

# PIAZZA

**CATALOGO**

CATALOGUE

2023

2024

# LEGENDA CATALOGO

## CATALOGUE KEY



Quando la singola confezione contiene più pezzi è presente questo simbolo  
When the single pack contains more pieces there is this symbol

### Beccuccio versatore "Versus"

"Versus" pouring spout

Cod.	Col.	Box
50100112		4
50100312		4
50100412		4
50100612		4



CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO  
PRODUCT PACKAGING

CODICE PRODOTTO  
ITEM NUMBER

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

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

### SIMBOLI CONFEZIONAMENTO PRODOTTI

PRODUCTS PACKAGING SYMBOLS



SCATOLA  
BOX



SCATOLA APPENDIBILE  
HANGING BOX



SACCHETTO  
BAG



SACCHETTO APPENDIBILE  
HANGING BAG



CARTONCINO APPENDIBILE  
HANGING CARD



BLISTER SKINPACK



TERMORETRAIBILE  
SHRINK WRAP



VARIABLE  
VARIABLE

### SIMBOLI UTILIZZO PENTOLAME

POTS AND PANS SYMBOLS



GAS



VETROCERAMICA  
CERAMIC



ELETTRICO  
HOTPLATES



INDUZIONE  
INDUCTION

### I MATERIALI

THE MATERIALS



<b>Acciaio inox</b>	Stainless steel	Stahl	Inox	Inox
<b>Alluminio</b>	Aluminum	Aluminium	Aluminium	Aluminio
<b>Alluminio anodizzato</b>	Anodized aluminum	Aluminium anodisiert	Alu anodisé	Aluminio anodizado
<b>Alluminio oxalizzato</b>	Oxalized aluminum	Aluminium eloxiert	Alu éloxé	Aluminio oxalizado
<b>Alluminio antiaderente</b>	Non-stick aluminum	Aluminium mit Antihaftbeschichtung	Aluminium antiadhésif	Aluminio antiaderente
<b>Alluminio pressofuso</b>	Die-cast aluminum	Druckgussaluminium	Aluminium moulé sous pression	Aluminio fundido bajo presión
<b>Banda stagnata</b>	White latten	Blech	Fer étamé	Banda estañada
<b>Caucciù</b>	Rubber	Kautschuk	Caoutchouc naturel	Caucho
<b>Ceramica</b>	Ceramic	Ton	Céramique	Cerámica
<b>Cotone</b>	Cotton	Baumwolle	Coton	Algodón
<b>Ferro Bianco</b>	White Iron	Weiss eisen	Fer blanc	Hierro blanco
<b>Ferro Blu</b>	Blue steel	Blau Blech	Fer bleu	Hierro azul
<b>Fibra di vetro</b>	Fiberglass	Fiberglas	Fibre de verre	Fibra de vidrio
<b>Gomma</b>	Rubber	Gummi	Caoutchouc	Goma
<b>Latta</b>	Tin	Blech	Fer Blanc	Hojalata
<b>Legno</b>	Wood	Holz	Bois	Madera
<b>Melamina</b>	Melamin	Melamin	Mélamine	Melamina
<b>Ottone</b>	Brass	Messing	Laiton	Latón
<b>Pelle ovina</b>	Kid leather	Olivinleder	Cuir de boeuf	Piel ovina
<b>Plastica</b>	Plastic	Plastik	Plastique	Plástico
<b>Poliammide</b>	Polyamide	Polyamid	Polyamide	Poliamida
<b>Policarbonato</b>	Polycarbonate	Polikarbonat	Polycarbonate	Policarbonato
<b>Polietilene</b>	Polyethylene	Polyäthlen	Polyéthlene	Polietileno
<b>Polipropilene</b>	Polypropylene	Polypropylen	Pollypropylène	Polipropileno
<b>Porcellana</b>	Porcelain	Porzellan	Porcelaine	Porcelana
<b>Propilene</b>	Propylene	Propylen	Propylène	Propileno
<b>Rame</b>	Copper	Kupfer	Cuivre	Cobre
<b>Resina</b>	Resin	Harz	Résine	Resina
<b>Silicone</b>	Silicone	Silikon	Silicone	Silicona
<b>Vetro</b>	Glass	Glás	Verre	Vidrio

# PIAZZA

**CATALOGO**

CATALOGUE

2023

2024

# UNA STORIA DI QUALITÀ E DI ATTACCAMENTO AL NOSTRO TERRITORIO

HISTORY OF QUALITY AND CONNECTION WITH OUR LAND



**NASCE IL NUOVO STABILIMENTO SULLO STESSO LUOGO DEL VECCHIO E INIZIA LA SPECIALIZZAZIONE NEL SETTORE HO.RE.CA.**

THE NEW PLANT IS BUILT ON THE SAME SITE OF THE OLD ONE AND IT STARTS FOCUSING ON PROFESSIONAL KITCHEN TOOLS



1880



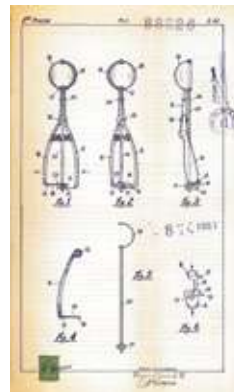
**I FRATELLI GIUSEPPE E BALDASSARRE PIAZZA FONDANO L'AZIENDA**

THE COMPANY WAS FOUNDED BY THE BROTHERS GIUSEPPE AND BALDASSARRE PIAZZA

1970

**GIANNI PIAZZA BREVETTA IL PRIMO PORZIONATORE IN ACCIAIO INOX. È SOLO UNO DEI TANTI BREVETTI DI QUEGLI ANNI**

GIANNI PIAZZA PATENTS THE FIRST ICE-CREAM SCOOP MADE OF STAINLESS STEEL. IT'S JUST ONE OF THE MANY PATENTS OF THOSE YEARS



1961



1906

**DOPO POCHI ANNI DI VITA PIAZZA È GIÀ ATTIVA SUI PRIMI MERCATI DELL'ERA MODERNA**

AFTER A FEW YEARS PIAZZA IS ALREADY ACTIVE ON THE FIRST MARKETS OF THE MODERN ERA



1930

**COMINCIA IL PASSAGGIO DA LABORATORIO FAMILIARE A MODERNA INDUSTRIA**

THE TRANSITION FROM FAMILY WORKSHOP TO MODERN MANUFACTURING COMPANY BEGINS



**ANCHE IL SECONDO STABILIMENTO DIVENTA OPERATIVO**

ALSO THE SECOND PLANT GETS OPERATIONAL



2004



**IL LANCIO DELLA LINEA "HAPPY HOUR" RIVOLUZIONA IL MONDO DEL BARTENDING. DAL 2006 AL 2021 PIAZZA DIVENTA SPONSOR TECNICO DI ALMA, LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA**

THE LAUNCH OF THE 'HAPPY HOUR' LINE TRANSFORMS THE WORLD OF BARTENDING. FROM 2006 TO 2021 PIAZZA BECOMES TECHNICAL SPONSOR OF ALMA, THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

2021



**NASCE LA NUOVA COLLEZIONE PIZZERIA "PUNTOROSSO", 100% MADE IN ITALY**

THE NEW PIZZERIA RANGE IS LAUNCHED ON THE MARKET. 'PUNTOROSSO' COLLECTION: 100% MADE IN ITALY

**IL SITO WEB VIENE TOTALMENTE RINNOVATO**

THE WEBSITE IS TOTALLY RENEWED



2023

1990

**OGGI PIAZZA È UN'AZIENDA PRONTA AD AFFRONTARE LE SFIDE DI UN MERCATO IN RAPIDA E COSTANTE EVOLUZIONE**

TODAY PIAZZA IS A COMPANY READY TO FACE THE CHALLENGES OF A RAPIDLY AND CONSTANTLY EVOLVING MARKET

**2 SEDI PRODUTTIVE**  
MANUFACTURING UNITS

**13.500 M<sup>2</sup>** DI SUPERFICIE TOTALE  
OF TOTAL SURFACE

**200 M<sup>2</sup>** IL NOSTRO PUNTO VENDITA  
OUR STORE & OUTLET

**7 AGENTI IN ITALIA**  
AGENTS IN ITALY

**360** DISTRIBUTORI IN ITALIA  
DISTRIBUTORS IN ITALY

**5 AGENTI NEL MONDO**  
AGENTS WORLDWIDE

**150** DISTRIBUTORI NEL MONDO  
DISTRIBUTORS WORLDWIDE

**+50** I PAESI NEL MONDO IN CUI VENDIAMO  
COUNTRIES WHERE WE OPERATE



# INVENTIAMO, PROGETTIAMO, PRODUCIAMO. SEMPRE QUI, DOVE SIAMO NATI!

WE INVENT, WE DESIGN, WE MANUFACTURE.  
ALWAYS HERE, WHERE WE WERE BORN!

## 1

**ASCOLTIAMO I PROFESSIONISTI, NE INTERPRETIAMO LE NECESSITÀ E CERCHIAMO DI CAPIRE LE LORO ESIGENZE**

WE LISTEN TO PROFESSIONALS, INTERPRET THEIR REQUESTS AND TRY TO FULFILL THEIR NEEDS

## 2

**TRADUCIAMO SUGGERIMENTI E CONSIGLI IN UN'IDEA DI PRODOTTO, IN GRADO DI SODDISFARE LE ASPETTATIVE DI CHI LO USERÀ**

WE TURN TIPS AND ADVICES INTO A PRODUCT IDEA, THAT CAN MEET USERS' EXPECTATIONS

## 3

**I DESIGNER CHE PROGETTANO PER PIAZZA DANNO FORMA ALLA NOSTRA IDEA TRADUCENDOLA IN UN PRODOTTO REALE**

THE DESIGNERS WHO WORK FOR PIAZZA GIVE SHAPE TO OUR IDEA RESULTING IN A PROJECT

## 4

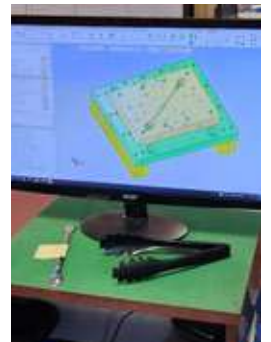
**CON LA STAMPA 3D VIENE REALIZZATO UN PROTOTIPO IN MISURA REALE, SUL QUALE SI FANNO LE PRIME VERIFICHE RELATIVE A FORMA E FUNZIONALITÀ**

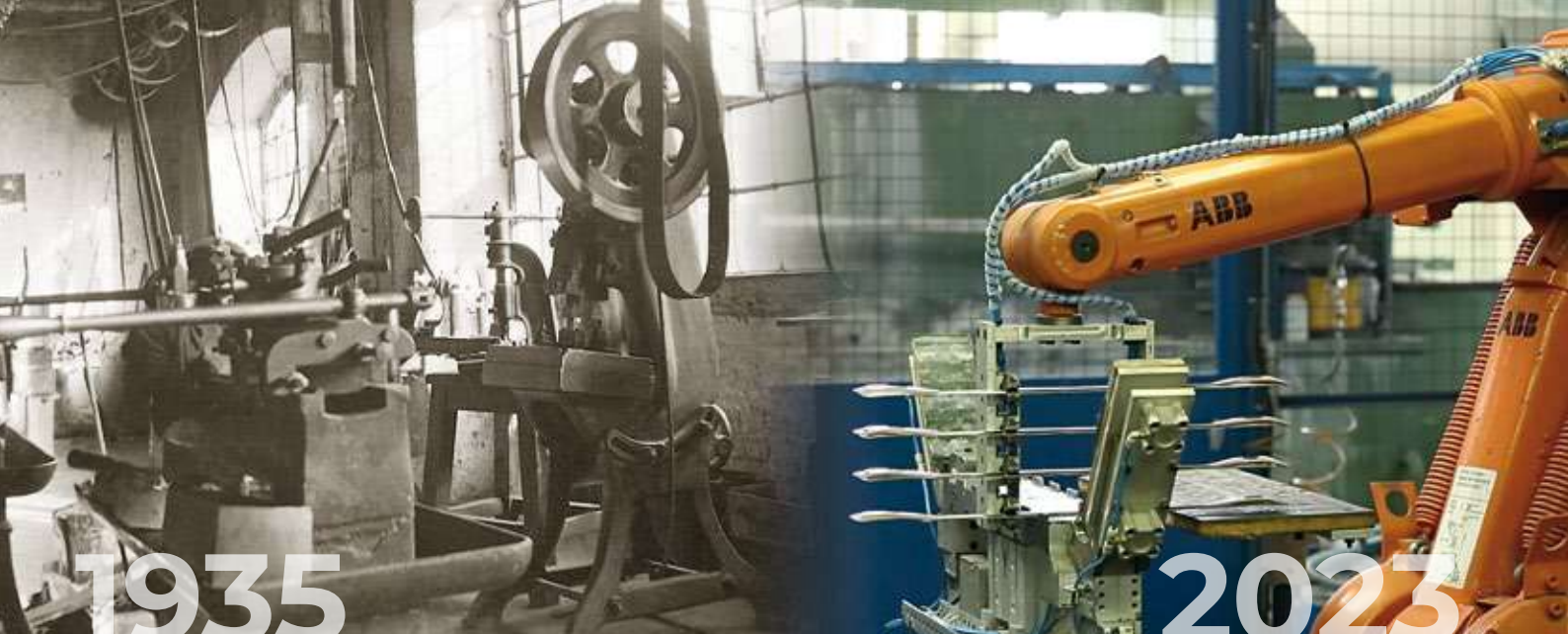
WE CREATE A REAL SIZE PROTOTYPE, WITH 3D PRINTING, TO MAKE THE FIRST CHECKS ON SHAPE AND FUNCTIONALITY

## 5

**IL NOSTRO UFFICIO RICERCA E SVILUPPO INGEGNERIZZA IL PRODOTTO E REALIZZA I DISEGNI DEFINITIVI PER LA CREAZIONE DEGLI STAMPI**

R&D DEPARTMENT ENGINEERS THE PRODUCT AND CREATES THE FINAL DRAWINGS TO MAKE THE MOLDS





# 6

**VENGONO FATTI GLI STAMPI CHE SERVIRANNO PER LA PRODUZIONE DEFINITIVA**

WE MAKE THE MOLDS FOR THE FINAL PRODUCTION

# 7

**PRIMA DI ESSERE MESSO IN COMMERCIO IL PRODOTTO VIENE ACCURATAMENTE TESTATO PER ESSERE CERTI DELLA SUA QUALITÀ**

BEFORE BEING PUT ON THE MARKET, THE PRODUCT IS CAREFULLY TESTED TO BE SURE OF ITS QUALITY

# 8

**IL PRODOTTO FINITO VIENE "VESTITO" CON IL PACKAGING E IMMESSO SUL MERCATO**

THE FINISHED PRODUCT IS 'FINALIZED' WITH THE PACKAGING AND FINALLY LAUNCHED ON THE MARKET

# 9

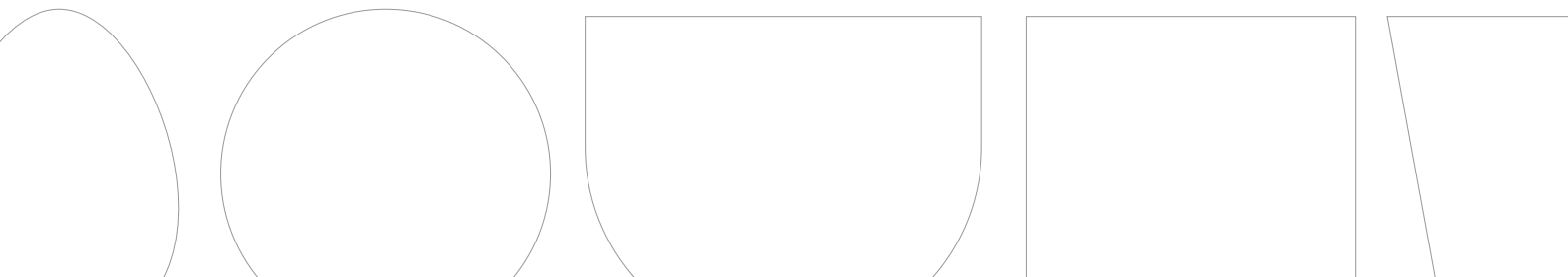
**SI RACCOLGONO I FEEDBACK, SIA POSITIVI CHE NEGATIVI, IN MERITO AL PRODOTTO E A TUTTE LE SUE CARATTERISTICHE**

WE COLLECT THE FEEDBACK, BOTH POSITIVE AND NEGATIVE, REGARDING THE PRODUCT AND ALL ITS CHARACTERISTICS

# 10

**CONTINUIAMO A LAVORARE SUL PRODOTTO PER MIGLIORARLO, PERFEZIONARLO E RENDERLO SEMPRE PIÙ VICINO AI BISOGNI DI CHI LO UTILIZZA**

WE CONTINUE TO WORK ON THE PRODUCT TO IMPROVE IT, PERFECT IT AND MAKE IT CLOSER TO USERS' NEEDS



# CON VOI OVUNQUE VOGLIATE, PER FARVI SENTIRE SEMPRE IN BUONE MANI.

WITH YOU WHEREVER YOU WANT,  
TO MAKE YOU ALWAYS FEEL IN BUONE MANI\*

Grazie alla nuova veste del nostro sito web [www.piazza.it](http://www.piazza.it) potete consultare, in qualunque momento e dovunque voi siate, l'intero nostro catalogo.

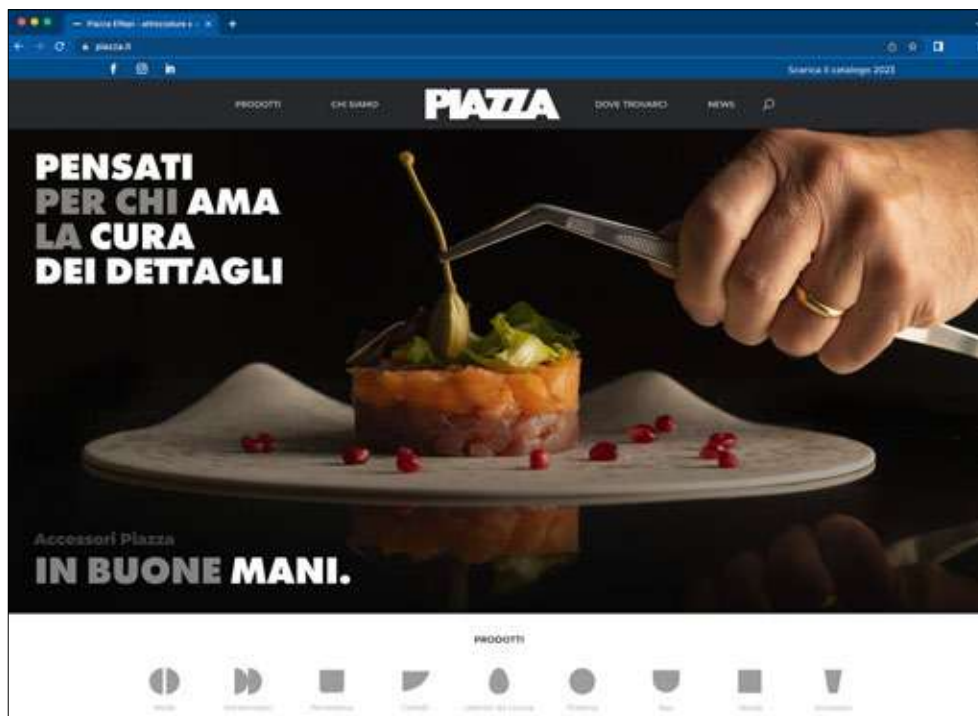
L'abbiamo pensato per rendere la vostra ricerca facile e veloce, secondo quell'idea di massima funzionalità che è il tratto caratteristico di tutti i nostri prodotti.

Inoltre, grazie ai nostri canali social, resterete sempre aggiornati in tempo reale su novità ed eventi.

Thanks to the new look of our website [www.piazza.it](http://www.piazza.it) you can browse our entire catalog everytime and everywhere.

Its design allows a quick and easy search. Being functional is the central idea for both our communication tools and products.

Moreover, thanks to our social channels, you will always have real-time updates on news and events.



INQUADRA  
IL QR CODE  
E SCOPRI IL  
NOSTRO SITO  
SCAN THE  
QR CODE  
AND DISCOVER  
OUR WEBSITE



\* The expression 'in buone mani' (translatable as 'in good hands') is a common Italian saying to reassure and make you feel sure about the quality, reliability, safety of a product or service



# DESIDERATE UN PRODOTTO PERSONALIZZATO? LO POSSIAMO FARE!

DO YOU WISH A PERSONALIZED PRODUCT?  
WE CAN DO IT!

**Siamo, da sempre, un'azienda di produzione attenta ai bisogni dei propri clienti.**

**È per questo che vogliamo offrire loro la possibilità di personalizzazione dei nostri prodotti con il logo o altri elementi. Anche il packaging, in base ai quantitativi, può essere personalizzato con la grafica fornita dal cliente.**

**Possiamo farlo in tempi rapidi e con la massima versatilità, grazie all'esperienza e alla passione delle persone che lavorano in PIAZZA.**

Per saperne di più: [piazza@piazza.it](mailto:piazza@piazza.it)

We have always been a manufacturing company who cares about the needs of its customers.

That's why we want to offer them too the possibility of personalizing our products with their logo or other elements.

Even the packaging, based on the quantities, can be customized with graphics supplied by the customer.

We can do it quickly and with maximum versatility, thanks to experience and passion of the people who work in PIAZZA.

