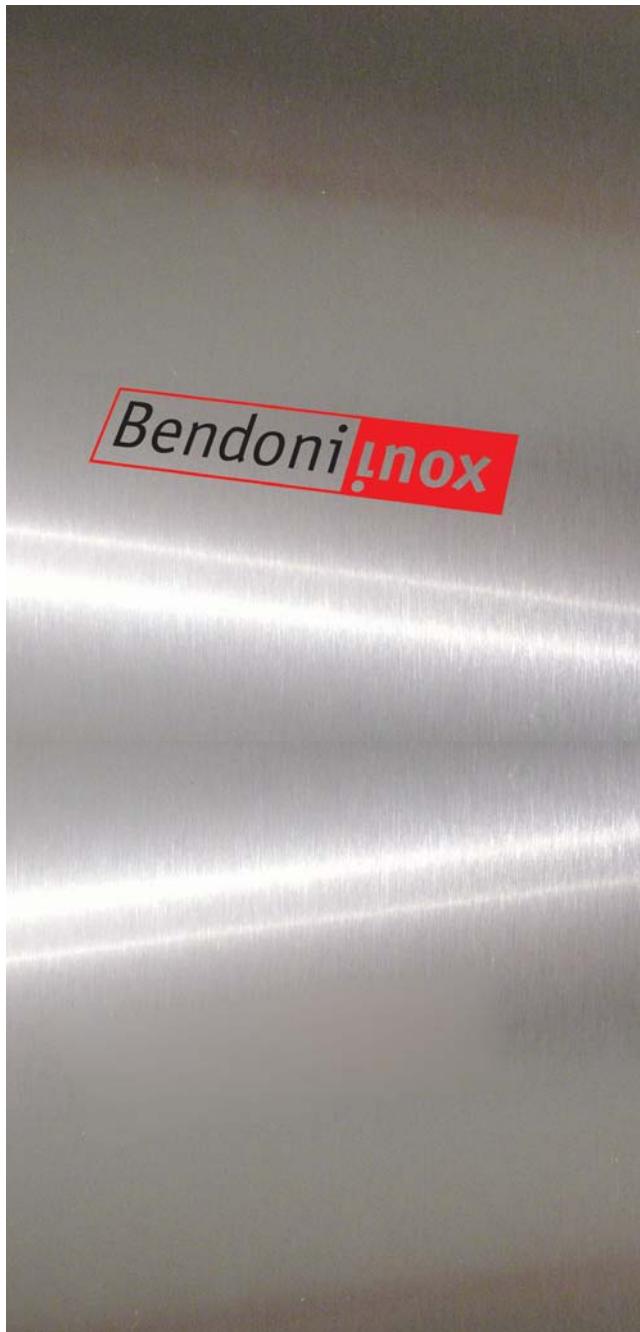


Bendoni Inox

PRODOTTI ED ATTREZZATURE IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL PRODUCTS AND EQUIPMENT

CATALOGO 11.09
CATALOGUE 11.09



L'AZIENDA

L'azienda "BENDONI" nasce nel primo degli anni '70 per iniziativa di Mario Bendoni, a Soci, una frazione del comune di Bibbiena.

L'attività iniziale verteva sulla lavorazione in genere della lamiera: carpenteria, arredamenti per negozi, arredamenti per ufficio.

Alla fine degli anni '80 in azienda arriva Luca Bendoni, figlio di Mario, ed attuale amministratore, che orienta la "BENDONI INOX" a specializzarsi nella lavorazione della lamiera di acciaio inossidabile.

Gli anni '90 segnano l'inizio di un graduale e costante sviluppo tecnologico dei sistemi produttivi: Punzonatrice cnc, presse piegatrici innovative, taglio laser per lamiere e per tubolari, robotizzazione della piegatura, sistemi informatici di progettazione, di cad-cam, di gestione della produzione.

Oggi la "BENDONI INOX Srl" è una azienda che opera con professionalità ed esperienza nel settore dei prodotti ed attrezzature in acciaio inossidabile destinate ai processi alimentari, presente attraverso una capillare e collaudata rete commerciale in tutta Italia e con importanti punti di riferimento in molti paesi europei ed extra europei.

Ancora oggi la nostra sede, recentemente rinnovata ed ampliata, è a Soci, in Toscana, circondata dal verde e dalla quiete delle foreste Casentinesi.



THE COMPANY

The company "BENDONI" was founded in the early 1970s upon the initiative of Mario Bendoni, in Sodi, a small village in the municipality of Bibbiena.

At the outset, the business revolved around the general processing of sheet metal for joinery, shop fittings and office furnishings.

At the end of the 1980s, Mario's son Luca came into the company. Currently the director, he oriented "BENDONI INOX" towards specialising in processing stainless steel sheet metal. The 1990s marked the beginning of the gradual and constant technological development of the production systems: with CNC punches, innovative bending presses, laser cutting for sheet and tubular metal, robot-operated bending, and IT design, CAD-CAM and production management systems.

Today "BENDONI INOX Srl" is a professional and experienced company manufacturing stainless steel products and equipment for the food sector. It has a widespread, tried and tested network of agents all over Italy and also has important points of reference in many countries both inside and outside Europe.

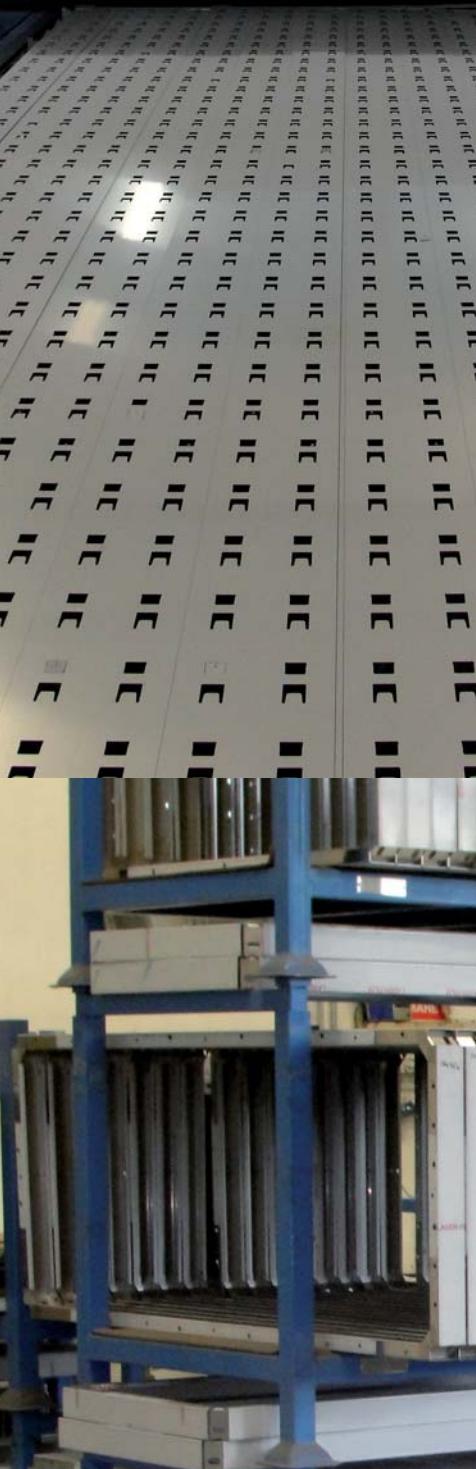
Our recently renovated and extended HQ is still in Sodi, Tuscany, surrounded by the tranquil, green forests of the Casentino area.



ORGANIZZAZIONE

Siamo convinti che il successo di una azienda sia legato al raggiungimento di obiettivi primari quali l'aumento della soddisfazione del cliente, il miglioramento dei processi aziendali, la tutela dei propri lavoratori nel rispetto dei principi di responsabilità sociale e il rispetto dei principi di tutela dell'ambiente in cui opera. Per questo da sempre siamo impegnati a promuovere, sviluppare e sostenere la continua innovazione tecnologica degli impianti di produzione al fine di aumentare la propria capacità produttiva e migliorare la qualità delle lavorazioni effettuate nel rispetto di tutti i principi di sicurezza e salute dei propri lavoratori e tutela ambientale. Monitoraggio ed analisi di tutte le indicazioni fornite dalle parti interessati, in materia di qualità di prodotti e servizi, gestione ambientale, responsabilità sociale avvalendosi di collaudate norme di gestione internazionali e di moderni strumenti di controllo informatici.

La formazione ed addestramento di tutto il personale finalizzata ad aumentarne le competenze tecniche e professionali ed a tutelarne la salute e sicurezza. L'impegno ad utilizzare fornitori che condividano con noi il pieno rispetto dei requisiti di qualità, di tutela dell'ambiente nel quale operano e di rispetto dei principi di responsabilità sociale. Le certificazioni ISO9001-2008 per la qualità, la ISO14001-2004 per la gestione ambientale e la SA8000-2008 delle quali siamo in possesso attestano la nostra politica aziendale.



ORGANIZATION

We firmly believe that a company's success rests in the fact that it has achieved its primary objectives, such as improving customer satisfaction, expanding corporate processes, safeguarding workers in terms of the principles of social responsibility, and supporting principles that protect the environment it operates in. This is why we have always been committed to promoting, developing and supporting constant technological innovation in manufacturing systems in order to boost our production capacity and improve work process quality while safeguarding the health and safety of workers as well as the environment. We monitor and analyse all of the information we receive from interested parties on product and service quality, environmental management and social responsibility with the aid of proven international management techniques and modern, state-of-the-art IT monitoring devices. Our staff has been fully trained and instructed in order to both optimise their technical and professional skills and safeguard their health and safety. We are committed to working with suppliers that share our respect for quality requirements, our belief in safeguarding the environment we work in and well as our principles of social responsibility. We have been awarded ISO9001-2008 quality certification and ISO14001-2004 environmental management certification in addition to SA8000-2008 certification, which certify our corporate policies.



ATTIVITÀ

Noi realizziamo prodotti ed attrezzature in acciaio inossidabile.

I campi di utilizzo dei nostri prodotti sono tutti quelli toccati dai processi alimentari: Ristorazione, catering, grande distribuzione, industria alimentare, pasticceria, pescheria, pizzeria, panificazione, gelateria, bar, lavorazione di carne, ortofrutticoli, latticini, salumi.

I prodotti e le attrezzature neutro in acciaio inossidabile da noi prodotte sono: Tavoli da lavoro di ogni genere e dimensione, lavatoi, rubinetteria, lavamani, sterilizza coltelli, armadi di pensili, armadi porta stoviglie, armadietti, scaffalature componibili, mensole, armadietti spogliatoio, cappe aspiranti, retro banchi per bar, carrelli, banchi per il pesce, linee di prodotto specifiche per la pasticceria, la pizzeria, la lavorazione della carne.

L'ufficio tecnico della nostra azienda lavora per progettare e sviluppare nuovi prodotti, ottimizzare quelli esistenti, cercare soluzioni alle problematiche che incontriamo, proporre attrezzature efficienti, funzionali e gradevoli.

Tutto quello che produciamo, quello che ci riesce bene, e quello che non è come avremmo voluto, lo facciamo sempre con tutta la professionalità, la volontà e la passione che ancora oggi, dopo quasi 40 anni di attività, mettiamo in ogni nostra giornata di lavoro ed in ogni singolo oggetto che realizziamo.





ACTIVITIES

We make products and equipment in stainless steel.

Our products are for use in all processes in the food sector: in restaurants, catering and large-scale retail, for the food industry, confectioners, fish markets, pizzerias, bakers, ice-cream shops, bars, and for handling meat, fruit and vegetables, dairy products and charcuterie.

Our range of neutral stainless steel products includes: worktables of all kinds and sizes, sinks, taps, washbasins, knife sterilisers, hanging cupboards, cupboards for tableware, cabinets, sectional shelving and brackets, changing-room lockers, extractor hoods, rear counters, trolleys, fish bars, specific product lines for confectioners, pizzerias and meat processing. The job of our technical office is to design and develop new products and improve existing ones, to look for solutions to the problems we come across, and to come up with efficient, functional and attractive pieces of equipment.

Everything that we produce, from the items that come out well to the ones that didn't turn out as we wanted, is always made with the professionalism, drive and passion that we still put into every day at work and into every single object that we make, even almost 40 years in the business.



Bendoni!nox



1 LINEA PESCHERIA
FISH-MARKET LINE

11

2 RETRO BAR NEUTRO
NEUTRAL CAFETERIA FURNITURE

19

3 SCAFFALATURA INOX "SPRINT"
S/S "SPRINT" SHELVING

27

4 LINEA PASTICCERIA
PAstry AND BAKERY LINE

33

5 TAVOLI ED ARMADI
TABLES AND CUPBOARDS

45

6 LAVAGGIO ED IGIENE
WASHING AND HYGIENE

65

7 ASPIRAZIONE
EXHAUST SYSTEMS

79

8 SCAFFALATURA LINEA "PREVERNICIATO"
"PRE-VARNISHED" LINE SHELVING

87

9 CARRELLI
TROLLEYS

91

10 RETRO BANCHI "MAGNUM"
"MAGNUM" REAR COUNTERS

99

11 LINEA CARNI
MEAT LINE

105

12 TAVOLI "MAGNUM"
"MAGNUM" TABLES

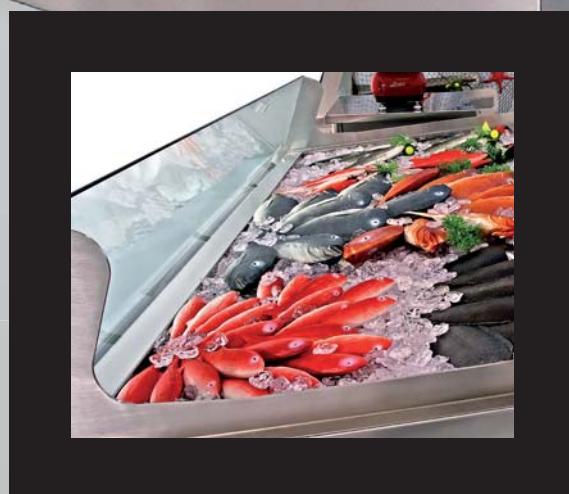
111

13 TAVOLI "POLY"
"POLY" TABLES

119

Bendoni Inox





Elevata visibilità del prodotto esposto, funzionalità, modularità e soprattutto igiene caratterizzano il nostro modo di concepire la "Pescheria".

È seguendo questi concetti per noi fondamentali che abbiamo realizzato una linea di moderni banchi ittici, per pesce e per mitili, e di neutro specializzato.

I banchi ittici sono realizzati di due dimensioni, con protezione anteriore in vetro diritto o curvo e con diverse tipologie di basamento.

Our concept of a "fish-market" features improved visibility for the products on display, combined with functionality, modularity and - above all - hygiene. These concepts are essential. As such, have designed a modern line of fish counters for fish and mussels, as well as specialised neutral fish counters. Our fish counters are available in two sizes. They come with either straight or curved glass covers at the front and different types of bases.

BANCO PESCE REFRIGERATO

Vasca inox AISI 316 con foro di scarico, isolamento in poliuretano espanso con serpentina annegata per refrigerazione a contatto, falso fondo forato asportabile, display di visualizzazione temperatura lato pubblico.

Protezione lato pubblico con vetro temperato diritto di 10 o curvo di 6, barra antiurto in tubo, spalle laterali sagomate in acciaio inox.

La vasca può essere appoggiata su muretti in opera oppure completa di due tipi di struttura in acciaio inox AISI 304: completamente chiusa con andamento curvilineo oppure con due gamboni portanti. In entrambi i casi il gruppo refrigerante e gli allacciamenti tecnici sono nascosti all'interno di pannelli ispezionabili.

REFRIGERATED FISH COUNTER

AISI 316 stainless steel tank with drainage hole, expanded polyurethane insulation with an embedded coil for refrigeration on contact, a perforated, removable false bottom, and a temperature display on the side visible to the public.

The side facing the public has straight 10 mm tempered glass or curved 6 mm tempered glass, a shockproof bar, and shaped stainless steel edges. The tank can be positioned either on a masonry base or can be completed using two types of AISI 304 stainless steel structures. The first is curved and closed on all sides while the second has two large, supporting legs. In both cases, the refrigerating unit and technical connections are concealed inside panels that can be accessed for inspection.



690 GP 210 RV



690 BP 210 RC



690 GP 210 RC

**BANCO PESCE
PREDISPOSTO PER REFRIGERAZIONE**

Vasca inox AISI 316 con foro di scarico, isolamento di poliuretano espanso con serpentina annegata per refrigerazione a contatto, falso fondo forato asportabile, display di visualizzazione temperatura lato pubblico.

Protezione lato pubblico con vetro temperato diritto di 10 o curvo di 6, barra antiurto in tubo, spalle laterali sagomate in acciaio inox.

La vasca può essere appoggiata su muretti in opera oppure completa di due tipologie di struttura in acciaio inox AISI 304: completamente chiusa con andamento curvilineo oppure con due gamboni portanti. In entrambi i casi gli allacciamenti tecnici sono nascosti all'interno di pannelli ispezionabili.

FISH COUNTER DESIGNED FOR REFRIGERATION

AISI 316 stainless steel tank with drainage hole, expanded polyurethane insulation with an embedded coil for refrigeration on contact, a perforated, removable false bottom, and a temperature display on the side visible to the public.

The side facing the public has straight 10 mm tempered glass or curved 6 mm tempered glass, a shockproof bar, and shaped stainless steel edges.

The tank can be positioned either on a masonry base or can be completed using two different types of AISI 304 stainless steel structures. The first is curved and closed on all sides while the second has two large, supporting legs. In both cases, the technical connections are concealed inside panels that can be accessed for inspection.



690 VP 210 PV



690 BP 210 PC



690 BP 210 PV



690 GP 210 PC





690 VP 210 NC



690 VP 210 NC

BANCO PESCE NEUTRO

Vasca inox AISI 316 con foro di scarico, isolamento con poliuretano espanso, falso fondo forato asportabile. Protezione lato pubblico con vetro temperato diritto di 10 o curvo di 6, barra antiurto in tubo, spalle laterali sagomate in acciaio inox. La vasca può essere appoggiata su muretti in opera oppure completa di due tipologie di struttura in acciaio AISI 304: completamente chiusa con andamento curvilineo oppure con due gambo portanti. In entrambi i casi gli allacciamenti tecnici sono nascosti all'interno di pannelli ispezionabili.

NEUTRAL FISH COUNTER

AISI 316 stainless steel tank with drainage hole, expanded polyurethane insulation and removable, perforated false bottom. The side facing the public has straight 10 mm tempered glass or curved 6 mm tempered glass, a shockproof bar, and shaped stainless steel edges. The tank can be positioned either on masonry base or can be completed using two different types of AISI 304 stainless steel structures. The first is curved and closed on all sides while the second has two large, supporting legs. In both cases, the technical connections are concealed inside panels that can be accessed for inspection.



690 BM 105 RV



BANCO MITILI

Vasca inox AISI 316 con foro di scarico, isolamento di poliuretano espanso con serpentina annegata per refrigerazione a contatto (non nella versione neutra), falso fondo forato asportabile, display di visualizzazione temperatura lato pubblico (non nella versione neutra).

Protezione lato pubblico con vetro temperato diritto di 10, barra antiurto in tubo, spalle laterali sagomate in acciaio inox.

La vasca può essere appoggiata su muretti in opera oppure completa di struttura in acciaio AISI 304 completamente chiusa con andamento curvilineo. Il gruppo refrigerante (solo nella versione refrigerata) e gli allacciamenti tecnici sono nascosti all'interno di pannelli ispezionabili.

MUSSEL COUNTER

AISI 316 stainless steel tank with drainage hole, expanded polyurethane insulation with an embedded coil for refrigeration on contact (not available in the neutral version), perforated, removable false bottom, and temperature display on the side visible to the public (not available in the neutral version). The side facing the public is protected with straight 10 mm tempered glass, a shockproof bar, and shaped, stainless steel edges.

The tank can be positioned either on masonry base or can be completed using a closed, curved AISI 304 stainless steel structure. In both cases, the refrigeration unit (refrigerated version only) and technical connections are concealed inside panels that can be accessed for inspection.





692 PA 0806 GM

**BANCO AMMOLLO**

Vasca inox AISI 304 con foro di scarico dotato di rubinetto e predisposizione per l'applicazione di rubinetto di carico, disponibile nella versione con profilo abbinabile ai banchi pesce o nella versione a pozzetto.

Quella abbinabile ai banchi pesce ha la protezione con vetro diritto di 10, barra antiurto in tubo, spalle laterali sagomate inox e può essere appoggiata su muretti in opera oppure completa di struttura chiusa con andamento curvilineo.

Quella a pozzetto, fornita con gambine fisse o con ruote di diametro 100 può essere completa di supporto per l'applicazione di un rubinetto di carico (versioni "GM" ed "RM").

SOFTEN COUNTER

AISI 304 stainless steel tank with drainage hole complete with tap and fittings to apply an inlet valve. The counter is available both in a version that can be used in conjunction with fish counters and in a well basin version.

The version that can be combined with fish counters has a straight 10 mm protective glass cover, a shockproof bar, and shaped, stainless steel edges and can be positioned on masonry base or completed with a curved, closed structure.

The well basin version is fitted with either small, fixed legs or wheels with a diameter of 100 mm and can be fitted with supports to mount an inlet valve ("GM" and "RM" versions).



692 PA 0806 R



692 PA 0806 G

**BANCO CASSA ED ANGOLI**

Elementi neutri in acciaio inox AISI 304 di raccordo lineare, angolare 45° o angolare 90° utilizzabili in accostamento ai banchi pesce e mitili per realizzare un punto cassa o per l'esposizione di prodotti di complemento (vino, spezie, prodotti conservati) o semplicemente un piano di servizio. Piano inox, senza protezione anteriore, con struttura completamente chiusa con andamento curvilineo.

Il banco cassa è fornito completo di un cassetto sottostante in acciaio inox e di parte sottostante con anta a battente e piano intermedio.

CASH COUNTER AND CORNERS

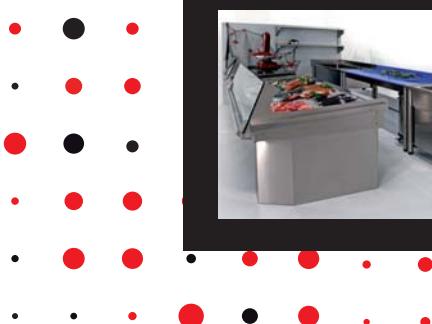
These neutral elements in AISI 304 stainless steel for linear - 45° or 90° - corner connections can be used in conjunction with fish and mussel counters to create a cash area, as a display for complementary products (wines, spices, preserved products) or simply as a service counter.

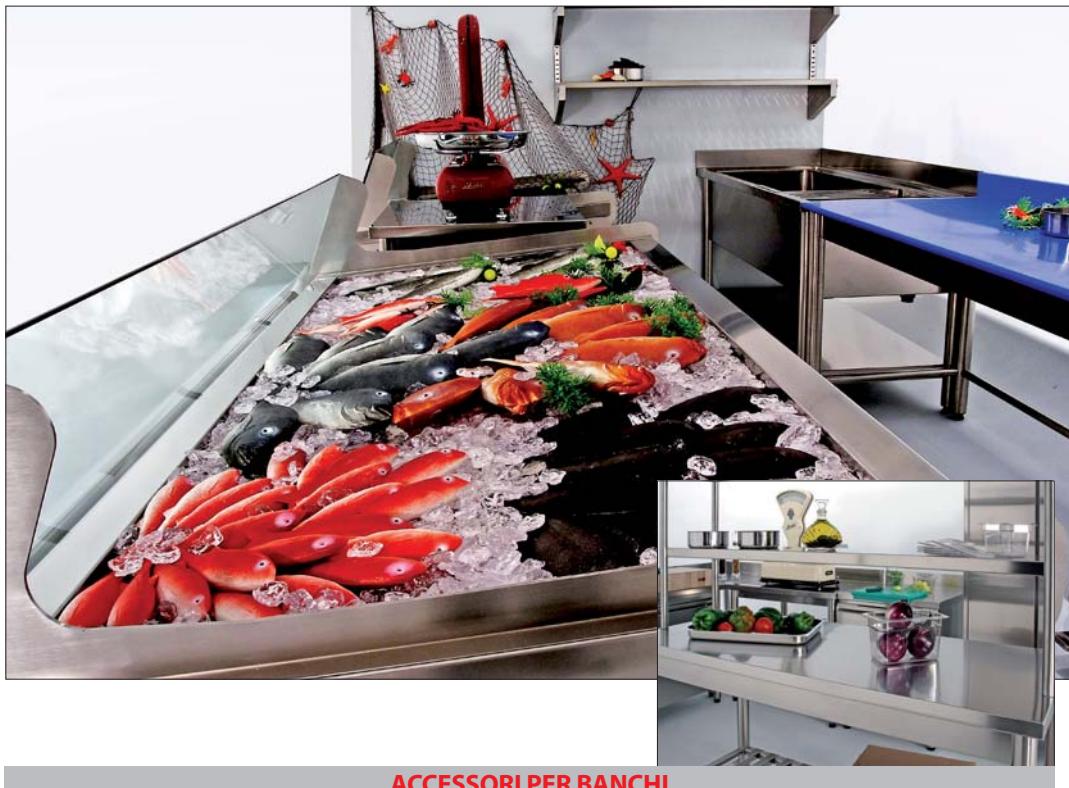
Closed, curved stainless steel counter without protection at the front.

The cash counter is provided complete with a stainless steel drawer underneath it and an underlying area with a hinged door and middle shelf.



49Y 07007 NR1





ACCESSORI PER BANCHI

Utili accessori quali barre forate inox per il lavaggio automatico della vasca con acqua calda, oppure piani porta bilancia o di servizio, in acciaio inox o polietilene, rendono più funzionale l'utilizzo dei banchi pesce.

I piani porta bilancia possono essere completi di porta sacchetti, sia del tipo in rotolo che del tipo a foglio singolo.

ACCESSORIES FOR COUNTERS

Useful accessories, such as stainless steel bars with holes to wash tanks automatically using hot water, service and weighing scale counters in either polyethylene or stainless steel are available to make the fish counters even more functional.

Weighing scale counters can be fitted with a bag dispenser for either rolls or individual sheets.



LP 150



TAVOLI E LAVELLI PER LAVORAZIONE PESCE

Una articolata gamma di specifici lavelli di cernita, un vascone, ed una originale isola di lavoro, tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 trovano la loro collocazione ideale negli spazi di lavoro necessari per la pulitura e preparazione del pesce.

Questi vengono completati da una nutrita collezione di accessori di estrema utilità: pattumiere, taglieri, porta coltelli, rubinetterie.

TABLES AND SINKS FOR FISH PROCESSING

A wide range of specific selection sinks, a large tank and a unique workstation have all been designed in AISI 304 stainless steel and are perfect for work areas used to clean and prepare fish.

These items are completed by an ample collection of highly useful accessories such as dustbins, chopping boards, knife holders and taps.

