °C	80 °C	77 °C	74 °C	71 °C
Modello ITPD3253 senza pellet termico	85 °C	72 °C	68 °C	64 °C	—
Modello ITPD3753T con pellet termico	89 °C	75 °C	70 °C	65 °C	62 °C
Modello ITPD3753T senza pellet termico	87 °C	67 °C		60 °C	—
	Temperatura Inicial	20 min.		40 min.	1 hr.

*Con disco riscaldato. Non raccomandati per carrelli riscaldati.

CAMBRO

Vassoi termici Tablotherm

Temperatura minima del cibo e del piatto prima dell'impiattamento da: 85° - 90°C

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

ITPD3753T – Misura Euronorm

Coperchio grigio chiaro in polipropilene con guarnizione in gomma. I coperchi non sono utilizzabili nel forno a microonde.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

ITPD3753T, 122 400 050, 122 500 050, 122 600 050, 122 700 050, 122 260 050: (000)
MDSB16, MDSB9: (487), (497)
165PW: (A42)

CODICE	DESCRIZIONE	MISURE L x L x A
Tablotherm – Vassoio termico con piatti di porcellana, coperchi e pastiglia		
ITPD3753T	**Il vassoio termico Euronorm comprende:** 1 piatto a due scomparti (122 400 050), 1 coperchio riutilizzabili (122 600 050), 1 pellet (165PW), 3 ciotole multiuso: 2 da 400 mL (122 500 050), 1 da 500 mL (122 450 050) e 3 coperchi riutilizzabili: 2 (122 700 050) e 1 (122 650 050)	37 x 53 x 10,5 cm
Piatti di porcellana		
122 400 050	Piatto per un secondo e un contorno a due scomparti. Diam. esterno 256 mm. Capacità 750 mL (Bianco)	—
122 450 050	Ciotola multiuso. Diametro esterno 142,2 mm Capacità 500 mL (Bianco)	—
122 500 050	Ciotola multiuso. Diametro esterno 120 mm Capacità 400 mL (Bianco)	—
Coperchi riutilizzabili in polipropilene grigio chiaro con guarnizione in gomma integrata.		
122 600 050	Per piatti a due scomparti e piatti per stufati	—
122 650 050	Per ciotola multiuso – 500 mL	—
122 700 050	Per ciotola multiuso – 400 mL	—
Sistema a pastiglia		
165PW	Pastiglia SMC ø 16,5 cm	—
Biglietto per menu		
112 430 000	Schede menù gialle 100 x 70 mm	—
Chiusure		
122 201 050	Chiusure con supporto per la scheda del menù (IT3753T, ITPD3753T)	—
122 200 050	Chiusure senza supporto per la scheda del menù (IT3753T, ITPD3753T)	—
Tablotherm con stoviglie isolate		
ITPD3753TH	1 piatto a due scomparti (122 400 050), 1 coperchio riutilizzabili (122 600 050), 1 pellet (165PW), 3 ciotole multiuso: 2 da 270 mL (MDSB9), 1 da 500 mL (MDSB16) e 3 coperchi riutilizzabili: 2 (CLRSB9T) e 1 (CLRSB16T)	37 x 53 x 10,5
Dishware isolato per ITPD3753TH		
MDSB9	Ciotola grande. Diametro esterno 111,1 mm – 270 mL	—
MDSB16	Piatto fondo per portata principale. Diametro esterno 136,5 mm – 500 mL	—
CLRSB9T	Coperchio riutilizzabili CamLid™ – 270 mL	—
CLRSB16T	Coperchio riutilizzabili CamLid – 500 mL	—

ITPD3753T, IT3753T, ITPD3753TH Colore: Grigio e blu. **165PW Colore:** (A42). **MDSB16, MDSB9 Colore:** Grigio Macchiato (480). **CLRSB16T, CLRSB9T Colore:** Bianco Macchiato (490). 165PW Confezione da: 1 cad.
Per una guida completa al potenziamento della conservazione del calore, contattare il proprio rappresentante Cambro.

Vassoi Versa antibatterici Camguard®

- Vassoio in poliestere ad alte prestazioni per uso particolarmente intensivo.
- La protezione antibatterica integrata elimina i batteri a ogni lavaggio del vassoio e non viene rimossa né consumata per tutta la durata di utilizzo del prodotto.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

- I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.
- Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 140°C.‡
- Lavabile in lavastoviglie - Lavare con la frequenza e assiduità necessarie.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

PROPOSIZIONALMENTE

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: non in stock, 240 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Forma ad alto profilo

Design a basso profilo

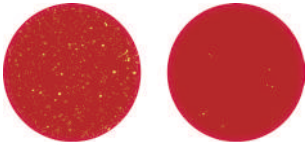
Forma a basso profilo

GP4002AB

camguard
ANTIMICROBIAL TRAYS

I vassoi incorporano proprietà antimicrobiche che li proteggono dalla crescita microbica e dagli odori causati da batteri. Questa protezione rimane anche a seguito di lavaggio e usura.