To know more: [piazza@piazza.it](mailto:piazza@piazza.it)



# COLLABORARE CON I PROFESSIONISTI, IL NOSTRO "INGREDIENTE" PER MIGLIORARCI DI CONTINUO

COOPERATE WITH PROFESSIONALS,  
OUR 'INGREDIENT' TO CONTINUOUSLY IMPROVE

**Amiamo raccontare i nostri prodotti attraverso le mani sapienti dei migliori professionisti, accompagnandoli nei loro gesti quotidiani.**

**Il dialogo, l'ascolto e la collaborazione con loro fanno parte del nostro DNA aziendale. Ci offrono la loro esperienza per testare i nostri prodotti, valutandone praticità e resistenza, al fine di trovare le migliori soluzioni.**

**Siamo quindi felici che si rinnovi, anche quest'anno, la collaborazione decennale tra PIAZZA e Marco Sacco, nato e diventato famoso sulle sponde del lago di Mergozzo.**

**Marco è presente sul nostro territorio con due ristoranti: Piccolo Lago a Mergozzo (2 stelle Michelin) e Il Verbano sull'Isola dei Pescatori, oltre che a Torino con Piano 35 (1 stella Michelin). Da anni porta, inoltre, avanti il progetto "Gente di Lago e di Fiume", volto a valorizzare l'ecosistema delle acque interne lacustri e fluviali.**

We love describing our products through the expert hands of the best professionals, supporting them in their daily gestures.

Communication, listening and cooperation with professionals are part of our corporate DNA. They offer us their experience to test our products, evaluating their practicality and resistance, in order to find the best solutions.

We are therefore happy to renew the ten-year collaboration between PIAZZA and Marco Sacco, born and became famous on the shores of Lake Mergozzo.

Marco is active in our area with two restaurants: Piccolo Lago in Mergozzo (2 Michelin stars) and Il Verbano on the Isola dei Pescatori, as well as in Turin with Piano 35 (1 Michelin star).

For years he has also been carrying on the project 'People of the lake and the river', aimed at enhancing the ecosystem of inland lake and river waters.



**IDENTITÀ GOLOSE**

Nasce nel gennaio del 2004 dall'idea di Paolo Marchi di dar vita al primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore. **PIAZZA ha creduto da subito a questo progetto e da allora ne è sponsor tecnico, fornendo le attrezzature alle cucine durante le varie fasi delle manifestazioni.**

Born in January 2004 from a Paolo Marchi's idea: set up the first Italian congress of signature cuisine and pastry. Right from the beginning, **PIAZZA** trusted this project and since then it has been a technical sponsor, providing kitchen equipments and accessories during events and demonstrations.



**AIBES**

**L'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori riunisce ogni anno i professionisti e le aziende che operano nel mondo del bar, guidati dalla volontà di sostenere e tutelare la professione del barman. La storia di AIBES si intreccia con quella di PIAZZA poiché entrambi accomunati dall'impegno nel sostenere il mondo del bar in tutte le sue sfaccettature: mixology, flair e caffetteria.**

A.I.B.E.S., Italian Barmen and Sponsor Association, gathers professionals and companies both working in bartending world and yearning to support and protect the profession of barman. A.I.B.E.S. and **PIAZZA** both share a commitment to support all sides of the world of bartending: mixology, flair and coffee bar.



**CHIC**

**CHIC, Charming Italian Chef, nata nel 2009 è un'associazione che raggruppa professionisti eterogenei di alto profilo: chef, pizzaioli, pasticciieri, gelatieri, e panettieri. Un punto d'incontro dove i migliori rappresentanti della tradizione ed innovazione della cucina italiana si incontrano con le migliori aziende del settore HoReCa per dare vita ad una cucina sostenibile e di qualità.**

CHIC, Charming Italian Chef, founded in 2009 is an association that gathers an heterogeneous group of high-level professionals: chefs, pizza chefs, pastry chefs, ice cream makers and bakers. A reference point where the best representatives of Italian cuisine tradition and innovation meet best HoReCa companies to promote a sustainable and high-quality cuisine.



**G-PIZZA**

**Cinque chef italiani si sono uniti nel 2018 per fondare G-Pizza, un'associazione che propone eventi e corsi di formazione per pizzaioli, panificatori e pasticciieri. La collaborazione tra PIAZZA e i professionisti dell'arte bianca nasce dal desiderio di dare risalto al mondo della pizzeria, valorizzando le materie prime e gli strumenti utilizzati.**

Five Italian chefs founded G-Pizza World Food Agency in 2018. G-Pizza is an association that offers events and training courses for pizza makers, bakers and pastry chefs. The cooperation between **PIAZZA** and these professionals stems from the desire to emphasize the world of pizza, enhancing ingredients and accessories.



**I NOSTRI PARTNER SUL TERRITORIO**  
THE PARTNERS IN OUR AREA





# ACCESSORI

## ACCESSORIES

<b>MOLLE</b> TONGS	12
<b>PINZE</b> SCISSOR SERVERS	18
<b>PORZIONATORI GELATO</b> ICE-CREAM SCOOPS	20
<b>SPATOLE E BACINELLE GELATO</b> ICE-CREAM SERVERS AND CONTAINERS	22
<b>TAPPI VERSATORI</b> POURERS	24
<b>COLINI</b> MESH STRAINERS	30



**Molla per servire**

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010000</b>	23	12



**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010400</b>	18	12



**Molla per servire**

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010100</b>	23	12



**Molla per zucchero**

Sugar tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010500</b>	12,5	12



**Molla per pane a conchiglia**

Bread tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010200</b>	26	12
	<b>010223</b>	23	12



**Molla per dolci**

Pastry tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010600</b>	18	12



**Molla per spaghetti**

Spaghetti tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010300</b>	23,5	12
	<b>010326</b>	26	12



**SCOPRI LA QUALITÀ  
100% MADE IN ITALY**  
DISCOVER THE QUALITY  
100% MADE IN ITALY



**MOLLE PIAZZA: SEMPLICEMENTE INDISPENSABILI**  
 PIAZZA TONGS: SIMPLY INDISPENSABLE

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

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

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

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

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

**LE "MOLLUNGHE"**  
 PIAZZA 'MOLLUNGHE'

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

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



**Mollunga per spaghetti**

Design by Michele Capuani

Buffet spaghetti tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	<b>010700</b>	30	12



**Mollunga per servire**

Design by Michele Capuani

Buffet tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	<b>010800</b>	30	12



**Mollunga per carne e verdure**

Design by Michele Capuani

Buffet meat tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	<b>010900</b>	30	12



**Mollunga per toast e dolci**

Design by Michele Capuani

Buffet toast tongs 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	<b>011000</b>	30	12





**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs

Cod.	L cm	Box
011100	20	12



**Molla per lumache a filo**

Wire snail tongs

Cod.	L cm	Box
011700	15,5	12



**Molla per zucchero**

Sugar tongs

Cod.	L cm	Box
011200	11	12



**Molla per spaghetti**

Spaghetti tongs

Cod.	L cm	Box
011800	19,5	12



**Molla per zucchero**

Sugar tongs

Cod.	L cm	Box
011300	14	12



**Molla per dolci**

Pastry tongs

Cod.	L cm	Box
011900	16,5	12



**Molla per asparagi individuale**

Individual asparagus tongs

Cod.	L cm	Box
011400	13	12



**Molla per asparagi**

Asparagus tongs

Cod.	L cm	Box
012000	19	12



**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs

Cod.	L cm	Box
011500	16	12



**Molla per insalata**

Salad tongs

Cod.	L cm	Box
012100	19,5	12



**Molla per lumache**

Snail tongs

Cod.	L cm	Box
011600	16	12



**Molla per vegetali**

Vegetables tongs

Cod.	L cm	Box
012200	19,5	12







**Molla per servire**

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012300	19,5	12



**Molla per carne e vegetali**

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012700	21	12



**Molla per spaghetti**

Spaghetti tongs	Cod.	L cm	Box
	012400	20,5	12



**Pinza per servire**

Serving tongs	Cod.	L cm	Box
	012800	24	12



**Molla per toast e dolci**

Toast tongs	Cod.	L cm	Box
	012500	21	12



**Molla per affettati**

Sliced ham tongs	Cod.	Box
	012900	12



**Molla per asparagi**

Asparagus tongs	Cod.	L cm	Box
	012600	20	12



**Molla per barbecue**

Barbecue tongs	Cod.	L cm
	014000	50





**Molla di precisione per cucina**

Design by Michele Capuani

Precision kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014500</b>	30	12
	<b>014515</b>	15	12
	<b>014523</b>	23,5	12
	<b>014540</b>	40	12



**Molla universale per cucina**

Design by Michele Capuani

All-in-one kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>015000</b>	30	12
	<b>015012</b>	12	12
	<b>015018</b>	18	12
	<b>015023</b>	23,5	12



**Molla di precisione 40° per cucina**

Design by Michele Capuani

40° precision kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014600</b>	30	12
	<b>014615</b>	15	12
	<b>014623</b>	23,5	12



**Molla fonda per cucina**

Design by Michele Capuani

Curved kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>015500</b>	30	12
	<b>015518</b>	18	12
	<b>015523</b>	23,5	12



**LE MOLLE TEST E KAIMAN:  
PENSATE DA LUCIANO TONA  
E CONCRETIZZATE DAL DESIGN  
DI MICHELE CAPUANI**

THE TEST AND KAIMAN TONGS:  
AN ORIGINAL IDEA  
BY LUCIANO TONA,  
DESIGNED BY MICHELE CAPUANI



**Molla Test**

Design by Michele Capuani

Test tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014100</b>	13,5	12



**Molla Kaiman**

Design by Michele Capuani

Kaiman tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014200</b>	18	12



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

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

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

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



La Molla Kaiman affianca la Test, ampliando la vasta gamma delle molle cucina PIAZZA.

Progettata per la lavorazione del pesce.

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

The Kaiman tongs is added to the popular Test tongs, extending the wide range of PIAZZA kitchen tongs. Specifically designed for fish.

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





**Molla nylon**

Nylon tongs	Cod.	L cm	Col.	Box
	<b>018601</b>	23	●	12
	<b>018607</b>	23	●	12
	<b>018701</b>	30,4	●	12
	<b>018707</b>	30,4	●	12



**Molla universale nylon**

Design by Michele Capuani

Nylon all-in-one tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>018600</b>	23	12
	<b>018700</b>	30	12



**SBLOCCO FACILE**  
EASY RELEASE



**MOLLA A SCOMPARSA**  
DROP SPRING



**Molla universale nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass all-in-one tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>01822302</b>	23	12
	<b>01823002</b>	30	12
	<b>01824002</b>	40	12



**Molla di precisione nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass precision tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>01833000</b>	30	12



**Molla toast nylon**

Design by Michele Capuani

Nylon toast tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>01813000</b>	30	12



**THE SPECIAL MIX**  
NYLON & FIBERGLASS

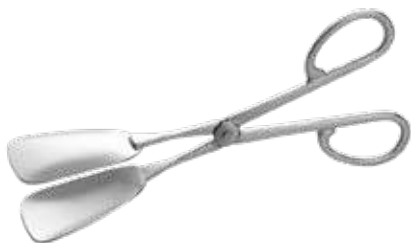
Le nuove molle **PIAZZA** nate interamente in Italia. Lo speciale polimero con cui vengono prodotte: una combinazione di nylon e fibra di vetro, garantisce praticità d'uso e durata nel tempo.

- RESISTENTI AL CALORE FINO A 220°C
- L'ASSENZA DI SALDATURE GARANTISCE MASSIMA IGIENE
- LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

PIAZZA new tongs are fully made in Italy. They are made of a special polymer, a combination of nylon and fiberglass, that gives great guarantee of lasting in time and ease of use.

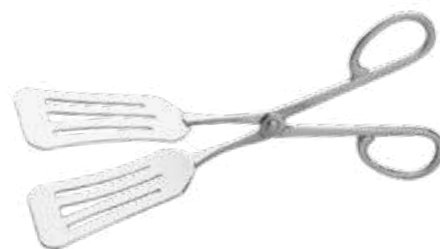
- HEAT RESISTANT UP TO 220°C (430°F)
- THE ABSENCE OF WELDINGS GUARANTEES MAXIMUM HYGIENE
- DISHWASHER SAFE





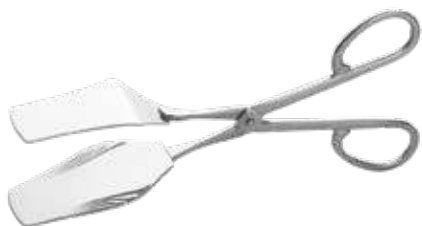
**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server      Cod.      L cm  
 020000      18,5



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server      Cod.      L cm  
 020300      21  
 Cod. 0203001      0203001      21



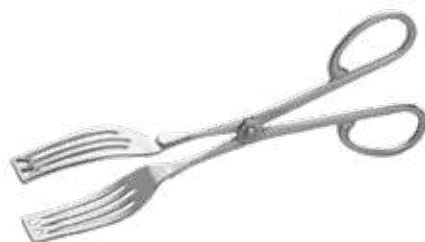
**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server      Cod.      L cm  
 020100      20



**Pinza per torta forgiata**

Pie scissor server      Cod.      L cm  
 020400      25



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server      Cod.      L cm  
 020200      20  
 Cod. 0202001      0202001      20



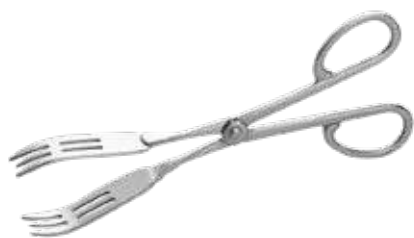
**Pinza per antipasti forgiata**

Hors-d'ouvres scissor server      Cod.      L cm  
 020500      19



**NATE PER SFIDARE IL TEMPO**  
 BORN TO BE TIMELESS

Le pinze sono uno degli articoli storici della produzione Piazza. Alcune di loro sono diventate dei "classici" tanto da essere presenti in catalogo sin dai primi anni '60 con lo stesso design di quelle odierne, a testimonianza di un'attenzione particolare nei confronti della funzionalità dei nostri prodotti, una caratteristica che ci contraddistingue da sempre. Ancora oggi, come allora, vengono interamente prodotte in Italia, ponendo la massima cura nella loro realizzazione e nel loro assemblaggio in modo da renderle pressoché indistruttibili. La disponibilità infine di pezzi particolari, quali le pinze "Mignon", rende la gamma Piazza una delle più complete sul mercato.



**Pinza per antipasti forgiata**

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



**Pinza per toast forgiata**

Toast scissor server Cod. 020900 L cm 19



**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

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



**Pinza per insalata forgiata**

Salad scissor server Cod. 021000 L cm 24



**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

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

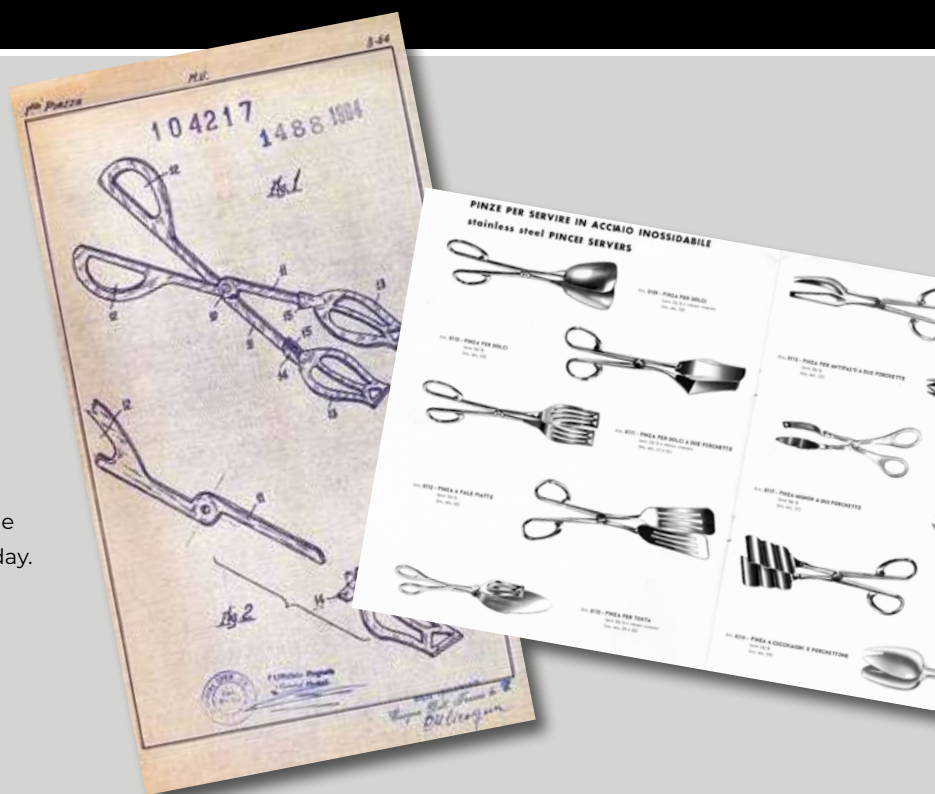


**Pinza per forno**

Hot plate holder Cod. 021100 L cm 18,5



Scissor servers are one of Piazza's classic products. Indeed, some of these have appeared in our catalogue since the early 1960s, with the same design today. This proves just how valuable is the great attention we pay to the functionality of our products, a characteristic that has always distinguished us. Today, as in the past, these products are made entirely in Italy. We pay the utmost attention to their production and assembly to make them virtually indestructible. Finally, the availability of specific items, such as the "Mignon" scissor servers, means that the Piazza range is one of the most comprehensive on the market today.



**L'ABBIAMO INVENTATO NOI!**  
WE INVENTED IT!



I porzionatori costituiscono, nell'assortimento PIAZZA, un'azienda nell'azienda. Il fattore determinante è l'idea, infatti, il brevetto originale di questo prodotto appartiene a PIAZZA e risale agli anni '60.

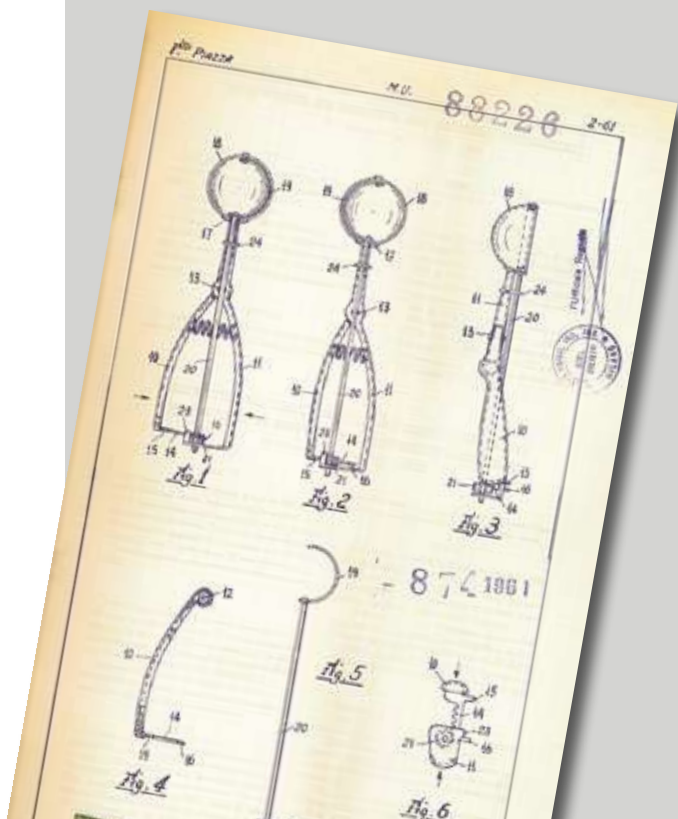
Da allora è "Il Porzionatore", che, rinnovato costantemente, rappresenta oggi il riferimento qualitativo del settore, con soluzioni tecniche impareggiabili, quali

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

In the PIAZZA assortment, ice cream scoops constitute a company within a company. The determining factor is the idea. In fact the original patent for this product belongs to PIAZZA and dates back to the 60's.

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

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



#### Porzionatore neoclassico

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



#### CARATTERISTICHE TECNICHE

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

#### AVVERTENZE E CONSIGLI D'USO

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

#### TECHNICAL DATA

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

#### WARNING AND HINTS

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



#### Porzionatore ovale

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



# NUOVO PORZIONATORE

## NEW ICE-CREAM SCOOP

### LIGHT&STRONG

#### Porzionatore bianco con astina colorata

Ice-cream scoop, white  
with coloured steel bar

Design by Michele Capuani

Cod.	Ø cm	Cap.	Col.	Box
03522401	5,3	1/24 Lt	●	6
03522402	5,3	1/24 Lt	○	6
03522403	5,3	1/24 Lt	●	6
03522404	5,3	1/24 Lt	●	6
03522406	5,3	1/24 Lt	●	6
03522407	5,3	1/24 Lt	●	6
03523001	5	1/30 Lt	●	6
03523002	5	1/30 Lt	○	6
03523003	5	1/30 Lt	●	6
03523004	5	1/30 Lt	●	6
03523006	5	1/30 Lt	●	6
03523007	5	1/30 Lt	●	6
03523601	4,7	1/36 Lt	●	6
03523602	4,7	1/36 Lt	○	6
03523603	4,7	1/36 Lt	●	6
03523604	4,7	1/36 Lt	●	6
03523606	4,7	1/36 Lt	●	6
03523607	4,7	1/36 Lt	●	6
03524001	4,5	1/40 Lt	●	6
03524002	4,5	1/40 Lt	○	6
03524003	4,5	1/40 Lt	●	6
03524004	4,5	1/40 Lt	●	6
03524006	4,5	1/40 Lt	●	6
03524007	4,5	1/40 Lt	●	6



## THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS

#### MATERIALE

L'INNOVATIVA COMPOSIZIONE DI NYLON E FIBERGLASS CONIUGA UN'ELEVATA RIGIDITÀ E UNA GRANDE RESISTENZA MECCANICA AD UNA STRAORDINARIA LEGGEREZZA. HA UN RANGE TERMICO DA -30°C A +170°C, È TRANQUILLAMENTE LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE ED È PIENAMENTE A NORMA CON LE LEGGI CEE E FDA USA.