LP 120



LP 100 D + PLUS



LP 100 D



207 14 S + PLUS



207 14 S



BANCO PESCE REFRIGERATO REFRIGERATED FISH COUNTER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 690 BP 105/210 RV	Struttura onda – Vetro diritto	Larghezza Width 1050/2100
2 690 GP 210 RV	Con gamboni – Vetro diritto	Larghezza Width 2100
3 690 VP 105/210 RV	Solo vasca – Vetro diritto	Larghezza Width 1050/2100
4 690 BP 210 RC	Struttura onda – Vetro curvo	Larghezza Width 2100
5 690 GP 210 RC	Con gamboni – Vetro curvo	Larghezza Width 2100
6 690 VP 210 RC	Solo vasca – Vetro curvo	Larghezza Width 2100

- [1] Wave structure – Straight glass
[3] Only tank – Straight glass
[5] With legs – Curved glass

- [2] With legs – Straight glass
[4] Wave structure – Curved glass
[6] Only tank – Curved glass



BANCO PESCE PREDISPOSTO PER REFRIGERAZIONE FISH COUNTER DESIGNED FOR REFRIGERATION

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 690 BP 105/210 PV	Struttura onda – Vetro diritto	Larghezza Width 1050/2100
2 690 GP 210 PV	Con gamboni – Vetro diritto	Larghezza Width 2100
3 690 VP 105/210 PV	Solo vasca – Vetro diritto	Larghezza Width 1050/2100
4 690 BP 210 PC	Struttura onda – Vetro curvo	Larghezza Width 2100
5 690 GP 210 PC	Con gamboni – Vetro curvo	Larghezza Width 2100
6 690 VP 210 PC	Solo vasca – Vetro curvo	Larghezza Width 2100

- [1] Wave structure – Straight glass
[3] Only tank – Straight glass
[5] With legs – Curved glass

- [2] With legs – Straight glass
[4] Wave structure – Curved glass
[6] Only tank – Curved glass



BANCO PESCE NEUTRO NEUTRAL FISH COUNTER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 690 BP 105/210 NV	Struttura onda – Vetro diritto	Larghezza Width 1050/2100
2 690 GP 210 NV	Con gamboni – Vetro diritto	Larghezza Width 2100
3 690 VP 105/210 NV	Solo vasca – Vetro diritto	Larghezza Width 1050/2100
4 690 BP 210 NC	Struttura onda – Vetro curvo	Larghezza Width 2100
5 690 GP 210 NC	Con gamboni – Vetro curvo	Larghezza Width 2100
6 690 VP 210 NC	Solo vasca – Vetro curvo	Larghezza Width 2100

- [1] Wave structure – Straight glass
[3] Only tank – Straight glass
[5] With legs – Curved glass

- [2] With legs – Straight glass
[4] Wave structure – Curved glass
[6] Only tank – Curved glass

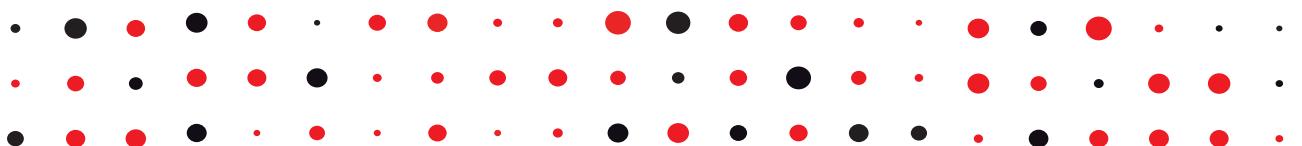


BANCO MITILI MUSSEL COUNTER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 690 BM 105 RV	Refrigerato – Struttura onda	Larghezza Width 1050
2 690 VM 105 RV	Refrigerato – Solo vasca	Larghezza Width 1050
3 690 BM 105 PV	Predisposto – Struttura onda	Larghezza Width 1050
4 690 VM 105 PV	Predisposto – Solo vasca	Larghezza Width 1050
5 690 BM 105 NV	Neutro – Struttura onda	Larghezza Width 1050
6 690 VM 105 NV	Neutro – Solo vasca	Larghezza Width 1050

- [1] Refrigerated – Wave structure
[3] Predisposed – Wave structure
[5] Neutral – Wave structure

- [2] Refrigerated – Only tank
[4] Predisposed – Only tank
[6] Neutral – Only tank




**BANCO AMMOLLO
SOFTEN COUNTER**

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 690 BA 105 NV	Struttura onda	Larghezza Width 1050
2 690 VA 105 NV	Solo vasca	Larghezza Width 1050
3 692 PA 0806 G/GM	Vasca a pozetto – Con gambine	800x650+50x800h
4 692 PA 0806 R/RM	Vasca a pozetto – Con ruote	800x650+50x780h
[1] Wave structure		[2] Only tank
[3] Well tank – With legs		[4] Well tank – With wheels


**BANCO CASSA ED ANGOLI
CASH COUNTER AND CORNERS**

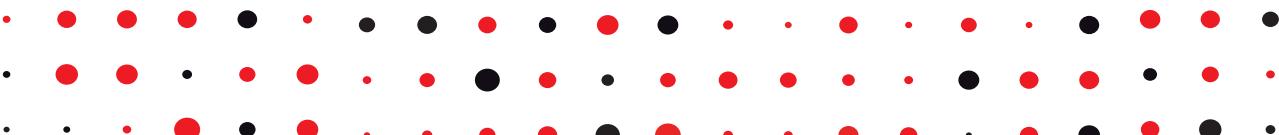
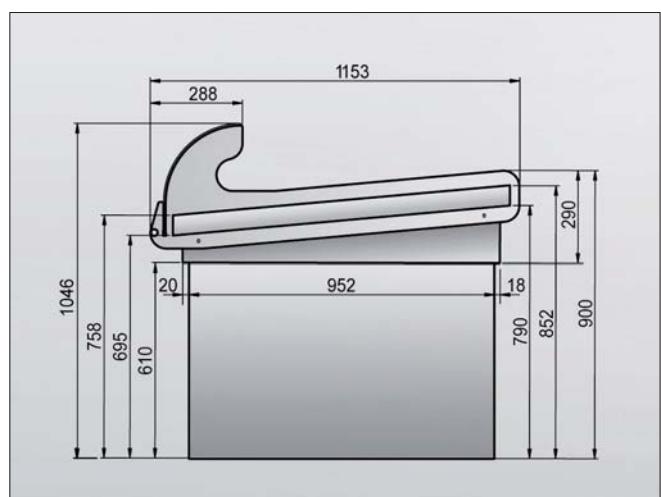
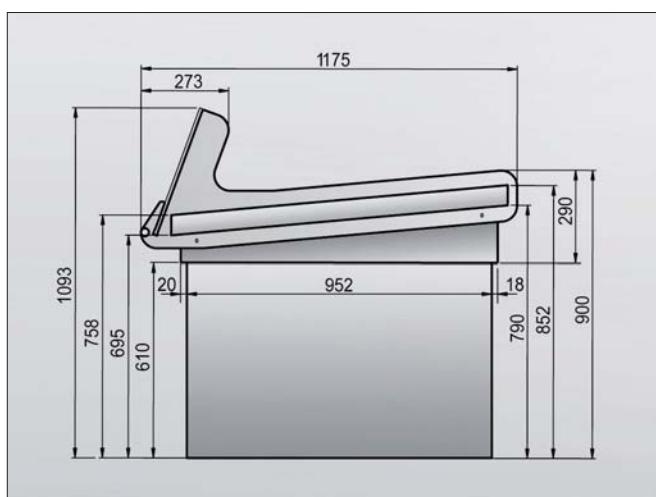
Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 694 BC 070 NN	Banco cassa – Struttura onda	700x1050 Profondità Depth x805h
2 696 BA 045 NN	Raccordo angolo 45° - Struttura onda	1050 Profondità Depth x805h
3 696 BA 090 NN	Raccordo angolo 90° - Struttura onda	1050 Profondità Depth x805h
[1] Cash-counter – Wave structure		[2] 45° corner connection – Wave structure
[3] 90° corner connection – Wave structure		


**ACCESSORI PER BANCHI
ACCESSORIES FOR COUNTERS**

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 VM 105/210 BL	Barra lavaggio per banchi 1050/2100	
2 VM 054 I/P P	Porta bilancia – Piano inox/polietilene	500x400
3 VM 054 I/P R	Porta bilancia + sacchetti rotolo – Piano inox/polietilene	500x400
4 VM 054 I/P C	Porta bilancia + sacchetti foglio – Piano inox/polietilene	500x400
[1] Washing bar for counter 1050/2100		
[3] Shelf for weighing scales – Stainless steel/polyethylene shelf		
[3] Shelf for weighing scales + roll bag – Stainless steel/polyethylene shelf		
[4] Shelf for weighing scales + sheet bag – Stainless steel/polyethylene shelf		


**TAVOLI E LAVELLI PER LAVORAZIONE PESCE
TABLES AND SINKS FOR FISH PROCESSING**

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 LP 100/120 D/S	Lavello di cernita	1000/1200x600x900h
2 207 12/14 D/S	Lavello di cernita	1200/1400x700x900h
3 LP 150	Isola Marina	1400+1400x600PxDx900h
4 LP 120	Vascone di cernita	1200x700x900h
[1] Selection sink		[2] Selection sink
[3] Marina workstation		[4] Selection tank



Bendoni Inox





Realizzata rigorosamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, la nostra proposta di elementi per la composizione di mobili retro banco bar comprende: Mobili e sopralzzi porta macchina da caffè, basi neutre a giorno, chiuse con ante scorrevoli od a battente, cassetiere, porta palline per pizza, tramogge rifiuti basculanti, ad angolo, tutte completabili con top superiori inox di nostra fornitura oppure di altro materiale e tutte fornite, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta.

Rigorously designed in satin scotch-brite AISI 304 stainless steel, our neutral cafeteria furniture range includes: cafeteria furniture and top compartments, neutral open bases, or bases with sliding or hinged doors, drawers, dough ball containers, and tilting, corner dustbin hoppers. All of these can be completed with upper stainless steel tops supplied by us as well as other materials. In the standard version, the furniture is available with adjustable legs, which can be replaced by open or closed stainless steel wainscoting.



MOBILE MACCHINA CAFFÈ - TRAMOGGIA CAFFÈ



880 126 C UAD



880 126 C UAD



881 126 C UGD



887 1260 / 888 1260



880 127 B UAD

Linea di mobili porta macchina da caffè in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite dotati di batti fondi con tramoggia di raccolta sottostante. La versione "C" è dotata anche di un cassetto normale inox.

La parte sottostante, oltre alla tramoggia di raccolta, può essere a giorno oppure chiusa con anta a battente e nella versione standard è fornita con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta. Il modello standard è fornito completo di top superiore inox con alzatina posteriore di 60h e foro per il passaggio dei cavi con borchia di finitura.

CAFETERIA FURNITURE – COFFEE COLLECTION HOPPER

Line of coffee collection hoppers in satin scotch-brite AISI 304 stainless steel equipped with a dred drawer and a collection hopper underneath. The "C" version has also been equipped with a normal, stainless steel drawer.

In addition to the collection hopper, the bottom can be either open or fitted with a hinged door. In the standard version, it is supplied with adjustable legs that can be replaced with closed or open stainless steel wainscoting.

The standard model is available complete with an upper stainless steel top with a 60h splash-back, wiring hole and finishing boss.

MOBILE MACCHINA CAFFÈ CASSETTO CAFFÈ E NORMALE

Linea di mobili porta macchina da caffè in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite dotati di un cassetto con barra batti fondi e di un cassetto normale inox.

La parte sottostante può essere personalizzata a piacere combinando tra di loro: divisorio centrale, vani a giorno, anta a battente di chiusura destra o sinistra e tramoggia rifiuti basculante.

La versione standard è fornita con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta, e con top superiore inox con alzatina posteriore di 60h e foro per il passaggio dei cavi con borchia di finitura.

CAFETERIA FURNITURE

COFFEE DRAWER AND DRAWER

Line of cafeteria furniture in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel equipped with a drawer with dred bar and a normal stainless steel drawer.

The bottom part can be customised to suit individual needs, using a combination of the following: a central divider, open spaces, a hinged door closing either on the left or right, and tilting dustbin hopper.

The standard model is available with adjustable legs that can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting, an upper stainless steel top with a 60h splash-back, and a wiring hole with a finishing boss.

880 127 2 TAD



880 127 2 AAS



880 127 2 AGD



881 127 2 GGS



880 127 2 GTD



MOBILE MACCHINA CAFFÈ – CASSETTO CAFFÈ DESTRO



880 127 D AAS



880 127 D GAD



881 127 D GTD



880 127 D ATD

Linea di mobili porta macchina da caffè in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite dotati di un cassetto con barra batti fondi posizionato a destra operatore. La parte sottostante può essere personalizzata a piacere combinando tra di loro: divisorio centrale, vani a giorno, anta a battente di chiusura destra o sinistra e tramoggia rifiuti basculante.

La versione standard è fornita con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta, e con top superiore inox con alzatina posteriore di 60h e foro per il passaggio dei cavi con borchia di finitura.

CAFETERIA FURNITURE – RIGHT COFFEE DRAWER

Line of cafeteria furniture in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel is equipped with a drawer with a dred bar positioned on the right-hand side of the operator. The bottom part can be customised to suit individual needs, using a combination of the following: a central divider, open spaces, a hinged door closing either on the left or right, and tilting dustbin hopper.

The standard model is available with adjustable legs that can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting, an upper stainless steel top with a 60h splash-back, and a wiring hole with a finishing boss.

MOBILE MACCHINA CAFFÈ CASSETTO CAFFÈ SINISTRO



880 127 S TAD



880 127 S GGD

Linea di mobili porta macchina da caffè in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite dotati di un cassetto con barra batti fondi posizionato a sinistra operatore.

La parte sottostante può essere personalizzata a piacere combinando tra di loro: divisorio centrale, vani a giorno, anta a battente di chiusura destra o sinistra e tramoggia rifiuti basculante.

La versione standard è fornita con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta, e con top superiore inox con alzatina posteriore di 60h e foro per il passaggio dei cavi con borchia di finitura.

CAFETERIA FURNITURE LEFT COFFEE DRAWER

Line of cafeteria furniture in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel is equipped with a drawer with a dred bar on the left-hand side of the operator.

The bottom part can be customised to suit individual needs, using a combination of the following: a central divider, open spaces, a hinged door closing either on the left or right, and tilting dustbin hopper.

The standard model is available with adjustable legs that can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting, an upper stainless steel top with a 60h splash-back, and a wiring hole with a finishing boss.



880 127 S AAD

881 127 S AGD

88 ZB / 88 ZA



885 126 S



885 126 SA



885 126 D



885 126 DA

886 1260



886 1260 A



Sopralzi porta macchina da caffè in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite dotati di un cassetto con barra batti fondi, posizionato a destra o sinistra operatore, e che nella versione a due è affiancato da un cassetto inox normale.

La versione standard è fornita con top superiore inox senza alzatina, con foro per il passaggio dei cavi di diametro 70 con borchia di finitura. Come personalizzazione è possibile l'utilizzo del top con alzatina posteriore di 60h

TOP COMPARTMENT

Top compartments in satin scotch-brite AISI 304 stainless steel equipped with a drawer with a dreg bar positioned either to the left or right of the operator, which is coupled with a normal stainless steel drawer in the version with two drawers.
The standard model is available with an upper stainless steel top without a splash-back, a 70 mm wiring hole and a finishing boss. Top compartments can be customised with tops with 60h splash-back.



83 5 1065 ZB



BASE A GIORNO ED ARMADIATA

Una articolata composizione di mobili retro banco bar è possibile con una linea di basi neutre realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, completabili con top superiori inox di nostra fornitura oppure di altro materiale. Tutti i modelli sono forniti con un piano intermedio regolabile e rinforzato e, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta. Le ante di chiusura possono essere di tipo scorrevole su guide con cuscinetti a sfera, oppure a battente con cerniere di tipo interno registrabili.

OPEN WORK BASE AND STORAGE BASE

An ample range of cafeteria furniture is available with our line of neutral bases designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. These can be completed with our own stainless steel tops or with tops in other materials.

All of the models are fitted with a reinforced, adjustable middle shelf and - in the standard version - with adjustable legs that can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting. The doors can be either sliding doors on guides with ball bearings or hinged with internal adjustable hinges.



83 1 1065 ZA



83 5 1065



83 4 2565 ZB



BASE CASSETTIERA E TRAMOGGIA

82 4 5065 ZA



83 6 5065



Una articolata composizione di mobili retro banco bar è possibile con una linea di cassettiere e tramogge rifiuti neutre realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, completabili con top superiori inox di nostra fornitura oppure di altro materiale.

I cassetti scorrono su guide inox con cuscinetti. I porta palline per pizza scorrono su guide telescopiche inox e forniti con contenitore interno in polietilene bianco. La tramoggia rifiuti basculante è facilmente estraibile per una accurata pulizia.

Tutti i modelli sono forniti, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta.



82 6 4965 ZB



82 3 5065



83 6 5065 ZA

BASE WITH CHEST OF DRAWERS AND BASE WITH TILTING HOPPER

Our cafeteria furniture can be used in a wide-ranging composition with our line of chests of drawers and hoppers designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. These can be completed with either stainless steel tops supplied by us or tops in other material. The drawers slide on stainless steel guides with bearings. The dough ball drawer has telescopic stainless steel guides and is equipped with an internal container in white polyethylene. The tilting dustbin hopper is easy to extract for accurate cleaning. In the standard version, all of the models are fitted with adjustable legs that can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting.



BASE AD ANGOLO

Una linea di angoli neutri realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, completabili con top superiori inox di nostra fornitura oppure di altro materiale, rende possibile raccordare con fantasia e versatilità le basi a giorno ed armadiate, le cassettiere, i porta palline per pizza e le tramogge rifiuti basculanti. Tutti i modelli sono forniti con un piano intermedio regolabile e rinforzato e, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta. Le ante di chiusura possono essere di tipo scorrevole su guide con cuscinetti a sfera, oppure a battente con cerniere di tipo interno registrabili.

CORNER STRUCTURE

An ample range of neutral corner structures in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel that can be completed with either stainless steel tops supplied by us or tops in another material, so that open and storage bases, chests of drawers, tilting dustbin hoppers and dough ball drawers can be connected in an imaginative and versatile manner.

All of the models are fitted with a reinforced, adjustable middle shelf and - in the standard version - with adjustable legs that can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting. The doors can be either sliding doors on guides with ball bearings or hinged with internal adjustable hinges.





MOBILE MACCHINA CAFFÈ – TRAMOGGIA CAFFÈ

CAFETERIA FURNITURE – COFFEE COLLECTION HOPPER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 880 106 C--D	Tramoggia caffè e cassetto	1000x600x1102h
2 880 107 C--D	Tramoggia caffè e cassetto	1000x700x1102h
3 880 126 C--D	Tramoggia caffè e cassetto	1250x600x1102h
4 880 127 C--D	Tramoggia caffè e cassetto	1250x700x1102h
5 880 106/7 B--D	Tramoggia caffè	1000x600/700x1102h
6 880 126/7 B--D	Tramoggia caffè	1250x600/700x1102h

- [1] Coffee hopper and drawer
[3] Coffee hopper and drawer
[5] Coffee hopper

- [2] Coffee hopper and drawer
[4] Coffee hopper and drawer
[6] Coffee hopper



MOBILE MACCHINA CAFFÈ – CASSETTO CAFFÈ E NORMALE

CAFETERIA FURNITURE – COFFEE DRAWER AND DRAWER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 880 106 2--D	Con divisorio	1000x600x1102h
2 880 107 2--D	Con divisorio	1000x700x1102h
3 880 126 2--D	Con divisorio	1250x600x1102h
4 880 127 2--D	Con divisorio	1250x700x1102h
5 880 106/7 2--S	Senza divisorio	1000x600/700x1102h
6 880 126/7 2--S	Senza divisorio	1250x600/700x1102h

- [1] With divider
[3] With divider
[5] Without divider

- [2] With divider
[4] With divider
[6] Without divider



MOBILE MACCHINA CAFFÈ – CASSETTO CAFFÈ DESTRO

CAFETERIA FURNITURE – RIGHT COFFEE DRAWER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 880 106 D--D	Con divisorio	1000x600x1102h
2 880 107 D--D	Con divisorio	1000x700x1102h
3 880 126 D--D	Con divisorio	1250x600x1102h
4 880 127 D--D	Con divisorio	1250x700x1102h
5 880 106/7 D--S	Senza divisorio	1000x600/700x1102h
6 880 126/7 D--S	Senza divisorio	1250x600/700x1102h

- [1] With divider
[3] With divider
[5] Without divider

- [2] With divider
[4] With divider
[6] Without divider



MOBILE MACCHINA CAFFÈ – CASSETTO CAFFÈ SINISTRO

CAFETERIA FURNITURE – LEFT COFFEE DRAWER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 880 106 S--D	Con divisorio	1000x600x1102h
2 880 107 S--D	Con divisorio	1000x700x1102h
3 880 126 S--D	Con divisorio	1250x600x1102h
4 880 127 S--D	Con divisorio	1250x700x1102h
5 880 106/7 S--S	Senza divisorio	1000x600/700x1102h
6 880 126/7 S--S	Senza divisorio	1250x600/700x1102h

- [1] With divider
[3] With divider
[5] Without divider

- [2] With divider
[4] With divider
[6] Without divider

SOPRALZO MACCHINA DA CAFFÈ

TOP COMPARTMENT



Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 886 10 60/70	Cassetto caffè + normale	1000x600/700x200h
2 886 12 60/70	Cassetto caffè + normale	1250x600/700x200h
3 885 10 6/7 D	Cassetto caffè destro	1000x600/700x200h
4 885 12 6/7 D	Cassetto caffè destro	1250x600/700x200h
5 885 10 6/7 S	Cassetto caffè sinistro	1000x600/700x200h
6 885 12 6/7 S	Cassetto caffè sinistro	1250x600/700x200h

- [1] Coffee drawer + normal
[3] Right coffee drawer
[5] Left coffee drawer

- [2] Coffee drawer + normal
[4] Right coffee drawer
[6] Left coffee drawer

**BASE A GIORNO ED ARMADIATA**
OPEN WORK BASE AND STORAGE BASE

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 834 -- 5	A giorno	LwxPdx700+160h
2 835 -- 5	Con ante scorrevoli	LwxPdx700+160h
3 831 -- 5	Con coppia di ante battenti	LwxPdx700+160h
4 831 50 -5	Con anta battente singola	500xPdx700+160h

- [1] Open compartment
[3] With couple of shutting doors

- [2] With sliding doors
[4] With single shutting door

**BASE CASSETTIERA E TRAMOGGIA**
BASE WITH CHEST OF DRAWERS AND BASE WITH TILTING HOPPER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 823 50 -5	Cassettiera a 3 cassetti	500xPdx700+160h
2 824 50 -5	Cassettiera a 4 cassetti	500xPdx700+160h
3 826 49 65	Porta palline pizza a 6 cassetti	490x650x700+160h
4 836 50 -5	Tramoggia rifiuti basculante	500xPdx700+160h

- [1] Chest of drawers with 3 drawers
[3] Pizza dough balls with 6 drawers

- [2] Chest of drawers with 4 drawers
[4] Waste tilting hopper

**BASE AD ANGOLO**

CORNER STRUCTURE

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 891 -- 5	A giorno – angolo 90°	RxPdx700+160h
2 892 -- 5	Ante scorrevoli – angolo 90°	RxPdx700+160h
3 893 -- 5	Ante a battente – angolo 90°	RxPdx700+160h
4 894 -- 5	A giorno – angolo 270°	RxPdx700+160h
5 895 -- 5	Ante a battente – angolo 270°	RxPdx700+160h

- [1] Open compartment – 90° corner
[3] Hinged doors – 90° corner
[5] Hinged doors – 270° corner

- [2] Sliding doors – 90° corner
[4] Open compartment – 270° corner



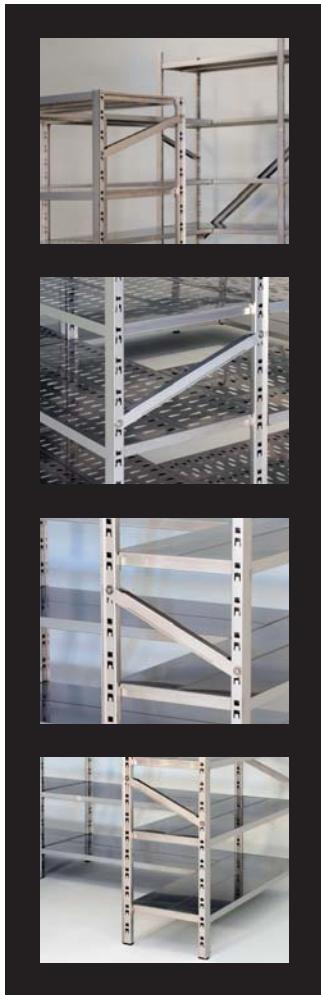
Bendoni^{inox}





Celle frigorifere, dispense di prodotti alimentari, cucine industriali, laboratori ed industrie alimentari sono i campi nei quali la scaffalatura in acciaio inox trova il suo più naturale impiego, ma anche in: laboratori chimici, depositi di medicinali, archivi fotografici, industria farmaceutica, ambienti ad elevato tasso di umidità.

Stainless steel shelves are usually used in refrigeration cells, food stores, industrial kitchens, laboratories and in the food and drinks industry, as well as in chemical laboratories, warehouses used to store medicines, photographic archives, the pharmaceutical industry and environments with high levels of humidity.



È realizzata completamente in lamiera di acciaio inox AISI 304, l'assemblaggio dei componenti avviene ad incastro in modo semplice, funzionale ed estremamente veloce. Solamente i rinforzi laterali e posteriori devono essere serrati con viti (una coppia ciascuno) per garantire la completa rigidità della struttura. Determinata la pianta della cella frigorifera o del locale da attrezzare, occorre stabilire: profondità dei piani, altezza delle fiancate, numero dei piani per ogni sezione e loro tipologia (scegliendo tra "lisci" o "forati"). Si va quindi a comporre le varie lunghezze disponibili sino ad ottenere una adeguata ottimizzazione degli spazi.

EXAMPLES OF LAYOUTS

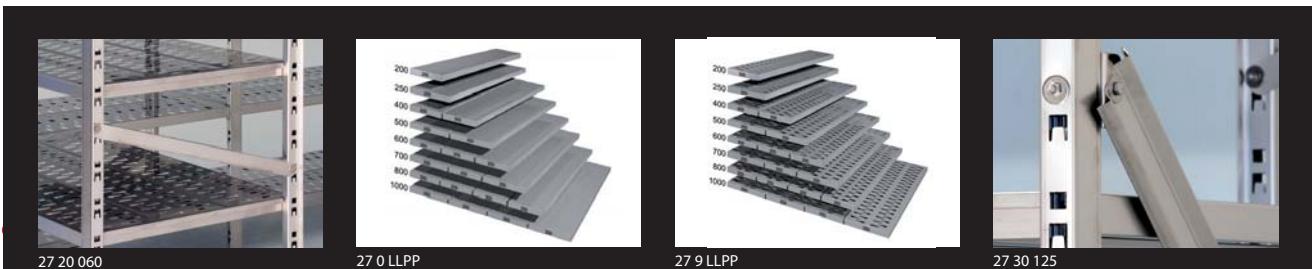
Designed entirely using AISI 304 stainless steel sheets, the components are assembled using slots in a simple, functional and extremely swift manner. Only the side and back supports are secured with screws (two each) in order to ensure that the frame is stiff. Once the layout of the refrigerator cell - or space to be equipped - has been defined, the following must be established: depth of the shelves, height of the sides, number of shelves per section and type (choice between "smooth" or "drilled"). As such, various different lengths can be used to fully optimise the space.

COMPONENTI - FISSAGGI - PIEDINI

Tutti gli elementi che compongono la scaffalatura sono realizzati in acciaio inox AISI 304 in finitura 2B, adeguatamente imballati, ma privi della pellicola plastica di protezione. Gli spessori impiegati sono di mm: 2,0 (fissaggio e piedino) - 1,2 (traversini) - 1,0 (fiancate e rinforzi) - 0,8 (piani).

COMPONENTS - FIXINGS - FEET

All of the elements used in the shelves have been designed in AISI 304 stainless steel with 2B finishing. They are packed in a suitable manner, but without using a protective plastic film. The following depths are available: 2.0 mm (fixings and feet) - 1.2 mm (cross members) - 1.0 mm (sides and reinforcements) - 0.8 mm (shelves).



ELEMENTI PRE-COMPOSTI PIANI LISCI

Nella determinazione delle dimensioni considerare: L larghezza del piano – P profondità del traversino – H altezza della fiancata. Il collaudato incastro tra traversino lineare e montante aumenta la stabilità in proporzione al peso che sopporta ed i piani sono indipendenti e possono essere spostati, rimossi, aggiunti senza dover agire su nessun altro elemento.
La modularità nella profondità, i sistemi di collegamento ad angolo, e le sei varianti di larghezza dei piani prodotte consentono combinazioni dimensionali adattate qualsiasi sia lo spazio disponibile.

PRE-COMPOSED ELEMENTS SMOOTH SHELVES

When calculating size, the following must be taken into account: W width of the shelf – D depth of the cross member – H height of the side. The slot joint between a linear cross member and upright improves stability with respect to the weight it carries, while the shelves are independent and can be moved, removed or added without needing to adjust any other element.

The modularity of the depth, the corner connection systems and six different shelf widths allow customers to create different size combinations to help them take full advantage of the space available.



27 OKA 001



27 OK2 001

27 OKB 001

27 OKC 001

27 OK3 001



27 OK1 001

Bendoni Inox



ELEMENTI PRE-COMPOSTI PIANI FORATI

Nella determinazione delle dimensioni considerare: L larghezza del piano – P profondità del traversino – H altezza della fiancata. Il collaudato incastro tra traversino lineare e montante aumenta la stabilità in proporzione al peso che sopporta ed i piani sono indipendenti e possono essere spostati, rimossi, aggiunti senza dover agire su nessun altro elemento. I piani sono forati con una caratteristica sagomatura "a goccia" che consente l'areaione senza una eccessiva perdita di portata del piano. La modularità nella profondità, i sistemi di collegamento ad angolo, e le sei varianti di larghezza dei piani prodotte consentono combinazioni dimensionali adatte qualsiasi sia lo spazio disponibile.

