

MULTISERVICE HOSPITALITY EQUIPMENT

Attrezzature complete per l'ospitalità



CATALOGO 2023/24
CATALOGUE 2023/24





Guida alla Lettura

IT

Forcar Multiservice è il catalogo di Fimar Group dedicato a tutti quegli articoli per l'ospitalità non solo del mondo Ho.Re.Ca. ma anche a scuole, ospedali, strutture sanitarie e militari.

In questa nuova edizione abbiamo aggiunto tutto il catalogo Forcar Inox che comprende: tavoli, lavelli, armadi, mensole, pensili e rubinetteria in acciaio inox.

In un unico catalogo: carrelli e mobili di servizio, espositori termici, elementi riscaldanti e di mantenimento, articoli per la macelleria, teglie, bacinelle e cassette pizza, articoli per la prima colazione e per il buffet, ceppi e sterilizza coltelli.

Per il 2023/2024 sono stati aggiunti due carrelli termici di mantenimento e l'attualissimo colore "Carbon" su tanti carrelli e mobili in legno.

Tutto in un catalogo e tutto velocemente disponibile, articoli di nostra produzione o in alcuni casi importati.

EN

Forcar Multiservice is Fimar Group's catalogue dedicated to all those hospitality articles not only for the Ho.Re.Ca. world but also for schools, hospitals, healthcare and military facilities.

In this new edition we have added the entire Forcar Stainless Steel catalogue including: tables, sinks, cabinets, shelves, hanging units and stainless steel taps and fittings.

In a single catalogue: trolleys and service furniture, heated display cabinets, heating and maintaining elements, butcher's items, trays, containers and pizza containers, breakfast and buffet items, chopping blocks and knife sterilisers.

For 2023/2024, two heated preservation trolleys have been added as well as the very up-to-date 'Carbon' colour on many trolleys and wooden furniture.

All in one catalogue and all quickly available, all from our own production items or in some cases imported.

NEUTRO INOX
STEEL FURNITURE

PAG
184

CERCA IL BOLLINO NOVITÀ E SCOPRILE TUTTE!
LOOK FOR THE NEW STICKER AND DISCOVER THEM ALL!
Cherchez la vignette de la nouveauté et découvrez-les tous!
Achten Sie auf den Neuheitsaufkleber und entdecken Sie sie alle!



FR

Forcar Multiservice est le catalogue du Groupe Fimar dédié à tous les articles d'accueil, non seulement pour le monde Ho.Re.Ca. mais aussi pour les écoles, les hôpitaux, les établissements de santé et les installations militaires.

Dans cette nouvelle édition, nous avons ajouté tout le catalogue Forcar Inox comprenant: tables, éviers, armoires, étagères, éléments muraux et robinetterie en acier inox.

En un seul catalogue: chariots et meubles de service, présentoirs thermiques, éléments chauffants et de maintien, articles de boucherie, plaques, bacs et boîtes à pizza, articles de petit-déjeuner et de buffet, supports à bûches et stérilisateur de couteaux.

Pour 2023/2024, deux chariots chauffants et de maintien en température et la très actuelle couleur "Carbon" ont été ajoutés à de nombreux chariots et meubles en bois.

Tout dans un seul catalogue et rapidement disponible, des articles de notre propre production ou, dans certains cas, importés.

DE

Forcar Multiservice ist der Katalog der Fimar-Gruppe, der allen Artikeln für die Gastronomie gewidmet ist, nicht nur für die Ho.Re.Ca.-Welt, sondern auch für Schulen, Krankenhäuser, das Gesundheitswesen und militärische Einrichtungen.

In dieser neuen Ausgabe haben wir den gesamten Katalog Forcar Edelstahl aufgenommen: Tische, Spülbecken, Schränke, Regale, Hängeschränke und Armaturen aus Edelstahl.

In einem einzigen Katalog: Wagen und Servicemöbel, Wärmeschränke, Heiz- und Halteelemente, Fleischereiprodukte, Tablett, Schüsseln und Pizzakartons, Frühstücks- und Buffetartikel, Holzscheite und Messersterilisatoren.

Für 2023/2024 wurden viele Wagen und Holzmöbel um zwei Wärme- und Warmhaltewagen und die aktuelle Farbe "Carbon" ergänzt.

Alles in einem Katalog und alles schnell verfügbar, Artikel aus eigener Produktion oder zum Teil importiert.

Consigli sulla pulizia e la cura di macchinari in acciaio inox

TIPS ON CLEANING AND CARE OF STAINLESS STEEL EQUIPMENT
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES MACHINES EN ACIER INOXYDABLE
TIPPS ZUR REINIGUNG UND PFLEGE VON EDELSTAHLGERÄTEN

IT

Una corretta pulizia e manutenzione dell'acciaio inox su apparecchiature professionali contribuirà a mantenere il macchinario efficiente e in ottime condizioni di igiene garantendone un prolungato utilizzo.

L'acciaio inossidabile (o inox) è così chiamato per la sua alta resistenza alla corrosione; tuttavia il sottile strato protettivo che riveste il metallo, può essere danneggiato meccanicamente o chimicamente (ad esempio con graffi, incisioni, tagli o l'utilizzo di prodotti corrosivi vedi tabella di seguito).

Alcuni suggerimenti per mantenere inalterato l'acciaio inox:

1. Utilizza una soluzione di detergente delicato mescolando acqua tiepida e un detergente neutro. Evita di utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.
2. Immergi un panno morbido o una spugna nella soluzione detergente e pulisci delicatamente la superficie dell'acciaio inox. Assicurati di seguire il grano dell'acciaio inox per evitare graffi sulla superficie.
3. Per le zone più ostinate o per eventuali macchie, puoi utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inox ad uso alimentare (vedi la sezione dedicata alla pulizia delle macchine sul catalogo Fimar).
4. Dopo aver rimosso lo sporco, risciacqua bene il macchinario con acqua pulita per eliminare completamente i residui del detergente.
5. Asciuga la superficie con un panno pulito e asciutto per evitare la formazione di macchie d'acqua.
6. Oltre alla pulizia regolare, è consigliabile effettuare una manutenzione periodica sulla macchina refrigerante per assicurarsi che funzioni in modo ottimale. Controlla i filtri, le guarnizioni e le condizioni generali del macchinario.
7. Durante la pulizia, presta attenzione a non danneggiare le parti elettriche o meccaniche del macchinario. Si consiglia di consultare sempre un tecnico specializzato o un servizio di manutenzione autorizzato.

EN

Proper cleaning and maintenance of stainless steel on professional equipment will help to keep the machinery efficient and in excellent hygienic condition and ensure its continued use.

Stainless steel is named for its high resistance to corrosion; however, the thin protective layer that covers the metal can be damaged mechanically or chemically (e.g. by scratches, incisions, cuts or the use of corrosive products see table below).

Some tips for maintaining stainless steel:

1. Use a mild detergent solution by mixing warm water and a neutral detergent. Avoid using harsh or abrasive cleaners, as they may damage the stainless steel surface.
2. Dip a soft cloth or sponge into the cleaning solution and gently wipe the stainless steel surface. Be sure to follow the grain of the stainless steel to avoid scratches on the surface.
3. For stubborn areas or any stains, you can use a detergent specifically for stainless steel for food use (see the section on machine cleaning in the Fimar catalogue).
4. After removing the dirt, rinse the machine well with clean water to completely remove any residues of the detergent.
5. Dry the surface with a clean, dry cloth to prevent water spots from forming.
6. In addition to regular cleaning, it is advisable to carry out periodic maintenance on refrigerating equipment to ensure that it functions optimally. Check the filters, seals and general condition of the equipment.
7. When cleaning, take care not to damage the electrical or mechanical parts of the machine. Always consult a specialised technician or an authorised maintenance service.

FR

Un nettoyage et un entretien adéquats de l'acier inox sur les équipements professionnels permettront de maintenir l'efficacité et l'hygiène des machines et d'assurer leur utilisation continue.

L'acier inoxydable (ou inox) est appelé ainsi en raison de sa grande résistance à la corrosion ; toutefois, la fine membrane protectrice qui recouvre le métal peut être endommagée mécaniquement ou chimiquement (par exemple, par des rayures, des incisions, des coupures ou l'utilisation de produits corrosifs - voir le tableau ci-dessous).

Quelques conseils pour l'entretien de l'acier inox :

1. Utilisez une solution détergente douce en mélangeant de l'eau tiède et un détergent neutre. Évitez d'utiliser des nettoyeurs agressifs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager la surface de l'acier inoxydable.
2. Trempez un chiffon doux ou une éponge dans la solution de nettoyage et essuyez délicatement la surface en acier inox. Veillez à suivre le grain de l'acier inox afin d'éviter les rayures sur la surface.
3. Pour les zones tenaces ou les taches, vous pouvez utiliser un détergent spécifique pour l'acier inoxydable à usage alimentaire (voir la section sur le nettoyage des appareils dans le catalogue Fimar).
4. Après avoir éliminé la saleté, rincez bien la machine à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de détergent.
5. Séchez la surface avec un chiffon propre et sec pour éviter la formation de taches d'eau.
6. Outre le nettoyage régulier, il est conseillé d'effectuer un entretien périodique de la machine frigorifique pour garantir son fonctionnement optimal. Vérifiez les filtres, les joints et l'état général de la machine.
7. Lors du nettoyage, veillez à ne pas endommager les parties électriques ou mécaniques de la machine. Consultez toujours un technicien spécialisé ou un service d'entretien autorisé.

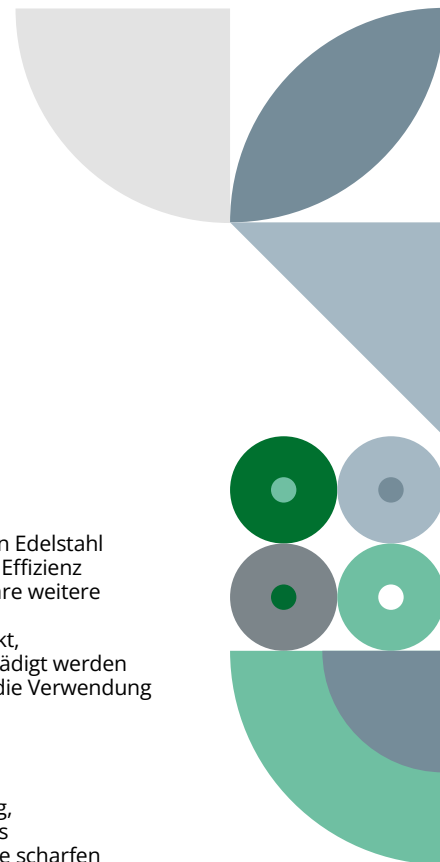
DE

Die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege von Edelstahl bei professionellen Geräten trägt dazu bei, die Effizienz und Hygiene der Maschinen zu erhalten und ihre weitere Nutzung zu gewährleisten.

Die dünne Schutzschicht, die das Metall bedeckt, kann jedoch mechanisch oder chemisch beschädigt werden (z. B. durch Kratzer, Einschnitte, Schnitte oder die Verwendung von ätzenden Produkten, siehe Tabelle unten).

Einige Tipps zur Pflege von Edelstahl:

1. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung, indem Sie lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel mischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen können.
2. Tauchen Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm in die Reinigungslösung und wischen Sie die Edelstahloberfläche vorsichtig ab. Achten Sie darauf, der Textur des Edelstahls zu folgen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
3. Für hartnäckige Stellen oder Flecken können Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl für den Lebensmittelbereich verwenden (siehe den Abschnitt über die Reinigung von Geräten im Fimar-Katalog).
4. Spülen Sie die Maschine nach dem Entfernen der Verschmutzung gut mit klarem Wasser ab, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
5. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um die Bildung von Wasserflecken zu vermeiden.
6. Neben der regelmäßigen Reinigung ist es ratsam, die Kühlgräte regelmäßig zu warten, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Filter, Dichtungen und den allgemeinen Zustand der Maschine.
7. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die elektrischen oder mechanischen Teile der Maschine nicht beschädigt werden. Wenden Sie sich immer an einen Fachtechniker oder einen anerkannten Wartungsdienst.



Sostanze nocive



SCHEMA RIASSUNTIVO DI REAZIONE DELL'ACCIAIO INOX A CONTATTO DI ALCUNE SOSTANZE
SCHEMATIC REACTION OF STAINLESS STEEL IN CONTACT WITH CERTAIN SUBSTANCES
SCHÉMA SYNTHÉTIQUE DE LA RÉACTION DE L'ACIER INOX AU CONTACT DE CERTAINES SUBSTANCES
ÜBERSICHTSDIAGRAMM DER REAKTION VON EDELSTAHL IN KONTAKT MIT BESTIMMTEN STOFFEN

SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN		SOSTANZA / SUBSTANCES / SUBSTANCES / SUBSTANZEN	
ACIDO CLORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROCHLORIC ACID (all concentrations) ACIDE CHLORHYDRIQUE (toutes les concentrations) SALZSÄURE (alle Konzentrationen)		ALCOOL ALCOHOL ALCOOL ALKOHOL	
ACIDO FLUORIDRICO (tutte le concentrazioni) HYDROFLUORIC ACID (all concentrations) ACIDE FLUORYDRIQUE (toutes les concentrations) FLUORWASSERSTOFFSÄURE (alle Konzentrationen)		BENZINA BENZENE ESSENCE BENZIN	
ACIDO MURIATICO (cloridrico commerciale) MURIATIC ACID (commercial hydrochloric) ACIDE MURIATIQUE (acide chlorhydrique dans le commerce) CHLORWASSERSTOFF (handels bläue Salzsäure)		BICARBONATO DI SODIO (tutte le concentrazioni) SODIUM BICARBONATE (all concentrations) BICARBONATE DE SOUDE (toutes les concentrations) NATRIUMHYDROGENKARBONAT (alle Konzentrationen)	
ACIDO NITRICO fino a 10°C-80°C NITRIC ACID up to 10°C-80°C ACIDE NITRIQUE jusqu' 10°C-80°C SALPETERSÄURE bis 10°C-80°C		CANDEGGINA BLEACH EAU DE JAVEL CHLORBLEICHE	
ACIDO SOLFORICO FUMANTE (oleum) 50°C FUMING SULPHURIC ACID (oleum) 50°C ACIDE SULFURIQUE FUMANT (oleum) 50°C DAMPFENDE SCHWEFELSÄURE (Oleum) 50°C		CARBONATO DI SODIO (soda solvay) fino a 20% SODIUM CARBONATE (solvay soda) up to 20% SOUDE (sel solvay) jusqu' 20% NATRIUMKARBONAT (Soda) bis 20%	
ACQUARAGIA TURPENTINE WHITE SPIRIT TERPENTIN		DILUENTI (acetone, toluolo, ecc.) THINNERS (acetone, toluol, etc.) DILUANTS (acetone, toluone, etc.) VERDUNNUNGSMITTEL (Aceton, Toluolo, usw.)	



IN CONDIZIONI NORMALI DI USO NON ESISTONO PROBLEMI DI CORROSIONE
UNDER NORMAL CONDITIONS OF USE THERE ARE NO CORROSION ISSUES
DANS DES CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION, IL N'Y A PAS DE PROBLÈMES DE CORROSION
UNTER NORMALEN EINSATZBEDINGUNGEN GIBT ES KEINE KORROSIONSPROBLEME



POSSIBILITÀ DI CORROSIONE EVIDENTE, VERIFICARE ATTENTAMENTE LE CONDIZIONI DI IMPIEGO
RISK OF CORROSION, CAREFULLY VERIFY THE CONDITIONS OF USE
RISQUE DE CORROSION ÉVIDENT, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT LES CONDITIONS D'UTILISATION
GEFAHR EINER DEUTLICHEN KORROSION, ÜBERPRÜFEN SIE SORGFÄLTIG DIE NUTZUNGSBEDINGUNGEN



SICURI FENOMENI CORROSIVI - NON USARE
CERTAIN CORROSIVE REACTIONS - DO NOT USE
CERTAINES REACTIONS CORROSIVES - NE PAS UTILISER
BESTIMMTE KORROSIONSREAKTIONEN - NICHT VERWENDEN

SOSTANZA / SUBSTANCES /
SUBSTANCES / SUBSTANZEN

GAS DI CLORO UMIDO
DAMP CHLORINE GAS
GAZ DE CHLORE HUMIDE
FEUCHTES CHLORGAS



SAPONE
SOAP
SAVON
SEIFE



SODA CAUSTICA fino a 20%
CAUSTIC SODA up to 20%
SOUDE CAUSTIQUE jusqu'à 20%
ÄTZNATRON bis 20%



SOLFATO DI RAME 10%
COPPER SULPHATE 10%
SULFATE DE CUIVRE 10%
KUPFERSULFAT 10%



SOLVENTI (trielina, benzolo, ecc.)
SOLVENTS (triethylene, benzol, etc.)
SOLVANTS (trichloroéthylène, benzene, etc.)
LÖSUNGSMITTEL (Trichlorethylen, Benzol, usw)














VERNICI
PAINTS
VERNIS
LACKE



Icone

ICONS
ICÔNES
SYMBOLE

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	NUMERO PIANI	NUMBER OF SHELVES	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	STELLFLÄCHENANZAHL
	CARICO MASSIMO	MAXIMUM LOAD	CHARGE MAXIMALE	MAXIMALE BELASTUNG
	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINEN ABMESSUNGEN
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG
	PIASTRE/FUOCHI	PLATES/BURNERS	CUSINIÈRES/BRÛLEURS	KOCHFLÄCHEN/KOCHSTELLEN
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE
	NUMERO VASCHE	NUMBER OF BOWLS	NOMBRE DE CUVES	ANZAHL DER WANNEN
	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE
	NUMERO PIATTI	NUMBER OF PLATES	NOMBRE DE PLATS	ANZAHL DER TELLER
	CAPACITÀ NOMINALE	NOMINAL CAPACITY	CAPACITÉ NOMINALE	NENNKAPAZITÄT





INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
	CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	20
CARRELLI E MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO	CARRELLI GUÉRIDON	GUÉRIDON TROLLEYS	CHARIOTS GUÉRIDON	GUÉRIDON WAGEN	23
WOODEN SERVICE TROLLEYS AND SERVING FURNITURE	CARRELLI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS	SERVIERWAGEN AUS HOLZ	25
CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS	CARRELLI FLAMBÈ	FLAMBÈ TROLLEYS	CHARIOTS FLAMBÉS	FLAMBÉ WAGEN	34
SERVIERWAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	MOBILI DI SERVIZIO IN LEGNO	WOODEN SERVING FURNITURE	MEUBLES DE SERVICE EN BOIS	SERVICEMÖBEL AUS HOLZ	36
CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX AISI 304	CARRELLI DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX	SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	43
SERVICE TROLLEYS IN STAINLESS STEEL AISI 304					
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX AISI 304	CARRELLI DI SERVIZIO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTIPURPOSE PLASTIC SERVICE TROLLEYS	CHARIOTS POLYVALENTE EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-SERVIERWAGEN AUS KUNSTSTOFF	52
SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL AISI 304					
CARRELLI ED ESPOSITORI REFRIGERATI E TERMICI IN LEGNO	CARRELLI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS HOLZ	55
	ESPOSITORI REFRIGERATI IN LEGNO	WOODEN REFRIGERATED DISPLAYS	VITRINES RÉFRIGÉRÉES EN BOIS	GEKÜHLTE VITRINE AUS HOLZ	58
WOODEN THERMAL AND REFRIGERATED TROLLEYS AND DISPLAYS	CARRELLI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN BAIN-MARIE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BAIN-MARIE WAGEN AUS HOLZ	61
CHARIOTS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS EN BOIS	ESPOSITORI TERMICI A BAGNOMARIA IN LEGNO	WOODEN HEATED BAIN-MARIE DISPLAYS	VITRINES CHAUDES BAIN-MARIE EN BOIS	BEHEIZTE BAIN-MARIE VITRINE AUS HOLZ	64
GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN UND VITRINEN AUS HOLZ	CARRELLO TERMICO, IDEALE PER BOLLITI E ARROSTI	HEATED TROLLEYS, IDEAL FOR BOILED AND ROASTED MEATS	CHARIOTS CHAUFFANTS, IDÉAUX POUR BOUILLIR ET RÔTIR	BEHEIZTE SERVIERWAGEN, IDEAL FÜR GEKOCHTES UND GEBRATENES FLEISCH	67
	MENSOLE IN LEGNO PER UNIONE	CONNECTION WOODEN SHELF	ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS	VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ	68
CARRELLI REFRIGERATI E TERMICI, VASCHE DA INCASSO, IN ACCIAIO INOX	VASCHE REFRIGERATE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL REFRIGERATED BOWLS	CUVES RÉFRIGÉRÉES EN ACIER	KÜHLWANNEN AUS EDELSTAHL	71
REFRIGERATED AND HEATED TROLLEYS, BUILT-IN BOWLS, MADE OF STAINLESS STEEL	VASCHE TERMICHE A BAGNOMARIA IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL HEATED BAIN-MARIE BOWLS	CUVES BAIN-MARIE EN ACIER INOX	BAIN-MARIE HEIZWANNEN AUS EDELSTAHL	72
CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS ET CHAUFFÉS, BACS INTÉGRÉS, EN ACIER INOX	CARRELLI REFRIGERATI IN ACCIAIO INOX	REFRIGERATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX	GEKÜHLTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	73
GEKÜHLTE UND BEHEIZTE SERVIERWAGEN, EINGEBAUTE BEHÄLTER, AUS EDELSTAHL	CARRELLI TERMICI IN ACCIAIO INOX	HEATED STAINLESS STEEL TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFANTS EN ACIER INOX	BEHEIZTE SERVIERWAGEN AUS EDELSTAHL	74

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE	TAVOLE CALDE	HEATED TABLES	TABLES CHAUDES	BEHEIZTE TISCHE	83
	PIANI CALDI	HEATED TOPS	PLANS DE TRAVAIL CHAUDS	BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE	86
HEATING ELEMENTS AND NEUTRAL DISPLAYS	LAMPADE A RAGGI INFRAROSSI	INFRARED LAMPS	LAMPES INFRAROUGES	INFRAROT-LAMPEN	87
	VETRINE RISCALDANTI	HEATED DISPLAYS	VITRINES CHAUFFÉES	BEHEIZTE VITRINEN	92
ELÉMENTS CHAUFFANTS ET VITRINES NEUTRES	VETRINE NEUTRE	NEUTRAL DISPLAYS	VITRINES NEUTRES	NEUTRALE VITRINEN	93
	MOBILETTI SCALDAPIATTI	PLATES HEATING CABINETS	ARMOIRES CHAUFFE-PLATS	TELLERWÄRMER	96
HEIZELEMENTE UND NEUTRALE VITRINEN	VETRINE RISCALDANTI CON GRIGLIE	HEATED DISPLAY CASES WITH GRIDS	VITRINES CHAUFFÉES AVEC GRILLES	BEHEIZTE VITRINEN MIT GITTER	97
	CARRELLI PER LA CUCINA	GN TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX GN	SERVIERWAGEN FÜR GN PLATTEN	99
KITCHEN TROLLEYS	CARRELLI PORTAVASSOI UNIVERSALI	UNIVERSAL TRAY TROLLEYS	CHARIOTS À PLATEAUX UNIVERSELS	UNIVERSAL SERVIERWAGEN	102
	CHARIOTS POUR LA CUISINE	GASTRONOM GN PANS TROLLEYS	CHARIOTS À PLAQUES GN	SERVIERWAGEN FÜR GASTRONOMIE GN BLECHE	104
KÜCHENWAGEN	CARRELLI PORTATEGLIE PER PASTICCERIA	PASTRY PANS TROLLEY	CHARIOTS POUR PLAQUES DE PÂTISSERIE	SERVIERWAGEN FÜR KONDITIONE BLECHE	106
	PORTAPIATTI DA BANCO, PORTAPIATTI DA PARETE E CARRELLI	TABLE TOP PLATE RACK, WALL PLATE RACK AND TROLLEYS	ÉTAGÈRE À ASSIETTES DE TABLE, PORTE-ASSIETTES À MURO ET CHARIOTS	TISCH-TELLERSTÄNDER, WANDTELLERHALTER UND TELLERWAGEN	109
CARRELLI PORTAPIATTI E CESTELLI	CARRELLI PER TRASPORTO PIATTI	DISH TRANSPORT TROLLEYS	CHARIOTS POUR TRANSPORTER LA VAISSELLE	GESCHIRRWAGEN	111
	CARRELLI PORTATEGLIE RISCALDATI	HEATED CUPBOARD TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS BACS	BEHEIZTE TRANSPORTBEHÄLTER	113
PLATE AND BASKETS TROLLEYS	CARRELLI PORTAPIATTI ARMADIATI	CABINET PLATE TROLLEYS	CHARIOTS PORTE-ASSIETTES SUR ÉLÉMENT FERMÉ	TELLERWAGEN MIT SCHRANKELEMENT	114
	CHARIOTS POUR PANIERS ET ASSIETTES	HEATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS CHAUFFÉS À ASSIETTES	BEHEIZTE TELLERWAGEN	115
SERVIERWAGEN FUER TELLER UND KÖRBE	CARRELLI PORTAPIATTI REFRIGERATI	REFRIGERATED PLATE STORAGE TROLLEYS	CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS À ASSIETTES	GEKÜHLTE TELLERWAGEN	116
	CARRELLI PORTAPIATTI PER TRASPORTO E RITIRO	PLATES TRANSPORT AND COLLECTION TROLLEYS	CHARIOTS DE COLLECTE, DE DISTRIBUTION ET DE STOCKAGE DE PLATEAUX	WAGEN ZUM SAMMELN, VERTEILEN UND LAGERN VON TABLETTS	117
CARRELLI PORTACESTELLI	SCOLAPIATTI E BICCHIERI	PLATE AND GLASSES DRAINER	ÉGOUTTOIR POUR VERRES ET ASSIETTES	HÄNGE-ABTROPFER FÜR TELLER UND GLÄSER	118
	CARRELLI PORTACASSETTE PER IMPASTI PIZZA	BASKET TROLLEYS	CHARIOT À PANIERS	KORBWAGEN	118
CARRELLI E ARTICOLI PER IL SERVIZIO IN CAMERA	CARRELLI PORTACASSETTE PER IMPASTI PIZZA	TROLLEY FOR PIZZA DOUGH CONTAINERS	CHARIOT À BACS POUR PÂTE À PIZZA	WAGEN FÜR PIZZATEIGBEHÄLTER	120
	CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE	DISHWASHER BASKETS	PANIERS POUR LAVE-VAISSELLE	KÖRBE FÜR GESCHIRRSÜLER	121
TROLLEYS AND EQUIPMENT FOR ROOM SERVICE	CARRELLI PER LA COLAZIONE	BREAKFAST TROLLEYS	CHARIOTS DE PETIT DÉJEUNER	FRÜHSTÜCKSWAGEN	123
	CHARIOTS ET ARTICLES POUR LE ROOM SERVICE	CARRELLI PORTAVALIGIE E PORTABITI	LUGGAGE TROLLEYS AND CLOTHES RACKS	CHARIOTS À BAGAGES ET PORTE-VÊTEMENTS	KOFFERWAGEN UND KLEIDERSTÄNDER
WAGEN UND AUSRÜSTUNG FÜR DEN ZIMMERSERVICE	CARRELLI PER TRASPORTO PESANTE	TROLLEYS FOR HEAVY TRANSPORT	CHARIOTS POUR CHARGES LOURDES	WAGEN FÜR DEN SCHWERTRANSPORT	129
	ASTE DELIMITA CORSIE	RETRACTABLE BARRIERS	DÉLIMITEUR DE ZONE	BEGRENZUNG	130

CATEGORIE	IT	EN	FR	DE	
CARRELLI PORTABIANCHERIA, RIFORNIMENTO FRIGOBAR, PULIZIA E MULTIUSO LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS CHARIOTS À LINGE, RECHARGE MINIBAR, NETTOYAGE ET POLYVALENT WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNG- UND MEHRZWECKWAGEN	CARRELLI PORTABIANCHERIA	LAUNDRY TROLLEYS	CHARIOTS À LINGE	WÄSCHEWAGEN	133
	CARRELLI PER RIFORNIMENTO FRIGOBAR	TROLLEYS FOR MINI-BAR REFUELLING	CHARIOTS DE REMPLISSAGE POUR MINIBARS	WAGEN FÜR DIE MINIBARFÜLLUNG	136
	CESTONE E CARRELLI CON CESTO PER BIANCHERIA	BASKET AND TROLLEYS WITH LAUNDRY BASKET	PANIERI ET CHARIOTS AVEC PANIER À LINGE	KORB UND WAGEN MIT WÄSCHEKORB	137
	CARRELLI PER PULIZIA	CLEANING TROLLEYS	CHARIOTS DE NETTOYAGE	REINIGUNGSWAGEN	138
	CARRELLO MULTIUSO IN PLASTICA	MULTI-PURPOSE PLASTIC TROLLEY	CHARIOT POLYVALENT EN PLASTIQUE	MEHRZWECK-KUNSTSTOFFWAGEN	142
ARTICOLI VARI PER LA MACELLERIA ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING ARTICLES POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG	LAVAMANI	HAND WASHER	LAVE-MAINS	HANDWÄSCHER	145
	STERILIZZATORI ELETTRICI PER COLTELLI	ELECTRIC STERILIZERS FOR KNIVES	DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES DE DÉSINFECTION POUR COUTEAUX	ELEKTRISCHE ENTKEIMUNGSGERÄTE FÜR MESSER	147
	CEPPI	BUTCHER BLOCKS	BLOCS DE BOUCHERIE	METZGERBLOCKS	149
	GREMBIULI E GUANTI	APRONS AND GLOVES	TABLIERS ET GANTS	SCHÜRZEN UND HANDSCHUHE	151
	TAGLIERI E RASCHIETTO	CUTTING BOARDS AND SCRAPER	PLANCHES À DÉCOUPER ET RACLOIR	SCHNEIDEBRETTER UND ABSTREIFER	151
ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE BREAKFAST EQUIPMENT ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG	SCAFFALATURA MODULARE	MODULAR SHELVING	RAYONNAGE MODULAIRE	MODULAR REGALE	152
	ELETTROINSETTICIDI	ELECTRO-INSECTICIDES	ELECTRO-INSECTICIDES	ELEKTROINSEKT-KILLER	153
	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	CHAFING DISHES	155
ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE BREAKFAST EQUIPMENT ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG	ZUPPIERA ELETTRICA	ELECTRIC SOUP TUREEN	SOUPIÈRE ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE SUPPENSCHÜSSEL	158
	DISTRIBUTORI CAFFÈ, BEVANDE E CEREALI	COFFEE, DRINKS AND CEREALS DISPENSERS	DISTRIBUTEURS DE CAFÉ, DE BOISSONS ET DE CÉRÉALES	KAFFEE-, GETRÄNKE- UND MÜSLISPENDER	158
	FORNELLO E PADELLA FLAMBÈ	COOKER AND PAN FLAMBÈ	CUISIÈRE ET CASSEROLE À FLAMBER	HERD UND FLAMMPFANNE	160
	BOLLITORE E COLTELLO ELETTRICO	KETTLE AND KNIFE ELECTRIC	BOUILLLOIRE ET COUTEAU ÉLECTRIQUE	WASSERKOCHER UND ELEKTRISCHES MESSER	161
ARTICOLI VARI PER CUCINA E PIZZERIA ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA ARTICLES POUR LA CUISINE ET POUR LA PIZZERIA KOCH- UND PIZZERIAARTIKEL	BACINELLE, TEGLIE, VASCHE PER GELATO, VASSOI, APRISCATOLE, MORSA PER PROSCIUTTO, SPATOLE, PALETTE, PINZE, ROTELLE, TAGLIERI, CONTENITORI IMPASTI PER PIZZA, BILANCE	CONTAINERS, PANS, ICE CREAM CONTAINERS, TRAYS, CAN OPENERS, HAM CLAMPS, SPATULAS, SLIDES, CLAMPS, ROLLS, CHOPPING BOARDS, PIZZA DOUGH CONTAINERS, SCALES	BACS, PLAQUES, BACS À CRÈME GLACÉE, PLATEAUX, OUVRE-BOÎTES, OUVRE-BOÎTES, ÉTAU À JAMBON, SPATULES, PALETTES, PINCES, ROUES, PLANCHES À DÉCOUPER, RÉCIPENTS À PÂTE DE PIZZA, BALANCES	BEHÄLTER, BLECHE, EISBEHÄLTER, SCHALEN, DOSENÖFFNER, SCHINKENKLAMMERN, SPATEL, SCHAUFELN, KLAMMERN, ROLLEN, SCHNEIDEBRETTER, PIZZATEIGBEHÄLTER, WAAGEN	163
PATTUMIERE-PORTARIFIUTI GARBAGE AND DUST BINS POUBELLES MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	PATTUMIERE-PORTARIFIUTI	GARBAGE AND DUST BINS	POUBELLES	MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER	179
FORCAR INOX - NEUTRO STEEL FURNITURE	TAVOLI DA LAVORO	WORKING TABLES	-	-	185
	ARMADI IN ACCIAIO INOX CON ANTE SCORREVOLI	SLIDING DOORS STAINLESS STEEL CABINETS	-	-	192
	PENSILI	WALL CUPBOARDS	-	-	193
	MENSOLE IN ACCIAIO INOX	STAINLESS STEEL SHELVES	-	-	196
	LAVELLI	SINKS	-	-	197
	GRUPPI DOCCIA SHOWER MIXERS	SHOWER MIXERS	-	-	206
	MISCELATORE MONOFORO	SINGLE HOLE MIXER	-	-	208
	RUBINETTI PER LAVAMANI	TAPS FOR HAND WASHERS	-	-	210

Indice

CODICE / CODE		
CA9012R		23
CA901		23
CL903		24
CLP2002		25
CLP2002L40		25
CLP2003		26
CLP2003L40		26
CL2000		27
CL2001		27
CL2150		28
CL2151		28
CLC2012		30
CLC2013		30
CL2255		31
CL2260		31
CL2785		31
LP800		32
LP850		32
CUP800		32
CUP1000		32
LP1000		33
LP1050		33
CL2751		34

CODICE / CODE		
CL2752		34
CL2750		34
CF1200		35
CF1201		35
CF1202		35
ML3202SS		36
ML3150ST		37
ML3100SS		37
ML3212SS		37
ML5050		38
ML3204SS		40
ML3214SS		40
ML3212SSP		41
ML3214SSP		41
CA1380		43
CA1381		43
CA1382		43
CA1383		43
CA1384		43
CA1385		43
CA1390		44
CA1391		44

CODICE / CODE		
CA1410		44
CA1411		44
CA1412		44
CA1413		44
CA1414		44
CA1415		45
CA1416		45
CA1417		45
CA1424		45
CA1425		45
CA1426		45
CA1427		45
CA1390S		46
CA1391S		46
CA1391S2		46
CA1390C		47
CA1391C		47
CA1165		47
CA1388		48
CA1389		48
CA1396		49
CA1386		49
CA1387		49

CODICE / CODE		
CA1430		50
CA1431		50
CA1432		50
CA1433		50
CA1392P		51
CA1393P		51
CA1394P		51
CA1395P		51
CP1008		52
CP1010		52
CLR2788N		55
CLR2787N		56
CLR2786N		57
ELR2827		58
ELR2826		59
ELR2825		60
CL2777N		61
CL2778N		62
CL2774N		63
ELC2832		64
ELC2834		65
ELC2828		66
CL2770N		67

CODICE / CODE	
G-VRI211	71
G-VRI311	71
G-VRI411	71
G-VRI311F	71
G-VRI411F	71
VBC211	72
VBC311	72
VBC411	72
CAR2779	73
CAR2780	73
CAR2780BT	73
CT1760C	74
CT1758TD	75
CT1760TD	75
CT1765	76
CT1770	76
CT1766	77
CT1771	77
CT1765TD	78
CT1770TD	78
CT1766TD	79
CT1771TD	79
CT1756	80

CODICE / CODE	
CTS1757	80
CT1758	80
CTS1759	80
CT1760	80
CTS1761	80
CT1762	80
BM1780	83
BM1782	83
BM1784	83
BM1786	83
BMS1781	83
BMS1883	83
BMS1785	83
BM11	84
BM21	84
BM31	84
BMV11	84
BMV21	84
BMV31	84
BM7700	85
BMP7720	85
PC4750	86
PC4752	86


CODICE / CODE	
PC4754	86
PC5050	86
PC6040	86
PC8060	86
PVC4760	86
PVC4763	86
PVC4765	86
PCC4710	87
PCC4730	87
PCI4711	87
PCI4712	87
PCI4713	87
PI4714	88
PI4715	88
PI4716	88
PIA4714	88
PIA4715	88
PIA4716	88
PCI4717	89
PCI4718	89
PCI4718D	89
BI4719	89
BI4719D	89

CODICE / CODE	
HLE	90
HLF	90
HLA	91
HLC	91
VBR4751	92
VBR4752	92
VBR4753	92
VBR4781	92
VBR4782	92
VBR4783	92
VBR4756	93
VBR4786	93
VCN4756	93
VCN4786	93
VCN4751	94
VCN4781	94
VCN4752	94
VCN4782	94
VCN4753	94
VCN4783	94
VBE50	94
VBE85	94
VL4748	95





Indice


INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE	
VL4749 	95
VPH100	96
VPH120	96
VPH160	96
MS1860RF2	96
MS1862RF2	96
MS1866RF2	96
RTR97L	97
RTR97L2	97
RTR137L	97
CA1450	99
CA1460	99
CA1470	99
CA1450P	100
CA1460P	100
CA1470P	100
CA1451R	101
CA1461R	101
CA1471R	101
CA1455	102
CA1465	102
CA1475	102
CA1455V12	103

CODICE / CODE	
PT15	103
CA1476	104
CA1477	104
CA1478	104
CA1479	104
CA1489R	105
CA1486R	105
CA1492R	105
CA1650	106
CA1655	106
CA1656	106
CA1482	106
CA1482T20	106
CA1483	106
CA1493	106
CA1480	107
CA1480D	107
CA1435	109
CA1436	109
CA1435G	109
CA1436G	109
CA1437	109
CA1438	109

CODICE / CODE	
CA1437G	109
CA1438G	109
CA1439P	110
CA1439	110
CA1440	110
CA1439G	110
CA1440G	110
CP1441	111
CP1441C	111
HE290 	113
HE540 	113
CG1439A	114
CA1439A	114
CA1440A	114
CA1439AG	114
CA1440AG	114
CG1439AC	115
CA1440AC	115
CA1440ACG	115
CA1439R	116
CA1439RG	116
CG1439R	116
CA656	117

CODICE / CODE	
CA631	117
CA1399	117
CA1400	117
CA1401	117
SPB1398	118
SP1397	118
CP1442	118
CP1447	119
CP1448	119
CP1445	119
CP1446	119
CB1444	120
CB1443	120
CB1449	120
CB980 	123
CB970 	123
CST300	124
CPC600	124
PV4064R	125
PV4064	125
PV4056R	125
PV4056	125
PV2001	126

CODICE / CODE	
PV2001I	126
PV2021	126
PV2021I	126
PV2002	127
PV2002I	127
PV2003	127
PV2003I	127
PVI4024	128
ST4060	128
CPB1472	129
CPB1474	129
AC5118D	130
AC5118I	130
GA5144D	130
GA5144I	130
CO4099	130
PU5144D	130
PU5144I	130
ACF5190	131
PU5195	131
CA1505	 133
CA1510	 133
CA1515	 133

CODICE / CODE	
CA1525	134
CA1530	134
CR1696	136
CA3203	136
CA1580	137
CA1584	137
CA1599	138
CA1599E	138
CA1604	139
CA1604E	139
CA1613	140
CA1614	140
CA1615	141
CA1616	141
CA1606E	142
CA1520	142
LMMC	145
LMM	145
LM48M	145
LC50MM	146
LM40	146
LM48	146
LC50	146

CODICE / CODE	
SUVN	147
SUVN2P	147
SUV10	148
SUV14	148
SN38	148
CCL	149
CCP	150
KCP	150
CPE	150
TP	151
RASK	151
AV4898	151
AV4900	151
AV4901	151
R62	152
F15	152
FT30	153
PZ30N	153
CD7905	155
CD9801	155
CD6502	156
CD6504	156
CD6505	157

CODICE / CODE	
B8001	158
DC10502	158
DCN1706	159
DS10401	159
DS10402	159
DC10301	160
DC10302	160
AV4561	160
AV4580	160
AV4581	160
T906	161
Z3035	161
GNI	163
GNT	165
GNF	166
GNP	167
VG	168
GNS	168
SPG	168
AV4510	169
AV4515	169
AV4500	169

Indice

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALTSVERZEICHNIS

CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE		CODICE / CODE	
BL4545	170	AV4970	175	AV4668	180	GDO120MR	206
BP4548	170	AV4972	175	AV4660	180	GDO70MR	206
AV4960	171	AV4910	175	AV4661	180	GDO120L	207
AV4925	171	AV4952	176	AV4663	180	GDO120LR	207
AV4926	171	AV4953	176	AV4652	181	GDO70LR	207
AV4922	171	AV4956	176	AV4654	181	MIS22LC	208
AV4920	171	AV4957	176	AV4681	181	MIS22LP	208
AV4965	172	AV4918	176	CA1602	182	MISDOES	209
AV4905	172	AV4938	176	CA1603	182	RUB30M	209
AV4932	172	AV4967	176	AV4682	182	PEDA1MON	210
AV4966	172	AV4909	176	AV4675	183	PEDA1MIS	210
AV4948	172	AV4939	176	GDATS	185	PEDA2	211
AV4954	172	AV4973	177	GDASR	187	BOERO20	211
AV4941	173	AV4975	177	GDCC	191	BOERO30	211
AV4933	173	AV4974	177	GDSC	192		
AV4934	173	AV4650	179	GDWCH	193		
AV4949	173	AV4651	179	GDWCS	194		
AV4946	173	AV4666	179	GDWCO	195		
AV4911	173	AV4680	179	GDWB	196		
AV4959	174	AV4620	179	GDS	197		
AV4912	174	AV4671	179	GD	199		
AV4971	174	AV4667	180	GDS	203		
AV4919	174	AV4669	180	GDO120M	206		



Condizioni generali di vendita

GENERAL SALES CONDITIONS
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

IT

COSTO DELL' IMBALLO: compreso nel prezzo per le macchine; per ricambi ed accessori è previsto un contributo di € 8,00.

COSTO FISSO GESTIONE ORDINI: € 10,00 solo per ordini di importo inferiore a € 100,00.

ORDINI: gli ordini devono essere trasmessi esclusivamente in forma scritta; nuovi ordini o eventuali modifiche trasmesse in forma orale non verranno accettate.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: Si richiede il pagamento con bonifico bancario per: 1. Prime forniture. - 2. Al superamento del fido. - 3. Invio di ricambi.

DILAZIONI DI PAGAMENTO: da definire.

Sulle somme pagate in ritardo rispetto alla scadenza pattuita, saranno addebitati gli interessi di mora al tasso legale. Eventuali note di accredito saranno detratte nella fattura successiva.

PREZZI: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine. Tutti i prezzi sono esclusi di IVA.

TERMINI DI CONSEGNA: 1. Per l'Italia, possibile spedizione in 24 ore per macchine disponibili a magazzino. 2. Per macchine da produrre considerare circa 25 giorni salvo imprevisti.

TRASPORTO: FRANCO FABBRICA, la merce viaggia a rischio e pericolo del committente, per cui Fimar S.p.a. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

ASSISTENZA TECNICA: a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia di anni uno. Fimar S.p.a. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi. Fimar S.p.a. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia. La garanzia decade sul prodotto danneggiato o compromesso da un uso scorretto o comunque non conforme.

INSTALLAZIONE: installazione ed istruzione sull'utilizzo delle macchine e dei suoi accessori sono a carico del rivenditore.

RIPARAZIONI: nel caso in cui un preventivo di riparazione non venga accettato verranno addebitati € 25,00 quale concorso spese dei costi di gestione.

GARANZIA: 12 mesi.

RESI: per eventuali resi autorizzati di merce con imballo integro, sarà trattenuta una quota pari al 15% del valore, con un minimo di € 50.

ASSICURAZIONE: tutte le nostre macchine sono coperte da assicurazione (responsabilità civile verso terzi) Escluso U.S.A. e CANADA.

CATALISTINO: la presente documentazione annulla tutte le precedenti. I dati tecnici, le illustrazioni e le immagini riportate nella presente, sono puramente indicativi. La Ditta si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche o sospendere, in ogni momento, la propria produzione senza obbligo di preavviso.

IMMAGINI ED ILLUSTRAZIONI: tutte le immagini realizzate dal produttore sono coperte da copyright. L'utilizzo o la riproduzione delle medesime sono soggette ad autorizzazione da parte della Ditta proprietaria del marchio e detentrica dei diritti di proprietà materiale ed intellettuale. I prezzi o i dati tecnici potranno subire variazioni nel caso di errori tipografici o di cambiamenti in corso d'opera.

MARCHI E BREVETTI: è fatto espresso divieto di utilizzare i marchi e/o i brevetti registrati dalla Fimar S.p.a. Si precisa che tutti i macchinari e gli accessori non marcati CE presentano caratteristiche specifiche che non li rendono idonei alla vendita all'interno dei paesi dell'Unione Europea.

RICHIESTA DI DOCUMENTAZIONE TECNICA AGGIUNTIVA: Copia conforme all'originale della Certificazione CE: € 20,00 + spese di spedizione - Copia cartacea del Manuale d'Uso e Manutenzione: € 40,00 + spese di spedizione.

MOD177V00 - FINITO DI STAMPARE NEL SETTEMBRE 2023

EN

PACKAGING COSTS: included in the price for equipment; for spare parts and accessories there is a charge of € 8.00.

FIXED COST OF ORDER MANAGEMENT: € 10.00 only on orders of less than € 100.00.

ORDERS: Orders must be transmitted in written form only; new orders or any changes transmitted in verbal form will not be accepted.

PAYMENT TERMS: Payment by bank transfer is required for: 1. First deliveries. - 2. On exceeding the credit limit. - 3. Shipment of spare parts.

PAYMENT DEFERRALS: To be defined.

Interest at the legal rate shall be charged on sums paid late with respect to the agreed due date. Any credit notes will be deducted from the next invoice.

PRICES: these are not binding, they may vary without prior notice, in which case they will be confirmed on the order. Prices are VAT excluded.

DELIVERY TERMS: 1. For Italy, possible shipment within 24 hours for machines in stock. 2. For machines to be produced, please allow approximately 25 days, barring unforeseen circumstances.