Prova di 24 ore per il confronto fra una superficie non protetta e una superficie protetta Camguard.



Non protetta

Protetta con Camguard

CODICE	DIAM/ DIMENSIONE
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo	
VT1418AB	35,5 x 45,7 cm
VT3343AB	33 x 43
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo	
VT3646CAB	35,5 x 45,7
VT3343CAB	32,9 x 42,9
Vassoi Versa – Forma a basso profilo	
GP1070AB*	26,5 x 32,5
GP1080AB*	26,5 x 37
GP3980AB*	37 x 53
GP4002AB*	32,5 x 53

Confezione da cad.: 12
*Progettati con angoli rinforzati per l'impilaggio automatico sugli appositi nastri trasportatori e lavastoviglie.

Il basso profilo innovativo e il design d'avanguardia degli spigoli aumenta lo spazio utile dei vasoi e il comfort dei clienti durante i pasti.

Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.

I piedini di impilaggio mantengono i vassoi bene impilati in posizione e assicurano l'adeguato flusso d'aria.

Colori dei vassoi:

A83
Granito

CAMBRO

Vassoi Versa in poliestere decorati con superficie liscia o antiscivolo

- Riduzione degli sprechi, risparmio economico e un vassoio dalla superficie stabile per la consegna dei pasti.
- Cessare di utilizzare i vassoi di carta consente un risparmio annuale di oltre il 50%.
- Le iniziative ecologiche raggiungono risultati rapidi con l'eliminazione di un massimo di 10 tonnellate di rifiuti ogni anno.
- Vassoio in poliestere ad alte prestazioni per uso particolarmente intensivo.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.
- I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.
- Lavabile in lavastoviglie - Lavare con la frequenza e assiduità necessarie.

‡ Non raccomandati per carrelli riscaldati.

* Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

Personalizzazione Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Forma a bordo piatto

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

EcoSafe

StoreSafe

Il vassoi antiscivolo trattengono i piatti in maniera salda.

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Superficie Liscia – Forma a bordo piatto		
GP0540*	46 x 34,4 cm	12
GP3980*	53 x 37	12
GP4002*	53 x 32,5	12
GP4004	53 x 32,5	12

Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 90°C.‡

5 PROPORZIONALMENTE

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Superficie Antiscivolo – Forma a bordo piatto		
GP3980NS*	53 x 37 cm	12
GP4002NS*	53 x 32,5	12
GP0540NS*	46 x 34,4	12
GP1080NS*	37 x 26,5	12

Disponibile solo nei colori: B22, B93, B99, B100. Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 80°C.‡

2 PROPORZIONALMENTE

Decorazioni e colori base dei vassoi:

B101 Vassoio acciaio levigato su grigio chiaro

B27 Vassoio grigio chiaro su grigio chiaro

B95 Vassoio bianco zigrinato su grigio chiaro

B93 Vassoio titano su granito

B100 Vassoio nero zigrinato su terrazzo

B22 Vassoio Sahara su Sahara

B99 Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro

B96 Vassoio bianco zigrinato su terrazzo

Vassoi Versa Lite in poliestere antiscivolo

- La superficie antiscivolo offre una presa migliore per una consegna del pasto più sicura.
- Sostituendo i vassoi di carta con quelli antiscivolo Versa Lite, è possibile ridurre il proprio flusso annuale di rifiuti ambientali.
- Vassoio in poliestere con prestazioni standard per uso intensivo.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.
- I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.
- Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 80°C.‡
- Lavabili in lavastoviglie: fino a 3 volte al giorno.

Colori: Vassoio Sahara su Sahara (B22), Titanio su Vassoio Affumicato Screziato (B14), Sahara su Vassoio Bianco Perla (B11), Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro (B99).

Personalizzazione Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

PROPOR-ZIONAL-MENTE

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
GL4002NS: (B22)

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Forma ad alto profilo

Design a basso profilo

Forma a basso profilo

EcoSafe

I Vassoi Versa Lite Century vantano un basso profilo e angoli ergonomici che ne aumentano il comfort.

I piedini di impilaggio mantengono i vassoi bene impilati in posizione e assicurano l'adeguato flusso d'aria.

Angoli in poliestere rafforzati angoli e bordi di qualità superiore protezione contro gli urti.