PRE-COMPOSED ELEMENTS PERFORATED SHELVES

When calculating size, the following must be taken into account: W width of the shelf – D depth of the cross member – H height of the side. The slot joint between a linear cross member and upright improves stability with respect to the weight it carries, while the shelves are independent and can be moved, removed or added without needing to adjust any other element. The shelves are perforated with distinctive, "tear-shaped" holes to allow air to circulate without noticeably diminishing the shelves' carrying capacity. The modularity of the depth, the corner connection systems and six different shelf widths allow customers to create different size combinations to help them take full advantage of the space available.





COMPONENTI – FISSAGGI - PIEDINI
COMPONENTS – FIXINGS - FEET

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 27 10 ---	Fiancate	h 1043-1473-1816-1988-2505-2935
2 270 ----	Piani lisci	Lw 700-850-1000-1150-1300
3 279 ----	Piani forati	Lw 700-850-1000-1150-1300
4 2740 ---	Traversini lineari	Pd 200-250-400-500-600-700-800-1000
5 2750 ---	Traversini angolari	Pd 200-250-400-500-600-700-800-1000
6 2720 ---	Rinforzi laterali	Pd 400-500-600-700-800-1000
7 2730 1--	Rinforzi posteriori	Lw 700>1000 & Lw 1150>1300
8 2760 001	Fissaggio a parete	
9 2760 002	Piedino registrabile	

- [1] Sides
- [2] Smooth shelves
- [3] Perforated shelves
- [4] Linear cross members
- [5] Angular cross members
- [6] Lateral reinforcements
- [7] Rear reinforcements
- [8] Wall mount
- [9] Adjustable foot



ELEMENTI PRE-COMPOSTI PIANI LISCI
PRE-COMPOSED ELEMENTS SMOOTH SHELVES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 270 K1 ---	1 elemento	40+Lw+40xPdxh
2 270 K2 ---	2 elementi in linea	40+Lw+30+Lw+40xPdxh
3 270 K3 ---	3 elementi in linea	40+Lw+30+Lw+30+Lw+40xPdxh
4 270 KA ---	1+1 elementi angolo	40+Lw+Pd+10x40+Lw+40xPdxh
5 270 KB ---	1+2 elementi angolo	40+Lw+Pd+10x40+Lw+30+Lw+40xPdxh
6 270 KC ---	2+2 elementi angolo	40+Lw+30+Lw+Pd+10x40+Lw+30+Lw+40xPdxh

- [1] 1 element
- [2] 2 elements on line
- [3] 3 elements on line
- [4] 1+1 corner elements
- [5] 1+2 corner elements
- [6] 2+2 corner elements



ELEMENTI PRE-COMPOSTI PIANI FORATI
PRE-COMPOSED ELEMENTS PERFORATED SHELVES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 279 K1 ---	1 elemento	40+Lw+40xPdxh
2 279 K2 ---	2 elementi in linea	40+Lw+30+Lw+40xPdxh
3 279 K3 ---	3 elementi in linea	40+Lw+30+Lw+30+Lw+40xPdxh
4 279 KA ---	1+1 elementi angolo	40+Lw+Pd+10x40+Lw+40xPdxh
5 279 KB ---	1+2 elementi angolo	40+Lw+Pd+10x40+Lw+30+Lw+40xPdxh
6 279 KC ---	2+2 elementi angolo	40+Lw+30+Lw+Pd+10x40+Lw+30+Lw+40xPdxh

- [1] 1 element
- [2] 2 elements on line
- [3] 3 elements on line
- [4] 1+1 corner elements
- [5] 1+2 corner elements
- [6] 2+2 corner elements



Abbiamo cercato di unire un'ampia e variegata gamma di modularità ad una robusta costruzione e ad un curato design ammorbidito da numerosi tratti arrotondati, per offrire una linea di tavoli attrezzati che i professionisti della pasticceria sapranno apprezzare nel loro utilizzo, soprattutto quando completati dagli utili accessori ed abbinati agli altri prodotti che proponiamo con la nostra linea pasticceria.

With this line, we attempted to combine an ample and wide-ranging modularity with sturdy furniture and elegant designs, softened by a multitude of rounded lines. Our aim is to provide a line of tables that can be equipped and are highly appreciated by bakers and pastry-cooks, especially when completed with their many, handy accessories and combined with the other products available with our pastry and bakery line.





80 Z C1 010



80 G C1 010

TAVOLI CENTRALI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite attrezzabili in una infinita variante di combinazioni. La profondità 900 è attrezzabile su uno o su due fronti mentre le minori su uno solo e le maggiori su due.

Il piano superiore inox, con bordo di 50 con ampia curvatura sui due lati di lavoro, è di spessore 1,5 ed è rinforzato con profili inox anti goccia e doppio pannello ligneo incollato in modo speciale per resistere al calore. Può essere sostituito da un piano in granito con sottostante pannello di appoggio inox.

Gli elementi di base nella fornitura standard sono dotati di gambe regolabili, sostituibili con zoccolo inox.

CENTRAL TABLES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, they can be equipped in an infinite array of different combinations. The table with a 900 mm depth can be equipped on either one or two sides, while smaller tables can be equipped on one side and larger ones on two sides. The upper stainless steel worktop has a 50 mm edge with a wide curve on two working sides. It is 1.5 mm thick and has been reinforced with drip-proof stainless steel sections and a double wood panel glued in a specific manner to ensure heat resistance. It can be replaced with a granite counter with a stainless steel supporting panel beneath it.

Our basic elements for standard furnishings are fitted with adjustable legs that can be replaced with a stainless steel wainscot.



80 G C1 010



80 G C1 030



80 G C1 040



80 Z C1 020

TAVOLI CENTRALI CON PONTE PORTA PENSI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite attrezzabili in una infinita variante di combinazioni. La profondità 900 è attrezzabile su uno o su due fronti mentre le minori su uno solo e le maggiori su due. Un robusto ponte inox con 4 colonne sostiene i pensili, che possono essere disposti su uno o due fronti. Non servono fissaggi ulteriori ed è possibile combinare i mobili pensili inox di nostra produzione. Il piano superiore inox, con bordo di 50 con ampia curvatura sui due lati di lavoro, è di spessore 1,5 ed è rinforzato con profili inox anti goccia e doppio pannello ligneo incollato in modo speciale per resistere al calore. Può essere sostituito da un piano in granito con sottostante pannello di appoggio inox. Gli elementi di base nella fornitura standard sono dotati di gambe regolabili, sostituibili con zoccolo inox.

CENTRAL TABLES WITH BRIDGE FOR HANGING CUPBOARDS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, they can be equipped in an infinite array of different combinations. The table with a 900 mm depth can be equipped on either one or two sides, while smaller tables can be equipped on one side and larger ones on two sides.

A sturdy, stainless steel, bridge with 4 columns supports the cabinets, which can be positioned on either one or two fronts. No further fastening devices are required. These items can be used in conjunction with our stainless steel hanging cupboards. The upper stainless steel worktop has a 50 mm edge with a wide curve on two working sides. It is 1.5 mm thick and has been reinforced with drip-proof stainless steel sections and a double wood panel glued in a specific manner to ensure heat resistance. It can be replaced with a granite counter with a stainless steel supporting panel beneath it. Our basic elements for standard furnishings are fitted with adjustable legs that can be replaced with a stainless steel wainscot.

80 G C3 010



80 Z C3 010



80 G C3 020

80 G C3 030

80 Z C3 020

80 G C3 040



80 G P1 010



80 G P1 020



80 G P1 030



80 G P1 040



80 Z P1 020

80 Z P1 010



TAVOLI A PARETE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite attrezzabili in una infinita varietà di combinazioni. Il piano superiore inox, con alzatina posteriore e bordo di 50 con ampia curvatura è di spessore 1,5 ed è rinforzato con profili inox anti goccia e doppio pannello ligneo incollato in modo speciale per resistere al calore. Può essere sostituito da un piano in granito con sottostante pannello di appoggio inox. Gli elementi di base nella fornitura standard sono dotati di gambe regolabili, sostituibili con zoccolo inox.

WALL TABLES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, they can be equipped in an infinite array of different combinations. The upper stainless steel worktop has a splash-back and a 50 mm edge with a wide curve. It is 1.5 mm thick and has been reinforced with drip-proof stainless steel sections and a double wood panel glued in a specific manner to ensure heat resistance. It can be replaced with a granite counter with a stainless steel supporting panel beneath it.

Our basic elements for standard furnishings are fitted with adjustable legs that can be replaced with a stainless steel wainscot.

80 MP1 010

TAVOLI CON ELEMENTI MOBILI

Per agevolare la pulizia e rendere mutabile la postazione di lavoro, tavoli realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, "MAGNUM" con telaio di rinforzo e piano superiore inox, con bordo di 50 con ampia curvatura sui due lati di lavoro, di spessore 1,5 rinforzato con profili inox anti goccia e doppio pannello ligneo incollato in modo speciale per resistere al calore. Nella versione a parete il piano ha l'alzatina posteriore.

Gli elementi mobili sottostanti sono su ruote con freno nella parte anteriore e con top inox utilizzabile come piano di servizio. Gli elementi mobili sono disponibili nelle medesime versioni di quelli fissi ovvero: a giorno, con ante scorrevoli od a battente, cassetiere, cassetti con anta sottostante, porta teglie, tramoglie porta farina.

TABLES WITH MOBILE ELEMENTS

In order to streamline cleaning operations and ensure that the workstation can be changed, our "MAGNUM" tables in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel have been designed with a stainless steel supporting frame and worktop, a 50 mm, 1.5 mm thick stainless steel edge with an ample curve on both work sides, reinforced with drip-proof stainless steel sections and a double wood panel glued in a specific manner to ensure heat resistance. The worktop has a splash-back in the wall version.

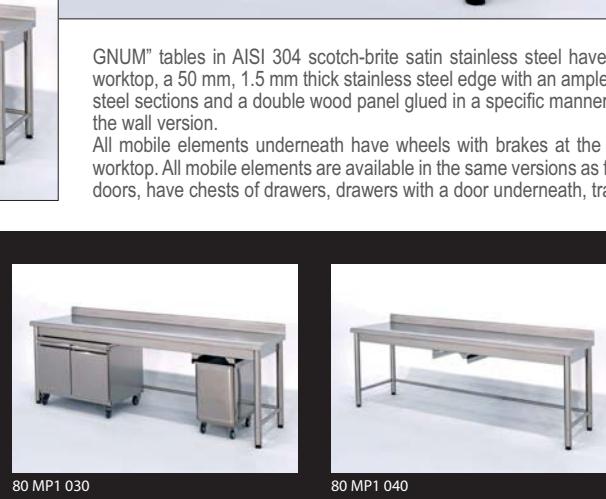
All mobile elements underneath have wheels with brakes at the front and boast a stainless steel top that can be used as a worktop. All mobile elements are available in the same versions as fixed elements: that is, they can be open, with sliding or hinged doors, have chests of drawers, drawers with a door underneath, tray holders or flour hoppers.



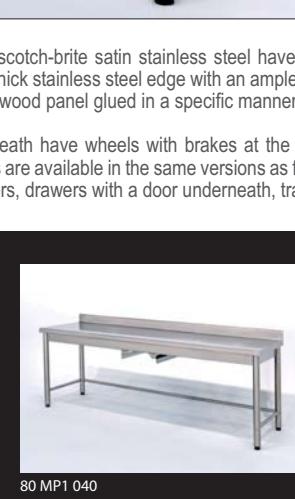
80 MP1 010



80 MP1 020



80 MP1 030



80 MP1 040



80 MP1 010



83 4 1565



83 1 5065 ZA



83 3 5065



83 3 1065



80 G C1 030



BASE A GIORNO ED ARMADIATA

Basi neutre per composizione tavoli attrezzati realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. Tutti i modelli sono forniti con un piano intermedio regolabile e rinforzato e, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox. Le ante di chiusura possono essere di tipo scorrevole su guide con cuscinetti a sfera, oppure di tipo a battente con cerniere di tipo interno registrabili.

OPEN WORK BASE AND STORAGE BASE

These neutral bases can be used to create equipped tables in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. All of the models are provided with a reinforced, adjustable middle shelf. Furthermore, the standard version has adjustable legs that can be replaced with stainless steel wainscoting. The doors can be either sliding doors on guides with ball bearings or hinged with internal adjustable hinges.

80 G P1 020



82 3 4065



BASE CASSETTIERA

Basi neutre per composizione tavoli attrezzati realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. I cassetti scorrono su guide inox con cuscinetti ed il modello porta bagne ha un supporto interno per sosterne i flaconi. Le ante sono a battente con cerniere interne registrabili. Tutti i modelli sono forniti, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox.

BASE WITH DRAWERS

These neutral bases can be used to create equipped tables in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. The drawers have stainless steel guides with bearings, while the soaked container model has an internal support to hold the containers. It has hinged doors with adjustable internal hinges. In the standard version, all of the models are provided with adjustable legs that can be replaced with stainless steel wainscoting.



82 4 4065 ZA



82 2 5065



83 3 5065 ZA



83 3 1065





83 2 1065



80 G C1 060



BASE PORTA TEGLIE

Basi neutre per composizione tavoli attrezzati realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. L'interno è provvisto di 6 coppie di guide per teglie pasticceria. Nel modello largo 1000 le coppie di guide interne sono doppie. Le ante sono a battente con cerniere interne registrabili. Tutti i modelli sono forniti, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox.

BASE WITH TRAY HOLDER

These neutral bases can be used to create equipped tables in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. The base is equipped with 6 double guides for pastry and bakery trays. The 1000 mm wide model has double internal guides. In the standard version, all of the models are provided with adjustable legs that can be replaced with stainless steel wainscoting.



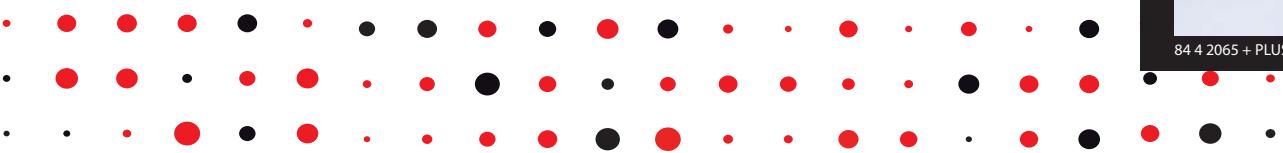
TRAVI PER TRAMOGGE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite sono necessari per collegare tra loro le basi normali o il fianco portante e creare dei vani liberi normalmente utilizzati per alloggiare le tramogge su ruote.

In questo caso è opportuno completare le travi con l'applicazione di coppie di guide inox per lo scorrimento delle tramogge contenendole nella giusta posizione.

HOPPER BEAMS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, they are used to connect normal bases or the supporting side and create free spaces, which are usually employed to house wheeled hoppers. In this case, the beams should be opportunely completed with double stainless steel guides to slide the hoppers while keeping them in the right position.



80 G C1 050



84 1 5065 + 84 3 5065

TRAMOGGE

Realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, sono adatte ad essere inserite nei tavoli attrezzati e sono disponibili nella versione definita "pannellata" e nella versione a spigoli tondi.

La versione "pannellata" ha spigoli interni retti e pannello frontale con maniglia di presa superiore dello stesso profilo delle ante e dei cassetti. Due ruote sono provviste di freno e può essere completata con un coperchio superiore. La versione con spigoli tondi è completamente liscia al suo interno ed è a tenuta liquidi, particolarmente indicata per contenere zucchero o altri prodotti in polvere sottile. È fornita completa di coperchio superiore.

**HOPPERS**

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, they are perfect when inserted inside equipped tables and are available in a "panel" version and a version with rounded-off edges.

The "panel" version has straight edges on the inside and a front panel with an upper handle in the same section of the doors and drawers. Two of the wheels are fitted with brakes. The hopper can be completed with a top lid.

The version with rounded-off edges is completely smooth inside and is liquid-tight. It is particularly recommended to store sugar and other fine powdered products. The hopper comes complete with a top lid.

ELEMENTI MOBILI

Elementi su ruote realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite utilizzabili in abbinamento agli appositi tavoli oppure come articolo finito.

Gli elementi a giorno con piano intermedio regolabile, con ante a battente, con ante scorrevoli e cassetiera a 3 cassetti sono dotati di top superiore e freno sulle ruote anteriori.

La tramoggia ha gli spigoli tondi ed è completamente liscia al suo interno, è fornita con coperchio superiore e può essere con o senza divisorio centrale.

MOBILE ELEMENTS

These wheeled elements in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel can be used in conjunction with the relative tables or as a finished product. Our open elements with an adjustable middle shelf, hinged doors, sliding doors and 3 drawers are equipped with a top lid and brakes on the front wheels.

The hopper has rounded-off edges and is completely smooth inside. It is supplied with a top lid and can be supplied either with or without a divider in the centre.

80 ME B 010



80 MP1 010



80 G C3 050



80 Z C3 020



80 Z C3 040



80 G C3 060



80 G C3 050



80 G C3 030

PONTE PORTA PENSILI

Importante completamento dei tavoli attrezzati, realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, un robusto ponte con 4 colonne può sostenere una ricca combinazione di mobili pensili. Non servono fissaggi ulteriori ed è possibile attrezzare entrambi i fronti od uno soltanto. In questo caso la parte posteriore del pensile viene fornita rivestita con pannello inox a vista liscio.

BRIDGE FOR HANGING CUPBOARDS

This is a key element to complete equipped tables. It has been designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel as a sturdy bridge with 4 columns that can be used to support a wide array of hanging cupboards. No further fastening devices are required and either one or both fronts can be equipped. In this case, the back part of the cabinet is covered with a smooth, open stainless steel panel.

PL12 + PLUS



PENSILI

Completa gamma di mobili pensili realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite utilizzabili in abbinamento agli appositi ponti di sostegno oppure come articolo finito.

Possono essere a giorno, con ante a battente o scorrevoli con piano intermedio regolabile, ma anche con vano libero per l'inserimento di contenitori porta bagne.

I piani di base ed intermedi possono essere lisci o forati, ed in questo caso una griglia inox porta piatti può essere richiesta come accessorio.

HANGING CUPBOARDS

This complete range of steel hanging cupboards in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel can be used either in conjunction with the relative bridges or as finished products.

The cupboards are available either open, or with hinged or sliding doors as well as with an adjustable middle shelf. They can be also purchased an empty space inside so that soaked containers can be inserted inside them.

The base and middle shelves can be either smooth or perforated. In the latter case, a stainless steel plate rack can be requested as an accessory.

PL18



PB 216



PL07



PN12



PL12



84 GP 120 + PLUS



84 S 9428



84 GP 120 + PL12



80 G C3 070

80 G C3 070



84 PB 25L



CONTENITORI PER BAGNE E CASSETTINI

I contenitori porta bagne, da utilizzare in laboratori pasticceria ad alta produttività, sono dotati di indicatore di livello in vetro con rubinetto rapido e di coperchio superiore. La capacità utile è di 25 litri circa.

Sotto ai pensili possono essere applicati dei set di guide di tipo adeguato che consentono di accogliere un certo numero di cassettoni, costituiti da un contenitore 1/3 gastronorm con maniglia di presa su uno o su due fronti. Anche tutti questi accessori sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

SOAKED CONTAINERS AND SMALL DRAWERS

Our soaked containers are used in very busy pastry making workshops. They are fitted with a glass level sensor, a steam cock and a top lid. They have a capacity of approximately 25 litres. A set of guides can be fitted under the hanging cupboards, which can be used to house a certain number of small drawers. These are comprised of a 1/3 gastronorm container with a handle on either one or two sides. All of these accessories are designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel.

CARRELLI E RASTRELLIERE

Gamma di porta teglie pasticceria, di mm. 400x600, a parete e su ruote realizzati tutti completamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.
I carrelli e le rastrelliere con bracci sono forniti smontati, i carrelli con guide sono invece realizzati in monoblocco saldato e le guide hanno una sede ribassata per trattenere la teglia durante la movimentazione.

TROLLEYS AND RACKS

Range of 400x600 mm wheeled and wall-mounted bakery and pastry trays, entirely designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel.
The trolleys and racks with arms are provided without assembly, while the trolleys with guides are instead designed as a welded mono-bloc unit and the guides have a lowered slot to house trays during handling.



84 R10 TP



84 C20 TP

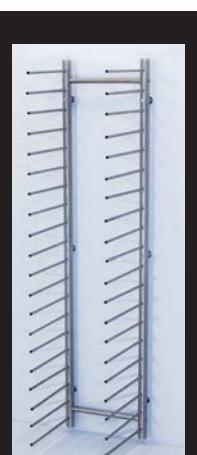


84 C20 AP

84 C15 AP



84 C10 AP



84 R20 TP


TAVOLI CENTRALI
 CENTRAL TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 80 G C0---	Senza piano - con gambe	LwxPdx860h
2 80 G C1---	Con piano inox - con gambe	LwxPdx910h
3 80 G C2---	Con piano in granito - con gambe	LwxPdx900h
4 80 Z C0---	Senza piano - con zoccolo	LwxPdx860h
5 80 Z C1---	Con piano inox - con zoccolo	LwxPdx910h
6 80 Z C2---	Con piano in granito - con zoccolo	LwxPdx900h

[1] Without top – with legs

[3] With granite top – with legs

[5] With stainless steel top – with wainscot

[2] With stainless steel top – with legs

[4] Without top – with wainscot

[6] With granite top – with wainscot


TAVOLI CENTRALI CON PONTE PORTA PENSILI
 CENTRAL TABLES WITH BRIDGE FOR HANGING CUPBOARDS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 80 G C3---	Con piano inox - con gambe	LwxPdx910-2430h
2 80 Z C3---	Con piano inox - con zoccolo	LwxPdx910-2430h

[1] With stainless steel top – with legs

[2] With stainless steel top – with wainscot


TAVOLI A PARETE
 WALL TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 80 G P0---	Senza piano - con gambe	LwxPdx860h
2 80 G P1---	Con piano inox - con gambe	LwxPdx910h
3 80 G P2---	Con piano in granito - con gambe	LwxPdx900h
4 80 Z P0---	Senza piano - con zoccolo	LwxPdx860h
5 80 Z P1---	Con piano inox - con zoccolo	LwxPdx910h
6 80 Z P2---	Con piano in granito - con zoccolo	LwxPdx900h

[1] Without top – with legs

[3] With granite top – with legs

[5] With stainless steel top – with wainscot

[2] With stainless steel top – with legs

[4] Without top – with wainscot

[6] With granite top – with wainscot


TAVOLI CON ELEMENTI MOBILI
 TABLES WITH MOBILE ELEMENTS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 80 MC0---	Centrale - senza piano	LwxPdx860h
2 80 MC1---	Centrale - con piano inox	LwxPdx910h
3 80 MP0---	A parete - senza piano	LwxPdx860h
4 80 MP1---	A parete - con piano inox	LwxPdx910h

[1] Central – without top

[3] At wall – without top

[2] Central – with stainless steel top

[4] At wall – with stainless steel top


BASE A GIORNO ED ARMADIATA
 OPEN WORK BASE AND STORAGE BASE

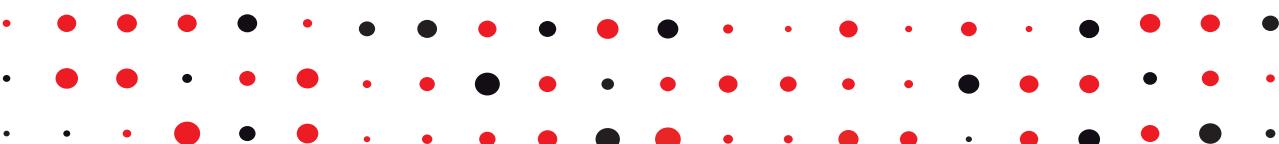
Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 834---	A giorno	LwxPdx700+160h
2 835---	Con ante scorrevoli	LwxPdx700+160h
3 831---	Con coppia di ante battenti	LwxPdx700+160h
4 831 40/50--	Con anta battente singola	400/500xPdx700+160h

[1] Open compartment

[3] With couple of shutting doors

[2] With sliding doors

[4] With single shutting door



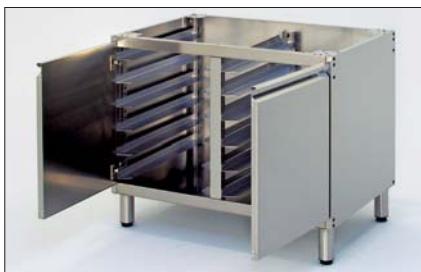


BASE CASSETTIERA BASE WITH DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 823 --	A 3 cassetti	LwxPdx700+160h
2 824 --	A 4 cassetti	LwxPdx700+160h
3 822 --	Ad 1 cassetto + porta bagne	LwxPdx700+160h
4 821 --	Ad 1 + 2 + 1 cassetti	LwxPdx700+160h
5 833 40/50--	Ad 1 cassetto + 1 anta	400/500xPdx700+160h
6 833 80/10--	A 2 cassetti + 2 ante	800/1000xPdx700+160h

- [1] With 3 drawers
[3] With 1 drawer + soaked pastry container
[5] With 1 drawer + 1 door

- [2] With 4 drawers
[4] With 1+2+1 drawers
[6] With 2 drawers + 2 doors



BASE PORTA TEGLIE BASE WITH TRAY HOLDER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 832 50--	6 guide – 1 anta	500xPdx700+160h
2 832 70--	6 guide – 2 ante	700xPdx700+160h
3 832 10--	6 + 6 guide – 2 ante	1000xPdx700+160h

- [1] 6 runners – 1 door [2] 6 runners – 2 doors [3] 6 + 6 runners – 2 doors



TRAVI PER TRAMOGGE HOPPER BEAMS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 844 50--	1 posto	500xPdx100h
2 844 10--	2 posti	1000xPdx100h
3 844 15--	3 posti	1500xPdx100h
4 844 20--	4 posti	2000xPdx100h
5 871 10--	Fianco portante	100xPdx700+160h

- [1] 1 place [2] 2 places [3] 3 places
[4] 4 places [5] Bearing side piece



TRAMOGGE HOPPERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 841 50--	Pannellata	500xPdx850h
2 842 50--	Pannellata + divisorio centrale	500xPdx850h
3 843 50--	Coperchio tramoggia pannellata	500xPdx2h
4 T40 IP	Spigoli tondi	385x565x750h
5 T41 IP	Spigoli tondi + divisorio centrale	385x565x750h

- [1] With panels [2] With panels + central divider
[4] Rounded off edges [5] Rounded off edges + central divider

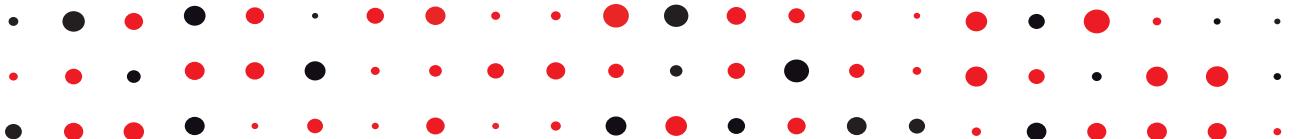


ELEMENTI MOBILI MOBILE ELEMENTS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 80 MEG--	A giorno	LwxPdx750h
2 80 MEB--	Ante battenti	LwxPdx750h
3 80 MES--	Ante scorrevoli	LwxPdx750h
4 3C -- I75	Cassettiera	405xPdx750h
5 T40 IP	Tramoggia	385x565x750h
6 T41 IP	Tramoggia + divisorio centrale	385x565x750h

- [1] Open compartment [2] Hinged doors
[4] Chest of drawers [5] Hopper

- [3] Sliding doors
[6] Hopper + central divider





PONTE PORTA PENSIKI
BRIDGE FOR HANGING CUPBOARDS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 84 P1 L--	1 fronte	Lwx400x2430h
2 84 P2 L--	2 fronti	Lwx840x2430h

[1] 1 side

[2] 2 sides



PENSIKI
HANGING CUPBOARDS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 PL--	Ante + piani lisci	Lwx400x600h
2 PN--	Giorno + piani lisci	Lwx400x600h
3 PF--	Ante + piani forati	Lwx400x600h
4 PX--	Giorno + piani forati	Lwx400x600h
5 PB 1--	1 vano porta bagne	Lwx400x600h
6 PB 2--	1 vano giorno + 1 porta bagne	Lwx400x600h

[1] Doors + smooth shelves

[3] Doors + perforated shelves

[5] 1 compartment for soaked pastry containers

[2] Open compartment + smooth shelves

[4] Open compartment + perforated shelves

[6] 1 open compartment + 1 compartment for soaked pastry containers



CONTENITORI PER BAGNE E CASSETTINI
SOAKED CONTAINERS AND SMALL DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 84 PB 25 L	Porta bagne 25 Lt.	177x375x500h
2 84 GP ---	Set guide cassettoni pensile	Lwx300x25h
3 84 GT ---	Set guide cassettoni trave1 fronte	Lwx296x75h
4 84 S 9428	Cassettoni maniglia singola	177x335x150h
5 84 D 9428	Cassettoni maniglia doppia	177x345x150h

[1] 25 Lt. soaked pastry containers

[3] Runners set for 1 side beam little drawers

[5] Little drawer with double handle

[2] Runners set for hanging cupboards little drawers

[4] Little drawer with single handle



CARRELLI E RASTRELLIERE
TROLLEYS AND RACKS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 84 C 20TP	Carrello 20 vani con bracci	450x450x1960h
2 84 R 10TP	Rastrelliera 10 vani con bracci	450x450x910h
3 84 R 20TP	Rastrelliera 20 vani con bracci	450x450x1810h
4 84 C 10 AP	Carrello 10 vani con guide	470x660x1220h
5 84 C 15 AP	Carrello 15 vani con guide	470x660x1730h
6 84 C 20 AP	Carrello 20 vani con guide	470x660x2180h

[1] 20 compartments trolley with arms

[3] 20 compartments rack with arms

[5] 15 compartments trolley with runners

[2] 10 compartments rack with arms

[4] 10 compartments trolley with runners

[6] 20 compartments trolley with runners

Tavoli, cassettiere, armadi, mobili pensili, mensole, scaffalature e molto altro per attrezzare al meglio ogni ambiente nel quale vengono manipolati prodotti alimentari.