SHIPMENT: EX WORKS, goods travel at the customer's risk, therefore Fimar S.p.a. is not responsible for any damage suffered by the goods during transport. Any claims must be made at the time of delivery within the legal terms.

TECHNICAL ASSISTANCE: charged to the dealer for the entire duration of the warranty of one year. Fimar S.p.a. undertakes to supply, under warranty, all spare parts deemed defective. The sales price invoiced to the end user shall include not only the price of the finished products sold, but also the dealer's handling of the warranty covering them. Fimar S.p.a. shall not incur any direct or indirect expenses borne by the retailer for the management of the warranty. The warranty shall be void if the product is damaged or impaired by incorrect or otherwise non-compliant use.

INSTALLATION: installation and instruction in the use of the machine and its accessories are the responsibility of the dealer.

REPAIRS: in the event that a repair quote is not accepted, € 25.00 will be charged as a contribution towards operating costs.

WARRANTY: 12 months.

RETURNS: for any authorised returns of goods with undamaged packaging, a fee of 15% of the value will be withheld, with a minimum of € 50.

INSURANCE: all our machines are covered by insurance (third party liability) Excluding U.S.A. and CANADA.

CATALOGUE: this document invalidates all previous ones. The technical data, illustrations and pictures in this document are purely indicative. The Company reserves the right to modify the technical and aesthetic characteristics or discontinue its production at any time without prior notice.

IMAGES AND ILLUSTRATIONS: All images taken by the manufacturer are covered by copyright. Their use or reproduction is subject to authorisation by the company that owns the trademark and holds the material and intellectual property rights. Prices or technical data may be subject to change in the event of typographical errors or changes.

TRADEMARK AND PATENTS: It is expressly forbidden to use the trademarks and/or patents registered by Fimar S.p.a.. Please note that all machinery and accessories that are not CE marked have specific characteristics that make them unsuitable for sale within the countries of the European Union.

REQUEST FOR ADDITIONAL TECHNICAL DOCUMENTATION: Copy conforming to the original of the CE Certification: € 20.00 + shipping costs - Hard copy of the Use and Maintenance Manual: € 40.00 + shipping costs.

MOD177V00 - PRINTED IN SEPTEMBER 2023

FR

FRAIS D'EMBALLAGE: inclus dans le prix pour les machines; pour les pièces détachées et les accessoires, il y a un supplément de 8,00 €.

FRAIS FIXES DE GESTION DES COMMANDES: 10,00 € uniquement pour les commandes inférieures à 100,00 €.

COMMANDES: Les commandes doivent être transmises uniquement par écrit; les nouvelles commandes ou les modifications transmises oralement ne seront pas acceptées.

CONDITIONS DE PAIEMENT: Le paiement par virement bancaire est exigé pour: 1. les premières livraisons - 2. en cas de dépassement de la limite de crédit - 3. L'envoi de pièces détachées.

RETARDS DE PAIEMENT: à définir.

Les sommes payées en retard par rapport à la date d'échéance convenue sont majorées d'un intérêt au taux légal. Les avoirs éventuels seront déduits de la facture suivante.

PRIX: ils ne sont pas contractuels, ils peuvent varier sans préavis, auquel cas ils seront confirmés lors de la commande. Tous les prix s'entendent hors TVA.

CONDITIONS DE LIVRAISON: 1) Pour l'Italie, expédition possible dans les 24 heures pour les machines en stock. 2) Pour les machines à produire, il faut compter environ 25 jours, sauf imprévus.

TRANSPORT: EX WORKS, la marchandise voyage aux risques et périls du client, par conséquent Fimar S.p.a. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Toute réclamation doit être faite au moment de la livraison dans les délais légaux.

ASSISTANCE TECHNIQUE: à la charge du revendeur pendant toute la durée de la garantie d'un an. Fimar S.p.a. s'engage à fournir, sous garantie, toutes les pièces de rechange jugées défectueuses. Le prix de vente facturé à l'utilisateur final comprend non seulement le prix des produits finis vendus, mais aussi la prise en charge par le revendeur de la garantie qui les couvre. Fimar S.p.a. ne supportera pas les frais directs ou indirects encourus par le revendeur pour la gestion de la garantie. La garantie est annulée si le produit est endommagé ou détérioré à la suite d'une utilisation incorrecte ou non conforme.

INSTALLATION: l'installation et la formation à l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires sont à la charge du revendeur.

RÉPARATIONS: en cas de refus d'un devis de réparation, 25,00 € seront facturés à titre de participation aux frais d'exploitation.

GARANTIE: 12 mois.

RETOURS: pour tout retour autorisé de marchandises dans un emballage intact, une retenue de 15% de la valeur sera effectuée, avec un minimum de 50 €.

ASSURANCE: toutes nos machines sont couvertes par une assurance (responsabilité civile), à l'exclusion des États-Unis et du Canada.

CATALOGUE LISTE: Ce document annule tous les documents précédents. Les données techniques, les illustrations et les photos contenues dans ce document sont purement indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques ou d'arrêter la production à tout moment et sans préavis.

IMAGES ET ILLUSTRATIONS: Toutes les images prises par le fabricant sont couvertes par le droit d'auteur. Leur utilisation ou leur reproduction est soumise à l'autorisation de la société propriétaire de la marque et détentrice des droits matériels et de propriété intellectuelle. Les prix ou les données techniques peuvent être modifiés en cas d'erreurs typographiques ou de changements.

MARQUES ET BREVETS: Il est expressément interdit d'utiliser les marques et/ou les brevets déposés par Fimar S.p.a.. Il est à noter que les machines et les accessoires non marqués CE présentent des caractéristiques spécifiques qui les rendent impropres à la vente dans les pays de l'Union européenne.

DEMANDE DE DOCUMENTATION TECHNIQUE SUPPLÉMENTAIRE: Copie conforme à l'original de la certification CE: 20,00 € + frais d'expédition - Copie papier du manuel d'utilisation et d'entretien: 40,00 € + frais d'expédition.

MOD177V00 - IMPRESSION TERMINÉE EN SEPTEMBRE 2023

DE

VERPACKUNGSKOSTEN: für Maschinen im Preis inbegriffen; für Ersatzteile und Zubehör wird eine Gebühr von 8,00 € erhoben.

FESTE KOSTEN FÜR DIE BESTELLUNGSVERWALTUNG: 10,00 € nur für Bestellungen unter 100,00 €.

AUFTRÄGE: Aufträge sind ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln; mündlich übermittelte Neuaufträge oder Änderungen werden nicht angenommen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Zahlung per Banküberweisung ist erforderlich: 1. bei der ersten Lieferung. - 2. bei Überschreitung des Kreditlimits. - 3. bei Versand von Ersatzteilen.

ZAHLUNGSVERZÖGERUNGEN: zu bestimmen.

Auf verspätet gezahlte Beträge werden Verzugszinsen in Höhe des gesetzlichen Zinssatzes erhoben. Eventuelle Gutschriften werden mit der nächsten Rechnung verrechnet.

PREISE: Sie sind unverbindlich und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden; in diesem Fall werden sie auf der Bestellung bestätigt. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

LIEFERBEDINGUNGEN: 1. für Italien, möglicher Versand innerhalb von 24 Stunden für Geräte auf Lager. 2) Für Geräte, die hergestellt werden sollen, beträgt die Lieferzeit etwa 25 Tage, sofern keine unvorhergesehenen Umstände eintreten.

TRANSPORT: AB WERK, die Ware reist auf Risiko des Kunden, daher ist Fimar S.p.a. nicht für eventuelle Schäden an der Ware während des Transports verantwortlich. Eventuelle Reklamationen müssen zum Zeitpunkt der Lieferung innerhalb der gesetzlichen Fristen geltend gemacht werden.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG: zu Lasten des Händlers für die gesamte Dauer der Garantie von einem Jahr. Fimar S.p.a. verpflichtet sich, im Rahmen der Garantie alle Ersatzteile zu liefern, die als defekt gelten. Der dem Endverbraucher in Rechnung gestellte Verkaufspreis umfasst nicht nur den Preis für die verkauften Endprodukte, sondern auch die Abwicklung der Garantie durch den Händler. Fimar S.p.a. übernimmt keine direkten oder indirekten Kosten, die dem Wiederverkäufer durch die Abwicklung der Garantie entstehen. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder anderweitig nicht konformen Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wird.

INBETRIEBNAHME: Die Inbetriebnahme und die Einweisung in den Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs liegen in der Verantwortung des Händlers.

REPARATUREN: Falls ein Kostenvorschlag für eine Reparatur nicht akzeptiert wird, werden 25,00 € als Beitrag zu den Betriebskosten berechnet.

GARANTIE: 12 Monate.

RÜCKGABE: Für jede genehmigte Rücksendung von Waren mit unbeschädigter Verpackung wird eine Gebühr von 15 % des Wertes einbehalten, mindestens jedoch 50 €.

VERSICHERUNG: Alle unsere Geräte sind versichert (Haftpflicht), ausgenommen USA und KANADA.

KATALOG-PREISLISTE: Dieses Dokument ersetzt alle vorherigen Dokumente. Die technischen Daten, Illustrationen und Bilder in diesem Dokument sind rein indikativ. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die technischen und ästhetischen Merkmale zu ändern oder die Produktion jederzeit und ohne Vorankündigung einzustellen.

BILDER UND ILLUSTRATIONEN: Alle vom Hersteller aufgenommenen Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Ihre Verwendung oder Vervielfältigung unterliegt der Genehmigung des Unternehmens, das Eigentümer der Marke und Inhaber der materiellen und geistigen Eigentumsrechte ist. Preise oder technische Daten können im Falle von Druckfehlern oder Änderungen geändert werden.

MARKEN UND PATENTE: Es ist ausdrücklich verboten, die von Fimar S.p.a. eingetragenen Marken und/oder Patente zu verwenden. Wir weisen darauf hin, dass alle Maschinen und Zubehörteile, die nicht mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, besondere Merkmale aufweisen, die sie für den Verkauf in den Ländern der Europäischen Union ungeeignet machen.

ANFORDERUNG VON ZUSÄTZLICHEN TECHNISCHEN DOKUMENTEN: Kopie, die dem Original der CE-Zertifizierung entspricht: € 20,00 + Versandkosten - Ausdruck der Bedienungs- und Wartungsanleitung: 40,00 € + Versandkosten.

MOD177V00 - DRUCKFERTIGSTELLUNG IM SEPTEMBER 2023



Carrelli e mobili di servizio in legno

WOOD TROLLEYS AND SERVICE FURNITURE
CHARIOTS ET MEUBLES DE SERVICE EN BOIS
WAGEN UND SERVICEMÖBEL AUS HOLZ

CA 9012R



CA 9012R

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox AISI 304 - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - 2 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel AISI 304 supporting structure - melamine shelves with rubber edges - 2 multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox AISI 304 - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - 2 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr AISI 304 - Regale aus Melamin mit Gummikante - 2 Mehrweg-Räder ø 95 mm.

i	CA 9012R noce-walnut	CA 9012R CA carbon
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	

CA 901



CA 901 CA

IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in tubo di acciaio inox AISI 304 - ripiani in nobilitato con bordo in gomma - 4 ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Guéridon trolleys. Tubular stainless steel supporting structure AISI 304 - melamine shelves with rubber edges - 4 multidirectional wheels ø 95 mm.

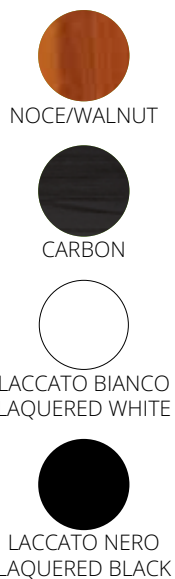
FR Chariots Guéridon. Structure portante en tube d'acier inox AISI 304- étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc - 4 roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Edelstahlrohr AISI 304 - Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante - Wagen in den Farben Walnuss und Wenge erhältlich - 4 Mehrwegräder ø 95 mm.

i	CA 901 noce-walnut	CA 901 CA carbon
cm	70 x 50 x 78(h) cm	
N.	2	
MAX Kg	40 Kg	

Carrelli Guéridon
Guéridon trolleys

CL 903



CL 903 B

- IT Carrelli Guéridon. Struttura portante in legno massello - ripiani in nobilitato con bordo in gomma (escluso CL903B - CL903N) - ruote multidirezionali ø 95 mm.
- EN Guéridon trolleys. Solid wood supporting structure - melamine shelves with rubber edges (not for CL903B - CL903N) - multidirectional wheels ø 95 mm.
- FR Chariots Guéridon. Structure portante en bois massif - étagères en mélaminé avec bord en caoutchouc (à l'exclusion du code CL903B CL903N) - roues multidirectionnelles ø 95 mm.
- DE Guéridon Wagen. Stützrahmen aus Massivholz- Einlegeböden aus Melamin mit Gummikante (ohne den Code CL903B - CL903N) - Mehrwegräder ø 95 mm.

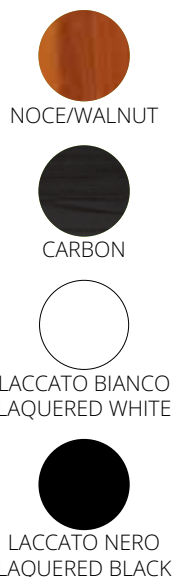
i	CL 903 noce-walnut	CL 903 CA carbon	CL 903 B laccato bianco laquered white	CL 903 N laccato nero laquered black
↗ cm	70 x 50 x 78(h) cm			
N.	2			
MAX Kg	40 Kg			

Optional Carrelli Guéridon Guèridon Trolley optional

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
4 brass or chrome plated copper castors
4roulette à bille en laiton ou chromée
4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle



CLP 2002







CLP 2002 N

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2002 noce-walnut	CLP 2002 CA carbon	CLP 2002 B laccato bianco laquered white	CLP 2002 N laccato nero laquered black
	110 x 55 x 82(h) cm			
	2			
	80 Kg			

CLP 2002L40







CLP 2002L40 CA

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2002L40 noce-walnut	CLP 2002L40 CA carbon
	110 x 40 x 82(h) cm	
	2	
	80 Kg	

Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys

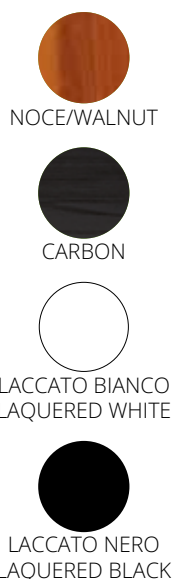
OPTIONAL



CLP 2003



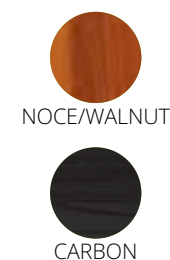
CLP 2003 B



CLP 2003L40



CLP 2003L40 CA



IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles ø 95 mm.





DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Mehrwegräder ø 95 mm.





IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ruote multidirezionali ø 95 mm.

EN Wooden service trolleys. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - integrated push handles in the upper shelf - multidirectional wheels ø 95 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieur - roues multidirectionnelles ø 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Mehrwegräder ø 95 mm.

	CLP 2003 noce-walnut	CLP 2003 CA carbon	CLP 2003 B laccato bianco laquered white	CLP 2003 N laccato nero laquered black
	110 x 55 x 89(h) cm			
	3			
	80 Kg			

	CLP 2003L40 noce-walnut	CLP 2003L40 CA carbon
	110 x 40 x 89(h) cm	
	3	
	80 Kg	

CL 2001



CL 2001 CA



CL 2000



CL 2000







CL 2000 CA

IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - ruote multidirezionali di serie cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - de série roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	CL 2001 noce-walnut	CL 2001 CA carbon
 cm	106 x 55 x 85(h) cm	
 N.	2	
 MAX Kg	80 Kg	





	CL 2000 noce-walnut	CL 2000 CA carbon
 cm	86 x 55 x 85(h) cm	
 N.	2	
 MAX Kg	80 Kg	



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata + A100 pianetto regipiatto (CL2001)
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters + A100 shelf (CL2001)
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée + A100 Étagère à plateaux (CL2001)
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle + A100 Verdeckte Tablettablage (CL2001)

OPTIONAL



CL 2150



CL 2150



CL 2151



CL 2151 CA









IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno multistrato di betulla - ripiani in nobilitato - cornice perimetrale e maniglia in legno massello - ruote multidirezionali di serie cromate ø 100 mm.

EN Wooden service trolleys. Birch multi-layered wood structure - melamine shelves - solid wood perimeter frame and handle - standard multidirectional chrome-plated wheels ø 100 mm.

FR Chariots de service en bois. Structure en bouleau multicouche - étagères en bois mélaminé - cadre périmétral et poignée en bois massif - de série roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Birkensperrholz - Regale aus melaminharzbeschichtetem Birkenholz - Zierrahmen und Griff aus Struktur aus Birkenfurnierholz - Ablagefläche aus Furnierholz - umlaufender Rahmen und Griff aus Massivholz - serienmäßig mit Mehrweg-Chromräder ø 100 mm.

	CL 2150 noce-walnut	CL 2150 CA carbon
	86 x 55 x 85(h) cm	
	3	
	80 Kg	

	CL 2151 noce-walnut	CL 2151 CA carbon
	106 x 55 x 85(h) cm	
	3	
	80 Kg	


 Carrelli di servizio in legno
Wooden service trolleys



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle


OPTIONAL

Espositore ghiacciaia. Struttura in legno con vasca e griglia in acciaio inox - cupola plexiglass - provvisto di 8 contenitori eutettici.

Icebox display. Wooden structure with stainless steel bowl and grill - Plexiglas dome - equipped with 8 eutectic containers.

Présentoir glacière. Structure en bois avec cuve et grille en acier inox - clochette en plexiglas - équipé de 8 conteneurs eutectiques.

Gefrierfachvitrine. Holzstruktur mit Edelstahlwanne und Gitter - Plexiglashaube - ausgestattet mit 8 eutektischen Behältern.

	A 1290 noce-walnut	A 1290 CA carbon
Mod.	CL 2001 CL 2151	CL 2001 CA CL 2151 CA
 cm	90 x 48,5 x 23(h) cm	



NOCE/WALNUT



CARBON

Vetrinetta con struttura in legno e cupola in plexiglass

Display with wooden structure and Plexiglas dome.

Présentoir avec structure en bois et clochette en plexiglas.


Vitrine mit Holzstruktur und Plexiglashaube.



NOCE/WALNUT



CARBON

	A 1299 noce-walnut	A 1299CA carbon	A 1298 noce-walnut	A 1298CA carbon
Mod.	CL 2000 CL 2150	CL 2000 CA CL 2150 CA	CL 2001 CL 2151	CL 2001 CA CL 2151 CA
 cm	70 x 50 x 22(h) cm		90 x 50 x 22(h) cm	

Carrelli di servizio in legno

WOODEN SERVICE TROLLEYS
CHARIOTS DE SERVICE EN BOIS
SERVICEWAGEN AUS HOLZ

A 100 CLP-CL-CLC	A 200 CLP-CL-CLC
Pianetto reggiplatto a scomparsa Retractable shelf Étagère à plateaux encastrée Verdeckte Tablettablage	Cassetto portaposate a 3 scomparti Cutlery drawer with 3 compartments Tiroir à couverts avec 3 compartiments Besteckschublade mit 3 Fächern

n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
4 brass or chrome plated copper castors
4roulette à bille en laiton ou chromée - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle



A800

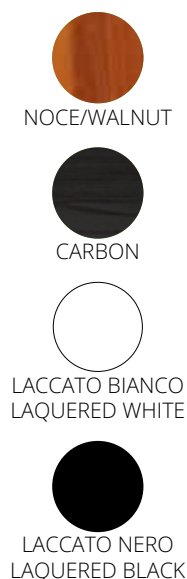


A850

CLC 2012



CLC 2012



CLC 2013



CLC 2013 CA











IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura in legno massello - ripiani in multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglie di spinta integrate nel piano superiore - ringhiere di contenimento sui piani inferiori - ruote multidirezionali \varnothing 95 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Solid wood structure - birch multi-layered wood shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - integrated push handles in the upper shelf - retaining rails on the lower shelves - multidirectional wheels \varnothing 95 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure en bois massif - étagères en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignées de poussée intégrées à l'étagère supérieure - profilés de retenue aux étagères inférieurs - roues multidirectionnelles \varnothing 95 mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Massivholzstruktur - Ablageflächen aus Birkensperrholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriffe eingebaut an der obersten Fläche - Halterungen in den untersten Etagen - Mehrwegräder \varnothing 95 mm.

	CLC 2012 noce-walnut	CLC 2012 CA carbon	CLC 2012 B laccato bianco laquered white	CLC 2012 N laccato nero laquered black
	110 x 55 x 107(h) cm			
	2			
	80 Kg			

	CLC 2013 noce-walnut	CLC 2013 CA carbon	CLC 2013 B laccato bianco laquered white	CLC 2013 N laccato nero laquered black
	110 x 55 x 114(h) cm			
	3			
	80 Kg			

CL 2255 - CL 2260



CL 2255 CA

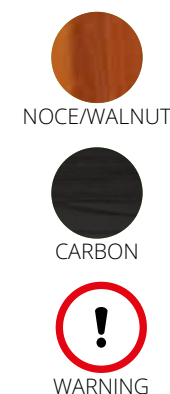


h 58 cm

CL 2785



CL 2785



IT Carrelli di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass apribile su due lati - maniglia di spinta in legno - 2 ripiani - ruote multidirezionali \varnothing 100 mm.

EN Wooden service trolleys with dome. Load-bearing structure in birch multi-layered wood - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - wooden push handle - 2 shelves - multidirectional wheels \varnothing 100 mm.

FR Chariots de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas de forme semi-circulaire avec ouverture sur les deux côtés - poignée en bois - 2 étagères- roues multidirectionnelles \varnothing 100 mm.





DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Struktur aus Birkenperrholz Birkenholz - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Schubgriff aus Holz - 2 Einlegeböden - Mehrwegräder \varnothing 100 mm.

IT Carrello di servizio in legno con cupola. Struttura portante in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass trasparente 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - 8 piastre eutettiche refrigeranti - ruote multidirezionali \varnothing 100 mm. Può contenere numero 5 bacinelle GN1/4 con 40(h) mm oppure 5 bacinelle GN1/6 con 40(h) mm.

EN Wooden service trolley with dome. Multi-layered birch wood supporting structure - clear Plexiglas dome 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - 8 refrigerant eutectic plates - multidirectional wheels \varnothing 100 mm. It can contain 5 GN1/4 containers 40(h) mm or 5 GN1/6 containers 40(h) mm.

FR Chariot de service en bois avec clochette. Structure portante en bouleau multicouche - clochette en plexiglas transparent 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - 8 plaques de refroidissement eutectiques - roues multidirectionnelles \varnothing 100 mm. Contient 5 bacs GN1/4 avec 40(h) mm ou 5 bacs GN1/6 avec 40(h) mm.

DE Servicewagen aus Holz für Kuchen. Tragkonstruktion aus Birkenperrholz - transparente Plexiglashaube 150(h) mm - Edelstahlbehälter und Grill - 8 Eutektik-Kühlplatten - Mehrwegräder \varnothing 100 mm. Enthält 5 GN1/4 Behälter mit 40(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 40(h) mm.

	CL 2255 noce-walnut	CL 2255 CA carbon	CL 2260 noce-walnut	CL 2260 CA carbon
	86 x 55 x 110(h) cm		106 x 55 x 110(h) cm	
	2			
	80 Kg			




	CL 2785 noce-walnut	CL 2785 CA carbon
	106 x 55 x 108(h) cm	
	2	



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata + A100 pianetto regipiatto + A200 cassetto portaposate
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters + A100 shelf + A200 cutlery drawer
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée + A100 Étagère à plateaux + A200 Tiroir à couverts
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle + A100 Verdeckte Tablettablage + A200 Besteckschublade

LP 800 - LP 850



LP 800 CE



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE
ASH GRAY



LACCATO BIANCO
LAQUERED WHITE

Cupole

CUP 800 - CUP 1000

IT Telaio e cupola in plexiglax trasparente acquistabile come optional e facilmente applicabile.

EN Clear Plexiglas frame and dome can be purchased as an option and easily installed.

FR Cadre et clochette en plexiglas transparent peuvent être achetés en option et facilement installés.

DE Rahmen und Haube aus durchsichtigem Plexiglas können als Option erworben und leicht angebracht werden.




IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - reggi piatto incluso - ruote multidirezionali cromate \varnothing 100 mm. Possibilità di utilizzo cupola con telaio in plexiglax trasparente (CUP 800) acquistabile come optional.

EN Wooden service trolleys. Solid wood frame - birch veneer shelves - plate holders included - chromed multidirectional wheels \varnothing 100 mm. Dome with clear plexiglass frame (CUP 800) available as an optional.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en placage de bouleau - porte-assiettes inclus - roues multidirectionnelles chromées \varnothing 100 mm. Cloche avec cadre en plexiglas transparent (CUP 800) disponible en option.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Einlegeböden aus Birkenfurnier - inkl. Tellerhalter - verchromte Mehrwegrädern \varnothing 100 mm. Haube mit durchsichtigem Plexiglasrahmen (CUP 800) als Option erhältlich.

	LP 800 noce-walnut	LP 800 CA carbon	LP 800 CE cenere/ash gray	LP 800 B laccato bianco laquered white	LP 850 noce-walnut	LP 850 CA carbon	LP 850 CE cenere/ash gray	LP 850 B laccato bianco laquered white	CUP 800 mod. LP800 - LP850
 cm	81 x 55 x 82(h) cm								70 x 50 x 22(h) cm
 N.	2				3				-
 MAX Kg	80 Kg								-

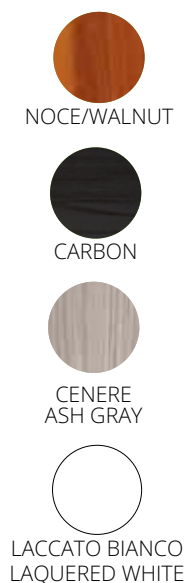
LP 1000 - LP 1050



LP 1000 B



LP 1050 CA




IT Carrelli di servizio in legno. Struttura in legno massello - ripiani in nobilitato di betulla - reggi piatto incluso - ruote multidirezionali cromate ø 100 mm. Possibilità di utilizzo cupola con telaio in plexiglax trasparente (CUP 1000) acquistabile come optional.

FR Chariots de service en bois. Structure en bois massif - étagères en placage de bouleau - porte-assiettes inclus - roues multidirectionnelles chromées ø 100 mm. Cloche avec cadre en plexiglas transparent (CUP 1000) disponible en option.

EN Wooden service trolleys. Solid wood frame - birch veneer shelves - plate holders included - chromed multidirectional wheels ø 100 mm. Dome with clear plexiglass frame (CUP 1000) available as an optional.

DE Servicewagen aus Holz. Struktur aus Massivholz - Einlegeböden aus Birkenfurnier - inkl. Tellerhalter - verchromte Mehrwegrädern ø 100 mm. Haube mit durchsichtigem Plexiglasrahmen (CUP 1000) als Option erhältlich.

	LP 1000 noce-walnut	LP 1000 CA carbon	LP 1000 CE cenere/ash gray	LP 1000 B laccato bianco laquered white	LP 1050 noce-walnut	LP 1050 CA carbon	LP 1050 CE cenere/ash gray	LP 1050 B laccato bianco laquered white	CUP 1000 mod. LP1000 - LP1050
	115 x 55 x 82(h) cm								90 x 50 x 22(h) cm
	2			3					-
	80 Kg								-

CL 2751 - CL 2752 CL 2750



NOCE/WALNUT



CARBON











CL 2751



CL 2752 CA

- IT** Carrelli Flambè. Struttura portante in legno multistrato di betulla - rivestimento in legno massello di castagno - piano di cottura in acciaio inox - ribaltina laterale - portabottiglie in acciaio cromato - 2 cassetti - vano porta bombola da 2 kg - 2 ruote con freno \varnothing 100 mm.
- EN** Flambé trolleys. Load-bearing structure in one-piece multi-layered wood - solid chestnut wood lining - stainless steel cooking plate - side folding panel - chrome-plated steel bottle rack - 2 drawers - 2 kg gas bottle compartment - 2 wheels with catch \varnothing 100 mm.
- FR** Chariots Flambé. Structure portante en bois de bouleau multicouche à structure monocoque - revêtement en châtaignier massif - plaque de cuisson en acier inox - porte-bouteille en acier chromé - 2 tiroirs - compartiment porte-bouteille de 2 kg - 2 roues avec frein \varnothing 100 mm.
- DE** Flambè-Wagen. Monoblock Struktur aus Birkensperrholz - Verkleidung aus massivem Kastanienholz - Kochplatte aus Edelstahl - Seitenklappe - Flaschenständer aus verchromtem Stahl - 2 Schubladen - 2 kg Gasflaschenfach - 2 räder mit Bremse \varnothing 100 mm.

	CL 2751 noce-walnut	CL 2751 CA carbon	CL 2752 noce-walnut	CL 2752 CA carbon
	107/145 x 58 x 91(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		2 piastre a 1 fuoco separato 2 plates 1 separate burner	
	35 Kg		35 Kg	

	CL 2750 noce-walnut	CL 2750 CA carbon
	107/145 x 58 x 91(h) cm	
	1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
	35 Kg	

CF 1200 - CF 1201 CF 1202



IT Carrelli Flambè. Struttura portante in legno nobilitato - piano di cottura in acciaio inox con bruciatore regolabile - ribaltina laterale - maniglia di spinta in acciaio cromato - portabottiglie in acciaio cromato - 1 cassetto - 1 sportello vano porta bombola da 3 Kg - 2 ruote con freno \varnothing 100 mm.

EN Flambé trolleys. Load-bearing structure in laminated wood - stainless steel cooking plate with adjustable burner - side folding panel - chrome-plated steel push handle - chrome-plated steel bottle rack - 1 drawer - 3 kg gas bottle compartment - 2 wheels with catch \varnothing 100 mm.

FR Chariots Flambé. Structure portante en bois mélaminé - plaque de cuisson en acier inox avec brûleur réglable - volet latéral - poignée de poussée en acier chromé - porte-bouteille en acier chromé - 1 tiroir - compartiment avec porte pour bouteille de 3 kg - 2 roues avec frein \varnothing 100 mm.

DE Flambè-Wagen. Struktur aus melaminharzbeschichtetem Holz - Kochplatte aus Edelstahl mit einstellbarem Brenner - Schubgriff aus verchromtem Stahl - Flaschenständer aus verchromtem Stahl - 1 Schublade - 3 Kg Gasflaschenfach - 2 räder mit Bremse \varnothing 100 mm.

Carrelli Flambé Flambè Trolleys

AB2 CL2750-51-52	AB3 CF1200-1201-1202
Bombola gas 2 kg (vuota) Gas bottle 2 kg (empty) Bouteille de gaz 2 kg (vide) Gasflasche 2 kg (leer)	Bombola gas 3 kg (vuota) Gas bottle 3 kg (empty) Bouteille de gaz 3 kg (vide) Gasflasche 3 kg (leer)
	

i	CF 1200 noce-walnut	CF 1200 CA carbon	CF 1201 noce-walnut	CF 1201 CA carbon
cm	105/137 x 57 x 91(h) cm			
	1 piastra - 1 fuoco 1 plate - 1 burner		1 piastra - 2 fuochi 1 plate - 2 burners	
MAX Kg	35 Kg			

i	CF 1202 noce-walnut	CF 1202 CA carbon
cm	105/137 x 57 x 91(h) cm	
	2 piastre a 1 fuoco separato 2 plates 1 separate burner	
MAX Kg	35 Kg	

Carrelli Flambè
Flambè trolleys



Foto con OPTIONAL - n. 4 ruote con cuffia ottonata o cromata
Photos with OPTIONAL - 4 Brass or chrome ball casters
Photo avec ACCESSOIRES - 4 Roulette à bille en laiton ou chromée
Abgebildet mit ZUBEHÖR - 4 Messing- oder Chrom-Kugelrolle

ML 3202SS



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE
ASH GRAY

A260

Applicazione tramoggia
Overprice hopper



ML 3203SS CE

IT Mobili di servizio in legno. Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN Wooden service cabinets. Low double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels \varnothing 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles de service en bois. Meubles bas de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Servicemöbel aus Holz. Niedrige Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder \varnothing 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

	ML 3202SS N noce-walnut	ML 3202SS CA carbon	ML 3202SS CE cenero-ash gray
			
	90 x 48 x 87(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		

ML 3150ST ML 3100SS



NOCE/WALNUT CARBON

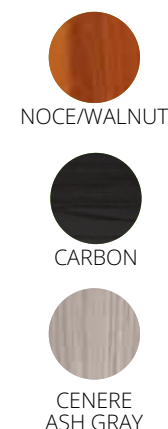


ML 3100SS



ML 3150ST CA

ML 3212SS



NOCE/WALNUT

CARBON

CENERE
ASH GRAY



ML 3212SS CE

A260

Applicazione tramoggia
Overprice hopper

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - alzatina con 2 mensole - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm.

EN High double service cabinets - structure and panels in melamine with edges protected by rubber profile - backsplash with 2 shelves - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors (SS) or 1 door and 1 hopper (ST) - multidirectional wheels \varnothing 50 mm.

FR Meubles hauts de service double - structure et panneaux en mélaminé avec bords en caoutchouc - dossier avec 2 étagères - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes (SS) ou 1 porte et 1 trémie (ST) - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin mit Gummikantenschutz - Rückwand mit 2 Regalen - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen (SS) oder 1 Tür und 1 Trichter (ST) - Mehrwegräder \varnothing 50 mm.

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm. Opzionale tramoggia A260.

EN High double service cabinets - melamine structure and panels - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels \varnothing 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Hohe Doppelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder \varnothing 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.

	ML 3150ST noce-walnut	ML 3150ST CA carbon	ML 3100SS noce-walnut	ML 3100SS CA carbon
	95 x 49 x 144(h) cm			
	1 sportello - 1 tramoggia - 2 cassetti 1 door - 1 hopper - 2 drawers		2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers	

	ML 3212SS N noce-walnut	ML 3212SS CA carbon	ML 3212SS CE cenere-ash gray
	90 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 2 cassetti 2 doors - 2 drawers		

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

ML 5050

IT Mobile di servizio alto singolo - struttura e pannelli in nobilitato - 1 cassetto portaposate con separatore - 1 cassetto libero - 1 sportello. Possibilità di mensola montabile a sinistra o destra come optional.

EN High single service cabinet - structure and panels in melamine - 1 cutlery drawer with separator - 1 free drawer - 1 door. Optional left or right hand fitted shelf.

FR Meuble de service haut simple - structure et panneaux en mélamine - 1 tiroir à couverts avec séparateur - 1 tiroir libre - 1 porte. Étagère à monter à gauche ou à droite en option.

DE Einzelner hoher Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 1 Besteckschublade mit Trennwand - 1 freie Schublade - 1 Tür. Einlegeboden wahlweise links oder rechts einsetzbar.



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE
ASH GRAY



ML 5050 CA

i	ML 5050 N noce-walnut	ML 5050 CA carbon	ML 5050 CE cenere-ash gray
↗ cm	45 x 49 x 144(h) cm		
	1 sportello - 2 cassetti 1 door - 2 drawers		



Mensola per mobile di servizio

SHELF FOR SERVICE CABINET
ÉTAGÈRE POUR ARMOIRE DE SERVICE
EINLEGEBODEN FÜR SERVICEMÖBEL

 	A5050 N noce-walnut	A5050 CA carbon	A5050 CE cenere-ash gray
	500 x 250 mm		

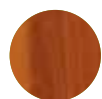
ML 5050 CE
CON OPTIONAL MENSOLA
WITH OPTIONAL SHELF



ML 5050 CE

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture

ML 3204SS



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE
ASH GRAY

A260

Applicazione tramoggia
Overprice hopper

ML 3214SS



NOCE/WALNUT



CARBON



CENERE
ASH GRAY

ML 3204SS CE

IT Mobili di servizio bassi tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm. Optional tramoggia A260.

EN Low triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels \varnothing 50 mm. Optional hopper A260.

FR Meubles bas de service triple - structure et panneaux mélaminés - 3 tiroirs à couverts, dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm. Trémie A260 en option.

DE Niedrige Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder \varnothing 50 mm. Auf Wunsch Trichter A260.



ML 3214SS CA



IT Mobili di servizio alti tripli - struttura e pannelli in nobilitato - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm.

EN High triple service cabinets - melamine structure and panels - 3 cutlery drawers, 3 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels \varnothing 50 mm.

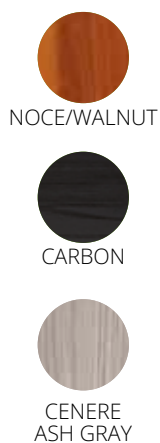
FR Meubles de service hautes triple - structure et panneaux en mélaminé - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm.

DE Hohe Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder \varnothing 50 mm.

	ML 3204SS N noce-walnut	ML 3204SS CA carbon	ML 3204SS CE cenere-ash gray
	136 x 48 x 87(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		

	ML 3214SS N noce-walnut	ML 3214SS CA carbon	ML 3214SS CE cenere-ash gray
	136 x 48 x 155(h) cm		
	2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		

ML 3212SSP



A270

Applicazione tramoggia
Overprice hopper



ML 3212SSP CA

IT Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 2 pensili - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm. Optional tramoggia A270-A270W.

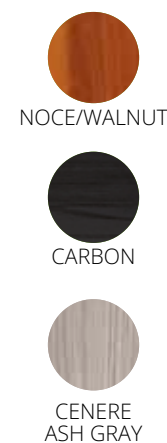
EN High double service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 2 wall cabinets - 2 cutlery drawers, 1 with separator - 2 doors - multidirectional wheels \varnothing 50 mm. Optional hopper A270-A270W.

FR Meubles hautes de service double - structure et panneaux en mélaminé - 2 tiroirs à couverts dont 1 avec séparateur - 2 portes - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm. Trémie A270-A270W en option.

DE Hohe Servicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 2 Hängeschränke - 2 Besteckschubladen, davon 1 mit Trennwand - 2 Türen - Mehrwegräder \varnothing 50 mm. Auf Wunsch Trichter A270-A270W.

	ML 3212SSP N noce-walnut	ML 3212SSP CA carbon	ML 3212SSP CE cenere-ash gray
	92 x 48 x 153(h) cm		
	2 pensili - 2 sportelli - 2 cassetti 2 wall cabinets - 2 doors - 2 drawers		

ML 3214SSP



A270

Applicazione tramoggia
Overprice hopper



ML 3214SSP N

IT Mobili di servizio alti tripli - struttura e pannelli in nobilitato - struttura reggi pensili in acciaio plastificato - 3 pensili - 3 cassetti portaposate di cui 2 con separatore - 2 sportelli - 1 vano interno - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm. Optional tramoggia A270.

EN High triple service cabinets - melamine structure and panels - plastic-coated steel wall cabinets support structure - 3 wall cabinets - 3 cutlery drawers, 2 with separator - 2 doors - 1 internal compartment - multidirectional wheels \varnothing 50 mm. Optional hopper A270.

FR Meubles de service hautes triple - structure et panneaux en mélaminé - structure de supports pour meubles à mur en acier plastifié - 3 tiroirs à couverts dont 2 avec séparateur - 2 portes - 1 compartiment intérieur - roues multidirectionnelles \varnothing 50 mm. Trémie A270 en option.

DE Hohe Trippelservicemöbel - Struktur und Blenden aus Melamin - kunststoffbeschichtete Stahl-Halterungen - 3 Hängeschränke - 3 Besteckschubladen, davon 2 mit Trennwand - 2 Türen - 1 Innenfach - Mehrwegräder \varnothing 50 mm. Auf Wunsch Trichter A270.

	ML 3214SSP N noce-walnut	ML 3214SSP CA carbon	ML 3214SSP CE cenere-ash gray
	137 x 48 x 153(h) cm		
	3 pensili - 2 sportelli - 3 cassetti - 1 vano interno 3 wall cabinets - 2 doors - 3 drawers - 1 internal compartment		

Mobili di servizio in legno
Wooden serving furniture



Carrelli di servizio in acciaio inox

STAINLESS STEEL SERVICE TROLLEYS
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOX
SERVICEWAGEN AUS EDELSTAHL

CA 1380
CA 1381

CA 1382
CA 1383

CA 1384
CA 1385

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse








IT Struttura tubolare 20x20 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** piegati, satinati, insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

FR Structure tubulaire 20x20 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées, satinées, insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

EN Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel folded, satin-finished, soundproofed shelves - rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

DE Rohrrahmen 20x20 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Gebogene, Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satiniertes Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1380	CA 1381	CA 1382	CA 1383	CA 1384	CA 1385
						
	91 x 57 x 172(h) cm	111 x 57 x 172(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm	91 x 57 x 96(h) cm	111 x 57 x 96(h) cm
	4		2		3	
	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
	80 Kg		80 Kg		80 Kg	

Carrelli di servizio in acciaio inox
Stainless steel service trolleys

CA 1390
CA 1391

CA 1410
CA 1411

CA 1412 - CA 1413
CA 1414

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse







IT Struttura tubolare \varnothing 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

FR Structure tubulaire \varnothing 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

EN Tubular structure \varnothing 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

DE Rohrrahmen \varnothing 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1390	CA 1391	CA 1410	CA 1411	CA 1412	CA 1413	CA 1414
	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm	90 x 60 x 104(h) cm	110 x 60 x 104(h) cm	100 x 70 x 94(h) cm	110 x 70 x 94(h) cm	128 x 70 x 94(h) cm
	2		3		2		
	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm
	100 Kg		100 Kg		100 Kg		

CA 1415 - CA 1416
CA 1417

CA 1424
CA 1425

CA 1426
CA 1427

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse



CA 1415



CA 1424








CA 1426

IT Struttura tubolare \varnothing 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

FR Structure tubulaire \varnothing 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

EN Tubular structure \varnothing 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

DE Rohrrahmen \varnothing 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz-Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1415	CA 1416	CA 1417	CA 1424	CA 1425	CA 1426	CA 1427
							
	100 x 70 x 104(h) cm	110 x 70 x 104(h) cm	128 x 70 x 104(h) cm	90 x 60 x 140(h) cm	110 x 60 x 140(h) cm	90 x 60 x 170(h) cm	110 x 60 x 170(h) cm
	3			4		5	
	90 x 60 cm	100 x 60 cm	120 x 60 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
	100 Kg			100 Kg		100 Kg	

Carrelli di servizio in acciaio inox
Stainless steel service trolleys

CA 1390S - CA 1391S



CA 1390S

* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

h 52 cm

IT Carrelli portarifiuti. Carrelli di servizio in acciaio inox. Struttura tubolare \varnothing 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304** con fori per sacchi portarifiuti - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

EN Garbage trolley. Stainless steel service trolleys. Tubular structure \varnothing 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** shelves with holes for garbage bags - rubber stop - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

FR Récipient à déchets. Chariots de service en acier inox Structure tubulaire \varnothing 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** avec trous pour sacs à déchets - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

DE Abfallwagen. Servicewagen aus Edelstahl. Rohrrahmen \varnothing 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit Löchern für Abfallsäcke - Gummistoßschutz- Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

i	CA 1390S	CA 1391S
cm	90 x 60 x 94(h) cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2	
mm	80 x 50 cm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg	

CA 1391S2



* Sacchi non inclusi.
Bags not included.
Sacs non fournis.
Säcke nicht enthalten.

h 52 cm

i	CA 1391S2
cm	110 x 60 x 94(h) cm
N.	2
mm	100 x 50 cm
MAX Kg	100 Kg

A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1390C - CA 1391C



CA 1390C

IT Carrello di servizio con cupola. Struttura tubolare \varnothing 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati, satinati e insonorizzati - cupola in plexiglass semicircolare apribile su due lati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

EN Service trolley with dome. Tubular structure \varnothing 25 mm in stainless steel **AISI 304** - stainless steel **AISI 304** folded, satin-finished, soundproofed shelves - half-circle dome in Plexiglas that opens on two sides - rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

FR Chariot de service avec clochette. Structure tubulaire \varnothing 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** moulées, satinées, insonorisées - clochette en plexiglas semi-circulaire s'ouvrant sur deux côtés - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

DE Servicewagen für Kuchen. Rohrrahmen \varnothing 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - vorgeformte schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satiniertes Oberfläche - zweiseitig aufklappbare, halbrunde Plexiglashaube - Gummistoßschutz- Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

i	CA 1390C	CA 1391C
cm	90 x 60 x 109(h) cm	110 x 60 x 109(h) cm
N.	2	
MAX Kg	100 Kg	

CA 1165



A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

IT Carrello di servizio in acciaio inox con piastre eutettiche refrigeranti. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 piastre eutettiche refrigerate incluse - coperchio in plexiglass 150(h) mm - vasca e griglia in acciaio inox - capacità di n. 5 bacinelle GN1/4 e n. 5 bacinelle GN1/6 65(h) mm. Bacinelle non incluse nel prezzo.

EN Stainless steel service trolley with refrigerated electric plates. Tubular structure 20x20 mm in stainless steel **AISI 304** - 8 refrigerated eutectic plates included - Plexiglas lid 150(h) mm - stainless steel bowl and grid - equipped for up to 5 GN1/4 containers and 5 GN1/6 65(h) mm containers. Containers not included in the price.

FR Chariot de service en acier inox avec plaques de refroidissement électriques. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304** 20x20 mm - 8 plaques eutectiques réfrigérées incluses - couvercle en plexiglas 150(h) mm - cuve et grille en acier inox - équipés pour une capacité de 5 bacs GN1/4 et 5 bacs GN1/6 65(h) mm. Bacs non compris dans le prix.

DE Edelstahl-Servicewagen mit elektrischen Kühlplatten. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304** 20x20 mm - 8 eutektische Kühlplatten im Lieferumfang enthalten - Plexiglasdeckel 150(h) mm - Edelstahlwanne und Gitter - enthält 5 GN1/4 Behälter mit 65(h) mm oder 5 GN1/6 Behälter mit 65(h) mm. Behälter nicht im Preis begriffen.

i	CA 1165
cm	108 x 57 x 104(h) cm
N.	2
MAX Kg	80 Kg

Carrelli di servizio in acciaio inox con cupola
Stainless steel service trolleys with dome

CA 1388



A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1389



IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasca in acciaio inox **AISI 304** - piano inferiore inox piegato - ruote multidirezionali ø 125 mm.

IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche in acciaio inox **AISI 304** insonorizzate 150(h) mm - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** bowl - lower folded stainless steel shelf- multidirectional wheels ø 125 mm.







EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls 150(h) mm - multidirectional wheels ø 125 mm.







FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 150(h) mm - plateau inférieur courbé en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - Wanne aus Edelstahl **AISI 304** - Bodenfläche aus gebogenem Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 150(h) mm - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1388
 cm	101 x 57 x 97(h) cm
 N.	2
 mm	90 x 50 cm
	1 x 150(h) mm
 MAX Kg	80 Kg

	CA 1389
 cm	101 x 57 x 97(h) cm
 N.	2
 mm	90 x 50 cm
	2 x 150(h) mm
 MAX Kg	80 Kg

CA 1396



A 512







Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

IT Carrello di servizio in acciaio inox per sbarazzo. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304**, 20x20 mm - vasche insonorizzate in acciaio inox **AISI 304**, 65(h) mm - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

EN Stainless steel service trolley for disposal. Tubular structure in stainless steel **AISI 304**, 20x20 mm - stainless steel **AISI 304** soundproofed bowls, 65(h) mm - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

FR Chariot de service en acier inox pour le rangement. Structure tubulaire en acier inox **AISI 304**, 20x20 mm - cuve en acier inox **AISI 304** insonorisées 65(h) mm - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl zum Abräumen. Rohrrahmen aus Edelstahl **AISI 304**, 20x20 mm - schallgedämmte Wanne aus Edelstahl **AISI 304** 65(h) mm - Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1396
	91 x 57 x 97(h) cm
	2
	90 x 50 cm
	2 x 65(h) mm
	80 Kg

CA 1386 - CA 1387







CA 1386

IT Carrello portabacinelle con struttura tubolare tonda \varnothing 25 mm in acciaio inox **AISI 304** - livello superiore adatto a contenere fino a 3 bacinelle GN1/1 o 2 bacinelle GN1/1 - piano inferiore in acciaio inox **AISI 304**, piegato e insonorizzato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Bacinelle escluse.

EN Containers trolley with round tubular frame \varnothing 25 mm in stainless steel **AISI 304** - upper level designed to accommodate up to 3 GN1/1 or 2 GN1/1 containers - lower level in stainless steel **AISI 304**, folded and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Containers not included.

FR Chariot porte-bacs avec structure tubulaire ronde \varnothing 25 mm en acier inox **AISI 304** - niveau supérieur pour 3 bacs GN1/1 ou 2 bacs GN1/1 - niveau inférieur en acier inox **AISI 304**, plié et insonorisé - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnel \varnothing 125 mm. Bacs non compris

DE Behälterhalterwagen mit Rohrrahmen \varnothing 25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - obere Ebene zur Aufnahme von bis zu 3 GN1/1 oder 2 GN1/1 Behälter - vorgeformte, schallgedämmte Bodenfläche aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Behälter nicht enthalten

	CA 1386	CA 1387
	77 x 62 x 97(h) cm	110 x 62 x 97(h) cm
	2	
	100 Kg	

Carrelli di servizio in acciaio inox per sbarazzo
Stainless steel service trolleys for disposal

CA 1430



CA 1431



CA 1432



CA 1433








IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare tonda \varnothing 25 mm, in acciaio inox **AISI 304** - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure \varnothing 25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel shelves, tray-shaped with rounded edges and high thickness, soundproofed and with satin finish - rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire ronde \varnothing 25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304**, moulées en forme de plateau à bords arrondis et de grande épaisseur, insonorisées et satinées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Runder Rohrrahmen \varnothing 25 mm, aus Edelstahl **AISI 304** - Schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304**, Tablett förmig bedruckt mit abgerundeten Kanten und satinierter Oberfläche - Gummistoßschutz- Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1430	CA 1431	CA 1432	CA 1433
 cm	110 x 60 x 100(h) cm		110 x 60 x 130(h) cm	110 x 60 x 160(h) cm
 N.	2	3	4	5
 mm	100 x 50 cm			
 MAX Kg	150 Kg			

A 517

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA 1392P - CA 1393P



CA 1393P

A 514






Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

IT Carrelli di servizio inox per trasporto pesante. Struttura tubolare in acciaio inox **AISI 304** 25x25 mm - ripiani in acciaio inox **AISI 304**, piegati con omega di rinforzo, satinati e insonorizzati - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Stainless steel service trolleys for heavy transport. Tubular structure 25x25 mm in stainless steel **AISI 304** - **AISI 304** stainless steel, folded shelves with support omega, satin-finished and soundproofed - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de service inox pour le transport de poids. Structure tubulaire 25x25 mm en acier inox **AISI 304** - étagères en acier inox **AISI 304** pliées avec renforcement oméga, satinées et insonorisées - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.






DE Servicewagen aus Edelstahl für Schwerlasten. Rohrrahmen 25x25 mm aus Edelstahl **AISI 304** - mit Omega Verstärkung gebogene, schallgedämmte Ablageflächen aus Edelstahl **AISI 304** mit satiniertes Oberfläche - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1392P	CA 1393P
		
	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
	2	
	80 x 60 cm	100 x 60 cm
	200 Kg	

CA 1394P - CA 1395P



CA 1395P

	CA 1394P	CA 1395P
		
	92 x 67 x 98(h) cm	112 x 67 x 98(h) cm
	3	
	80 x 60 cm	100 x 60 cm
	200 Kg	

CP 1008 - CP 1010



WARNING



IT Carrelli di servizio multiuso in plastica con montanti in alluminio anodizzato.

EN Multipurpose plastic service trolleys with anodised aluminium uprights.

FR Chariots polyvalente en plastique avec montants en aluminium anodisé.

DE Mehrzweck-Servicewagen aus Kunststoff mit Trägern aus eloxiertem Aluminium.



Il carrello in foto è con optional A1001 e A1002
The trolley shown is equipped with optionals A1001 and A1002
Le chariot illustré est équipé avec A1001 et A1002
Der abgebildete Wagen ist mit A1001 und A1002ausgestattet

i	CP 1008	CP 1010
cm	85 x 43 x 95(h) cm	102 x 50 x 96(h) cm
N.	3	
MAX Kg	40 Kg	

i	A 1001	A 1002
cm	23,5 x 33,5 x 18(h) cm	23 x 36,5 x 50,5(h) cm
	Cestino piccolo / Small basket Petit panier / Klein Korb	Cestino grande / Big basket Grand panier / Gros Korb

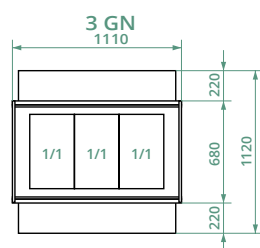
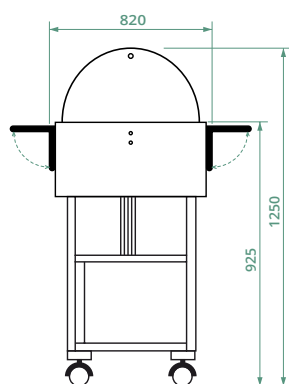
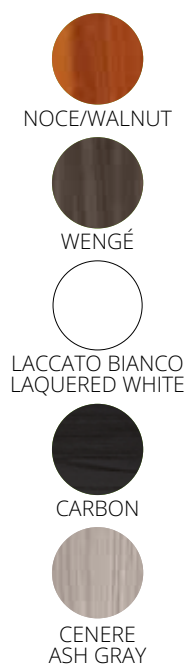




Carrelli ed Espositori refrigerati e termici in legno

WOODEN REFRIGERATED
AND HEATED TROLLEYS AND DISPLAYS
CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS
EN BOIS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES
KÜHL- UND HEIZWAGEN
UND -DISPLAYS AUS HOLZ

CLR 2788N



CLR 2788NBT CA

IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli con 2 mensole ripieghevoli - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Basins excluded - the indicated working temperatures are to be considered with positioned lids.

FR Chariots réfrigérés en bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

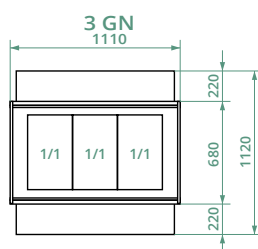
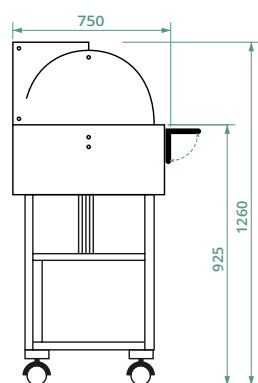
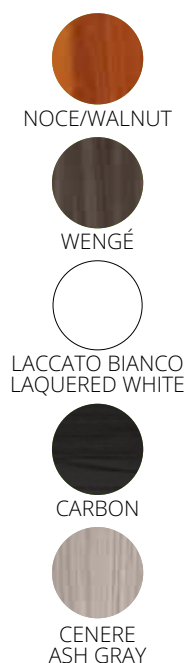
DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 2 Faltflächen - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CLR311 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	3 x GN1/1 - 100(h) mm

	CLR 2788N noce-walnut	CLR 2788NBT noce-walnut	
	CLR 2788N W wengé	CLR 2788N B laccato bianco laquered white	CLR 2788NBT W wengé
	CLR 2788N CA carbon	CLR 2788NBT CA carbon	CLR 2788NBT B laccato bianco laquered white
	CLR 2788N CE cenere-ash gray	CLR 2788NBT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz		
	+2°C +10°C		-5°C +5°C
	R600a		
	3 x GN1/1 - 150(h) mm		

Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

CLR 2787N



CLR 2787NBT

IT Carrelli refrigerati in legno con cupola in plexiglass. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - modelli disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden refrigerated trolleys with Plexiglas dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with foldable shelf and support base - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

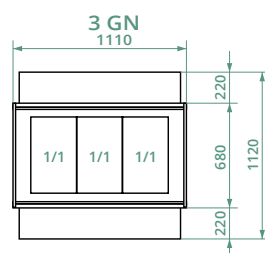
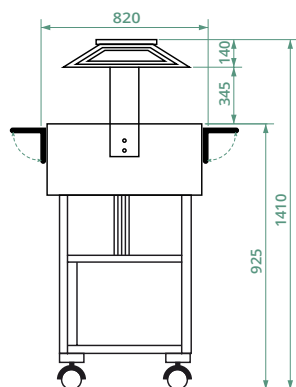
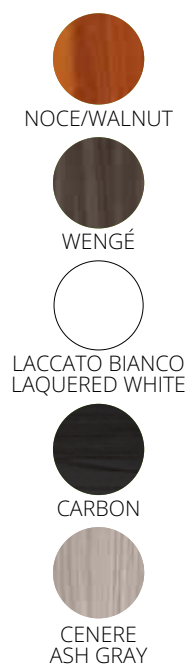
FR Chariots réfrigérés en bois avec clochette en plexiglas. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 1 étagère et plan de travail - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Holz mit Plexiglashaube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CLR311 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	3 x GN1/1 - 100(h) mm

	CLR 2787N noce-walnut	CLR 2787NBT noce-walnut		
	CLR 2787N W wengé	CLR 2787N B laccato bianco laquered white	CLR 2787NBT W wengé	CLR 2787NBT B laccato bianco laquered white
	CLR 2787N CA carbon		CLR 2787NBT CA carbon	
	CLR 2787N CE cenere-ash gray		CLR 2787NBT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	3 x GN1/1 - 150(h) mm			

CLR 2786N



IT Carrelli refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - 1 luce al neon - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden trolleys with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - 1 neon light - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - 1 lampe néon - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

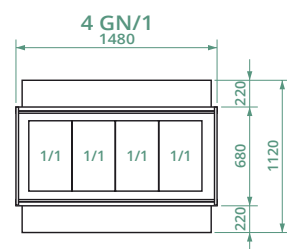
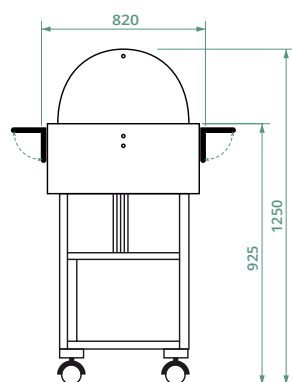
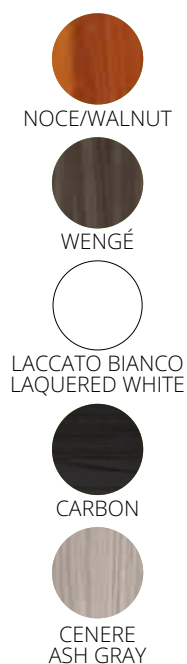
DE Kühlwagen aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 faltflächen - 1 Neonlampe - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CLR311 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	3 x GN1/1 - 100(h) mm

	CLR 2786N noce-walnut	CLR 2786N B laccato bianco laquered white	CLR 2786NBT noce-walnut	CLR 2786NBT B laccato bianco laquered white
	CLR 2786N W wengé	CLR 2786NBT W wengé	CLR 2786NBT CA carbon	CLR 2786NBT CE cenere-ash gray
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	3 x GN1/1 - 150(h) mm			

Carrelli refrigerati in legno
Wooden refrigerated trolleys

ELR 2827



ELR 2827

IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - two foldable shelves models - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

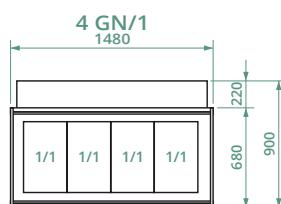
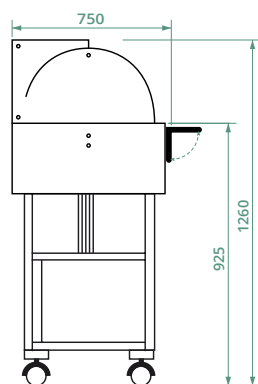
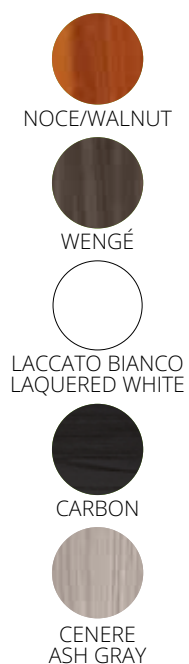
FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - modèles avec 2 étagères escamotables - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitriren aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 Faltflächen - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CF411 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	4 x GN1/1 - 100(h) mm

	ELR 2827 noce-walnut	ELR 2827 BT noce-walnut	ELR 2827 BT B noce-walnut	ELR 2827 BT B noce-walnut
	ELR 2827 W wengé	ELR 2827 B laccato bianco laquered white	ELR 2827 BT W wengé	ELR 2827 BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2827 CA carbon	ELR 2827 BT CA carbon	ELR 2827 BT CA carbon	ELR 2827 BT CA carbon
	ELR 2827 CE cenere-ash gray	ELR 2827 BT CE cenere-ash gray	ELR 2827 BT CE cenere-ash gray	ELR 2827 BT CE cenere-ash gray
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	4 x GN1/1 - 150(h) mm			

ELR 2826



ELR 2826BT W

IT Espositori refrigerati in legno con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - refrigerazione statica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - static refrigeration - models with 1 foldable shelf and 1 support base - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoirs réfrigérés en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - réfrigération statique - avec 1 étagère escamotable et plan de travail - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

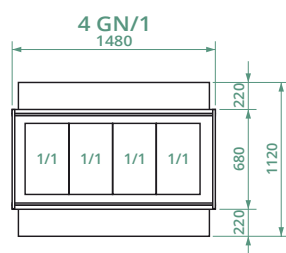
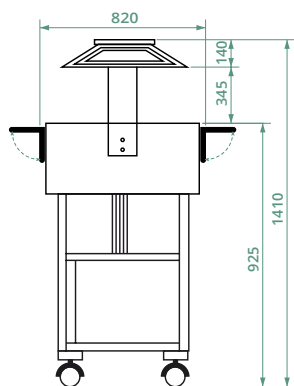
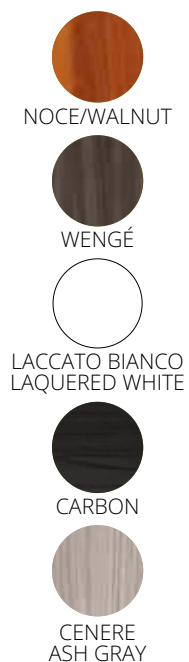
DE Kühlvitrinen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - statische Kühlung - Modelle mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CF411 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	4 x GN1/1 - 100(h) mm

	ELR 2826 noce-walnut	ELR 2826BT noce-walnut		
	ELR 2826 W wengé	ELR 2826 B laccato bianco laquered white	ELR 2826BT W wengé	ELR 2826BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2826 CA carbon		ELR 2826BT CA carbon	
	ELR 2826 CE cenere-ash gray		ELR 2826BT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	4 x GN1/1 - 150(h) mm			

Espositori refrigerati in legno
Wooden refrigerated displays

ELR 2825



ELR 2825 W

IT Espositori refrigerati in legno con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - refrigerazione statica - 2 mensole ripieghevoli - 1 luce al neon - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Refrigerated wooden displays with neon light. Multi-layered birch wood structure - Plexiglas dome - static refrigeration - 2 foldable shelves - 1 neon light - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

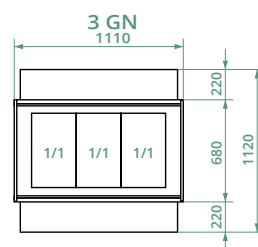
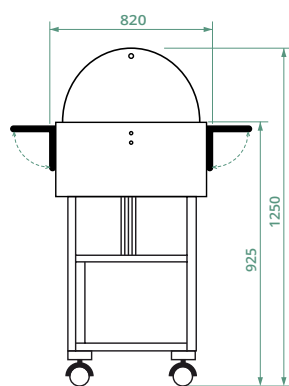
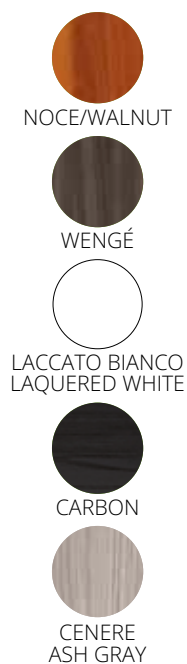
FR Présentoirs réfrigérés en bois avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - réfrigération statique - 2 étagères escamotables - 1 lampe néon - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlvitriren aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - statische Kühlung - 2 faltflächen - 1 Neonlampe - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CF411 Vasca inox forata - Stainless steel perforated container Bac inox perforée - Behälter aus rostfreiem Stahl mit löcher
	4 x GN1/1 - 100(h) mm

	ELR 2825 noce-walnut	ELR 2825BT noce-walnut	ELR 2825BT W wengé	ELR 2825BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2825 W wengé	ELR 2825 B laccato bianco laquered white	ELR 2825BT CA carbon	ELR 2825BT B laccato bianco laquered white
	ELR 2825 CA carbon	ELR 2825 CE cenere-ash gray	ELR 2825BT CE cenere-ash gray	
	220-240V/1N/50 Hz			
	+2°C +10°C		-5°C +5°C	
	R600a			
	4 x GN1/1 - 150(h) mm			

CL 2777N



IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

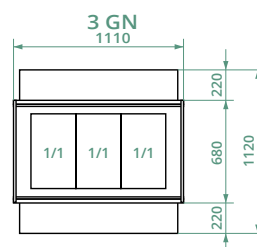
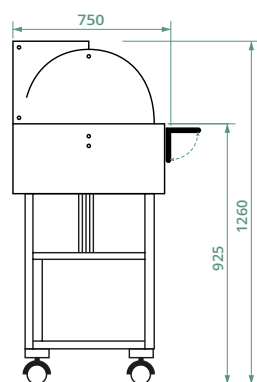
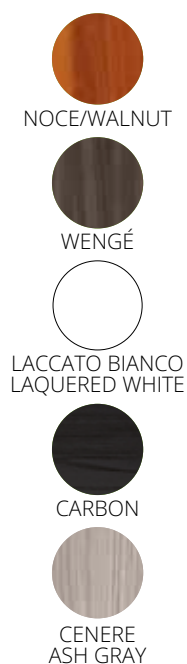
FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagère escamotable - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2777N noce-walnut	CL 2777N B laccato bianco laquered white
	CL 2777N W wengé	
	CL 2777N CA carbon	
	CL 2777N CE cenere-ash gray	
	2000 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
	3 x GN1/1 - 150(h) mm	

Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden bain-marie trolleys

CL 2778N



IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

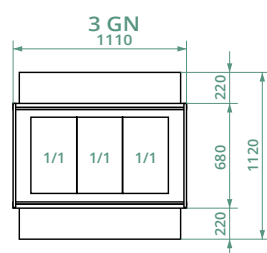
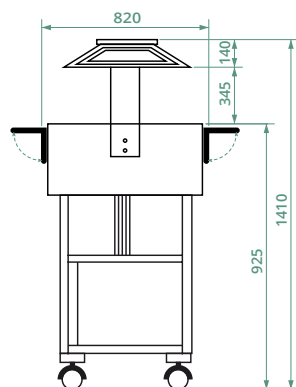
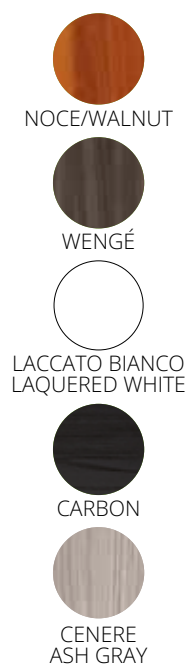
EN Wooden heated bain-marie trolleys with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1 foldable shelf and 1 support base - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

i	CL 2778N noce-walnut	CL 2778N B laccato bianco laquered white
	CL 2778N W wengé	
	CL 2778N CA carbon	
	CL 2778N CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
🍲	3 x GN1/1 - 150(h) mm	

CL 2774N



IT Carrelli termici a bagnomaria in legno, da buffet. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie trolleys, for buffet. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

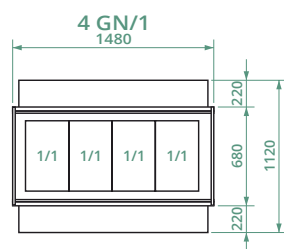
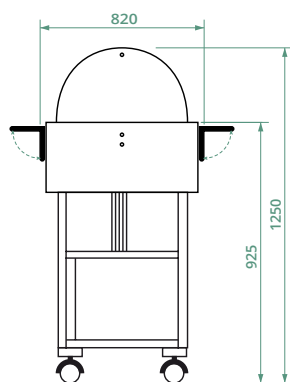
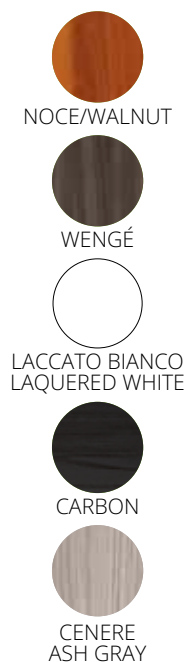
FR Chariots bain-marie chauffants en bois, pour buffet. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen aus Holz für Buffets. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CL 2774N noce-walnut	CL 2774N B laccato bianco laquered white
	CL 2774N W wengé	
	CL 2774N CA carbon	
	CL 2774N CE cenere-ash gray	
	2000 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
	3 x GN1/1 - 150(h) mm	

Carrelli termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie trolleys

ELC 2832



ELC 2832 CE

IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripieghevoli - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

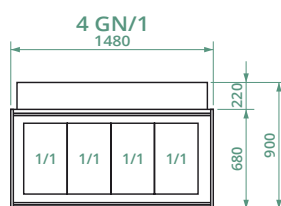
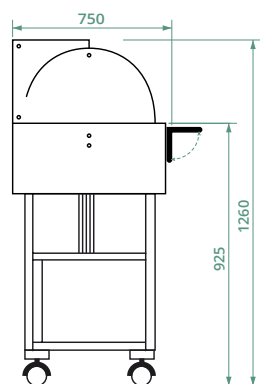
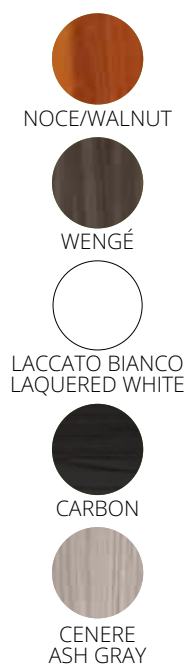
EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with two foldable shelves - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Faltflächen - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	ELC 2832 noce-walnut	ELC 2832 B laccato bianco laquered white
	ELC 2832 W wengé	
	ELC 2832 CA carbon	
	ELC 2832 CE cenere-ash gray	
	2000 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
	+30°C +90°C	
	4 x GN1/1 - 150(h) mm	

ELC 2834



IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con cupola. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola semicircolare in plexiglass - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 1 mensola ripieghevole e 1 piano di appoggio - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Wooden heated bain-marie display with dome. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - electric heating element - available with 1 foldable shelf and 1 support base - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

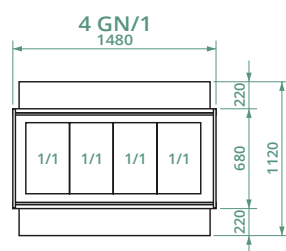
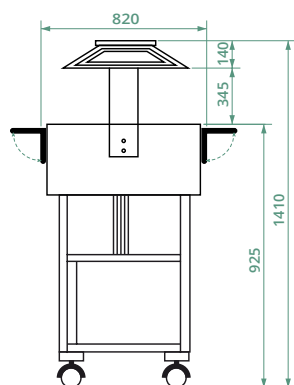
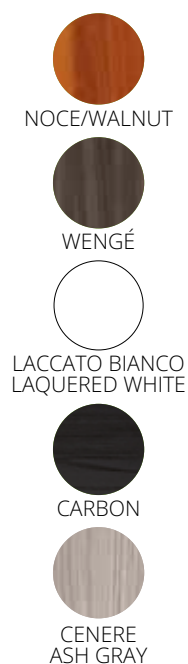
FR Présentoir bain-marie chauffants en bois avec clochette. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas semi-circulaire - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 1 étagère escamotable et 1 plan de travail - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Haube. Birkensperrholzstruktur - halbrunde Plexiglashaube - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 1 Faltfläche und 1 Ablagefläche - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

i	ELC 2834 noce-walnut	ELC 2834 B laccato bianco laquered white
	ELC 2834 W wengé	
	ELC 2834 CA carbon	
	ELC 2834 CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
N.	4 x GN1/1 - 150(h) mm	

Espositori termici a bagnomaria in legno
Wooden heated bain-marie displays

ELC 2828



ELC 2828

IT Espositore termico a bagnomaria in legno, con luce al neon. Struttura in legno multistrato di betulla - cupola in plexiglass - luce al neon - riscaldato con resistenza elettrica - disponibili con 2 mensole ripiegevoli - ruote \varnothing 75 mm di cui due con freno. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

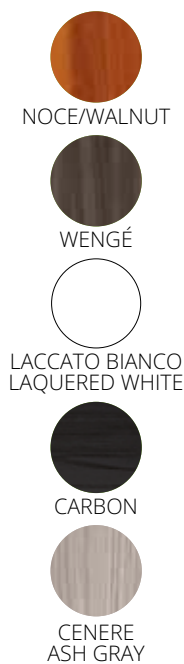
EN Wooden heated bain-marie display with neon light. Multi-layered birch wood structure - half-round Plexiglas dome - neon light - electric heating element - available with two foldable shelves - \varnothing 75 mm wheels, two of which with brakes. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Présentoir bain-marie chauffants en bois, avec lampe néon. Structure en multicouche de bouleau - clochette en plexiglas - lampe néon - chauffé par résistance électrique - disponibles avec 2 étagères escamotables - roues de \varnothing 75 mm, dont deux avec freins. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizvitrine aus Holz mit Neonlampe. Birkensperrholzstruktur - Plexiglashaube - Neonlampe - mit elektrischem Heizstab beheizt - mit 2 Falflächen - räder \varnothing 75 mm, davon zwei mit Bremsen. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

i	ELC 2828 noce-walnut	ELC 2828 B laccato bianco laquered white
	ELC 2828 W wengé	
	ELC 2828 CA carbon	
	ELC 2828 CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
🍲	4 x GN1/1 - 150(h) mm	

CL 2770N



CL 2770N CE

IT Carrello termico in legno, ideale per bolliti e arrosti. Struttura portante in legno multistrato di betulla - vasca in acciaio inox **AISI 304** munita di scarico. Bacinelle escluse. Immagine con optional A580/A590/A600.

EN Wooden heated trolley, ideal for boiled and roasted meats. Multi-layered birch wood structure - stainless steel **AISI 304** bowl with drain. Containers not included. Image with optional A580/A590/A600.

FR Chariot chauffant en bois, idéal pour les viandes bouillies et rôties. Structure portante en multicouche de bouleau - cuve en acier inox **AISI 304** avec vidange. Bacs non compris. Photo avec optional A580/A590/A600.

DE Heizwagen aus Holz, ideal für gekochtes und gebratenes Fleisch. Birkensperrholztragstruktur - Becken aus Edelstahl **AISI 304** mit Ablauf. Behälter nicht enthalten. Bild mit optional A580/A590/A600.

Solo per modello CL2770
For CL2770 model only

A 580

Portacoperchi inox
Stainless steel lid holder
Porte-couvercle en acier inox
Edelstahl-Deckelhalter

A 590

Portacoltelli
Knives holder
Porte-couteaux
Messerhalter

A 600

Scorrevole portapiatti
con tagliere polietilene
Sliding plate holder with polyethylene chopping board
Porte-plat coulissant avec
planche en polyéthylène
Gleitplattenhalter mit
Polyethylen-Schneidebrett

i	CL 2770N noce-walnut	CL 2770N B laccato bianco laquered white
	CL 2770N W wengé	
	CL 2770N CA carbon	
	CL 2770N CE cenere-ash gray	
⚡	2000 W	
⚡ 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz	
🌡️	+30°C +90°C	
N.	3x GN1/1 150(h) mm	
↗️ cm	123 x 65 x 95(h) cm	

Carrello termico, ideale per bolliti e arrosti
Heated trolley, ideal for boiled and roasted meats

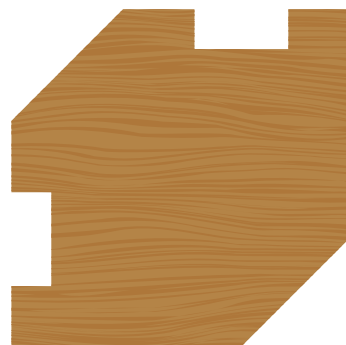
Mensole in legno per unione

CONNECTION WOODEN SHELF - ÉTAGÈRES EN BOIS POUR RACCORDS - VERBINDUNGSREGALE AUS HOLZ

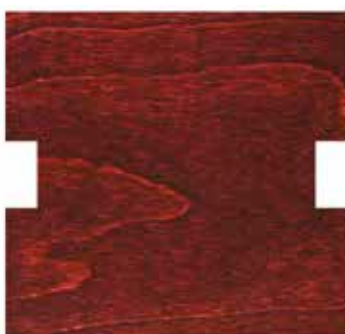
MLUN



ANUN



MLUNW



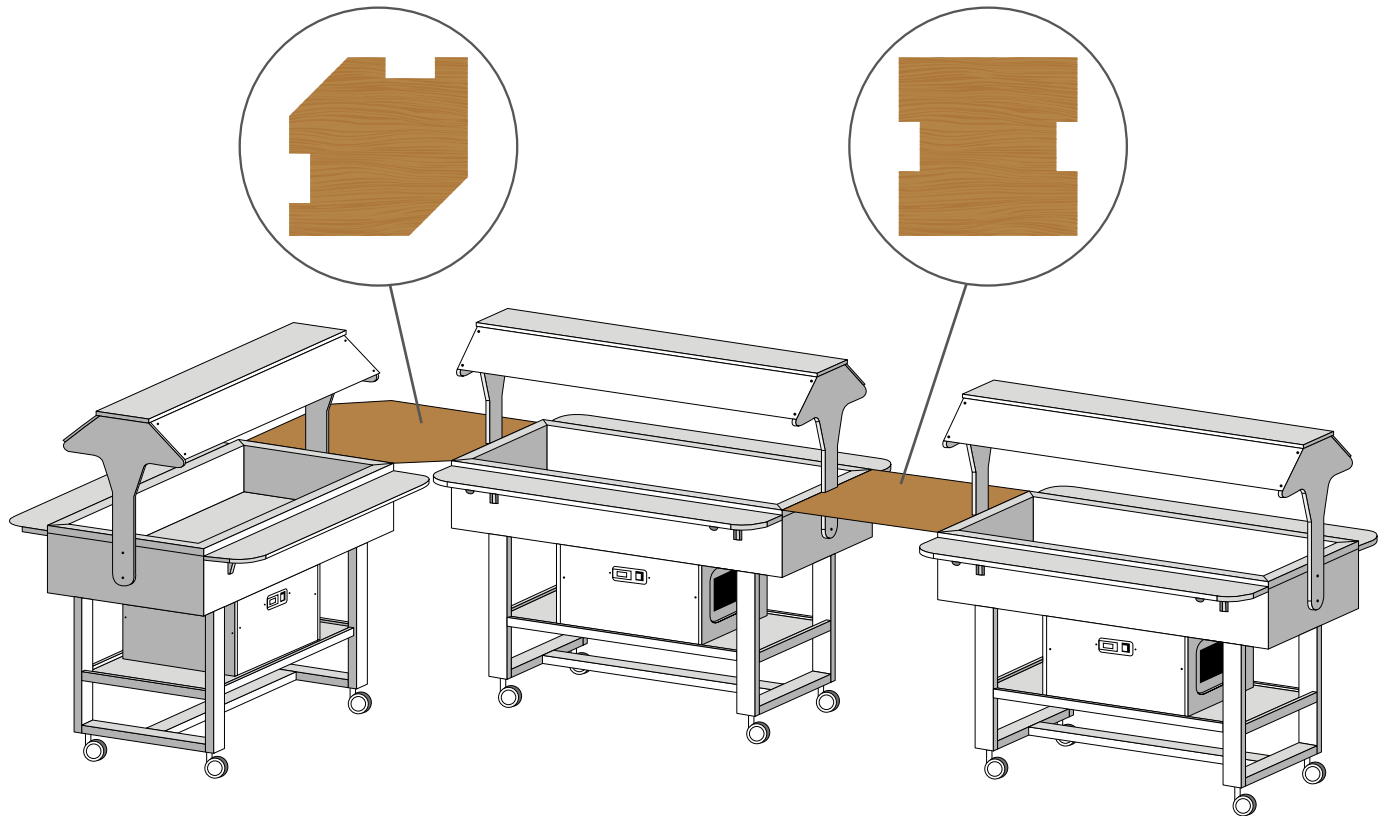
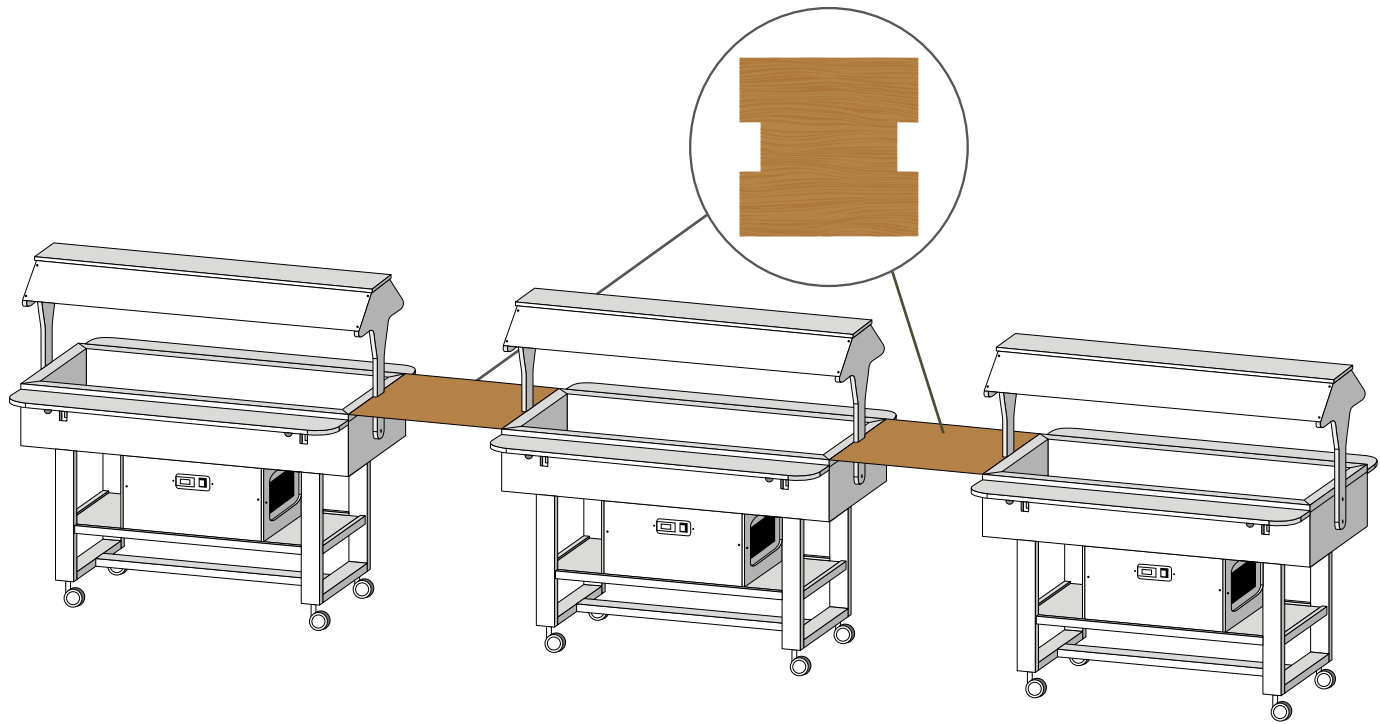
ANUNW



PER MODELLI / FOR MODEL

CLR 2786	ELR 2825	ELC 2828	CL 2774
CLR 2787	ELR 2826	ELC 2832	CL 2777
CLR 2788	ELR 2827	ELC 2834	CL 2778

	MLUN	MLUNW	ANUN	ANUNW
i				
↗ cm	68 x 70 cm		88 x 88 cm	





Carrelli, vasche e distributori in acciaio inox

STAINLESS STEEL TROLLEYS,
BOWLS AND DISPENSERS.
CHARIOTS, CUVES ET DISTRIBUTEURS
EN ACIER INOX
WAGEN, WANNEN UND SPENDER
AUS EDELSTAHL

G-VRI211 - G-VRI311 G-VRI411 - G-VRI311F G-VRI411F



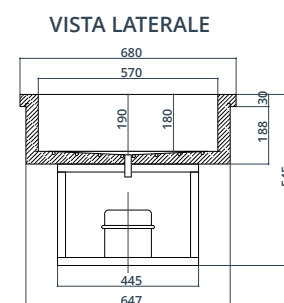
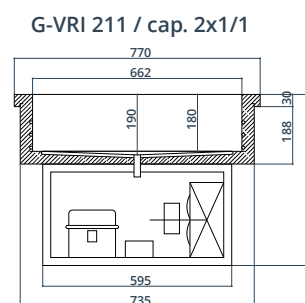
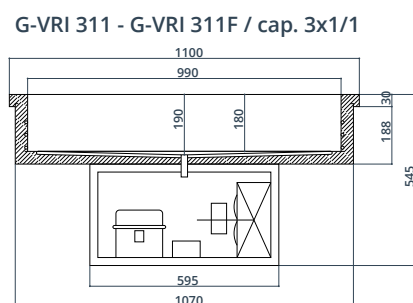
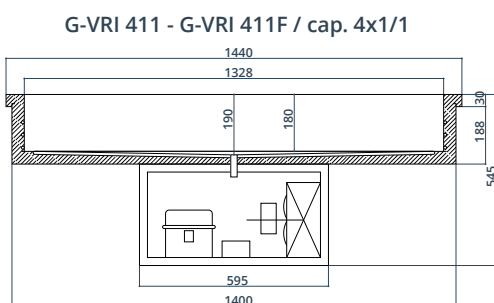
IT Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

EN Stainless steel **AISI 304** refrigerated bowls. Stainless steel **AISI 304** structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

FR Cuves réfrigérées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - épaisseur d'isolation de 50 mm - réfrigération statique - unité incorporée dans le compartiment inférieur - régulation électronique de température avec thermostat digital - dégivrage automatique - évaporation automatique de l'eau de condensation.

DE Kühlwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - 50 mm Isolierstärke - statische Kühlung - Einbaueinheit im unteren Fach - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat - automatische Abtauung - automatische Kondensatverdampfung.

i	G-VRI211	G-VRI311	G-VRI411	G-VRI311F	G-VRI411F
⚡	340 W				
1 Ph	220-240V/1N/50 Hz				
🌡️	+2°C +8°C			-5°C +5°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm



Vasche refrigerate in acciaio inox AISI 304 ad incasso
Recessed stainless steel AISI 304 refrigerated bowls

VBC 211
VBC 311
VBC 411



IT Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox **AISI 304**. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale.

EN Stainless steel **AISI 304** heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain - electronic temperature control with digital thermostat.

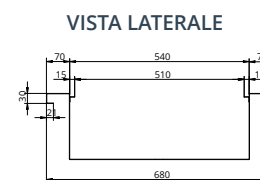
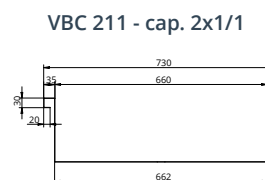
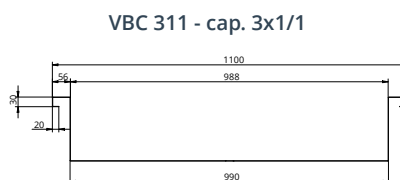
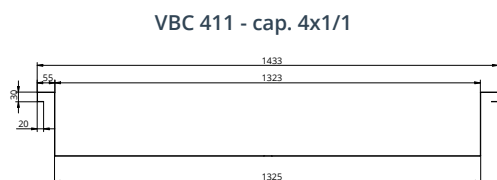
FR Cuves bain-marie en acier inox **AISI 304**. Cuve équipée de vidange d'eau - régulation électronique de la température avec thermostat digital.

DE Bain-Marie Heizwannen aus Edelstahl **AISI 304**. Wanne mit Wasserablauf - elektronische Temperaturregelung mit digitalem Thermostat.



CLR311	CF411
Griglia forata 3 x GN1/1 S/S perforated container 3 x GN1/1	Vasca inox forata 4 x GN1/1 S/S perforated container 4 x GN1/1

i	VBC 211	VBC 311	VBC 411
⚡	2000 W		
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz		
🌡️	+30°C +90°C		
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm	4 x GN1/1 - 150(h) mm



CAR 2779



IT Carrelli refrigerati in acciaio inox. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - refrigerazione statica - maniglia direzionale - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel refrigerated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - static refrigeration - directional handle - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.








FR Chariots réfrigéré en acier inox. Structure en acier inox **AISI 304** - réfrigération statique - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Kühlwagen aus Edelstahl. Struktur Edelstahl **AISI 304** - statische Kühlung - Lenkgriff - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

CAR 2780 - CAR 2780BT



CAR 2780

	CAR 2779	CAR 2780	CAR 2780BT
	250 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50 Hz		
	R600a		
	+2°C +10°C		-5°C +5°C
 N.	3 x GN1/1 - 150(h) mm		
	124 x 72 x 94(h) cm	124 x 72 x 126(h) cm	

Carrelli refrigerati in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 refrigerated trolleys

CT 1760C









CT 1760C
CON CUPOLA SEMICIRCOLARE / WITH SEMICIRCULAR DOME

IT Carrelli termici a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne mit einem Ablasshahn im Unterteil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1760C
	2000 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	117 x 67 x 114(h) cm

CT 1758TD CT 1760TD









CT 1760TD

IT Carrelli termici a bagnomaria con temperature differenziate in acciaio inox **AISI 304**. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete provvista di rubinetto di scarico posto sul fondo - termostato regolabile - maniglia direzionale - paracolpi - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Stainless steel **AISI 304** Bain-marie heated trolleys with separate temperatures. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl with drain valve fitted at the bottom - adjustable thermostat - directional handle - shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffantes bain-marie à températures différenciées en acier inox **AISI 304**. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi équipée d'un robinet de vidange en bas - thermostat réglable - poignée directionnelle - butoirs - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit unterschiedlichen Temperaturen aus Edelstahl **AISI 304**. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Stoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	CT 1758TD	CT 1760TD
	2000 W	3000 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
 N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
 cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 67 x 85(h) cm

CT 1765 CT 1770



CT 1765



CT 1770

IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

A650 mod. CT 1765	A700 mod. CT 1770
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inférieur chauffé - Beheiztes Unterfach	

i	CT 1765	CT 1770
⚡	2000 W	
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
🌡️	+30° +90°C	
🍽️ N.	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
↗️ cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm

CT 1766 CT 1771



CT1771







IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Chariots chauffantes bain-marie sur meublé fermé. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach mit isoliertem Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

A650 mod. CT 1766	A700 mod. CT 1771
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	

	CT 1766	CT 1771
	2000 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm

CT 1765TD CT 1770TD



CT 1765TD



IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - coperchi apribili a compasso fino a 180° per formare un piano di appoggio - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - lids that can be opened up to 180° to form a support surface. Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots bain-marie chauffés à température différenciée. Structure en acier inox **AISI 304** - compartiment supérieur en double paroi isolée - couvercles pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° pour former une surface d'appui - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm, équipées d'un robinet de vidange placé en bas. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - Deckel bis zu 180° öffnungsfähig, um eine Auflagefläche zu bilden, ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

A650 mod. CT 1765TD	A700 mod. CT 1770TD
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartiment inférieur chauffé - Beheiztes Unterfach	

i	CT 1765TD	CT 1770TD
⚡	2000 W	3000 W
⚡ 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
🌡️	+30° +90°C	
N.	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
↗️ cm	96 x 68 x 102(h) cm	130 x 68 x 102(h) cm

CT 1766TD CT 1771TD



CT 1771TD







IT Carrelli termici a bagnomaria armadiati con temperatura differenziata. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vano superiore in doppia parete coibentata - provvisti di rubinetto di scarico posto sul fondo - 2 ruote fisse e 2 multidirezionali ø 140 mm. Bacinelle escluse.

EN Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - Equipped with a drain valve on the bottom - 2 fixed wheels and 2 multidirectional wheels ø 140 mm. Containers not included.

FR Bain-marie heated trolleys on counters with differentiated temperature. Structure in **AISI 304** stainless steel - insulated double-walled upper compartment - équipée d'un robinet de vidange en bas - 2 roues fixes et 2 roues multidirectionnelles ø 140 mm. Bacs non compris.