#### CREMAGLIERA

IL GIOCO DEL MECCANISMO, CALIBRATO ALLA PERFEZIONE, CONSENTE LA MASSIMA SCORREVOLEZZA CON IL MINIMO SFORZO DI PRESSIONE, RIDUCENDO QUINDI FATICA E STANCHEZZA.

#### FASCETTA

REALIZZATA IN ACCIAIO INOX OFFRE UN TAGLIO OTTIMALE DEL GELATO E, ASSIEME ALLA COPPA LUCIDATA, PRODUCE SEMPRE PALLINE PERFETTE.

#### ASTINA E MOLLA

ANCH'ESSE IN ACCIAIO INOX POSSIEDONO UN'EFFICACIA DI FUNZIONAMENTO SENZA PARI ASSOCIATA A MASSIMA ROBUSTEZZA, INALTERABILITÀ DI FUNZIONAMENTO E DURATA NEL TEMPO.

#### PERNO CENTRALE

IL CONTROLLO SCRUPOLOSO DELLE TOLLERANZE IN FASE DI STAMPAGGIO PRIMA ED IN ASSEMBLAGGIO POI, ASSIEME AL DESIGN COMPATTO, GARANTISCONO LA MASSIMA IGIENICITÀ DEL PORZIONATORE PER L'ASSENZA DI PUNTI OVE POSSA DEPOSITARSI LO SPORCO.

#### IMPUGNATURA

PERFETTAMENTE ERGONOMICA E, GRAZIE ALLA SPECIALE SUPERFICIE SATINATA, È TOTALMENTE ANTISCIVOLO PER UNA PRESA SEMPRE SALDA E SICURA.

#### MATERIAL

THE INNOVATIVE COMPOSITION OF NYLON AND FIBERGLASS MATCHES STIFFNESS, GREAT MECHANICAL STRENGTH AND EXTRAORDINARY LIGHTNESS. IT STANDS TEMPERATURES FROM -30°C TO +170°C, IS DISHWASHER SAFE AND FULLY COMPLIES WITH EEC AND FDA STANDARDS.

#### RACK

THE PERFECTLY ADJUSTED MECHANISM PROVIDES EXCELLENT SLIDING WITH MINIMUM PRESSURE EFFORT, THEN CUTTING DOWN FATIGUE AND TIREDNESS.

#### STRIP

MADE OF STAINLESS STEEL, IT PROVIDES THE BEST CUT OF ICE-CREAM AND, TOGETHER WITH THE POLISHED CUP, ALWAYS RESULTS IN PERFECT SHAPE SCOOPS.

#### ROD AND SPRING

THEY ARE ALSO MADE OF STAINLESS STEEL AND THEIR OPERATION IS UNPARALLELED; THEY ARE VERY STRONG, HAVE A LONG LIFE AND THEIR OPERATION UNDERGOES NO CHANGE.

#### CENTRAL HUB

CAREFUL CHECK ON ALLOWANCES, FIRST DURING THE MOLDING AND THEN THE ASSEMBLY STAGE, GUARANTEES, TOGETHER WITH COMPACT DESIGN, TOP HYGIENE OF THE SCOOP BECAUSE THERE ARE NO AREAS WHERE RESIDUES OF DIRT CAN SETTLE.

#### HANDLE

PERFECTLY ERGONOMIC AND, WITH ITS SPECIAL MATTE SURFACE, IT IS FULLY ANTI-SLIP FOR A STRONG AND SAFE GRIP AT ALL TIMES.




**Il nuovo porzionatore Piazza nasce dalla ricerca e dallo sviluppo del nostro ufficio tecnico e trova forme e colori freschi e accattivanti grazie alla matita di Michele Capuani. Un piccolo, grande concentrato di tecnologia e design, 100% Made in Italy, capace di offrirvi prestazioni ineguagliabili, in gelateria come in cucina.**

The new Piazza ice-cream scoop is the result of the research and development of our engineering office, while Michele Capuani designed fresh and attractive shapes and colors. A small, yet a great extract of technology and design, fully Made in Italy, which gives you unequalled performance in both an ice-cream parlor and at home.






**Spatola per gelato**

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




**Spatola per gelato manico tubolare chiuso**

Ice-cream server	Cod.	L cm
	040125	25




**Spatola per gelato manico tubolare aperto**

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




**Spatola per gelato manico colorato**

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




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

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




**Spatola per gelato manico colorato**

Design by Donato Bainotti

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



**Spatola per gelato manico colorato**

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





**Bacinella gelato 265 x 160**

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



**Coperchio in plastica**

Plastic lid	Cod.	L x W cm
	<b>045726</b>	26,5 x 16
	<b>045733</b>	33 x 16,5
	<b>045736</b>	36 x 16,5



**Bacinella gelato 330 x 165**

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



**Lavaporzionatori**

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



**Bacinella gelato 360 x 165**

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



**Carapina stampata 200 x 250**

Cylindrical ice-cream container	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>045900</b>	20	25



**Bacinella gelato 360 x 250**

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



**Bacinella gelato in polipropilene**

Polypropylene ice-cream container	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>047008</b>	36 x 25	8





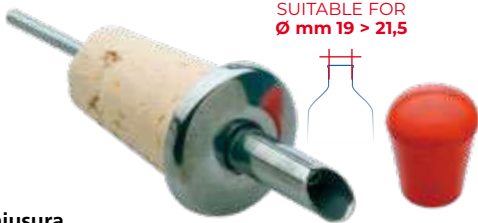
**Tappo versatore con capsula di chiusura**

Pouring cork with closure cap

Cod. **0500004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 19 > 21,5



**Tappo versatore curvo**

Curved pouring cork

Cod. **0503004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 19 > 21



**Tappo versatore dritto**

Straight pouring cork

Cod. **0501004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 19 > 21



**Tappo versatore curvo con silicone**

Curved pouring cork with silicone

Cod. **0503014**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore dritto con silicone**

Straight pouring cork with silicone

Cod. **0501014**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore recuperatore**

Drop stop pouring cork

Cod. **0505004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 19 > 21



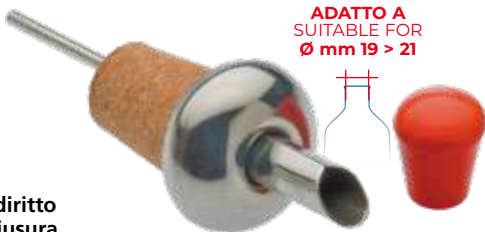
**Tappo versatore dritto con capsula di chiusura**

Straight pouring cork with closure cap

Cod. **0502004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 19 > 21



**Tappo versatore recuperatore con silicone**

Drop stop pouring cork with silicone

Cod. **0505014**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore dritto con silicone e capsula di chiusura**

Straight pouring cork with silicone and closure cap

Cod. **0502014**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



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

Pack 4 pouring corks (2 pcs. 050000 + 2 pcs. 050300) Cod. **050601**







ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Design-Pourer**

Design-Pourer silicone gear Cod. **050800**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Tech-Pourer**

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0509004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Soft-Pourer**

Pourer Soft-Pourer Cod. **0512004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Soft-Pourer**

Pourer Soft-Pourer Cod. **0513004**



051400  
051500



051600



051601



**Capsula, sughero e silicone  
per tappo versatore**

Capsule cork and silicone for pouring cork	Cod.	Per/For	Box
	051400	050000	24
	051500	050200	24
	051600		24
	051601		24



**Silicone per tappi Pourers**

Spare part for Pourers	Cod.	Box
	051700	24





ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Tech-Pourer**

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0510004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Tech-Pourer**

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0511004**



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

Pack 4 pouring corks Cod. **051301**  
(2 pcs. 050900 + 2 pcs. 051000)



**I TAPPI VERSATORI PIAZZA: SINTESI PERFETTA DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

PIAZZA POURERS: A PERFECT SYNTHESIS BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

I tappi versatori sono parte della storia di PIAZZA. L'applicazione di materiali e tecnologie innovative all'oggetto che per primo ha dato avvio alla produzione di utensili professionali in acciaio PIAZZA, è simbolo di costante ed approfondita ricerca di qualità e funzionalità.

Sintesi di acciaio e silicone il tappo versatore in Soflex esalta le caratteristiche positive di entrambi i materiali; all'ormai sperimentata praticità dei particolari in acciaio:

- BECCUCCIO SALVAGOCCIA
- CANNUCCIA PER L'ARIA
- ROBUSTO ED IGIENICO COPERCHIO

si aggiunge un rivestimento lamellare in soflex, che, per le intrinseche caratteristiche del materiale e per l'appositamente studiata conformazione a lamelle, garantisce un impiego perfetto,

- INSERIMENTO FACILE E RESISTENZA ALLA FUORIUSCITA
- CHIUSURA ERMETICA
- SCORRIMENTO AGEVOLATO DI OGNI TIPO DI LIQUIDO (OLIO, LIQUORE, VINO)
- NESSUN RISCHIO DI PERDITA, DI SCIVOLAMENTO DEL TAPPO, DI PERMANENZA DI ODORE SULLA PARTE IN SOFLEX

Pourers are part of PIAZZA's industrial history.

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

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

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

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

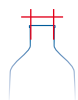
- EASY INSERTION
- RESISTANCE TO LEAKS,
- HERMETIC CLOSURE WITH EASY FLOW OF ALL TYPES OF LIQUIDS (OIL, LIQUEUR, VINEGAR)
- NO RISK OF LEAKING, OF THE CORK SLIPPING OR OF ODOURS REMAINING ON THE PART IN SILICONE

**Tappo versatore  
per vino con chiusura**

Closable wine-pouring stopper Cod. **051800**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

Box 18

**Silicone per tappo vino (051800)**

Spare part for pourer 051800 Cod. **051900**



Box 24



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore dosatore  
in acciaio inox**

Measuring stainless steel  
pourer

Cod.  
**05321012**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore dosatore  
inox con chiusura**

Measuring stainless steel  
pourer with lid

Cod.  
**05325012**



**BPour, tester per dosaggi**

BPour, pour check

Cod.	Ø cm	H cm
<b>053290</b>	10,5	16,5



**Tappo versatore metrico**

Metric pourer

Cod.	ml	Col.
<b>0540153</b>	15	●
<b>0540203</b>	20	●
<b>0540253</b>	25	●
<b>0540303</b>	30	●
<b>0540353</b>	35	●
<b>0540403</b>	40	●
<b>0540503</b>	50	○





Cod. 0533002



Cod. 0533006



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 18,5 > 21



### Tappo versatore SteadySpout 2.0

SteadySpout 2.0 pourer

Cod.

0533002



Cod. 0533006

0533006

# STEADYSPOUT<sup>2.0</sup>

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

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

#### INALTERABILE

La speciale plastica dotata di "memoria" torna alla forma originale con un passaggio in lavastoviglie.

#### ROBUSTO

Composto da 2 soli pezzi invece che 4.

Più solido e più resistente all'usura.

Maggiore durata nel tempo rispetto ai diretti concorrenti.

#### PRECISO

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

#### UNIVERSALE

Disegno e materiale delle lamelle offrono massima presa e inserimento/disinserimento facile e veloce.

Il doppio modulo di diametro lo rende adatto a bottiglie con collo da Ø18 a Ø21,5 mm.

#### BREVETTATO

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

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

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

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



SCOPRI COME  
LO PRODUCIAMO  
DISCOVER HOW  
WE MANUFACTURE IT



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

#### NEVER CHANGES

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

#### STURDY

Composed of only 2 pieces rather than 4.

Sturdier and more resistant to wear and tear.

Longer duration compared to the other competitors.

#### ACCURATE

Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake. No spills either at the start or end of the pouring.

Perfect for the jumping technique.

#### UNIVERSAL

Design and material of the reed valves offer maximum grip and an easy and fast plugging/unplugging.

The double diameter module makes it suitable for bottles with necks of diameters from Ø18 to Ø21.5 mm.

#### PATENTED

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

FEEL THE BEAT  
MIX THE DRINKS

**Colino a rete**

Mesh strainer

Cod.	Ø cm
<b>060007</b>	7
<b>060009</b>	9
<b>060012</b>	12
<b>060014</b>	14
<b>060016</b>	16
<b>060018</b>	18

**Colino a rete conico**

Conical mesh strainer

Cod.	Ø cm
<b>060107</b>	7
<b>060109</b>	9
<b>060112</b>	12
<b>060114</b>	14
<b>060116</b>	16
<b>060118</b>	18



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

A vast assortment of articles for straining foodstuffs, featuring special attention paid to the problem. The series of strainers is distinguished by the tough, close-mesh employed as well as by the lasting and well-finished welding to the body.





# CUCINA

## COOKWARE

<b>MOLLE CUCINA</b> KITCHEN TONGS	32
<b>COLLEZIONI PENTOLAME</b> COOKWARE COLLECTIONS	34
<b>ACCESSORI CUCINA</b> KITCHEN ACCESSORIES	48
<b>ARTICOLI TECNICI</b> TECHNICAL ITEMS	70
<b>COLTELLI</b> KNIVES	72
<b>CESTELLI</b> RACKS	80
<b>GASTRONORM ACCIAIO INOX</b> STAINLESS STEEL GASTRONORM	82
<b>GASTRONORM POLICARBONATO</b> POLYCARBONATE GASTRONORM	86
<b>GASTRONORM POLIPROPILENE</b> POLYPROPYLENE GASTRONORM	88
<b>CONTENITORI STORPLUS</b> STORPLUS CONTAINERS	89



**Molla Test** Design by Michele Capuani

Test tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014100</b>	13,5	12



**Molla Kaiman** Design by Michele Capuani

Kaiman tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014200</b>	18	12



**Molla di precisione per cucina** Design by Michele Capuani

Precision kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014500</b>	30	12
	<b>014515</b>	15	12
	<b>014523</b>	23,5	12



**Molla di precisione 40° per cucina** Design by Michele Capuani

40° precision kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014600</b>	30	12
	<b>014615</b>	15	12
	<b>014623</b>	23,5	12



**Molla universale per cucina** Design by Michele Capuani

All-in-one kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>015000</b>	30	12
	<b>015012</b>	12	12
	<b>015018</b>	18	12
	<b>015023</b>	23,5	12



**Molla fonda per cucina** Design by Michele Capuani

Curved kitchen tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>015500</b>	30	12
	<b>015518</b>	18	12
	<b>015523</b>	23,5	12



**SBLOCCO FACILE**  
EASY RELEASE



**MOLLA A SCOMPARSA**  
DROP SPRING



**Molla universale nylon & fiberglass** Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass all-in-one tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>01822302</b>	23	12
	<b>01823002</b>	30	12
	<b>01824002</b>	40	12



**Molla di precisione nylon & fiberglass** Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass precision tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>01833000</b>	30	12



**Molla universale nylon** Design by Michele Capuani

Nylon all-in-one tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>018600</b>	23	12
	<b>018700</b>	30	12



**SCOPRI LA QUALITÀ**  
**100% MADE IN ITALY**  
DISCOVER THE QUALITY  
100% MADE IN ITALY

## IL PENTOLAME PIAZZA: EFFICIENTE E SICURO IN QUALUNQUE CONDIZIONE

PIAZZA COOKWARE: EFFICIENT AND SAFE IN ANY SITUATION

Per la cucina professionale "massima funzionalità" è una parola d'ordine.

Tutte le collezioni di pentolame PIAZZA sono frutto di una ricerca avanzata e costante e interpretano in modo esemplare questa importante esigenza.

Il redesign della collezione 5 stelle ne è l'esempio migliore, unendo perfettamente tradizione e innovazione.

Un particolare classico, come la maniglia brevettata, conserva intatte tutte le caratteristiche che garantiscono una resistenza infinita e le migliori performance del mercato, guadagnando però un differente processo di lucidatura che la rende ancora più bella.

Il nuovo manico casseroles e padelle è invece espressione della capacità innovativa del design italiano.

Composto da un unico pezzo dalla forma aperta, offre una perfetta ergonomia e una resistenza ottimale,

assicurando al tempo stesso la

massima igienicità. Infine, grazie ad un nuovo processo di produzione ad alta tecnologia, il fondo ha ora dimensioni e spessori maggiorati, che si traducono in una migliore efficienza e una conduzione termica ottimale su qualunque superficie di cottura utilizzata (gas, induzione, elettrica, vetroceramica).

- ALTI SPESSORI
- ROBUSTEZZA
- RESISTENZA ALL'USURA
- FINITURE DI PREGIO
- SALDATURE INDISTRUTTIBILI
- MANIGLIE CAVE ED ERGONOMICHE

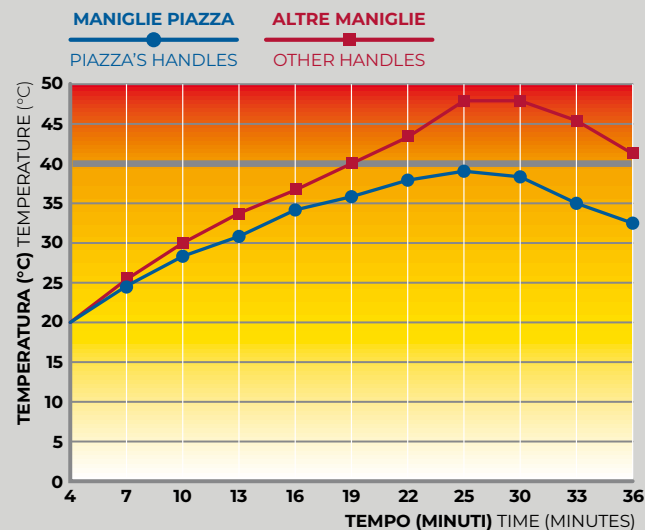
- THICK
- TOUGH
- WEAR-RESISTANT
- FINE FINISH
- INDESTRUCTIBLE WELDING
- HOLLOW ERGONOMIC HANDLES

"Top functionality" is the keyword for professional cooking. All PIAZZA lines of pots and pans are the result of continuous state-of-the-art research and a perfect example of interpretation of this important requirement.

The new design of the 5 Stars collection, which perfectly mixes tradition and innovation, is the best example of this concept. The patented handle, a classical detail, maintains all characteristics that have guaranteed and still guarantees endless strength and top performance on the market, and has been embellished with a different polishing process.

The new handle of casseroles and pans, instead, is the expression of the innovative skills of Italian designers. Consisting of a single, open-shaped piece, it features excellent ergonomics and great strength, and simultaneously assures top hygiene characteristics.

Finally, with a new high-technology manufacturing process, the size and thickness of the bottom are more generous, and this translates into greater efficiency and excellent heat conduction on any cooking surface (gas, induction, electric, glass-ceramic).



IL GRAFICO MOSTRA I VALORI DELLE TEMPERATURE RAGGIUNTI DALLE MANIGLIE DELLE PENTOLE DELLA SERIE "5 STELLE" PIAZZA CONFRONTATI CON QUELLI DELLE ALTRE MANIGLIE PRESENTI SUL MERCATO. COME SI PUÒ NOTARE, SE VENGONO USATE IN MANIERA CORRETTA, LE MANIGLIE PIAZZA NON RAGGIUNGONO MAI IL PUNTO CRITICO DEI 40°C (SOPRA IL QUALE LE MANI SI SCOTTANO) ANCHE QUANDO L'ACQUA È A 98°C.

THE GRAPHIC SHOWS THE VALUES OF THE TEMPERATURE REACHED BY PIAZZA'S HANDLES COMPARED TO THE ONE OF THE OTHER HANDLES ON THE MARKET. AS YOU SEE THE TEMPERATURE OF PIAZZA'S HANDLES NEVER REACHES THE CRITIC POINT OF 40°C EVEN WITH WATER AT 98°C, IF USED IN THE PROPER WAY. ABOVE THIS CRITIC POINT HANDS GET BURNT.