La particolare gamba cilindrica di diametro 60, rende i nostri prodotti originali e robusti, con ogni dettaglio curato sotto il profilo igienico ed estetico.

Tutti i prodotti sono realizzati rigorosamente e completamente in acciaio inox AISI 304.

Tables, chests of drawers, cupboards, cabinets, shelves, shelving and anything else you might need to fully equip an area where food and drink are handled. Our products have been carefully designed in terms of style and hygiene, with unique cylindrical legs with a diameter of 60 mm, which make them both sturdy and original. All of our products are rigorously designed using AISI 304 scotch-brite stainless steel.





NA 07007



AA 07007



QA 07007



RA 07007



SB 07007

TAVOLI ARMADIATI ANTE BATTENTI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "A" è aperta su un solo fronte e la versione "B" è aperta su entrambi. Le ante sono tamburate e con cerniere interne registrabili. Un piano intermedio regolabile è fornito in dotazione.

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, polietilene bianco 25, polietilene con alzatina. Sono anche disponibili con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

CUPBOARD TABLES WITH HINGED DOORS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "A" is open on a single side, while version "B" is open on both sides. The doors are double-panelled, with adjustable, internal hinges. An adjustable, middle shelf is also provided. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.

TAVOLI ARMADIATI ANTE SCORREVOLI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "A" è aperta su un solo fronte e la versione "B" è aperta su entrambi.

Le ante sono tamburate ed insonorizzate, la guida inferiore è posta sotto al piano di base per non raccogliere lo sporco. Un piano intermedio regolabile è fornito in dotazione.

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, polietilene bianco 25, polietilene con alzatina. Sono anche disponibili con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

CUPBOARD TABLES WITH SLIDING DOORS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "A" is open on a single side, while version "B" is open on both sides.

The doors are doubled-panelled and insulated and the lower guide is located under the base shelf so that it does not collect dirt. An adjustable, middle shelf is also provided.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.

AA 16007



NA 16007

QA 16007

RA 16007

SB 16007





TAVOLI ARMADIATI A GIORNO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "G" è aperta su un solo fronte e la versione "V" è aperta su entrambi. Un piano intermedio regolabile è fornito in dotazione. Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, polietilene bianco 25, polietilene con alzatina. Sono anche disponibili con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

OPEN CUPBOARD TABLES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "G" is open on one side only, while version "V" is open on both sides.

An adjustable, middle shelf is also provided.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.



TAVOLI CON SOTTOPIANO E SENZA

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "P" è con un piano sottostante rinforzato, la versione "N" è su gambe libere.

Il tavolo è fornito smontato e l'assemblaggio, rapido e molto robusto, è ottenuto tramite 8 bulloni da 10 MA

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, polietilene bianco 25, polietilene con alzatina. Sono anche disponibili con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

TABLES WITH AND WITHOUT A LOWER SHELF

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "P" is available with a reinforced lower shelf while version "N" has freestanding legs.

The table is provided without assembly. It is quick to assemble using eight 10 MA bolts and is very sturdy.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.





AU 16007



QH 16007



NH 16007



RU 16007



NU 16007 + T 40 I

TAVOLI CON TELAIO DI RINFORZO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "U" è con telaio sui due lati e sul posteriore, la versione "H" è con telaio sui due lati e centrale. Il tavolo è fornito smontato e l'assemblaggio, rapido e molto robusto, è ottenuto tramite 8 bulloni da 10 MA. Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, polietilene bianco 25, polietilene con alzatina. Sono anche disponibili con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

TABLES WITH REINFORCED FRAMES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "U" has a frame on two sides an on the back, while version "H" has a frame on two sides as well as a central one. The table is provided without assembly. It is quick to assemble using eight 10 MA bolts and is very sturdy. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.

CA 205 I9



TAVOLI CON CASSETTI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile.

Le ante scorrevoli sono tamburate ed insonorizzate, la guida inferiore è posta sotto al piano di base per non raccogliere lo sporco. I cassetti, di dimensione 1/1 GN, scorrono su guide inox con cuscinetti.

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina.

Sono anche disponibili in polietilene bianco 25, polietilene con alzatina, inox con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

TABLES WITH DRAWERS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot.

The sliding doors are doubled-panelled and insulated and the lower guide is located under the base shelf so that it does not collect dirt. The drawers slide on 1/1 GN size stainless steel guides with bearings.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.



AC 160 I9



AC 165 I9



CA 200 I9



41L 16 I9



V 160 I9



TAVOLI RISCALDATI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile.

Le ante scorrevoli, i laterali ed il posteriore sono tamburati ed isolati, la guida inferiore è posta sotto al piano di base per non raccogliere lo sporco. Piano intermedio la circolazione dell'aria è forzata da uno o due ventilatori tangenziali inseriti dentro al piano di base. Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, con bordo raggiato e di spessore 1,5 per uso pasticceria.



regolabile forato. Il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze corazzate monofase inserite all'interno del piano di base. Nella versione ventilata la circolazione dell'aria è forzata da uno o due ventilatori tangenziali inseriti dentro al piano di base. Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, con bordo raggiato e di spessore 1,5 per uso pasticceria.

HEATED TABLES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The sliding doors, sides and back are double-panelled and insulated and the lower guide is located under the base shelf so that it does not collect dirt. Adjustable, perforated middle shelf. The table is heated using a single-phase tubular heating element housed inside the base shelf. In the ventilated version, air is circulated by one or two cross flow fans inserted into the base shelf.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black.



C 165 I9



41V 16 I9



M 150 I9

AT 205 I9



TAVOLI CON VANO LIBERO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile.

Possono essere aperti con un piano sottostante rinforzato o chiusi con ante scorrevoli tamburate ed insonorizzate ed un piano intermedio regolabile.

Il vano libero standard è di 440 di spazio utile delimitato da rinforzo in tubo posteriore e laterale sinistro.

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina. Sono anche disponibili in polietilene bianco 25, polietilene con alzatina, inox con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

TABLES WITH OPEN SPACE

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. These can be open, with a reinforced lower shelf, or closed with double-panelled, insulated sliding doors and an adjustable middle shelf. Standard tables have 440 mm of free space that can be used and are edged with a pipe reinforcement on the back and on the left-hand side.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.



AT 200 I9

PT 165 I9

T 40 I

PT 160 I9


TAVOLI ARMADIATI ANTE BATTENTI
 CUPBOARD TABLES WITH HINGED DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SA/B 0-0-0-	Struttura	LwxPdx860h
2 NA/B 0-0-0-	Piano inox	LwxPdx900h
3 AA 0-0-0-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QA/B 0-0-0-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RA 0-0-0-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top


TAVOLI ARMADIATI ANTE SCORREVOLE
 CUPBOARD TABLES WITH SLIDING DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SA/B --0-0-	Struttura	LwxPdx860h
2 NA/B --0-0-	Piano inox	LwxPdx900h
3 AA --0-0-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QA/B --0-0-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RA --0-0-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top


TAVOLI ARMADIATI A GIORNO
 OPEN CUPBOARD TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SG/V --0-0-	Struttura	LwxPdx860h
2 NG/V --0-0-	Piano inox	LwxPdx900h
3 AG --0-0-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QG/V --0-0-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RG --0-0-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top


TAVOLI CON SOTTOPIANO E SENZA
 TABLES WITH AND WITHOUT A LOWER SHELF

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SP/N --0-0-	Struttura	LwxPdx860h
2 NP/N --0-0-	Piano inox	LwxPdx900h
3 AP/N --0-0-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QP/N --0-0-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RP/N --0-0-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top



TAVOLI CON TELAIO DI RINFORZO TABLES WITH REINFORCED FRAMES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SU/H--0 0-	Struttura	LwxPdx860h
2 NU/H--0 0-	Piano inox	LwxPdx900h
3 AU--0 0-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QU/H--0 0-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RU--0 0-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
[3] Stainless steel top with splashback
[5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
[4] Polyethylene top



TAVOLI CON CASSETTI TABLES WITH DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 41L--I9	Struttura - cassetti orizzontali	LwxPdx860h
2 AC--0 I9	Piano inox - orizzontali	LwxPdx900h
3 AC--5 I9	Piano inox con alzatina - orizzontali	LwxPdx900h
4 41V--I9	Struttura - cassetti verticali	LwxPdx860h
5 CA--0 I9	Piano inox - verticali	LwxPdx900h
6 CA--5 I9	Piano inox con alzatina - verticali	LwxPdx900h

[1] Structure - horizontal drawers
[3] Stainless steel top with splashback - horizontal
[5] Stainless steel top - vertical

[2] Stainless steel top - horizontal
[4] Structure - vertical drawers
[6] Stainless steel top with splashback - vertical



TAVOLI RISCALDATI HEATED TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 41C--S9	Struttura - statico	LwxPdx860h
2 C--0 I9	Piano inox - statico	LwxPdx900h
3 C--5 I9	Piano inox con alzatina - statico	LwxPdx900h
4 41C--V9	Struttura - ventilato	LwxPdx860h
5 V--0 I9	Piano inox - ventilato	LwxPdx900h
6 V--5 I9	Piano inox con alzatina - ventilato	LwxPdx900h

[1] Structure - static
[3] Stainless steel top with splashback - static
[5] Stainless steel top - ventilated

[2] Stainless steel top - static
[4] Structure - ventilated
[6] Stainless steel top with splashback - ventilated



TAVOLI CON VANO LIBERO TABLES WITH OPEN SPACE

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 41PT--I9	Struttura - con sottopiano	LwxPdx860h
2 PT--0 I9	Piano inox - sottopiano	LwxPdx900h
3 PT--5 I9	Piano inox con alzatina - sottopiano	LwxPdx900h
4 41AT--I9	Struttura - armadiato	LwxPdx860h
5 AT--0 I9	Piano inox - armadiato	LwxPdx900h
6 AT--5 I9	Piano inox con alzatina - armadiato	LwxPdx900h

[1] Structure - with lower shelf
[3] Stainless steel top with splashback - lower shelf
[5] Stainless steel top - storage

[2] Stainless steel top - lower shelf
[4] Structure - storage
[6] Stainless steel top with splashback - storage

45G 02 RNI

**TAVOLI REFRIGERATI**

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina. Sono anche disponibili in polietilene bianco 25, polietilene con alzatina, inox con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria ed in granito.

Sono tutti provvisti di unità refrigerante monofase autonoma a bordo tavolo, con temperatura di esercizio normale "N" (0°/+8°) e bassa "B" (-18°-20°). Ciascun vano, con un'anta a battente, è fornito con 1 griglia in filo cromato con relativa coppia di guide. Le gambe sono dotate di piedino regolabile.

REFRIGERATED TABLES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-black, white 25 mm polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-black. They are also available 1,5 mm s/s thick with wide round edge used for baking and pastry-making purposes, in laminated timber and in granite.

All tables are provided with an autonomous single-phase refrigerating unit on the side of the table, which reaches normal working temperatures "N" of (0°/+8°) and low "B" (-18°-20°). Each space is fitted with a sliding door and is equipped with 1 chromed grill as well as the two relative guides. The legs are supplied with an adjustable foot.



45G 02 RBA

45E 03 RNI



45G 03 RNA



45E 04 RBI



45G 04 RNA

BASI PER FORNI E TRAMOGGIE

Le basi per forno sono con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile ed hanno una rastrelliera con sei coppie di guide. La versione "G" ospita teglie gastronorm e la versione "E" teglie euronorm di 600x400. Il piano superiore è inox. Le tramogge, su ruote ed a spigoli tondi, sono completamente lisce al loro interno, sono a tenuta liquidi e fornite complete di coperchio superiore. È prevista anche una versione con divisorio centrale interno.

OVEN BASE AND HOPPERS

Oven bases have cylindrical legs with a diameter of 60 mm with an adjustable foot and have a rack with six pairs of guides. Version "G" is used for gastronorm trays while version "E" is used for 600x400 euronorm trays. The upper shelf is in stainless steel.

The hoppers are wheeled and have rounded-off edges. They are completely smooth on the inside, liquid-tight and come complete with a top lid. A version with a central divider is also available.

BAE 9080



BNG 9080 + PLUS



BAG 9080 + PLUS



SU 16007 + T 40 I



AU 16007 + T 40 I



NU 16007 + 61 GT 070



PD 50 + PD 70 + PD 90



PATTUMIERE

Le pattumiere sono a tenuta liquidi, molto robuste, con ruote, coperchio e maniglie laterali di presa. La versione "MN" è con coperchio ad apertura manuale, la versione "PD" è con apertura dello stesso a pedale. Il porta sacco ha il coperchio con apertura a pedale, è su ruote ed è completo di anello in gomma elastico. Il bidone è in polietilene bianco con maniglie, come il coperchio, ed è appoggiato su una pianetta inox su ruote. I fori di sbarramento per la cernita dei rifiuti sono realizzabili su piani inox di diametro 210 (per questi è previsto un anello in gomma morbida per battere i piatti da svuotare) e su piani in polietilene di diametro 170.

DUSTBINS

The dustbins are very sturdy, liquid-tight and have wheels, lids and lifting handles on the sides. Version "MN" has a lid that can be opened by hand, while version "PD" has a pedal lid. The rubbish bag container has a pedal lid, is on wheels, and comes complete with an elastic rubber ring. The bin has been designed in white polyethylene with handles, like the lid, and rests on a flat stainless steel trolley with wheels. Waste sorting holes can be created with stainless steel tops with a diameter of 210 mm (with a soft rubber ring where plates can be knocked to be emptied) and on polyethylene tops with a diameter of 170 mm.



AA14007 + A 7575 + AP10007



ACCESSORI E CASSETTI

I cassetti sono su guide inox con cuscinetti e possono essere applicati sui tavoli (cassettiera singola o a 3 cassetti) oppure utilizzati come articolo finito nella versione su ruote con top superiore inox.

I porta coltelli sono ad una o due file, hanno la griglia in policarbonato e sono apribili per pulirne l'interno.

Se richiesto all'ordine i tavoli possono essere forniti su ruote. La versione "R" è per carichi pesanti e la "C" è per carichi leggeri. Per entrambe le versioni esiste la variante normale M oppure con freno FM.

I piani ad angolo di raccordo, disponibili anche con alzatina, sono forniti senza gambe ma con staffe idonee per il collegamento laterale di tavoli e lavelli standard.

ACCESSORIES AND CHESTS OF DRAWERS

The drawers have stainless steel guides with bearings and can be applied on the tables (single drawer or 3 drawers) or used as a finished item in the wheeled version with a stainless steel top.

Knife blocks have either one or two rows, a polycarbonate grill and can be opened for cleaning.

If required, the tables can be provided on wheels when ordered. Version "R" is for heavy loads while version "C" is for light loads. Both versions have a normal variant "M" or a variant with brakes called "FM".

Corner joint tops are also available with splash-back and are provided without legs. However, they have brackets so that they can connect tables and standard sinks laterally.





3C 7070 K



4C 5070 A



3C 5070 A



3C 7070 A



4C 7070 K



CASSETTIERE

Linea di cassettiere a 3 o 4 cassetti realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox normale, variante "K" e con alzatina, variante "A". I cassetti scorrono su guide inox con cuscinetti e la cassetiera è dotata di gambe con piedino regolabile.

CHESTS OF DRAWERS

Line of chests of drawers with 3 or 4 drawers designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. A number of different worktops can be installed on it. These include a normal stainless steel version - version "K" - and version "A" that has a splash-back. The drawers slide on stainless steel guides with bearings and the chests of drawers is fitted with legs with an adjustable foot.

CASSETTIERE PIZZA

Linea di cassettiere neutre porta palline per pizza a 6 cassetti realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox normale, variante "K" e con alzatina, variante "A".

I cassetti scorrono su guide inox con cuscinetti, la versione "G" e su guide inox telescopiche la versione "C". Tutti sono forniti con contenitore interno in polietilene bianco. Le cassettiere di larghezza 900 hanno due contenitori affiancati ogni cassetto. La cassetiera è dotata di gambe con piedino regolabile.

PIZZA DRAWERS

Line of neutral dough ball drawers with 6 drawers in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. A number of different worktops can be installed on it. These include a normal stainless steel version - version "K" - and version "A" that has a splash-back.

Version "G" has drawers that slide on stainless steel guides, while version "C" has s/s telescopic guides. All are supplied with an inner container in white polyethylene. 900 mm wide chests of drawers have two containers that side by side in each drawer. The chest of drawers is equipped with legs with an adjustable foot.



6C 9070 K



ARMADI ANTE SCORREVOLE

Sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, forniti smontati in pacchi di facile trasporto e movimentazione, che quando assemblati offrono le stesse caratteristiche di stabilità delle versioni saldate. Le ante scorrevoli sono tamburate ed insonorizzate, con fermo per la chiusura. Piani intermedi regolabili sono forniti in dotazione in quantità proporzionale alle dimensioni, e per larghezze maggiori di 1200 sono divisi in due elementi sorretti da colonnette centrali di sostegno per offrire una maggiore portata. Le gambe sono con piedino regolabile.

CUPBOARDS WITH SLIDING DOORS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, supplied without assembly in parcels for easy transport and handling. When assembled, they provide the same stability of their welded counterparts. The sliding doors are insulated, double-panelled and have a catch so that they can be closed. Adjustable, middle shelves provided in a number proportionate to their size. For widths greater than 1200 mm, these are divided into two elements supported by central supporting columns to provide greater carrying capacity. The legs have an adjustable foot.



BL 185



AL 185

AL 185



ABML 095

ARMADI ANTE BATTENTI

Sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con scocca saldata monoblocco.

Le ante a battente sono tamburate, con cerniere interne registrabili e dotate di serratura con chiave. 3 piani intermedi, dei quali 2 regolabili, sono forniti in dotazione. Le gambe sono con piedino regolabile.

Ne realizziamo anche una versione con ante trasparenti. In questo caso i piani interni sono offerti, oltre che lisci, anche in variante forata ed in vetro.

CUPBOARDS WITH HINGED DOORS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with a welded, monobloc frame.

The cupboards have double-panelled hinged door with adjustable, internal hinges are equipped with a lock and key. 3 middle shelves, 2 of which are adjustable, are also provided. The legs have an adjustable foot. We also offer a version with transparent doors. In this case, the inner shelves are available smooth, as well as drilled or in glass.



**ARMADI MULTIUSO**

Sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con scocca saldata monoblocco.

Le ante a battente sono tamburate, con cerniere interne registrabili e dotate di serratura con chiave.

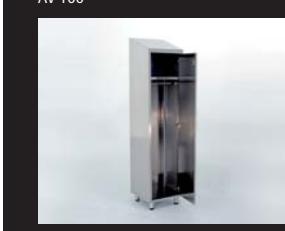
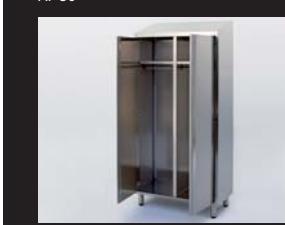
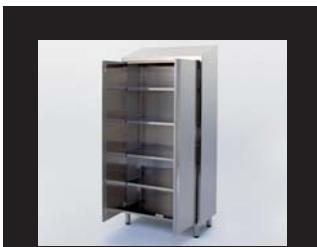
Disponibili di 500 ad anta singola o di 1000 ad anta doppia e con allestimento interno a piani, porta scope e porta abiti. Il porta abiti di 1000 è con divisorio verticale interno. Tutti sono forniti con gambe con piedini regolabili e tettino inclinato di 18° per agevolarne la pulizia.

MULTIPURPOSE CUPBOARDS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with a welded, monobloc frame.

The cupboards have double-panelled hinged door with adjustable, internal hinges are equipped with a lock and key. Available both in 500 mm version with a single door or in a 1000 mm version with a double door, containing shelves, a broom holder and a clothes rail. The 1000 m clothes rail has a central divider.

All are provided with adjustable feet and a sloped roof of 18° for easy cleaning.

**ARMADI SPOGLIASTOIO 400**

Sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con scocca avvitata resa monoblocco.

Le ante a battente sono tamburate, con cerniere interne registrabili, asole di areazione e serratura con chiave. Ogni vano è provvisto di pianetto superiore con barra porta grucce sottostante . La versione "D" è con divisorio verticale interno ad ogni vano. Le gambe sono con piedino regolabile.

Un tetto inclinato di 45° da applicare sull'armadietto standard (piano) è disponibile come accessorio.

CHANGING LOCKER 400

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with a screwed frame rendered monobloc.

The lockers have double-panelled hinged doors with adjustable internal hinges, ventilation slots and a lock and key. Each space is equipped with an upper shelf and a clothes bar below it. Version "D" has a vertical divider inside each space. The legs have an adjustable foot.

A 45° roof that can be applied to standard lockers (level) and is available as an accessory.



SP 022 + ST 022

**ARMADI SPOGLIATOIO 500**

Sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con scocca avvitata resa monoblocco. Le ante a battente sono tamburate, con cerniere interne registrabili, asole di areazione e serratura con chiave. Ogni vano è provvisto di pianetto superiore con barra porta grucce sottostante e divisorio verticale interno ad ogni vano. Le gambe sono con piedino regolabile.

La panca inox, con bordo raggiato può essere fornita indipendentemente oppure integrata in una versione con modulo di larghezza 400 adatto sia per l'utilizzo con divisorio verticale interno che senza. Un tetto inclinato di 45° da applicare sull'armadietto standard (piano) è disponibile come accessorio.

CHANGING LOCKER 500

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with a screwed frame rendered monobloc. The lockers have double-panelled hinged doors with adjustable internal hinges, ventilation slots and a lock and key. Each space is equipped with an upper shelf with a clothes bar and a vertical divider for each space. The legs have an adjustable foot. A stainless steel bench with a rounded edge can be supplied separately or integrated in a version with a 400 mm wide module, suitable for use both with and without a vertical divider. A 45° roof that can be applied to standard lockers (level) and is available as an accessory.



SP 022



SP 021



SP 021 + ST 021



SP 035



SP 16 PA

PN 18

**PENSILI A GIORNO**

Completa gamma di mobili pensili realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

Sono aperti a giorno, con piano intermedio regolabile (non presente nella versione con vano libero per contenitori porta bagne).

I piani di base ed intermedi possono essere lisci o forati, ed in questo caso una griglia inox porta piatti può essere richiesta come accessorio.

OPEN HANGING CUPBOARDS

A complete range of hanging cupboards designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel .

The hanging cupboards are open and have an adjustable middle shelf (not found in the version with an empty space for soaked containers).

The base and middle shelves can be either smooth or perforated. In the latter case, a stainless steel plate rack can be requested as an accessory.





PENSILI CON ANTE A BATTENTE

Completa gamma di mobili pensili realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite. Sono chiusi con ante a battente dotate di cerniere interne regolabili e con piano intermedio regolabile. I piani di base ed intermedi possono essere lisci o forati, ed in questo caso una griglia inox porta piatti può essere richiesta come accessorio.

HANGING CUPBOARDS WITH HINGED DOORS

A complete range of hanging cupboards designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. The hanging cupboards have hinged doors with adjustable internal hinges and an adjustable middle shelf. The base and middle shelves can be either smooth or perforated. In the latter case, a stainless steel plate rack can be requested as an accessory.



PENSILI CON ANTE SCORREVOLI

Completa gamma di mobili pensili realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

Sono chiusi con ante scorrevoli tamburate, con piano intermedio regolabile. Le larghezze maggiori di 1300 hanno i piani intermedi divisi in due elementi sorretti da colonnette centrali di sostegno. Questo anche per la versione a piani forati di 1200 per consentire l'utilizzo delle griglie portapiatti (2 da 600).

I piani di base ed intermedi possono essere lisci o forati, ed in questo caso una griglia inox porta piatti può essere richiesta come accessorio.

HANGING CUPBOARDS WITH SLIDING DOORS

A complete range of hanging cupboards designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel. The hanging cupboards have double-panelled sliding doors with an adjustable middle shelf. For widths greater than 1300 mm, the middle shelves are divided into two and are supported by small central supporting columns. This is also true for the 1200 mm version with perforated shelves, so that plate racks can be used (two 600 mm racks).

The base and middle shelves can be either smooth or perforated. In the latter case, a stainless steel plate rack can be requested as an accessory.





MENSOLE

Una vasta offerta di mensole ed accessori, tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite che comprende soluzioni con fissaggio a parete e da appoggio sopra tavolo.

Le mensole a parete sono offerte in versione liscia, forata e grigliata tutte con la possibilità di sponda posteriore.

I reggi mensola sono di tipo fisso o regolabile su cremagliera, provvisti di sistema per fissaggio a parete così come le utili barre porta mestoli dotate di ganci già inseriti, così da evitarne lo smarrimento.

Mensole sopra tavolo: ad 1 piano, anche con batteria riscaldante ad infrarossi, od a 2 piani, con colonnette.

SHELVES

A vast array of shelves and accessories are available, all designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel that include solutions so that they can be either installed over tables or secured to the wall.

The wall-mounted shelves are available smooth, drilled or grilled, and can all be equipped with a backguard.

The shelf holders are either fixed or adjustable on a rack, equipped with a wall-fastening system just like our highly practical ladle bars with hooks that are already inserted, so that they cannot be lost.

Shelves over the tables: with 1 shelf, even with an infrared heating battery, or with 2 shelves, with small columns.