DE Bain-Marie Heizwagen mit Schrankelement mit unterschiedlichen Temperaturen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - oberes Fach in isolierter Doppelwand - ausgestattet mit einem unten angebrachten Ablaufventil - 2 feste Räder und 2 Mehrwegräder ø 140 mm. Behälter nicht enthalten.

A650 mod. CT1766TD	A700 mod. CT1771TD
Vano inferiore riscaldato - Heated lower compartment Compartment inferieur chauffé - Beheiztes Unterfach	

	CT 1766TD	CT 1771TD
	2000 W	3000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	96 x 68 x 92(h) cm	130 x 68 x 92(h) cm

CT 1756 - CTS 1757
 CT 1758 - CTS 1759
 CT 1760 - CTS 1761
 CT 1762









CT 1760

IT Carrelli termici. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - vasca a doppia parete - termostato regolabile - maniglia direzionale - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Bacinelle escluse - le temperature di lavoro indicate sono da considerarsi con coperchi posizionati.

EN Heated trolleys. Stainless steel **AISI 304** structure - double walled bowl - adjustable thermostat - directional handle - multidirectional wheels Ø 125 mm. Containers not included - the operating temperatures listed are to be considered with lids on.

FR Chariots chauffants. Structure en acier inox **AISI 304** - cuve à double paroi - thermostat réglable - poignée directionnelle - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs non compris - les températures de travail indiquées sont à considérer avec couvercles en place.

DE Heizwagen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Doppelwandige Wanne - einstellbarer Thermostat - Lenkergriff - Mehrwegräder Ø 125 mm. Behälter nicht enthalten - die angegebenen Arbeitstemperaturen sind bei aufgesetzten Deckeln zu verstehen.

	A BAGNOMARIA / BAIN MARIE				CON RESISTENZA A SECCO / WITH DRY HEATING ELEMENT		
	CT 1756	CT 1758	CT 1760	CT 1762	CTS 1757	CTS 1759	CTS 1761
	2000 W				1000 W	2000 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz						
	+30° +90°C						
	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm	4 x GN1/1 - 200(h) mm	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm	148 x 65 x 85(h) cm	56 x 65 x 85(h) cm	84 x 65 x 85(h) cm	117 x 65 x 85(h) cm





Elementi riscaldanti e vetrine neutre

HEATING ELEMENTS
AND NEUTRAL DISPLAYS
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
ET VITRINES NEUTRES
HEIZELEMENTE
UND NEUTRALE VITRINEN

BM 1780 - BM 1782 BM 1784 - BM 1786



BM 1784

BMS 1781 - BMS 1783 BMS 1785



BMS 1785

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - rubinetto di scarico - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - drain valve - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie. Structure en acier inox **AISI 304** - paroi isolée - robinet de vidange - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.







DE Bain-Marie Heitzische. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - Ablaufventil - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.







IT Tavole calde con resistenza a secco (senza acqua). Struttura in acciaio inox **AISI 304** - parete coibentata - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Heated tables with dry heating element (without water). Stainless steel **AISI 304** structure - insulated wall - adjustable thermostat. Containers not included.

DE Heitzische mit Trockenheizstab (ohne Wasser). Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - isolierte Wand - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 1780	BM 1782	BM 1784	BM 1786
	2000 W			
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz			
	+30° +90°C			
	1 x GN1/1 200(h) mm	2 x GN1/1 200(h) mm	3 x GN1/1 200(h) mm	4 x GN1/1 200(h) mm
	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm	144 x 60 x 32(h) cm

	BMS 1781	BMS 1783	BMS 1785
	1000 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 200(h) mm	2 x GN1/1 - 200(h) mm	3 x GN1/1 - 200(h) mm
	49 x 60 x 32(h) cm	78 x 60 x 32(h) cm	110 x 60 x 32(h) cm

Tavole calde
Heated tables

BM 11 - BM 21 BM 31



BM 11

BMV 11 - BMV 21 BMV 31



BMV 21

IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.







DE Bain-Marie Heitzische. Edelstahlstruktur - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.







IT Tavole calde a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - rubinetto di scarico - temperature vasche differenziate - termostato regolabile. Le bacinelle sono escluse.

EN Bain-marie heated tables. Stainless steel structure - drain valve - differentiated bowl temperatures - adjustable thermostat. Containers not included.

FR Tables chaudes avec bain-marie . Structure en acier inox - robinet de vidange - différentes températures des cuves - thermostat réglable. Les bacs ne sont pas compris.

DE Bain-Marie Heitzische. Edelstahlstruktur - Ablaufventil - unterschiedliche Temperaturen - einstellbarer Thermostat. Behälter nicht enthalten.

	BM 11	BM 21	BM 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 150(h) mm	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h) mm
	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm

	BMV 11	BMV 21	BMV 31
	1200 W	1200 + 1200 W	1000 + 1000 +1000 W
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 x GN1/1 - 150(h) mm	2 x GN1/1 - 150(h) mm	3 x GN1/1 - 150(h)mm
	54 x 33 x 22(h) cm	66 x 54 x 22(h) cm	99 x 54 x 22(h) cm

BM 7700



BMP 7720



IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - bacinella esclusa.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - containers not included.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - bacs pas compris.







DE Bain-Marie Heiztisch. Edelstahlstruktur - Behälter nicht enthalten.






IT Tavola calda a bagnomaria. Struttura in acciaio inox - modello compreso di 2 pentole da 8 L.

EN Bain-marie heated table. Stainless steel structure - with 2 pans of 8 L.

FR Table chaude avec bain-marie . Structure en acier inox - modèle équipé de 2 marmites de 8 L.

DE Bain-Marie Heiztisch. Struktur aus Edelstahl - Modell mit 2 Kesseln 8 L je.

	BM 7700
	1200 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
 N.	1 x GN1/1 - 150(h) mm
	57 x 37 x 22(h) cm

	BMP 7720
	1200 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +90°C
	2 pentole 2 pots
	57 x 37 x 28(h) cm






Tavole calde
Heated tables






PC 4750 - PC 4752
 PC 4754 - PC 5050
 PC 6040 - PC 8060



PC 4754

- IT Piani caldi in acciaio inox.
 Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile
- EN Hot plates in stainless steel.
 Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Hot plates in stainless steel.
 Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- DE Heiße Edelstahlplatten.
 Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PC 4750	PC 4752	PC 4754
	250 W	450 W	600 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	50 x 35 x 6(h) cm	90 x 45 x 6(h) cm	100 x 50 x 6(h) cm






	PC 5050	PC 6040	PC 8060
	600 W		1000 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	50 x 50 x 6(h) cm	60 x 40 x 6(h) cm	80 x 60 x 6(h) cm

PVC 4760
 PVC 4763
 PVC 4765



PVC 4760

- IT Piani caldi con piano in vetro temperato.
 Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.
- EN Hot plates with tempered glass top.
 Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Plaques chauffantes avec plan en verre trempé.
 Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Heiße Platten mit gehärteter Glasoberfläche.
 Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

	PVC 4760	PVC 4763	PVC4765
	600 W		1000 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	50 x 50 x 7(h) cm	60 x 40 x 7(h) cm	81 x 61 x 7(h) cm

PCC 4710 - PCC 4730








PCC 4710



PCC 4730

- IT Piani caldi con cupola in plexiglass.
Struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile
- EN Hot plates with Plexiglas dome.
Stainless steel **AISI 304** structure - adjustable thermostat.
- FR Plaques chauffantes avec clochette en plexiglas.
Structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Heiße Platten mit Plexiglashaube.
Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat






	PCC 4710	PCC 4730
	450 W	600 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
 cm	90 x 45 x 20(h) cm	100 x 50 x 30(h) cm

PCI 4711 - PCI 4712 PCI 4713



PCI 4713

- IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile - copertura in policarbonato fumè.
- EN Infrared lamps with stainless steel heated plate. Stainless steel structure - adjustable thermostat - smoky grey polycarbonate lid.
- FR Lampes infrarouges avec plaque chaude en acier inox. Structure en acier inox - thermostat réglable - couvercle en polycarbonate fumé.
- DE Infrarot-Lampen mit Edelstahlwärmplatte. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat - dunkle Polycarbonatabdeckung.

	PCI 4711	PCI 4712	PCI 4713
	250 + 250 W	450 + 500 W	600 + 750 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps	3 lampade 3 lamps
 cm	45 x 64 x 80(h) cm	85 x 64 x 80(h) cm	127 x 68 x 80(h) cm

Piani caldi
Hot plates

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

PI 4714 - PI 4715 PI 4716



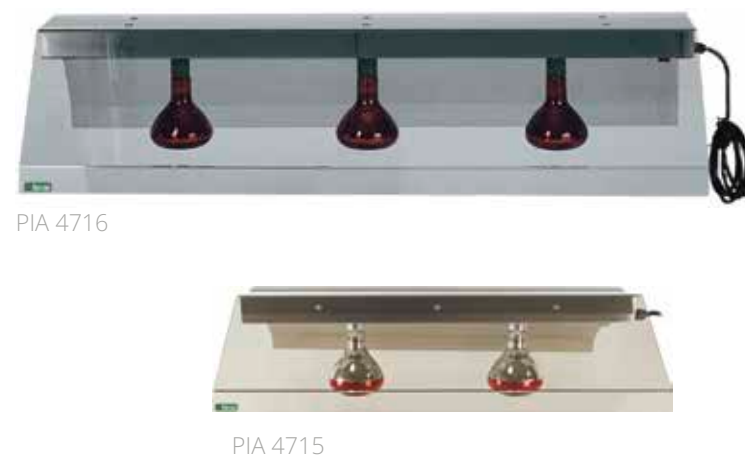
IT Telaio con lampade a infrarossi.

EN Frame with infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges.

DE Rahmen mit Infrarotlampen.

PIA 4714 - PIA 4715 PIA 4716













IT Telaio con lampade a infrarossi da appendere.

EN Frame with hanging infrared lamps.

FR Corps avec lampes infrarouges suspendues.

DE Rahmen mit hängenden Infrarotlampen.

	PI 4714	PI 4715	PI 4716
	250 W	500 W	750 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps	3 lampade 3 lamps
	45 x 55 x 70(h) cm	85 x 55 x 70(h) cm	127 x 55 x 70(h) cm

	PIA 4714	PIA 4715	PIA 4716
	250 W	500 W	750 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps	3 lampade 3 lamps
	45 x 68 x 25(h) cm	85 x 68 x 25(h) cm	128 x 68 x 25(h) cm

PCI 4717 - PCI 4718 PCI 4718D








IT Lampade a infrarossi con piano caldo in acciaio inox, in diversi modelli. Struttura in acciaio inox e termostato regolabile.

EN Infrared lamps with stainless steel hot plate, in different models. Stainless steel structure and adjustable thermostat.

FR Lampes infrarouges avec plaque chauffante en acier inox, en différents modèles. Structure en acier inox et thermostat réglable.

DE Infrarotlampen mit Heizplatte aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen. Edelstahlstruktur und einstellbarer Thermostat.

	PCI 4717	PCI 4718	PCI 4718D
	250 + 250 + 250 W	250 + 250 W	250 + 250 + 250 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
	2 lampade 2 lamps	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps
	60 x 40 x 68(h) cm	58 x 33 x 68(h) cm	

BI 4719 - BI 4719D



IT Lampade a infrarossi con contenitore Gastronorm GN1/1. Struttura in acciaio inox.






EN Infrared lamps with Gastronorm GN1/1 container. Stainless steel structure

FR Lampes infrarouges avec récipient Gastronorm GN1/1. Structure en acier inox.

DE Infrarotlampen mit Gastronorm-Behälter GN1/1. Edelstahlstruktur

OPTIONAL A516

Vasca riscaldata
Heated bowl
Cuve chauffée
Beheizte Wanne

	BI 4719	BI 4719D
	250 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	1 lampada 1 lamp	2 lampade 2 lamps
	60 x 33 x 68(h) cm	

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

HLF - HLC




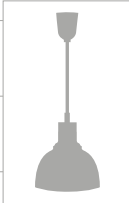






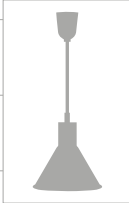


HLFA



HLECB

- IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.
- EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.
- FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.
- DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

	HLFN nero / black	HLFA argento / silver	HLEFD oro / gold	HLEFB rame / copper			
	250 W						
 1 Ph							
					220-240V/1N/50-60 Hz		
					+30° +90°C		
	ø 270 mm						

	HLCN nero / black	HLCA argento / silver	HLECD oro / gold	HLECB rame / copper			
	250 W						
 1 Ph							
					220-240V/1N/50-60 Hz		
					+30° +90°C		
	ø 270 mm						

HLA - HLE















HLEBD



HLEN

- IT Lampade riscaldanti a infrarossi a sospensione - disponibili in diverse forme come da foto, nei colori nero, argento, oro e rame.
- EN Infrared hanging heating lamps - available in different shapes as shown in the picture, in black, silver, gold and copper.
- FR Lampes chauffantes à infrarouge à suspension - disponibles en différentes formes comme indiqué sur la photo, en noir, argent, or et cuivre.
- DE Infrarot-Heizlampen zum Aufhängen - erhältlich in verschiedenen Formen, wie auf dem Bild gezeigt, in Schwarz, Silber, Gold und Kupfer.

	HLAN nero / black	HLAA argento / silver	HLEBD oro / gold	HLEBB rame / copper			
	250 W						
 1 Ph							
					220-240V/1N/50-60 Hz		
 cm					+30° +90°C		
	ø 175 mm						

	HLEN nero / black	HLEA argento / silver	HLEED oro / gold	HLEEB rame / copper			
	250 W						
 1 Ph							
					220-240V/1N/50-60 Hz		
 cm					+30° +90°C		
	ø 290 mm						

Lampade a raggi infrarossi
Infrared lamps

VBR 4751 - VBR 4752 - VBR 4753 VBR 4781 - VBR 4782 - VBR 4783



VBR 4751



VBR 4752



VBR 4753

IT Vettrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.







DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

OPTIONAL
PRI50 - 250 W
VBR4751 - VBR4752 - VBR4753 - VBR4756

Piano intermedio riscaldato
Heated intermediate shelf
Étagère intermédiaire chauffée
Beheiztes Zwischenfach

OPTIONAL
PRI85 - 400 W
VBR4781 - VBR4782 - VBR4783 - VBR4786

Piano intermedio riscaldato
Heated intermediate shelf
Étagère intermédiaire chauffée
Beheiztes Zwischenfach

	VBR 4751	VBR 4781	VBR 4752	VBR 4782	VBR 4753	VBR 4783
	250 W	400 W	250 W	400 W	400 W	
	220-240V/1N/50-60 Hz					
	+30° +90°C					
	1		2		3	
	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm	50 x 35 x 54(h) cm	85 x 35 x 54(h) cm

VBR 4756 - VBR 4786









VBR 4786

IT Vetrine riscaldate. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile - dispositivo di umidificazione.

EN Heated display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat - humidification device.

FR Vitrines chauffées. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent - thermostat réglable - dispositif d'humidification.

DE Beheizte Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat - Befeuchtungsvorrichtung.

	VBR 4756	VBR 4786
	250 W	400 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	2	
	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm

Vetrine riscaldanti
Heated display cases

VBN 4756 - VBN 4786






VBN 4756

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente.

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides .

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas.

	VBN 4756	VBN 4786
	2	
	50 x 35 x 40(h) cm	85 x 35 x 40(h) cm

Vetrine neutre
Neutral display cases

VBN 4751 - VBN 4781
 VBN 4752 - VBN 4782
 VBN 4753 - VBN 4783



VBN 4751

IT Vetrine neutre. Struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglas trasparente .

EN Neutral display cases. Structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides.

FR Vitrines neutres. Structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux côtés en plexiglas transparent.

DE Neutrale Vitrinen. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas.

VBE 50



VBE 85









IT Vetrina porta brioches e croissant. Struttura unica completamente in plexiglas con antine apribili sui due lati.

EN Brioche and croissants display case. Single structure completely in Plexiglas with openable doors on both sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Structure unique entièrement en plexiglas avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Struktur komplett aus Plexiglas mit zweiseitig aufklappbaren Türen.

	VBE 50	VBE 85
 N.	1	
 cm	50 x 35 x 18(h) cm	85 x 35 x 18(h) cm

	VBN 4751	VBN 4781	VBN 4752	VBN 4782	VBN 4753	VBN 4783
 N.	1		2		3	
 cm	50 x 35 x 25(h) cm	85 x 35 x 25(h) cm	50 x 35 x 36(h) cm	85 x 35 x 36(h) cm	50 x 35 x 50(h) cm	85 x 35 x 50(h) cm

VL 4748 - VL 4749



VL 4748



VL 4748 CA



VL 4748 B



VL 4749



VL 4749 CA



VL 4749 B

IT Vetrina porta brioches e croissant. Piano in legno. Cupola in plexiglass semitrasparente con antine apribili sui 2 lati.

EN Brioche and croissants display case. Wooden top. Semi-transparent Plexiglas dome with openable doors on 2 sides.

FR Vitrine pour brioches et croissants. Plan en bois. Clochette en plexiglas semi-transparent avec portes qui peuvent être ouvertes des deux côtés.

DE Vitrine für Croissants und Hörnchen. Halbtransparente Plexiglashaube zweiseitig aufklappbare Türen.

i	VL 4748 noce/walnut	VL 4748CA carbon	VL 4748B laccato bianco laquered white	VL 4749 noce/walnut	VL 4749CA carbon	VL 4749B laccato bianco laquered white
N.	1					
↗ cm	50 x 35 x 21(h) cm			85 x 35 x 21(h) cm		

Vitrine neutre
Neutral display cases

VPH 100 - VPH 120 VPH 160



VPH 100

- IT Vetrine riscaldate con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - termostato regolabile.
- EN Heated display cases, with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - adjustable thermostat.
- FR Vitrines chauffées, avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - thermostat réglable.
- DE Beheizte Vitrinen, mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - einstellbarer Thermostat.

i	VPH 100	VPH 120	VPH 160
⚡	1100 W		
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
🌡️	+30° +90°C		
N.	2 piani - 2 griglie 2 shelves - 2 grids		
↗️ cm	71 x 46 x 67(h) cm GRC100A 643x272 mm GRC100B 643x303 mm	71 x 58 x 67(h) cm GRC120A 643x374 mm GRC120B 643x402 mm	88 x 58 x 67(h) cm GRC160A 819x374 mm GRC160B 819x407 mm

MS 1860RF2 MS 1862RF2 MS 1866RF2



MS 1862RF2

- IT Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox **AISI 304** coibentata - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio - ruote multidirezionali ø 95 mm di cui 2 con freno.
- EN Plate warmer cabinet. **AISI 304** stainless steel structure insulated - adjustable thermostat - 1 intermediate shelf - multidirectional wheels ø 95 mm - 2 wheels with brake.
- FR Armoire chauffe-plat. Structure en acier inox **AISI 304** isolée - thermostat réglable - 1 étagère intermédiaire - roues multidirectionnelles de ø 95 mm - 2 roues avec frein.
- DE Tellerwärmer Schrank. Struktur aus Edelstahl **AISI 304** isolierte - einstellbarer Thermostat - 1 Zwischenablage - Mehrwegräder ø 95 mm - 2 mit Bremse.

i	MS 1860RF2	MS 1862RF2	MS 1866RF2
⚡	800 W		
🔌 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
🌡️	+30° +90°C		
🍽️	60 piatti / plates 1 porta / doors	100 piatti / plates 2 porte / doors	120 piatti / plates 2 porte / doors
📏 mm	33 x 34,7 x 66,5(h) cm	64 x 34,7 x 53(h) cm	64 x 34,7 x 66,5(h) cm
↗️ cm	39 x 42 x 95(h) cm	70 x 42 x 80(h) cm	70 x 42 x 95(h) cm

RTR 97L



RTR 97L2



RTR 137L









IT Vetrine riscaldate, da banco con griglie - doppio vetro - struttura in acciaio inox **AISI 304** - fianchi e antine sui due fronti in plexiglass trasparente - termostato regolabile.

EN Heated display cases, counter-top versions with grids - double-glazed - structure in stainless steel **AISI 304** - clear Plexiglas sides and doors on both sides - adjustable thermostat.

FR Vitrines chauffées, de table avec grilles - double vitrage - structure en acier inox **AISI 304** - côtés et portes des deux faces en plexiglas transparent - thermostat réglable.

DE Beheizte Vitrinen, Tischmodell mit Gitter - Doppelglas - Struktur aus Edelstahl **AISI 304** - Seiten und Türen auf beiden Seiten aus transparentem Plexiglas - einstellbarer Thermostat.

	RTR 97L	RTR 97L2	RTR 137L
	400 W		
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+30° +90°C		
 N.	3 piani / shelves	4 piani tondi rotanti (ø 35 cm) 4 rotating round shelves (ø 35 cm)	3 piani / shelves
 cm	46 x 45 x 78,5(h) cm		64,5 x 45 x 78,5(h) cm

Vetrine riscaldanti con griglie
Heated display cases with grids



Carrelli per la cucina

KITCHEN TROLLEYS
CHARIOTS POUR LA CUISINE
KÜCHENWAGEN

CA 1450



CA 1460



CA 1470






IT Carrelli portavassoi. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

EN Tray trolleys - Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size, to be mentioned when ordering. Trays not included.

FR Chariots porte plateaux. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

DE Tablettwagen - GN1/1. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA 1450	CA 1460	CA 1470
 cm	45 x 62 x 175(h) cm	81 x 62 x 175(h) cm	117 x 62 x 175(h) cm
 N.	10 vassoi / trays	20 vassoi / trays	30 vassoi / trays

Carrelli portavassoi GN1/1
GN1/1 tray trolleys

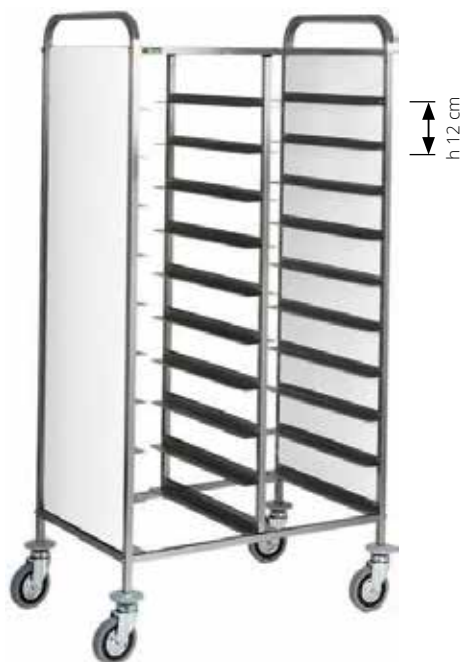
OPTIONAL



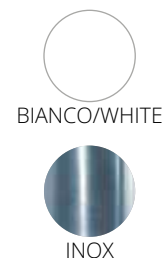
CA 1450P

CA 1460P

CA 1470P



PANNELLI
LATERALI
SIDE
PANELS






IT Carrelli portavassoi con pannelli laterali in perfix bianco, acciaio inox. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

FR Chariots porte plateaux à panneaux latéraux en perfix blanc, acier inox. Structure et guides en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

EN Tray trolleys with side panels in white perfix, stainless steel. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering. Trays not included.

DE Tablettwagen mit Seitenwänden in Weiß Perfix, Edelstahl oder. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA1450P bianco-white	CA1450PI inox	CA1460P bianco-white	CA1460PI inox	CA1470P bianco-white	CA1470PI inox
	45 x 62 x 175(h) cm		81 x 62 x 175(h) cm		117 x 62 x 175(h) cm	
	10 vassoi / trays		20 vassoi / trays		30 vassoi / trays	

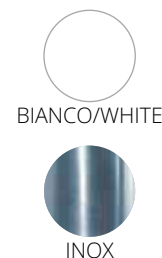
CA 1451R

CA 1461R

CA 1471R



PANNELLI
LATERALI
SIDE
PANELS






IT Carrelli portavassoi rinforzati, disponibili anche con pannelli laterali in perfix bianco o in acciaio inox. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Predisposti di serie per vassoi GN1/1 - 53x32,5 cm. Realizzabili su richiesta per qualsiasi misura di vassoio e/o con pannello posteriore, da specificare al momento dell'ordine. Vassoi esclusi.

EN Reinforced tray trolleys also available with side panels in white perfix or stainless steel. Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Standard equipped for GN1/1 trays - 53x32,5 cm. Available on request for any tray size and/or with rear panel, to be mentioned when ordering. Trays not included.

FR Chariots à plateaux renforcés disponibles aussi avec panneaux latéraux en perfix blanc ou acier inox. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - guides en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Prêt en standard pour plateaux GN1/1 - 53x32,5 cm. Disponible sur demande pour toute taille de plateau et / ou avec panneau arrière, à préciser à la commande. Plaques pas compris.

DE Verstärkte Tablettwagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfix oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl 25x25 mm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Standardmäßig vorgesehen für Bleche GN1/1 - 53x32,5 cm. Erhältlich auf Anfrage für jede Blechgröße und / oder mit Rückwand, bitte bei der Bestellung angeben. Bleche nicht enthalten.

	CA1451R	CA1451RP bianco-white	CA1451RPI inox	CA1461R	CA1461RP bianco-white	CA1461RPI inox	CA1471R	CA1471RP bianco-white	CA1471RPI inox
	45 x 62 x 174(h) cm			81 x 62 x 174(h) cm			118 x 62 x 174(h) cm		
	10 vassoi / trays			20 vassoi / trays			30 vassoi / 30 trays		

Carrelli portavassoi rinforzati GN1/1
GN1/1 tray trolleys - reinforced

OPTIONAL



CA 1455

CA 1465

CA 1475



PANNELLI
LATERALI
SIDE
PANELS






IT Carrelli portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfix bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Vassoi esclusi.

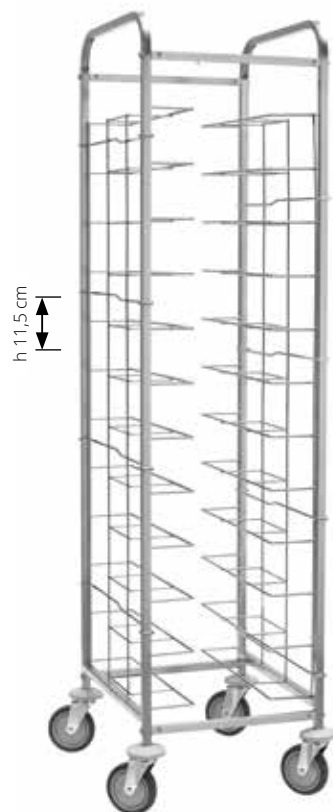
FR Chariots à plateaux universels isponibles aussi avec panneaux latéraux en perfix blanc ou acier inox. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Plaques pas compris.

EN Universal tray trolleys also available with side panels in white perfix or stainless steel. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Trays not included.

DE Universal-Tablett Wagen auch mit Seitenwänden aus weißem Perfix oder Edelstahl erhältlich. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1455	CA 1455P bianco-white	CA 1455PI inox	CA1465	CA1465P bianco-white	CA1465PI inox	CA1475	CA1475P bianco-white	CA1475PI inox
	55 x 62 x 175(h) cm			95 x 62 x 175(h) cm			138 x 62 x 175(h) cm		
	10 vassoi / trays			20 vassoi / trays			30 vassoi / trays		

CA 1455V12






IT Carrello portavassoi universali con possibilità di avere pannelli laterali in perfix bianco o in acciaio inox. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

EN Universal tray trolley. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

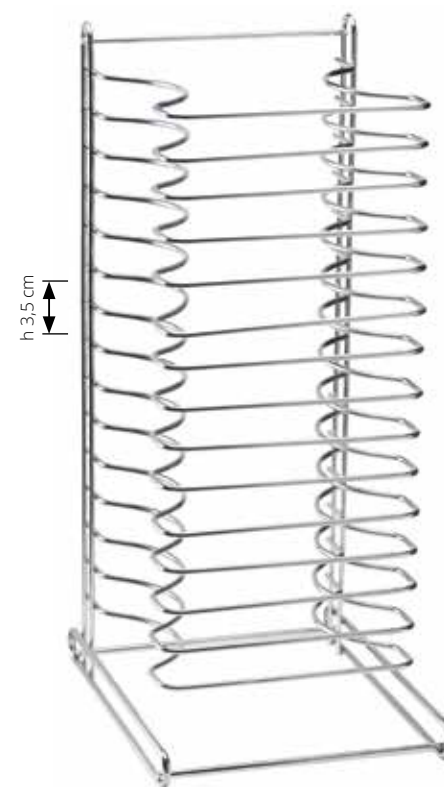
FR Chariot à plateaux universels. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

DE Universal-Tablett Wagen. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1455V12
	52 x 62 x 185(h) cm
	12 vassoi / trays

Carrello portavassoi universali
Universal tray trolleys

PT 15



IT Portateglie da banco per teglie tonde da cm. 26 a 32. Confezione minima 4 pz.

EN Table-top tray holder for round trays size 26 to 32 cm. Minimum pack 4 pcs.

FR Porte-plateau de table pour plateaux ronds de 26 à 32 cm. Paquet minimum de 4 pièces.

DE Tisch-Tabletthalterung für runde Tablette von 26 bis 32 cm. Mindestmenge 4 Stück.

	PT 15
	38 x 29 x 67(h) cm
	15 teglie / trays

Portateglie da banco
Table-top tray holder

CA 1476

CA 1477

CA 1478

CA 1479



IT Carrelli portateghe GN. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Predisposti di serie per GN2/1 e GN1/1. A richiesta possibilità di altre misure. Teglie escluse.

FR Chariots à plateaux GN. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. En standard pour GN2/1 et GN1/1. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

EN GN pans trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Standard equipped for GN2/1 and GN1/1. Trays not included.

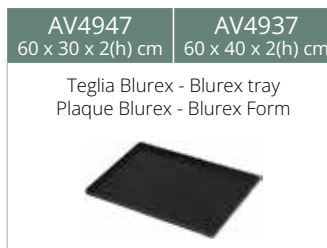
DE GN-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Serienmäßig ausgerüstet für GN2/1 und GN1/1. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1476	CA 1477	CA 1478	CA 1479
				
	64,5 x 72 x 182(h) cm	64,5 x 62 x 94(h) cm	44,5 x 62 x 94(h) cm	44,5 x 62 x 175(h) cm
	14 x GN2/1 - 28 x GN1/1	8 x GN2/1 - 16 x GN1/1	8 x GN1/1	14 x GN1/1

CA 1489R

CA 1486R

CA 1492R



IT Carrelli portateglie GN rinforzati e Euronorm rinforzati. Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse.

FR Chariots à plateaux GN/Euronorm renforcés. Structure tubulaire en acier inox 25x25 cm - glissières en acier inox épaisseur 1,2 mm - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm. Plateaux pas compris.

EN Euronorm and GN pans trolleys - reinforced. - reinforced Stainless steel tubular structure 25x25 mm - stainless steel slides with 1,2 mm thickness - rubber shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm. Trays not included.

DE Verstärkte GN/Euronorm - Blechwagen. Edelstahlrohrstruktur 25x25 cm - 1,2 mm dicke Edelstahlführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1489R	CA 1486R	CA 1492R
	45,5 x 62 x 177(h) cm	65,5 x 72 x 181(h) cm	53 x 72 x 181(h) cm
	14 x GN1/1	14 x GN2/1 - 28 x GN1/1	teglie / trays 14 x 60 x 40 cm

Carrelli portateglie rinforzati GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm
GN1/1 - GN2/1 - 60x40 cm pans trolleys - reinforced

OPTIONAL



CA 1650 - CA 1655 CA 1656



CA 1656

CA 1650

CA 1482 - CA 1482 T20 CA 1483 - CA 1493



CA 1482

CA 1483

IT Carrelli portateglie 60x40 cm e porta bacinelle GN1/1 65(h) mm. Struttura in acciaio inox - guide in filo di acciaio cromato - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali Ø 125 mm. Bacinelle e teglie escluse.

EN Tray trolleys 60x40 cm and trays GN1/165(h) mm. Stainless steel structure - chromed steel wire slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels Ø 125 mm. Containers and pans not included.

FR Chariots à plateaux 60x40 cm et pour bacs GN1/1 65(h) mm. Structure en acier inox - glissières en fil d'acier chromé - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Bacs et plaques pas compris.




DE Tablett Wagen 60x40 cm und Tablett GN1/1 65(h) mm. Struktur aus Edelstahl - verchromte Stahldrahtführungen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder Ø 125 mm. Behältern und Bleche nicht enthalten.




IT Carrelli portateglie per pasticceria. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali Ø 125 mm. A richiesta altre misure disponibili. Teglie escluse.

EN Pastry tray trolleys Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels Ø 125 mm. Other sizes available on request. Trays not included.

FR Chariots à plateaux pâtisserie. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles Ø 125 mm. Autres mesures disponibles sur demande. Plateaux pas compris.

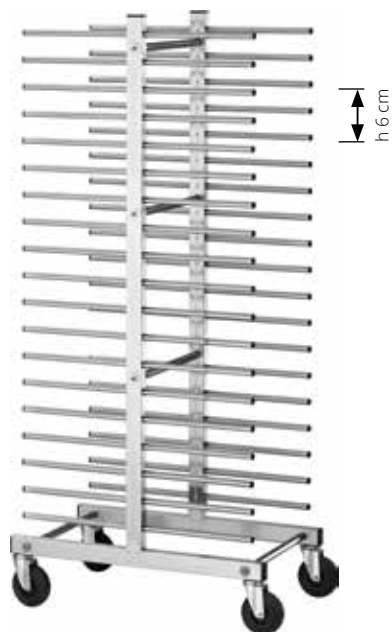
DE Konditorei-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder Ø 125 mm. Andere Größen sind auf Anfrage erhältlich. Bleche nicht enthalten.

	CA 1655	CA 1656	CA 1650
	67 x 46 x 117(h) cm	67 x 46 x 153(h) cm	51,5 x 67 x 175(h) cm
	GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm	GN1/1 65(h) mm 15 teglie / trays 60x40 cm	GN1/1 65(h) mm 10 teglie / trays 60x40 cm e vassoi / trays

	CA 1482	CA 1482 T20	CA 1483	CA 1493
	52 x 72 x 182(h) cm		52 x 72 x 94(h) cm	72 x 87 x 94(h) cm
	14 teglie / trays 60 x 40 cm	20 teglie / trays 60 x 40 cm	8 teglie / trays 60 x 40 cm	8 teglie / trays 80 x 60 cm 16 teglie / trays 60 x 40 cm

CA 1480

CA 1480D



IT Carrelli portateglie universali. Struttura e guide in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm. Teglie escluse

EN Universal tray trolleys. Stainless steel structure and slides - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm. Trays not included.

FR Chariots à plateaux universels. Structure et glissières en acier inox - butoirs en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm. Plateaux pas compris.

DE Universal-Blechwagen. Struktur und Führungen aus Edelstahl - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm. Bleche nicht enthalten.

	CA 1480	CA 1480D
	50 x 51 x 177(h) cm	50 x 81 x 177(h) cm
	20 teglie / trays	40 teglie / trays

Optional

A500

Bacinella portabottiglie in acciaio inox
Stainless steel bottle tray
Porte-bouteilles en acier inox
Edelstahl Flaschenhalter



A 512

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1450 - CA1455 - CA1460 - CA1470 - CA1465 - CA1475 - CA1477
CA1476 - CA1478 - CA1479 - CA1480 - CA1480D - CA1482
CA1482T20 - CA1483 - CA1493 - CA1650 - CA1655 - CA1656

A 514

Ruote con freno - Wheels with catch
Roues avec frein - Räder mit Bremse

CA1451 - CA1461 - CA1471 - CA1489R - CA1486R - CA1492



A 512



A 514

Carrelli portateglie per pasticceria rinforzati
Reinforced pastry tray trolleys



Carrelli portapiatti e cestelli

PLATE AND BASKETS TROLLEYS
PORTE-ASSIETTES ET PANIERS
TELLER- UND KORBWAGEN

CA 1435
CA 1436
CA 1435G
CA 1436G



GRIGLIA
VERNICIATA
PAINTED
GRID



GRIGLIA
CROMATA
CHROME
PLATED GRID



WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 90 x 50(h) cm



CA 1435

CA 1437
CA 1438
CA 1437G
CA 1438G



GRIGLIA
VERNICIATA
PAINTED
GRID

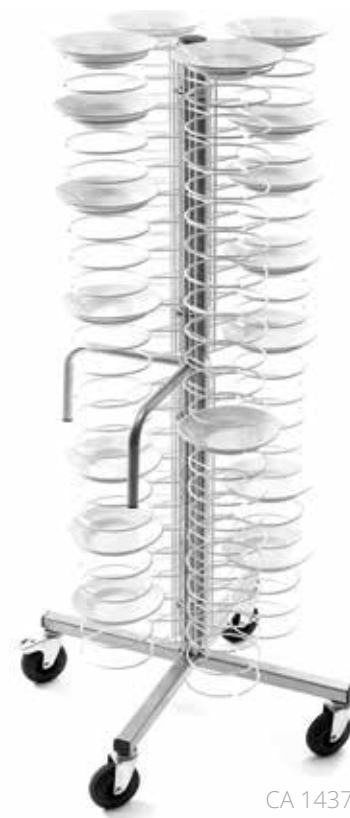


GRIGLIA
CROMATA
CHROME
PLATED GRID



WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
35 x 165 x 50(h) cm



CA 1437

IT Colonna portapiatti da banco. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - piedini regolabili.

EN Countertop tiered plate holder stand. Plastic-coated steel structure - painted or chromed grids - adjustable feet.

FR Colonne porte-assiettes de table. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées - pieds réglables.




DE Tellerwagen, Tischmodell. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - verstellbare Füße.




IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié - grilles peintes ou chromées - poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1435 griglie verniciate painted grid	CA 1436 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1435G griglie verniciate painted grid	CA 1436G griglie cromate chrome-plated grill
	60 x 60 x 83(h) cm		70 x 70 x 83(h) cm	
	48 piatti / plates ø 18/23 cm		48 piatti / plates ø 25/31 cm	

	CA 1437 griglie verniciate painted grid	CA 1438 griglie cromate chrome-plated grill	CA 1437G griglie verniciate painted grid	CA 1438G griglie cromate chrome-plated grill
	60 x 60 x 173(h) cm		70 x 70 x 173(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		96 piatti / plates ø 25/31 cm	

Portapiatti da banco
Table top plate rack



Confezionamento in kit per risparmio costi trasporto
Packing in set for saving transport charges
Emballage en kit pour sauver frais d'expédition
Verpackung in kit um Versandkosten zu sparen

CA 1439P



WARNING

Dimensioni imballo
Packing dimensions
40 x 165 x 68(h) cm
peso / weight 50 kg

Confezionamento in kit per
risparmio costi trasporto
Packing in set for saving
transport charges
Emballage en kit pour sauver
frais d'expédition
Verpackung in kit um
Versandkosten zu sparen



IT Portapiatti da parete. Struttura in acciaio plastificato - griglie plastificate.

EN Wall plate holder. Plastic-coated steel structure - plastic-coated grids.

FR Porte-assiettes à mur. Structure en acier plastifié - grilles plastifiées.

DE Wandtellerhalter. Kunststoffbeschichtete Stahlstruktur - beschichtete Gitter.

	CA 1439P
	42 x 20 x 90(h) cm
	12 piatti / plates ø 18/23 cm

CA 1439 CA 1440 CA 1439G CA 1440G



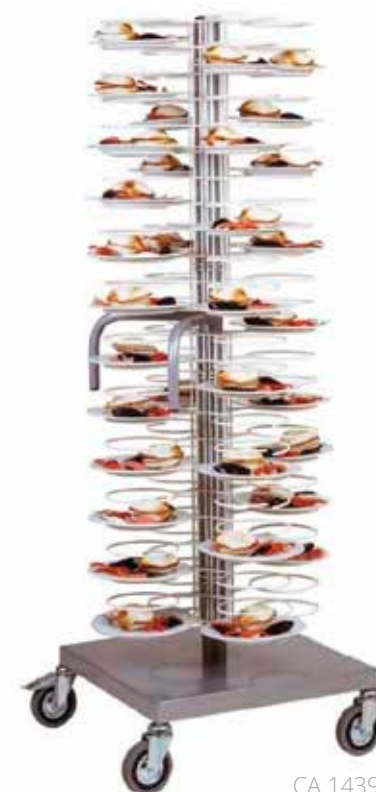
GRIGLIA
VERNICIATA
PAINTED
GRID



WARNING



GRIGLIA
CROMATA
CHROME
PLATED GRID



CA 1439

IT Carrelli portapiatti. Struttura in acciaio plastificato con base in lamiera antipolvere - griglie verniciate o cromate - maniglie per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Plate trolleys. Plastic-coated steel structure with dust-proof lower shelf - painted or chrome-plated grids - handles for trolley operation - ø 125 mm wheels, two of which with brakes.

FR Chariots à assiettes. Structure en acier plastifié avec base en tôle anti-poussière - grilles peintes ou chromées - poignées pour l'entraînement du chariot - roues de ø 125 mm, dont deux avec freins.

DE Tellerwagen. Struktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl mit staubdichtem Boden - lackierte oder verchromte Gitter - Lenkergriff - Räder ø 125 mm, davon zwei mit Bremsen.

	CA 1439 griglie verniciate painted grid	CA 1440 griglie cromate chrome-plated grill	CA1439G griglie verniciate painted grid	CA1440G griglie cromate chrome-plated grill
	60 x 60 x 175(h) cm		70 x 70 x 175(h) cm	
	96 piatti / plates ø 18/23 cm		96 piatti / plates ø 25/31 cm	

Carrelli portapiatti
Plate trolley

forcar®

CP 1441 - CP 1441C



CP 1441





CP 1441C

IT Carrelli per il trasporto piatti. Struttura in tubo di acciaio inox - ripiano portapiatti e pannellatura in lamiera di acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Dish transport trolleys. Structure in stainless steel tube - stainless steel plate shelf and panelling - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots pour transporter la vaisselle. Structure en tube d'acier inox - étagère et revêtement en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirrwagen. Edelstahlrohrstruktur - Tellerablage und Verkleidung aus Edelstahlblech - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CP 1441	CP 1441C
	91 x 57 x 101(h) cm	
	1	2
	200 piatti / plates	

Optional

A 410 (mod.CA 1439-1440)	A 420 (mod.CA 1439G-1440G)
Copertura in PVC con 4 cerniere. PVC lid with 4 hinges. Couverture en PVC avec 4 charnières. PVC-Abdeckung mit 4 Scharnieren.	

A 512 (mod.CP 1441-1441C - CA 631-656)
Ruote con freno Wheels with catch Roues avec frein Räder mit Bremse

A 1001 (mod.CP 1441-1441C)	A 1002 (mod.CP 1441-1441C)
Cestino piccolo Small basket Petit panier Klein Korb	Cestino grande Big basket Grand panier Gros Korb



Carrelli per il trasporto piatti
Dish transport trolleys



HE290 - HE540

New

IMPORTED










IT Carrelli portateglie GN1/1 e GN2/1 armati e riscaldati. Struttura ed interno in acciaio INOX AISI 304 - maniglie laterali per conduzione carrello - porte non reversibili - isolamento 60 mm - riscaldamento ventilato - termostato di tipo meccanico - mantiene 70°C di temperatura fino ad un'ora dallo spegnimento - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm di cui due con freno.

EN Heated GN1/1 and GN2/1 cupboard trolleys. Stainless steel AISI 304 structure and interior - side handles for trolley guidance - non-reversible doors - 60 mm insulation - ventilated heating - mechanical thermostat - maintains 70°C temperature up to one hour after switching off - multi-directional wheels \varnothing 125 mm, two of which with brake.

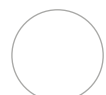
FR Chariots chauffés sur élément fermé GN1/1 et GN2/1. Structure et intérieur en acier inox AISI 304 - poignées latérales pour le déplacement du chariot - portes non réversibles - isolation de 60 mm - chauffage ventilé - thermostat mécanique - maintien de la température à 70°C jusqu'à une heure après l'arrêt - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm, dont deux avec frein.

DE Beheizte GN1/1 und GN2/1 Wagen mit Schrankelement. Struktur und Innenraum aus Edelstahl AISI 304 - seitliche Lenkgriffe für die Führung des Wagens - nicht umkehrbare Türen - 60 mm Isolierung - belüftete Heizung - mechanischer Thermostat - hält die Temperatur von 70°C bis zu einer Stunde nach dem Ausschalten aufrecht - Mehrzweckräder \varnothing 125 mm, zwei davon mit Bremse.

	HE290	HE540
		
	800 W	1500 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	+30° +90°C	
	290 L - GN1/1 - 20 pcs	540 L - GN2/1 - 20 pcs
	83 x 67,2 x 177,6(h) cm	95 x 87,7 x 177,6(h) cm
	650 x 395 x 1430(h) mm	770 x 600 x 1430(h) mm

Carrelli portateglie GN1/1 - GN2/1 armati e riscaldati
Heated GN1/1 and GN2/1 cupboard trolleys.

CG 1439A



GRIGLIA
VERNICIATA
PAINTED
GRID



IT Carrelli portapiatti armati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in perfix con 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie verniciate o cromate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm di cui due con freno.

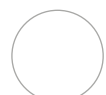
EN Cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - perfix panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels \varnothing 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en perfix avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles peintes ou chromées - poignées latérales pour le déplacement - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm dont deux avec frein.