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo	
VL1418NS	35,5 x 45,7 cm
VL3343NS	33 x 43
Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo	
VL3646CNS	35,5 x 45,7
VL3343CNS	33 x 43
Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo	
GL3980NS*	37 x 53
GL4002NS*	32,5 x 53

Confezione da cad.: 12
*Pensato con angoli rinforzati per un prelievo automatico dalle pile sui nastri trasportatori della lavastoviglie.

Il vassoi antiscivolo trattengono i piatti in maniera salda.

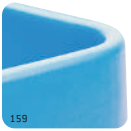
Colori dei vassoi:

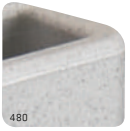
B22
Vassoio Sahara su Sahara

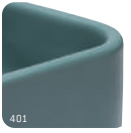
B99
Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro

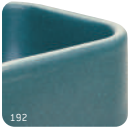
CAMBRO

Tabella dei colori per i prodotti Cambro®









Cambro offre una vasta gamma di colori, che si armonizzano con l'arredo del vostro esercizio, nonché articoli codificati in base ai colori per facilitare il loro uso.

La gamma dei colori disponibili varia da prodotto a prodotto. Per gli specifici colori offerti, vedere i singoli prodotti. A causa del processo di stampa, i colori mostrati possono non essere esatti. Per i colori esatti, rivolgersi alla Cambro o al rappresentante di vendita Cambro che vi fornirà un campione del colore.

Durante il processo di stampa i colori potrebbero non essere stati riprodotti perfettamente. Chiedete il campione al rappresentante di zona.

Garanzia Cambro®

I vassoi Cambro Camtrays® e i piatti Camwear® sono garantiti cinque anni contro la rottura. I carrelli Camtherm per la conservazione dei cibi sfusi sono garantiti un anno. I prodotti in Camwear per la conservazione dei cibi sono garantiti due anni in condizioni d'uso normali. Camshelving® ha la garanzia di un anno per i difetti di lavorazione e la garanzia limitata a vita contro la ruggine e la corrosione, esclusi i montanti mobili. Per tutti gli altri prodotti Cambro, Cambro garantisce all'acquirente originale una garanzia di tre anni proporzionata al tempo di utilizzo. Se durante questo periodo il prodotto risulta difettoso, Cambro concede un credito proporzionale del prezzo originale verso un prodotto di ricambio. La garanzia si applica a tutti i prodotti Cambro solo se usati nelle condizioni normali tipiche del settore della ristorazione.

Nota: i valori della temperatura indicati in questo catalogo si basano su test specifici e devono essere ritenuti indicativi, in quanto i valori effettivi possono variare in base alla temperatura ambiente o a quella delle bevande contenute.

Foto:

I prodotti Cambro aiutano gli operatori del settore della ristorazione collettiva in tutto il mondo. Per riflettere la nostra presenza globale sono state catturate immagini di prodotti Cambro in uso in vari luoghi, dalla California meridionale negli Stati Uniti a Cancun in Messico, sull'isola di Rügen in Germania e nella città di Huizhou in Cina. Un ringraziamento particolare va al personale dell'Ambience Hotel, Rugen; Jin Hua Palace Hotel, Huizhou; e California Hospital, Los Angeles per l'assistenza fornitaci durante le riprese fotografiche.

Condizioni generali di vendita Italia

INFO:

- I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione vi possa servire - Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

ORDINI:

- Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:
- Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.
- Ufficio Commerciale Centralino
  Tel. +39.035.204711
  Fax +39.035.693668
  info@agnelli.net
- Bestetti Massimiliano Tel. +39.035.204733
  massimiliano.bestetti@agnelli.net
- Vitali Francesca Tel. +39.035.204729
  francesca.vitali@agnelli.net
- Customer service Tel. +39.035.204725
  customerservice@agnelli.net
- Amministrazione Tel. +39.035.204732
  Fax +39.035.204740
  amministrazione@agnelli.net
- Uff. Comm. Export Tel. +39.035.204752
  adriano.zucchetti@agnelli.net
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli SpA
- Ordine minimo di Euro 250,00 netto merce.
- Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.
- Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

- Gli ordini saranno consegnati in "PORTO FRANCO" al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA con le seguenti modalità:

a) Per Regioni del *nord Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 500,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 500,00 addebito fisso di Euro 19,00 netto in fattura.

b) Per Regioni del **centro Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 800,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 800,00 addebito del 4% con un minimo fisso di Euro 25,00 netto in fattura.

c) Per Regioni del ***sud Italia e isole, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 1.200,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 1.200,00 addebito del 6% con un minimo fisso di Euro 35,00 netto in fattura.

d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG)

* Nord Italia: Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.

** Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.

*** Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

- Addebito aggiuntivo per consegne con "sponda idraulica" - Euro 25,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per "consegna urgente / tassativa" - Euro 30,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per ritiro "contrassegno" - 2% dell'importo imponibile della fattura.

- Addebito aggiuntivo per ordini inferiori ad Euro 250,00 netto merce - Euro 10,00 per ogni ordine per spese di gestione.
- Nel caso la spedizione subisse una "giacenza" presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al Cliente i relativi costi sostenuti dalla Baldassare Agnelli.

RESI / RECLAMI

- Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.
- La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico o entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.
- Qualsiasi richiesta di resa delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente al nostro ufficio commerciale con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata o negata dall'ufficio controllo qualità e dall'ufficio commerciale.
- In caso di responsabilità da parte di Baldassare Agnelli SpA, provvederemo a ritirare a nostre spese e a sostituire le merci danneggiate riconsegnandole in porto franco al domicilio del Cliente.
- In caso di responsabilità o di errore del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Baldassare Agnelli SpA addebiterà una percentuale del 15% del netto merce con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, sempre che siano integri e confezionati in imballi originali. Nel caso la merce resa sia rovinata, la stessa sarà accreditata a valore di "rottame a peso" comunicando l'importo al momento dell'accredito.
- Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati "su richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione" non è inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'invenduto"

PERSONALIZZAZIONI

- Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni da definire con il nostro ufficio commerciale, di seguito alcune indicazioni:
- Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" o tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.
- Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.
- Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.
- Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.
- Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

RIPARAZIONI PRODOTTI ELETTRICI

- Contattare gli uffici commerciali per anticipare e concordare il reso.
- I prodotti che necessiteranno di assistenza dovranno essere spediti a Baldassare Agnelli S.p.A., via Madonna 20, 24040 Lallio (BG).
- Anticipare il DDT, corredato di codice e numero seriale con riferimento documenti di acquisto, tramite mail all'ufficio commerciale, questo ci permetterà di informare gli addetti allo scarico, in caso contrario le spedizioni verranno respinte.
- Se si ritiene che l'intervento sia in garanzia sarà necessario fornire fatture di acquisto e vendita laddove dovrà essere specificato il numero seriale del macchinario.

Condizioni di consegna e trasporto all'estero

- Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione:
  Ex Works - Franco Fabbrica.
- Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.
- Uff. Comm. Export
  Tel. +39.035.204752
  Fax +39.035.693668
  adriano.zucchetti@agnelli.net

Delivery terms international transport

- *All deliveries to foreign Countries follow an Ex-Works condition - free our factory.*
- *Different conditions should be agreed with our Sales Office.*
- *Uff. Comm. Export*
  Tel. +39.035.204752
  Fax +39.035.693668
  adriano.zucchetti@agnelli.net

Conditions de livraison transports internationals

- *Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectués sous conditions Ex-Works - franco notre usine.*
- *Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commerciale*
- *Uff. Comm. Export*
  Tel. +39.035.204752
  Fax +39.035.693668
  adriano.zucchetti@agnelli.net

Lieferbrdingungen Auslandstransporte

- *Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.*
- *Andere Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.*
- *Uff. Comm. Export*
  Tel. +39.035.204752
  Fax +39.035.693668
  adriano.zucchetti@agnelli.net

Certificazioni

I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione.
Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFFG (Aluminum For Future Generation) ed a CentroAl - Alluminio in Cucina, il consorzio che riunisce in Italia i Produttori di Pentole Professionali.

Pentole Agnelli products represent the Made in Italy all over the world, a synonym of quality and tradition.
Pentole Agnelli adheres to the European program AFFG (Aluminum for Future Generation) and to CentroAl - Aluminum in the Kitchen, the syndicate gathering the Italian Manufacturers of Professional Cookware.

Pentole Agnelli persegue l'obbiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di qualità, un servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo.
Pentole Agnelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.

Pentole Agnelli pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices. Pentole Agnelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, for which it has been certified.

Essendo ancora la nostra una produzione artigianale le misure non possono essere considerate precise al millimetro ma soltanto indicative.

"Adozione del Modello organizzativo 231: Baldassare Agnelli Spa, aderendo alla propria filosofia aziendale ed al fine di prevenire la commissione di reati, ha adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione del 12/04/2019 il modello previsto dal D. Lgs 231/2001, nonché il Codice Etico, come parte integrante del predetto modello."

Agnelli
SINCE 1907

Note

Agnelli
SINCE 1907