TAVOLI REFRIGERATI REFRIGERATED TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 45 G 02 R-I/A	2 vani gastronorm	1260x700x900h
2 45 G 03 R-I/A	3 vani gastronorm	1720x700x900h
3 45 G 04 R-I/A	4 vani gastronorm	2180x700x900h
4 45 E 02 R-I/A	2 vani euronorm	1380x700x900h
5 45 E 03 R-I/A	3 vani euronorm	1900x700x900h
6 45 E 04 R-I/A	4 vani euronorm	2420x700x900h

[1] 2 gastronorm compartments
[3] 4 gastronorm compartments
[5] 3 euronorm compartments

[2] 3 gastronorm compartments
[4] 2 euronorm compartments
[6] 4 euronorm compartments



BASI PER FORNO E TRAMOGGE OVEN BASE AND HOPPERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 BN G/E 9080	Aperta su gambe	900x800x750h
2 BN G/E 9890	Aperta su gambe	980x900x750h
3 BA G/E 9080	Chiusa con ante	900x800x750h
4 BA G/E 9890	Chiusa con ante	980x900x750h
5 T40I	Tramoggia	385x565x700h
6 T41I	Tramoggia con divisorio centrale	385x565x700h

[1] Open on legs
[3] Closed with doors
[5] Hopper

[2] Open on legs
[4] Closed with doors
[6] Hopper with central divider



PATTUMIERE DUSTBINS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 MN/PD 50	Pattumiera 50 Lt	Ø 400x615h
2 MN/PD 70	Pattumiera 70 Lt	Ø 400x720h
3 MN/PD 90	Pattumiera 90 Lt	Ø 400x855h
4 PS 70	Porta sacco 70 Lt	Ø 475x850h
5 CQ 50 POL	Bidone con coperchio e pianetta	Ø 530x900h
6 A 18 G	Anello in gomma	Ø 240x60h

[1] Dustbin 50 Lt.
[3] Dustbin 90 Lt.
[5] Drum with lid and trolley

[2] Dustbin 70 Lt.
[4] Bag holder 70 Lt.
[6] Rubber ring



ACCESSORI E CASSETTIERE ACCESSORIES AND CHESTS OF DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 3C--I75	Cassettiera su ruote	405xPDX750h
2 3C--I59	Cassettiera 3 cassetti	400xPDX590h
3 1C--I	Cassettiera 1 cassetto	400xPDX163h
4 PC 40/41	Porta coltelli	400x70/45x400h
5 R/C 100 M/FM	Set ruote	Ø 100x127h
6 A----	Piano d'angolo	PDXPDX40h

[1] Chest of drawers on wheels
[3] Chest of drawers with 1 drawer
[5] Wheels set

[2] Chest of drawers with 3 drawers
[4] Knife holder
[6] Corner top


CASSETTIERE
CHESTS OF DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	3C ---- K 3 cassetti - piano inox	LwxPdx900h
2	3C ---- A 3 cassetti - piano con alzatina	LwxPdx900h
3	4C ---- K 4 cassetti - piano inox	LwxPdx900h
4	4C ---- A 4 cassetti - piano con alzatina	LwxPdx900h

[1] 3 drawers – stainless steel top
[3] 4 drawers – stainless steel top

[2] 3 drawers – top with splashback
[4] 4 drawers – top with splashback


CASSETTIERE PIZZA
PIZZA DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	6G 7060 K/A Guide normali	700x600x900h
2	6G 5080 K/A Guide normali	500x800x900h
3	6G 9080 K/A Guide normali	900x800x900h
4	6C 7055 K/A Guide telescopiche	700x550x900h
5	6C 5070 K/A Guide telescopiche	500x700x900h
6	6C 9070 K/A Guide telescopiche	900x700x900h

[1] Normal runners
[3] Normal runners
[5] Telescopic runners

[2] Normal runners
[4] Telescopic runners
[6] Telescopic runners


ARMADI ANTE SCORREVOLE
CUPBOARDS WITH SLIDING DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	AL--5 2 piani intermedi	Lwx500x1700h
2	AL--7 2 piani intermedi	Lwx700x1700h
3	BL--5 3 piani intermedi	Lwx500x2000h
4	BL--7 3 piani intermedi	Lwx700x2000h

[1] 2 middle shelves
[3] 3 middle shelves

[2] 2 middle shelves
[4] 3 middle shelves


ARMADI ANTE BATTENTI
CUPBOARDS WITH HINGED DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	ABML 08- 3 piani intermedi	800xPdx2000h
2	ABML 09- 3 piani intermedi	900xPdx2000h
3	ABML 10- 3 piani intermedi	1000xPdx2000h
4	ABML 12- 3 piani intermedi	1200xPdx2000h
5	ATM- --- Ante trasparenti	LwxPdx1900h

[1] 3 middle shelves
[3] 3 middle shelves
[5] Transparent doors

[2] 3 middle shelves
[4] 3 middle shelves



ARMADI MULTIUSO MULTIPURPOSE CUPBOARDS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 AV 50	1 anta – porta abiti	500x500x2150h
2 AP 50	1 anta – porta scope	500x500x2150h
3 AT 50	1 anta – pianetti	500x500x2150h
4 AV 100	2 ante – porta abiti con divisorio	1000x500x2150h
5 AP 100	2 ante – porta scope	1000x500x2150h
6 AT 100	2 ante – pianetti	1000x500x2150h

[1] 1 door – clothes holder
[3] 1 door - shelves
[5] 2 doors - brooms holder

[2] 1 door – brooms holder
[4] 2 doors – clothes holder with divider
[6] 2 doors - shelves



ARMADI SPOGLIATOIO 400 CHANGING LOCKER 400

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SP 01	1 posto	415x400x1800h
2 SP 02	2 posti	805x400x1800h
3 SP 03	3 posti	1195x400x1800h
4 SP 01 D	1 posto con divisorio	415x400x1800h
5 SP 02 D	2 posti con divisorio	805x400x1800h
6 SP 03 D	3 posti con divisorio	1195x400x1800h

[1] 1 place
[3] 3 places
[5] 2 places with divider

[2] 2 places
[4] 1 place with divider
[6] 3 places with divider



ARMADI SPOGLIATOIO 500 CHANGING LOCKER 500

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SP 021	1 posto con divisorio	515x500x1800h
2 SP 022	2 posti con divisorio	1005x500x1800h
3 SP 025	2 posti con panca	805x350+400x2080h
4 SP 035	3 posti con panca	1195x350+400x2080h
5 SP -- PA	panca	Lwx350x450h

[1] 1 place with divider
[3] 2 places with bench
[5] bench

[2] 2 places with divider
[4] 3 places with bench



PENSILI A GIORNO OPEN HANGING CUPBOARDS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 PN --	Piani lisci	Lwx400x600h
2 PX --	Piani forati	Lwx400x600h
3 X1--P/ARIN	Griglia porta piatti	

[1] Smooth shelves
[3] Dish rack

[2] Perforated shelves





PENSILI CON ANTE A BATTENTE
HANGING CUPBOARDS WITH HINGED DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 PL 0-	Piani lisci	Lwx400x600h
2 PF 0-	Piani forati	Lwx400x600h
3 X1--P/ARIN	Griglia porta piatti	

[1] Smooth shelves
[3] Dish rack

[2] Perforated shelves



PENSILI CON ANTE SCORREVOLI
HANGING CUPBOARDS WITH SLIDING DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 PL--	Piani lisci	Lwx400x600h
2 PF--	Piani forati	Lwx400x600h
3 X1--P/ARIN	Griglia porta piatti	

[1] Smooth shelves
[3] Dish rack

[2] Perforated shelves



MENSOLE
SHELVES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 P--x	Mensola a muro	LwxPdx30h
2 M--F/R	Reggi mensola	Pdxh
3 CRE--0	Cremagliera per reggi mensola	h
4 28 PM--0	Barra porta mestoli	Lw
5 28 1P--0	1 piano sopra tavolo	Lwx300x500h
6 28 2P--0	2 piano sopra tavolo	Lwx300x700h
7 28 1C--0	1 piano riscaldante	Lwx300x500h

[1] Wall shelf
[3] Rack for shelf holder
[5] 1 top table level
[7] 1 heating level

[2] Shelf holder
[4] Ladle holder bar
[6] 2 top table levels



SCAFFALATURA INOX "TOP"
"TOP" STAINLESS STEEL SHELVING

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 271 K1---	1 elemento	40+Lw+40xPdxh
2 271 K2---	2 elementi in linea	40+Lw+30+Lw+40xPdxh
3 271 K3---	3 elementi in linea	40+Lw+30+Lw+30+Lw+40xPdxh
4 271 KA---	1+1 elementi angolo	40+Lw+Pd+10x40+Lw+40xPdxh
5 271 KB---	1+2 elementi angolo	40+Lw+Pd+10x40+Lw+30+Lw+40xPdxh
6 271 KC---	2+2 elementi angolo	40+Lw+30+Lw+Pd+10x40+Lw+30+Lw+40xPdxh

[1] 1 element
[3] 3 elements on line
[5] 1+2 corner elements

[2] 2 elements on line
[4] 1+1 corner elements
[6] 2+2 corner elements



Per ogni esigenza legata al lavaggio ed all'igiene dei prodotti alimentari, degli strumenti di lavoro e della persona, proponiamo soluzioni e strumenti ottimali: lavelli industriali, rubinetteria, lavamani, sterilizza coltelli, piani ed accessori per il servizio lavastoviglie e lavelli di cernita. Tutto realizzato in acciaio inox AISI 304 con massima attenzione rivolta a robustezza, praticità, igiene ed estetica.

Optimum solutions and instruments for all personal, instrument, food washing and hygienic needs: industrial sinks, taps, washbasins, knife sterilizers, shelves, dishwasher accessories and selection sinks. All designed in AISI 304 scotch-brite stainless steel, taking maximum care over sturdiness, practicality, hygiene and style.





301 06 9



201 06 9



159 70 10



101 08 9



201 08 9

301 08 9



LAVELLI AD UNA VASCA

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile.
La versione "3" è chiusa con ante battente, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate e dotate di cerniere interne registrabili. Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in moplen.

SINKS WITH ONE BASIN

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot.
Version "3" is closed with hinged doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled and equipped with adjustable, internal hinges.
The basins come complete with stainless steel overflow tubes, plastic drains and drain-traps.

LAVELLI AD UNA VASCA + UNO SGOCCIOLATOIO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. Lo sgocciolatoio, destro o sinistro, è stampato con invaso e nervature di irrigidimento.

La versione "3" è chiusa con ante scorrevoli, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate ed insonorizzate e scorrono con cuscinetti su guide anti sporcizia.

Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in moplen.

SINKS WITH ONE BASIN + ONE DRAIN

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The drain is positioned either on the right or left and has a moulded opening with stiffening ribs.

Version "3" is closed with sliding doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled, insulated and slide on bearings on dirt-proof guides. The basins come complete with stainless steel overflow tubes, plastic drains and drain-traps.



204 10 D9



304 10 D9

104 14 D9

104 14 S9

304 10 S9



144 12 D9



LAVELLI AD UNA VASCA + UNO SGOCCIOLATOIO + VANO LAVASTOVIGLIE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. Lo sgocciolatoio, destro o sinistro, è stampato con invaso e nervature di irrigidimento montato a sbalzo per alloggiare una lavastoviglie.

La versione "3" è chiusa con ante battente, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate e dotate di cerniere interne registrabili.

Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in moplen con attacco per lavastoviglie.

SINKS WITH ONE BASIN + ONE DRAIN + DISHWASHER SPACE

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The drain is positioned either on the right or left, it is moulded with an opening and has raised stiffening ribs so that a dishwasher can be slotted in.

Version "3" is closed with hinged doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled and equipped with adjustable, internal hinges.

The basins come complete with stainless steel overflow tube, a plastic drain and a connection for a dishwasher.



302 14 9



LAVELLI A DUE VASCHE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile.

La versione "3" è chiusa con ante scorrevoli, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate ed insonorizzate e scorrono con cuscinetti su guide anti sporcizia. Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in moplen.

SINKS WITH TWO BASINS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot.

Version "3" is closed with sliding doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled, insulated and slide on bearings on dirt-proof guides.

The basins come complete with stainless steel overflow tubes, plastic drains and drain-traps.





LAVELLI A DUE VASCHE + UNO SGOCCIOLATOIO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. Lo sgocciolatoio, destro o sinistro, è stampato con invaso e nervature di irrigidimento.
La versione "3" è chiusa con ante scorrevoli, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate ed insonorizzate e scorrono con cuscinetti su guide anti sporcizia.
Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in mopen.

SINKS WITH TWO BASINS + ONE DRAIN

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The drain is positioned either on the right or left, has a moulded opening and stiffening ribs.
Version "3" is closed with sliding doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled, insulated and slide on bearings on dirt-proof guides.
The basins come complete with stainless steel overflow tubes, plastic drains and drain-traps.

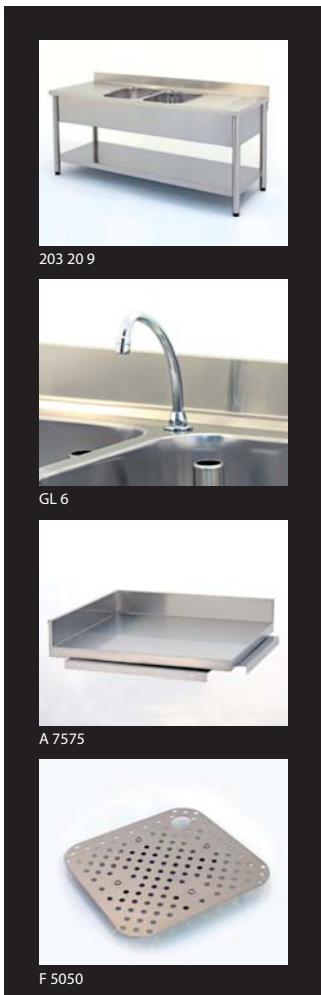


LAVELLI A DUE VASCHE + UNO SGOCCIOLATOIO + VANO LAVASTOVIGLIE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. Lo sgocciolatoio, destro o sinistro, è stampato con invaso e nervature di irrigidimento montato a sbalzo per alloggiare una lavastoviglie. La versione "3" è chiusa con ante scorrevoli, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate ed insonorizzate e scorrono con cuscinetti su guide anti sporcizia.
Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in mopen con attacco per lavastoviglie.

245 16 S9





LAVELLI A DUE VASCHE + DUE SGOCCIOLATOI!

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. Gli sgocciolatoi sono stampati con invaso e nervature di irrigidimento.

La versione "3" è chiusa con ante scorrevoli, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate ed insonorizzate e scorrono con cuscinetti su guide anti sporcizia.

Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in mopen.

SINKS WITH TWO BASINS + TWO DRAINS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The drains are moulded with an opening and stiffening ribs.

Version "3" is closed with sliding doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled, insulated and slide on bearings on dirt-proof guides.

The basins come complete with stainless steel overflow tubes, plastic drains and drain-traps.

LAVELLI AD UN VASCONE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. Le vasche sono di altezza maggiorata per il lavaggio di stoviglie e prodotti alimentari e possono essere completati con griglia di appoggio.

La versione "3" è chiusa con ante scorrevoli, la "2" aperta con piano sottostante rinforzato, la "1" aperta su gambe libere. Le ante sono tamburate ed insonorizzate e scorrono con cuscinetti su guide anti sporcizia.

Le vasche sono complete di tubo troppo pieno inox, di piletta e sifone in mopen.

SINKS WITH ONE LARGE BASIN

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The basins are larger so that they can be used to wash kitchenware and food products and can be fitted with a supporting grill.

Version "3" is closed with sliding doors, version "2" is open and has a reinforced lower shelf while version "1" has freestanding legs. The doors are double-panelled, insulated and slide on bearings on dirt-proof guides.

The basins come complete with stainless steel overflow tubes, plastic drains and drain-traps.



ACCESSORI IGIENE

Per una razionale organizzazione dei reparti di lavaggio proponiamo una serie di accessori realizzati prevalentemente in acciaio inox AISI 304 utili per la custodia e la distribuzione di carta asciugatrice in rotoli ed in fogli a "C" e di sapone liquido.

Sui lavamani è possibile utilizzare un pannello inox da posizionare a parete sopra all'alzatina, predisposto per l'applicazione di portacarta e distributore di sapone.

HYGIENE ACCESSORIES

For a rationally organised washing area, we suggest using our series of accessories designed primarily in AISI 304 stainless steel which are useful to store and dispense paper rolls, "C"- shaped paper sheets and liquid soap dispensers. Washbasins can be used with a stainless steel panel to be positioned on the wall above the splash-back, prepared to house a paper towel holder and a soap dispenser.



LG 50 AM + PLUS



X 7006



152/2



00020



51401

LAVAMANI A PARETE

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con versione "M" provvista di miscelatore temporizzato a ginocchio e di bocca erogatrice girevole.

Le vasche stampate sono complete di piletta con tappo in gomma. Le vasche di 400x400 di tubo troppo pieno inox, piletta e sifone in mopen.

Il fissaggio è a parete ed il carter sottostante è una opzione per nascondere alla vista allacciamenti e scarichi.

WALL-MOUNTED WASHBASINS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, the "M" version is equipped with a self-closing mixer tap and a revolving spout.

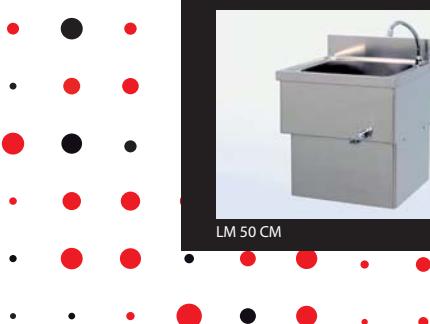
The basins are moulded and come complete with a drain and rubber plug. The 400x400 basins have a stainless steel overflow tube, a plastic drain and a drain-trap.

The item is wall-mounted. A guard can be fitted underneath it to conceal connections and drains.

LM 40 EM



LM 40 CM





GL 71

RUBINETTERIA

Completa in modo ottimale i nostri lavelli la serie completa di rubinetteria con corpo in ottone cromato che proponiamo, la quale contempla soluzioni con miscelatore a pedale e bocca erogatrice girevole, con leva clinica a gomito applicabile sul top lavello (monoforo o biforo) e con azionamento a raggi infrarossi.

Per esigenze più avanzate viene proposto un doccione monoforo dotato di bocca erogatrice con selettore e di rubinetto miscelatore a manopola. L'azionamento del doccione è con leva posta sul corpo doccia.

TAPS

The complete range of chromed copper taps is the perfect complement to our sinks. They include solutions with pedal mixers and a dispensing taps, taps with levers that can be applied on the sink top (either single hole or two holes) and infrared taps.

For more advanced needs, we have a downpipe with a nozzle and tap mixer. The downpipe can be activated using a lever found on the downpipe itself.



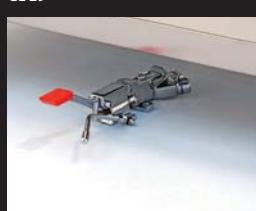
DC 2



GL 7



GL 29



GL 19



GL 20

LG 50 TM



LG 50 T

**LAVAMANI CON BASAMENTO**

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con versione "M" provvista di miscelatore temporizzato a ginocchio e di bocca erogatrice girevole.

Le vasche stampate sono complete di piletta con tappo in gomma. Le vasche di 400x400 di tubo troppo pieno inox, piletta e sifone in moplast. Il basamento può avere un'anta battente o tramoggia basculante ed è provvisto di gambe con piedini regolabili.

WASHBASIN WITH BASE

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, the "M" version is equipped with a self-closing mixer tap and a revolving spout.

The basins are moulded and come complete with a drain and rubber plug. The 400x400 basins have a stainless steel overflow tube, a plastic drain and a drain-trap.

The base can be fitted with a hinged door or tilting hopper and is equipped with legs and adjustable feet.



LG 50 AM



LG 50 A



LG 40 TM



LG 40 AM

113 228 S + PLUS



113 128 D



SERVIZIO LAVASTOGLIE

Tavoli di uscita, di entrata con vasca di pre-lavaggio, tavoli di smistamento con piani di raccordo, mensole porta cestelli a parete e sopra tavolo, pianette porta cestelli. Una gamma completa e funzionale di attrezzature per il servizio delle lavastoviglie a cappotta, e dei reparti lavaggio stoviglie in genere. Tutte sono realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite e vengono personalizzate in funzione di marca e modello della macchina sulla quale saranno utilizzate.

DISHWASHER SERVICE

Outlet tops and entrance tops with pre-washing basin, selection tables with connecting tops, shelves baskets and table top baskets, and trolleys. A complete and functional range of equipment for hood dishwashers and dish washing areas in general.
Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, these items can be customised based on the brand and model of the machine that will be used.



113 178 S

112 128 S

112 0706

114 M 160



STU 6010



STERILIZZA COLTELLI

Per la sterilizzazione dei coltelli e degli altri strumenti di lavoro proponiamo tre diverse soluzioni: ad immersione neutri, ad immersione riscaldati ad 83 °C e ad irradiazione di raggi ultravioletti. I modelli riscaldati ed a raggi ultravioletti sono alimentati monofase 220V. I modelli ad immersione hanno un rubinetto per lo scarico e griglia in polietilene per il posizionamento dei coltelli. Nel modello a raggi ultravioletti è inserita una barra calamitata per sostenerne i coltelli.

KNIFE STERILIZER

These units are used to sterilize knives and other implements and are offered in three different versions: neutral immersion, heated to 83 °C and with UV-A rays. The heated and UV-A versions are 220V, single-phase powered. Immersion models have a tap to open the drain and a polyethylene grill to position the knives. The UV-A model has a magnetic bar to hold the knives.



CERNITA

Una articolata gamma di specifici lavelli di cernita, un vascone, ed una originale isola di lavoro, realizzati in acciaio inox AISI 304 trovano la loro collocazione ideale negli spazi di lavoro necessari per la pulitura e la preparazione in modo razionalizzato di numerose tipologie di prodotto. Questi vengono completati da una nutrita collezione di accessori di estrema utilità: pattumiere, taglieri, porta coltelli, rubinetteria.

SELECTION

A wide range of specific selection sinks, a tank and a unique workstation all designed in AISI 304 stainless steel are available and are ideal for work areas used to clean and prepare an ample selection of products in a rational manner.

These items are completed by an ample collection of highly useful accessories such as dustbins, chopping boards, knife holders and taps.





LAVELLI AD UNA VASCA

SINKS WITH ONE BASIN

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -61 06 9	Vasca di 400x400x250h	600x600x900h
2 -61 07 9	Vasca di 500x400x250h	700x600x900h
3 -01 06 9	Vasca di 400x500x250h	600x700x900h
4 -01 07 9	Vasca di 500x500x300h	700x700x900h
5 -01 08 9	Vasca di 600x500x320h	800x700x900h

[1] Basin of 400x400x250h
[3] Basin of 400x500x250h
[5] Basin of 600x500x320h

[2] Basin of 500x400x250h
[4] Basin of 500x500x300h



LAVELLI AD UNA VASCA + UNO SGOCCIOLATOIO

SINKS WITH ONE BASIN + ONE DRAIN

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -64 10 D/S 9	Vasca di 500x400x250h	1000x600x900h
2 -64 12 D/S 9	Vasca di 500x400x250h	1200x600x900h
3 -04 10 D/S 9	Vasca di 500x500x300h	1000x700x900h
4 -04 12 D/S 9	Vasca di 500x500x300h	1200x700x900h
5 -04 14 D/S 9	Vasca di 600x500x320h	1400x700x900h

[1] Basin of 500x400x250h
[3] Basin of 500x500x300h
[5] Basin of 600x500x320h

[2] Basin of 500x400x250h
[4] Basin of 500x500x300h



LAVELLI AD UNA VASCA + UNO SGOCCIOLATOIO + VANO LAVASTOVIGLIE

SINKS WITH ONE BASIN + ONE DRAIN + DISHWASHER SPACE

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -44 12 D/S 9	Vasca di 500x500x300h	1200x700x900h
2 -44 14 D/S 9	Vasca di 600x500x320h	1400x700x900h

[1] Basin of 500x500x300h

[2] Basin of 600x500x320h



LAVELLI A DUE VASCHE

SINKS WITH TWO BASINS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -62 10 9	Vasche di 400x400x250h	1000x600x900h
2 -62 12 9	Vasche di 500x400x250h	1200x600x900h
3 -02 10 9	Vasche di 400x500x250h	1000x700x900h
4 -02 12 9	Vasche di 500x500x300h	1200x700x900h
5 -02 14 9	Vasche di 600x500x320h	1400x700x900h

[1] Basins of 400x400x250h
[3] Basins of 400x500x250h
[5] Basins of 600x500x320h

[2] Basins of 500x400x250h
[4] Basins of 500x500x300h



LAVELLI A DUE VASCHE + UNO SGOCCIOLATOIO SINKS WITH TWO BASINS + ONE DRAIN

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -65 14 D/S 9	Vasche di 400x400x250h	1400x600x900h
2 -65 16 D/S 9	Vasche di 500x400x250h	1600x600x900h
3 -05 14 D/S 9	Vasche di 400x500x250h	1400x700x900h
4 -05 16 D/S 9	Vasche di 500x500x300h	1600x700x900h
5 -05 18 D/S 9	Vasche di 600x500x320h	1800x700x900h
6 -05 20 D/S 9	Vasche di 600x500x320h	2000x700x900h

[1] Basins of 400x400x250h
 [3] Basins of 400x500x250h
 [5] Basins of 600x500x320h

[2] Basins of 500x400x250h
 [4] Basins of 500x500x300h
 [6] Basins of 600x500x320h



LAVELLI A DUE VASCHE + UNO SGOCCIOLATOIO + VANO LAVASTOVIGLIE SINKS WITH TWO BASINS + ONE DRAIN + DISHWASHER SPACE

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 345 16 D/S 9	Chiuso con ante - vasche di 400x500x250h	1600x700x900h
2 245 16 D/S 9	Aperto con piano - vasche di 400x500x250h	1600x700x900h
3 145 16 D/S 9	Aperto su gambe - vasche di 400x500x250h	1600x700x900h

[1] Closed with doors - basins of 400x500x250h
 [3] Open on legs - basins of 400x500x250h

[2] Open with lower shelf - basins of 400x500x250h



LAVELLI A DUE VASCHE + DUE SGOCCIOLATORI SINKS WITH TWO BASINS + TWO DRAINS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -03 20 9	Vasche di 400x500x250h	2000x700x900h
2 -03 25 9	Vasche di 600x500x320h	2500x700x900h

[1] Basins of 400x500x250h

[2] Basins of 600x500x320h



LAVELLI AD UN VASCONE SINKS WITH ONE LARGE BASIN

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 -06 10 9	Vasca di 860x500x375h	1000x700x900h
2 -06 12 9	Vasca di 960x500x375h	1200x700x900h
3 -06 14 9	Vasca di 1160x500x375h	1400x700x900h
4 -06 16 9	Vasca di 1460x500x375h	1600x700x900h

[1] Basin of 860x500x375h

[2] Basin of 960x500x375h

[3] Basin of 1160x500x375h

[4] Basin of 1460x500x375h


ACCESSORI IGIENE
HYGIENE ACCESSORIES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 X 7005	Portarotolo pavimento	540x470x740h
2 X 7006	Portarotolo parete	430x280x270h
3 152/2	Portarotolo parete	270x190x210h
4 51401/CROM	Distributore sapone plastica	95x95x250h
5 00020	Distributore di sapone inox	110x105x355h

[1] Floor paper holder
[3] Wall paper holder
[5] Stainless steel soap dispenser

[2] Wall paper holder
[4] Plastic soap dispenser


LAVAMANI A PARETE
WALL-MOUNTED WASHBASINS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 LM 40 E/EM	Vasca stampata	400x350x262h
2 LM 40 C/CM	Vasca stampata – con carter	400x350x542h
3 LM 50 E/EM	Vasca di 400x400x200h	500x500x262h
4 LM 50 C/CM	Vasca di 400x400x200h – con carter	500x500x542h

[1] Moulded basin
[3] Basin of 400x400x200h

[2] Moulded basin – with casing
[4] Basin of 400x400x200h – with casing


RUBINETTERIA
TAPS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 GL 18/28	Pedale miscelatore leva singola	LwxPdx1/2"
2 GL 19/29	Pedale miscelatore con leva blocco	LwxPdx1/2"
3 GL6	Bocca erogatrice girevole	200x135x1/2"
4 DC2	Doccione	200x900x1/2"
5 GL 7/71	Miscelatore leva clinica gomito	200x310x1/2"
6 GL 20	Miscelatore raggi infrarossi	150x165x1/2"

[1] Single lever pedal mixer
[3] Rotating dispensing hole
[5] Elbow lever mixer

[2] Pedal mixer with block lever
[4] Downpipe
[6] Infrared mixer


LAVAMANI CON BASAMENTO
WASHBASINS WITH BASE

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 LG 40 A/AM	Vasca stampata – antina	400x350x900h
2 LG 40 T/TM	Vasca stampata – tramoggia	400x350x900h
3 LG 50 A/AM	Vasca di 400x400 – antina	500x500x900h
4 LG 50 T/TM	Vasca di 400x400 – tramoggia	500x500x900h

[1] Moulded basin - door
[3] Basin of 400x400 - door

[2] Moulded basin - hopper
[4] Basin of 400x400 - hopper

SERVIZIO LAVASTOIVIGIE
DISHWASHER SERVICE


Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 112 -- 06	Uscita	Lwx591x855h
2 112 1-8 D/S	Entrata – con vasca	Lwx760x855h
3 113 1-8 D/S	Entrata – vasca + foro	Lwx760x855h
4 113 228 D/S	Entrata – vasca + foro + vano lava bicchieri	2200x760x855h
5 113 --1 D/S	Tavolo smistamento – con foro	Lwx1000x855h