**Casseruola bassa**

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090024</b>	24	8	3,6
	<b>090028</b>	28	9	5,6
	<b>090032</b>	32	10	8,1
	<b>090036</b>	36	11	11,3
	<b>090040</b>	40	13	16,4
	<b>090045</b>	45	14	22,4
	<b>090050</b>	50	16	31,6



**Casseruola bassa 1 manico**

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090124</b>	24	8	3,6
	<b>090128</b>	28	9	5,6
	<b>090132</b>	32	10	8,1



**Casseruola media**

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090216</b>	16	8	1,6
	<b>090220</b>	20	9	2,8
	<b>090224</b>	24	10	4,5
	<b>090228</b>	28	12	7,4
	<b>090232</b>	32	15	12,1
	<b>090236</b>	36	17	17,4
	<b>090240</b>	40	19	24
	<b>090245</b>	45	22	35,1
	<b>090250</b>	50	25	49,3



**Casseruola media 1 manico**

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090316</b>	16	8	1,6
	<b>090320</b>	20	9	2,8
	<b>090324</b>	24	10	4,5
	<b>090328</b>	28	12	7,4



**Casseruola alta**

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090416</b>	16	11	2,2
	<b>090420</b>	20	13	4,1
	<b>090424</b>	24	15	6,8
	<b>090428</b>	28	18	11,1
	<b>090432</b>	32	20	16,1
	<b>090436</b>	36	22	22,5
	<b>090440</b>	40	25	31,5
	<b>090445</b>	45	28	44,7
	<b>090450</b>	50	32	63



**Casseruola alta 1 manico**

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090516</b>	16	11	2,2
	<b>090520</b>	20	13	4,1
	<b>090524</b>	24	15	6,8
	<b>090528</b>	28	18	11,1





**Pentola**

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>090620</b>	20	20	6,3
	<b>090624</b>	24	24	10,9
	<b>090628</b>	28	28	17,3
	<b>090632</b>	32	32	25,8
	<b>090636</b>	36	36	36,7
	<b>090640</b>	40	40	50,3
	<b>090645</b>	45	45	71,7
	<b>090650</b>	50	50	98,3



**Padella**

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



**Coperchio**

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



**Casseruola bombata**

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>091216</b>	16	6	1
	<b>091218</b>	18	6	1,2
	<b>091220</b>	20	6,5	1,5
	<b>091222</b>	22	7	1,95
	<b>091224</b>	24	7,5	2,5



**Padella in acciaio con rivestimento antiaderente**

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



\* CON CONTROMANICO WITH A SECOND HANDLE



**Wok con rivestimento antiaderente**

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>091928</b>	28	9



**Tegame**

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





**Casseruola bassa**

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095024</b>	24	8	3,6
	<b>095028</b>	28	9	5,6
	<b>095032</b>	32	10	8,1
	<b>095036</b>	36	11	11,3
	<b>095040</b>	40	13	16,4
	<b>095045</b>	45	14	22,4
	<b>095050</b>	50	16	31,6



**Casseruola bassa 1 manico**

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095124</b>	24	8	3,6
	<b>095128</b>	28	9	5,6



**Casseruola media**

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095216</b>	16	8	1,6
	<b>095220</b>	20	9	2,8
	<b>095224</b>	24	10	4,5
	<b>095228</b>	28	12	7,4
	<b>095232</b>	32	15	12,1
	<b>095236</b>	36	17	17,4
	<b>095240</b>	40	19	24
	<b>095245</b>	45	22	35,1
	<b>095250</b>	50	25	49,3



**Casseruola media 1 manico**

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095316</b>	16	8	1,6
	<b>095320</b>	20	9	2,8
	<b>095324</b>	24	10	4,5
	<b>095328</b>	28	12	7,4



**Casseruola alta**

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095416</b>	16	11	2,2
	<b>095420</b>	20	13	4,1
	<b>095424</b>	24	15	6,8
	<b>095428</b>	28	18	11,1
	<b>095432</b>	32	20	16,1
	<b>095436</b>	36	22	22,5
	<b>095440</b>	40	25	31,5
	<b>095445</b>	45	28	44,7
	<b>095450</b>	50	32	63



**Casseruola alta 1 manico**

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095516</b>	16	11	2,2
	<b>095520</b>	20	13	4,1
	<b>095524</b>	24	15	6,8
	<b>095528</b>	28	18	11,1





**Pentola**

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>095620</b>	20	20	6,3
	<b>095624</b>	24	24	10,9
	<b>095628</b>	28	28	17,3
	<b>095632</b>	32	32	25,8
	<b>095636</b>	36	36	36,7
	<b>095640</b>	40	40	50,3
	<b>095645</b>	45	45	71,7
	<b>095650</b>	50	50	98,3



**Casseruola bombata**

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>091216</b>	16	6	1
	<b>091218</b>	18	6	1,2
	<b>091220</b>	20	6,5	1,5
	<b>091222</b>	22	7	1,95
	<b>091224</b>	24	7,5	2,5



**Padella in acciaio con rivestimento antiaderente**

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



\* CON CONTROMANICO WITH A SECOND HANDLE



**Padella**

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



\* CON CONTROMANICO WITH A SECOND HANDLE



**Wok con rivestimento antiaderente**

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>091928</b>	28	9



**Tegame**

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



**Coperchio**

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





**Casseruola bassa**

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093028</b>	28	9	5,5
	<b>093032</b>	32	10	8
	<b>093036</b>	36	11	11,2
	<b>093040</b>	40	13	16,3
	<b>093045</b>	45	14	22,3
	<b>093050</b>	50	16	31,4



**Casseruola media**

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093220</b>	20	10,5	3,3
	<b>093224</b>	24	11	5
	<b>093228</b>	28	13	8
	<b>093232</b>	32	16	12,9



**Casseruola alta**

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093416</b>	16	12	2,4
	<b>093420</b>	20	14	4,4
	<b>093424</b>	24	16	7,2
	<b>093428</b>	28	18	11,1
	<b>093432</b>	32	20	16,1
	<b>093436</b>	36	22	22,4
	<b>093440</b>	40	25	31,4
	<b>093445</b>	45	28	44,5
	<b>093450</b>	50	32	62,8



**Coperchio**

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



**Padella**

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093720</b>	20	4	1,2
	<b>093724</b>	24	4	1,7
	<b>093728</b>	28	5	2,9
	<b>093732</b>	32	5	3,8
	<b>093736</b>	36	6,5	6,3
	<b>093740</b>	40	7	8,4



**Casseruola media 1 manico**

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093316</b>	16	9,5	1,9
	<b>093320</b>	20	10,5	3,3
	<b>093324</b>	24	11	5
	<b>093328</b>	28	12	7,5



**Casseruola alta 1 manico**

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093516</b>	16	12	2,4
	<b>093520</b>	20	14	4,4
	<b>093524</b>	24	16	7,2
	<b>093528</b>	28	18	11,1



**Pentola**

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>093624</b>	24	24	10,9
	<b>093628</b>	28	28	16
	<b>093632</b>	32	32	25,8
	<b>093636</b>	36	36	36,6
	<b>093640</b>	40	40	50,2
	<b>093645</b>	45	45	71,5







**Padella in acciaio con rivestimento antiaderente**

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



\* CON CONTROMANICO WITH A SECOND HANDLE



**Wok con rivestimento antiaderente**

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>091928</b>	28	9



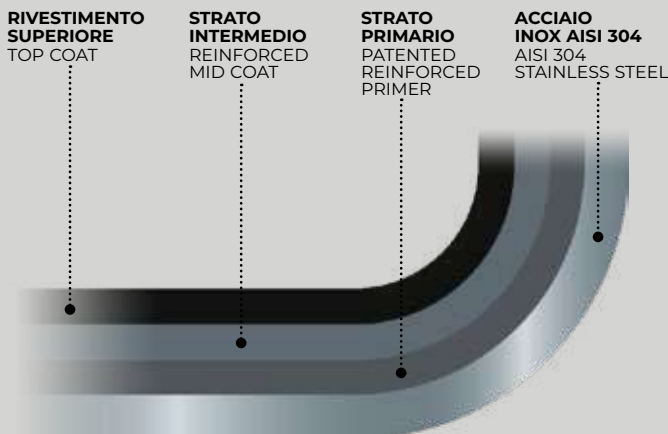
**LE PADELLE ANTIADERENTI: PRATICHE, ROBUSTE, INALTERABILI**  
NON-STICK FRYING PANS: PRACTICAL, ROBUST, INALTERABLE

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

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

Our PIAZZA non-stick frying pans are all subject to the high quality Teflon® Select treatment, which guarantees they will last more than seven times longer than ceramic or silicon coatings. The special multi-layer technology guarantees superior performance during cooking, preventing food from sticking to the base and providing optimal resistance against scratches and abrasion, whilst also allowing metal kitchen utensils to be used. Our frying pans are easy to clean and are all fully dishwasher-safe.

TEMPERATURA OTTIMALE DI COTTURA OPTIMAL COOKING TEMPERATURE	240° C (464° F)
TEMPERATURA MASSIMA DI UTILIZZO MAXIMUM USE TEMPERATURE	340° C (644° F)



Teflon® è un marchio commerciale registrato di E.I. Du Pont de Nemours and Company  
Teflon® is a registered trademark of E.I. Du Pont de Nemours and Company





**Rostiera rettangolare alta**

High rectangular roaster	Cod.	L x W cm	Lt
	<b>101525</b>	25 x 18	3
	<b>101530</b>	30 x 22	4
	<b>101535</b>	35 x 25	6
	<b>101540</b>	40 x 28	9
	<b>101545</b>	45 x 30	13
	<b>101550</b>	50 x 35	17,5
	<b>101560</b>	60 x 40	27



**Vassoio rettangolare**

Rectangular Tray	Cod.	L x W cm
	<b>101630</b>	30 x 23
	<b>101635</b>	35 x 28
	<b>101640</b>	40 x 30
	<b>101645</b>	45 x 35
	<b>101650</b>	50 x 35
	<b>101655</b>	55 x 35
	<b>101660</b>	60 x 40



**Casseruola bassa**

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>102024</b>	24	8	3,6
	<b>102028</b>	28	9,3	5,6
	<b>102032</b>	32	10,6	8,1
	<b>102036</b>	36	12	11,3
	<b>102040</b>	40	13,3	16,4
	<b>102045</b>	45	15	22,4
	<b>102050</b>	50	16,6	31,6



**Casseruola media**

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>102220</b>	20	10	3
	<b>102224</b>	24	12	5,5
	<b>102228</b>	28	14	8,5
	<b>102232</b>	32	16	13
	<b>102236</b>	36	18	18
	<b>102240</b>	40	20	25
	<b>102245</b>	45	22,5	36
	<b>102250</b>	50	25	49



**Casseruola media 1 manico**

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>102316</b>	16	8	1,5
	<b>102320</b>	20	10	3
	<b>102324</b>	24	12	5,5
	<b>102328</b>	28	14	8,5



**Casseruola alta**

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>102420</b>	20	13,3	4
	<b>102424</b>	24	16	7
	<b>102428</b>	28	18,6	11,5
	<b>102432</b>	32	21,3	17
	<b>102436</b>	36	24	24,5
	<b>102440</b>	40	26,6	34





**Casseruola alta 1 manico**

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>102516</b>	16	10,6	2
	<b>102520</b>	20	13,3	4
	<b>102524</b>	24	16	7



**Pentola**

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>102620</b>	20	20	6
	<b>102624</b>	24	24	11
	<b>102628</b>	28	28	17
	<b>102632</b>	32	32	26
	<b>102636</b>	36	36	37
	<b>102640</b>	40	40	50
	<b>102645</b>	45	45	71,5
	<b>102650</b>	50	50	98



**Padella svasata bassa**

Shallow flared frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>102720</b>	20	4,5
	<b>102724</b>	24	5
	<b>102728</b>	28	5,5
	<b>102732</b>	32	6
	<b>102736</b>	36	6,5
	<b>102740</b>	40	7



**Padella svasata alta**

Deep frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>1027200</b>	20	5
	<b>1027240</b>	24	6
	<b>1027280</b>	28	6,5
	<b>1027320</b>	32	7
	<b>1027360</b>	36	7,5
	<b>1027400</b>	40	8,5



**Tegame**

2-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>102820</b>	20	4,5
	<b>102824</b>	24	6
	<b>102828</b>	28	6,5
	<b>102832</b>	32	7
	<b>102836</b>	36	7,5
	<b>102840</b>	40	8
	<b>102845</b>	45	8
	<b>102850</b>	50	8



**Coperchio**

Lid	Cod.	Ø cm
	<b>102916</b>	16
	<b>102920</b>	20
	<b>102924</b>	24
	<b>102928</b>	28
	<b>102932</b>	32
	<b>102936</b>	36
	<b>102940</b>	40
	<b>102945</b>	45
	<b>102950</b>	50





**Casseruola bassa antiaderente**

Shallow cookpot with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>105024</b>	24	8	3,5
<b>105028</b>	28	9,5	6
<b>105032</b>	32	10,5	8,5



**Casseruola media antiaderente**

Medium cookpot with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>105220</b>	20	10	3
<b>105224</b>	24	12	5,5
<b>105228</b>	28	14	8,5



**Casseruola media 1 manico antiaderente**

Medium saucepan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>105316</b>	16	8	1,5
<b>105320</b>	20	10	3
<b>105324</b>	24	12	5,5



**Padella svasata bassa antiaderente**

Shallow flared frying pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
<b>105724</b>	24	5
<b>105728</b>	28	5,5
<b>105732</b>	32	6
<b>105736</b>	36	6,5
<b>105740</b>	40	7



**Padella svasata alta antiaderente**

Deep frying pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
<b>1057200</b>	20	5
<b>1057240</b>	24	6
<b>1057280</b>	28	6,5
<b>1057320</b>	32	7
<b>1057360</b>	36	7,5
<b>1057400</b>	40	8,5



**Tegame svasato antiaderente**

Flared pan with non-stick coating

Cod.	Ø cm	H cm
<b>105824</b>	24	6
<b>105828</b>	28	6,5
<b>105832</b>	32	7
<b>105836</b>	36	7,5
<b>105840</b>	40	8



## IL PENTOLAME MULTISTRATO: UN INSIEME DI METALLI CHE LAVORANO IN SINTONIA COME UN'ORCHESTRA

THE MULTI-LAYER COOKWARE: A SET OF DIFFERENT METALS WORKING IN HARMONY LIKE AN ORCHESTRA

Le collezioni di pentolame multistrato 3-PLY e 4-PLY sfruttano le diverse peculiarità dei singoli materiali che le compongono.

Nascono così assortimenti completi, studiati per offrirvi prestazioni di assoluta eccellenza, senza rinunciare a praticità e maneggevolezza in ogni situazione di preparazione e servizio, in cucina come in sala.

- SPESSORE 1,2 MM (3-PLY) E 2 MM (4-PLY)
- BORDO A VERSARE
- UTILIZZABILI SU OGNI TIPO DI PIASTRA DI COTTURA (GAS, INDUZIONE, ELETTRICA, VETROCERAMICA) GARANTENDO SEMPRE CONDUCIBILITÀ OTTIMALE
- LA PERFETTA ERGONOMIA DEL MANICO IN ACCIAIO INOX CONSENTE UNA PRESA SEMPRE SICURA E CONFORTEVOLE
- IL PROFILO DELLA SALDATURA DI MANICO E MANIGLIE OFFRE GARANZIA DI MASSIMA TENUTA MENTRE L'APERTURA SUPERIORE NE PERMETTE IL RAFFREDDAMENTO GRAZIE AL PASSAGGIO DELL'ARIA. IL DISEGNO APERTO FORNISCE INOLTRE LA MASSIMA IGIENICITÀ IN FASE DI LAVAGGIO
- NELLA COLLEZIONE 4-PLY IL FONDO NON È APPLICATO, MA MESSO A NUDO RIMUOVENDO LO STRATO ESTERNO IN RAME, PER OFFRIRE ROBUSTEZZA E DURATA NEL TEMPO
- NEI DIAMETRI DA 8 A 16 CM IL COPERCHIO PUÒ ESSERE COMODAMENTE AGGANCIATO AL BORDO DELLE CASSERUOLE GRAZIE AL PARTICOLARE DISEGNO DEL TRAVERSINO

The multi-layer cookware collections 3-PLY and 4-PLY takes advantage of the different peculiarities of the materials they are made of.

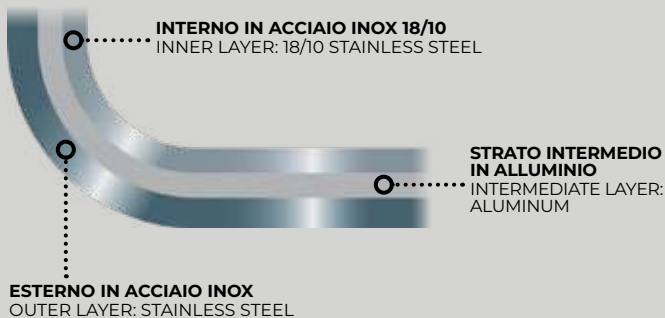
The results are complete ranges, designed to bring you excellent performance.

Always practical and easy to use in kitchen and in service room.

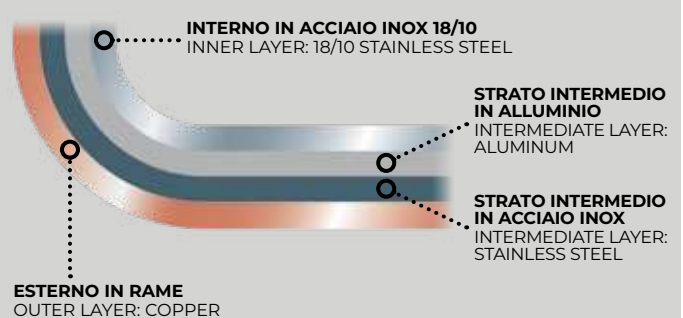
- THICK 1.2 MM (3-PLY) AND 2 MM (4-PLY)
- POURING EDGE
- SUITABLE FOR GAS, INDUCTION, HOTPLATES AND CERAMIC, ALWAYS MAINTAINING HIGH CONDUCTIVITY
- ERGONOMIC HANDLES IN STAINLESS STEEL DESIGNED TO GIVE A SAFE AND COMFORTABLE GRIP
- THE SHAPE OF WELDING OF THE HANDLES ENSURES THE BEST SEALING WHILE THE UPPER OPENING ALLOWS COOLING. THE OPEN OUTLINE GUARANTEES THE EXCELLENT HYGIENE
- THE STEEL BOTTOM IS NOT APPLIED, YET EXPOSED BY REMOVING THE EXTERNAL COPPER LAYER: THIS RESULTS IN GREATER STRENGTH AND LONG-LIFE
- THE LIDS WITH DIAMETERS FROM 8 TO 16 CM CAN BE EASILY HOOKED TO THE RIM OF THE CASSEROL THANKS TO THE SPECIAL DESIGN OF THE KNOB



### 3-PLY COLLECTION



### 4-PLY COLLECTION





**Casseruola bassa**

Shallow cookpot

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>110020</b>	20	7,5	2,3
<b>110024</b>	24	8	3,6
<b>110028</b>	28	9	5,6
<b>110032</b>	32	10	8
<b>110036</b>	36	11	11
<b>110040</b>	40	13	16



**Casseruola bassa  
1 manico**

Shallow saucepan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>110120</b>	20	7,5	2,3
<b>110124</b>	24	8	3,6
<b>110128</b>	28	9	5,6
<b>110132</b>	32	10	8



**Casseruola media**

Medium cookpot

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>110210</b> ←	10	4,5	0,35
<b>110212</b> ←	12	6	0,7
<b>110214</b> ←	14	7	1
<b>110216</b> ←	16	8	1,6
<b>110220</b>	20	9	2,8
<b>110224</b>	24	10	4,5
<b>110228</b>	28	12	7,4



**Casseruola media  
1 manico**

Medium saucepan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>110310</b> ←	10	4,5	0,35
<b>110312</b> ←	12	6	0,7
<b>110314</b> ←	14	7	1
<b>110316</b> ←	16	8	1,6
<b>110320</b>	20	9	2,8
<b>110324</b>	24	10	4,5
<b>110328</b>	28	12	7,4



**Casseruola alta**

Deep cookpot

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>110408</b> ←	8	5	0,25
<b>110410</b> ←	10	6,5	0,5
<b>110412</b> ←	12	8	0,9
<b>110414</b> ←	14	9	1,4
<b>110416</b> ←	16	11	2,2
<b>110420</b>	20	13	4,1
<b>110424</b>	24	15	6,8
<b>110428</b>	28	18	11
<b>110432</b>	32	20	16
<b>110436</b>	36	22	22,5
<b>110440</b>	40	25	31,5



**Casseruola alta  
1 manico**

Deep saucepan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
<b>110508</b> ←	8	5	0,25
<b>110510</b> ←	10	6,5	0,5
<b>110512</b> ←	12	8	0,9
<b>110514</b> ←	14	9	1,4
<b>110516</b> ←	16	11	2,2
<b>110520</b>	20	13	4,1
<b>110524</b>	24	15	6,8
<b>110528</b>	28	18	11





**Padella**

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>110710</b> ←	10	3
	<b>110712</b> ←	12	3
	<b>110714</b> ←	14	3
	<b>110716</b> ←	16	3
	<b>110720</b>	20	4,5
	<b>110724</b>	24	5
	<b>110728</b>	28	5,5
	<b>110732</b>	32	6
	<b>110736</b>	36	6
	<b>110740</b>	40*	6,5



\* CON CONTROMANICO  
WITH A SECOND HANDLE



**Tegame**

Two-handed frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>110810</b>	10	3
	<b>110812</b>	12	3
	<b>110814</b>	14	3
	<b>110816</b>	16	3



**Casseruola bombata**

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>111218</b>	18	6,5	1,2
	<b>111220</b>	20	7	1,5
	<b>111222</b>	22	7,5	1,9
	<b>111224</b>	24	8	2,5



**Padella antiaderente**

Frying pan non-stick	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>111720</b>	20	4,5
	<b>111724</b>	24	5
	<b>111728</b>	28	5,5
	<b>111732</b>	32	6
	<b>111736</b>	36	6
	<b>111740</b>	40*	6,5



\* CON CONTROMANICO  
WITH A SECOND HANDLE



**Padella quadrata giapponese**

Japanese egg pan	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>111420</b>	20 x 15	3,5
	<b>111424</b>	24,5 x 25	3,5



**Coperchio**

Lid	Cod.	Ø cm
	<b>112908</b> ←	8
	<b>112910</b> ←	10
	<b>112912</b> ←	12
	<b>112914</b> ←	14
	<b>112916</b> ←	16
	<b>092920</b>	20
	<b>092924</b>	24
	<b>092928</b>	28
	<b>092932</b>	32
	<b>092936</b>	36
	<b>092940</b>	40