DE Tellerwagen mit Schrankelement. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - Blenden in Perfix mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - lackierte oder verchromte Gitter - seitliche Lenkergriffe - Mehrwegräder \varnothing 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

	CG 1439A griglie verniciate / painted grid
	75 x 78 x 170(h) cm
	10 griglie verniciate GN2/1 - 10 painted grids GN2/1

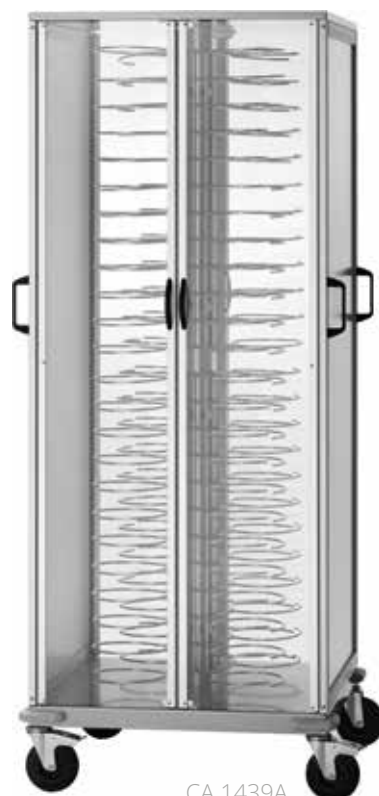
CA 1439A CA 1440A CA 1439AG CA 1440AG



GRIGLIA
VERNICIATA
PAINTED
GRID



GRIGLIA
CROMATA
CHROME
PLATED GRID



CA 1439A

	CA 1439A griglie verniciate painted grid	CA 1440A griglie cromate chrome-plated grill	CA 1439AG griglie verniciate painted grid	CA 1440AG griglie cromate chrome-plated grill
	75 x 78 x 183(h) cm			
	88 piatti / plates \varnothing 18/23 cm	88 piatti / plates \varnothing 18/23 cm	88 piatti / plates \varnothing 25/31 cm	88 piatti / plates \varnothing 25/31 cm

CG 1439AC

GRIGLIA
VERNICIATA
PAINTED
GRID









IT Carrelli portapiatti armadiati e riscaldati. Struttura portante in acciaio plastificato-termostato regolabile-telaio in alluminio anodizzato-pannellatura in PERFEX con n. 4 sportelli apribili in plexiglass - griglie verniciate o cromate maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.

EN Heated cabinet plate trolleys. Supporting structure in plastic-coated steel - adjustable thermostat - anodized aluminium frame - perfix panelling with 4 openable Plexiglas doors - painted or chrome-plated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

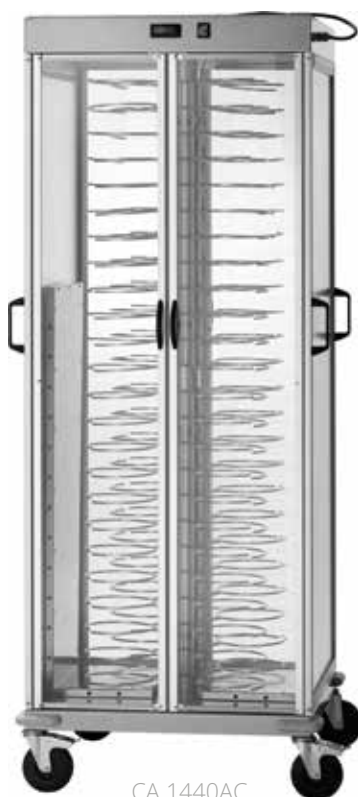
FR Chariots porte-assiettes chauffantes sur élément fermé. Structure portante en acier plastifié - thermostat réglable - corps en aluminium anodisé - panneaux en PERFEX avec 4 portes ouvrables en plexiglas - grilles chromées - poignées latérales pour le déplacement- roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

DE Beheizter Tellerwagen und mit Schrankelement. Tragstruktur aus Kunststoffbeschichtetem Stahl. Einstellbarer Thermostat Rahmen aus eloxiertem Aluminium. Blenden in Perfex mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas. Verchromte Gitter Seitliche Lenkergriffe - Räder diam. 125 mm, zwei davon mit Bremsen.







	CG 1439AC	
	800 + 800 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	max 60°C	
	10 griglie verniciate GN2/1 / 10 painted grids GN2/1	
	75 x 78 x 177(h) cm	

CA 1440AC CA 1440ACG

GRIGLIA
CROMATA
CHROME
PLATED GRID

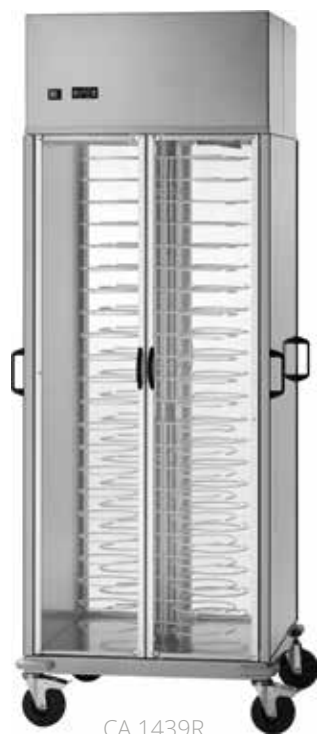


CA 1440AC

	CA 1440AC	CA1440ACG
	800 + 800 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	max 60°C	
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	88 piatti / plates ø 25/31 cm
	75 x 78 x 177(h) cm	

Carrelli portapiatti armadiati riscaldati
Heated cabinet plate trolleys

CA 1439R CA 1439RG



CA 1439R

IT Carrelli portapiatti refrigerati. Struttura portante in acciaio plastificato - telaio in alluminio anodizzato - pannellatura in isomac spessore 25 mm con 4 sportelli apribili in plexiglass- griglie plastificate - maniglie laterali per conduzione carrello - ruote ø 125 mm di cui due con freno.








EN Refrigerated cabinet plate trolleys Supporting structure in plastic-coated steel - anodized aluminium frame - isomac panelling with 25 mm thickness and 4 openable Plexiglas doors - plastic coated grids - side handles for trolley operation - multidirectional wheels ø 125 mm, two of which with brakes.

FR Chariots porte-assiettes réfrigérées. Structure portante en acier plastifié - corps en aluminium anodisé - panneaux en isomac épaisseur 25 mm avec 4 portes ouvrantes en plexiglas - grilles plastifiées - poignées latérales pour le déplacement - roues ø 125 mm dont deux avec frein.

DE Gekühlte Tellerwagen. Tragstruktur aus kunststoffbeschichtetem Stahl - Rahmen aus eloxiertem Aluminium - 25 mm starke Isomac-Blenden mit 4 Flügeltüren aus Plexiglas - kunststoffbeschichtete Gitter - seitliche Lenkergriffe - Räder ø 125 mm, zwei davon mit Bremsen.

CG 1439R



	CA 1439R	CA 1439RG	CG 1439R
	CA 1439R	CA 1439RG	CG 1439R
	460 W		
	220-240V/1N/50-60 Hz		
	+8°C - +12 °C		
	R290		
	88 piatti / plates ø 18/23 cm	88 piatti / plates ø 25/31 cm	10 griglie x GN2/1 10 grills x GN2/1
	75 x 78 x 203(h) cm		

CA 656 - CA 631






IT Carrelli per ritiro, distribuzione e stoccaggio vassoi, piatti, tazze, ecc. Telaio in acciaio inox - cesti asportabili in filo di acciaio plastificato - paracolpi - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolleys for collecting, distributing and storing trays, plates, cups, etc. Stainless steel frame - removable baskets made of plastic-coated steel wire - shock absorbers - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots de collecte, de distribution et de stockage de plateaux, assiettes, tasses, etc. Structure en acier inox - paniers amovibles en fil d'acier plastifié - butoirs - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen zum Sammeln, Verteilen und Lagern von Tablett, Tellern, Tassen usw. Edelstahlrahmen - abnehmbare Körbe aus kunststoffbeschichtetem Stahldraht - Stoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 656	CA 631
	88 x 50 x 92(h) cm	75 x 65 x 92(h) cm
	1 cesto / basket	1 cesto / basket
	100 piatti / plates ø23 cm	130 vassoi / trays 53x32,5 / 37x53cm

CA 1399 CA 1400 CA 1401



CA 1400




CA 1401

IT Carrelli scolapiatti e bicchieri. Telaio in tubo di acciaio inox - ripiani con griglie in acciaio inox per piatti - vaschette scola bicchieri in acciaio inox - piano raccogliacqua in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Plates and glasses drainer trolleys. Stainless steel tubular frame - shelves with stainless steel grids for plates - stainless steel glass draining trays - stainless steel drip tray - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariots égouttoir assiettes et verres. Structure en tube d'acier inox - étagères avec grilles en acier inox pour assiettes - plateaux d'égouttage pour les verres en acier inox - cuve de récupération en acier inox - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Geschirr und Gläser Abtropfwagen. Edelstahlrohrrahmen - Stellflächen mit Edelstahlgittern für Teller - Abtropfschalen für Gläser aus Edelstahl - Tropfschale aus Edelstahl - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1399	CA 1400	CA 1401
	110 x 62 x 134(h) cm		110 x 62 x 160(h) cm
	3 scolapiatti 3 plates drainers ø23 cm	1 scolabicchieri 1 glasses drainer 2 scolapiatti 2 plates drainers	4 scolapiatti 4 plates drainers

Scolapiatti e bicchieri
Plates and glasses drainer

Carrelli portapiatti per trasporto e ritiro
Plates transport and collection trolleys



SPB 1398



SP 1397





- IT Pensili scolapiatti e bicchieri da muro. Struttura in acciaio inox lucido 18/8.
- EN Hanging plates and glasses drainer. Structure in 18/8 polished stainless steel.
- FR Égouttoir mural pour assiettes et verres. Structure en acier inox poli 18/8.
- DE Geschirr und Gläser Wandabtropfschränke. Struktur aus poliertem Edelstahl 18/8.

	SPB 1398	SP 1397
	80 x 26 x 37(h) cm ø23 cm	104 x 30 x 55(h) cm ø23 cm

CP 1442



- IT Carrello portacestelli per lavastoviglie. Struttura tubolare in acciaio inox 50x50 cm. Ruote multidirezionali ø 125 mm - cestelli non inclusi.
- EN Dishwasher trolley. Stainless steel tubular structure 50x50 cm. Multidirectional wheels ø 125 mm - baskets not included.
- FR Chariot pour lave-vaisselle. Structure tubulaire en acier inox 50x50 cm. Roues multidirectionnelles ø 125 mm - paniers pas compris.
- DE Spülmaschinenwagen. 50x50 cm Edelstahlrohrstruktur. Mehrwegräder ø 125 mm - Körbe nicht enthalten.

	CP1442
	65 x 65 x 170(h) cm

CP 1447
CP 1448



CP 1447

CP 1445
CP 1446



CP 1445

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in ABS - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm - cestelli non inclusi.

EN Dishwasher basket trolleys. ABS base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels \varnothing 125 mm - baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en ABS - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm - paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. ABS-Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder \varnothing 125 mm - Körbe nicht enthalten.

IT Carrelli portacestelli per lavastoviglie. Vasca in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm di cui due con freno. Ceste non incluse.

EN Dishwasher basket trolleys. Stainless steel base - available with or without stainless steel handle - multidirectional wheels \varnothing 125 mm, 2 of which fixed. Baskets not included.

FR Chariots porte-paniers pour lave-vaisselle. Fond en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - roues \varnothing 125 mm, dont deux avec frein. Paniers pas compris.

DE Korbwagen für Geschirrspülerkörbe. Edelstahl Boden - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse, Körbe nicht enthalten.

	CP 1447 con manico - with handle	CP 1448 senza manico - without handle
	53 x 56 x 92(h) cm	53 x 56 x 21(h) cm

	CP 1445 con manico - with handle	CP 1446 senza manico - without handle
	52 x 58 x 96(h) cm	52 x 52 x 20(h) cm

Carrello portacestelli
Basket trolley

CB 1444 - CB 1443



CB 1444

IT Carrelli per impasti pizza con cassette da 60x40 cm - interamente in acciaio inox - disponibile con o senza manico in acciaio inox - ruote multidirezionali ø 125 mm di cui due con freno.

EN Pizza dough trolleys with 60x40 cm containers - entirely made of stainless steel - available with or without stainless steel handle - roues ø 125 mm, dont deux avec frein.

FR Chariots à pâte à pizza avec bacs de 60x40 cm - entièrement en acier inox - disponible avec ou sans poignée en acier inox - multidirectional wheels ø 125 mm, 2 of which fixed.

DE Pizzateigwagen mit 60x40 cm Behälter - komplett aus Edelstahl - mit oder ohne Edelstahlgriff erhältlich - Mehrwegräder ø 125 mm, davon 2 mit Bremse.

i	CB 1444 con manico - with handle	CB 1443 senza manico - without handle
↗ cm	72 x 42 x 96(h) cm	62 x 42 x 20(h) cm

CB 1449



IT Carrello portacassette per impasti pizza 60x40 cm - senza manico - vasca in ABS - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Trolley for Pizza dough containers 60x40 cm - without handle - ABS base - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à bacs pour pâte à pizza 60x40 cm - sans poignée - fond en ABS - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wagen für Pizzateigbehälter 60x40 cm - ohne Griff - ABS-Boden - Mehrwegräder ø 125 mm.

i	CB 1449
↗ cm	62 x 42 x 16,5(h) cm

Cestelli per lavastoviglie 50x50 cm

Dishwasher baskets 50x50 cm
 Paniers pour lave-vaisselle 50x50 cm
 Körbe für Geschirrspüler 50x50 cm



	BVM	BV	B9	B16	B25	B36	B49	BP	BA
	base vuota h 88 mm col. grigio per posate	base vuota h 88 mm col. grigio universale	base 9 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 150 mm)	base 16 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 110 mm)	base 25 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 89 mm)	base 36 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 73 mm)	base 49 scomparti h 88 mm col. grigio (bicchiere diam. 62 mm)	base per piatti o vassoi h 88 mm col. grigio	base per vassoi aperto su un lato h 88 mm col. grigio
	50 x 50 x 10,6(h) cm								

	RIAU	RIA9	RIA25	RIA36	RIA49	RIA16	CP8	COPCEST
	rialzo universale h 42 mm col. blu	rialzo 9 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 25 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 36 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 49 scomparti h 42 mm col. blu	rialzo 16 scomparti h 42 mm col. blu	cestellino inserto portaposate 8 scomparti	coperchio standard per cestelli
	50 x 50 x 5(h) cm						-	-

DISPONIBILI ALTRI PRODOTTI NEL CATALOGO FIMAR
AVAILABLE OTHER PRODUCTS ON FIMAR CATALOGUE



Cestelli per lavastoviglie
 Dishwasher baskets



Carrelli e articoli per il servizio in camera

TROLLEYS AND EQUIPMENT
FOR ROOM SERVICE
CHARIOTS ET ARTICLES
DE ROOM SERVICE
WAGEN UND AUSRÜSTUNG
FÜR DEN ZIMMERSERVICE

CB 980



NOCE/WALNUT



CARBON



CB 980

CB 980 CA

Esclusa cassetta
Boxes not included

CB 970



NOCE/WALNUT



CARBON



CB 970 CA

CB 970

IT Carrelli per la colazione. Struttura portante in tubo di acciaio inox - ripiano con antine ribaltabili in nobilitato - ripiano di servizio ruotabile sino a 90°, con possibilità di incastrare i carrelli uno dentro l'altro per ridurre al minimo l'ingombro. Ruote multidirezionali di cui 2 con freno.

EN Breakfast trolleys. Supporting structure in stainless steel tube - shelf with melamine folding doors - service shelf that can be rotated up to 90°, trolleys can be pushed one inside the other to reduce the overall dimensions considerably. Multidirectional wheels, 2 with brake.

FR Chariots pour le petit déjeuner. Structure portante en tube d'acier inox - plan de travail avec volets en mélaminé - plan de service pivotant jusqu'à 90°, les chariots peuvent être rangés les uns dans les autres pour réduire l'encombrement au minimum. Roues multidirectionnelles, dont 2 avec frein.

DE Frühstückswagen. Tragstruktur aus Edelstahlrohr - Abstellfläche mit Klapptüren aus Melamin - bis zu 90° drehbare Ablagefläche, Wagen ineinander stapelbar, um die Außenmaße höchst möglichst zu reduzieren. Mehrwegräder, davon 2 mit Bremse.

	CB 980 noce-walnut	CB 980 CA carbon
	Open ø 80 x 80(h) cm Closed 80 x 53 x 80(h) cm	

	CB 970 noce-walnut	CB 970 CA carbon
	Open 80 x 53 x 80(h) cm Closed 35 x 53 x 80(h) cm	

Carrelli per la colazione
Breakfast trolleys

CST 300








IT Casseta termica per scaldare piatti e prime colazioni. Contenitore interamente in acciaio inox - piano intermedio - termostato regolabile.

EN Heating box to warm plates and breakfasts. Container entirely in stainless steel - intermediate shelf - adjustable thermostat

FR Boîte thermique pour réchauffer les assiettes et les petits déjeuners. Corps entièrement en acier inox - étagère intermédiaire - thermostat réglable.

DE Wärmekiste zum Erwärmen von Teller und Frühstück. Kiste komplett aus Edelstahl - Zwischenboden - einstellbarer Thermostat.

	CST 300
	250 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	+30° +60°C
 cm	39 x 37 x 46(h) cm - n.2 piatti /plates ø 33 cm

CPC 600

Cassette termiche non incluse
Boxes not included






IT Carrello porta cassette termiche Mod. CST300 con allacciamento elettrico. Struttura tubolare 25x25 cm in acciaio inox - guide per contenere n.6 cassette termiche. Ruote ø 125 mm di cui 2 con freno. Cassette non incluse.

EN Heating boxes trolley Mod. CST300 with electrical connection. Tubular structure 25x25 cm in stainless steel - slides to store 6 heating boxes. Wheels ø 125 mm 2 of which with brake. Boxes not included.

FR Chariot à boîtes thermiques Mod. CST300 avec connexion électrique. Structure en tube d'acier inox 25x25 cm - glissières pour contenir 6 boîtes thermiques. Roues ø 125 mm dont 2 avec frein. Boîte pas compris.

DE Wagen für Wärmekiste Mod. CST300 mit elektrischem Anschluss. Rohrstruktur 25x25 cm aus Edelstahl - Führungen für 6 Wärmekisten. Räder ø 125 mm davon 2 mit Bremse. Wärmekisten nicht enthalten.

	CPC 600
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
 cm	155 x 61 x 132(h) cm - ø 33 cm

PV4064R

PV4064

PV4056R

PV4056



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o blu - supporto asta in tubolare di acciaio cromato da \varnothing 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou bleu - Support en tube d'acier tubulaire chromé \varnothing 40 mm - Bord de butoir périphérique en caoutchouc - Roues multidirectionnelles \varnothing 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or blue - rod support in chrome-plated steel tube \varnothing 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Blau - Stabhalterung aus vermessingt oder verchromtem Stahlrohr \varnothing 40 mm - Gummistoßschutz - Mehrrichtungsräder \varnothing 200 mm.

i	PV 4064R	PV 4064	PV 4056R	PV 4056
↗ cm	95 x 55 x 190(h) cm		95 x 55 x 183(h) cm	
	Base rossa + Struttura cromata Red base + Chromed structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure	Base rossa + Struttura cromata Red base + Chromed structure	Base blu + Struttura cromata Blue base + Chromed structure
MAX Kg	150 Kg			

Carrelli portavaligie e portabiti
Luggage trolleys and clothes racks

PV 2001

PV 2001I

PV 2021

PV 2021I



WARNING



IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile in rosso - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da \varnothing 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube \varnothing 40 mm - perimeter rubber shock absorber - multidirectional wheels \varnothing 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox \varnothing 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 200 mm.





DE Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox \varnothing 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 200 mm.




IT Carrelli portavaligie e portabiti. Base in legno ricoperta da moquette colorata, disponibile nei colori rosso o nera - supporto asta in tubolare di acciaio ottonato o inox da \varnothing 40 mm - bordo paracolpi perimetrale in gomma - ruote pneumatiche \varnothing 200 mm.

EN Luggage trolleys and clothes racks. Wooden base covered with coloured carpet, available in red or black - rod support in brass-plated steel or stainless steel tube \varnothing 40 mm - perimeter rubber shock absorber - pneumatic wheels \varnothing 200 mm.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Base en bois recouverte de moquette, disponible en rouge ou noir - support en tube d'acier tubulaire en laiton ou acier inox \varnothing 40 mm - bord de butoir périphérique en caoutchouc - roues pneumatiques \varnothing 200 mm.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Holzboden mit buntem Teppichboden, erhältlich in den Farben Rot oder Schwarz - Stabhalterung aus vermessingt Stahl oder Edelstahlrohr \varnothing 40 mm - Gummistoßschutz - Lufräder \varnothing 200 mm.

	PV 2001	PV 2001I
	124 x 64 x 190(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
	150 Kg	

	PV 2021	PV 2021I
	110 x 62 x 198(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base nero + Struttura inox Black base + Stainless steel structure
	150 Kg	

 Carrelli portavaligie e portabiti
Luggage trolleys and clothes racks



IL CARRELLO VIENE SPEDITO IN KIT SMONTATO
THE TROLLEY IS DELIVERED DISMOUNTED
LE CHEROIT EST LIVRÉ DEMONTÉ
DER WAGEN IST DEMONTIERT GELIEFERT

forcar

PV 2002



PV 2002I



PV 2003



PV 2003I



IT Carrelli portavaligie. Base pieghevole e piani in legno ricoperti di moquette colorata rossa - struttura disponibile in acciaio ottonato o inox - 2 piedi di appoggio - ruote ø 250 mm.

EN Luggage trolleys. Foldable base and wooden shelves covered with red carpet - structure available in brass or stainless steel - 2 support feet - wheels ø 250 mm.

FR Chariot à bagages. Base repliable et étagères en bois recouvertes de moquette de couleur rouge - structure disponible en acier laitoné ou en acier inox - 2 pieds de support - roues ø 250 mm.

DE Kofferwagen. Klappboden und Holzabstellflächen mit rotem Teppichboden - Struktur wahlweise aus vermessingtem Stahl oder Edelstahl - 2 Standfüße - Räder ø 250 mm.

i	PV 2002	PV 2002I	PV 2003	PV 2003I
↗ cm	56 x 83 x 123(h) cm		56 x 70 x 120(h) cm	
	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure	Base rossa + Struttura ottone Red base + Brass structure	Base rossa + Struttura inox Red base + Stainless steel structure
MAX Kg	100 Kg			

Carrelli portavaligie
Luggage trolleys

PVI 4024



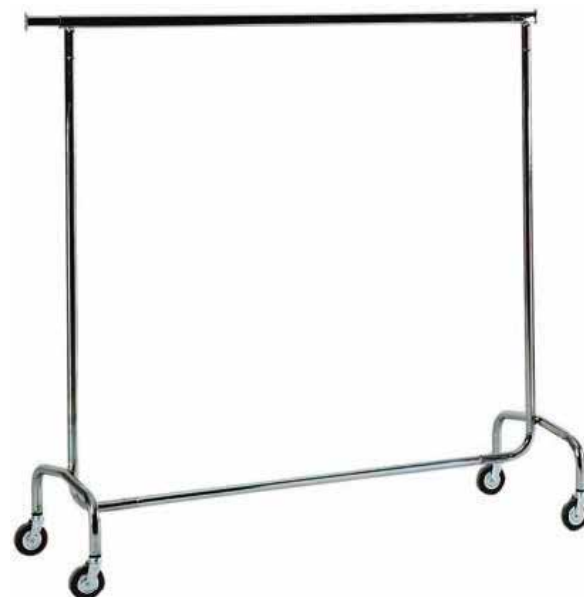
IT Carrello portavaligie e portabiti. Struttura in tubo di acciaio inox - base in lamiera d'acciaio inox - ruote multidirezionali \varnothing 140 mm, di cui 2 fisse.

EN Luggage trolley and clothes rack Structure in stainless steel tube - base in stainless steel plate - multidirectional wheels \varnothing 140 mm, 2 of which fixed.

FR Chariots à bagages et porte-vêtements. Structure en tube d'acier inox - base en tôle d'acier inox - roues multidirectionnelles \varnothing 140 mm, dont 2 fixes.

DE Kofferwagen und Kleiderständer. Struktur aus Edelstahlrohr - Boden aus Edelstahlblech - Mehrwegräder \varnothing 140 mm, 2 davon fest.

ST 4060








IT Stender portabiti. Struttura in tubo di acciaio cromato - asta allungabile di 30 cm per lato - ruote multidirezionali.

EN Clothes rack. Chrome-plated steel tube structure - rod can be extended by 30 cm on each side - multidirectional wheels.

FR Vêtements rack. Structure en tube d'acier chromé - bras extensible de 30 cm de chaque côté - roues multidirectionnelles.

DE Kleiderständer. Verchromte Stahlrohrstruktur - der Stab lässt sich auf jeder Seite um 30 cm verlängern - Mehrwegräder.

	PVI 4024
	100 x 56 x 160(h) cm
	200 Kg

	ST 4060
	Open 210 x 53 x 152(h) cm Closed 150 x 53 x 152(h) cm

CPB 1472 - CPB 1474




CPB 1472

CPB 1474

- IT** Carrelli per trasporto pesante. Pianale basso in lamiera di acciaio inox - manico smontabile - ruote multidirezionali ø 140 mm di cui 2 fisse e dotate di freno.
- EN** Trolleys for heavy transport Lower platform in stainless steel plate - removable handle - multidirectional wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and equipped with brake.
- FR** Chariot de transport lourd. Etagère basse en tôle d'acier inox - poignée amovible - roues multidirectionnelles ø 140 mm, dont 2 fixes et équipées de freins.
- DE** Wagen für den Schwertransport. Niedrige Ladefläche aus Edelstahlblech - abnehmbarer Griff - Mehrwegräder ø 140 mm, 2 davon fest und mit Bremse ausgestattet.



	CPB 1474	CPB 1472
	61 x 122 x 90(h) cm	61 x 110 x 85(h) cm
	1 manico 1 handle	2 manici 2 handles
	200 Kg	

Carrelli per trasporto pesante
Trolleys for heavy transport

AC 5118D AC 5118I



IT Aste delimita corsie per cordoni a treccia. Puntali in abbinamento.
 EN Barriers posts for plaited cords. Matching caps.
 FR Délimiteur de zone pour cordons tressés. Pointe coordonnée.
 DE Begrenzungspfosten für geflochtene Seile. Passende Spitzen.

	AC 5118D	AC 5118I
	90(h) cm	
	Asta dorata Golden post	Asta acciaio lucido Polished steel post

PU 5144D - PU 5144I

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie per cordoni a treccia.
 EN Caps matching the posts of the barriers with plaited cords.
 FR Pointes coordonnées avec les mâts pour cordons tressés.
 DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten für geflochtene Seile.



	PU 5144D	PU 5144I
	Puntale dorato Gold cap	Puntale acciaio lucido Polished steel cap



GA 5144D - GA 5144I

IT Gancio a muro, disponibile in colore ottonato o cromato.
 EN Wall ring, available in brass or chrome colour.
 FR Anneau à mur, disponible en couleur laiton ou chromé.
 DE Wandhaken, erhältlich in vermessingter oder verchromter Farbe.

	GA 5144D	GA 5144I
	Gancio ottonato Brass-plated wall ring	Gancio inox Stainless steel wall ring



CO 4099

IT Cordone per aste. Colori: bordeaux, oro, verde, blu.
 EN Barriers cord. Colours: burgundy, gold, green, blue.
 FR Cordon pour délimiteur. Couleurs: bordeaux, or, vert, bleu.
 DE Begrenzungseile. Farben: Burgunder, Gold, Grün, Blau.

	CO 4099
	ø 30 mm

ACF 5190



IT Aste delimita corsie. Disponibili in diverse misure con nastro avvolgibile colorato rosso o blu - asta colore oro, acciaio inox o nera. Puntali in abbinamento.

EN Retractable Barriers Available in different sizes with red or blue colored retractable belts - gold, stainless steel or black post. Matching caps.

FR Délimiteur de zone. Disponible en différentes tailles avec ruban roulant de couleur rouge ou bleue - mât en or, acier inox ou noir. Pointe coordonnée.

DE Begrenzungspfosten. Erhältlich in verschiedenen Größen mit rotem oder blauem Aufrollband - Gold, Edelstahl oder schwarze Pfosten. Passende Spitzen.



PU 5195

IT Puntali in abbinamento delle aste delimita corsie a seconda del colore e materiale scelto.

EN Caps matching the posts of the retractable barriers according to the colour and material chosen.

FR Pointes coordonnées avec les mâts de délimitation des voies en fonction de la couleur et du matériau choisi.

DE Spitzen passend zu den Begrenzungspfosten je nach Farbe und Material.

	ACF 5190 DB Blu-Blue	ACF 5190 DR Rosso-Red
	2 mt	
	Asta dorata Golden post	
	ACF 5190 IB Blu-Blue	ACF 5190 IR Rosso-Red
	2 mt	
	Asta acciaio lucido Polished steel post	
	ACF 5190 NB Blu-Blue	ACF 5190 NR Rosso-Red
	2 mt	
	Asta nera Black post	

	PU 5195 DB Blu-Blue	PU 5195 DR Rosso-Red	PU 5195 IB Blu-Blue	PU 5195 IR Rosso-Red	PU 5195 NB Blu-Blue	PU 5195 NR Rosso-Red
	Puntale dorato Gold cap		Puntale acciaio lucido Polished steel cap		Puntale nero Black cap	

Aste delimita corsia
Retractable barriers



Carrelli portabiancheria

rifornimento frigobar, pulizia e multiuso

LAUNDRY, MINIBAR, CLEANING
AND MULTI-PURPOSE TROLLEYS.
CHARIOTS À LINGE, REPLISSAGE MINIBAR,
NETTOYAGE ET POLYVALENT.
WÄSCHEREI-, MINIBAR-, REINIGUNGS- UND
MEHRZWECKWAGEN.

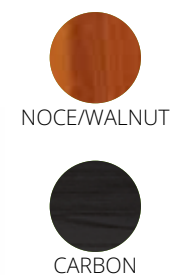
CA 1505



CA 1505

CA 1505 CA

CA 1510



NOCE/WALNUT

CARBON

CA 1515






IT Carrelli portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in laminato - in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali \varnothing 125 mm.

EN Laundry trolleys. Stainless steel structure - laminate shelves - fireproof fabric bag included - rubber shock absorbers - multidirectional wheels \varnothing 125 mm.

FR Chariots à linge. Structure en acier inox - dessus en stratifié - sac en tissu ignifuge inclus - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles \varnothing 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Laminatoberflächen - feuerfester Gewebesack inbegriffen - Gummistoßschutz - Mehrwegräder \varnothing 125 mm.

	CA 1505 noce-walnut	CA 1505 CA carbon	CA 1510 noce-walnut	CA 1510 CA carbon	CA 1515 noce-walnut	CA 1515 CA carbon
	70/100 x 50 x 123(h) cm		90/143 x 50 x 123(h) cm		110/143 x 50 x 123(h) cm	
	4		4		4	
	1 braccio pieghevole 1 folding arm		2 braccia pieghevoli 2 folding arms		2 braccia pieghevoli 2 folding arms	

Carrelli portabiancheria
Laundry trolleys

OPTIONAL



CA 1525



INOX



IT Carrello portabiancheria. Struttura in acciaio inox - piani in acciaio inox - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - cassetto superiore porta accessori in acciaio inox - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.

EN Laundry trolley. Stainless steel structure - stainless steel shelves - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - stainless steel upper drawer for accessories - rubber shock absorber - multidirectional wheels ø 125 mm.

FR Chariot à linge. Structure en acier inox - étagères en acier inox - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - tiroir supérieur porte-accessoires en acier inox - butoir en caoutchouc - roues multidirectionnelles ø 125 mm.

DE Wäschereiwagen. Edelstahlstruktur - Edelstahloberflächen - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Schublade aus Edelstahl für Zubehörteile - Gummistoßschutz - Mehrwegräder ø 125 mm.

	CA 1525 inox
	75/136 x 55 x 157,5(h) cm
	4 piani + cassetta 4 layers + upper drawers
	2 braccia pieghevoli 2 folding arms

CA 1530



IT Carrello portabiancheria, pulizia e multiuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - 2 portasacchi, in dotazione un sacco in tessuto ignifugo - vaschetta porta detersivi superiore - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Laundry, cleaning and multi-purpose trolley. Structure in epoxy powder coated sheet - 2 bag holders, supplied with a fireproof fabric bag - upper detergent tray - wheels ø 140 mm, 2 of which fixed and 2 swivelling.

FR Chariot à linge, nettoyage et polyvalent. Structure en tôle d'acier peinte avec des poudres époxydiques - 2 porte-sacs, fournis avec un sac en tissu ignifugé - plateau supérieur à détergent - roues ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Wäscherei-, Reinigungs- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - 2 Sackhalter, feuerfester Gewebesack inbegriffen - obere Waschmittelablage - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 schwenkbar.

	CA 1530
	80/153 x 50 x 158(h) cm
	3 piani + 2 portasacchi 3 layers + 2 bag holders
	2 braccia pieghevoli 2 folding arms

Optional

A 520

CA 1505 - CA 1510 - CA 1515 - CA 1525 - CA 1530

sacco in tela ignifugo
fireproof fabric bag sac
en tissu ignifugé
feuerfester Gewebesack

A 515

CA 1505 - CA 1510 - CA 1515 - CA 1525

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen

A 518

CA 1530 - CR 1696

Ruote con freno
Wheels with brake
Roues avec frein
Räder mit Bremsen



Carrelli portabiancheria, pulizia e multiuso
Laundry cleaning and multi-purpose trolleys

CR 1696






IT Carrello rifornimento frigo e multuso. Struttura in lamiera verniciata a polveri epossidiche - vaschetta laterale per la raccolta dei vuoti, asportabile - ruote ø 140 mm, di cui 2 fisse e 2 girevoli.

EN Multipurpose and mini bar filling trolley. Structure in epoxy powder coated plate - side tray for collecting dirt, removable - wheels ø 140 mm, of which 2 fixed and 2 swivelling.

FR Chariot pour le remplissage mini bar et polyvalent. Structure en tôle peinte à la poudre époxy - plateau latéral de vidange, démontable - roues de ø 140 mm, dont 2 fixes et 2 pivotantes.

DE Minibar- und Mehrzweckwagen. Struktur aus mit Epoxidpulvern beschichtetem Blech - seitliche Ablage zum Entleeren, abnehmbar - Räder ø 140 mm, davon 2 fest und 2 drehbar.

	CR 1696
	80 x 50 x 118(h) cm
	4 vaschette / side trays

CA 3203



OPTIONAL
A 525 50x58x78(h) cm

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack





IT Cestone portabiancheria pieghevole con sacco in tela e ruote multidirezionali.

EN Folding laundry basket with fabric bag and multidirectional wheels.

FR Sac à linge pliable avec sac en toile et roues multidirectionnelles.

DE Faltbarer Wäschekorb mit Gewebesack und Mehrwegräder.

	CA 3203
	62 x 64 x 100(h) cm

CA 1580

OPTIONAL A 521

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack



CA 1584

OPTIONAL A 531

Sacco a tela
Fabric bag
Sac de toile
Gewebesack



IT Carrello pieghevole plastificato. Struttura in tubo e tondino di acciaio elettroverniciato - ruote multidirezionali \varnothing 80 mm.

EN Plastic-coated folding basket. Structure in electro-varnished steel tube and rod - multidirectional wheels \varnothing 80 mm.

FR Corbeille pliante plastifié. Structure en tube et tige d'acier électrovernissé - roues multidirectionnelles \varnothing 80 mm.

DE Faltbarer Kunststoffwäschekorb. Struktur aus elektrolackiertem Stahlrohr - Mehrwegräder \varnothing 80 mm.

IT Carrello pieghevole rinforzato con struttura tubolare \varnothing 30mm laccato - ruote a forcella \varnothing 100 mm.

EN Reinforced folding trolley with lacquered tubular structure \varnothing 30 mm - fork wheels \varnothing 100 mm.

FR Chariot pliant renforcé à structure tubulaire laquée \varnothing 30 mm - roues à fourches \varnothing 100 mm.

DE Verstärkter Klappwagen mit lackierter Rohrstruktur \varnothing 30 mm - Gabelräder \varnothing 100 mm.



CA 1580



80 x 51 x 72(h) cm



CA 1584



100 x 60 x 87(h) cm

Cestone e carrelli con cesto per biancheria
Basket and trolleys with laundry basket

CA 1599





IT Secchio carrellato con strizzatore 15 L. Struttura di rialzo per inserimento prodotti pulizia - manico cromato ad incastro con impugnatura in gomma antiscivolo.

EN Bucket with wringer on wheels 15 L. Elevated structure for the insertion of cleaning products - chromed handle with non-slip rubber grip.

FR Seau sur roues avecessoreuse 15 L. Structure de rehausse pour l'insertion des produits de nettoyage - manche chromé avec poignée antiglisse en caoutchouc.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse 15 L. Erhöhte Struktur für den Einsatz von Reinigungsmitteln - verchromter Griff mit rutschfestem Gummigriff.

	CA 1599
	55 x 27 x 87(h) cm

CA 1599E





IT Secchio carrellato con strizzatore 32 L.

EN Bucket with wringer on wheels 32 L.

FR Seau sur roues avecessoreuse 32 L.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Presse 32 L.

	CA 1599E
	60 x 40 x 92(h) cm

CA 1604



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 25 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da \varnothing 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x25 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels \varnothing 80 mm.

FR Seau sur roue avecessoreuse en nylon - 2 seaux de 25 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles \varnothing 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x25 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder \varnothing 80 mm.

CA 1604E



IT Secchio carrellato con strizzatore in nylon - 2 secchi da 17 L - maniglione reversibile - ruote multidirezionali da \varnothing 80 mm.

EN Bucket with nylon wringer on wheels - 2x17 L buckets - reversible handle - multidirectional wheels \varnothing 80 mm.

FR Seau sur roue avecessoreuse en nylon - 2 seaux de 17 litres - poignée réversible - roues multidirectionnelles \varnothing 80 mm.

DE Fahrbarer Mopp Eimer mit Nylonpresse - 2x17 L. Eimer - Wendegriff - Mehrwegräder \varnothing 80mm.



CA 1604



87 x 42 x 90(h) cm



CA 1604E



71 x 43 x 93(h) cm

CA 1613



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassette in plastica - strizzatore in plastica a libro senza fondo - portasacco da 100 L completo di rinforzi e coperchio - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 28 L - gancio portapaletta e gancio portamanico con rullo in gomma.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - plastic bucket, wringer and trays - plastic wringer without bottom - 100 L bag holder complete with reinforcements and lid - 2x4 L buckets and 1x28 L bucket. - dustpan hook and handle hook with rubber roller.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau,essoreuse et bacs en plastique -essoreuse en plastique sans fond - porte-sac de 100 L. complet avec renforts et couvercle - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 28 L. - crochet pour palette et manche avec rouleau en caoutchouc.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und Behälter aus Kunststoff - Kunststoffpresse ohne Boden - 100 L. Sackhalterung komplett mit Verstärkungen und Deckel - 2x4 L. Eimer und 1x28 L. Eimer - Kehrblech- und Griffhaken mit Gummirolle.

CA 1614







IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 1 secchio da 15 L - ganci portascoppe - ruote ø 100 mm. Il porta vaschette superiore non è incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2 buckets of 4 L and 1 bucket of 15 L - broom hook - wheels ø 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau,essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 1 seau de 15 L. - crochets porte balai - roues ø 100 mm. Le porte bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder ø 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

	CA 1613
	107 x 55 x 111(h) cm

	CA 1614
	97 x 68 x 125(h) cm

CA 1615





IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - portasacco - 2 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascopo - ruote \varnothing 100 mm. Portavaschette superiore non incluso.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - wheels \varnothing 100 mm. The upper tray holder is not included.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - porte-sac - 2 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - roues \varnothing 100 mm. Le port bacs supérieur n'est pas inclus.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Räder \varnothing 100 mm. Der obere Ablagefachhalter ist nicht inbegriffen.

	CA 1615
	92 x 68 x 124(h) cm

CA 1616



WARNING





IT Carrello per la pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio, strizzatore e cassetta in plastica media - cestino portabottiglie portasacco - 4 secchielli da 4 L e 2 secchi da 15 L - ganci portascopo - vano centrale con cassetto scorrevole - ruote \varnothing 100 mm. Coperchio superiore di colore blu non incluso nel prezzo.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket, wringer and medium plastic tray - bottle rack - bag holder - 2x4 L buckets and 2x15 L buckets - broom hook - central compartment with sliding drawer - wheels \varnothing 100 mm. Blue lid not included in the price.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau, essoreuse et bac moyen en plastique moyenne - corbeille pour bouteilles, porte-sac - 4 seaux de 4 L. et 2 seaux de 15 litres - crochets porte balai - compartiment central avec tiroir coulissant - roues \varnothing 100 mm. Couvercle supérieur bleu non compris dans le prix.

DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer, Presse und mittelgroßer Behälter aus Kunststoff - Flaschenkorb und Sackhalterung - 2x4 L. Eimer und 1x15 L. Eimer - Besenhaken - Mittelfach mit Schiebeschublade - Räder \varnothing 100 mm. Blaue obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

	CA 1616
	133 x 68 x 124(h) cm

Carrelli per pulizia
Cleaning trolleys



Foto con OPTIONAL: coperchio superiore non incluso
Photos with OPTIONAL: lid not included
Photo avec ACCESSOIRES: couvercle supérieur non compris
Abgebildet mit ZUBEHÖR: Obere Abdeckung nicht im Preis inbegriffen.

CA 1606E



CA 1520



IT Carrello per pulizia. Telaio e impugnatura in plastica - secchio con strizzatore in plastica - portasacco con sacco da 120 L - attacco porta utensili.

EN Cleaning trolley Plastic frame and handle - bucket with plastic wringer - bag holder with 120 L bag - tool holder.

FR Chariot pour le nettoyage. Corps et poignée en plastique - seau avecessoreuse en plastique - porte-sac avec sac de 120 L. - porte-outils.

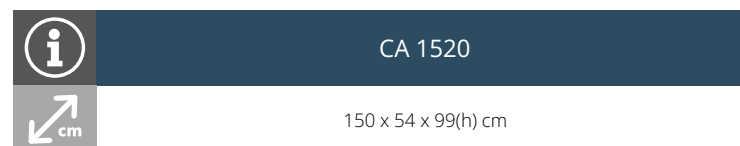
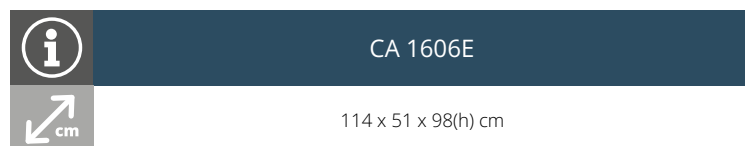
DE Reinigungswagen. Kunststoffrahmen und -griff - Eimer mit Kunststoffpresse - Sackhalterung mit 120 L. Sack - Werkzeughalteranschluss.

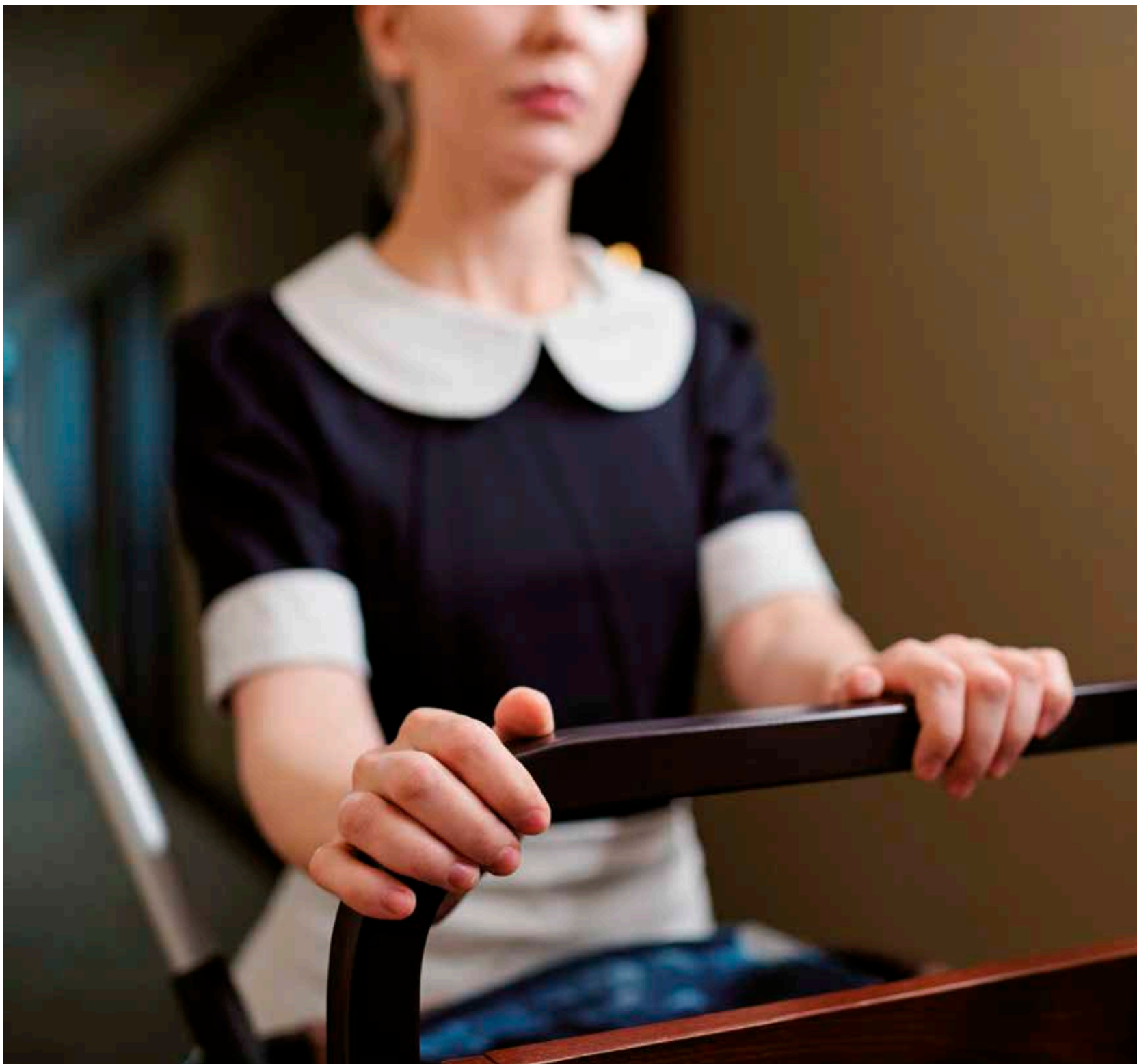
IT Carrello multiuso in plastica.

EN Multi-purpose plastic trolley.

FR Chariot en plastique polyvalent.

DE Mehrzweckwagen aus Kunststoff.







Articoli vari per la macelleria

ITEMS FOR THE MEAT PROCESSING
ARTICLES POUR
LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE
ARTIKEL FÜR DIE FLEISCHVERARBEITUNG

LMMC



IT Combinato lavamani più lavastracci in acciaio inox con rubinetto acqua calda/fredda.

EN Stainless steel combi hand washer and rags washer with hot / cold water tap.

FR Lave-mains combiné en acier inox avec robinet d'eau chaude / froide.