[1] Exit
[3] Entry – basin + hole
[5] Clearing table – with hole

[2] Entry – with basin
[4] Entry – basin + hole + glass washing compartment

STERILIZZA COLTELLI
KNIFE STERILIZER


Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 STN --10	Immersione – neutro	Lwx100x360h
2 STE 3014	Immersione – riscaldato	270x110x400h
3 STE 2711	Immersione – riscaldato – termometro	270x110x400h
4 STE 4020	Immersione – riscaldato	380x200x400h
5 STE 3820	Immersione – riscaldato – termometro	380x200x400h
6 STU --10	Ultravioletti	Lwx200x700h

[1] Immersion - neutral
[3] Immersion – heated - thermometer
[5] Immersion – heated - thermometer

[2] Immersion - heated
[4] Immersion - heated
[6] Ultra-violet

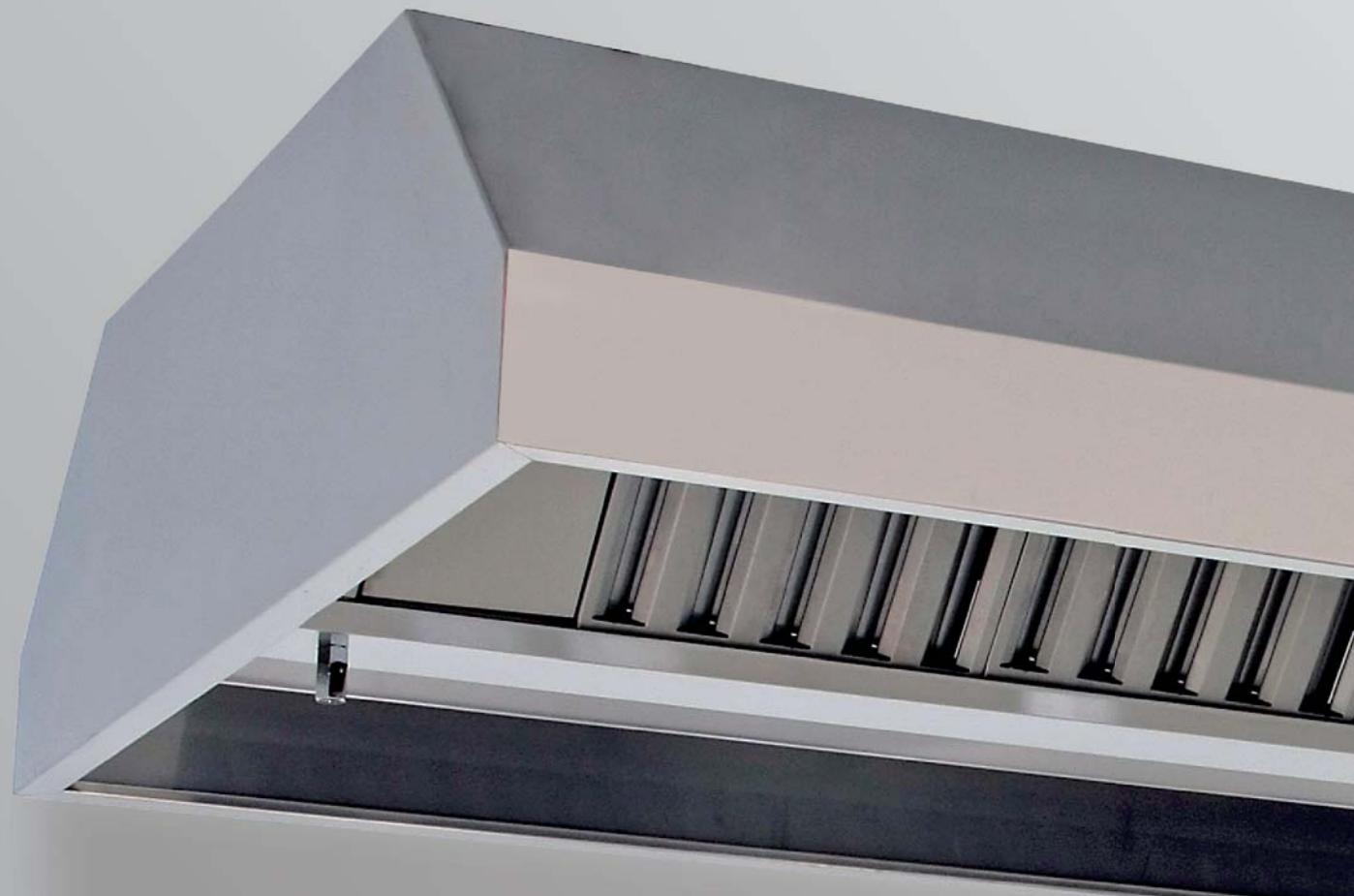
CERNITA
SORTING


Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 LP 100/120 D/S	Lavello di cernita	1000/1200x600x900h
2 207 12/14 D/S	Lavello di cernita	1200/1400x700x900h
3 LP 150	Isola Marina	1400+1400x600PxDx900h
4 LP 120	Vascone di cernita	1200x700x900h

[1] Selection sink
[3] Marina workstation

[2] Selection sink
[4] Selection tank

Bendoni Inox





Per realizzare piccoli e medi impianti aspiranti proponiamo una linea di cappe a parete e centrali realizzate in acciaio inox AISI 304 e di elettroaspiratori di tipo cassonato od integrato.

Ogni layout di canalizzazione è possibile con gli elementi proposti, di sezione quadrata, rettangolare o circolare e che possono essere forniti anche in lamiera zincata oltre che in acciaio inox.

We have a line of wall-mounted and ceiling hoods designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel as well as electric hoods with air extractors or extractor fans.

Our elements have square, rectangular and circular cross-sections and can be used with any type of layout. Extractors can also be provided in galvanised sheets as well as in stainless steel.



1620 PB

**CAPPE A PARETE**

Realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, possono essere con profilo "alfa" comunemente chiamate "snack" e adatte per locali con soffitto basso o con esigenze limitate, oppure con profilo "beta" che è il più tradizionale. Fornite complete di filtri inox a labirinto di 400x400, di accessori per il fissaggio a soffitto o parete e sono dotate di una canalina perimetrale con rubinetto di scarico, che raccoglie la condensa sia dei filtri che della cappa stessa.

WALL-MOUNTED HOODS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, they come either in an "alfa" version - usually known as "snacks" – which are suitable for spaces with low ceilings or for those with limited needs, as well as in the more traditional "beta" version. They are provided complete with 400x400 stainless steel baffle filters and ceiling or wall-mounting accessories and are fitted with a perimeter channel with a discharge tap that collects condensation from both the filters and the hood itself.

1620 PB



9520 PA



1620 PB



7512 PA

1724 CB



1724 CB

**CAPPE CENTRALI**

Realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, nel tradizionale profilo "beta".

Fornite complete di filtri inox a labirinto di 400x400 disposti sui due fronti, di accessori per il fissaggio a soffitto o parete e sono dotate di una canalina perimetrale con rubinetto di scarico, che raccoglie la condensa sia dei filtri che della cappa stessa.

CEILING HOODS

Designed in the traditional, "beta" section in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel.

They are provided complete with 400x400 stainless steel baffle filters on two sides and ceiling or wall-mounting accessories. Furthermore, they have a perimeter channel with a drainage tap that collects condensation from both the filters and the hood itself.



1724 CB

EC 30994



EC 30994



ASPIRATORI CASSONATI

Sono inseriti all'interno di un telaio in tubolare di alluminio con pannelli in lamiera rivestiti internamente di materiale fono assorbente. Un lato è agevolmente apribile per consentire l'ispezione interna.

La versione con motore direttamente accoppiato è monofase con girante a pale dette di tipo rovescio. Per regolarne la velocità può essere richiesto il regolatore elettronico. Con prestazioni più professionali è la versione con motore trifase dotato di trasmissione a cinghia per l'azionamento della girante a pale dette di tipo avanti. In questo caso la trasmissione è a due velocità e non è possibile l'utilizzo del regolatore elettronico.

AIR EXTRACTORS

The extractors are inserted inside an aluminium tube frame with sheet panels covered entirely with sound-absorbent materials. One side can be opened easily for internal inspections.

The version with a single-phase motor is coupled directly to the fan wheel with so-called reverse blades. An electronic controller may be required to adjust speed. The version with a triple-phase motor is equipped with a belt transmission to activate the fan wheel for more professional uses. In this case, there are two transmission speeds and an electronic controller cannot be used.



A 9520 P



CAPPE CON ASPIRATORE INTEGRATO

Realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, possono essere con profilo "alfa" comunemente chiamate "snack" e adatte per locali con soffitto basso o con esigenze limitate, oppure con profilo "beta" che è il più tradizionale. Fornite complete di filtri inox a labirinto di 400x400, di accessori per il fissaggio a soffitto o parete e sono dotate di una canalina perimetrale con rubinetto di scarico, che raccoglie la condensa sia dei filtri che della cappa stessa. L'aspiratore centrifugo interno è monofase e per regolarne la velocità può essere richiesto il regolatore elettronico.

HOODS WITH EXTRACTOR FANS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, these come either in an "alpha" version - commonly known as "snacks" - which are suitable for spaces with low ceilings or limited needs, or in the more traditional "beta" version. They are provided complete with 400x400 stainless steel baffle filters and ceiling or wall-mounting accessories and are fitted with a perimeter channel with a discharge tap that collects condensation from both the filters and the hood itself. The internal centrifugal extractor is single-phase and an electronic controller may be requested to adjust speed.



**ACCESSORI PER CAPPE**

Le lampade al neon che possono essere inserite all'interno delle cappe sono stagne con grado di protezione IP65 e per l'accensione è previsto apposito pulsante sul regolatore elettronico di velocità.

Regolatore elettronico per una morbida e progressiva regolazione della velocità degli aspiratori monofase, sia di tipo integrato nelle cappe che di tipo cassonato con accoppiamento diretto.

I filtri sono di tipo a labirinto, realizzati in acciaio inox AISI 304 con bordo perimetrale forato per l'espulsione della condensa.

HOOD ACCESSORIES

Neon lamps can be installed inside the hoods. They are watertight and airtight and have an IP65 protection level. A button has been provided on the electronic speed controller to switch them on and off.

Electronic controllers provide smooth, progressive speed adjustments for single-phase extractors, for both those inside hoods and those with extractor fans.

The baffle filters are in AISI stainless steel with holes along their perimeter to expel condensation.

**CANALI QUADRI E RETTANGOLARI**

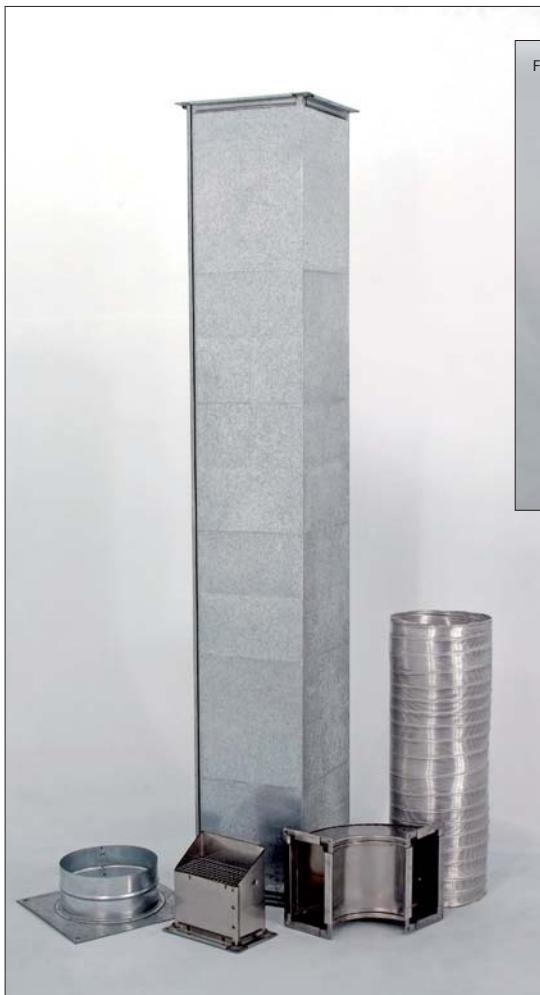
Ogni tipo di impianto di canalizzazione è possibile con la serie di canali ed elementi che proponiamo su base standard da adeguare alle reali esigenze dell'immobile dove questo deve essere installato. La progettazione e l'installazione della canalizzazione deve essere sempre effettuata da personale competente ed esperto, capace di definire le sezioni ed i percorsi adeguati per l'ottimale funzionamento dell'impianto.

La realizzazione dei canali può essere in lamiera zincata oppure in acciaio inox AISI 304.

SQUARE AND RECTANGULAR CROSS-SECTION CHANNELLING

Any type of channelling can be provided using a series of standard channels and elements that can be adjusted to fit the needs of the property where they are installed. Channelling must always be designed and installed by skilled and expert technicians who can calculate the sections as well as its route for optimum results. Channelling can be in galvanised sheets or in AISI 304 stainless steel.





95080



1724 CB



7512 PA



A 7510 P

CANALI CIRCOLARI

Ogni tipo di impianto di canalizzazione è possibile con la serie di canali ed elementi che proponiamo su base standard da adeguare alle reali esigenze dell'immobile dove questo deve essere installato. La progettazione e l'installazione della canalizzazione deve essere sempre effettuata da personale competente ed esperto, capace di definire le sezioni ed i percorsi adeguati per l'ottimale funzionamento dell'impianto.

La realizzazione dei canali può essere in lamiera zincata oppure in acciaio inox AISI 304 ed il tubo flessibile è in alluminio estensibile.

CIRCULAR CROSS-SECTION CHANNELLING

Any type of channelling can be provided using a series of standard channels and elements that can be adjusted to fit the needs of the property where they are installed. Channelling must always be designed and installed by skilled and expert technicians who can calculate the sections as well as its route for optimum results. Channelling can be designed in galvanised sheeting or AISI 304 stainless steel. Flexible tubes are available in extendable aluminium.



ACCESSORI PER CANALI

Realizzati in lamiera zincata, oppure in acciaio inox AISI 304 una serie di componenti per completare e rendere funzionali gli impianti di canalizzazione realizzati e per raccordare in modo funzionale gli stessi alle cappe aspiranti. I giunti elastiche sono realizzati in materiale sintetico impermeabile con flange metalliche. La progettazione e l'installazione della canalizzazione deve essere sempre effettuata da personale competente ed esperto, capace di definire le sezioni ed i percorsi adeguati per l'ottimale funzionamento dell'impianto.

ACCESSORIES FOR CHANNELLING

A series of components to complete and make channelling systems functional are available in galvanised sheets or AISI 304 stainless steel. These can also be used to connect the same to hoods in a functional manner. Elastic joints have been designed in waterproof synthetic material with metal flanges. Channelling must always be designed and installed by skilled and expert technicians who can calculate the sections as well as its route for optimum results.




CAPPE A PARETE
 WALL-MOUNTED HOODS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 75-- PA	Alfa	700xLwx430h
2 95-- PA	Alfa	900xLwx430h
3 16-- PA	Alfa	1100xLwx430h
4 95-- PB	Beta	900xLwx430h
5 16-- PB	Beta	1100xLwx430h
6 19-- PB	Beta	1400xLwx430h

[1] Alfa
 [3] Alfa
 [5] Beta

[2] Alfa
 [4] Beta
 [6] Beta


CAPPE CENTRALI
 CEILING HOODS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 17-- CB	Senza aspiratore	1200xLwx430h
2 20-- CB	Senza aspiratore	1500xLwx430h
3 26-- CB	Senza aspiratore	2200xLwx430h

[1] Without extractor fan
 [3] Without extractor fan

[2] Without extractor fan


ASPIRATORI CASSONATI
 AIR EXTRACTORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 EC 3---4	Direttamente accoppiato	LwxPdxh
2 EC 2--- A	A trasmissione	LwxPdxh

[1] Directly coupled motor

[2] Gear motor


CAPPE CON ASPIRATORE INTEGRATO
 HOODS WITH EXTRACTOR FANS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 A ---- P	Alfa	PdxLwx430h
2 B ---- P	Beta	PdxLwx430h
3 B 17-- C	Centrale	1200xLwx430h
4 B 20-- C	Centrale	1500xLwx430h

[1] Alfa
 [3] Central

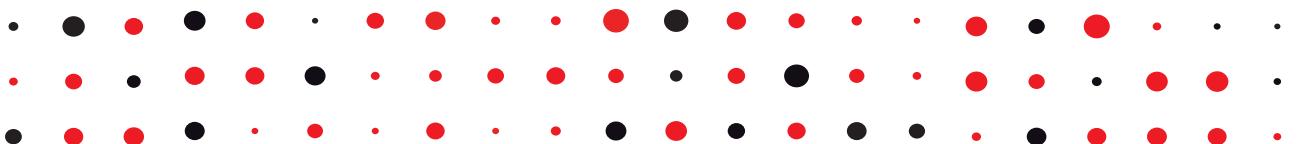
[2] Beta
 [4] Central


ACCESSORI PER CAPPE
 HOOD ACCESSORIES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 CA 9503	Lampada 20W	650
2 CA 9502	Lampada 40W	1300
3 CA 9504	Lampada 60W	1600
4 CA 9501	Regolatore elettronico	158x77x117h
5 95080	Filtro a labirinto	400x25x400h

[1] 20 W lamp
 [3] 60 W lamp
 [5] Labyrinth filter

[2] 40 W lamp
 [4] Speed shifter





CANALI QUADRI E RETTANGOLARI SQUARE AND RECTANGULAR CROSS-SECTION CHANNELLING

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	Canale lineare flangiato	Da From □200x200 A To □800x400
2	Spostamento flangiato	Da From □200x200 A To □800x400
3	Curva flangiata	Da From □200x200 A To □800x400
4	Raccordo tre vie flangiato	Da From □200x200 A To □800x400
5	Riduzione flangiata	Da From □200x200 A To □800x400
6	Tronchetto o camino di espulsione	Da From □200x200 A To □800x400

[1] Flanged linear channel
[3] Flanged curve
[5] Flanged adaptor

[2] Flanged shift
[4] Flanged three way fitting
[6] Expulsion chimney



CANALI CIRCOLARI CIRCULAR CROSS-SECTION CHANNELLING

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	Canale lineare	Da From Ø 120 A To Ø 400
2	Tubo flessibile	Da From Ø 120 A To Ø 300
3	Curva	Da From Ø 120 A To Ø 400
4	Raccordo a tre vie	Da From Ø 120 A To Ø 400
5	Riduzione	Da From Ø 120 A To Ø 400
6	Tronchetto o camino di espulsione	Da From Ø 120 A To Ø 400

[1] Linear channel
[3] Curve
[5] Adaptor

[2] Flexible hose
[4] Three way fitting
[6] Expulsion chimney

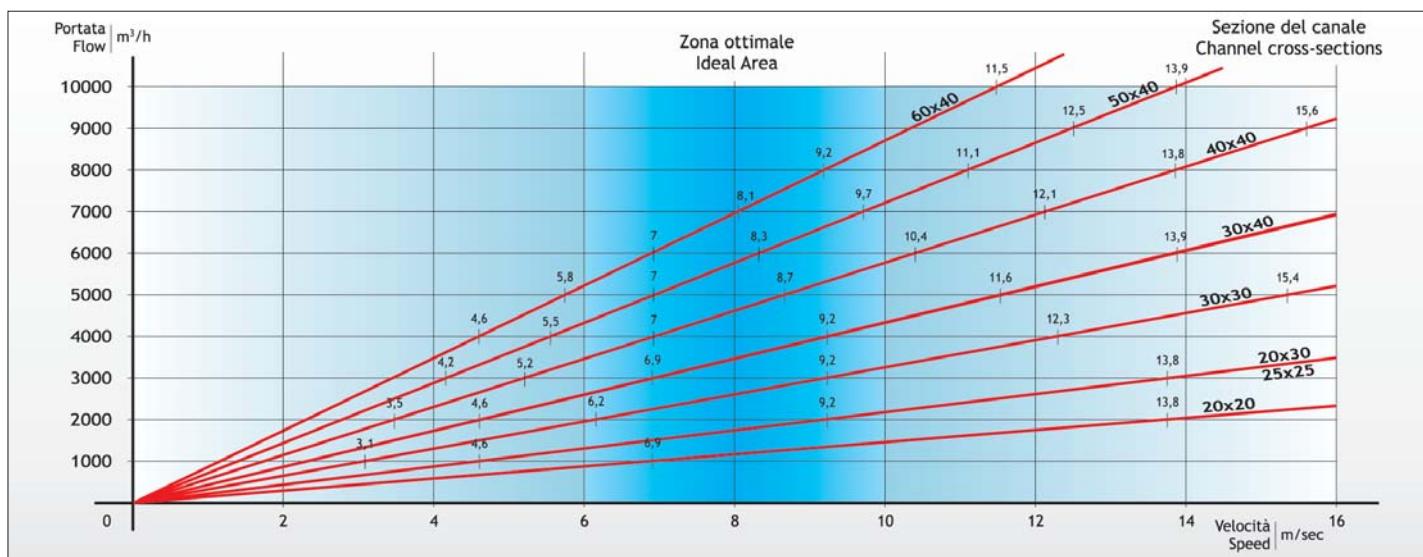


ACCESSORI PER CANALI ACCESSORIES FOR CHANNELLING

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1	Plenum	LwxDxh
2	Piastra con collare	Da From Ø 120 A To Ø 400
3	Serranda quadra o rettangolare	Da From □ 200x200 A To □ 800x400
4	Serranda circolare	Da From Ø 120 A To Ø 400
5	Giunto elastico quadra o rettangolare	Da From □ 200x200 A To □ 800x400
6	Nipless e fascette circolare	Da From Ø 120 A To Ø 400

[1] Plenum
[3] Square or rectangular shutter
[5] Square or rectangular elastic joint

[2] Plate with collar
[4] Round shutter
[6] Nipless and round band



Bendoni Inox





Dispense, magazzini, cantine, laboratori ed industrie alimentari, archivi, depositi sono alcuni dei locali nei quali la scaffalatura preverniciata può trovare il suo più naturale impiego.

Il rivestimento zinco-preverniciato sulla lamiera è atossico ed offre elevata resistenza alla corrosione anche in presenza di umidità e di sostanze saline.

Storage areas, warehouses, cellars, workshops, food manufacturers, archives and deposits are just some of the many places where pre-varnished shelving can be used. The pre-varnished galvanised sheets are non-toxic and provide elevated resistance to corrosion, even in case of humidity or saline substances.



ESEMPI DI COMPOSIZIONE

I piani e la parte a vista delle fiancate sono in lamiera zinco-preverniciata atossica di colore grigio chiaro. La parte interna delle fiancate i traversini e gli elementi di rinforzo sono in acciaio inox AISI 304. L'assemblaggio dei componenti avviene ad incastro, in modo semplice, funzionale ed estremamente veloce. Solamente i rinforzi laterali e posteriori devono essere serrati con viti (una coppia ciascuno) per garantire la completa rigidità della struttura. Determinata la pianta del locale da attrezzare, occorre stabilire: profondità dei piani, altezza delle fiancate, numero dei piani per ogni sezione. Si và quindi a comporre le varie lunghezze disponibili sino ad ottenere una adeguata ottimizzazione degli spazi.

EXAMPLES OF LAYOUTS

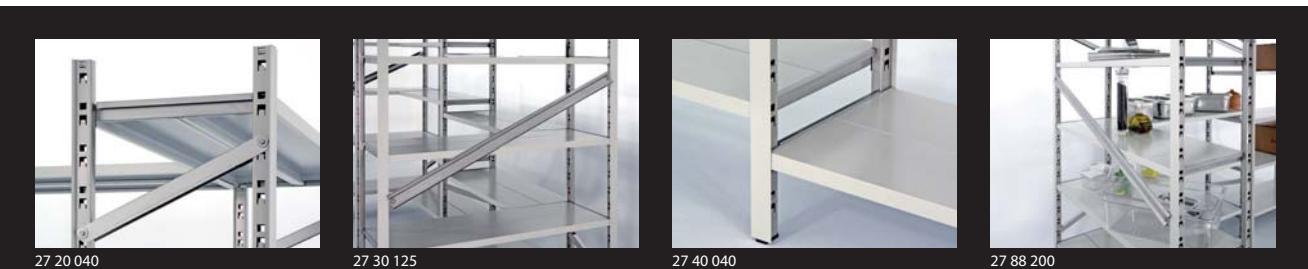
The shelves and part of the side are in non-toxic pre-varnished galvanised sheets in a light gray colour. The inside of each side, the cross members, and the supports are all in AISI 304 stainless steel. Components are assembled using slots in a simple, functional and extremely quick manner. Only the side and back supports are secured with screws (two each) in order to ensure that the frame is stiff. Once the layout of the space has been determined, the following must be established: depth of the shelving, height of the sides, type and number of shelves per section. As such, various different lengths can be used to fully optimise the space.

COMPONENTI

I piani e la parte a vista delle fiancate sono in lamiera zinco-preverniciata atossica di colore grigio chiaro. La parte interna delle fiancate ed i traversini sono in acciaio inox AISI 304. Gli spessori impiegati sono mm 1,2 per i traversini, 1,2 per le fiancate e 0,8 per i piani.

COMPONENTS

The shelves and part of the side are in non-toxic pre-varnished galvanised sheets in a light gray colour. The inside of the sides and the cross members are in AISI 304 stainless steel. The cross members have a thickness of 1.2 mm, while the sides and shelves have thickness respectively of 1.2 mm and 0.8 mm.



ELEMENTI PRE-COMPOSTI

Nella determinazione delle dimensioni considerare: L larghezza del piano – P profondità del traversino – H altezza della fiancata. Il collaudato incastro tra traversino lineare e montante aumenta la stabilità in proporzione al peso che sopporta ed i piani sono indipendenti e possono essere spostati, rimossi, aggiunti senza dover agire su nessun altro elemento.

La modularità nella profondità, i sistemi di collegamento ad angolo, e le tre varianti di larghezza dei piani prodotte consentono combinazioni dimensionali adatte qualsiasi sia lo spazio disponibile.

PRE-COMPOSED ELEMENTS

When calculating size, the following must be taken into account: W width of the shelf – D depth of the cross member – H height of the side. The slot joint between a linear cross member and upright improves stability with respect to the weight it carries, while the shelves are independent and can be moved, removed or added without needing to adjust any other element.

The modularity of the depth, the corner connecting systems and the three different shelf widths produced allow customers to create different combinations in order to take full advantage of any available space.



COMPONENTI COMPONENTS



Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 27 88---	Fiancate	h 1043-1473-1988-2505-2935
2 27 885--	Piani	850xPD
3 27 810--	Piani	1000xPD
4 27 811--	Piani	1150xPD
5 27 40---	Traversini lineari	PD 200-250-300-400-500-600-700-800-1000
6 27 50---	Traversini angolari	PD 200-250-300-400-500-600-700-800-1000
1 Sides	2 Shelves	3 Shelves
5 Linear cross members	6 Angular cross members	4 Shelves



FISSAGGI E PIEDINI FASTENINGS AND FEET

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 27 20---	Rinforzi laterali	PD 300-400-500-600-700-800-1000
2 27 30 1--	Rinforzi posteriori	LW 850 >1000 & LW 1150
3 27 60 001	Fissaggio a parete	
4 27 60 002	Piedino registrabile	
1 Lateral reinforcements	2 Rear reinforcements	3 Wall mount
		4 Adjustable foot



ELEMENTI PRE-COMPOSTI PRE-COMPOSED ELEMENTS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 27 8 K1 ---	1 elemento	40+LW+40xPdxh
2 27 8 K2 ---	2 elementi in linea	40+LW+30+LW+40xPdxh
3 27 8 K3 ---	3 elementi in linea	40+LW+30+LW+30+LW+40xPdxh
4 27 8 KA ---	1+1 elementi angolo	40+LW+PD+10x40+LW+40xPdxh
5 27 8 KB ---	1+2 elementi angolo	40+LW+PD+10x40+LW+30+LW+40xPdxh
6 27 8 KC ---	2+2 elementi angolo	40+LW+30+LW+PD+10x40+LW+30+LW+40xPdxh
1 1 element	2 2 elements on line	3 3 elements on line
5 1+2 corner elements	6 2+2 corner elements	4 1+1 corner elements

Bendoni^{inox}



Razionalizzare la movimentazione e lo stoccaggio di alcune tipologie di prodotto è lo scopo dei carrelli, tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 che proponiamo. Diverse tipologie per le molteplici attività verso le quali è rivolta la nostra offerta: gastronomia e ristorazione, pizza e panificazione, grande distribuzione, laboratori alimentari, salumifici e tante altre.