**Casseruola media**

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>113210</b>	10	4,5	0,25
	<b>113212</b>	12	6	0,5
	<b>113214</b>	14	7	0,9
	<b>113216</b>	16	8	1,4



**Casseruola media 1 manico**

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>113310</b>	10	4,5	0,25
	<b>113312</b>	12	6	0,5
	<b>113314</b>	14	7	0,9
	<b>113316</b>	16	8	1,4



**Casseruola alta**

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>113408</b>	8	5	0,2
	<b>113410</b>	10	6,5	0,4
	<b>113412</b>	12	8	0,75
	<b>113414</b>	14	9	1,2
	<b>113416</b>	16	11	2



**Casseruola alta 1 manico**

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	<b>113508</b>	8	5	0,2
	<b>113510</b>	10	6,5	0,4
	<b>113512</b>	12	8	0,75
	<b>113514</b>	14	9	1,2
	<b>113516</b>	16	11	2



**Padella**

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>113710</b>	10	3,5
	<b>113712</b>	12	3,5
	<b>113714</b>	14	3,5
	<b>113716</b>	16	3,5



**Tegame**

Two-handed frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>113810</b>	10	3
	<b>113812</b>	12	3
	<b>113814</b>	14	3
	<b>113816</b>	16	3



**Coperchio**

Lid	Cod.	Ø cm
	<b>112908</b>	8
	<b>112910</b>	10
	<b>112912</b>	12
	<b>112914</b>	14
	<b>112916</b>	16









**Spicchio per casseruola alta**

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



**Spicchio a rete per casseruola alta**

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



**Scaldapasta**

Warmer	Cod.	Ø cm
	<b>120318</b>	18
	<b>120320</b>	20
	<b>120324</b>	24
	<b>120328</b>	28



**Chinois con gancio di appoggio posteriore**

Chinois with rear support hook	Cod.	Ø cm
	<b>120418</b>	18
	<b>120420</b>	20
	<b>120424</b>	24



**Chinois con gancio di appoggio anteriore**

Chinois	Cod.	Ø cm
	<b>120516</b>	16
	<b>120518</b>	18
	<b>120520</b>	20
	<b>120524</b>	24



**Chinois**

Chinois	Cod.	Ø cm
	<b>125114</b>	14
	<b>125116</b>	16
	<b>125118</b>	18
	<b>125120</b>	20
	<b>125122</b>	22
	<b>125124</b>	24
	<b>125126</b>	26



**Chinois a rete**

Chinois	Cod.	Ø cm
	<b>120620</b>	20
	<b>120624</b>	24



**Chinois a rete con protezione in filo**

Chinois wire protection	Cod.	Ø cm
	<b>120720</b>	20
	<b>120724</b>	24





**Tazzone**

Kitchen bowl	Cod.	Ø cm	cl
	<b>120816</b>	16	125
	<b>120818</b>	18	150
	<b>120822</b>	22	300



**Sessola**

All-purpose scoop	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>121110</b>	10	18
	<b>121112</b>	12	20
	<b>121114</b>	14	22
	<b>121116</b>	16	24



**Tazzone con manico tubolare**

Kitchen bowl	Cod.	Ø cm	cl
	<b>120916</b>	16	125
	<b>120918</b>	18	150
	<b>120920</b>	20	200
	<b>120922</b>	22	300
	<b>120924</b>	24	500



**Bagnomaria**

Bain marie pot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	<b>121212</b>	12	14	150
	<b>121214</b>	14	16	250
	<b>121216</b>	16	18	350
	<b>121218</b>	18	20	500
	<b>121220</b>	20	22	700



**Tazzone tondo con manico tubolare**

Round kitchen bowl	Cod.	Ø cm	cl
	<b>121016</b>	16	125
	<b>121018</b>	18	150
	<b>121020</b>	20	200



**Timballo per dolci**

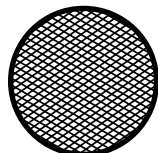
Pie mould	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	<b>121506</b>	5	5	6
	<b>121511</b>	6	6	11
	<b>121515</b>	6,5	6,5	15
	<b>121517</b>	7	7	17
	<b>121528</b>	8	8	28



**Misurino graduato**

Measuring jug	Cod.	cl
	<b>121605</b>	50
	<b>121610</b>	100
	<b>121620</b>	200

**DIMENSIONI REALI**  
REAL DIMENSIONS



**FORI HOLES**  
1 x 0,7 mm



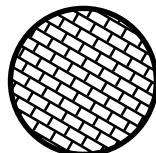
**Setaccio inox a velo**

Stainless steel fine sieve

Cod.	Ø cm
<b>121721</b>	21
<b>121730</b>	30
<b>121735</b>	35



**DIMENSIONI REALI**  
REAL DIMENSIONS



**FORI HOLES**  
2,25 x 1,15 mm



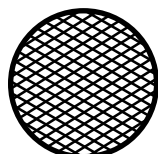
**Setaccio spargi farina automatico**

Automatic flour sieve

Cod.	Ø cm	H cm
<b>122500</b>	16	16



**DIMENSIONI REALI**  
REAL DIMENSIONS



**FORI HOLES**  
2 x 1,15 mm



**Setaccio inox farina**

Stainless steel flour sieve

Cod.	Ø cm
<b>121821</b>	21
<b>121830</b>	30
<b>121835</b>	35



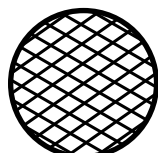
**Chinois**

Chinois

Cod.	Ø cm
<b>125114</b>	14
<b>125116</b>	16
<b>125118</b>	18
<b>125120</b>	20
<b>125122</b>	22
<b>125124</b>	24
<b>125126</b>	26



**DIMENSIONI REALI**  
REAL DIMENSIONS



**FORI HOLES**  
3,35 x 2,15 mm



**Setaccio inox pane**

Stainless steel bread crumbs sieve

Cod.	Ø cm
<b>121930</b>	30
<b>121935</b>	35



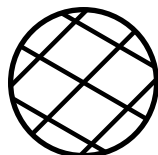
**Bacinella**

Bowl

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



**DIMENSIONI REALI**  
REAL DIMENSIONS



**FORI HOLES**  
9,8 x 7,5 mm



**Setaccio inox pesce**

Stainless steel fish sieve

Cod.	Ø cm
<b>122030</b>	30
<b>122035</b>	35





**Bastardella**

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



**Secchio inox graduato**

Graduated bucket - stainless steel	Cod.	cl
	<b>135210</b>	1000
	<b>135212</b>	1200



**Base per bastardella**

Ring for mixing bowl	Cod.
	<b>130300</b>



**Secchio inox graduato con base**

Graduated bucket with bottom ring - stainless steel	Cod.	cl
	<b>135310</b>	1000
	<b>135312</b>	1200
	<b>135315</b>	1500



**Colapasta sferico con base**

Round colander with base	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	<b>130425</b>	25	15	500
	<b>130430</b>	30	16	800
	<b>130435</b>	35	17,5	1200
	<b>130440</b>	40	20,5	1800



**Coperchio per secchio**

Lid for bucket - stainless steel	Cod.	Per/For cl
	<b>135408</b>	800
	<b>135410</b>	1000
	<b>135412</b>	1200
	<b>135415</b>	1500



**Bacinella per pasticceria e cucina bordata**

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



**Colapasta conico in alluminio**

Aluminium conical pasta strainer	Cod.	Ø cm
	<b>135635</b>	35
	<b>135640</b>	40
	<b>135645</b>	45
	<b>135650</b>	50





**Coperchio per teglia**

Lid for baking pan

Cod.	L x W cm
<b>140530</b>	30 x 22
<b>140535</b>	35 x 25
<b>140540</b>	40 x 28



**Teglia cottura ferro blu**

Blue steel baking sheet

Cod.	L x W cm	H cm
<b>141840</b>	30 x 40	3
<b>141860</b>	40 x 60	3



**Teglia**

Baking pan

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



Cod. 140740



**Teglia cottura alluminio**

Aluminium baking sheet

Cod.	L x W cm	H cm
<b>142060</b>	40 x 60	2



**Placca per forno**

Baking plate

Cod.	L x W cm
<b>140940</b>	40 x 30
<b>140950</b>	50 x 35
<b>140960</b>	60 x 40



**Teglia cottura alluminio antiaderente**

Baking sheet in aluminium with non stick coating

Cod.	L x W cm	H cm
<b>142460</b>	40 x 60	2





**Mestolo unipezzo inox 18/10**

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



\* CON BECCO WITH BEAK



**Schiumarola unipezzo inox 18/10**

Skimmer one piece inox 18/10	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>150108</b>	8	33,5
	<b>150110</b>	10	43,5
	<b>150112</b>	12	47,5
	<b>150114</b>	14	50,5
	<b>150116</b>	16	55,5
	<b>150118</b>	18	58,5
	<b>150120</b>	20	65,5



**Forchettone a due punte unipezzo inox 18/10**

Meat fork one piece inox 18/10	Cod.	L cm
	<b>150242</b>	42
	<b>150253</b>	53



**Paletta con fori unipezzo inox 18/10**

Perforated lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>150300</b>	11 x 14	47,5



**Paletta senza fori unipezzo inox 18/10**

Lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>150400</b>	11 x 14	47,5



**Paletta per pesce unipezzo inox 18/10**

Fish lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>150700</b>	11 x 13	47



**Cucchiaione fondo unipezzo inox 18/10**

Deep spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>150800</b>	11 x 7	40,5



**Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo inox 18/10**

Deep side spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>150900</b>	11 x 7	37



**Paletta per pesce unipezzo inox 18/10**

Fish lifter one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>151000</b>	7 x 18	37

**Cucchiaione con fori unipezzo inox 18/10**

Perforated large spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>151200</b>	9,5 x 7	33,5

**Cucchiaione unipezzo inox 18/10**

Large spoon one piece inox 18/10	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>151100</b>	9,5 x 7	33,5

**Schiumarola a rete saldata inox 18/10**

Mesh welded skimmer inox 18/10	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>152300</b>	15	54







**Mestolo unipezzo**

Ladle one piece	Cod.	Ø cm	L cm	cl
	<b>153006</b>	6	37	6
	<b>153008</b>	8	39	12,5
	<b>153010</b>	10	45	25
	<b>153012</b>	12	50	50
	<b>153014</b>	14	54	75
	<b>153016</b>	16	60	100



**Paletta con fori unipezzo**

Perforated lifter one piece	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>153400</b>	10 x 9	48



**Schiumarola unipezzo**

Skimmer one piece	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>153108</b>	8	36
	<b>153110</b>	10	42
	<b>153112</b>	12	48
	<b>153114</b>	14	53
	<b>153116</b>	16	57



**Paletta unipezzo**

Lifter one piece	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>153401</b>	10 x 9	48



**Cucchiaione fondo unipezzo**

Deep spoon one piece	Cod.	L x W cm	L cm	cl
	<b>153800</b>	10 x 7	47	6



**Forchettone unipezzo**

Meat fork one piece	Cod.	L cm
	<b>153242</b>	50



**Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo**

Deep side spoon one piece	Cod.	L x W cm	L cm	cl
	<b>153900</b>	7 x 10	44	6



**Mestolo**

Ladle



Cod.

**430006**

Ø cm

6

**Mestolo forato**

Ladle with holes



Cod.

**430106**

Ø cm

6

**430109**

9

**Schiumarola**

Skimmer



Cod.

**430200**

Ø cm

11

**Mestolino ovale per salsa**

Oval sauce ladle



Cod.

**430600****Schiumarola a rete**

Mesh skimmer



Cod.

**430700**

Ø cm

12

**Forchettone**

Meat fork



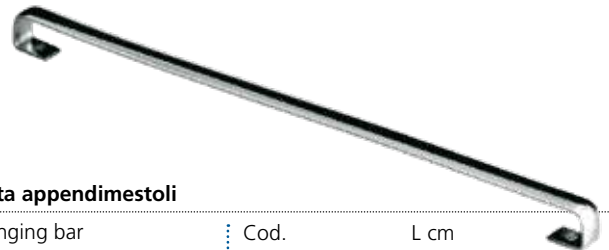
Cod.

**431800****Cucchiaione**

Basting spoon



Cod.

**431900****Asta appendimestoli**

Hanging bar



Cod.

**432038**

L cm

38

**Mestolo manico filo**

Ladle wire handle



Cod.

**432309**

Ø cm

9

**Schiumarola manico filo**

Skimmer wire handle



Cod.

**432400**

Ø cm

11

**Paletta rettangolare manico filo**

Rectang. lifter wire handle



Cod.

**432500**

L x W cm

7,5 x 9,5

**Forchettone manico filo**

Meat fork wire handle



Cod.

**432600**



**Cucchiaine manico filo**

Basting spoon  
wire handle

Cod.  
**432700**



**Schiumarola a rete manico filo**

Mesh skimmer  
wire handle

Cod.  
**432800**

Ø cm.  
12



**Cucchiaine policarbonato**

Polycarbonate spoon

Cod.  
**155002**  
**155007**

L cm  
34  
34

Col.  
○  
○

Box  
12  
12



**Cucchiaine policarbonato forato**

Polycarbonate  
draining spoon

Cod.  
**155107**

L cm  
34



**Cucchiaione nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
large spoonCod.  
**156000**  
**156100**L cm  
38  
30**Forchettone 2 punte nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
meat fork 2 prongsCod.  
**15723400**L cm  
34**Mestolo nylon & fiberglass  
con becco a versare**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
ladle with beakCod.  
**15700600**Ø cm L cm cl  
6 31 4**Mestolo nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon &amp; fiberglass ladle

Cod.  
**15700800**  
**15701000**Ø cm L cm cl  
8 33 10  
10 35 20**Mestolo pizza nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
pizza ladleCod.  
**15790900**Ø cm L cm cl  
9 35 17**Schiumarola nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
skimmerCod.  
**15711000**  
**15711200**Ø cm L cm  
10 33  
12 35**Cucchiaione liscio nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
large spoonCod.  
**15780000**L cm  
35**Cucchiaione forato nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass  
perforated large spoonCod.  
**15780100**L cm  
35

## THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS



### Paletta liscia nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass lifter	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>15740000</b>	9,5 x 11	35



### Paletta forata nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass perforated lifter	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>15740100</b>	9,5 x 11	35



### Paletta hamburger nylon & fiberglass

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass hamburger lifter	Cod.	L x W cm	L cm
	<b>15740200</b>	9 x 13	34



La nuova linea di mestolame PIAZZA nasce interamente in Italia. Lo speciale polimero con cui viene prodotta: una combinazione di nylon e fibra di vetro, ne garantisce praticità d'uso e durata nel tempo.

- **LA PARTICOLARE FORMA DEI MANICI UNISCE MASSIMA ROBUSTEZZA E GRANDE LEGGEREZZA**
- **DIMENSIONE DEI FORI DIFFERENZIATA A SECONDA DELL'UTILIZZO**
- **PERFETTAMENTE RESISTENTE AL CALORE FINO A 220°C**
- **LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE: IGIENICITÀ GARANTITA**

PIAZZA new ladle line is fully made in Italy. It is made of a special polymer, a combination of nylon and fiberglass, that gives great guarantee of lasting in time and ease of use.

- **THE UNIQUE SHAPE OF THE HANDLES COMBINE MAXIMUM STRENGTH AND GREAT LIGHTNESS**
- **HOLES' DIMENSIONS DIVERSIFIED ACCORDING TO THE USE**
- **PERFECTLY HEAT-RESISTANT UP TO 220°C (430°F)**
- **DISHWASHER SAFE: HYGIENICALLY GUARANTEED**



**Spatola angolare**

Design by Michele Capuani

Angular spatula	Cod.	L cm
	<b>240010</b>	10
	<b>240022</b>	22
	<b>240026</b>	26
	<b>240030</b>	30
	<b>240036</b>	36

**Spatola angolare appuntita**

Design by Michele Capuani

Tapered point angular spatula	Cod.	L cm
	<b>240011</b>	11

**Spatola diritta**

Design by Michele Capuani

Spatula	Cod.	L cm
	<b>240112</b>	12
	<b>240115</b>	15
	<b>240120</b>	20
	<b>240122</b>	22
	<b>240126</b>	26
	<b>240130</b>	30
	<b>240136</b>	36



**LE SPATOLE PROFESSIONALI: PERFETTE IN CUCINA, PIZZERIA, PASTICCERIA**  
 THE PROFESSIONAL SPATULAS: PERFECT FOR RESTAURANTS, PIZZERIAS, PATISSERIES

- LAMA IN ACCIAIO
- ROBUSTE, PRATICHE, FUNZIONALI
- AMPIA DISPONIBILITÀ DI FORME E DIMENSIONI: PIÙ DI 30 MODELLI
- ASOLA PER APPENDERLE PRESENTE SU TUTTA LA SERIE
- DESIGN ITALIANO
- STEEL BLADE
- STURDY, PRACTICAL, FUNCTIONAL
- WIDE RANGE OF SHAPES AND SIZES: MORE THAN 30 ITEMS
- ALL ITEMS HAVE PRACTICAL HANGING LOOPS
- ITALIAN DESIGN

**MANICO SPECIALE:  
 ERGONOMICO  
 E ANTISCIVOLO**

SPECIAL ERGONOMIC  
 NON-SLIP HANDLE





**Spatola triangolare**

Design by Michele Capuani

Triangle spatula

Cod.	W x L cm
<b>240208</b>	8 x 12
<b>240210</b>	10 x 12
<b>240212</b>	12 x 12



**Tagliapasta**

Design by Michele Capuani

Dough cutter

Cod.	W x L cm
<b>240600</b>	16 x 12



**Spatola forata**

Design by Michele Capuani

Perforated spatula

Cod.	W x L cm
<b>240300</b>	7,5 x 16



**Raschia**

Design by Michele Capuani

Scraper

Cod.	W x L cm
<b>240601</b>	12 x 9,5
<b>240640</b>	15 x 7,5



**Spatola per hamburger**

Design by Michele Capuani

Hamburger turner

Cod.	W x L cm
<b>240400</b>	7 x 24
<b>240401</b>	14 x 19



**Raschia**

Design by Michele Capuani

Scraper

Cod.	W x L cm
<b>240700</b>	15 x 6



**Spatola per pizza**

Design by Michele Capuani

Pizza turner

Cod.	W x L cm
<b>240501</b>	9 x 15,5



**Rotella tagliapizza**

Design by Michele Capuani

Pizza wheel cutter

Cod.	Ø cm
<b>241106</b>	5,5
<b>241110</b>	10



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**UNIVERSALE ALL-IN-ONE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160145</b>	2,5 x 20	33



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**EXTRA SPESSA EXTRA COARSE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160151</b>	3,5 x 22	38,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**SEMI FINE MEDIUM COARSE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160152</b>	3,5 x 22	38,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**FINE FINE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160153</b>	3,5 x 22	38,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**FINE FINE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160170</b>	6,5 x 13,5	31,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**SPESSA COARSE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160171</b>	6,5 x 13,5	31,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**MEDIA RIBBON**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160172</b>	6,5 x 13,5	31,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**SCAGLIE GRANDI LARGE SHAVER**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160173</b>	6,5 x 13,5	31,5



**Grattugia inox manico antiscivolo**



**ULTRA SPESSA ULTRA COARSE**

Stainless steel grater non slip handle

Cod.	L x W cm	L cm
<b>160174</b>	6,5 x 13,5	31,5



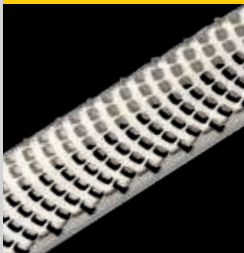
- 9 DIFFERENTI TIPI DI LAMA PER COPRIRE OGNI ESIGENZA
- LAME IN ACCIAIO INOX CON MASSIMA EFFICACIA DI TAGLIO
- MANICO ERGONOMICO IN MATERIALE ANTISCIVOLO
- PIEDINO D'APPOGGIO IN GOMMA E CUSTODIA PARALAMA DI SICUREZZA
- 9 DIFFERENT BLADES TO FULLFILL EVERY NEED
- STAINLESS STEEL BLADES WITH FLAWLESS PRECISION
- ERGONOMIC HANDLE WITH NON-SLIP GRIP
- RUBBER FEET AND BLADE COVER FOR YOUR SAFETY