DE Handwasch- & Ausgussbecken übereinanderliegend mit Heiß / Kaltwassermischer.

LMM



IT Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.


EN Hand washer on neutral element with knee lever. Stainless steel hand washer on cabinet with hinged doors - knee lever.

FR Lave-mains sur meuble neutre avec commande à genou. Lave-mains en acier inox sur meuble à portes battantes - commande à genou.

DE Handwaschbecken auf Schrank mit Kniehebel. Handwaschbecken auf Schrank mit Flügeltüren - Kniehebel.

LM 48M



	LMM	LM 48M
		
	50 x 40 x 85(h) cm	40 x 40 x 85(h) cm

Lavamani
Hand washer

LC 50MM



LM 40



LM 48



LC 50



IT Lavamani e lavautensili con mobile. Lavamani e utensili su mobile in acciaio inox - porta battente - miscelatore acqua calda/fredda vasca da 40x40x25(h) cm.

EN Hand washer and tools washer on cabinet. Hand washer and tools washer on stainless steel cabinet - hinged door - hot / cold water tap, bowl 40x40x25(h) cm.

FR Lave-mains et lave-outils sur meuble. Lave-mains et lave-outils sur meuble en acier inox - porte battante - robinet d'eau chaude / froide cuve 40x40x25(h) cm.

DE Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Schrank. Hand- und Werkzeugwaschbecken auf Edelstahlschrank - Flügeltür - 40x40x25(h) cm Heiß-/Kaltwassermischer.

IT Lavamani a colonna e comandi a ginocchio. Struttura in acciaio inox.

EN Pillar hand washer with knee lever. Stainless steel structure.

FR Colonne lave-mains avec commandes à genou. Structure en acier inox.

DE Säulenhandwaschbecken mit Kniehebel. Edelstahlstruktur.

	LC 50MM
	50 x 50 x 85(h) cm

	LM 40	LM 48	LC 50
	40 x 40 x 28(h) cm	48 x 35 x 53(h) cm	50 x 40 x 80(h) cm

SUVN



IT Armadietto sterilizzatore universale a raggi UV costruito in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Adatto per utensilerie varie - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione - portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina. Disponibili ad uno o due scomparti.





EN Universal UV steriliser cabinet made of stainless steel with Scotch Brite finish. Ideal for various tools - germicidal lamp operation with protection grid - clear Plexiglas door with microswitch - 60' timer and indicator lamp - cable with plug. Available with one or two compartments.

FR Armoire stérilisateur UV universelle en acier inox avec finition Scotch Brite. Indiqué pour divers ustensiles - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection - porte en plexiglas transparent avec microinterruteur - minuteur 60' et indicateur lumineux de fonctionnement - câble avec fiche. Disponible avec une ou deux compartiment.

DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl. Geeignet für verschiedene Utensilien - Funktionsweise mit keimtötender Lampe mit Schutzgitter - klare Plexiglastür mit Mikroschalter - 60'-Timer und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker. Erhältlich mit einem oder zwei Einlegeböden.

SUVN2P



	SUVN	SUVN2P
		
	16 W	16 x 2 W
	220-240V/1N/50-60 Hz	
	51 x 28 x 35(h) cm	51 x 28 x 70(h) cm

Sterilizzatori
Sterilizers

SUV 10

SUV 14

SN 38



IT Armadietto sterilizzatore a raggi UV costruito in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite. Portina in plexiglas trasparente con microinterruttore - portacoltelli in acciaio inox - funzionamento con lampada germicida con griglia di protezione temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento - cavo con spina.

EN UV sterilizer cabinet made of Scotch Brite stainless steel AISI 304. Clear Plexiglas door with microswitch - stainless steel knife holder - operation with germicidal lamp with 60' timer protection grid and indicator lamp - cable with plug.

FR Armoire stérilisateur UV en acier inox Scotch Brite AISI 304. Porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur - porte-couteau en acier inox - fonctionnement avec lampe germicide avec grille de protection, minuteur 60' et indicateur lumineux - câble avec fiche.





DE UV-Sterilisationsschrank aus Scotch Brite Edelstahl AISI 304. Tür aus klarem Plexiglas mit Mikroschalter - Messerhalter aus Edelstahl - Betrieb mit Keimtöterlampe mit 60' Timer, Schutzgitter und Anzeigelampe - Kabel mit Stecker.





IT Sterilizzatore elettrico per coltelli. Struttura in acciaio inox - termostato regolabile interno +30 +110°C - rubinetto di carico e scarico.

EN Electric knives sterilizer Stainless steel structure - internal adjustable thermostat +30 +110°C - filling and emptying tap.

FR Stérilisateur électrique pour couteaux. Structure en acier inox - thermostat interne réglable +30 +110°C - robinet de remplissage et de vidange.

DE Elektrische Sterilisatoren für Messer. Edelstahlstruktur - innenliegender einstellbarer Thermostat +30 +110°C - Be- und Entladehahn.

	SUV 10	SUV 14
	16 W	
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz	
	N° 10 coltelli - knives	N° 14 coltelli - knives
	43 x 16 x 64(h) cm	54 x 16 x 64(h) cm

	SN 38
	1500 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	N° 12 coltelli - knives
	38 x 14 x 40(h) cm

CCL



IT Ceppo in legno di acacia e sgabello. Ceppo trattato con vernice atossica e collanti ecologici (conformi alle norme vigenti) assemblato con innesti a pressione e internamente con inserti speciali in legno - batticarne ecologico e riciclabile - reversibile.

EN Acacia wood chopping block and stool. Chopping block treated with non-toxic paint and ecological adhesives (in compliance with current standards) assembled with pressure joints and internally with special wood inserts - ecological and recyclable meat beater - reversible.

FR Blocs de boucher en bois d'acacia et tabouret. Bloc traité avec peinture atoxique et adhésifs écologiques (conformes aux normes en vigueur) assemblés avec embrayages à pression et intérieur avec inserts spéciaux en bois - bloc à viande écologique et recyclable - réversible.



DE Metzger-Block aus Akazienholz und Hocker. Metzger-Block behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen (nach den gültigen Normen), zusammengebaut mit Steckverbindungen und speziellen Holzeinsätzen innen Holzinsätzen - umweltfreundlicher und wiederverwertbarer Fleischklopper - beidseitig.



	CCL 1744	CCL 1745	CCL 1755	CCL 1764	CCL 1766	CCL 1774	CCL 1775
	40 x 40 x 90(h) cm	45 x 45 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm




SPESSORE / THICKNESS 17 cm

	CCL 2544	CCL 2555	CCL 2564	CCL 2566	CCL 2574	CCL 2575	CCL 2577
	40 x 40 x 90(h) cm	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 40 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 40 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm



SPESSORE / THICKNESS 25 cm

	CCL 3555	CCL 3566	CCL 3575	CCL 3577	CCL 3586
	50 x 50 x 90(h) cm	60 x 60 x 90(h) cm	70 x 50 x 90(h) cm	70 x 70 x 90(h) cm	80 x 60 x 90(h) cm



SPESSORE / THICKNESS 35 cm

Ceppi
Butcher blocks

CCP

IT Ceppo in polietilene e sgabello in acciaio inox **AISI 304**.

EN Polyethylene block and **AISI 304** stainless steel stool.

FR Bloc en polyéthylène et tabouret en acier inox **AISI 304**.

DE Polyethylenblock und Hocker aus Edelstahl **AISI 304**.



i	CCP 8000	CCP 8001	CCP 8002	CCP 8003
↗ cm	40 x 40 x 88(h) cm	50 x 50 x 88(h) cm	70 x 50 x 88(h) cm	60 x 60 x 88(h) cm

i	CCP 8004	CCP 8005	CCP 8006
↗ cm	70 x 70 x 88(h) cm	80 x 60 x 88(h) cm	100 x 50 x 88(h) cm

KCP

IT Copriceppo di polietilene bianco.

EN White polyethylene block cover.

FR Couverture en polyéthylène blanc.

DE Weiße Polyethylenabdeckung.



i	KCP 2501	KCP 2502	KCP 2503	KCP 2504
↗ cm	40 x 40 x 1,5(h) cm	50 x 50 x 1,5(h) cm	60 x 40 x 1,5(h) cm	60 x 60 x 1,5(h) cm

i	KCP 2505	KCP 2506	KCP 2508
↗ cm	70 x 40 x 1,5(h) cm	70 x 50 x 1,5(h) cm	70 x 70 x 1,5(h) cm

CPE

IT Ceppo di polietilene alimentare bianco.

EN Chopping block made of white food grade polyethylene.

FR Bloc en polyéthylène alimentaire.

DE Polyethylenblock.



i	CPE 40408	CPE 50508	CPE 70508	CPE 60608
↗ cm	40 x 40 x 8(h) cm	50 x 50 x 8(h) cm	70 x 50 x 8(h) cm	60 x 60 x 8(h) cm

i	CPE 70708	CPE 80608	CPE 100508
↗ cm	70 x 70 x 8(h) cm	80 x 60 x 8(h) cm	100 x 50 x 8(h) cm

TP



IT Taglieri in polietilene.

EN Polyethylene cutting boards.

FR Planches à découper en polyéthylène.



DE Schneidebretter aus Polyethylen.



	TP 40302 bianco-white	TP 50402 bianco-white	TP 70402 bianco-white	TP 80402 bianco-white
	40 x 30 x 2(h) cm	50 x 40 x 2(h) cm	70 x 40 x 2(h) cm	80 x 40 x 2(h) cm

Per scelta colore aggiungere al codice:
For colour choice add to code:
Pour choisir la couleur, ajoutez au code:
Fügen Sie für die Farbauswahl den Code hinzu:



	TP 50302 bianco-white	TP 60402 bianco-white
	50 x 30 x 2(h) cm Y/M/G/B/R	60 x 40 x 2(h) cm Y/M/G/B/R

Y = Giallo / Yellow / Gelb / Jaune
M = Marrone / Brown / Braun / Marron
G = Verde / Green / Grün / Vert
B = Blu / Blue / Blau / Bleu
R = Rosso / Red / Rot / Rouge

RASK

IT **RASK:** Raschietto per pulizia ceppi e taglieri
compreso di 4 lamette.

EN **RASK:** Scraper for butcher blocks
and cutting boards cleaning.

FR **RASK:** Racloir pour le nettoyage des blocs
et des planches à découper.

DE **RASK:** Schaber zum Reinigen von Metzger-Blöcke
und Schneidebrettern.



	RASK
---	------


ANTINFORTUNISTICA PER MACELLERIA

EN Accident prevention
for butchers.


FR Prévention des accidents
pour les bouchers.

DE Unfallverhütung für Metzger.



	AV 4898
1	Grembiule acciaio inox antinfortunistico con bretelle Stainless steel safety apron with shoulder straps Tablier de sécurité en acier inox avec sangles d'épaule Edelstahl-Sicherheitschürze mit Schultergurten

	AV 4900
2	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con cinturino inox completamente sterilizzabile Five-finger stainless steel safety glove with stainless steel strap, fully sterilisable Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec sangle en acier inox, entièrement stérilisable Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahlband völlig sterilisierbar

	AV 4901
3	Guanto inox antinfortunistico a cinque dita con chiusura a molla inox. Avambraccio compreso Stainless steel five finger safety glove with stainless steel spring fastening. Forearm included. Gant de sécurité à cinq doigts en acier inox avec fermeture à ressort en acier inox. Avant-bras inclus. Edelstahl-Fünf-Finger-Sicherheitshandschuh mit Edelstahl-Feder-Verschluss. Unterarm inklusive.

Grebiuli e guanti
Aprons and gloves

Taglieri e raschietto
Cutting boards and scraper

Scaffalatura modulare

Modular shelving



IT Scaffalatura modulare in alluminio anodizzato. Design rispondente alle norme igieniche con superfici lisce ed arrotondate, profili chiusi e totale assenza di spazi o fessure - leghe di alta qualità resistenti all'usura prodotta da agenti chimici, termici e meccanici - ampia scelta di misure - possibilità di inserimento vaschette serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inserite all'interno dei ripiani.

EN Modular shelving in anodized aluminium. Design in compliance with hygiene standards with smooth and rounded surfaces, closed profiles and total absence of spaces or gaps - high quality alloys resistant to wear produced by chemical, thermal and mechanical agents - wide choice of sizes - possibility of inserting Gastronorm containers GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/3 inside the shelves.

FR Rayonnage modulaire en aluminium anodisé. Design hygiénique avec des surfaces lisses et arrondies, des profilés fermés et absence totale d'espaces ou de fissures - alliages de haute qualité résistants à l'usure par des agents chimiques, thermiques et mécaniques - large choix de dimensions - possibilité d'insérer des bacs Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3 dans les étagères.

DE Modulare Regale aus eloxiertem Aluminium. Design nach Hygienestandards mit glatten und abgerundeten Oberflächen, geschlossenen Profilen und völliger Abwesenheit von Zwischenräumen oder Rissen - hochwertige, verschleißfeste Legierungen gegen chemischen, thermischen und mechanischen Werkstoffen - umfangreiche Größenauswahl - Behältern der Serie Gastronorm GN1/2-GN1/1-GN2/1-GN2/1-GN2/3, in den Regalen einsetzbar.

IT Ripiani in alluminio completi di griglie in polietilene. Composti da: 2 fiancate, 4 attacchi, serie griglie.

EN Aluminium shelves complete with polyethylene grids. Composed of: 2 sides, 4 brackets, grids.

FR Étagères en aluminium complètes avec des grilles en polyéthylène. Composé de: 2 côtés, 4 supports, série de grilles.

DE Aluminiumzwischenetagen komplett mit Polyethylen-Gittern. Bestehend aus: 2 Seitenpaneele, 4 Halterungen, Gittern.

i	R62	R88	R97	R106
	Max. 240 kg	Max. 180 kg	Max. 170 kg	Max. 150 kg
↗ cm	37,3 x 62 cm	37,3 x 88,6 cm	37,3 x 97,4 cm	37,3 x 106,2 cm

i	R115	R124	R133	R150
	Max. 140 kg	Max. 130 kg	Max. 110 kg	Max. 90 kg
↗ cm	37,3 x 115,2 cm	37,3 x 124 cm	37,3 x 133 cm	37,3 x 150,5 cm

IT Testata in alluminio completa di: 2 piantane, 3 traversini, 2 piedi e 2 tappi.

EN Stainless steel front panel. Complete with: 2 pillars, 3 crosspieces, 2 feet and 2 plugs.

FR Façade en aluminium. Complète avec: 2 montants, 3 traverses, 2 pieds et 2 capuchons.

DE Edelstahlfrontblende. Komplett mit: 2 Träger, 3 Querstäbe, 2 Füße und 2 Kappen.

i	F15	F17	F20
↗ cm	37,3 x 155(h) cm	37,3 x 170(h) cm	37,3 x 200(h) cm

i	GA373
↗ cm	37,3 cm

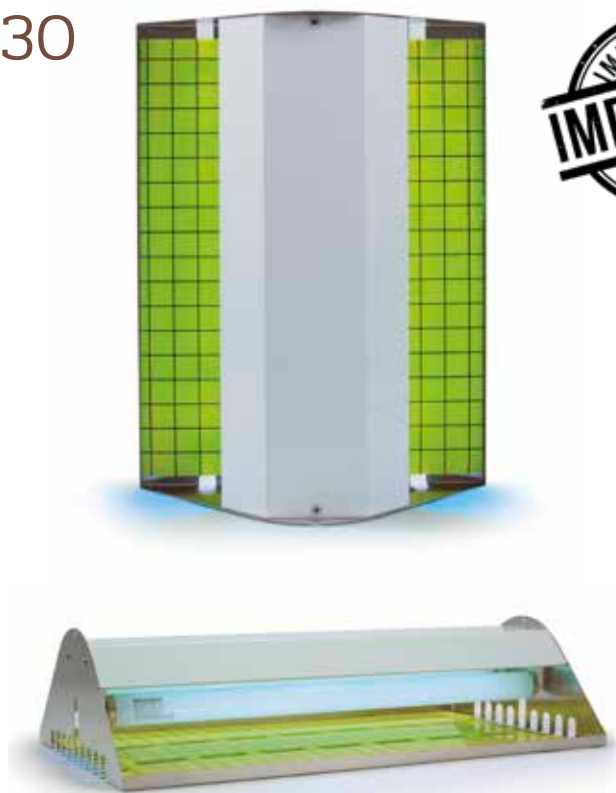
IT Giunzioni per angolo.

EN Corner joints.

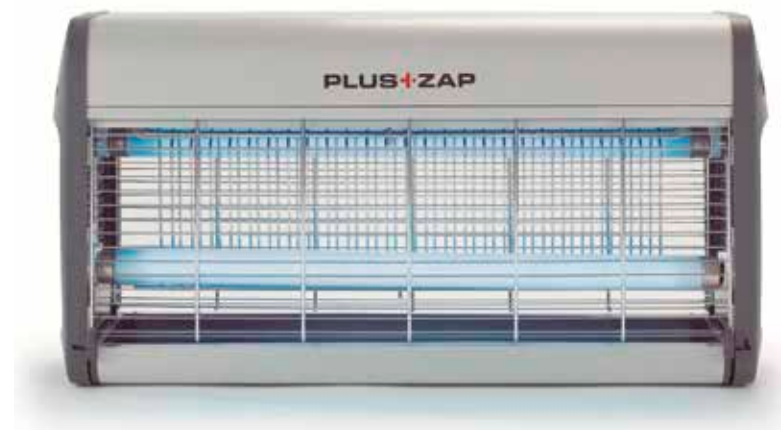
FR Joints de coin.

DE Eckverbindungen.

FT30



PZ30N



IT Elettroinsetticidi a lampade UVA. Materiale: FT30 acciaio inox AISI 304; PZ30N alluminio. Potenza 30W. Lampade 2x15W - possibilità di montaggio in orizzontale o verticale - copertura fino a 80 mq.

EN Electro-insecticides with UVA lamps. Material: FT30 AISI 304 stainless steel - Aluminium PZ30N. Power 30W. 2x15W lamps - horizontal or vertical installation - surface cover up to 80 sqm.

FR Electro-insecticides avec lampes UVA. Matériel: FT30 acier inox AISI 304; aluminium PZ30N. Puissance 30W. 2 Lampes 15W - possibilité de montage horizontal ou vertical - portée jusqu'à 80 m².

DE Elektroinsekt-Killer mit UVA-Lampen. Material: FT30 Edelstahl AISI 304; Aluminium PZ30N. Leistung 30W. 2x15W Lampen - horizontale oder vertikale Montage möglich - Reichweite bis zu 80 qm.

	FT30	PZ30N
	48 x 36 x 16(h) cm	55 x 11 x 26(h) cm

Optional

CR30
FT30

Collante di ricambio confezione da 6 pezzi
Spare glue pack of 6 pieces
Colle de rechange 6 pièces
Ersatzkleber 6 Stück-Packung

L617
PZ30N - FT30

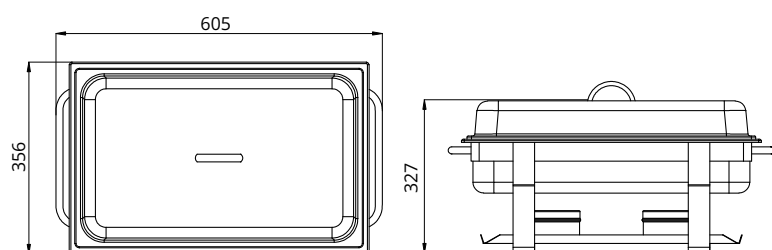
Lampada da 15 W
15 W lamp
Lampe 15 W
15 W Lampe



Attrezzatura per la colazione

BREAKFAST EQUIPMENT
ÉQUIPEMENT DE PETIT-DÉJEUNER
FRÜHSTÜCKSAUSRÜSTUNG

CD 7905



IT Chafing dish con coperchio. Struttura rettangolare in acciaio inox - bruciatori ad alcool.

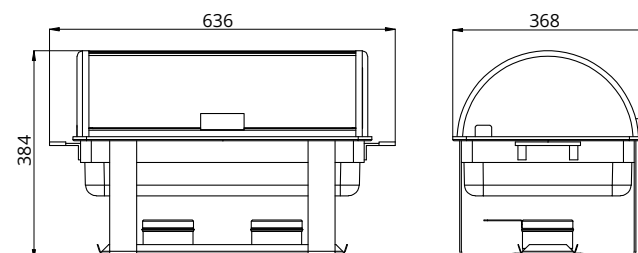
EN Chafing dish with lid. Rectangular stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle. Corps rectangulaire en acier inox - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Deckel. Rechteckige Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 7905
	60,5 x 35,6 x 32,7(h) cm - 8,5 L

CD 9801



IT Chafing dish con coperchio roll top. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

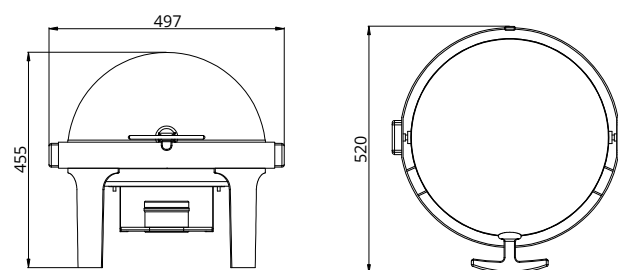
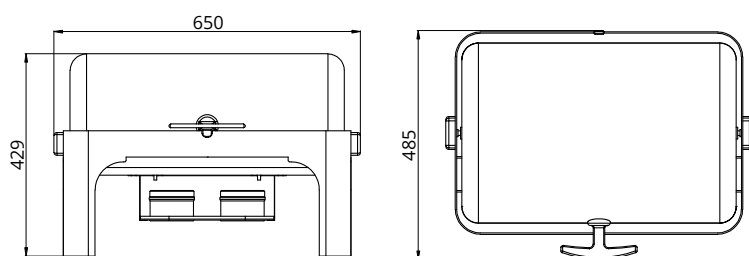
	CD 9801
	63,6 x 36,8 x 38,4(h) cm - 8,5 L

Chafing dishes

CD 6502



CD 6504



IT Chafing dish con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

FR Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

IT Chafing dish tondo con coperchio roll top 180°. Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.

EN Round Chafing dish with roll top lid 180°. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.

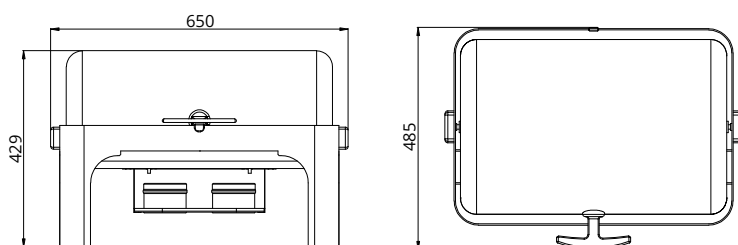
FR Chafing Dish ronde avec couvercle supérieur roll top 180°. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Rundes Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 6502
	65 x 48,5 x 42,9 (h) cm - 8,5 L

	CD 6504
	49,7 x 52 x 45,5 (h) cm - 6 L

CD 6505



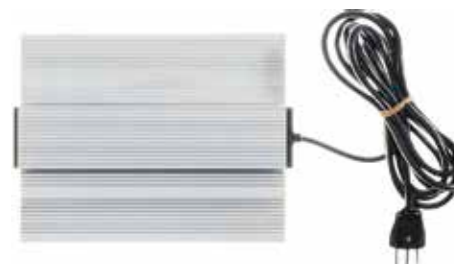
- IT** Chafing dish con coperchio roll top 180° e pentole da 4,6 L Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.
- EN** Chafing dish with roll top lid 180° and 4,6 L pans. Rectangular polished stainless steel casing - alcohol burners.
- FR** Chafing Dish avec couvercle supérieur roll top 180° t marmites de 4,6 L. Corps rectangulaire en acier inox poli - Brûleurs à alcool.
- DE** Chafing Dish mit 180° Roll-Top Deckel und 4,6 L. Töpfe. Rechteckige polierte Edelstahlstruktur - Alkohol-Brenner.

	CD 6505
	65 x 48,5 x 42,9 (h) cm

Chafing dishes

Optional

	AV9516 CD 7905 - CD 9801 - CD 6502 - CD 6504 - CD 6505
	360 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60 Hz
	Elemento di riscaldamento elettrico per Chafing Dishes Electric heating element for Chafing Dishes Élément électrique de chauffage pour Chafing Dishes Elektrischer Heizelement für Chafing Dishes



B 8001



DC 10502



AV9517 - 180 W
DC10502

Elemento elettrico riscaldante
Electric heating element
Élément électrique chauffant
Elektrischer Heizelement



IT Zuppiera elettrica. Corpo in alluminio verniciato - contenitore e coperchio in acciaio inox.

EN Electric soup tureen. Painted aluminium casing - stainless steel container and lid.

FR Soupière électrique. Corps en aluminium peint - récipient et couvercle en acier inox.

DE Elektrische Terrine. Gehäuse aus lackiertem Aluminium - Behälter und Deckel aus Edelstahl.

IT Distributore caldo per caffè. Struttura in acciaio inox - bruciatore ad alcool.

EN Hot coffee dispenser. Stainless steel casing - alcohol burner.

FR Distributeur de café chaud. Corps en acier inox poli - Brûleurs à alcool.

DE Heißkaffeespender. Gehäuse aus Edelstahl - Alkohol-Brenner.

	B 8001
	220-240V/1N/50 Hz 360 W
	ø 35 x 36(h) cm
	10 L

	DC 10502
	33 x 24 x 54(h) cm
	9 L

DCN 1706



DS 10401



DS 10402



IT Distributore caldo per caffè. Struttura in ABS con copertura in acciaio inox - dotato di termica di sicurezza - temperatura 90°C.

EN Hot coffee dispenser. ABS structure with stainless steel cover - equipped with safety thermic - temperature 90°C.

FR Distributeur de café chaud. Corps en ABS avec couvercle en acier inox - équipée d'un thermique de sécurité - température 90°C.

DE Heißkaffeepender. ABS-Gehäuse mit Edelstahlabdeckung - ausgestattet mit Sicherheitsthermik - Temperatur 90°C

IT Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiaccio.

EN Beverage dispenser. Clear container - central tube for ice filling.

FR Distributeur de boissons. Récipient transparent - tube central pour contenir de la glace.

DE Getränkspender. Klarer Behälter - Zentralrohr für die Eiseinführung.

	DCN 1706
	110 W
	220-240V/1N/50 Hz
	ø 29 x 44(h) cm
	7 L (40 tazzine - cup)

	DS 10401	DS 10402
	27 x 22 x 58(h) cm	32 x 32 x 58(h) cm
	8 L	5 + 5 L

DC 10301 - DC 10302



- IT Distributore per cereali. Contenitori trasparenti, singoli o doppi.
- EN Cereals dispenser. Clear containers, single or double.
- FR Distributeur de céréales. Récipients transparents, simples ou doubles.
- DE Müslispender. Transparente Behälter, einfach oder doppelt.

	DC 10301	DC 10302
	36 x 26 x 66(h) cm	48 x 26 x 66(h) cm
	8 L	8 + 8 L

AV 4561

- IT Fornello flambé a gas in rame con griglia in acciaio inox.
- EN Copper gas flambé cooker with stainless steel grid.
- FR Cuisinière flambée à gaz en cuivre avec grille en acier inox.
- DE Flambé Gasherd aus Kupfer mit Edeltstahlgitter.



	AV 4561
	ø 26 x 29,5(h) cm

Fornello Flambè Flambè cooker

AV 4580 - AV 4581

- IT Padella flambè inox-cuprum, manico legno.
- EN Flambé pan stainless steel-cuprum, wooden handle.
- FR Poêle flambée en acier inox-cuprum, manche en bois.
- DE Flambé Cuprum-Pfanne aus Edelstahl mit Holzgriff.



	AV 4580	AV 4581
	ø 29 cm	ø 26 cm

Padella Flambè Flambé pan

T906








IT Bollitore elettrico in acciaio inox - spegnimento automatico al raggiungimento dell'ebollizione - due livelli di potenza - capacità contenitore 1,7 L - livello acqua visibile - base in plastica.

EN Stainless steel electric kettle - automatically switches off when boiling temperature is reached - two power levels - 1,7 L container - visible water level - plastic base.

FR Bouilloire électrique en acier inox. Arrêt automatique une fois la température d'ébullition atteinte - deux niveaux de puissance - capacité du récipient 1,7 L - niveau d'eau visible - base en plastique.

DE Elektrischer Wasserkocher aus Edelstahl - automatische Abschaltung beim Kochen - zwei Leistungsstufen - 1,7 L Behälterinhalt. - sichtbarer Wasserstand - Kunststoffsockel.

	T906
	1850 - 2200 W
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	1.7 L
 mm	15 x 22 x 23(h) cm

Bollitore elettrico
Electric kettle



Z3035








IT Coltello elettrico con corpo in abs e lama in acciaio inox.

EN Electric knife with abs casing and stainless steel blade.

FR Couteau électrique avec corps en ABS et lame en acier inox.

DE Elektrisches Messer mit Kunststoffgehäuse und Klinge aus Edelstahl.

	Z3035
	180 W
 1 Ph	220-240V/1N/50Hz
 RPM	3000 rpm
 mm	47 x 14 x 7(h) cm





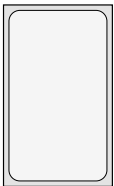
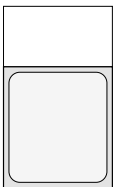
Coltello elettrico
Electric knife



Articoli vari





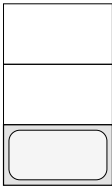
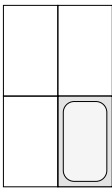
per cucina e pizzeria

ITEMS FOR COOKING AND PIZZERIA
ARTICLES POUR LA CUISINE
ET POUR LA PIZZERIA
KÜCHE- UND PIZZERIA-ARTIKEL




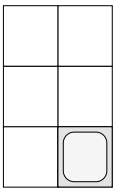
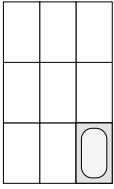
BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm 	GNI 21200	20(h) cm	60 L	
	GNI 21150	15(h) cm	44,9 L	
	GNI 21100	10(h) cm	31,5 L	
	GNI 2165	6,5(h) cm	18,9 L	
	GNI 2140	4(h) cm	12 L	
	GNI 2120	2(h) cm	6,5 L	
	GRI 21	Griglia - Grill		
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm 	GNI 11200	20(h) cm	30 L	
	GNI 11150	15(h) cm	20,6 L	
	GNI 11100	10(h) cm	13,3 L	
	GNI 1165	6,5(h) cm	8,5 L	
	GNI 1140	4(h) cm	5,5 L	
	GNI 1120	2(h) cm	2,5 L	
	COPI 11	Coperchio Lid		
	COPG 11	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 11	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	GRI 11	Griglia - Grill		
S 530	Separatore Divider			
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm 	GNI 23200	20(h) cm	19,3 L	
	GNI 23150	15(h) cm	13,6 L	
	GNI 23100	10(h) cm	8,9 L	
	GNI 2365	6,5(h) cm	5,5 L	
	GNI 2340	4(h) cm	3,5 L	
	GNI 2320	2(h) cm	1,8 L	
	COPI 23	Coperchio Lid		
	COPG 23	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 23	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	GRI 23	Griglia - Grill		


ACCIAIO INOX AISI 304 S/STEEL AISI 304



BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm 	GNI 12200	20(h) cm	11,6 L	
	GNI 12150	15(h) cm	9,9 L	
	GNI 12100	10(h) cm	8 L	
	GNI 1265	6,5(h) cm	4,2 L	
	GNI 1240	4(h) cm	2,5 L	
	GNI 1220	2(h) cm	1,2 L	
	COPI 12	Coperchio Lid		
	COPG 12	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 12	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	S 325	Separatore Divider		
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 mm Int. 300 x 150 mm 	GNI 13200	20(h) cm	8,1 L	
	GNI 13150	15(h) cm	5,9 L	
	GNI 13100	10(h) cm	3,8 L	
	GNI 1365	6,5(h) cm	2,5 L	
	GNI 1340	4(h) cm	1,5 L	
	GNI 1320	2(h) cm	0,7 L	
	COPI 13	Coperchio Lid		
	COPG 13	Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
	FFF 13	Falso fondo forato Perforated false bottom		
	MOD. 1/4 Est. 265 x 162 mm INT. 238 x 136 mm 	GNI 14200	20(h) cm	4,9 L
GNI 14150		15(h) cm	4,1 L	
GNI 14100		10(h) cm	2,5 L	
GNI 1465		6,5(h) cm	1,9 L	
GNI 1440		4(h) cm	1 L	
GNI 1420		2(h) cm	0,5 L	
COPI 14		Coperchio Lid		
COPG 14		Coperchio a tenuta Leak-proof lid		
S 265		Separatore Divider		



BACINELLE - CONTAINERS BASSINES - BEHÄLTER				
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 mm Int. 140 x 153 mm		GNI 16200	20(h) cm	3 L
		GNI 16150	15(h) cm	2,5 L
		GNI 16100	10(h) cm	1,6 L
		GNI 1665	6,5(h) cm	1,1 L
		COPI 16	Coperchio Lid	
		COPG 16	Coperchio a tenuta Leak-proof lid	
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 mm Int. 140 x 100 mm		GNI 19100	10(h) cm	0,9 L
		GNI 1965	6,5(h) cm	0,5 L
		COPI 19	Coperchio Lid	







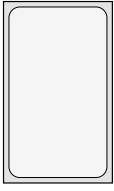
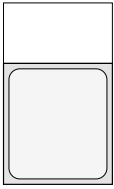
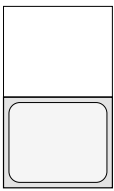
ATTENZIONE i coperchi a tenuta possono essere applicati solo su bacinelle GN con H mm. 100, 150 e 200

ATTENTION the leak-proof lids can only be applied to GN basins with H 100, 150 and 200 mm.








ATTENTION les couvercles anti-fuite ne peuvent être appliqués que sur des bassines GN avec H 100, 150 et 200 mm.






ACHTUNG Die versiegelten Deckel können nur bei GN-Behältern mit H 100, 150 und 200mm eingesetzt werden.

ACCIAIO INOX AISI 304 S/STEEL AISI 304




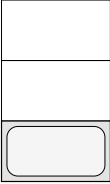
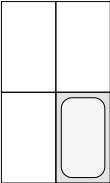
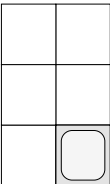
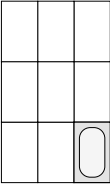
BACINELLE FORATE - PIERCED BASINS CUVETTES PERCÉES - LOCHSCHALE				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm		GNT 21200	20(h) cm	60 L
		GNT 21150	15(h) cm	44,9 L
		GNT 21100	10(h) cm	31,5 L
		GNT 2165	6,5(h) cm	18,9 L
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm		GNT 11200	20(h) cm	30 L
		GNT 11150	15(h) cm	20,6 L
		GNT 11100	10(h) cm	13,3 L
		GNT 1165	6,5(h) cm	8,5 L
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm		GNT 23200	20(h) cm	19,3 L
		GNT 23150	15(h) cm	13,6 L
		GNT 23100	10(h) cm	8,9 L
		GNT 2365	6,5(h) cm	5,5 L
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm		GNT 12200	20(h) cm	11,6 L
		GNT 12150	15(h) cm	9,9 L
		GNT 12100	10(h) cm	8 L
		GNT 1265	6,5(h) cm	4,2 L



TEGLIE CON FONDO FORATO TRAYS WITH PERFORATED BOTTOM				
MOD. 2/1 Est. 646 x 530 mm Int. 620 x 500 mm		GNF 2120	2(h) cm	6,5 L
		GNF 2140	4(h) cm	12 L
		GNF 2165	6,5(h) cm	18,9 L
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm		GNF 1120	2(h) cm	2,5 L
		GNF 1140	4(h) cm	5,5 L
		GNF 1165	6,5(h) cm	8,5 L
MOD. 2/3 Est. 352 x 325 mm Int. 329 x 300 mm		GNF 2320	2(h) cm	1,8 L
		GNF 2340	4(h) cm	3,5 L
		GNF 2365	6,5(h) cm	5,5 L
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm		GNF 1220	2(h) cm	1,2 L
		GNF 1240	4(h) cm	2,5 L
		GNF 1265	6,5(h) cm	4,2 L

BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS				
MOD. 1/1 Est. 530 x 325 mm Int. 500 x 300 mm		GNP 11200	20(h) cm	30 L
		GNP 11150	15(h) cm	20,6 L
		GNP 11100	10(h) cm	13,3 L
		GNP 1165	6,5(h) cm	8,5 L
		COPP 11	53 x 32,5 cm	-
		GFP 11	46 x 25,5 cm	-
MOD. 1/2 Est. 325 x 265 mm Int. 300 x 238 mm		GNP 12200	20(h) cm	11,6 L
		GNP 12150	15(h) cm	9,9 L
		GNP 12100	10(h) cm	8 L
		GNP 1265	6,5(h) cm	4,2 L
		COPP 12	32,5 x 26,5 cm	-
		GFP 12	25 x 19 cm	-



BACINELLE GN IN POLICARBONATO GN POLYCARBONATE CONTAINERS				
MOD. 1/3 Est. 325 x 176 mm Int. 300 x 150 mm		GNP 13200	20(h) cm	8,1 L
		GNP 13150	15(h) cm	5,9 L
		GNP 13100	10(h) cm	3,8 L
		GNP 1365	6,5(h) cm	2,5 L
		COPP 13	32,5 x 17,6 cm	-
		GFP 13	25 x 11 cm	-
MOD. 1/4 Est. 265 x 162 mm INT. 238 x 136 mm		GNP 14200	20(h) cm	4,9 L
		GNP 14150	15(h) cm	4,1 L
		GNP 14100	10(h) cm	2,5 L
		GNP 1465	6,5(h) cm	1,9 L
		COPP 14	26,5 x 16,2 cm	-
		GFP 14	21 x 11 cm	-
MOD. 1/6 Est. 176 x 162 mm Int. 140 x 153 mm		GNP 16200	20(h) cm	3 L
		GNP 16150	15(h) cm	2,5 L
		GNP 16100	10(h) cm	1,6 L
		GNP 1665	6,5(h) cm	1,1 L
		COPP 16	17,6 x 16,2 cm	-
		GFP 16	11,5 x 10 cm	-
MOD. 1/9 Est. 176 x 108 mm Int. 140 x 100 mm		GNP 19100	10(h) cm	0,9 L
		GNP 1965	6,5(h) cm	0,5 L
		COPP 19	17,6 x 10 cm	-






VASCHE PER GELATO ICE CREAM CONTAINERS			
 <p>VG 361615</p> <p>VG 361612</p> <p>VG 331612</p>	VG 261612	26 x 16,5 x 12(h) cm	3,5 L
	VG 261615	26 x 16,5 x 15(h) cm	4 L
	VG 33168	33 x 16,5 x 8(h) cm	3,5 L
	VG 331612	33 x 16,5 x 12(h) cm	5 L
	VG 331615	33 x 16,5 x 15(h) cm	6,5 L
	VG 36168	36 x 16,5 x 8(h) cm	4 L
	VG 361612	36 x 16,5 x 12(h) cm	5,4 L
	VG 361615	36 x 16,5 x 15(h) cm	7 L
	VG 361618	36 x 16,5 x 18(h) cm	9 L
	VG 36258	36 x 25 x 8(h) cm	5 L
	VG 362512	36 x 25 x 12(h) cm	8 L



TEGLIE SMALTATE ENAMELLED TRAYS GN1/1		
	GNS 1120	GN1/1 20(h) cm
	GNS 1140	GN1/1 40(h) cm
	GNS 1165	GN1/1 65(h) cm



COPERCHI IN PLASTICA PLASTIC LIDS		
	CP 2	26,5 x 16,5 cm
	CP 3	33 x 16,5 cm
	CP 4	36 x 16,5 cm

SPATOLA - SPATULA		
	SPG	trasparente, rossa, blu, gialla Manico ø 26 cm Clear, red, blue, yellow Handle ø 26 cm

AV 4510





- IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.
- EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.
- FR Serre-jambon. Corps en acier inox - support et poignées en bois de haute qualité.
- DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4510
	58 x 25 x 19(h) cm

AV 4515



- IT Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio - supporto e manici in legno.
- EN Ham stand. Stainless steel structure - support and handles in fine wood.
- FR Serre-jambon. Corps en acier - support et poignées en bois.
- DE Schinkengriff. Edelstahlkörper - Stütze und Griffe aus edlem Holz.

	AV4515
	58 x 25 x 19(h) cm

AV 4500

- IT Apriscatole da banco. Struttura in acciaio cementato - coltello in acciaio inox - alzacoperchi magnetico max 20(h) cm.
- EN Counter can opener. Case hardened steel structure - stainless steel knife - magnetic lid lifter max 20(h) cm.
- FR Ouvre-boîte pour comptoir. Structure en acier cémenté - couteau en acier inox - souleveuse de couvercle magnétique max 20(h) cm.
- DE Tisch-Dosenöffner. Einsatzgehärtete Stahlstruktur - Edelstahlmesser - Magnetdeckelheber Max 20(h) cm.



	AV4500	OPTIONAL R4501	OPTIONAL R4502
	10 x 23 x 69(h) cm	Lama di ricambio Spare blade	Ingranaggio ricambio Spare gear



BL 4545



BP 4548



IT Bilancia Elettronica, fino a 15 kg con divisione in grammi 5. Corpo in ABS - piatto inox 28x21 cm - acquisizione tara - bolla di livello incorporata - tastiera con protezione antispruzzo - alimentazione a batteria ricaricabile - peso bilancia (batterie escluse) 4,1 kg. Non adatta per la vendita al pubblico.

EN Electronic Scale, up to 15 kg with division in 5 grams. - ABS casing - 28x21 cm stainless steel plate - tare acquisition - built-in level bubble - keyboard with splash protection - rechargeable battery power supply - scale weight (without batteries) 4,1 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 15 kg avec division en 5 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 28x21 cm - acquisition de la tare - bulle de niveau intégrée - clavier avec protection anti-rayures - alimentation par batterie rechargeable - poids balance (sans piles) 4,1 kg. Ne peut pas être vendue au public.




DE Elektronische Waage bis 15 kg mit Einteilung in Gramm 5. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 28x21 cm - Tara-Erfassung - eingebaute Libelle - Tastatur mit Spritzschutz - Akku-Stromversorgung - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,1 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.




IT Bilancia Elettronica, fino a 60 kg con divisione in grammi 20. Corpo in ABS - piatto inox 32x33 cm - acquisizione tara - alimentazione a batteria + alimentatore - peso bilancia (batterie escluse) 4,5 kg. Non adatta per la vendita al pubblico.

EN Electronic Scale, up to 60 kg with division in 20 grams. ABS casing - 32x33 cm stainless steel plate - tare acquisition - battery power supply + transformer - scale weight (without batteries) 4,5 kg. Not suitable for retail sale.

FR Balance électronique, jusqu'à 60 kg avec division en 20 grammes. Corps en ABS - plaque en acier inox 32x33 cm - acquisition de la tare - alimentation par batterie + alimentation - poids de la balance (sans piles) 4,5 kg. Ne peut pas être vendue au public.

DE Elektronische Waage bis 60 kg mit Einteilung in Gramm 20. ABS Gehäuse - Edelstahltablette 32x33 cm - Tara-Erfassung - Akku-Stromversorgung + Netzteil - Waagengewicht (ohne Batterien) 4,5 kg. Nicht für den Einzelhandel geeignet.

	BL4545
	230V - 7 W
	29 x 33 x 22(h) cm

	BP4548
	230V - 2 W
	31 x 30 x 5(h) cm

AV 4960 - 61



IT Pala in alluminio forata per uso professionale.

EN Perforated aluminium peel for professional use.

FR Pelle en aluminium perforée pour usage professionnel.

DE Perforierte Aluminiumschaufel für den professionellen Einsatz.

i	AV4960	AV4961
↗ cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm

AV 4926 - 27 - 30



IT Pala in alluminio per uso professionale.

EN Aluminium peel for professional use.

FR Pelle en aluminium pour usage professionnel.

DE Aluminiumschaufel für den professionellen Einsatz.

i	AV4926	AV4927	AV4930/50
↗ cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm	50 x 50 x 170(h) cm

AV 4925 - 28 - 29



IT Pala in alluminio. FR Pelle pizza en aluminium.

EN Aluminium peel. DE Aluminiumschaufel.

i	AV4925	AV4928	AV4929
↗ cm	33 x 33 x 135(h) cm	33 x 33 x 170(h) cm	36 x 36 x 170(h) cm

AV 4922 - 23



IT Palino in acciaio forato. FR Pelle de cuisson en acier perforé.

EN Perforated steel turning peel. DE Perforierter Brotschieber.

i	AV4922	AV4923
↗ cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm

AV 4920 - 21



IT Palino in acciaio. FR Pelle de cuisson en acier.

EN Steel turning peel. DE Brotschieber.

i	AV4920	AV4921
↗ cm	ø 18 x 170(h) cm	ø 22 x 170(h) cm





AV 4965

IT Pala in alluminio forni elettrici e a gas.

EN Aluminium peel for electric and gas ovens.

FR Pelle en aluminium fours électriques et à gaz.

DE Aluminiumschaufel Elektro- und Gasöfen.

	AV4965
	33 x 35 x 70(h) cm





AV 4966

IT Pala per pizza al metro.

EN Peel for pizza by the meter.

FR Pelle à pizza au mètre.

DE Pizza am Stück Schaufel.

	AV4966
	60 x 40 x 170(h) cm



AV 4905 - AV 4931

IT Paletta servi pizza in acciaio.

EN Steel pizza serving peel.

FR Pelle pour servir des pizzas en acier.

DE Pizza-Service Stahlschaufel.



	AV4905	AV4931
	ø 50 cm a 8 porzioni ø 50 cm with 8 portions	ø 33 cm

AV 4948



IT Paletta per pizza triangolare in acciaio.

EN Steel triangular pizza paddle.

FR Pelle triangulaire en acier pour pizza.

DE Dreieckiger Stahlschaufel für Pizza.



	AV4948
	15 x 25 cm

AV 4932

IT Spatola in acciaio inox.

EN Stainless steel spatula.

FR Spatule en acier inox.

DE Edelstahlspachtel.



	AV4932
---	--------

AV 4954



IT Paletta per pizza in acciaio.

EN Steel pizza paddle.

FR Pelle à pizza en acier.

DE Stahlschaufel für Pizza.



	AV4954
	10 x 15 cm

AV 4941

- IT Pinza prenditeglie.
EN Tray clamps.
FR Pincés prend plaques.
DE Blechklemme.