The trolleys we provide have been designed in AISI 304 stainless steel to rationalise handling and store a number of different types of products. The trolley types we design can be used in many different sectors, such as food and drink, restaurants, pizza and bread making, large-scale retailers, food workshops, sausage/salami factories and so much more.



PD 70



MN 70



PS 70



CO 50 POL



CS 50 POL

PATTUMIERE

Le pattumiere sono a tenuta liquidi, molto robuste, con ruote, coperchio e maniglie laterali di presa. La versione MN è con coperchio ad apertura manuale, la versione PD è con apertura dello stesso a pedale. Il porta sacco ha il coperchio con apertura a pedale, è su ruote ed è completo di anello in gomma elastico. Il bidone è in polietilene bianco con maniglie, così come il coperchio, ed è appoggiato su una pianetta inox su ruote.

DUSTBINS

The dustbins are very sturdy, liquid-tight and have wheels, lids and lifting handles on the sides. Version "MN" has a lid that can be opened by hand, while version "PD" has a pedal lid.

The rubbish bag container has a pedal lid, is on wheels, and comes complete with an elastic rubber ring.

The bin has been designed with white polyethylene with handles, just like the lid, and is positioned on a flat stainless steel trolley with wheels.

TRAMOGGE

Le tramogge, su ruote ed a spigoli tondi, sono completamente lisce al loro interno e sono a tenuta liquidi e fornite complete di coperchio superiore. È prevista anche una versione con divisorio centrale interno.

Sono realizzate in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite
È possibile applicare sotto alla fascia del tavolo apposite guide inox all'interno delle quali inserire la tramoggia.

HOPPERS

The hoppers are wheeled and have rounded corners. They are completely smooth on the inside, as well as liquid-tight and supplied complete with a top lid. A version with a central divider is also available.

Designed in AISI 304 scotch-brite
satin stainless steel.

Stainless steel guides can be applied right the table side to insert the hopper.

T 40 I



AU 16007 + T 40 I





PORTATEGLIE E PORTAVASSOIO

Una serie assortita a completa di carrelli per il trasporto di teglie e vassoi di ogni dimensione ed adatti ad ogni esigenza: gastronomia, carne, panificazione, pasticceria.

Sono tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con ruote in gomma. Il carrello e le rastrelliere con bracci porta teglie pasticceria sono forniti smontati, gli altri sono interamente saldati.

Possiamo fornire anche teglie inox gastronorm e vassoi inox per carne di mm. 410x610.

TRAY HOLDERS AND BAKING TRAY CARRIERS

A wide assortment of trolleys to transport baking trays and trays of every shape and size are available and are suitable for every need: food and wine, meats, bread making, baking and pastry making.

All are designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with rubber wheels. The baking trays trolleys and racks are provided without assembly, while the others are fully welded.

We also offer gastronorm stainless steel trays and 410x610 mm stainless steel meat trays.



PER SALA E PIANALI

I carrelli per sala hanno i piani con invaso stampato ed insonorizzato, la struttura è in tubo inox di 25 e le ruote in gomma sono dotate di anello paracolpi. Disponibile la versione a due, tre o quattro piani.

I pianali sono in lamiera inox rinforzata con manico in tubo inox di 25, ruote in gomma e sono dotati di angoli sporgenti per il contenimento del materiale trasportato, così come le pianette porta cassette. Tutti i carrelli ed i pianali sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

DINING ROOMS AND SHELVES

Dining room trolleys have tops with a insulated, moulded opening, 25 mm stainless steel tube frames and rubber wheels with a ring to protect them against knocks. They are available with two, three or four shelves. The shelves are made of reinforced stainless steel sheets with a 25 mm thick stainless steel tube handle and rubber wheels, and are equipped with high sides to support the material being carried, just like the flat trolley for crates. All of these trolleys and shelves are designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel.



**PER LABORATORIO**

Si tratta di una linea di prodotti realizzati con colonne cilindriche inox diametro 60 con ruote in gomma di 125 con supporto inox. Sono disponibili 2 dimensioni per ciascuna delle 4 versioni di allestimento dei piani. Possono essere lisci, grigliati, a vassoio estraibile a tenuta liquidi, oppure grigliati con sponde verticali in filo inox adatti per fare sgocciolare le suppellettili di lavoro su di un vassoio di raccolta estraibile sottostante. La portata è di 400 kg, e la realizzazione è in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

**FOR WORKSHOPS**

This line of products has been designed using cylindrical stainless steel columns with a diameter of 60 mm and 125 mm rubber wheels with a stainless steel support. They are available in 2 sizes for each of the 4 different shelf layout versions. They can be smooth, grilled, with extractable, liquid-tight trays, or grilled with vertical stainless steel sides suitable drain work equipment on the extractable collection tray located underneath it. They have a capacity of 400 kg and have been designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel.

PER CARNI

Il carrello porta carne è realizzato in tubolare inox AISI 304 con ruote in gomma di 125 con supporto inox. Dispone di 5 barre porta ganci e di vaschetta inferiore di raccolta estraibile con piletta di scarico.

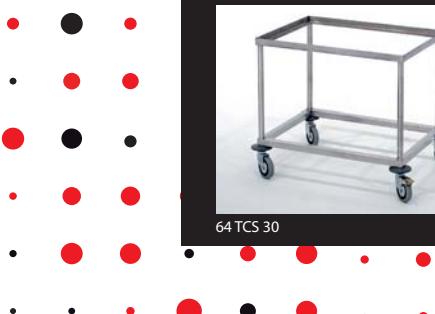
La serie CS è costituita da una base in tubolare dove alloggia una vasca estraibile, a tenuta liquidi e con due maniglioni laterali di presa.

MEATS

The meat trolley has been designed using AISI 304 stainless steel tubes with 125 mm rubber wheels and stainless steel supports. It has 5 hook bars and an extractable lower collection tray with a drain.

Series "CS" trolleys have a tubular base containing an extractable, liquid-tight tray and two side handles.

CS 13 + CS 20 + CS 30



PER SALUMI

Sono tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 con struttura di particolare robustezza per renderne adatto l'utilizzo sia nei grossi stabilimenti di produzione di salumi, insaccati e prosciutti quanto nei piccoli laboratori a produzione artigianale.

I carrelli porta insaccati sono con ruote in gomma di 125 mm con supporto inox e devono essere completati con gli appositi correntini inox a stella. Il bancale di salatura può essere completato da piani inox e lastra di polietilene.

SALAMIS/SAUSAGES

All designed in AISI 304 stainless steel with a particularly sturdy structure, making them suitable for use both in large sausage, cold cut and ham making factories as well as in small, artisanal workshops.

The sausage trolleys have 125 mm rubber wheels with stainless steel supports and are completed with star-shaped stainless steel ribs. The salting table can be fitted with stainless steel shelves and a polyethylene block.



64 CS 310



64 CS 310



64 CS C10



64 CS 210

**TAVOLI POLY**

I tavoli "POLY" sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 48,3 dotate di ruote di 100 mm due delle quali con freno con supporto in metallo cromato.

Forniti smontati, l'assemblaggio è ottenuto tramite 8 bulloni TE da 10 MA e sono provvisti di piano sottostante con rinforzo centrale. Il cassetto, opzionale, può essere applicato al centro, a destra o sinistra del tavolo.

Il piano superiore è irrobustito da poliuretano ad alta densità con contro placcatura in lamiera preverniciata e può essere completato da un'alzatina posteriore applicabile ad incastro.

POLY TABLES

"POLY" tables are designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel and have cylindrical legs with a diameter of 48.3 mm. They are also fitted with 100 mm wheels, two of which have brakes with chrome metal supports.

The tables are provided without assembly, which takes place using eight 10 MA TE bolts, and come complete with a lower shelf with a central reinforcement. The drawer is optional and can be applied either on the left, right or centre of the table.

The upper top is strengthened with high density polyurethane with counter-plated pre-varnished sheets and can be completed with a slot-on splash-back.



49Y 15007 NR1



49Y 15007 NR



49Y 07007 NR1



49Y 07007 NR




PATTUMIERE
DUSTBINS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 MN/PD 50	Pattumiera 50 Lt	Ø 400x615h
2 MN/PD 70	Pattumiera 70 Lt	Ø 400x720h
3 MN/PD 90	Pattumiera 90 Lt	Ø 400x855h
4 PS 70	Porta sacco 70 Lt	Ø 475x850h
5 CQ 50 POL	Bidone con coperchio e pianetta	Ø 530x900h

[1] Dustbin 50 Lt
[3] Dustbin 90 Lt.
[5] Drum with lid and trolley

[2] Dustbin 70 Lt.
[4] Bag holder 70 Lt.


TRAMOGGE
HOPPERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 T 40 I	Tramoggia	385x565x700h
2 T 41 I	Tramoggia con divisorio centrale	385x565x700h

[1] Hopper

[2] Hopper with central divider


PORTATEGLIE E PORTAVASSOIO
TRAY HOLDERS AND BAKING TRAY CARRIERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 GN --	1/1 gastronom aperto	380x560xh
2 GN -- 2	2/1 gastronom aperto	585x680xh
3 G--V	Per vassoi 410x610 aperto	470x660xh
4 A--V	Per vassoi 410x610 chiuso	470x660xh
5 84 C 20TP	Per teglie pasticceria	450x450x1960h
6 84 R -0TP	Rastrelliera pasticceria	450x450xh

[1] 1/1 gastronom open
[3] For 410x610 trays open
[5] For pastry pans

[2] 2/1 gastronom open
[4] For 410x610 trays closed
[6] Pastry rack


PER SALA E PIANALI
DINING ROOMS AND SHELVES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 B 14 -- C	Carrello sala - piani 800x500	890x590xh
2 B 14 --	Carrello sala - piani 1000x500	1090x590xh
3 B 14 --	Carrello sala - piani 1000x600	1090x690xh
4 CPS --	Pianale con manico	PdxLwx900h
5 CPS 5050	Pianale cestelli lavastoviglie	510x510x900h
6 -- P6040	Pianetta porta cassette	615x415x140h

[1] Dining room trolley – shelves 800x500
[3] Dining room trolley – shelves 1000x600
[5] Shelf dishwasher basket trolley

[2] Dining room trolley – shelves 1000x500
[4] Shelf trolley with handle
[6] Flat box holder trolley



PER LABORATORIO
FOR WORKSHOPS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 L--0T	3 piani lisci	Lwx600x1650h
2 G--0T	3 piani grigliati	Lwx600x1650h
3 V--0T	3 vassoi estraibili	Lwx600x1650h
4 P--0T	3 piani sgocciolamento	Lwx600x1650h
[1]	3 smooth shelves	[2] 3 gridded shelves
[3]	3 extractable tray	[4] 3 dripping shelves



PER CARNI
MEATS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 C 120T	Porta carne	1200x600x1550h
2 CS 13	Vasca 130h	520x700x900h
3 CS 20	Vasca 200h	520x700x900h
4 CS 30	Vasca 300h	520x700x900h
[1]	Meat holder	[2] Tank 130h
[3]	Tank 200h	[4] Tank 300h



PER SALUMI
SALAMIS/SAUSAGES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 64 CS 210	Porta insaccati 2 livelli	1060x950x1800h
2 64 CS 310	Porta insaccati 3 livelli	1060x950x1950h
3 64 PS 112	Spalliera singola	1160x800x2350h
4 64 PS 212	Spalliera doppia	1160x800x2350h
5 64 BP 128	Bancale salatura	1160x800x2350h
[1]	2 levels sausage holder	[2] 3 levels sausage holder
[3]	Single rack	[4] Double rack
[5]	Saltating bench	



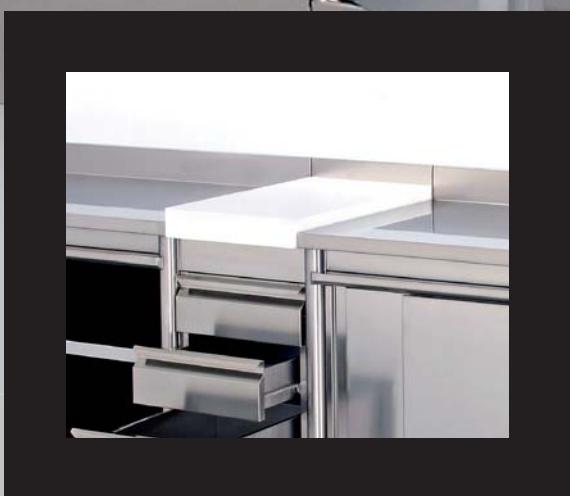
TAVOLI POLY
POLY TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 49Y 07007 NR	Senza cassetto	700x700x900h
2 49Y 11007 NR	Senza cassetto	1100x700x900h
3 49Y 15007 NR	Senza cassetto	1500x700x900h
4 49Y 07007 NR1	Con cassetto	700x700x900h
5 49Y 11007 NR1	Con cassetto	1100x700x900h
6 49Y 15007 NR1	Con cassetto	1500x700x900h
[1]	Without drawer	[2] Without drawer
[3]	Without drawer	[4] With drawer
[5]	With drawer	[6] With drawer

Rendere possibile la personalizzazione di moduli standard consente la composizione di retro banchi attrezzati di linea magnum perfettamente funzionali e robusti per chi deve svolgere il proprio lavoro e particolarmente idonei per l'integrazione in arredamenti che richiedono requisiti di design sempre più esigenti.

Customisable standard modules can be used with fully equipped magnum rear counters. These counters are a sturdy and perfectly functional solution for your working needs as well as being particularly suited for environments that require a more upmarket design.







353.12.70



251-12-70



100



Page 1



STRETTURE PORTANTI

Elementi per la realizzazione componibile di retro banchi di linea magnum personalizzati, costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con gambe cilindriche di 60 con piedino reclinabile

Tre diverse profondità e numerose larghezze di struttura disponibile in varie tipologie: a giorno con piano intermedio e chiusure laterali e posteriore, con ante a battente o scorrevoli, aperta con sottopiano, con trameggia basculante detta rifiuti, con casettiera a 3 cassetti.

BEARING STRUCTURES

Elements used to create customised magnum rear counters, designed entirely in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with 60 mm cylindrical legs and adjustable foot

The structures are available in three different depths and a range of widths for different types: open with a middle shelf and closed back and sides, with sliding or hinged doors, open with a lower shelf, with tilting bin hopper, or with 3 drawers.

- 6

CEPPI ED ANGOLI

Elementi per la realizzazione componibile di retro banchi di linea magnum personalizzati, costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite con gambe cilindriche di 60 mm con piedino regolabile.

Tre diverse profondità e numerose larghezze di struttura con fascia ribassata per appoggio ceppo in legno disponibile in varie tipologie: con ante a battente, aperta con sottopiano, con tramoggia basculante getta rifiuti.

Gli elementi per la composizione degli angoli, sia per strutture chiuse a giorno o con ante che aperte con sottopiano sono disponibili per tutte le profondità e con tre diverse tipologie di conformazione.

CHOPPING BLOCKS AND CORNERS

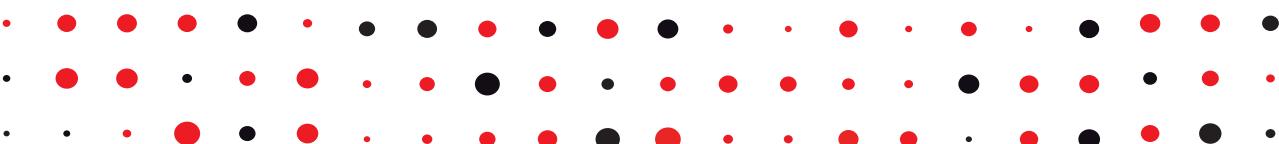
Elements used to create customised magnum rear counters, designed entirely in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel with 60 mm cylindrical legs and adjustable foot.

The structures come in a range of widths and with lowered sides to house chopping blocks. Several different types are available: with hinged doors, open with a lower shelf, or with a tilting bin hopper.

The elements used to construct corners – both for open structures or those with doors with a lower shelf - are available for every depth and with three different types of layout.



RETRO BANCHI MAGNUM MAGNUM REAR COUNTERS



RETRO BANCHI MAGNUM MAGNUM REAR COUNTERS



356 04 70 + P 7040 N



TOP E FINITURE

La struttura dei retro banchi magnum può essere completata con top superiore di varia natura. Il tipo da noi proposto è in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite di spessore 1,0 rinforzato internamente con pannello ligneo e con bordo perimetrale inferiore nervato anti goccia. Offriamo inoltre una vasta gamma di ceppi in legno di acacia ed in polietilene per uso alimentare.

Nel caso di pedana è possibile prevedere un sistema di chiusura inferiore inox rimovibile ed applicato ad incastro su delle asole ricavate direttamente sulle gambe.



TOPS AND FINISHINGS

Magnum back counters can be completed with a variety of different tops. We offer a satin, 1.0 mm thick AISI 304 scotch-brite stainless steel top, reinforced internally with a wood panel and with a ribbed, drip-proof lower border. Furthermore, we also have a wide range of acacia and polyurethane chopping blocks.

In case of a footboard, these can be fitted with a removable, stainless steel lower locking system, slotted into two slots created directly in the legs.



ACCESSORI E LAVORAZIONI SPECIALI

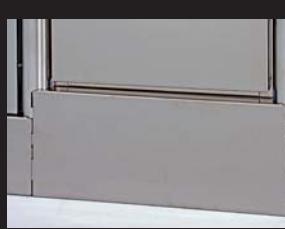
Accessori quali cassettiere, porta coltelli, balza inferiore ad incastro, alzatina posteriore di tipo riportato, vasche da incasso ed altro, ed alcune lavorazioni speciali come la realizzazione di bordino paraliquidi ed alzatina posteriore integrale o l'applicazione di vasche quadre o tonde saldate sui top inox .

Tutto questo risponde alle numerose esigenze di personalizzazione che il disegnatore incontra nella progettazione di un retro banco che deve assolvere a funzioni sia estetiche che pratiche.

ACCESSORIES AND SPECIAL WORKS

Accessories such as chests of drawers, knife blocks, lower slotted ledges, splash-back, fitted basins and more, in addition to a number of special works such as liquid-tight edges and integral splash-back or the application of square or round welded basins on stainless steel tops can be provided.

All these are supplied to meet the need for customised products that our designer has seen when creating a rear counter that has to play both a functional and an aesthetic role.



V 5040 S + GL 71

B8 VR 38 S



STRUTTURE PORTANTI BEARING STRUCTURES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 35 1 -- 0	A giorno	LwxPdx860h
2 35 2 -- 0	Ante battenti	LwxPdx860h
3 35 3 -- 0	Ante scorrevoli	LwxPdx860h
4 35 4 -- 0	Sottopiano	LwxPdx860h
5 35 5 -- 0	Tramoggia basculante	LwxPdx860h
6 35 6 04 -0	Cassettiera	490xPdx860h

[1] Open compartment
[3] Sliding doors
[5] Tilting hopper

[2] Hinged doors
[4] Lower shelf
[6] Chest of drawers



CEPPI ED ANGOLI CHOPPING BLOCKS AND CORNERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 35 70 - 0	Ante battente	LwxPdx860h
2 35 80 - 0	Sottopiano	LwxPdx860h
3 35 90 - 0	Tramoggia basculante	LwxPdx860h
4 35 0 ---	Angolo interno smussato	LwxPdx860h
5 35 0 ---	Angolo interno quadrato	LwxPdx860h
6 35 0 ---	Angolo esterno smussato	LwxPdx860h

[1] Hinged doors
[3] Tilting hopper
[5] Inner square corner

[2] Lower shelf
[4] Rounded off inner corner
[6] Rounded off outside corner



TOP E FINITURE TOPS AND FINISHINGS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 35 91 0-0	Top inox normale	LwxPdx40
2 35 92 0-0	Top inox con alzatina	LwxPdx40+100h
3 35 9 ---	Top inox angolo	LwxPdx40
4 L-0-0	Ceppo in legno	LwxPdx200h
5 P-0-0 N	Ceppo polietilene bianco	LwxPdx80h

[1] Normal stainless steel top
[3] Corner stainless steel top
[5] White polyethylene chopping block

[2] Stainless steel top with splashback
[4] Wooden chopping block



ACCESSORI E LAVORAZIONI SPECIALI ACCESSORIES AND SPECIAL WORKS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 V ---- S	Vasca quadra saldata	LwxPdxh
2 B8 VR-- S	Vasca tonda saldata	Ø x170h
3 B8 VR-- I	Vasca tonda incasso	Ø x170h
4	Balza inferiore ad incastro	Lwx60x210h
5	Alzatina riportata	Lwx15x100h
6	Bordino paraliquidi	

[1] Welded square basin
[3] Niche round basin
[5] Lifted splashback

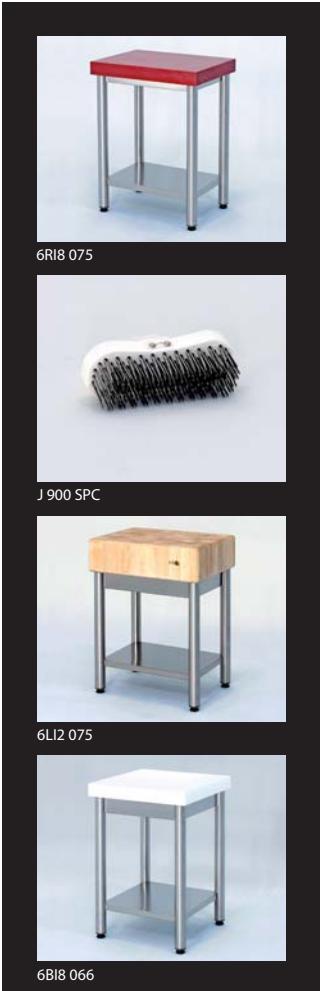
[2] Welded round basin
[4] Bottom snap-on flounce
[6] Liquid-stopping edge

Linea di prodotti ed attrezzature specifiche per la lavorazione della carne, che comprende ceppi e taglieri in legno di carpino o polietilene, pattumiere e sterilizza coltelli, ganciere, carrelli porta vassoi, per carne, per laboratorio, per salumi, tavoli specifici per la lavorazione e la cernita, rulliere e tavoli ruotanti.

This line of products and equipment has been specifically designed for processing meat, and includes hornbeam or polyethylene chopping blocks and boards, dustbins and knife sterilisers, wall hangers, trolleys for meats, sausages and workshops, special work and selection tables, roller tables and rotating tables.





**CEPPI**

Sono disponibili in legno di carpino bianco trattato con procedimenti naturali, di spessore 300 e 200 oppure in polietilene atossico idoneo al contatto con prodotti alimentari, di spessore 80 e di colore bianco o rosso mattone.

Li forniamo applicati su un piedistallo realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite dotato di gambe cilindriche di 60 con piedino regolabile e con un piano sottostante.

Come accessori proponiamo copri ceppo in polietilene bianco di mm. 25 e spazzola in acciaio per la pulizia.

CHOPPING BLOCKS

These are available in thickness of 300 mm or 200 mm and are made of hornbeam treated with natural processes. Furthermore, non-toxic polyethylene blocks suitable for contact with food products are also available.

The latter are 80 mm thick and are come in the following colours: white or brick red. The blocks are fitted on a small AISI 304 scotch-brite satin stainless steel stand, equipped with cylindrical legs with 60 mm legs with an adjustable foot and a lower shelf.

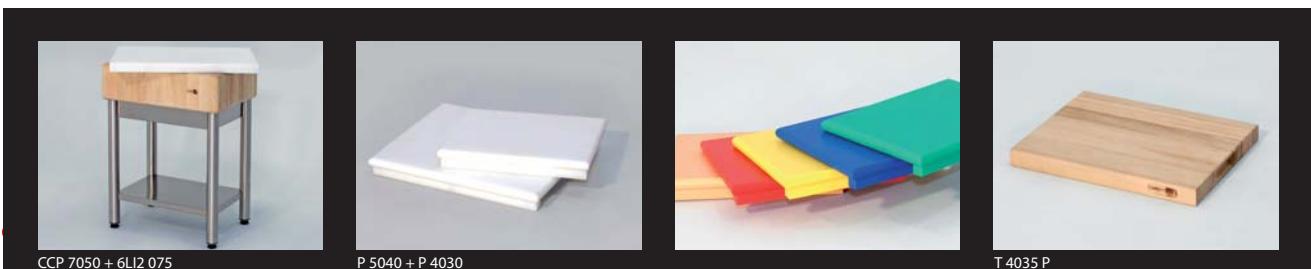
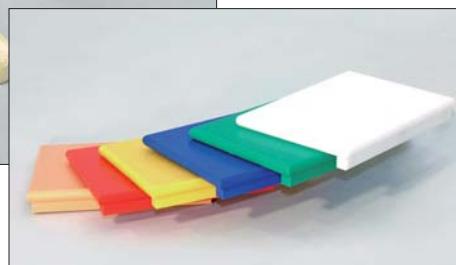
Block covers in white 25 mm thick polyethylene and cleaning brushes are available as accessories.

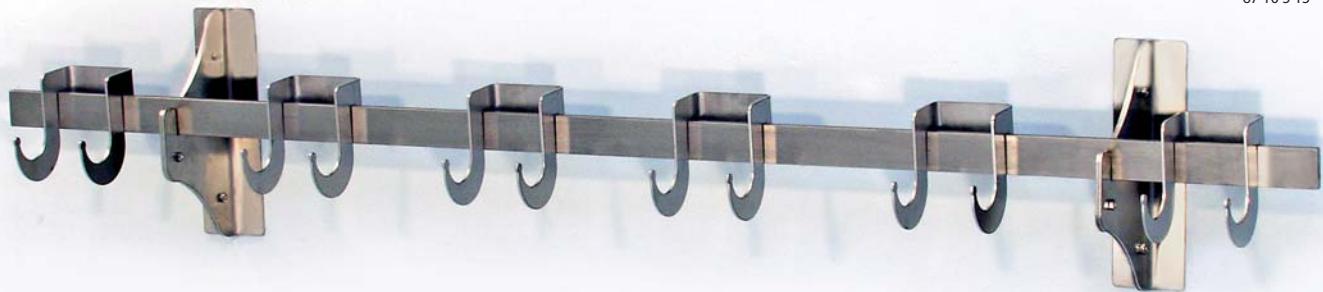
**TAGLIERI**

Sono disponibili in legno di carpino bianco trattato con procedimenti naturali, di spessore 35 e 50 a fibre orizzontali, di spessore 120 a fibre verticali, oppure in polietilene atossico idoneo al contatto con prodotti alimentari, di spessore 25 e di colore bianco, rosa, giallo, rosso vivo, verde od azzurro. I taglieri in legno sono con bordi diritti ben levigati. Quelli di spessore 35 e 50 sono dotati di fresature laterali per agevolarne la presa. I taglieri in polietilene sono con bordi tondi e nella parte inferiore è applicato un listello di battuta.

BOARDS

These are available in thickness of 35 mm or 50 mm and are made of treated hornbeam with horizontal fibres, or with vertical fibres at a thickness of 120 mm. Furthermore, chopping boards in non-toxic polyethylene suitable for contact with food products are also available. The latter are 25 mm thick and come in the following colours: white, pink, yellow, bright red, green or blue. The wood boards have straight, smooth edges. 35 mm and 50 mm thick boards are equipped with milled sides, making them easier to handle. Polyethylene boards are available with rounded edges and have been fitted with a knocking strip at the bottom.





CS 30 + CS 20 + CS 13

GANCIERE E CARRELLI PER CARNE

Le ganciere sono costituite da una barra piena di piatto di 40x10 applicata su dei robusti supporti a parete e completabile con dei ganci doppi a cavallotto, tutto realizzato in acciaio inox AISI 304.

Il carrello porta carne è con ruote in gomma di 125 con supporto inox. Dispone di 5 barre porta ganci e di vaschetta inferiore di raccolta estraibile con piletta di scarico. La serie CS è costituita da una base in tubolare dove alloggia una vasca estraibile, a tenuta liquidi e con due maniglioni laterali di presa.

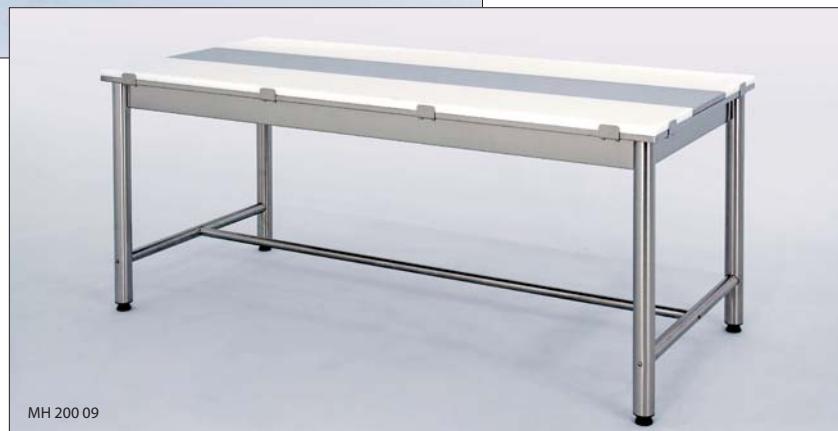
WALL HANGERS AND MEAT TROLLEYS

The wall hangers are comprised of a flat 40x10 mm steel bar that is mounted on sturdy wall-mounted supports and can come complete with double U-shaped hooks. All items are in AISI 304 stainless steel.