## LE LAME THE BLADES

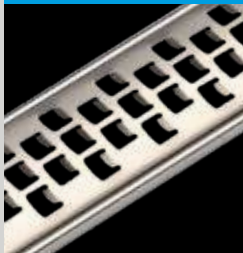
### UNIVERSALE ALL-IN-ONE



**IDEALE PER:**  
AGRUMI,  
FORMAGGIO,  
ZENZERO,  
CIOCCOLATO,  
TARTUFO,  
FRUTTA SECCA

**BEST FOR:**  
CITRUS FRUITS,  
CHEESE,  
CHOCOLATE,  
GINGER, TRUFFLE,  
DRIED FRUIT

### EXTRA SPESSE EXTRA COARSE



**IDEALE PER:**  
MELE, PATATE,  
BURRO,  
FORMAGGIO,  
ZUCCHINE,  
CAROTE,  
FRUTTA SECCA

**BEST FOR:**  
APPLES, CARROTS,  
POTATOES,  
CHEESE, BUTTER,  
ZUCCHINI,  
DRIED FRUIT

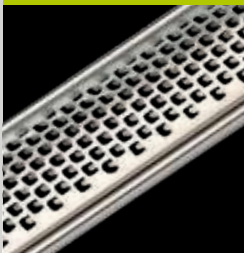
### SEMI FINE MEDIUM COARSE



**IDEALE PER:**  
FORMAGGIO,  
ZENZERO,  
PEPERONCINO,  
COCCO,  
CIOCCOLATO

**BEST FOR:**  
CHEESE,  
CHILI PEPPER,  
GINGER,  
COCONUT,  
CHOCOLATE

### FINE FINE



**IDEALE PER:**  
AGRUMI,  
FORMAGGIO,  
AGLIO,  
PEPERONCINO,  
CANNELLA,  
FRUTTA SECCA

**BEST FOR:**  
CITRUS FRUITS,  
CHEESE, GARLIC,  
CHILI PEPPER,  
CINNAMON,  
DRIED FRUIT

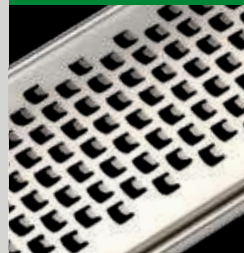
### FINE FINE



**IDEALE PER:**  
AGRUMI,  
AGLIO,  
FORMAGGIO,  
PEPERONCINO,  
CANNELLA,  
FRUTTA SECCA

**BEST FOR:**  
CITRUS FRUITS,  
CHEESE, GARLIC,  
CHILI PEPPER,  
CINNAMON,  
DRIED FRUIT

### SPESSE COARSE



**IDEALE PER:**  
COCCO,  
CAROTE,  
ZENZERO,  
FRUTTA SECCA,  
FORMAGGIO

**BEST FOR:**  
CHEESE,  
CARROTS,  
GINGER,  
COCONUT,  
DRIED FRUIT

### MEDIA RIBBON



**IDEALE PER:**  
FORMAGGIO,  
MELE, BURRO,  
ZUCCHINE,  
CAROTE,  
CIOCCOLATO,

**BEST FOR:**  
CHEESE,  
CHOCOLATE,  
APPLES,  
CARROTS,  
ZUCCHINI,  
BUTTER

### SCAGLIE GRANDI LARGE SHAVER



**IDEALE PER:**  
TARTUFO,  
ZUCCHINE  
CIOCCOLATO,  
FORMAGGIO,  
BURRO

**BEST FOR:**  
TRUFFLE,  
ZUCCHINI  
CHOCOLATE,  
CHEESE,  
BUTTER

### ULTRA SPESSE ULTRA COARSE



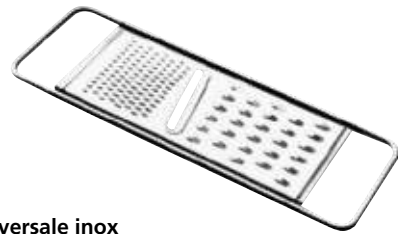
**IDEALE PER:**  
ZUCCHINE,  
BURRO,  
CIOCCOLATO,  
FORMAGGIO,  
TARTUFO

**BEST FOR:**  
CHEESE,  
BUTTER,  
ZUCCHINI,  
CHOCOLATE,  
TRUFFLE



**Grattugia inox**

Stainless steel grater	Cod.	L cm
	<b>160109</b>	9
	<b>160113</b>	13
	<b>160116</b>	16



**Grattugia universale inox**

Stainless steel universal grater	Cod.	L x W cm
	<b>160200</b>	11 x 28



**Grattugia quattro lati**

Grater four side	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>160300</b>	8 x 6	18



**Frusta stagnata manico in filo**

Tinned whisk, wire handle	Cod.	L cm
	<b>160430</b>	30
	<b>160435</b>	35



**Frusta inox 8 fili professionale**

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

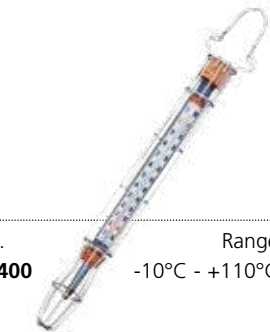


Cod. 160525  
Cod. 160535  
Cod. 160540



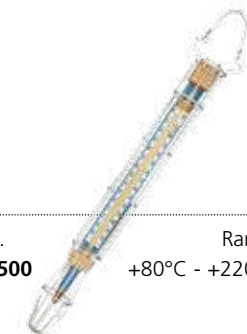
**Frusta inox 8 fili professionale senza anello**

Professional whisk without ring	Cod.	L cm
	<b>160630</b>	30



**Termometro con protezione in filo per alimenti**

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



**Termometro con protezione in filo per zucchero e grassi**

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



**Termometro elettronico per alimenti in cottura e surgelati**

Electronic thermometer spiked stem	Cod.	Range
	<b>161600</b>	-35°C - +300°C



**Termometro elettronico a penna multifunzionale**

Electronic thermometer pointed stainless steel stem	Cod.	Range
	<b>161700</b>	-50°C - +200°C





**Guanto super rinforzato**

Extra reinforced gloves    Cod.    Range  
**161800**    fino a 240°C



**Coppia guanti rinforzati**

Professional reinforced gloves    Cod.    Range  
**161900**    fino a 180°C



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

Pair of professional reinf. gloves in kid leather    Cod.    Range  
**162001**    fino a 250°C



**Schiumarola stagnata manico filo e piattina**

Tinned skimmer    Cod.    Ø cm  
**162014**    14  
**162016**    16  
**162018**    18  
**162020**    20  
**162024**    24



**Forchettone stagnato a 3 punte**

Tinned fork    Cod.    L cm  
**162140**    40  
**162160**    60



**Colabrodo stagnato doppia rete manico in legno**

Tinned strainer double wire net wooden handle    Cod.    Ø cm  
**162220**    20  
**162223**    23  
**162226**    26



**Schiumarola inox manico filo e piattina**

Wire skimmer stainless steel    Cod.    Ø cm  
**162516**    16  
**162518**    18  
**162520**    20  
**162524**    24



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

Tinned strainer double wire net reinforced wooden handle    Cod.    Ø cm  
**162323**    23  
**162326**    26  
**162330**    30  
**162335**    35

**Riga limone**

Lemon grater

Cod.	L cm
<b>163400</b>	14

**Decora limone**

Lemon decorator

Cod.	L cm
<b>163500</b>	14,5

**Coltello per pelare**

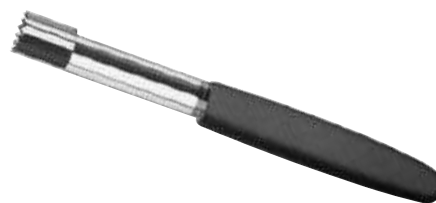
Peeling knife

Cod.	L cm
<b>163600</b>	14,5

**Sbuccia arancia**

Orange peeler

Cod.	L cm
<b>163700</b>	14,5

**Levator solo**

Apple corer

Cod.	L cm
<b>163800</b>	17,5

**Arriccia burro**

Butter-curler

Cod.	L cm
<b>163900</b>	16

**Coltello per pelare**

Peeling knife

Cod.	L cm
<b>164000</b>	21

**Scavino 2 coppe**

Melon baller-double

Cod.	L cm
<b>164100</b>	16,5

**Scavino 1 coppa**

Melon baller

Cod.	L cm
<b>164200</b>	13





**Pinza per crostacei in alluminio pressofuso**

Shellfish scissors in die-cast aluminium

Cod. **164300**

L cm 14



**Snocciolatore per olive in alluminio pressofuso**

Olive stoner in die-cast aluminium

Cod. **164900**

L cm 18,5



**Sbucciaverdure ad archetto**

Vegetable peeler

Cod. **164400**

L cm 12,5



**Pelasparagi in alluminio pressofuso**

Asparagus peeler in die-cast aluminium

Cod. **165000**

L cm 12



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

Radish and citrus decorator in die-cast aluminium

Cod. **164600**

L cm 18



**Squamapesci in alluminio pressofuso**

Fish scaler in die-cast aluminium

Cod. **165100**

L cm 20



**Decoratore multiuso in alluminio pressofuso**

Multipurpose decorator in die-cast aluminium

Cod. **164700**

L cm 15



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

Shellfish scissors with tongs in die-cast aluminium

Cod. **165200**

L cm 21



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

Round and oval shaped egg slicer in die-cast aluminium

Cod. **164801**

L cm 12





**Batticarne a pugno inox**

Solid stainless steel meat beater	Cod.	W kg
	<b>165310</b>	1
	<b>165315</b>	1,5
	<b>165320</b>	2
	<b>165325</b>	2,5



**Gancio girevole inox**

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



**Batticarne a due tagli inox**

Stainless steel meat beater - 2 cuts	Cod.	W kg
	<b>165400</b>	1,1



**Gancio fisso una punta inox**

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



**Batticarne a paletta inox**

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



**Gancio ad ancora inox 1 punta**

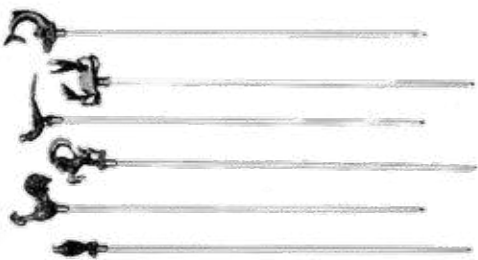
Stainless steel anchor-type hook 1 point	Cod.	L x W mm	Box
	<b>166707</b>	130 x 7	10





**Spiedini inox**

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



**Set di spiedini inox con decoro animale**

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



**Morsa prosciutto base in legno**

Ham vice	Cod.
	<b>167300</b>



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

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



**Sega per ossa inox fissaggio rapido**

Stainless steel saw, quick-fit	Cod.	L cm	Box
	<b>167145</b>	45	3
	<b>167150</b>	50	3
	<b>167155</b>	55	3



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

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



**Guanto di protezione inox 5 dita**

Stainless steel glove	Cod.
	<b>167600</b>





**Portavivande per frigorifero  
(senza coperchio)**

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



**Coperchio per portavivande per frigorifero**

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



**Platto espositore  
per pasticceria e gastronomia**

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



**Mandolina con carrello**

Professional vegetable cutter with safety guard

Cod. **195100**



**Set lame per mandolina 195100**

Blades for vegetable cutter 195100

Cod. **195600**



**Mandolina affetta verdure**

Professional vegetable cutter

Cod. **195200**



**Carrello per mandolina**

Safety guard

Cod. **195300**







**Mandolina "gourmet"**

Manual vegetable slicer Cod. 195400



**Affettapane con tagliere in legno**

Bread cutter with wood Cod. 196200



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

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



**Coltello pane con base in legno**

Bread cutter Cod. 196300



**Affettaverdure rotante "le rouet"**

Rotating vegetable slicer "le rouet" Cod. 195700



**Grattugia fine**

Grater Cod. 196500



**Scavino pulisci pomodoro**

Tomato seeds remover Cod. 195900





**Coltello cuoco**

Chef knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F12</b>	15
	<b>8115-1461F05</b>	21
	<b>8115-1461F60</b>	23
	<b>8115-1461F61</b>	25



**Coltello trinciante**

Carving knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F04</b>	21
	<b>8115-1461F57</b>	25



**Coltello filettare**

Fillet knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F09</b>	18



**Coltello multiuso**

Utility knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F03</b>	13



**Coltello multiuso lama larga**

Utility knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F70</b>	14



**Spelucchino**

Paring knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F01</b>	9



**Spelucchino lama curva**

Curved paring knife	Cod.	L cm
	<b>8115-1461F17</b>	8



**LA TRADIZIONE ORIENTALE NEL TRATTAMENTO DELLE LAME SI UNISCE ALLA ROBUSTEZZA DELL'ACCIAIO TEDESCO**  
ORIENTAL TRADITION IN THE TREATMENT OF BLADE JOINS THE STRENGTH OF GERMAN STEEL

**PREMIUM SERIES COLTELLI FORGIATI FORGED KNIVES**



L'acciaio dei coltelli Atlantic Chef è acciaio tedesco 1.4116-X50 Cr Mo V15. La combinazione di Carbonio, Cromo, Molibdeno, Vanadio e altri materiali, conferisce alla lama una durezza di HRC 56' e oltre, fornendo rigidità ed elasticità al tempo stesso, aumentando la resistenza alla corrosione e ottimizzando l'efficacia di taglio. La levigatura manuale garantisce infine la lunga durata del filo della lama, una facile manutenzione e una veloce riaffilatura.

I coltelli Atlantic Chef sono inoltre tutti certificati NSF® International.

PER GARANTIRE RESISTENZA E DURATA NEL TEMPO, MANICO E LAMA SONO FORGIATI A PARTIRE DA UN UNICO PEZZO DI ACCIAIO. CIÒ FORNISCE INOLTRE A OGNI SINGOLO PEZZO UNA BILANCIATURA PERFETTA CHE NE FACILITA L'UTILIZZO E RIDUCE LA FATICA.

HANDLE AND BLADE ARE FORGED FROM A SINGLE PIECE OF STEEL, WHICH PROVIDES STRENGTH AND A LONG USEFUL LIFE. ADDITIONALLY, EACH KNIFE IS PERFECTLY BALANCED: THIS HELPS ITS EASY USE AND REDUCES EFFORT.

MANICI IN DUPONT™ DELRIN® POM, UNA RESINA ACETALICA CON CARATTERISTICHE UNICHE DI RIGIDITÀ E RESISTENZA AGLI URTI RIPETUTI, ALL'ABRASIONE E ALL'UMIDITÀ. SONO PERFETTAMENTE ADERENTI AL MANICO E AI RIVETTI, OFFRENDO MASSIMA IGIENICITÀ.

HANDLES ARE MADE OF DUPONT™ DELRIN® POM, AN ACETAL RESIN FEATURING UNIQUE CHARACTERISTICS OF STIFFNESS AND RESISTANCE TO REPEATED SHOCKS, ABRASION AND HUMIDITY. THEY PERFECTLY STICK TO THE HANDLE AND RIVETS, ASSURING TOP HYGIENE.

**Coltello Santoku**

Santoku knife

Cod.	L cm
<b>8115-1461F38</b>	18



**Coltello arrosto**

Slicing knife

Cod.	L cm
<b>8115-1461F109</b>	28



**Coltello Usuba**

Usuba knife

Cod.	L cm
<b>8115-1461F46</b>	18



**Forchettone curvo**

Carving fork - curved

Cod.	L cm
<b>8115-1461F11</b>	16



**Coltello disosso**

Boning knife

Cod.	L cm
<b>8115-1461F10</b>	15



**Coltello pane**

Bread knife

Cod.	L cm
<b>8115-1461F06</b>	21
<b>8115-1461F53</b>	23



**Coltello pomodoro lama dentata**

Tomato knife - serrated edge

Cod.	L cm
<b>8115-1461F14</b>	14



**EFFICIENT SERIES COLTELLI STAMPATI**  
STAMPED KNIVES



Atlantic Chef uses German Steel 1.4116-X50 Cr Mo V15, which consists of Carbon, Chromium, Vanadium, Molybdenum and several other materials. After hardening/tempering, grinding, sharpening and some other major processes, the hardness of the blades can reach as high as HRC 56' and above. Knives are simultaneously strong and flexible, and this increases their cutting power and resistance to corrosion. The hand-honed razor sharp blade edge also offers long lasting sharpness, easy edge maintenance and rapid re-sharpening features. All the knives are certified by NSF® International.

**GRAZIE A PROCESSI PRODUTTIVI AVANZATI E DI MASSIMA PRECISIONE, L'ACCOPIAMENTO FRA MANICO E LAMA RISULTA SEMPRE PERFETTAMENTE COMPATTO, GARANTENDO IGIENE E SOLIDITÀ OTTIMALI.**

THANKS TO ADVANCED AND PRECISE PRODUCTIVE PROCESSES THE JOINING BETWEEN HANDLE AND BLADE ARE ALWAYS PERFECT AND SOLID.

**I MANICI SONO REALIZZATI CON LA COMBINAZIONE DI SANTOPRENE® (UNO SPECIALE ELASTOMERO DALLE DOTI ANTISCIVOLO) E POLIPROPILENE. OFFRONO PRESA SICURA, TOTALE CONTROLLO DEL COLTELLO E MASSIMA ROBUSTEZZA.**

THE HANDLES, MADE BY A COMBINATION OF SANTOPRENE® (A SPECIAL ELASTOMER WITH NON-GRIP FEATURES) AND POLYPROPYLENE, OFFER NON-SLIP ERGONOMIC GRIP, TOTAL CONTROL OF THE KNIFE AND MAXIMUM STRENGTH.



**Coltello cuoco**

Chef knife



Cod.	L cm	Col.
8100-8321T12	15	●
8100-8321T05	21	●
8100-8321T05BL	21	●
8100-8321T05G	21	●
8100-8321T05R	21	●
8100-8321T05W	21	○
8100-8321T05Y	21	●
8100-8321T60	23	●
8100-8321T61	25	●
8100-8321T61BL	25	●
8100-8321T61BR	25	●
8100-8321T61G	25	●
8100-8321T61R	25	●
8100-8321T61W	25	○
8100-8321T61Y	25	●
8100-8321T62	30	●
8100-8321T62BL	30	●
8100-8321T62BR	30	●
8100-8321T62G	30	●
8100-8321T62R	30	●
8100-8321T62W	30	○
8100-8321T62Y	30	●



**Coltello multiuso lama dentata**

Utility knife  
Serrated edge

Cod.	L cm
8150-8321SS132	13



**Coltello cuoco lama dentata**

Chef knife  
Serrated edge

Cod.	L cm
8100-8321T137	21
8100-8321T143	23
8100-8321T144	25



**Coltello cuoco lama obliqua**

Wide chef knife

Cod.	L cm
8100-8321T115	21



PER ALCUNI SPECIFICI MODELLI È PREVISTA LA DISPONIBILITÀ ANCHE DI MANICI COLORATI IN ACCORDO CON LA NORMATIVA HACCP

SOME SPECIFIC ITEMS ARE AVAILABLE ALSO WITH COLOURED HANDLES ACCORDING TO HACCP REGULATIONS



**Coltello multiuso**

Utility knife

Cod.	L cm
8100-8321T70	15



**Coltello filettare - flessibile**

Fillet knife - flexible

Cod.	L cm	Col.
8100-8321T09	18	●
8100-8321T71	21	●
8100-8321T71BL	21	●



**Coltello Santoku**

Santoku knife

Cod.	L cm
8100-8321T38	19



**Coltello Usuba**

Usuba knife

Cod.	L cm
8100-8321T46	18





**Coltello disosso**

Boning knife

Cod.	L cm	Col.
<b>8100-8321T10</b>	15	●
<b>8100-8321T10BL</b>	15	●
<b>8100-8321T10R</b>	15	●
<b>8100-8321T10Y</b>	15	●



**Spelucchino**

Paring knife

Cod.	L cm	Col.
<b>8150-8321SS01</b>	8	●
<b>8150-8321SS01G</b>	8	●
<b>8150-8321SS01W</b>	8	○
<b>8150-8321SS02</b>	11	●



**Coltello disosso - Flessibile**

Boning knife - Flexible

Cod.	L cm
<b>8100-8321T66</b>	15



**Spelucchino lama dentata**

Paring knife  
serrated edge

Cod.	L cm	Col.
<b>8150-8321SS36</b>	8	●
<b>8150-8321SS36G</b>	8	●
<b>8150-8321SS36W</b>	8	○



**Coltello disosso stretto**

Wide boning knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T133</b>	13



**Spelucchino verdure lama curva**

Curved paring knife

Cod.	L cm	Col.
<b>8150-8321SS17</b>	7	●
<b>8150-8321SS17G</b>	7	●
<b>8150-8321SS17W</b>	7	○



**Coltello disosso stretto - Flessibile**

Narrow boning knife  
Flexible

Cod.	L cm
<b>8100-8321T69</b>	15



**Coltello tavola**

Utility knife - Round top

Cod.	L cm	Col.
<b>8150-8321SS03</b>	11	●
<b>8150-8321SS03G</b>	11	●
<b>8150-8321SS03W</b>	11	○



**Coltello disosso curvo**

Curved boning knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T64</b>	15



**Coltello arrosto**

Slicer knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T136</b>	23





**Forchettone curvo**

Carving fork - Curved

Cod.	L cm
<b>8100-8321T11</b>	21



**Forchettone diritto**

Carving fork - Straight

Cod.	L cm
<b>8100-8321T28</b>	18



**Coltello salmone**

Salmon knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T19</b>	26



**Coltello salmone lama alveolata**

Salmon knife granton edge

Cod.	L cm
<b>8100-8321T77</b>	26



**Coltello prosciutto**

Slicing knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T108</b>	30



**Coltello prosciutto lama alveolata**

Slicing knife granton edge

Cod.	L cm	Col.
<b>8100-8321T73</b>	28	●
<b>8100-8321T73W</b>	28	○
<b>8100-8321T68</b>	36	●



**Coltello formaggio punta quadra**

Cheese slicer

Cod.	L cm
<b>8100-8321T135</b>	31



**Coltello pane**

Bread knife

Cod.	L cm	Col.
<b>8100-8321T06</b>	21	●
<b>8100-8321T06W</b>	21	○
<b>8100-8321T134</b>	25	●



**Coltello pane con scalino**

Offset bread knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T15</b>	21



**Coltello pane con scalino e punta arrotondata**

Offset bread knife Round top

Cod.	L cm
<b>8100-8321T106</b>	21



**Coltello pane lama inclinata**

Wide bread knife

Cod.	L cm
<b>8100-8321T59</b>	25



**Coltello panettiere**

Slicing knife Serrated edge

Cod.	L cm	Col.
<b>8100-8321T72</b>	28	●
<b>8100-8321T72W</b>	28	○
<b>8100-8321T100</b>	30	●
<b>8100-8321T101</b>	36	●





**Coltello dolce**

Cake knife	Cod.	L cm
	<b>8100-8320T30</b>	40
	<b>8100-8320T31</b>	45



**Forbici**

Scissors	Cod.
	<b>8155-9300T01</b>



**Coltello dolce lama dentata**

Cake knife Serrated edge	Cod.	L cm
	<b>8100-8320T32</b>	40
	<b>8100-8320T40</b>	45



**Custodia**

Knife guard	Cod.	Per/For
	<b>8190-8321SS02</b>	8150-8321SS02
	<b>8190-8321SS132</b>	8150-8321SS132
	<b>8190-8321SS17</b>	8150-8321SS17
	<b>8190-8321T09</b>	8100-8321T09
	<b>8190-8321T100</b>	8100-8321T100
	<b>8190-8321T133</b>	8100-8321T133
	<b>8190-8321T134</b>	8100-8321T134
	<b>8190-8321T135</b>	8100-8321T135
	<b>8190-8321T136</b>	8100-8321T136
	<b>8190-8321T60</b>	8100-8321T60



**Set decorazione cocktail - 7 pezzi**

Cocktail decoration set 7 pieces	Cod.
	<b>8151-9100G7001</b>



**Acciaio tondo**

Sharpening steel	Cod.	L cm
	<b>8153-TD1312</b>	30



**Set per intaglio e decorazione - 8 pezzi**

Carving tool set 8 pieces	Cod.
	<b>8151-9100G8001</b>



**Affilacoltelli manuale**

Hand held knife sharpener	Cod.
	<b>8154-SH001</b>





**Coltello forgiato per pelare**

Forged paring knife	Cod.	L cm
	<b>205100</b>	10



**Coltello forgiato per cucina**

Forged cook's knife	Cod.	L cm
	<b>206015</b>	15
	<b>206020</b>	20
	<b>206025</b>	25



**Coltello forgiato per pane**

Forged bread knife	Cod.	L cm
	<b>205400</b>	20



**Coltello forgiato per cucina**

Forged cook's knife	Cod.	L cm
	<b>206330</b>	30



**Coltello forgiato per arrosti**

Forged filleting knife	Cod.	L cm
	<b>205500</b>	18



**Apriostriche forgiato**

Forged oyster opener	Cod.
	<b>206200</b>



**Coltello forgiato per salmone**

Forged salmon knife	Cod.	L cm
	<b>205700</b>	32



**MASSIMA EFFICACIA E IGIENE PERFETTA**  
MAX EFFICIENCY AND PERFECT HYGIENE

I taglieri in Polietilene HD sono adatti a tutti gli ambiti HACCP.  
Grazie alla loro superficie, totalmente liscia, e alla totale assenza di coloranti garantiscono massima efficacia d'uso e perfetta igiene.  
Nella confezione inoltre sono compresi 7 fermi e 5 viti di montaggio per classificare a vostro piacere l'utilizzo del tagliere secondo la normativa HACCP.