AV4941

AV 4949

- IT Rotella taglia pizza professionale.
EN Professional pizza cutter.
FR Roue coupe-pizza professionnelle.
DE Professionelles Pizzaschneidrad.



AV4949



ø 9 cm

AV 4933

- IT Bucasfoglia in lega.
EN Alloy puff pastry perforator.
FR Perforateur de pâte feuilletée en alliage.
DE Legierung Blätterteiglöcherer.



AV4933

AV 4946

- IT Raschietto inox.
EN Stainless steel scraper.
FR Racloir inox.
DE Edelstahl Schaber.



AV4946



12 cm

AV 4934

- IT Rotella taglia pizza ø 90 mm.
EN Pizza cutting wheel ø 90 mm.
FR Molette coupe pizza ø 90 mm.
DE Grädchen zur Pizza schneiden ø 90 mm.



AV4934



ø 9 cm

AV 4911

- IT Paletta per cenere. FR Pelle à cendres.
EN Peel for ashes. DE Ascheschaufel.



AV4911



170(h) cm

AV 4959





IT Spazzola ottone girevole a mezzaluna.

EN Brass swivel half-moon brush.

FR Brosse pivotante en laiton en forme de demi-lune.

DE Schwenkbare Halbmondbürste aus Messing.

	AV4959	OPTIONAL A45
	170(h) cm	ricambio spazzolone a mezzaluna spare half moon brush

AV 4971



IT Spazzola doppia / ottone e raschietto in acciaio inox.

EN Double brush / brass and stainless steel scraper.

FR Brosse double / laiton et racloir inox.

DE Doppelbürste / Messing und Edelstahlschaber.

	AV4971	OPTIONAL A44
	110(h) cm	ricambio spazzola doppia spare double moon brush

AV 4912





IT Spazzola in fibra naturale.

EN Natural fibre brush.

FR Brosse en fibres naturelles.

DE Naturfaserbürste.

	AV4912	OPTIONAL A42
	170(h) cm	Spazzola di ricambio in fibra naturale Natural fibre brush

AV 4919




IT Spazzola in ottone per forni a legno.

EN Brass brush for wood ovens.

FR Brosse en laiton pour fours à bois.



DE Messingbürste für Holzöfen.

	AV4919	OPTIONAL A43
	170(h) cm	spazzola di ricambio in ottone Spare brass brush

AV 4970





- IT Kit 3 pezzi 170(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 18 cm - spazzola).
- EN Kit 3 pieces 170(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 18 cm turning peel - brush).
- FR Kit 3 pièces 170(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 18 cm - brosse).
- DE 3-teiliger Satz 170(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 18 cm - Bürste).

	AV 4970
	170(h) cm

AV 4972



- IT Kit 3 pezzi 135(h) cm (pala ø 33 cm - palino ø 22 cm - spazzola).
- EN Kit 3 pieces 135(h) cm (ø 33 cm pizza peel - ø 22 cm turning peel - brush).
- FR Kit 3 pièces 135(h) cm (pelle ø 33 cm - pelle ø 22 cm - brosse).
- DE 3-teiliger Satz 135(h) cm (Schaufel ø 33 cm - kleine Schaufel ø 22 cm - Bürste).

	AV 4972
	135(h) cm

Accessori per pizzeria
Pizzeria accessories



	AV 4916	
	Cassetta per appoggio pale Peel support box Cassette pour support de pelles Schaufelstützkasten	

	AV 4913	
	Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	

	AV 4914	
	Supporto reggipale a muro Wall peel support Support mural pour pelles Wandschaufelhalter	

AV 4910

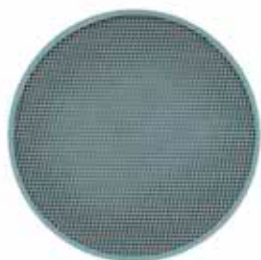
- IT Supporto reggipale.
- EN Peel support.
- FR Support de palles.
- DE Schaufelträger.

	AV 4910
	42 x 24 x 160(h) cm



AV 4952 - AV 4953

- IT Retina tonda inox.
 EN Little round stainless steel net.
 FR Grille ronde en acier inox.
 DE Rundes Edelstahlnetz.



	AV4952	AV4953
	ø 33 cm	ø 45 cm

AV 4918

- IT Alare per appoggio legna.
 EN Andiron stand for firewood.
 FR Chenet pour appui bois.
 DE Tragfläche für Holz.



	AV4918
---	--------

AV 4956 - AV 4957

- IT Retina tonda alluminio.
 EN Little round aluminium net.
 FR Grille ronde en aluminium.
 DE Rundes Aluminiumnetz.



	AV4956	AV4957
	ø 33 cm	ø 45 cm

AV 4938 - AV 4967 AV 4909 - AV 4939

- IT Contenitore per impasti pizza.
 EN Pizza dough container.
 FR Conteneur pour pâte à pizza.
 DE Pizzateigbehälter.



AV4939

	AV4938	AV4967	AV4939 Coperchio/Cover	AV4909
	60 x 40 x 7,5(h) cm	60 x 40 x 9(h) cm	60 x 40 cm	60 x 40 x 13(h) cm



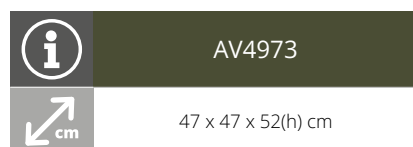
AV4938

AV4967

AV4909

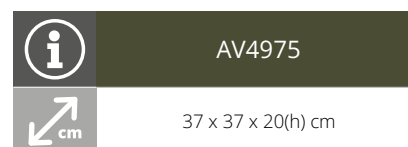
AV 4973

- IT Portapizze rigido, interno in alluminio, per trasporto 10 pizze ø 33 cm.
EN Sturdy pizza holder, internally made of aluminium, for 10 pizzas ø 33 cm.
FR Conteneur thermique pour le transport de 10 pizza ø 33 cm, intérieur en aluminium.
DE Starres Pizzaregal aus Aluminium für den Transport von 10 Pizzas ø 33 cm.



AV 4975

- IT Borsa termica 5 pizze ø 33 cm per consegna a domicilio.
EN Heating Bag for 5 pizzas ø 33 cm for home delivery.
FR Sac thermique pour 5 pizzas ø 33 cm pour la livraison à domicile.
DE Wärmetasche für den Heimlieferdienst enthält 5 Pizzas ø 33 cm.



AV 4974

- IT Piastra di fissaggio al portapacchi ciclomotore (per art. AV4973).
EN Fixing plate for moped luggage rack (for art. AV4973).
FR Plaque de fixation sur le porte-bagages du cyclomoteur (pour art. AV4973).
DE Befestigungsplatte am Mopedgepäckträger (für Art. AV4973).





Pattumiere - portarifiuti

GARBAGE AND DUST BINS
POUBELLES
MÜLL- UND ABFALLBEHÄLTER

AV4650-51


- IT Posacenere, gettacarte, pattumiere e portarifiuti - coperchio a rete cromata.
- EN Ashtrays, paper baskets, garbage bins and dust bins - chromed mesh lid.
- FR Cendriers, corbeilles à papier, poubelles et conteneur de déchets - couvercle en filet chromé.
- DE Aschenbecher, Papierkorb, Mülleimer und Abfallbehälter - verchromter Netzdeckel.

	AV4650	AV4651
	ø 20 - 60(h) cm	ø 25 - 70(h) cm



AV4620

- IT Gettacarte in acciaio inox satinato Autoestinguente, testa soffocante per l'arresto della propagazione del fuoco - capacità 50 L - base in gomma.
- EN Satin stainless steel paper basket, Self-extinguishing, stifling end to stop the propagation of fire - capacity 50 L - rubber base.
- FR Corbeille à papier en acier inox satiné, Eteignant automatiquement, tête suffocante pour arrêter la propagation du feu - capacité 50 L - base en caoutchouc.
- DE Papierkorb aus satiniertem Edelstahl, Selbstlöschend erstickender Deckel zur Verhinderung der Ausbreitung von Feuer - Kapazität 50 L - Gummifuß.




	AV4620
	ø 31 - 59(h) cm



AV4666-80




- IT Tramoggia su ruote. Struttura in acciaio inox satinato. coperchio asportabile.
- EN Hopper on wheels. Satin stainless steel casing. Removable lid.
- FR Trémie sur roues. Corps en acier inox satiné. Couvercle amovible.
- DE Trichter auf Rädern. Gehäuse aus Edelstahl matt geschliffen. Abnehmbarer Deckel.



	AV4666	AV4680 con separatore interno with internal separator
	61 x 40 x 73(h) cm	61 x 40 x 73(h) cm
	115 L	

AV4671

- IT Pattumiera con ruote, senza pedale.
- EN Garbage bin with wheels, without pedal.
- FR Poubelle à roulettes, sans pédale.
- DE Mülleimer mit Rädern, ohne Fußhebel.

	AV4671
	ø 40 x 76(h) cm
	70 L



AV4667
AV4668

AV4669

AV4660 - AV4661
AV4663






IT Portarifiuti carrellato. Struttura a forma cilindrica in acciaio inox - completo di coperchio stampato - fondo a tenuta stagna - ruote multidirezionali. AV4667-68 con comando a pedale.

EN Wheeled waste bin. Cylindrical stainless steel structure - Complete with shaped lid - watertight bottom - multidirectional wheels. AV4667-68 with pedal control.

FR Chariot-poubelle. Corps cylindrique en acier inox - complète de couvercle imprimée - fond étanche - roues multidirectionnelles. AV4667-68 avec commande à pédale.

DE Abfalleimer auf Rädern. Zylindrisches Edelstahlgehäuse - mit vorgeformtem Deckel - wasserdichter Boden - Mehrwegräder. AV4667-68 mit Fußhebel.

	AV4667	AV4668	AV4669
	ø 39 x 60(h) cm	ø 46 x 70(h) cm	ø 46 x 70(h) cm
	50 L	100 L	100 L






IT Pattumiere tonde in acciaio inox. Cestello interno in metallo e pedale.

EN Round stainless steel waste bins. Internal metal basket and pedal.

FR Poubelles rondes en acier inox. Boîtier interne en métal et pédale.

DE Runde Abfalleimer aus Edelstahl. Interner Metallkorb und Fußhebel.

	AV4660	AV4661	AV4663
	ø 32 x 59(h) cm	ø 32 x 74(h) cm	ø 41 x 71(h) cm
	30 L	40 L	80 L

AV4652 AV4654



AV 4652

AV4681



IT Pattumiera rettangolare - Struttura in acciaio inox comando apertura a pedale - estrazione sacco anteriore - 2 ruote.

EN Rectangular waste bin - Stainless steel structure pedal opening control - front bag extraction - 2 wheels.

FR Poubelle rectangulaire - Corps en acier inox commande d'ouverture par pédale - extraction du sac à l'avant - 2 roues.




DE Rechteckiger Abfalleimer - Gehäuse aus Edelstahl Fußhebelöffnung - vordere Sackentnahme - 2 Räder.

IT Pattumiera portasacco. Attacco rotondo in acciaio inox coperchio con apertura a pedale.

EN Bag holder. Round stainless steel fitting, lid with pedal opening.

FR Poubelle Porte-sac. Support rond en acier inox couvercle avec ouverture par pédale.

DE Müllsackhalterung. Runder Edelstahldeckel mit Fußhebelöffnung.

	AV4652	AV4654
	49 x 50 x 101(h) cm	49 x 50 x 79(h) cm
	100 L	70 L

	AV4681
	55 x 45 x 85(h) cm
	sacco grande / big bag

CA1602 - CA1603





IT Carrelli portasacco con struttura a X. Disponibile con cestino e struttura verniciata (CA1602) o con comando a pedale e struttura cromata (CA 1603). Attacco rotondo - coperchio in plastica rotondo con aggancio.

EN Bag holder trolleys with X structure. Available with basket and painted structure (CA1602) or with pedal control and chromed structure (CA 1603). Round fitting - round plastic lid with fastener.

FR Chariots porte-sac en forme de X. Disponible avec boîtier et structure peinte (CA1602) ou avec commande à pédale et structure chromée (CA 1603). Support rond - couvercle rond en plastique avec raccord.

DE Müllsackwagen mit X-Förmige Struktur. Erhältlich mit Korb und lackierter Struktur (CA1602) oder mit Fußhebelöffnung und verchromter Struktur (CA 1603). Runder Anschluss - runder Kunststoffdeckel mit Aufhängung.

	CA1602	CA1603
	58 x 56 x 102(h) cm	

AV4682






IT Pattumiere in polietilene per raccolta differenziata - Struttura colore grigio - coperchio colorato a scelta. Ruote ø 143 mm.

EN Polyethylene waste bins for differentiated collection - Grey structure - coloured lid of your choice. Wheels ø 143 mm.

FR Poubelles en polyéthylène pour collecte différenciée - Structure de couleur grise - couvercle de couleur de votre choix. Roues ø 143 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen zur getrennten Entsorgung - graue Struktur - farbiger Deckel Ihrer Wahl. Räder ø 143 mm.

	AV4682Y giallo/yellow	AV4682R rosso/red	AV4682B blu/blue	AV4682G verde/green	AV4682W bianco/white
	54 x 49 x 85(h) cm				
	80 L				

AV4675



AV4674



AV4676



AV4678



AV4679



IT Pattumiere in polietilene.
Diversi colori disponibili.
Ruote ø 200 mm.




EN Polyethylene waste bins.
Several colours available.
Wheels ø 200 mm.

FR Poubelles en polyéthylène.
Différentes couleurs disponibles.
Roues ø 200 mm.

DE Abfalleimer aus Polyethylen.
Erhältlich in verschiedenen Farben.
Räder ø 200 mm.

OPTIONAL RC 0075

Pedale apricoperchio per contenitore
Pedal lid opener for container
Pédale ouvre-couvercle pour conteneur
Deckelöffnungsfußhebel

	AV4674	AV4675	AV4676	AV4678	AV4679
	55 x 48 x 93(h) cm				
	120 L				

Pattumiere e portarifiuti
Garbage and dust bins



NEUTRO INOX

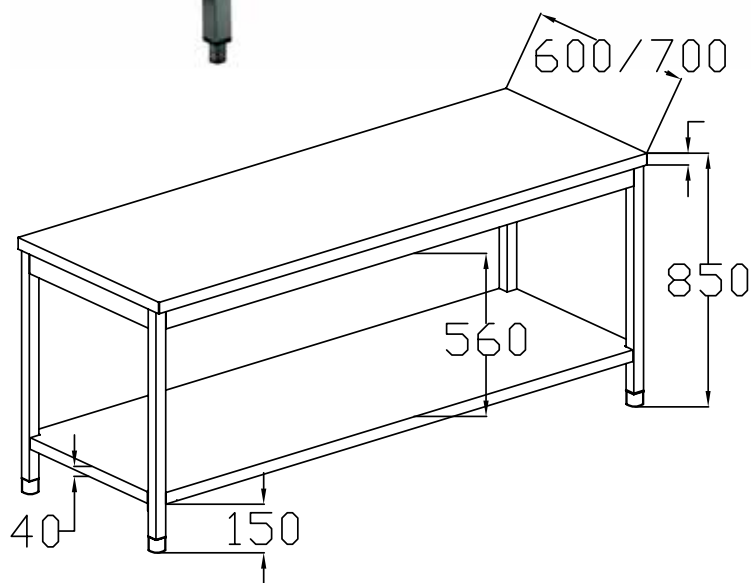
STEEL FURNITURE






IT Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.

EN Working Tables with undershelf

Without backslash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - working top and bottom shelves folded and welded - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - easy assembly with included screws - adjustable feet.



	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDATS66	600 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	16,6	19,1
GDATS76	700 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	18,4	21
GDATS86	800 x 600 x 850(h)	910 x 680 x 160(h)	20,3	23
GDATS106	1000 x 600 x 850(h)	1050 x 640 x 160(h)	23,6	26,5
GDATS126	1200 x 600 x 850(h)	1250 x 640 x 160(h)	27	30
GDATS146	1400 x 600 x 850(h)	1450 x 640 x 280(h)	30,4	35
GDATS156	1500 x 600 x 850(h)	1550 x 640 x 280(h)	32	37
GDATS166	1600 x 600 x 850(h)	1650 x 640 x 280(h)	34	39
GDATS186	1800 x 600 x 850(h)	1850 x 640 x 280(h)	37	42
GDATS206	2000 x 600 x 850(h)	2050 x 640 x 280(h)	45,5	51
GDATS67	600 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	18,5	21
GDATS77	700 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	20,3	23
GDATS87	800 x 700 x 850(h)	910 x 780 x 160(h)	22,5	25,4
GDATS107	1000 x 700 x 850(h)	1050 x 740 x 160(h)	26	29,2
GDATS127	1200 x 700 x 850(h)	1250 x 740 x 160(h)	30	33,6
GDATS147	1400 x 700 x 850(h)	1450 x 740 x 280(h)	34,4	39
GDATS157	1500 x 700 x 850(h)	1550 x 740 x 280(h)	36,2	41
GDATS167	1600 x 700 x 850(h)	1650 x 740 x 280(h)	38,1	43
GDATS187	1800 x 700 x 850(h)	1850 x 740 x 280(h)	44	49
GDATS207	2000 x 700 x 850(h)	2050 x 740 x 280(h)	46	52

Tavoli da lavoro
Working tables






IT Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con alzatina tamburata h 100 mm. Piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.

EN Working Tables with undershelf

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top with h 100 mm, hollow-core backsplash. Working top and bottom shelves folded and welded - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - easy assembly with included screws - adjustable feet.








	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDATS66A	600 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	17,4	20
GDATS76A	700 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	19,2	22
GDATS86A	800 x 600 x 950(h)	910 x 680 x 240(h)	21,6	24,6
GDATS106A	1000 x 600 x 950(h)	1050 x 640 x 240(h)	24	27,5
GDATS126A	1200 x 600 x 950(h)	1250 x 640 x 240(h)	28,5	32
GDATS146A	1400 x 600 x 950(h)	1450 x 640 x 240(h)	32,3	36
GDATS156A	1500 x 600 x 950(h)	1550 x 640 x 360(h)	33,4	38
GDATS166A	1600 x 600 x 950(h)	1650 x 640 x 360(h)	34,5	40
GDATS186A	1800 x 600 x 950(h)	1850 x 640 x 360(h)	38	44
GDATS206A	2000 x 600 x 950(h)	2050 x 640 x 360(h)	41	49
GDATS67A	600 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	19,8	23,1
GDATS77A	700 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	20,8	24,2
GDATS87A	800 x 700 x 950(h)	910 x 780 x 240(h)	23,9	27,4
GDATS107A	1000 x 700 x 950(h)	1050 x 740 x 240(h)	26,6	30,5
GDATS127A	1200 x 700 x 950(h)	1250 x 740 x 240(h)	31,2	35,3
GDATS147A	1400 x 700 x 950(h)	1450 x 740 x 240(h)	34,7	39
GDATS157A	1500 x 700 x 950(h)	1550 x 740 x 360(h)	38,5	44
GDATS167A	1600 x 700 x 950(h)	1650 x 740 x 360(h)	41,5	47
GDATS187A	1800 x 700 x 950(h)	1850 x 740 x 360(h)	43	49
GDATS207A	2000 x 700 x 950(h)	2050 x 740 x 360(h)	46,3	54

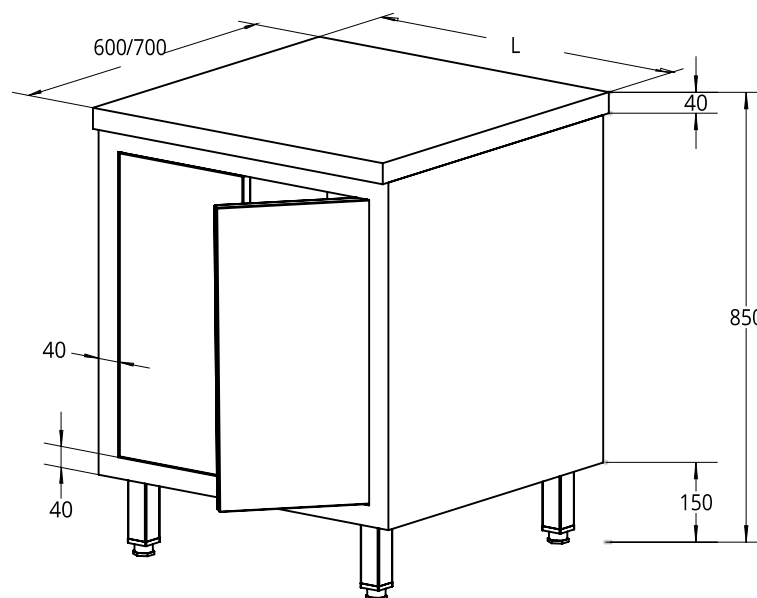
IT Tavoli armadiati con porte battenti

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with hinged doors

Without backslash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel, 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDASR66	600 x 600 x 850(h)	620 x 620 x 850(h)	29	35
GDASR86	800 x 600 x 850(h)	820 x 620 x 850(h)	35,5	41
GDASR67	600 x 700 x 850(h)	620 x 720 x 850(h)	32	38
GDASR87	800 x 700 x 850(h)	820 x 720 x 850(h)	32	46



OPTIONAL

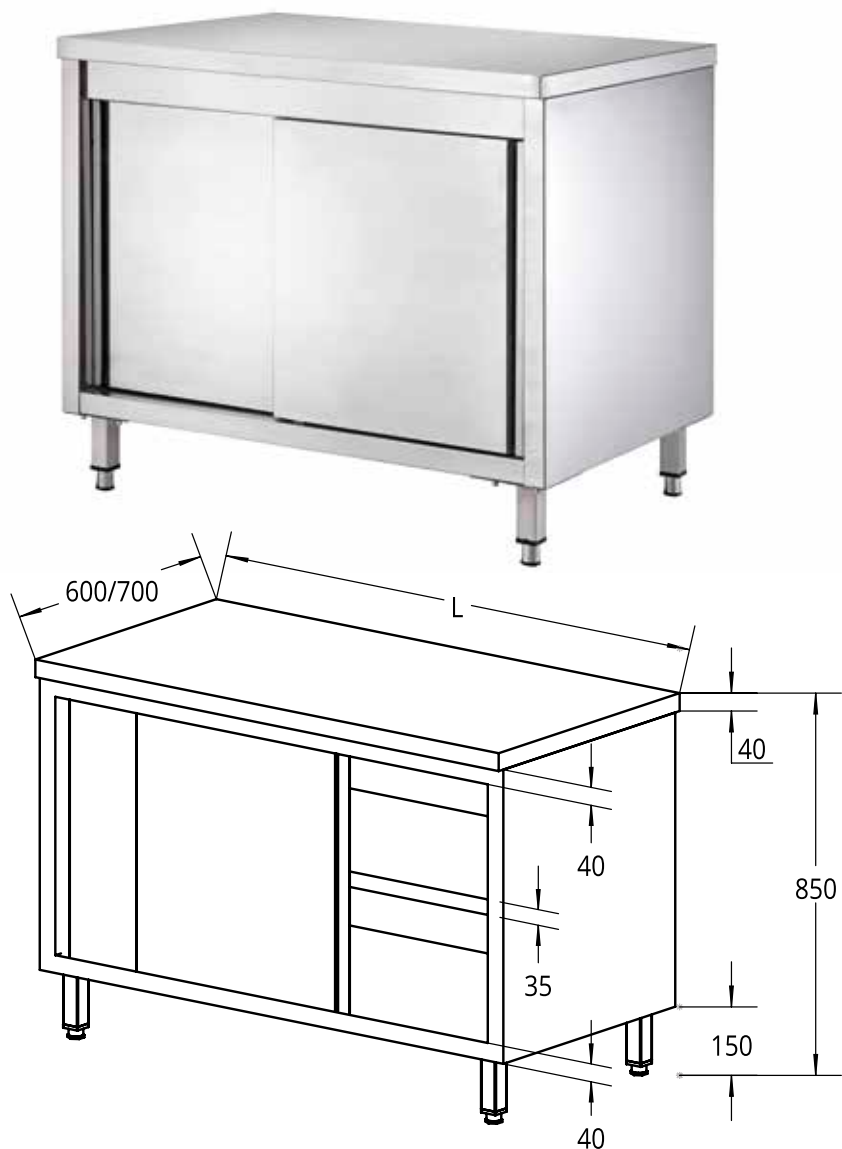
RU0100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100






IT Tavoli armadiati con porte scorrevoli

Senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with sliding doors

Without backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel, 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



				
GDASR106	1000 x 600 x 850(h)	1020 x 620 x 850(h)	43	51
GDASR126	1200 x 600 x 850(h)	1220 x 620 x 850(h)	50	61
GDASR146	1400 x 600 x 850(h)	1420 x 620 x 850(h)	55	68
GDASR156	1500 x 600 x 850(h)	1520 x 620 x 850(h)	57	72
GDASR166	1600 x 600 x 850(h)	1620 x 620 x 850(h)	59,7	75
GDASR186	1800 x 600 x 850(h)	1820 x 620 x 850(h)	69,5	83
GDASR206	2000 x 600 x 850(h)	2020 x 620 x 850(h)	77,5	91
GDASR107	1000 x 700 x 850(h)	1020 x 720 x 850(h)	47,5	56
GDASR127	1200 x 700 x 850(h)	1220 x 720 x 850(h)	54,5	64
GDASR147	1400 x 700 x 850(h)	1420 x 720 x 850(h)	62	74
GDASR157	1500 x 700 x 850(h)	1520 x 720 x 850(h)	52	71
GDASR167	1600 x 700 x 850(h)	1620 x 720 x 850(h)	66	81
GDASR187	1800 x 700 x 850(h)	1820 x 720 x 850(h)	76,5	89
GDASR207	2000 x 700 x 850(h)	2020 x 720 x 850(h)	83	98

OPTIONAL

RUO100

kit 4 ruote / 4 wheel
ø100






IT Tavoli armadiati con porte battenti

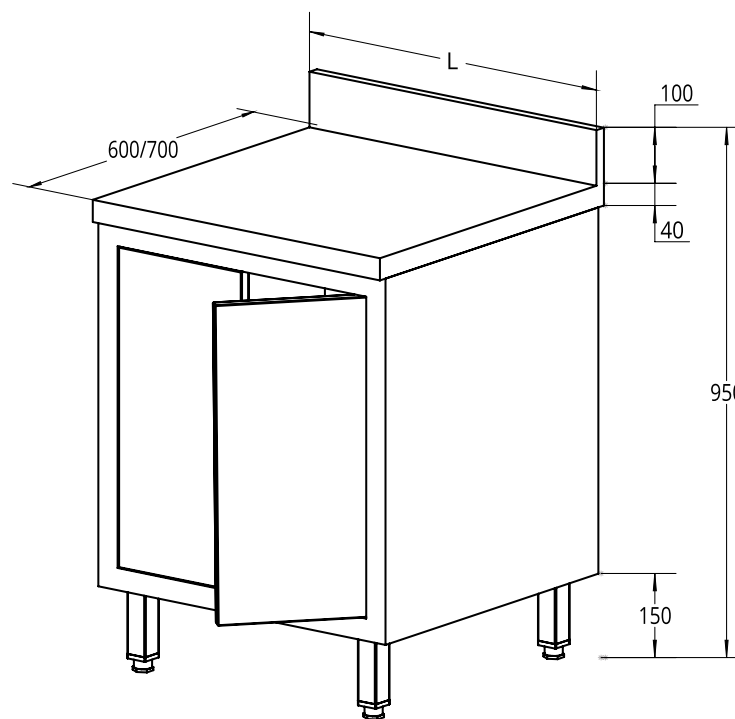
Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with hinged doors

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDASR66A	600 x 600 x 950(h)	620 x 620 x 950(h)	27	38
GDASR86A	800 x 600 x 950(h)	820 x 620 x 950(h)	36,5	45
GDASR67A	600 x 700 x 950(h)	620 x 720 x 950(h)	30	42
GDASR87A	800 x 700 x 950(h)	820 x 720 x 950(h)	36	50



OPTIONAL

RU0100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100






IT Tavoli armadiati con porte scorrevoli

Con alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox, 66/86, 67/87 con porte a battente - piedini regolabili.

EN Working cabinets with sliding doors

With backsplash - depth 600 or 700 mm. Stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel 66/86, 67/87 with hinged doors - adjustable feet.



	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDASR106A	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 950(h)	43,5	54
GDASR126A	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 950(h)	51	65
GDASR146A	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 950(h)	58	70
GDASR156A	1500 x 600 x 950(h)	1520 x 620 x 950(h)	62,5	76
GDASR166A	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 950(h)	64,7	80
GDASR186A	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 950(h)	72	87
GDASR206A	2000 x 600 x 950(h)	2020 x 620 x 950(h)	79	97
GDASR107A	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	49	62
GDASR127A	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	57	69
GDASR147A	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	64	77
GDASR157A	1500 x 700 x 950(h)	1520 x 720 x 950(h)	67	82
GDASR167A	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	72	86
GDASR187A	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	82	97
GDASR207A	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 950(h)	86	104

OPTIONAL






RUO100
kit 4 ruote / 4 wheel ø100

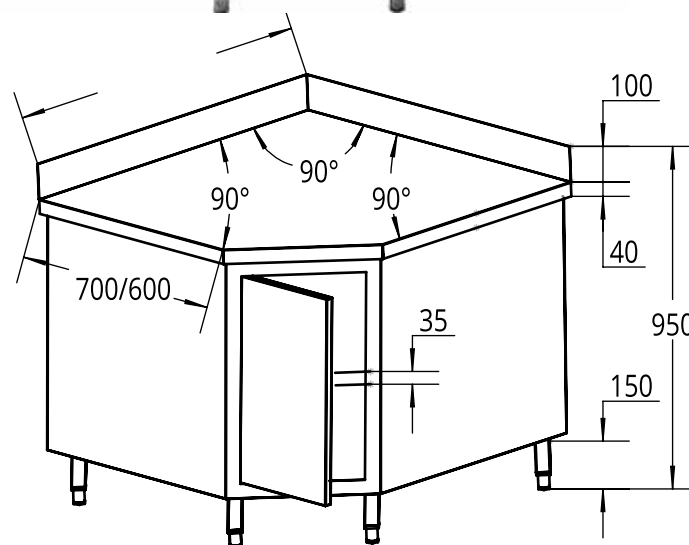
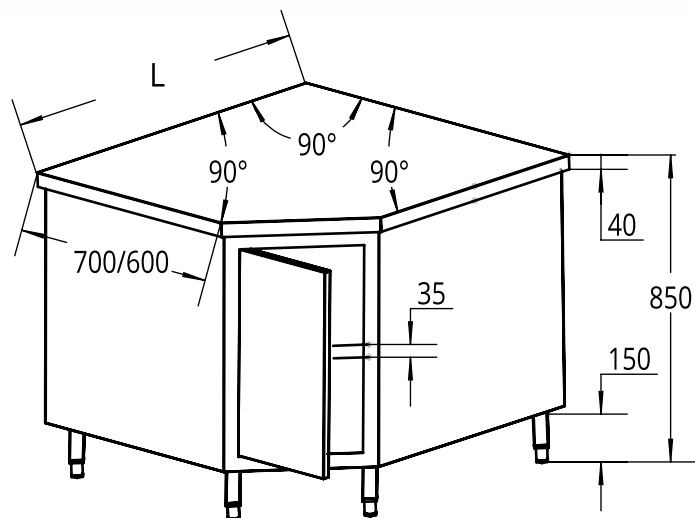
IT Tavoli armadiati ad angolo

Senza alzatina o con alzatina - struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm tamburata - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox - piedini regolabili.

EN Working corner cabinets

Without backsplash or with backsplash - stainless Steel Structure - AISI 304 Stainless steel working top - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm hollow-core backsplash - hollow core doors - Stainless steel back panel - adjustable feet.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDCC996	900 x 900 x 600 x 850(h)	920 x 920 x 850(h)	43,5	55
GDCC10107	1000 x 1000 x 700 x 850(h)	1020 x 1020 x 850(h)	50,5	63
CON ALZATINA - WITH BACKSPLASH				
GDCC996A	900 x 900 x 600 x 950(h)	920 x 920 x 950(h)	40	53
GDCC10107A	1000 x 1000 x 700 x 950(h)	1020 x 1020 x 950(h)	48	61



IT Armadi in acciaio inossidabile con ante scorrevoli






Profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - pannello posteriore in acciaio Inox - piedini regolabili.

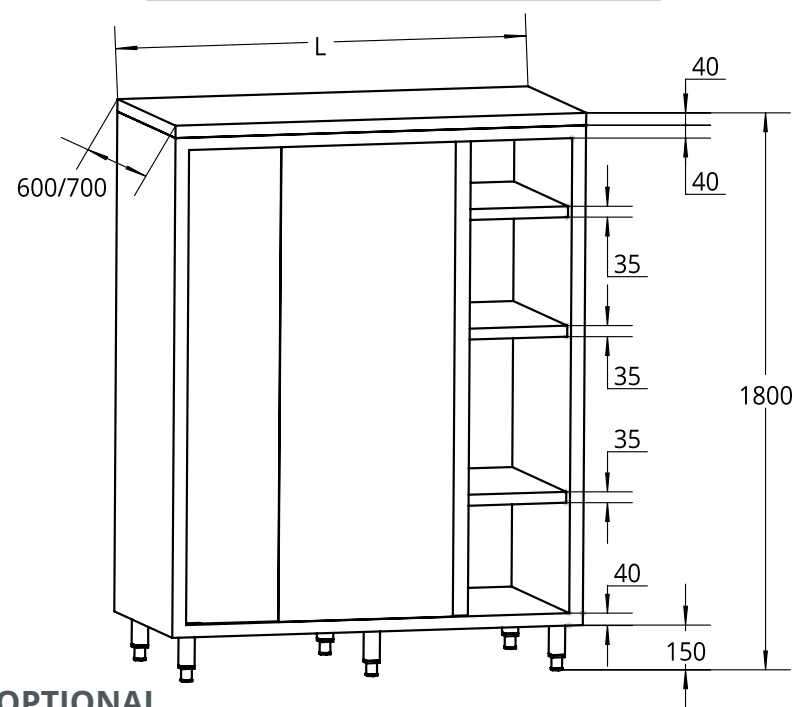
EN Sliding doors Stainless steel cabinets

Depth 600 or 700 mm - Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - Stainless steel back panel adjustable feet.







COMPRESI 3 RIPIANI
3 SHELF INCLUDED

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDSCS126	1200 x 600 x 1800(h)	1220 x 620 x 1940(h)	86,5	97
GDSCS146	1400 x 600 x 1800(h)	1420 x 620 x 1940(h)	100	114
GDSCS166	1600 x 600 x 1800(h)	1620 x 620 x 1940(h)	110	125
GDSCS127	1200 x 700 x 1800(h)	1220 x 720 x 1940(h)	95,5	107
GDSCS147	1400 x 700 x 1800(h)	1420 x 720 x 1940(h)	106,7	120
GDSCS167	1600 x 700 x 1800(h)	1620 x 720 x 1940(h)	118	132



OPTIONAL RIPIANO / SHELF

	 mm
SHELF126	1200 x 600
SHELF146	1400 x 600
SHELF166	1600 x 600






	 mm
SHELF127	1200 x 700
SHELF147	1400 x 700
SHELF167	1600 x 700

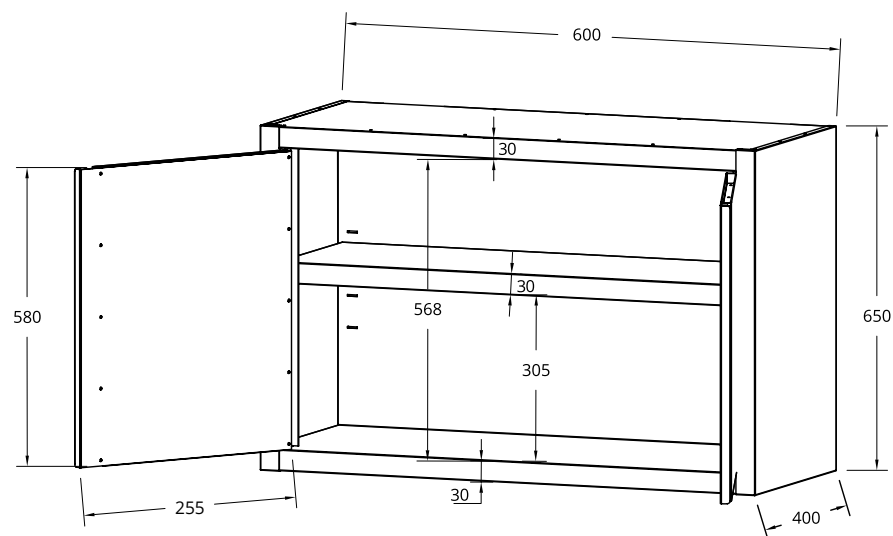
IT Pensili con ante a battente

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - staffe di montaggio a muro incluse.

EN Hinged doors wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - wall mounting racks included.

	 mm	 mm	 Kg	 Kg
GDWCH64	600 x 400 x 650(h)	660 x 460 x 800(h)	18,4	23
GDWCH84	800 x 400 x 650(h)	860 x 460 x 800(h)	22,7	27








Pensili
Wall cupboards

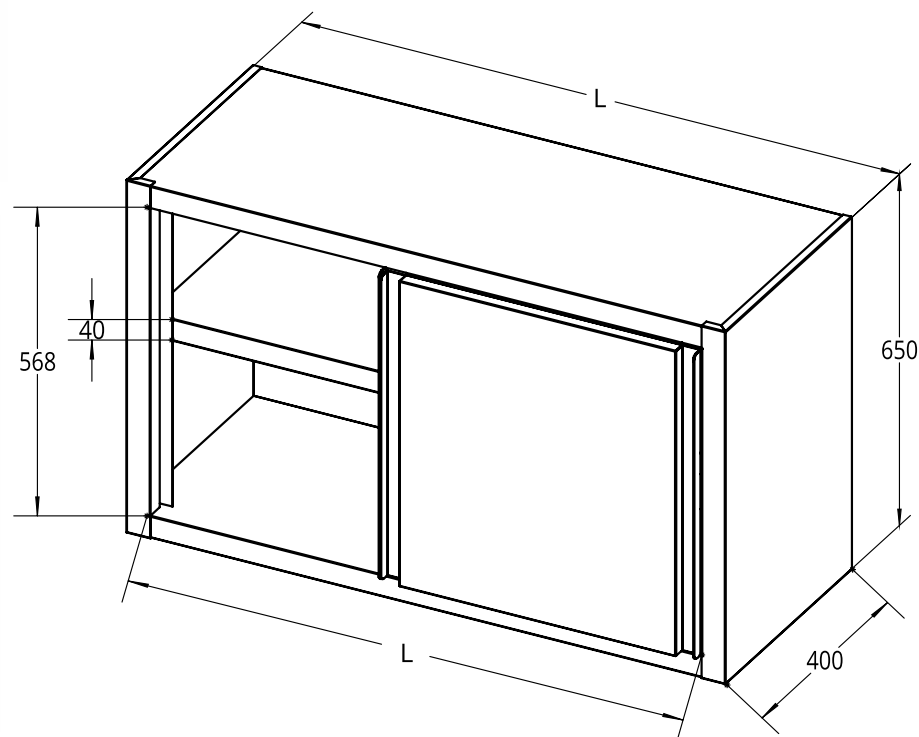
IT Pensili con ante scorrevoli

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - porte tamburate - staffe di montaggio a muro incluse.

EN Sliding doors wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - wall mounting racks included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDWCS104	1000 x 400 x 650(h)	1060 x 460 x 800(h)	27,2	34
GDWCS124	1200 x 400 x 650(h)	1260 x 460 x 800(h)	31,7	39
GDWCS144	1400 x 400 x 650(h)	1460 x 460 x 800(h)	36,3	46
GDWCS164	1600 x 400 x 650(h)	1660 x 460 x 800(h)	41,2	52
GDWCS184	1800 x 400 x 650(h)	1860 x 460 x 800(h)	46	57
GDWCS204	2000 x 400 x 650(h)	2060 x 460 x 800(h)	50,2	62








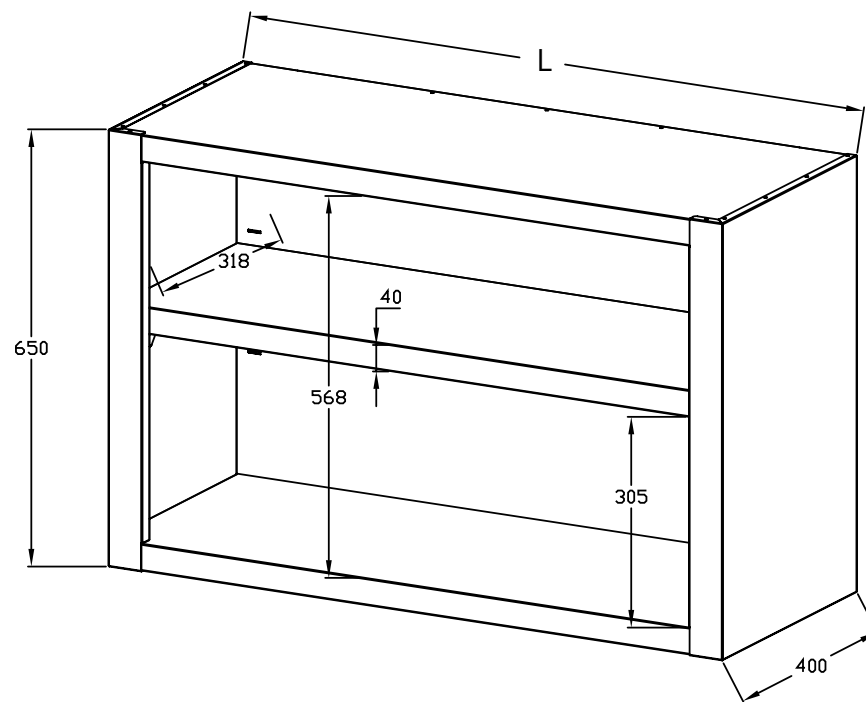
IT Pensili aperti

Struttura in acciaio inox - ripiano intermedio regolabile con rinforzo ad Omega - staffe di montaggio a muro incluse.

EN Open wall cupboards

Stainless Steel Structure - adjustable middle shelf with Omega reinforcement crossbar - wall mounting racks included.

				
	mm	mm	Kg	Kg
GDWCO64	600 x 400 x 650(h)	660 x 460 x 800(h)	12,6	18
GDWCO84	800 x 400 x 650(h)	860 x 460 x 800(h)	15	21
GDWCO104	1000 x 400 x 650(h)	1060 x 460 x 800(h)	18,7	25
GDWCO124	1200 x 400 x 650(h)	1260 x 460 x 800(h)	22,2	30
GDWCO144	1400 x 400 x 650(h)	1460 x 460 x 800(h)	24,3	33
GDWCO164	1600 x 400 x 650(h)	1660 x 460 x 800(h)	27,4	38
GDWCO184	1800 x 400 x 650(h)	1860 x 460 x 800(h)	30,3	41
GDWCO204	2000 x 400 x 650(h)	2060 x 460 x 800(h)	31,8	44



IT Mensole in acciaio inox

Struttura in acciaio inox - altezza ripiano 30 mm o 40 mm - alzatina posteriore h 30 mm staffe montaggio a muro incluse h 400 mm. Le staffe possono essere sovrapposte per ottenere più livelli.

EN Stainles Steel Shelves






Stainless Steel Structure - shelf height 30 mm or 40 mm - backsplash h 30 mm - wall mounting racks h 400 mm included - racks can be stacked to obtain multiple levels.