The meat trolley has 125 mm rubber wheels with a stainless steel support. It has 5 hook bars and an extractable lower collection tray with a drain. Series "CS" trolleys have a tubular base containing an extractable, liquid-tight tray and two side handles.



66 RM 100R



CERNITA E RULLIERE

Industrializzazione ed ottimizzazione della produzione e della postazione di lavoro sono gli obiettivi che si possono raggiungere con alcune soluzioni molto particolari valide sia per la grande industria che per il piccolo artigiano.

Robusti tavoli per la cernita e per il lavoro con appropriata conformazione e particolarmente attrezzati per lo scopo di utilizzo. Rulliere ad uno o due livelli con rulli in plastica atossica. Tavoli con piano ruotante, motorizzato ed a gravità. Tutto realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite.

SELECTION AND ROLLER TABLES

Product and workspace optimisation and industrialisation can all be achieved with a number of specific solutions, useful both to large industries and small workshops. Sturdy selection and worktables have been specifically designed and equipped for this purpose. Roller tables with one or two shelves with non-toxic plastic rolls. Tables with rotating, motorised and gravity tops. All designed in AISI 304 scotch-brite stainless steel.




CEPPI
CHOPPING BLOCKS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 6 LI3 ---	Legno 300h	LwxPdx940h
2 6 LI2 ---	Legno 200h	LwxPdx940h
3 6 BI8 ---	Poliethilene bianco 80h	LwxPdx940h
4 6 RI8 ---	Poliethilene rosso 80h	LwxPdx940h
[1] Wood 300h		[2] Wood 200h
[3] White polyethylene 80h		[4] Red polyethylene 80h


TAGLIERI
BOARDS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 T ---- P	Legno fibre orizzontali	LwxPdx35h
2 T ----	Legno fibre orizzontali	LwxPdx50h
3 T ---- A	Legno fibre verticali	LwxPdx120h
4 P ----	Poliethilene bianco	LwxPdx25h
5 P ---- xx	Poliethilene colorato	LwxPdx25h
[1] Horizontal fibres wood		[2] Horizontal fibres wood
[3] Vertical fibres wood		[4] White polyethylene
[5] Coloured polyethylene		


GANCIERE E CARRELLI PER CARNE
WALL HANGERS AND MEAT TROLLEYS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 67 10 5 --	Ganciera	Lwx113x113h
2 C 120T	Porta carne	1200x600x1550h
3 CS 13	Vasca 130h	520x700x900h
4 CS 20	Vasca 200h	520x700x900h
5 CS 30	Vasca 300h	520x700x900h
[1] Hanger		[2] Meat holder
[3] Tank 130h		[4] Tank 200h
[5] Tank 300h		


CERNITA E RULLIERE
SORTING AND ROLLER TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 T--0B	Tavolo cernita	Lwx700x900h
2 TC--0	Tavolo lavorazione carne	Lwx700x900-1700h
3 MH----	Piano misto	LwxPdx900h
4 2R-00	Rulliera 2 piani	Lwx500x820-1520h
5 1R-00	Rulliera 1 piano	Lwx500x820x1520h
6 66 R-100 R	Tavolo ruotante	Ø 1000x900h
[1] Selection table		[2] Meat processing table
[3] Mixed Top		[4] Roller table with 2 levels
[5] Roller table with 1 level		[6] Revolving table

Tavoli estremamente robusti concepiti per lavorazioni pesanti, completamente realizzati in acciaio inox AISI 304 con gambe cilindriche di diametro 60 forniti in una ampia gamma di dimensioni, anche di lunghezza 2400 o superiore con sei gambe di appoggio.

These extremely sturdy tables have been created for rough working processes. They are entirely designed in AISI 304 stainless steel and have cylindrical legs with a 60 mm diameter available in a wide range of sizes, even in lengths of 2400 mm or above with six supporting legs.







A 070 I7

A 075 P7



A 075 I7



A 070 P7



B 070 I7



B 070 P7

ARMADIATI ANTE BATTENTI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "A" è aperta su un solo fronte e la versione "B" è aperta su entrambi.

Ante tamburate con cerniere interne registrabili, ed un piano intermedio regolabile fornito in dotazione.

Sulla struttura possono essere applicati vari tipi di piano superiore. Tra questi inox, inox con alzatina, polietilene bianco 25, polietilene con alzatina. Sono anche disponibili con bordo raggiato, di spessore 1,5 per uso pasticceria, in legno lamellare ed in granito.

CUPBOARD TABLES WITH HINGED DOORS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "A" is open on a single side, while version "B" is open on both sides.

They have double-panelled doors with adjustable internal hinges and an adjustable middle shelf.

A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.



A 250 P9



A 255 I9

ARMADIATI ANTE SCORREVOLI

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "A" è aperta su un solo fronte e la versione "B" è aperta su entrambi.

Ante scorrevoli tamburate ed insonorizzate, guida inferiore posta sotto al piano di base per non raccogliere lo sporco, ed un piano intermedio regolabile fornito in dotazione.

Sulla struttura, molto robusta e che dalla lunghezza di 2400 è realizzata a 6 gambe, sono applicabili vari tipi di piano superiore: inox normale o con alzatina, polietilene bianco 25 normale o con alzatina.

CUPBOARD TABLES WITH SLIDING DOORS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "A" is open on a single side, while version "B" is open on both sides. The doors are double-panelled and insulated, the lower guide is located under the base shelf so that it does not collect dirt and an adjustable, middle shelf is also provided. The frame is very sturdy and has been designed with 6 legs for lengths of above 2400 mm. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.



A 250 I9



A 255 P9



B 160 I7



B 160 P7



G 255 P9



G 250 I9



G 165 I7



G 160 P7



V 250 S9



V 250 P9

ARMADIATI A GIORNO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile. La versione "G" è aperta su un solo fronte e la versione "V" è aperta su entrambi.

Un piano intermedio regolabile è fornito in dotazione.

Sulla struttura, molto robusta e che dalla lunghezza di 2400 è realizzata a 6 gambe, sono applicabili vari tipi di piano superiore: inox normale o con alzatina, polietilene bianco 25 normale o con alzatina.

OPEN CUPBOARD TABLES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. Version "G" is open on one side only, while version "V" is open on both sides.

An adjustable, middle shelf is also provided. The frame is very sturdy and has been designed with 6 legs for lengths of above 2400 mm. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.



P 250 I9

P 160 P7



CON SOTTOPIANO LISCIO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile e di un piano sottostante rinforzato.

Il tavolo è fornito smontato e l'assemblaggio, rapido e resistente, è ottenuto tramite 12 bulloni da 10 MA

Sulla struttura, molto robusta e che dalla lunghezza di 2400 è realizzata a 6 gambe, sono applicabili vari tipi di piano superiore: inox normale o con alzatina, polietilene bianco 25 normale o con alzatina.

WITH A SMOOTH BOTTOM SHELF

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a diameter of 60 mm and fitted with an adjustable foot and a reinforced bottom shelf.

The table is provided without assembly. The table is easy to assemble with twelve 10 MA bolts and is very sturdy.

The frame is very sturdy and has been designed with 6 legs for lengths of above 2400 mm. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.



P 255 I9



P 255 P9



P 165 I7



P 250 S9



SUP 25009



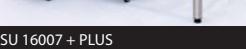
NU 16007



RU 25009



QU 16007



AU 25009



CON TELAIO RINFORZATO AD "U"

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile, sono rinforzati inferiormente con telaio sui due lati e sul posteriore.

Il tavolo è fornito smontato e l'assemblaggio, rapido e resistente, è ottenuto tramite 8 bulloni da 10 MA

Sulla struttura, molto robusta e che dalla lunghezza di 2400 è realizzata a 6 gambe, sono applicabili vari tipi di piano superiore: inox normale o con alzatina, polietilene bianco 25 normale o con alzatina.

WITH "U" SHAPED REINFORCED FRAMES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter, and an adjustable foot, they are further reinforced on the bottom with a frame on two sides and on the back.

The table is provided without assembly, but is easy to assemble with eight 10 MA bolts and is very sturdy. The frame is very sturdy and has been designed with 6 legs for lengths of above 2400 mm. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.



NH 16007



QH 25009

CON TELAIO RINFORZATO AD "H"

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dotate di piedino regolabile, sono rinforzati inferiormente con telaio sui due lati e centrale.

Il tavolo è fornito smontato e l'assemblaggio, rapido e resistente, è ottenuto tramite 8 bulloni da 10 MA. Sulla struttura, molto robusta e che dalla lunghezza di 2400 è realizzata a 6 gambe, sono applicabili vari tipi di piano superiore: inox normale o con alzatina, polietilene bianco 25 normale o con alzatina.

WITH "H" SHAPED REINFORCED FRAMES

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter, they are fitted with an adjustable foot and further reinforced on the bottom with a frame on two sides and in the centre. The table is provided without assembly, but is easy to assemble with eight 10 MA bolts and is very sturdy. The frame is very sturdy and has been designed with 6 legs for lengths of above 2400 mm. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.



SH 16007



NH 25009



QH 16007



SH 25009





K 165 P7

**CON SOTTOPIANO AREATO**

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 60 dorate di piedino regolabile. La versione "F" è con piano sottostante rinforzato forato per l'areazione, la versione "H" ha un telaio di rinforzo sui quattro lati ed è dotato di listelli estraibili che vanno a formare un piano grigliato sottostante. Il tavolo è fornito smontato e l'assemblaggio, rapido e resistente, è ottenuto tramite 8 bulloni da 10 MA.

Sulla struttura, molto robusta e che dalla lunghezza di 2400 è realizzata a 6 gambe, sono applicabili vari tipi di piano superiore: inox normale o con alzatina, polietilene bianco 25 normale o con alzatina.

WITH AN AERATED BOTTOM SHELF

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs with a 60 mm diameter fitted with and adjustable foot. The "F" version has a perforated lower shelf to allow air to circulate, while the "H" version has a reinforcing frame on four sides and is equipped with extractable strips that create a grilled shelf underneath it. The table is provided without assembly, but is easy to assemble with twelve 10 MA bolts and is very sturdy. The frame is very sturdy and has been designed with 6 legs for lengths of above 2400 mm. A number of different worktops can be installed on it. These include stainless steel tops, stainless steel tops with a splash-back, white 25 mm thick polyethylene tops, and polyethylene tops with a splash-back.

ACCESSORI E CASSETTIERE

I cassetti sono su guide inox con cuscinetti e possono essere applicati sui tavoli (cassettiera singola o a 3 cassetti) oppure utilizzati come articolo finito nella versione su ruote con top superiore inox.

I porta coltelli possono essere ad una o due file, hanno la griglia in policarbonato e sono apribili per pulirne l'interno.

Se richiesto all'ordine i tavoli possono essere forniti su ruote nella variante normale M oppure con freno FM.

I piani ad angolo di raccordo, disponibili anche con alzatina, sono forniti senza gambe ma con staffe idonee per il collegamento laterale di tavoli e lavelli standard.

ACCESSORIES AND CHESTS OF DRAWERS

The drawers have stainless steel guides with bearings and can be applied on the tables (single drawer or 3 drawers) or used as a finished item in the wheeled version with a stainless steel top.

Knife blocks are available with either one or two rows, have a polycarbonate grill and can be opened for cleaning.

If required, the tables can be fitted with wheels when ordered in the normal "M" version, or with brakes for the "FM" version.

Corner joint tops are also available with splash-back and are provided without legs. However, they have brackets so that they can connect tables and standard sinks laterally.

V 5040 S + GL 71




ARMADIATI ANTE BATTENTI
 CUPBOARD TABLES WITH HINGED DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 A/B 0-S-	Struttura	LwxPdx860h
2 A/B 0-I-	Piano inox	LwxPdx900h
3 A 0-5I-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 A/B 0-P-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 A 0-5 P-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top


ARMADIATI ANTE SCORREVOLI
 CUPBOARD TABLES WITH SLIDING DOORS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 A/B 0-S-	Struttura	LwxPdx860h
2 A/B 0-I-	Piano inox	LwxPdx900h
3 A 0-5I-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 A/B 0-P-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 A 0-5 P-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top


ARMADIATI A GIORNO
 OPEN CUPBOARD TABLES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 G/V 0-S-	Struttura	LwxPdx860h
2 G/V 0-I-	Piano inox	LwxPdx900h
3 G 0-5I-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 G/V 0-P-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 G 0-5 P-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

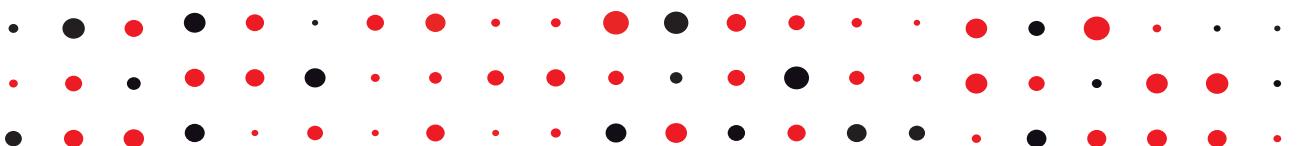
[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top


CON SOTTOPIANO LISCIO
 WITH A SMOOTH BOTTOM SHELF

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 P 0-S-	Struttura	LwxPdx860h
2 P 0-I-	Piano inox	LwxPdx900h
3 P 0-5I-	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 P 0-P-	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 P 0-5 P-	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
 [3] Stainless steel top with splashback
 [5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
 [4] Polyethylene top





CON TELAIO DI RINFORZO AD "U"
WITH "U" SHAPED REINFORCED FRAMES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SU--0 --	Struttura	LwxPdx860h
2 NU--0 --	Piano inox	LwxPdx900h
3 AU--0 --	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QU--0 --	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RU--0 --	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
[2] Stainless steel top
[3] Stainless steel top with splashback
[4] Polyethylene top
[5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
[4] Polyethylene top



CON TELAIO DI RINFORZO AD "H"
WITH "H" SHAPED REINFORCED FRAMES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 SH--0 --	Struttura	LwxPdx860h
2 NH--0 --	Piano inox	LwxPdx900h
3 AH--0 --	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 QH--0 --	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 RH--0 --	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
[2] Stainless steel top
[3] Stainless steel top with splashback
[4] Polyethylene top
[5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
[4] Polyethylene top

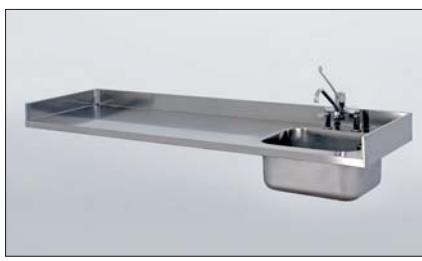


CON SOTTOPIANO AREATO
WITH AN AERATED BOTTOM SHELF

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 F/K--0 S -	Struttura	LwxPdx860h
2 F/K--0 I -	Piano inox	LwxPdx900h
3 F/K--0 I -	Piano inox con alzatina	LwxPdx900h
4 F/K--0 P -	Piano polietilene	LwxPdx900h
5 F/K--5 P -	Piano polietilene con alzatina	LwxPdx900h

[1] Structure
[2] Stainless steel top
[3] Stainless steel top with splashback
[4] Polyethylene top
[5] Polyethylene top with splashback

[2] Stainless steel top
[4] Polyethylene top



ACCESSORI E CASSETTIERE
ACCESSORIES AND CHESTS OF DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 3C--I75	Cassettiera su ruote	405xPdx750h
2 3C--I55	Cassettiera 3 cassetti	400xPdx550h
3 1C--I	Cassettiera 1 cassetto	400xPdx163h
4 PC 40/41	Porta coltelli	400x70/45x400h
5 R 100 M/FM	Set ruote	Ø 100x127h
6 A----	Piano d'angolo	PdxPdx40h

[1] Chest of drawers on wheels
[2] Chest of drawers with 3 drawers
[3] Chest of drawers with 1 drawer
[4] Knife holder
[5] Wheels set
[6] Corner top

[2] Chest of drawers with 3 drawers
[4] Knife holder
[6] Corner top





Grazie ad un accorta industrializzazione delle fasi produttive proponiamo una linea di tavoli da lavoro in grado di offrire uno straordinario rapporto tra qualità e costo. Finiture e design molto curati, abbinati a consistenti qualità tecniche, per questi prodotti che sono realizzati in acciaio inox AISI 304 con gambe cilindriche.

Thanks to a careful industrialisation of our production phases, we can offer a line of work tables with an excellent quality/cost ratio. These boast elegant finishes and designs as well as improved technical qualities and have been created in AISI 304 stainless steel with cylindrical legs.



49Y 15007 AP



49Y 15007 NP



49Y 15007 NR



49Y 07007 NR



CON SOTTOPIANO

I tavoli "POLY" sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 48,3 dotate di piedino regolabile o ruote di diametro 100 (due delle quali con freno).

Sono forniti smontati, l'assemblaggio è ottenuto tramite 8 robusti bulloni TE da 10 MA e sono tutti provvisti di piano sottostante con rinforzo centrale.

- Il piano superiore è irrobustito da poliuretano ad alta densità con contro placcatura in lamiera preverniciata e può essere completato da un'alzatina posteriore applicabile ad incastro.

WITH A BOTTOM SHELF

"POLY" tables are designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs of a diameter of 48.3 mm, equipped with wheels with a 100 mm diameter (two of which have brakes).

The tables are provided without assembly, which takes place using 8 10 MA TE bolts, and all are complete with bottom shelf with central reinforcement.

The upper top is strengthened with high density polyurethane with counter-plated pre-varnished sheets and can be completed with a slot-on splash-back.



CON SOTTOPIANO ED UN CASSETTO

Realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 48,3 dotate di piedino regolabile o ruote di diametro 100 (due delle quali con freno).

Forniti smontati, l'assemblaggio è ottenuto tramite 8 bulloni TE da 10 MA e sono provvisti di piano sottostante con rinforzo centrale ed un cassetto che può essere applicato al centro, a destra o a sinistra del tavolo.

Il piano superiore è irrobustito da poliuretano ad alta densità con contro placcatura in lamiera preverniciata è può essere completato da un'alzatina posteriore applicabile ad incastro.

WITH A LOWER SHELF AND 1 DRAWER

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, with cylindrical legs of a diameter of 48.3 mm equipped with an adjustable foot or with wheels with a 100 mm diameter (two of which have brakes).

They are provided without assembly, which takes place using eight 10 MA TE bolts, and come complete with a lower shelf with central supports and a drawer that can be fitted on the left, right or centre of the table.

The upper top is strengthened with high density polyurethane with counter-plated pre-varnished sheets and can be completed with a slot-on splash-back.



49Y 07007 NR1

49Y 15007 A1

49Y 07007 N1

**CON SOTTOPIANO E 3 CASSETTI**

I tavoli "POLY" sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, con gambe cilindriche diametro 48,3 dotate di piedino regolabile. Sono forniti smontati, l'assemblaggio è ottenuto tramite 8 robusti bulloni TE da 10 MA e sono provvisti di piano sottostante con rinforzo centrale ed una cassetiera a tre cassetti che può essere applicata al centro, a destra o a sinistra del tavolo.

Il piano superiore è irrobustito da poliuretano ad alta densità con contro placcatura in lamiera preverniciata è può essere completato da un'alzatina posteriore applicabile ad incastro.

WITH A LOWER SHELF AND 3 DRAWERS

Designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel, "POLY" tables have cylindrical legs with a diameter of 48.3 mm equipped with an adjustable foot. They are provided without assembly, which takes place using eight 10 MA TE bolts, and come complete with a lower shelf with central supports and three drawers that can be fitted on the left, right or centre of the table.

The upper top is strengthened with high density polyurethane with counter-plated pre-varnished sheets and can be completed with a slot-on splash-back.



49Y 15007 A3



49Y 15007 N3

**ACCESSORI**

Le alzatine, i portacoltelli e le cassetiere sono realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite e sono utili per personalizzare e rendere più funzionali i tavoli della linea "POLY". Le alzatine, scatolate posteriormente ed utilizzabili anche "a vista" si applicano ad incastro sui piani normali. Le cassetiere, con cassetti scorrevoli su guide inox con cuscinetti a sfera, possono essere fissate al centro, a destra oppure a sinistra dei tavoli. Il kit ruote deve essere richiesto all'ordine del tavolo, poiché necessita di gambe apposite, ed è composto da due ruote con freno e due normali, con supporto in metallo cromato.

ACCESSORIES

The splash-back, knife holders and chests of drawers are all designed in AISI 304 scotch-brite satin stainless steel and can be used to customise and make "POLY" line tables more functional. The splash-back are boxed at the back and can also be used "open". They are slotted into normal tops. The chests of drawers have drawers that slide on stainless steel guides with ball bearings. They can be fitted on the left, right or centre of each table. The wheel kit must be requested when the table is ordered, because it needs to be fitted with specific legs, and is comprised of two wheels with brakes and two normal wheels with chrome metal supports.



PC 40

3C 53 I59

1C 53 I





CON SOTTOPIANO
WITH A BOTTOM SHELF

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 49Y 07007 NP/AP	Piano normale/alzatina	700x700x900h
2 49Y 07007 NR	Con ruote	700x700x900h
3 49Y 11007 NP/AP	Piano normale/alzatina	1100x700x900h
4 49Y 11007 NR	Con ruote	1100x700x900h
5 49Y 15007 NP/AP	Piano normale/alzatina	1500x700x900h
6 49Y 15007 NR	Con ruote	1500x700x900h
7 49Y 19007 NP/AP	Piano normale/alzatina	1900x700x900h

1 Normal top/splashback 2 With wheels
 3 Normal top/splashback 4 With wheels
 5 Normal top/splashback 6 With wheels
 7 Normal top/splashback



CON SOTTOPIANO ED 1 CASSETTO
WITH A LOWER SHELF AND 1 DRAWER

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 49Y 07007 N1/A1	Piano normale/alzatina	700x700x900h
2 49Y 07007 NR1	Con ruote	700x700x900h
3 49Y 11007 N1/A1	Piano normale/alzatina	1100x700x900h
4 49Y 11007 NR1	Con ruote	1100x700x900h
5 49Y 15007 N1/A1	Piano normale/alzatina	1500x700x900h
6 49Y 15007 NR1	Con ruote	1500x700x900h
7 49Y 19007 N1/A1	Piano normale/alzatina	1900x700x900h

1 Normal top/splashback 2 With wheels
 3 Normal top/splashback 4 With wheels
 5 Normal top/splashback 6 With wheels
 7 Normal top/splashback



CON SOTTOPIANO E 3 CASSETTI
WITH A LOWER SHELF AND 3 DRAWERS

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 49Y 11007 N3	Piano normale	1100x700x900h
2 49Y 11007 A3	Piano con alzatina	1100x700x900h
3 49Y 15007 N3	Piano normale	1500x700x900h
4 49Y 15007 A3	Piano con alzatina	1500x700x900h
5 49Y 19007 N3	Piano normale	1900x700x900h
6 49Y 19007 A3	Piano con alzatina	1900x700x900h

1 Normal top 2 Top with splashback
 3 Normal top 4 Top with splashback
 5 Normal top 6 Top with splashback



ACCESSORI
ACCESSORIES

Codice code	Caratteristiche features	Dimensioni mm dimensions
1 49VAL -00	Alzatina posteriore	700-1100-1500-1900x15x100h
2 49VAL 7070	Alzatina posteriore ad angolo	700+700x15x100h
3 PC 40	Portacoltelli 2 file	400x70x400h
4 PC 41	Portacoltelli 1 fila	400x45x400h
5 1C 53I	Cassettiera ad 1 cassetto	400x625x163h
6 3C 53I 59	Cassettiera a 3 cassetti	400x625x590h
7 49YC100 M	Kit ruote	Ø 100x10 MAx127h

1 Splashback 2 Corner splashback
 3 Knife holder at 2 rows 4 Knife holder at 1 row
 5 Chest of drawers with 1 drawer 6 Chest of drawers with 3 drawers
 7 Wheels kit

Termini e condizioni di utilizzo

Il presente catalogo è un servizio di informazione fornito da BENDONI INOX s.r.l. Il suo utilizzo è subordinato all'accettazione dei termini e delle condizioni, qui di seguito stabilite:

Limiti all'utilizzo

Tutti i diritti sono riservati. I contenuti delle pagine del catalogo non possono, né totalmente né in parte, essere copiati, riprodotti, trasferiti, pubblicati o distribuiti in qualsiasi modo senza il preventivo consenso scritto di BENDONI INOX.

I marchi e logo che compaiono su questo catalogo sono di proprietà e sotto la tutela di BENDONI INOX.

Essi non possono essere utilizzati senza il preventivo consenso scritto di BENDONI INOX.

Limiti di responsabilità

Le informazioni di questo catalogo sono fornite in buona fede e BENDONI INOX le ritiene accurate. In ogni caso, chiunque intenda acquistare prodotti non deve rifarsi a dette informazioni ma deve accertarsi, ulteriormente, dell'effettiva natura dei prodotti e della loro concreta idoneità all'uso che se ne intende fare.

Conseguentemente, tutte le informazioni di questo catalogo sono fornite senza alcuna garanzia, implicita od esplicita, di qualsiasi tipo, quali, a titolo puramente esemplificativo, di qualità dei prodotti, di idoneità per uno specifico scopo o di non violazione di diritti di proprietà intellettuale.

In nessun caso BENDONI INOX sarà ritenuta responsabile per qualsiasi danno diretto o indiretto, causato dall'utilizzo di questo catalogo.

Le informazioni, i dati, i colori e le immagini contenute in questo catalogo possono essere tecnicamente inaccurate o viziata da errori tipografici.

Le informazioni possono essere modificate od aggiornate senza preavviso.

BENDONI INOX può anche migliorare o cambiare prodotti descritti in questo catalogo, senza preavviso.

BENDONI INOX s.r.l. è azienda certificata:

ISO9001-2008 Qualità

ISO14001-2004 Ambiente

SA8000-2008 Responsabilità Sociale

Terms and conditions

This catalogue is an information service provided by BENDONI INOX s.r.l.

The use is subject to acceptance of the following terms and conditions:

Limited use

All rights are reserved. The contents of the catalogue can not, either in whole or in part, be copied, reproduced, transferred, published or distributed in any way without the prior written consent of BENDONI INOX.

The trademarks and logos displayed on this catalogue are the property and under the protection of BENDONI INOX.

They may not be used without the prior written consent of BENDONI INOX.

Liability limits

The information of this catalogue are provided in good faith and BENDONI INOX believes to be accurate.

In any case, anyone wishing to purchase goods should not rely on this information but must, further, the actual nature of the products and their suitability for use to which they intend to do.

Consequently, all information on this catalogue are provided without any warranty, express or implied, of any kind, including but not limited to, product quality, fitness for a particular purpose or non-infringement of intellectual property.

In no event be liable for BENDONI INOX any direct or indirect, caused by the use of this catalogue.

The information, data, colours and images on this catalogue may include technical inaccuracies or typographical errors. Information may be changed or updated without notice.

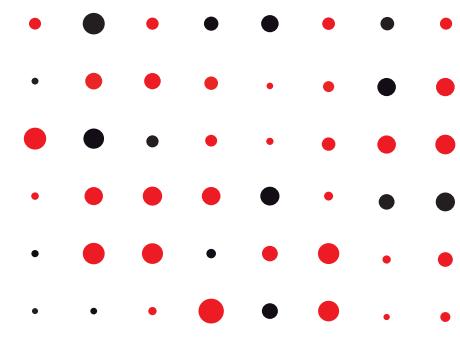
BENDONI INOX can also improve or change products described in this catalogue without notice.

BENDONI INOX S.r.l. is a company certified:

ISO9001-2008 Quality

ISO14001-2004 Environment

SA8000-2008 Social Accountability



Bendoni Inox

BENDONI INOX s.r.l.

Via S. Marco, 9 - 52010 Soci, Bibbiena (AR) Italy
Tel. +39 0575 560231 - Fax +39 0575 561362
info@bendoni.it - www.bendoni.it