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

Max efficiency and perfect hygiene guaranteed thanks to the super smooth surface and total absence of colouring.

Each pack also contains 7 coloured stoppers and 5 screws letting you colour code each board for use in a specific HACCP area.



**1**  
**MONTARE IL PRIMO FERMO (SEMPRE BIANCO)**

INSERT THE FIRST STOPPER (ALWAYS WHITE)



**2**  
**MONTARE IL SECONDO FERMO (COLORE HACCP)**

INSERT THE SECOND STOPPER (HACCP COLOUR)



**Tagliere in polietilene HD**

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



209000



209099

**Pialletto e fermi per taglieri in polietilene**

Scraper and stoppers for polyethylene cutting boards	Cod.	Box
	<b>209000</b>	6
	<b>209099</b>	6

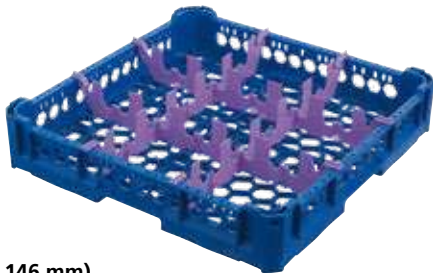
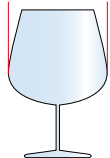


Cod. 209099

<b>CARNI CRUDE</b> RAW MEAT	<b>PANE E FORMAGGI</b> BREAD AND CHEESE	<b>CARNI COTTE</b> COOKED MEAT	<b>INSALATA E FRUTTA</b> VEGETABLES AND FRUITS	<b>VERDURE COTTE</b> COOKED VEGETABLES	<b>PESCE</b> FISH



MAX. MM 146



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

Glass rack with 9 compartments (146 x 146 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	<b>210000</b>	50 x 50	< 65	2
	<b>210001</b>	50 x 50	66-120	
	<b>210002</b>	50 x 50	121-250	
	<b>210003</b>	50 x 50	251-340	



MAX. MM 88

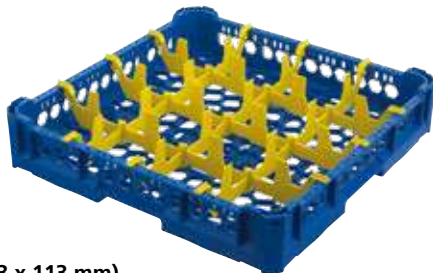
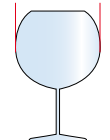


**Cestello bicchieri a 25 scomparti (88 x 88 mm)**

Glass rack with 25 compartments (88 x 88 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	<b>210020</b>	50 x 50	< 65	2
	<b>210021</b>	50 x 50	66-120	
	<b>210022</b>	50 x 50	121-250	
	<b>210023</b>	50 x 50	251-340	



MAX. MM 113



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

Glass rack with 16 compartments (113 x 113 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	<b>210010</b>	50 x 50	< 65	2
	<b>210011</b>	50 x 50	66-120	
	<b>210012</b>	50 x 50	121-250	
	<b>210013</b>	50 x 50	251-340	



MAX. MM 73



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

Glass rack with 36 compartments (73 x 73 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	<b>210030</b>	50 x 50	< 65	2
	<b>210031</b>	50 x 50	66-120	
	<b>210032</b>	50 x 50	121-250	
	<b>210033</b>	50 x 50	251-340	



**PERSONALIZZAZIONE FACILE E VELOCE**  
QUICK AND EASY PERSONALISING

I cestelli bicchieri consentono una facile e veloce personalizzazione, adattandosi alle vostre esigenze di lavaggio. La presenza di elementi scorrevoli all'interno delle guide fissate ai quattro angoli permette di variare l'altezza totale del cestello.

Basta sollevare l'elemento superiore (l'estensione con la griglia a scomparti) fino all'altezza desiderata. (Fig.1)

Inserite i 4 bottoni di fissaggio in dotazione per bloccare i cursori di scorrimento e fissare l'estensione. (Fig. 2)

Il cestello è pronto per essere riempito con i bicchieri da mandare in lavaggio. (Fig. 3)

Se una volta ultimato il processo di lavaggio necessitate una diversa altezza del cestello non dovete fare altro che rimuovere (e sostituire) i bottoni di fissaggio, i cursori saranno nuovamente liberi di scorrere permettendovi una differente personalizzazione dell'altezza del cestello.



These glass racks can be quickly and easily personalised, letting you adapt to your specific needs each time. Special elements running inside the fixed guides at the four corners let you change the total height of your rack whenever necessary.

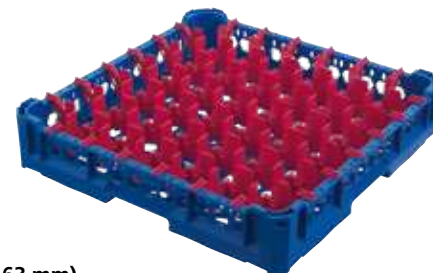
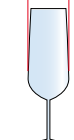
Simply lift the top element (extender with divider insert) to the height you want. (Fig. 1)

Insert the 4 fixing buttons provided to stop the sliders and so fix the extender. (Fig. 2)

Your rack is ready to be filled with glasses to be washed. (Fig. 3)

If, after washing, you need to change the height for other glasses, simply remove (and replace) the buttons: the sliders are now freed for you to adjust the height (insert the buttons at the new height).

MAX. MM 63



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

Glass rack with 49 compartments (63 x 63 mm)	Cod.	L x W cm	H mm	Box
	<b>210040</b>	50 x 50	< 65	2
	<b>210041</b>	50 x 50	66-120	
	<b>210042</b>	50 x 50	121-250	
	<b>210043</b>	50 x 50	251-340	

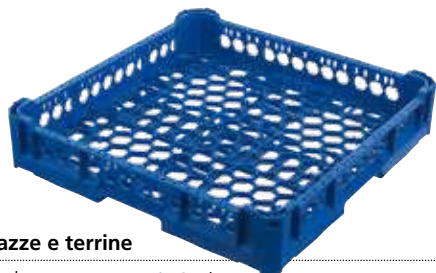


**1**

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

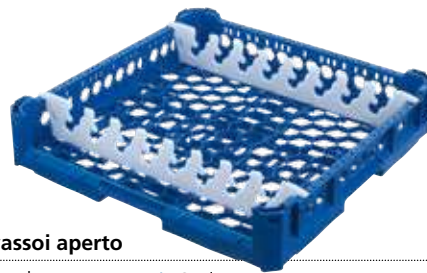
**2**

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



**Cestello tazze e terrine**

Cup/pan rack      Cod.      L x W cm      Box  
 211000      50 x 50      2



**Cestello vassoi aperto**

Open tray rack      Cod.      L x W cm      Box  
 211003      50 x 50      2



**Cestello piatti-vassoi**

Plate/tray rack      Cod.      L x W cm      Box  
 211001      50 x 50      2



**Cestello posate**

Cutlery rack      Cod.      L x W cm      Box  
 211004      50 x 50      2



**Cestello vassoi**

Tray rack      Cod.      L x W cm      Box  
 211002      50 x 50      2



**Carrello per cestelli**

Rack trolley      Cod.      219000



CONFEZIONE  
 20  
 PEZZI/PIECES

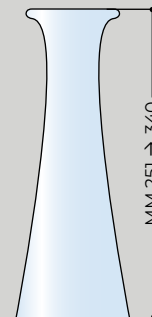
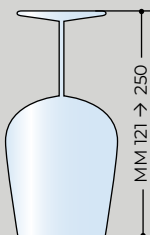
**Bottoni fissaggio di ricambio**

Spare fixing buttons      Cod.      219900



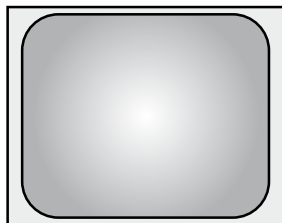
**UNICO CESTELLO, DIFFERENTI SOLUZIONI**

SINGLE RACK, DIFFERENT SOLUTIONS



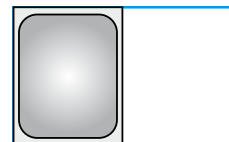
- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- ESTENSIONE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- BOTTONI PER FISSAGGIO
- 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART
- 50X50 CM EXTENDER AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART
- FIXING BUTTONS

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



**Bacinella GN 2/1 in acciaio inox**

Gastronorm container 2/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>220002</b>	65 x 53	2
	<b>220004</b>	65 x 53	4
	<b>220006</b>	65 x 53	6,5
	<b>220010</b>	65 x 53	10
	<b>220015</b>	65 x 53	15
	<b>220020</b>	65 x 53	20



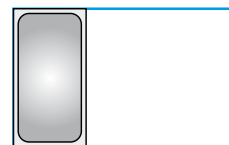
**Bacinella GN 1/2 in acciaio inox**

Gastronorm container 1/2 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>220302</b>	32,5 x 26,5	2
	<b>220304</b>	32,5 x 26,5	4
	<b>220306</b>	32,5 x 26,5	6,5
	<b>220310</b>	32,5 x 26,5	10
	<b>220315</b>	32,5 x 26,5	15
	<b>220320</b>	32,5 x 26,5	20



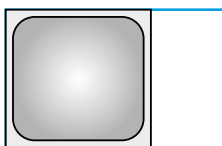
**Bacinella GN 1/1 in acciaio inox**

Gastronorm container 1/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>220102</b>	53 x 32,5	2
	<b>220104</b>	53 x 32,5	4
	<b>220106</b>	53 x 32,5	6,5
	<b>220110</b>	53 x 32,5	10
	<b>220115</b>	53 x 32,5	15
	<b>220120</b>	53 x 32,5	20



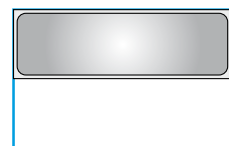
**Bacinella GN 1/3 in acciaio inox**

Gastronorm container 1/3 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>220402</b>	32,5 x 17,5	2
	<b>220404</b>	32,5 x 17,5	4
	<b>220406</b>	32,5 x 17,5	6,5
	<b>220410</b>	32,5 x 17,5	10
	<b>220415</b>	32,5 x 17,5	15
	<b>220420</b>	32,5 x 17,5	20



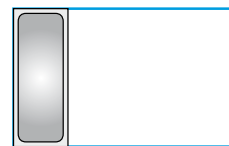
**Bacinella GN 2/3 in acciaio inox**

Gastronorm container 2/3 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>220202</b>	35,5 x 32,5	2
	<b>220204</b>	35,5 x 32,5	4
	<b>220206</b>	35,5 x 32,5	6,5
	<b>220210</b>	35,5 x 32,5	10
	<b>220215</b>	35,5 x 32,5	15
	<b>220220</b>	35,5 x 32,5	20



**Bacinella GN 2/4 in acciaio inox**

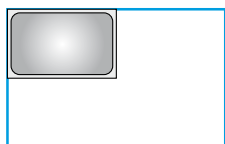
Gastronorm container 2/4 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>222904</b>	53 x 16,2	4
	<b>222906</b>	53 x 16,2	6,5
	<b>222910</b>	53 x 16,2	10
	<b>222915</b>	53 x 16,2	15



**Bacinella GN 2/8 in acciaio inox**

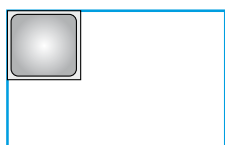
Gastronorm container 2/8 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>224015</b>	13 x 32,5	15





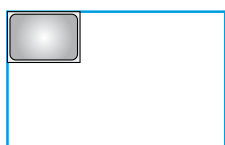
**Bacinella GN 1/4 in acciaio inox**

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



**Bacinella GN 1/6 in acciaio inox**

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



**Bacinella GN 1/9 in acciaio inox**

Gastronorm container 1/9 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>220706</b>	17,6 x 10,8	6,5
	<b>220710</b>	17,6 x 10,8	10



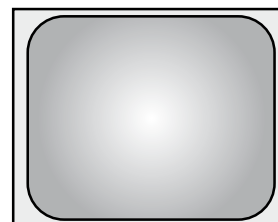
**PREPARARE, CUOCERE, TRASPORTARE ED ESPORRE**  
PREPARE, COOK, TRANSPORT AND DISPLAY

**Potete fare tutto utilizzando il medesimo contenitore evitando scomode sostituzioni.**

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

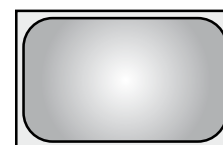
You can do everything using the same container, avoiding bothersome replacements.

The series in 18/10 stainless steel is ideal for all kinds of hot and cold preparations and its technical features mean that the series can be used with all modern professional equipment: fryers, cooking ovens, refrigerated units etc. Fully suitable for contact with foodstuffs in accordance with UE89/109 Standards, it ensures perfect hygiene, thanks also to easy cleaning (it can go in the dishwasher).



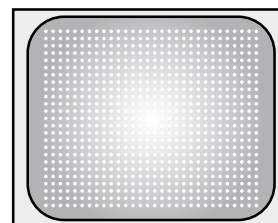
**Teglia GN 2/1 in acciaio inox**

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



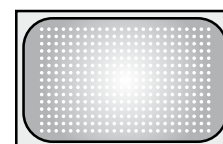
**Teglia GN 1/1 in acciaio inox**

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



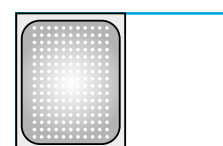
**Bacinella forata GF 2/1 in acciaio inox**

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



**Bacinella forata GF 1/1 in acciaio inox**

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



**Bacinella forata GF 1/2 in acciaio inox**

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





**Falso fondo forato**

Gastronorm drainer plate	Cod.	GN
	<b>221611</b>	1/1
	<b>221612</b>	1/2
	<b>221621</b>	2/1
	<b>221623</b>	2/3



**Coppia maniglie cascanti**

Falling handles	Cod.
	<b>221800</b>



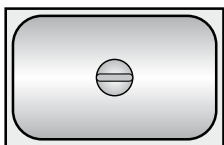
LA COPPIA MANIGLIE CASCANTI VIENE VENDUTA SOLTANTO IN COMBINAZIONE CON LA RELATIVA BACINELLA GASTRONORM. IL COSTO DELLE MANIGLIE È DA SOMMARSÌ AL COSTO DELLA BACINELLA.

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



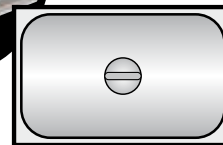
**Separatore**

Adaptor bar	Cod.	L cm
	<b>221726</b>	26,5
	<b>221732</b>	32,5
	<b>221753</b>	53



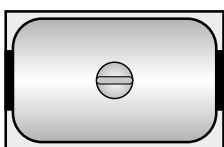
**Coperchio in acciaio inox**

Lid in stainless steel	Cod.	GN
	<b>221911</b>	1/1
	<b>221912</b>	1/2
	<b>221913</b>	1/3
	<b>221914</b>	1/4
	<b>221916</b>	1/6
	<b>221919</b>	1/9
	<b>221923</b>	2/3
	<b>221924</b>	2/4
	<b>221928</b>	2/8



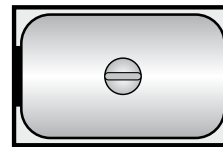
**Coperchio in acciaio inox con guarnizione**

Lid in stainless steel with trimming	Cod.	GN
	<b>222011</b>	1/1
	<b>222012</b>	1/2
	<b>222013</b>	1/3
	<b>222014</b>	1/4
	<b>222016</b>	1/6
	<b>222023</b>	2/3



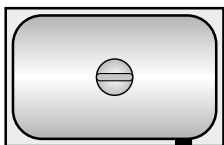
**Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie**

Lid in stainless steel with notch for handles	Cod.	GN
	<b>222111</b>	1/1
	<b>222112</b>	1/2
	<b>222113</b>	1/3
	<b>222116</b>	1/6
	<b>222123</b>	2/3



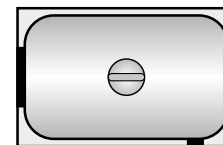
**Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie e guarnizione**

Lid in stainless steel with trimming and notch for handles	Cod.	GN
	<b>222211</b>	1/1
	<b>222212</b>	1/2



**Coperchio in acciaio inox con spacco mestolo**

Lid in stainless steel with notch for ladle	Cod.	GN
	<b>222313</b>	1/3
	<b>222314</b>	1/4
	<b>222316</b>	1/6
	<b>222323</b>	2/3

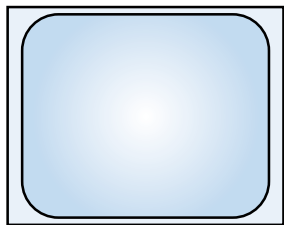


**Coperchio in acciaio inox con spacco maniglie e mestolo**

Lid in stainless steel with notch for handles and ladle	Cod.	GN
	<b>222411</b>	1/1
	<b>222412</b>	1/2
	<b>222413</b>	1/3
	<b>222423</b>	2/3

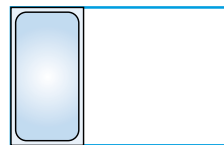






**Bacinella GN 2/1 in policarbonato**

Gastronorm container 2/1 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225020</b>	65 x 53	20



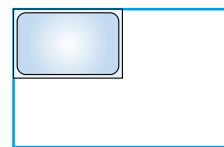
**Bacinella GN 1/3 in policarbonato**

Gastronorm container 1/3 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225406</b>	32,5 x 17,5	6,5
	<b>225410</b>	32,5 x 17,5	10
	<b>225415</b>	32,5 x 17,5	15
	<b>225420</b>	32,5 x 17,5	20



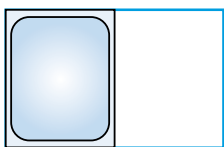
**Bacinella GN 1/1 in policarbonato**

Gastronorm container 1/1 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225106</b>	53 x 32,5	6,5
	<b>225110</b>	53 x 32,5	10
	<b>225115</b>	53 x 32,5	15
	<b>225120</b>	53 x 32,5	20



**Bacinella GN 1/4 in policarbonato**

Gastronorm container 1/4 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225506</b>	26,4 x 16,2	6,5
	<b>225510</b>	26,4 x 16,2	10
	<b>225515</b>	26,4 x 16,2	15
	<b>225520</b>	26,4 x 16,2	20

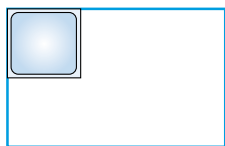


**Bacinella GN 1/2 in policarbonato**

Gastronorm container 1/2 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225306</b>	32,5 x 26,5	6,5
	<b>225310</b>	32,5 x 26,5	10
	<b>225315</b>	32,5 x 26,5	15
	<b>225320</b>	32,5 x 26,5	20

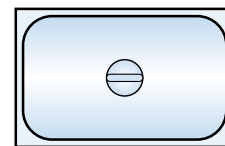






**Bacinella GN 1/6 in policarbonato**

Gastronorm container 1/6 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225606</b>	17,6 x 16,2	6,5
	<b>225610</b>	17,6 x 16,2	10
	<b>225615</b>	17,6 x 16,2	15
	<b>225620</b>	17,6 x 16,2	20