GDWBS1R84



GDWBS1R84 X 2







	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg
GDWB S1R63	600 x 300 x 400(h)	610 x 350 x 95(h)	2,8	3,6
GDWB S1R83	800 x 300 x 400(h)	810 x 350 x 95(h)	3	4
GDWB S1R103	1000 x 300 x 400(h)	1010 x 350 x 95(h)	3.7	4.7
GDWB S1R123	1200 x 300 x 400(h)	1210 x 350 x 95(h)	4	5
GDWB S1R143	1400 x 300 x 400(h)	1410 x 350 x 95(h)	4.3	5.4
GDWB S1R163	1600 x 300 x 400(h)	1610 x 350 x 95(h)	5.6	6.7
GDWB S1R183	1800 x 300 x 400(h)	1810 x 350 x 95(h)	6.2	7.4
GDWB S1R203	2000 x 300 x 400(h)	2010 x 350 x 95(h)	6,8	8
GDWB S1R64	600 x 400 x 400(h)	610 x 450 x 95(h)	3,4	4,2
GDWB S1R84	800 x 400 x 400(h)	810 x 450 x 95(h)	4	4,9
GDWB S1R104	1000 x 400 x 400(h)	1010 x 450 x 95(h)	4,5	5,5
GDWB S1R124	1200 x 400 x 400(h)	1210 x 450 x 95(h)	5,1	6.1
GDWB S1R144	1400 x 400 x 400(h)	1410 x 450 x 95(h)	5,8	6,8
GDWB S1R164	1600 x 400 x 400(h)	1610 x 450 x 95(h)	7	8
GDWB S1R184	1800 x 400 x 400(h)	1810 x 450 x 95(h)	7,6	8,7
GDWB S1R204	2000 x 400 x 400(h)	2010 x 450 x 95(h)	8	9,3

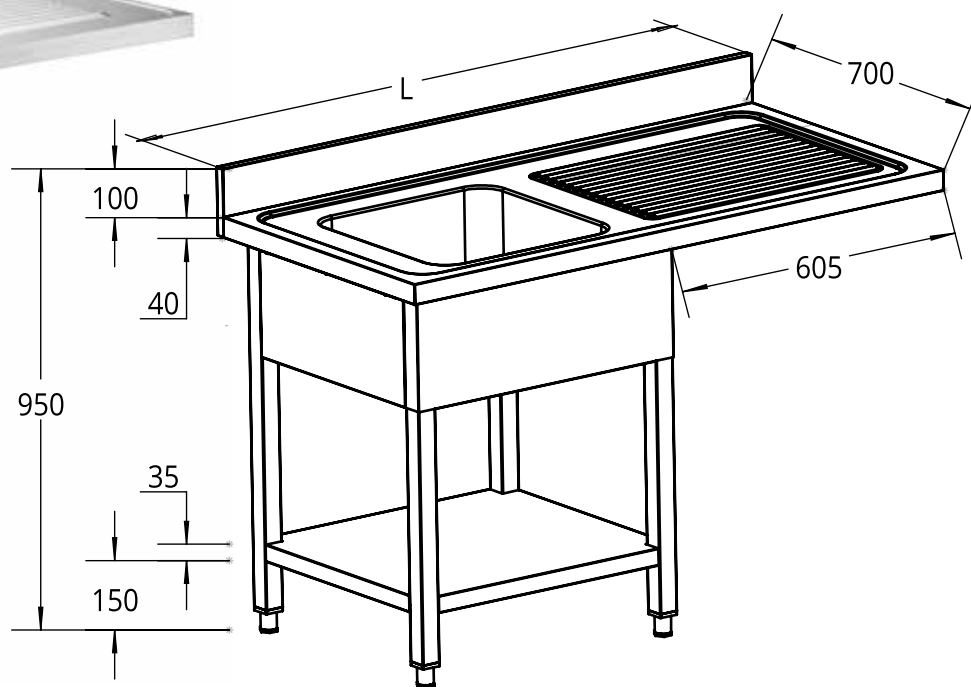
IT Lavelli a sbalzo - 1 vasca

Struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Single sink unit for built-in dishwasher

Stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 Kg	 Kg	
GDS127L1DW	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 510(h)	22,3	32	1 SX/L - 500 x 400 x 300
GDS127R1DW	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 510(h)	22,3	32	1 DX/R - 500 x 400 x 300
GDS147L1DW	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	26,9	39	1 SX/L - 600 x 500 x 300
GDS147R1DW	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	26,9	39	1 DX/R - 600 x 500 x 300









Lavelli a sbalzo - 1 vasca
Single sink unit for built-in dishwasher

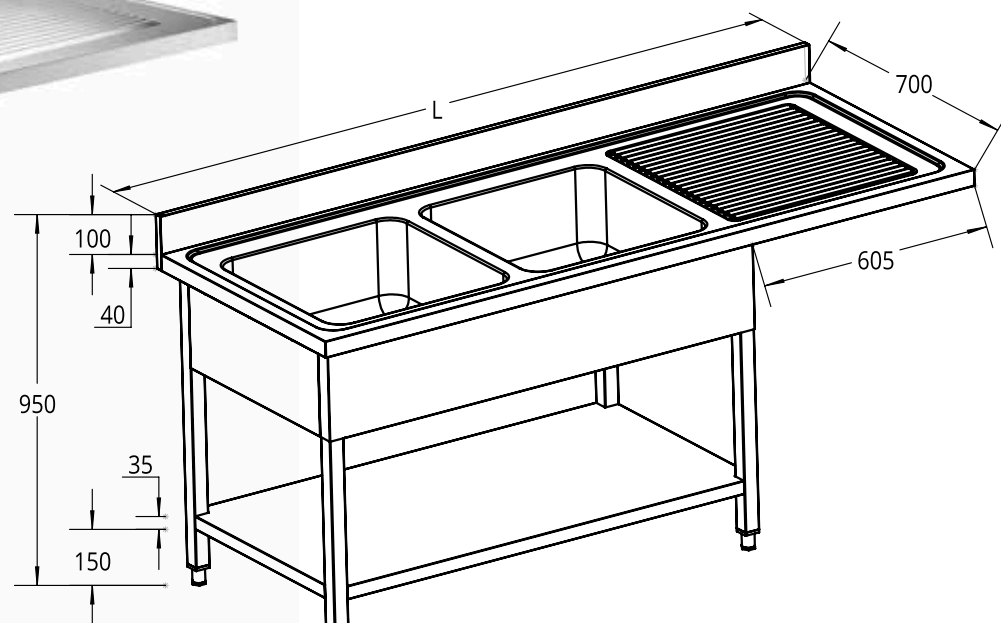
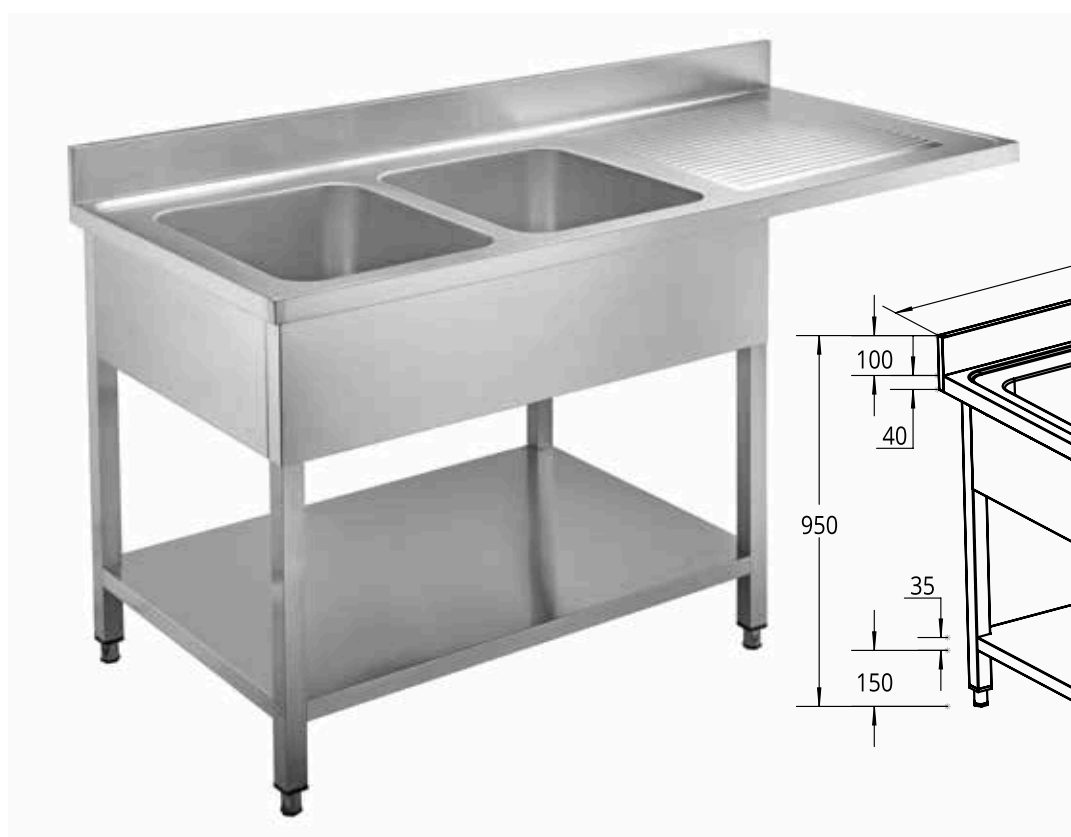
IT Lavelli a sbalzo - 2 vasche

Struttura in acciaio Inox - piano e vasche in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Double sink unit for built-in dishwasher

Stainless steel structure - top and bowls in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.
GDS167L2DW	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 540(h)	29,9	43	2 SX/L - 500 x 400 x 300
GDS167R2DW	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 540(h)	29,9	43	2 DX/R - 500 x 400 x 300
GDS187L2DW	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	35	50	2 SX/L - 500 x 500 x 300
GDS187R2DW	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	35	50	2 DX/R - 500 x 500 x 300











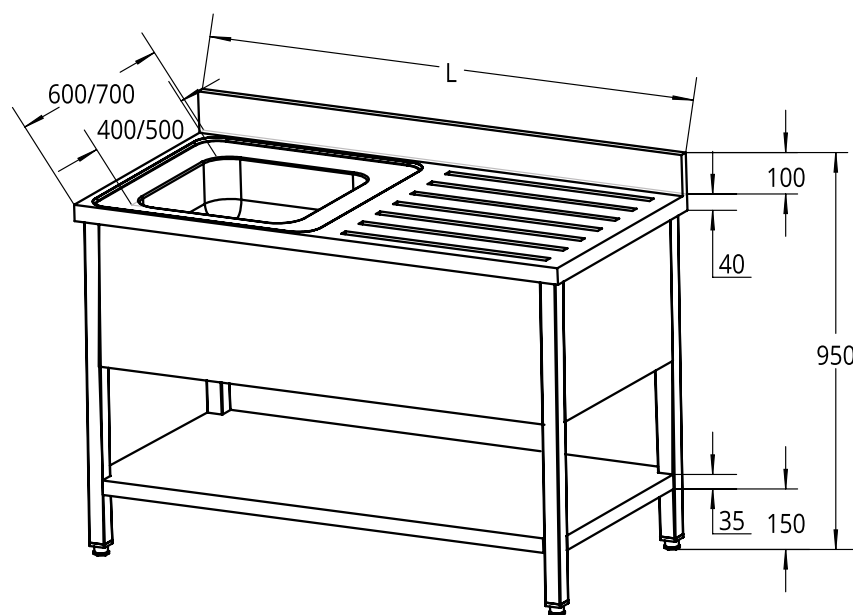
IT Lavelli aperti - 1 vasca

Con ripiano inferiore e sgocciolatoio - profondità 600 o 700 mm
 - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 -
 ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini
 regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN One bowl sinks

With bottom shelf and drainer - depth 600 or 700 mm - stainless steel
 structure - top and Bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with
 Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable
 feet - drain and overflow drain included.

		 mm	 mm	 Kg	 Kg	 N.
 600	GD106BL1	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 510(h)	22,1	30	1 SX/L - 400 x 400 x 300
	GD106BR1	1000 x 600 x 950(h)	1020 x 620 x 510(h)	22,1	30	1 DX/R - 400 x 400 x 300
	GD126BL1	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 510(h)	25,2	35	1 SX/L - 500 x 400 x 300
	GD126BR1	1200 x 600 x 950(h)	1220 x 620 x 510(h)	25,2	35	1 DX/R - 500 x 400 x 300
	GD146BL1	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 510(h)	27,7	38	1 SX/L - 500 x 400 x 300
	GD146BR1	1400 x 600 x 950(h)	1420 x 620 x 510(h)	27,7	38	1 DX/R - 500 x 400 x 300
 700	GD107BL1	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 510(h)	24,2	34	1 SX/L - 500 x 400 x 300
	GD107BR1	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 510(h)	24,2	34	1 DX/R - 500 x 400 x 300
	GD127BL1	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	28,5	37	1 SX/L - 500 x 500 x 300
	GD127BR1	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	28,5	37	1 DX/R - 500 x 500 x 300
	GD147BL1	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	31,7	44	1 SX/L - 600 x 500 x 300
	GD147BR1	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 540(h)	31,7	44	1 DX/R - 600 x 500 x 300











Lavelli aperti - 1 vasca
 One bowl sinks

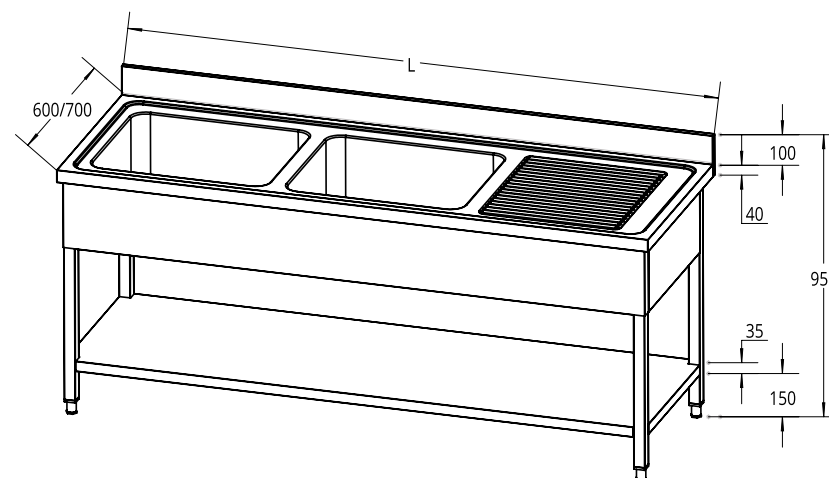
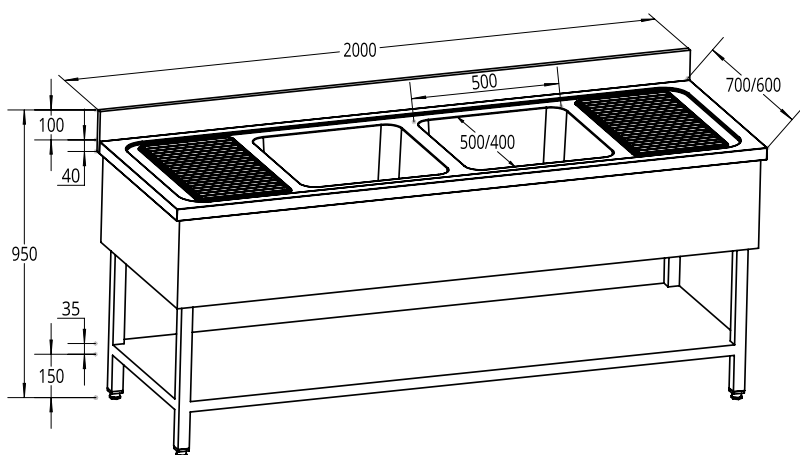
IT Lavelli aperti - 2 vasche

Con ripiano inferiore e sgocciolatoio - profondità 600 o 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasche in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two bowls sinks

With bottom shelf and drainer - depth 600 or 700 mm - stainless steel structure - top and Bowls in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

		 mm	 mm	 Kg	 Kg	
 600	GD166BL2	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 510(h)	32,1	44	2 SX/L - 500 x 400 x 300
	GD166BR2	1600 x 600 x 950(h)	1620 x 620 x 510(h)	32,1	44	2 DX/R - 500 x 400 x 300
	GD186BL2	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 510(h)	35,4	47	2 SX/L - 500 x 400 x 300
	GD186BR2	1800 x 600 x 950(h)	1820 x 620 x 510(h)	35,4	47	2 DX/R - 500 x 400 x 300
	GD206BM2	2000 x 600 x 950(h)	2020 x 620 x 510(h)	37,2	51	centrali / central 500 x 400 x 300
 700	GD167BL2	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 510(h)	35,3	47	2 SX/L - 500 x 500 x 300
	GD167BR2	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 510(h)	35,3	47	2 DX/R - 500 x 500 x 300
	GD187BL2	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	40,3	52	2 SX/L - 500 x 500 x 300
	GD187BR2	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 540(h)	40,3	52	2 DX/R - 500 x 500 x 300
	GD207BM2	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 540(h)	44,3	57	centrali / central 600 x 500 x 300









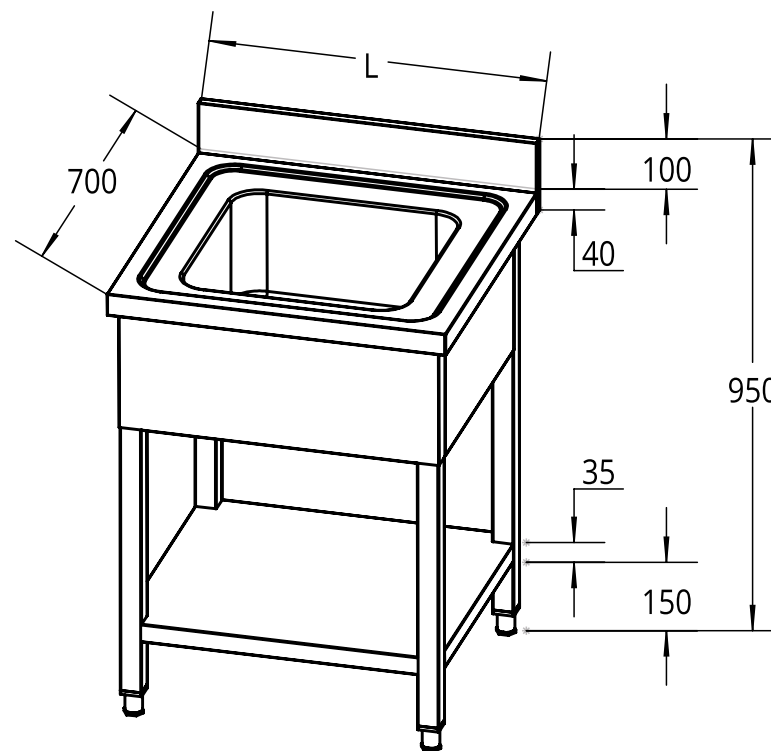
IT Lavelli aperti - 1 vasca

Senza sgocciolatoio con ripiano inferiore - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN One bowl sinks

Without drainer - with bottom shelf - depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 Kg	 Kg	
GD67BM1A	600 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 510(h)	16,9	25	500 x 400 x 300
GD77BM1A	700 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 540(h)	19,4	28	500 x 600 x 300
GD87BM1A	800 x 700 x 950(h)	865 x 720 x 540(h)	21	30	500 x 600 x 300









Lavelli aperti - 1 vasca
One bowl sinks

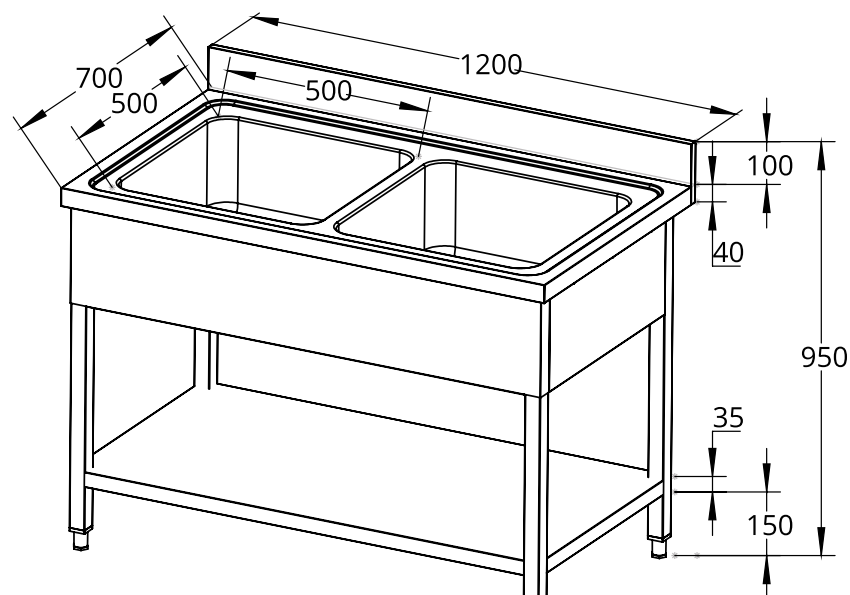
IT Lavelli aperti - 2 vasche

Senza sgocciolatoio con ripiano inferiore - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two bowls sinks

Without drainer - with bottom shelf - depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 Kg	 Kg	
GD127BM2A	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 540(h)	29,7	40	500 x 500 x 300









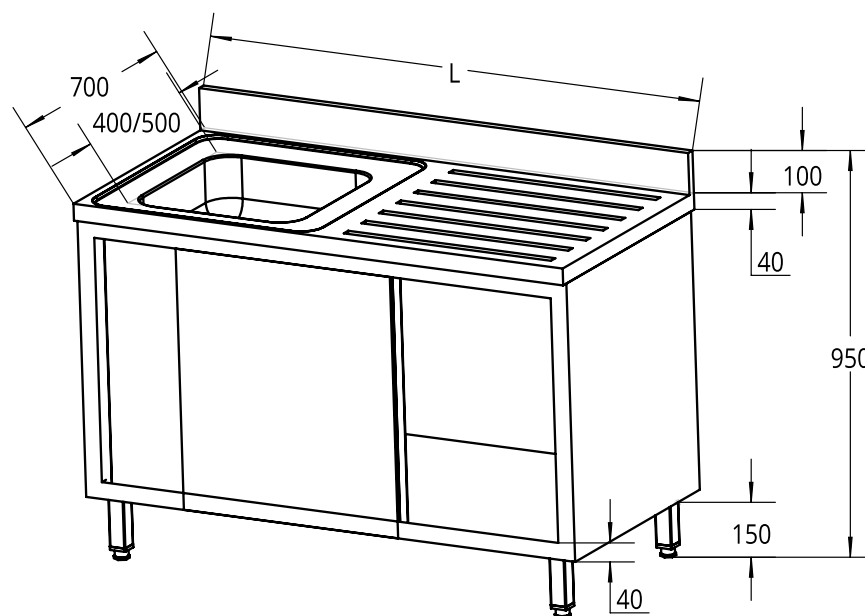
IT Lavelli armadiati 1 vasca con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN One bowl Sinks with sliding doors and drainer

depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.
GDS107L1CS	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	39	50	1 SX/L - 500 x 400 x 300
GDS107R1CS	1000 x 700 x 950(h)	1020 x 720 x 950(h)	39	50	1 DX/R - 500 x 400 x 300
GDS127L1CS	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	44,7	57	1 SX/L - 500 x 500 x 300
GDS127R1CS	1200 x 700 x 950(h)	1220 x 720 x 950(h)	44,7	57	1 DX/R - 500 x 500 x 300
GDS147L1CS	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	50,5	65	1 SX/L - 600 x 500 x 300
GDS147R1CS	1400 x 700 x 950(h)	1420 x 720 x 950(h)	50,5	65	1 DX/R - 600 x 500 x 300









Lavelli armadiati - 1 vasca con sgocciolatoio
One bowl sinks - with sliding doors and drainer

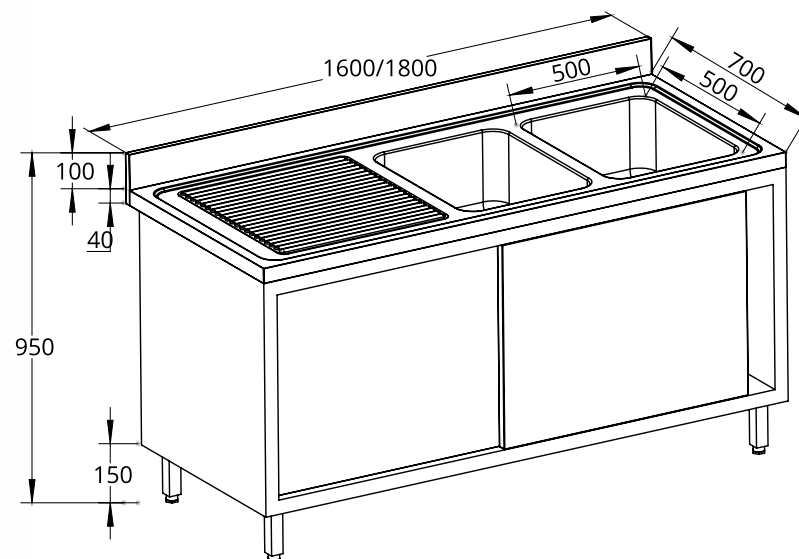
IT Lavelli armadiati 2 vasche con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two bowls Sinks with sliding doors and drainer

Depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

	 mm	 mm	 NET Kg	 GROSS Kg	 N.
GDS167L2CS	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	57	72	2 SX/L - 500 x 500 x 300
GDS167R2CS	1600 x 700 x 950(h)	1620 x 720 x 950(h)	57	72	2 DX/R - 500 x 500 x 300
GDS187L2CS	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	63	79	2 SX/L - 500 x 500 x 300
GDS187R2CS	1800 x 700 x 950(h)	1820 x 720 x 950(h)	63	79	2 DX/R - 500 x 500 x 300









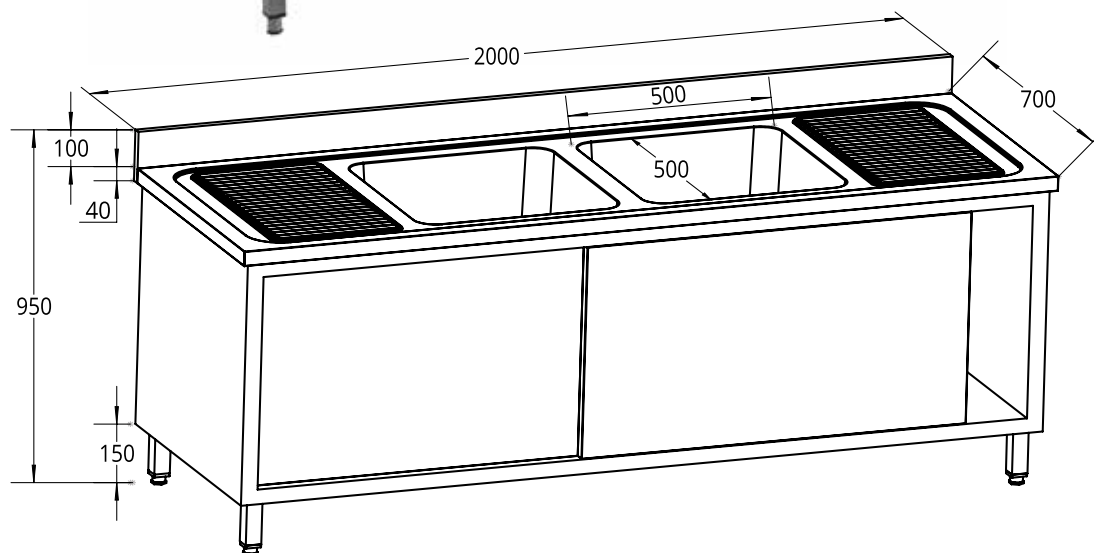
IT Lavello armadiato
2 vasche centrali con sgocciolatoio

Porte scorrevoli - profondità 700 mm - struttura in acciaio Inox - piano e vasca in acciaio inox AISI 304 - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - porte scorrevoli tamburate - alzatina h 100 mm - piedini regolabili - piletta scarico e troppo pieno inclusi.

EN Two central bowls sink
with drainer

With sliding doors depth 700 mm - stainless steel structure - top and bowl in stainless steel AISI 304 - bottom shelf with Omega reinforcement crossbar - hollow core doors - h 100 mm backsplash - adjustable feet - drain and overflow drain included.

					
GDS207M2CS	2000 x 700 x 950(h)	2020 x 720 x 950(h)	67,3 Kg	85 Kg	centrali/central 500 x 500 x 300



Lavello armadiato - 2 vasche centrali con sgocciolatoio
Two central bowls sink - with drainer

GDO120M

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm
Con manopole multigiro

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm
Multiple turn knobs.

GDO120MR





IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con manopole multigiro e rubinetto.

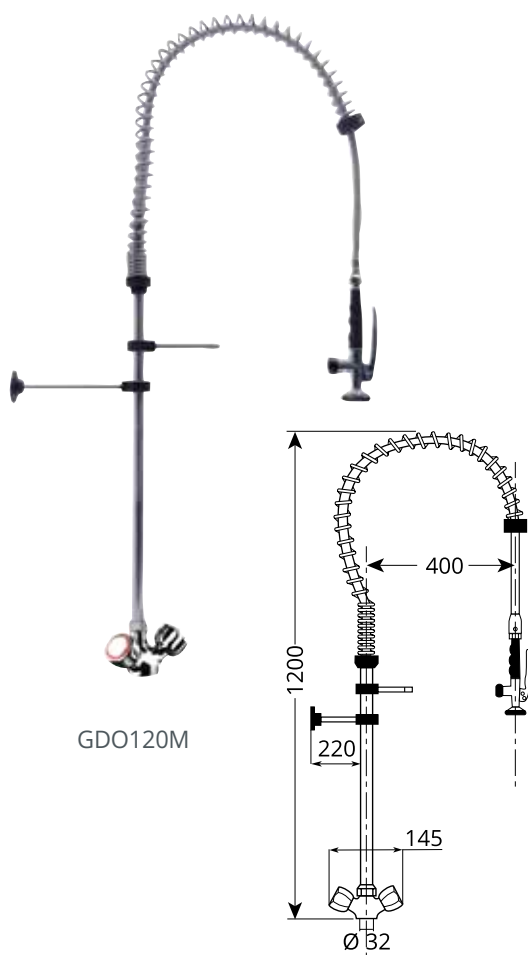
EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - multiple turn knobs and service tap.

GDO70MR

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 700 mm - con manopole multigiro e rubinetto.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 700 mm - multiple turn knobs and service tap.

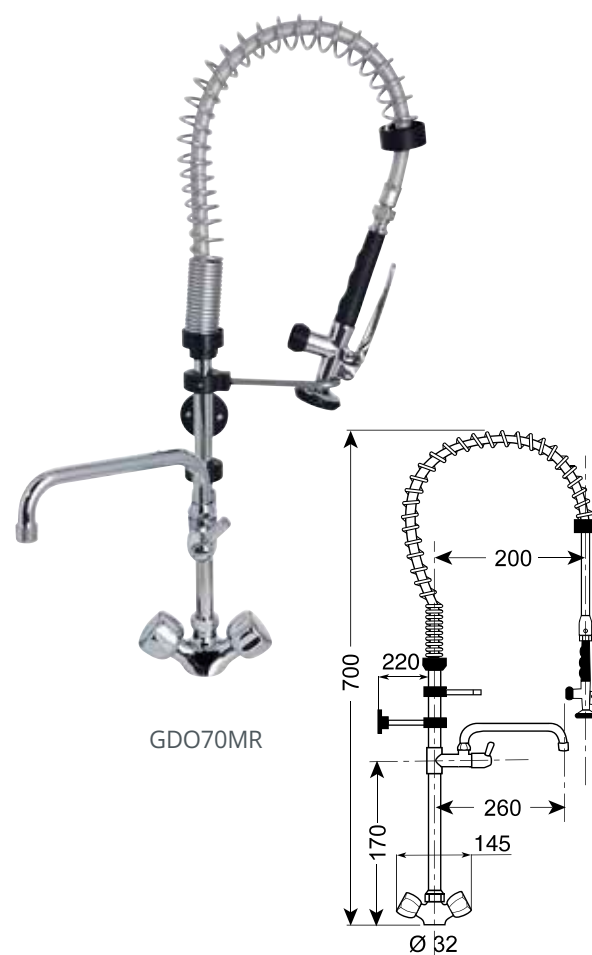
	 mm	 Kg	 Kg
GDO120M	800 x 300 x 100(h)	4,1	4,9
GDO120MR	800 x 300 x 100(h)	4,7	5,5
GDO70MR	800 x 300 x 100(h)	4	4,8



GDO120M



GDO120MR



GDO70MR

GDO120L

IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con leva clinica.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - elbow lever.

GDO120LR





IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 1200 mm - con leva clinica e rubinetto.

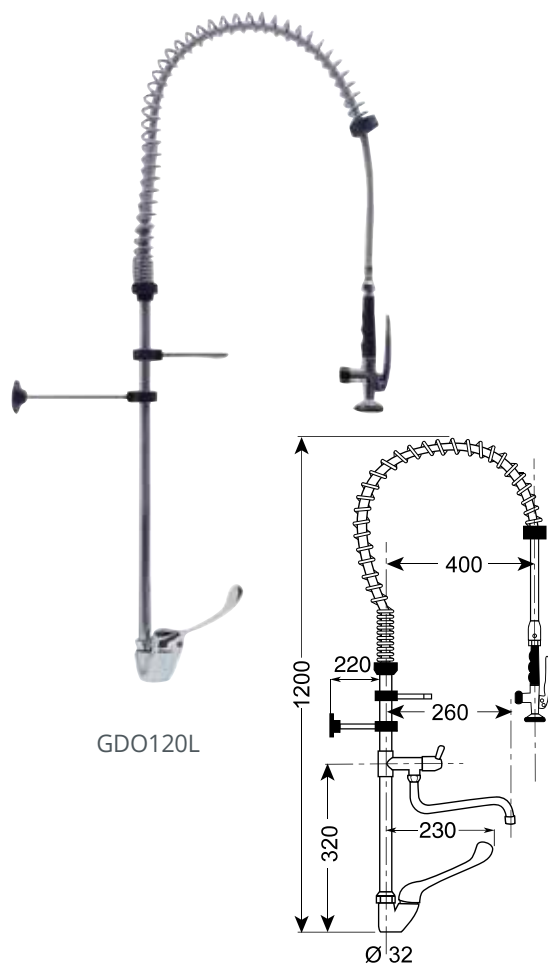
EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 1200 mm - elbow lever and service tap.

GDO70LR

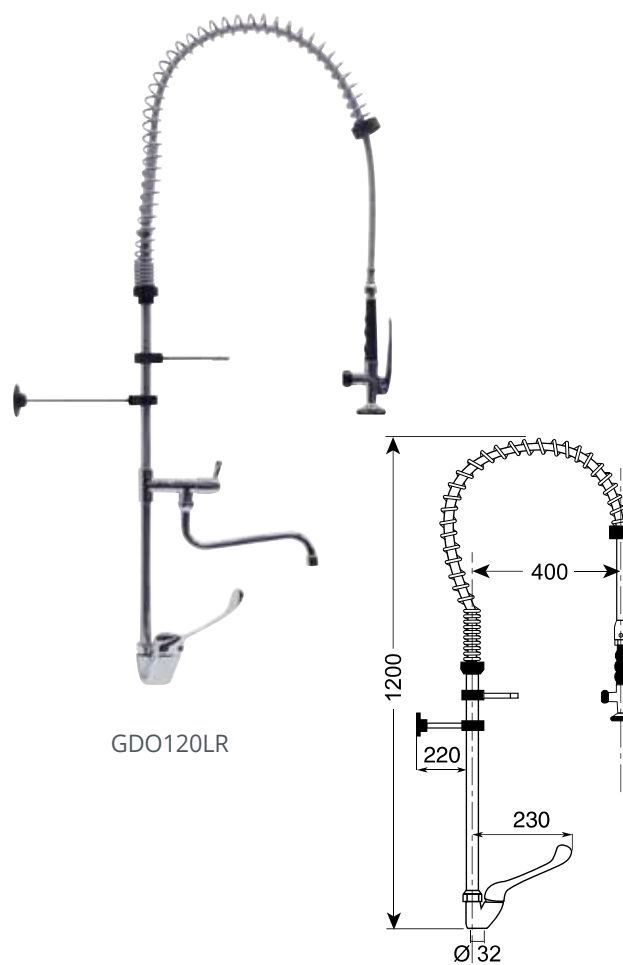
IT Gruppo doccia con miscelatore monoforo h 700 mm - con leva clinica e rubinetto.

EN Pre-rinse unit with single hole mixer h 700 mm - elbow lever and service tap.

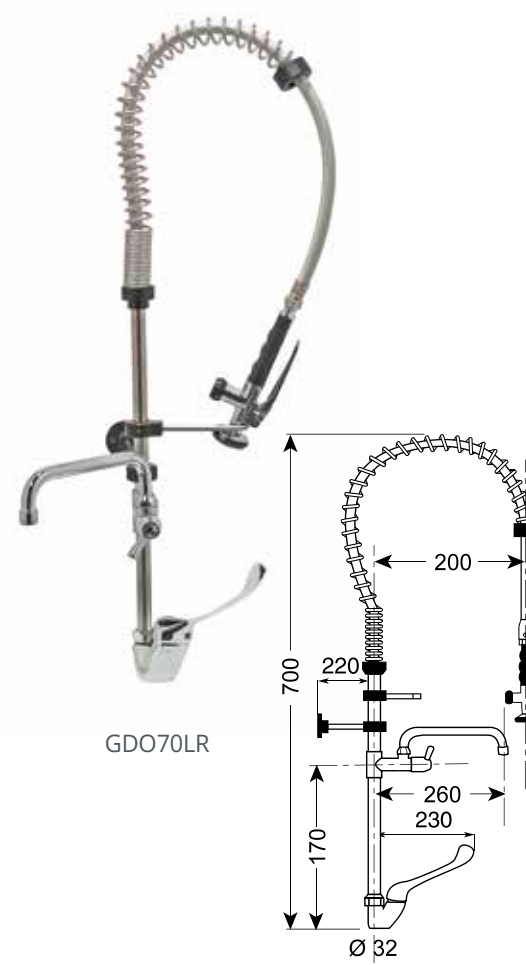
	 mm	 Kg	 Kg
GDO120L	800 x 300 x 100(h)	4,3	5,1
GDO120LR	800 x 300 x 100(h)	4,8	5,6
GDO70LR	800 x 300 x 100(h)	4,1	4,9



GDO120L



GDO120LR







GDO70LR

MIS22LC

IT Miscelatore monoforo con leva clinica - L 220 mm - uscita tubo bassa.

EN Single hole mixer with elbow lever L 220 mm - Lower spout.

	 mm	 Kg	 Kg
MIS22LC	370 x 140 x 70(h)	1	1,1
MIS22LP	370 x 140 x 70(h)	0,95	1,05

MIS22LP

IT Miscelatore monoforo con leva clinica in plastica nera - L 220 mm - uscita tubo bassa.





EN Single hole mixer with black lever L 220 mm - Lower spout.



MISDOES

IT Miscelatore monoforo - leva e doccetta estraibile.

EN Single hole mixer - pull out hose, elbow lever.

	 mm	 Kg	 Kg
MISDOES	340 x 180 x 70(h)	1,6	1,7
RUB30M	420 x 170 x 90(h)	1	1,1

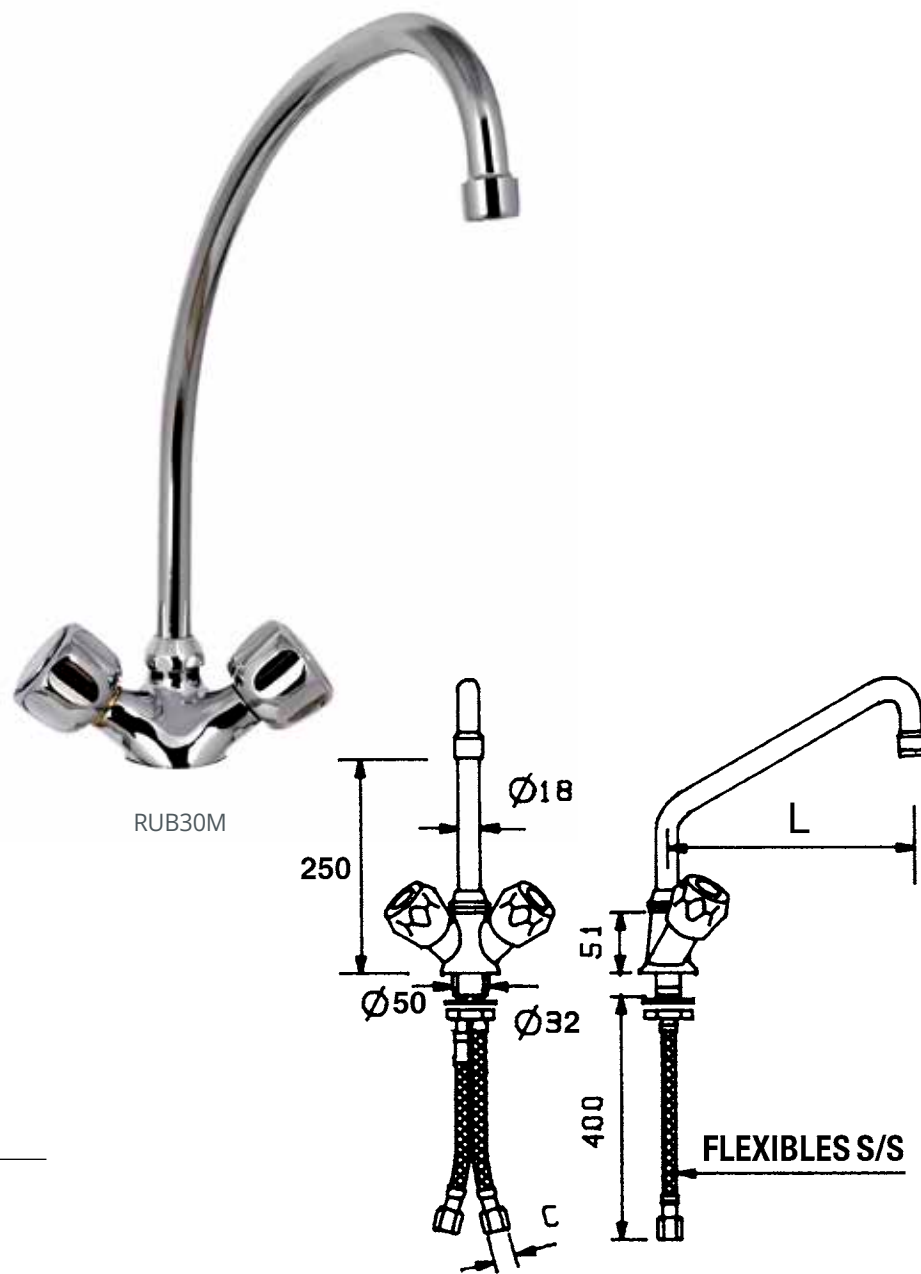
RUB30M

IT Rubinetto monoforo con manopole multigiro L 300 mm.

EN Single hole mixer with multiple turn knobs, L 300 mm.



MISDOES







RUB30M

Miscelatore monoforo
Single hole mixer

PEDA1MON

IT Rubinetto a pedale a terra monoacqua
Blocco unico ad un pedale (1 entrata - 1 uscita).

EN Foot operated tap cold water, floor fixing,
single lever (1 inlet - 1 outlet).

	 mm	 Kg	 Kg
PEDA1MON	290 x 100 x 100(h)	1	1,1
PEDA1MIS	300 x 130 x 110(h)	1,5	1,6

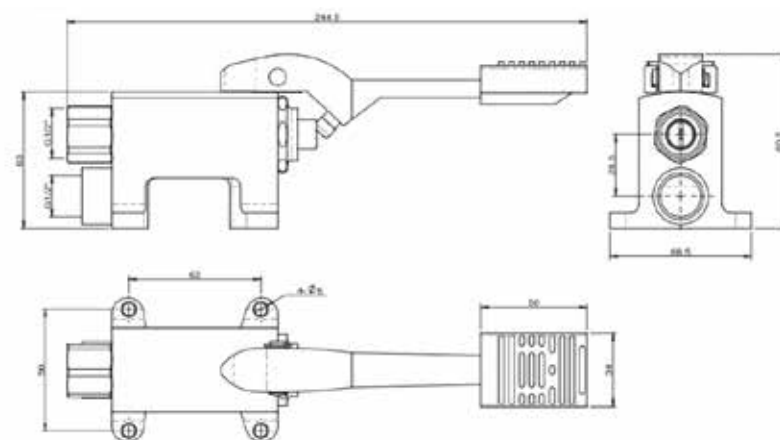
PEDA1MIS

IT Rubinetto a pedale a terra con miscelatore - fissaggio a - blocco
unico ad un pedale (2 entrate - acqua fredda/calda - 1 uscita acqua
miscelata).

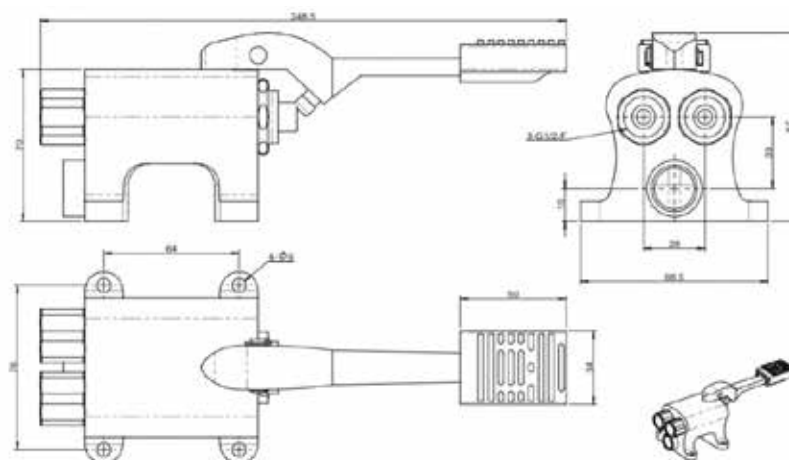
EN Mixer foot operated tap, floor fixing,
single lever (2 water inlet - cold/hot - 1 mixed water outlet).



PEDA1MON



PEDA1MIS



PEDA2





IT Rubinetto a doppio pedale - fissaggio a terra - blocco unico.

EN Mixer foot operated tap, floor fixing, two levers.

BOERO20 - BOERO30

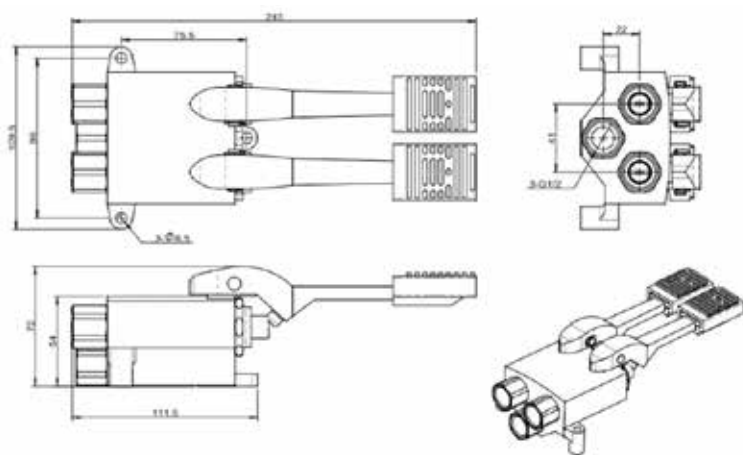
IT Bocca di erogazione orientabile completa di base ø 18 mm.

EN Swivelling spout with base ø 18 mm.

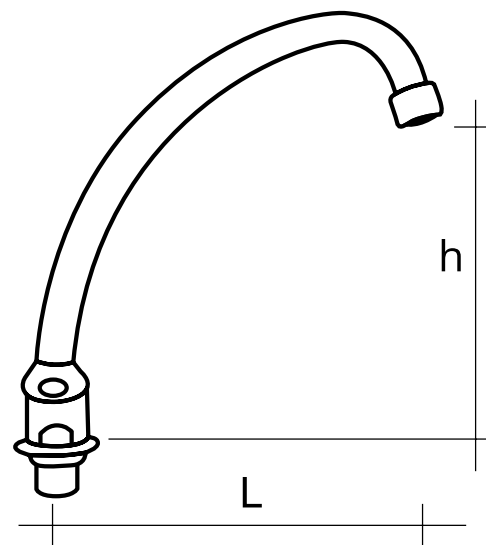
	 mm	 Kg	 Kg
PEDA2	290 x 150 x 100(h)	1,7	1,8
BOERO20	busta pluriball plastic bag	0,23	0,23
BOERO30	busta pluriball plastic bag	0,28	0,28



PEDA2



BOERO20
BOERO30



1/2" GAS

BOERO20 = L 200 mm - h = 180 mm

BOERO30 = L 300 mm - h = 225 mm

Rubinetto per lavamani
Taps for hand washers







Fimar S.p.a.

Via Del Tesoro, 301

47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy

t. +39 0541 670736

info@fimargroup.it

FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT
FORCAR.IT
FORCOLD.IT