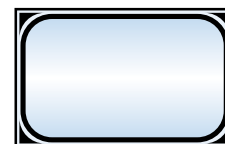
**Coperchio in policarbonato**

Lid in polycarbonate	Cod.	GN
	<b>226010</b>	2/1
	<b>226011</b>	1/1
	<b>226012</b>	1/2
	<b>226013</b>	1/3
	<b>226014</b>	1/4
	<b>226016</b>	1/6
	<b>226019</b>	1/9



**Bacinella GN 1/9 in policarbonato**

Gastronorm container 1/9 in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>225706</b>	17,6 x 10,8	6,5
	<b>225710</b>	17,6 x 10,8	10



**Coperchio a tenuta ermetica in policarbonato**

Sealing lid in polycarbonate	Cod.	GN
	<b>226111</b>	1/1
	<b>226112</b>	1/2
	<b>226113</b>	1/3
	<b>226114</b>	1/4
	<b>226116</b>	1/6
	<b>226119</b>	1/9



**Falso fondo forato in policarbonato**

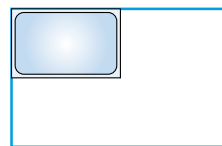
Gastronorm drainer plate in polycarbonate	Cod.	GN
	<b>227010</b>	2/1
	<b>227011</b>	1/1
	<b>227012</b>	1/2





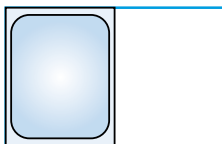
**Bacinella GN 1/1 in polipropilene**

Gastronorm container 1/1 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>228106</b>	53 x 32,5	6,5
	<b>228110</b>	53 x 32,5	10
	<b>228115</b>	53 x 32,5	15
	<b>228120</b>	53 x 32,5	20



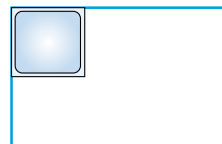
**Bacinella GN 1/4 in polipropilene**

Gastronorm container 1/4 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>228506</b>	26,4 x 16,2	6,5
	<b>228510</b>	26,4 x 16,2	10
	<b>228515</b>	26,4 x 16,2	15
	<b>228520</b>	26,4 x 16,2	20



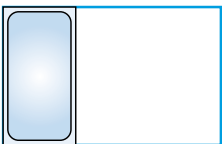
**Bacinella GN 1/2 in polipropilene**

Gastronorm container 1/2 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>228306</b>	32,5 x 26,5	6,5
	<b>228310</b>	32,5 x 26,5	10
	<b>228315</b>	32,5 x 26,5	15
	<b>228320</b>	32,5 x 26,5	20



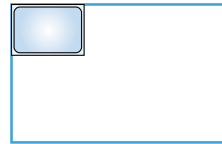
**Bacinella GN 1/6 in polipropilene**

Gastronorm container 1/6 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>228606</b>	17,6 x 16,2	6,5
	<b>228610</b>	17,6 x 16,2	10
	<b>228615</b>	17,6 x 16,2	15
	<b>228620</b>	17,6 x 16,2	20



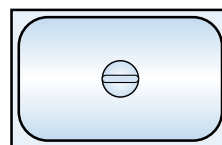
**Bacinella GN 1/3 in polipropilene**

Gastronorm container 1/3 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>228406</b>	32,5 x 17,5	6,5
	<b>228410</b>	32,5 x 17,5	10
	<b>228415</b>	32,5 x 17,5	15
	<b>228420</b>	32,5 x 17,5	20



**Bacinella GN 1/9 in polipropilene**

Gastronorm container 1/9 in polypropylene	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>228706</b>	17,6 x 10,8	6,5
	<b>228710</b>	17,6 x 10,8	10



**Coperchio in polipropilene**

Lid in polypropylene	Cod.	GN
	<b>229011</b>	1/1
	<b>229012</b>	1/2
	<b>229013</b>	1/3
	<b>229014</b>	1/4
	<b>229016</b>	1/6
	<b>229019</b>	1/9



**Falso fondo forato in polipropilene**

Gastronorm drainer plate in polypropylene	Cod.	GN
	<b>229211</b>	1/1
	<b>229212</b>	1/2
	<b>229213</b>	1/3





**Scatola Storplus in polycarbonato**

Polycarbonate Storplus box	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	<b>229409</b>	30,5 x 46	9	6
	<b>229415</b>	30,5 x 46	15,25	6
	<b>229423</b>	30,5 x 46	22,9	6
	<b>229509</b>	45,7 x 66	9	6
	<b>229515</b>	45,7 x 66	15,3	6
	<b>229523</b>	45,7 x 66	22,9	4
	<b>229538</b>	45,7 x 66	38,5	3

**Coperchio per scatola Storplus in polycarbonato**

Lid for polycarbonate Storplus box	Cod.	L x W cm	Box
	<b>229900</b>	30,5 x 46	6
	<b>229901</b>	45,7 x 66	6



**Contentore quadrato Storplus in polycarbonato**

Square Storplus container in polycarbonate	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	<b>229609</b>	18,1 x 18,1	9,65	6
	<b>229618</b>	18,1 x 18,1	18,5	6
	<b>229718</b>	22,2 x 22,2	18,6	6
	<b>229723</b>	22,2 x 22,2	22,9	6
	<b>229829</b>	28,3 x 28,3	21	6
	<b>229832</b>	28,3 x 28,3	31,9	6
	<b>229840</b>	28,3 x 28,3	40	6

**Coperchio per contenitore Storplus quadrato in polycarbonato**

Lid for square Storplus container in polycarbonate	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	<b>229902</b>	18,1 x 18,1	●	6
	<b>229903</b>	22,2 x 22,2	●	6
	<b>229904</b>	28,3 x 28,3	●	6



**Terrina rotonda in polycarbonato**

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





# PIZZERIA

**LINEA TRADIZIONE**  
TRADITION LINE

93

**LINEA DESIGN**  
DESIGN LINE

94

**LINEA GLUTEN FREE**  
GLUTEN FREE LINE

102

**ACCESSORI PIZZERIA**  
PIZZERIA ACCESSORIES

103

**SPATOLE E PALETTE PIZZA**  
SPATULAS AND PIZZA TURNERS

104



## COLLEZIONE PUNTOROSSO

**L'UNIONE DI DESIGN, TECNICA ED ESPERIENZA DÀ VITA ALLA NUOVA COLLEZIONE PIZZERIA DI PIAZZA. UNA COMBINAZIONE UNICA DI BELLEZZA ED EFFICIENZA**

THE COMBINATION OF DESIGN, TECHNIQUE AND EXPERIENCE CREATES THE NEW PIAZZA'S PIZZERIA COLLECTION. A UNIQUE COMBINATION OF BEAUTY AND EFFICIENCY

La pizzeria di **PIAZZA** si rinnova totalmente, arricchendosi di tanti nuovi prodotti e aggiornando quelli già a catalogo. L'intera collezione è caratterizzata dal pomolo tondo terminale, che, nelle linee Design e Gluten Free, è rigido internamente e morbido all'esterno, avendo così funzione antirumore e antinfortunistica.

The pizzeria in **PIAZZA** is totally renewed, enriching itself with many new products and updating those already in the catalog. The entire collection is characterized by the terminal round knob, which, in the Design and Gluten Free lines, is rigid on the inside and soft on the outside, thus having an anti-noise and accident prevention function.



Una collezione progettata, sviluppata e testata curando ogni singolo minimo dettaglio:

- I LATI PALA SMUSSATI RENDONO L'INVITO PIÙ AMPIO E AGEVOLE
- LA SPECIALE NERVATURA POSTERIORE DI RINFORZO GARANTISCE LEGGEREZZA E RESISTENZA AL CALORE
- L'ANIMA INTERNA, INSERITA NELLA PARTE POSTERIORE CAVA DELLA PALA È SOLIDALE CON ESSA E IL MANICO, ENFATIZZA LA ROBUSTEZZA E ASSICURA MASSIMA IGIENE
- IL PARTICOLARE DESIGN DELLE FORATURE ALLEGGERISCE PALE E PALETTINI SENZA INTACCARNE LA RIGIDITÀ
- I 3 RIVETTI DI FISSAGGIO (IN LINEA SULLA PALA E A TRIANGOLO SUI PALETTINI) SONO GARANZIA DI SOLIDITÀ

A collection designed, developed and tested taking care of every single detail:

- THE BEVELED PEEL SIDES MAKE THE INVITATION WIDER AND EASIER
- THE SPECIAL REINFORCEMENT RIB ON THE BACK GUARANTEES LIGHTNESS AND HEAT RESISTANCE
- THE INTERNAL CORE IS INSERTED IN THE BACK HOLLOW OF THE PIZZA PEEL AND IS INTEGRAL PART OF IT AND THE HANDLE, EMPHASIZING ROBUSTNESS AND ENSURING MAXIMUM HYGIENE
- THE PARTICULAR DESIGN OF THE DRILLING LIGHTENS PEELS AND TURNING PEELS WITHOUT AFFECTING THEIR RIGIDITY
- THE 3 FASTENING RIVETS (IN LINE ON THE PEELS AND IN A TRIANGLE SHAPE ON THE TURNING PEELS) ARE A GUARANTEE OF SOLIDITY



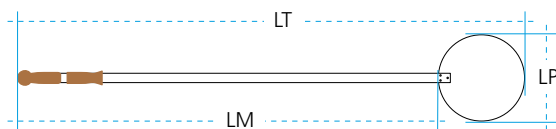
**LINEA TRADIZIONE**  
TRADITION  
LINE



**LINEA DESIGN**  
DESIGN  
LINE



**LINEA GLUTEN FREE**  
GLUTEN FREE  
LINE

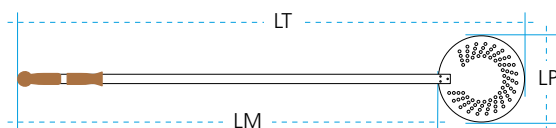


**Palettino pizza**

Pizza turning peel



LP Ø18 cm				LP Ø20 cm				LP Ø22 cm				LP Ø24 cm			
Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT	
230018	150	168		230020	150	170		230022	150	172		2300024	150	174	

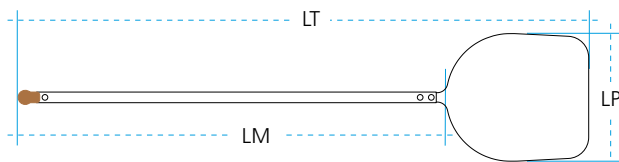


**Palettino pizza forato**

Perforated pizza turning peel



LP Ø18 cm				LP Ø20 cm				LP Ø22 cm				LP Ø24 cm			
Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT	
232018	150	168		232020	150	170		232022	150	172		2320024	150	174	



**Pala pizza rettangolare in alluminio**

Rectangular aluminum pizza peel



LP 33 cm				LP 36 cm				LP 40 cm				LP 45 cm				LP 50 cm			
Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT		Cod.	LM	LT	
230433	150	187		230436	150	190		230440	150	194		230445	150	200		230450	150	205	

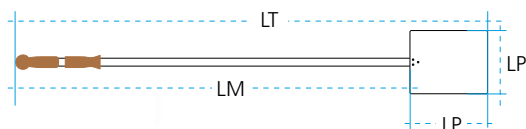


**Pala braci**

Charcoal shovel



Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
230600	21,5x17,5	150	171



**Spazzolone forno rettangolare "Cambio rapido" - Setole ottone**

Rectangular brass bristle 'Fast change' oven brush



Cod.	LS cm	LM cm	LT cm
231200	16,5x5,5 H 7	150	167

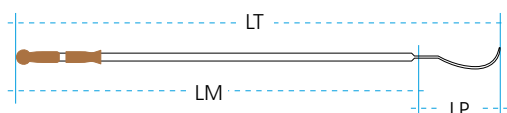


**Tirabracci in acciaio**

Oven rake



Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
230700	19	150	169

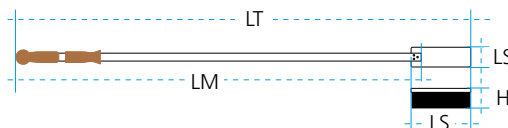


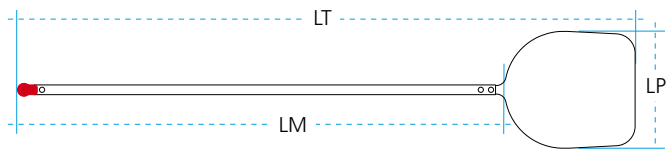
**Spazzolone forno rettangolare "Cambio rapido" - Setole naturali**

Rectangular natural bristle 'Fast change' oven brush



Cod.	LS cm	LM cm	LT cm
231300	16,5x5,5 H 7	150	167

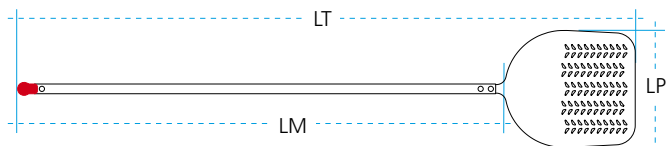




**Pala pizza rettangolare in alluminio**

Rectangular aluminum pizza peel

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235002	60	94	235012	60	97	235022	60	100	235032	60	104	235042	60	110	235052	60	115
235004	120	154	235014	120	157	235024	120	160	235034	120	164	235044	120	170	235054	120	175
235006	150	184	235016	150	187	235026	150	190	235036	150	194	235046	150	200	235056	150	205
235008	180	212	235018	180	217	235028	180	220	235038	180	224	235048	180	230	235058	180	235
			235019	200	237	235029	200	240									



**Pala pizza rettangolare forata in alluminio**

Rectangular perforated aluminum pizza peel

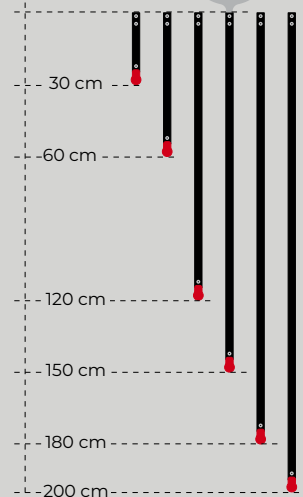
LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235102	60	94	235112	60	97	235122	60	100	235132	60	104	235142	60	110	235152	60	115
235104	120	154	235114	120	157	235124	120	160	235134	120	164	235144	120	170	235154	120	175
235106	150	184	235116	150	187	235126	150	190	235136	150	194	235146	150	200	235156	150	205
235108	180	214	235118	180	217	235128	180	220	235138	180	224	235148	180	230	235158	180	235
			235119	200	237	235129	200	240									



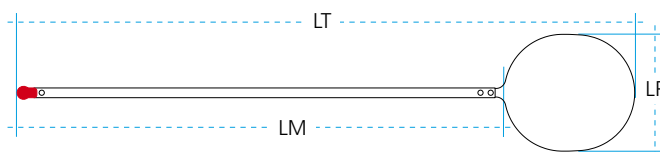
**LIBERI DI SCEGLIERE LA PALA PIÙ ADATTA A VOI**  
FREE TO CHOOSE THE MOST SUITABLE PIZZA PEEL FOR YOU

**6 DIFFERENTI MISURE E 2 TIPOLOGIE DI PALA (LISCIA E FORATA)**  
6 DIFFERENT SIZES AND 2 TYPES OF PIZZA PEELS (PLAIN AND PERFORATED)

**6 LUNGHEZZE DI MANICO**  
6 HANDLE LENGTH



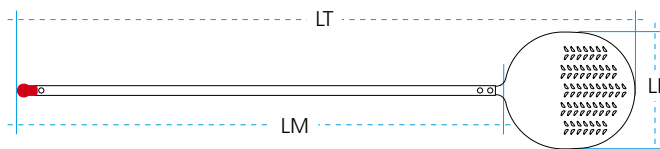




**Pala pizza tonda in alluminio**

Round aluminum pizza peel

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235202	60	94	235212	60	97	235222	60	100	235232	60	104	235242	60	110	235252	60	115
235204	120	154	235214	120	157	235224	120	160	235234	120	164	235244	120	170	235254	120	175
235206	150	184	235216	150	187	235226	150	190	235236	150	194	235246	150	200	235256	150	205
235208	180	214	235218	180	217	235228	180	220	235238	180	224	235248	180	230	235258	180	235
			235219	200	237	235229	200	240									



**Pala pizza tonda forata in alluminio**

Round perforated aluminum pizza peel

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235302	60	94	235312	60	97	235322	60	100	235332	60	104	235342	60	110	235352	60	115
235304	120	154	235314	120	157	235324	120	160	235334	120	164	235344	120	170	235354	120	175
235306	150	184	235316	150	187	235326	150	190	235336	150	194	235346	150	200	235356	150	205
235308	180	214	235318	180	217	235328	180	220	235338	180	224	235348	180	230	235358	180	235
			235319	200	237	235329	200	240									



**FINO A 500°C UP TO 932°F**

**ELASTOMERO MORBIDO ESTERNO ANTIRUMORE E ANTINFORTUNIO**  
EXTERNAL SOFT ELASTOMER SAFE AND NOISE REDUCTION

**RIVETTO RIVET**

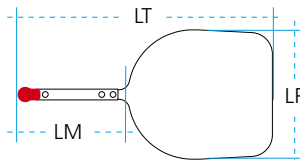
**POLIMERO PLASTICO RIGIDO INTERNO**  
INNER RIGID PLASTIC POLYMER

**LA PALA OFFRE LA MASSIMA SUPERFICIE DISPONIBILE PER INFORNARE SENZA L'INTRALCIO DELLE NERVATURE. LO SMUSSO SU TRE LATI NE ENFATIZZA PRATICITÀ ED EFFICIENZA**

**THE DESIGN OF THE PIZZA PEEL OFFERS THE MAXIMUM AVAILABLE SURFACE TO PLACE IN THE OVEN WITHOUT OBSTACLES. THE BEVEL ON THE THREE SIDES EMPHASIZES EASE AND EFFICIENCY**



NEW



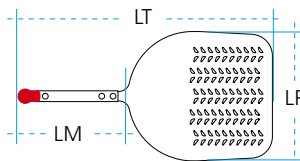
**Pala pizza rettangolare in alluminio**  
**Manico corto**

Round aluminum pizza peel - Short handle

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235000	30	64	235010	30	67	235020	30	70	235030	30	74	235040	30	80	235050	30	85



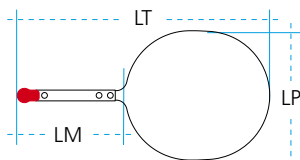
NEW



**Pala pizza rettangolare forata in alluminio**  
**Manico corto**

Rectangular perforated aluminum pizza peel - Short handle

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235100	30	64	235110	30	67	235120	30	70	235130	30	74	235140	30	80	235150	30	85



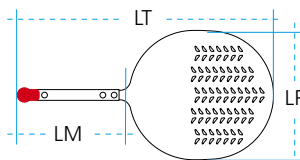
**Pala pizza tonda in alluminio**  
**Manico corto**

Rectangular aluminum pizza peel - Short handle

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235200	30	64	235210	30	67	235220	30	70	235230	30	74	235240	30	80	235250	30	85



NEW



**Pala pizza tonda forata in alluminio**  
**Manico corto**

Round perforated aluminum pizza peel - Short handle

LP 30 cm			LP 33 cm			LP 36 cm			LP 40 cm			LP 45 cm			LP 50 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235300	30	64	235310	30	67	235320	30	70	235330	30	74	235340	30	80	235350	30	85



**1. IMBALLO INDIVIDUALE**

Ogni prodotto viene consegnato imballato singolarmente in una scatola in cartone polionda.

**2. FACILITÀ DI STOCCAGGIO**

Un adesivo esterno con le specifiche del prodotto ne consente l'immediata identificazione all'interno del vostro magazzino.

**1. INDIVIDUAL PACKAGING**

Each product is delivered individually packed in a corrugated cardboard box.

**2. EASE OF STORAGE**

An external sticker with product specifications allows immediate identification within your warehouse.

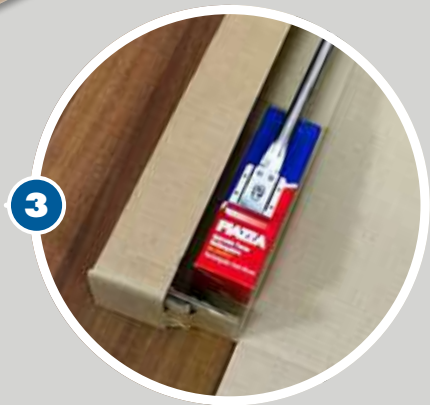


**3. MASSIMA PROTEZIONE**

All'interno dell'imballo in cartone un sacchetto in plastica o una scatola (per le spazzole), offrono un'ulteriore protezione alle parti più soggette a urti e graffi.

**3. MAXIMUM PROTECTION**

Inside the cardboard packaging, a plastic bag or a box (for the brushes), offer further protection to the most subject parts to bumps and scratches.



**4. INFORMAZIONI CHIARE**

Ogni prodotto è accompagnato da un foglio "parlante" che ne riporta le caratteristiche principali: tipologia, materiale, dimensioni, ecc.

**4. CLEAR INFORMATION**

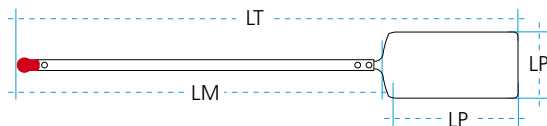
Each product is accompanied by a "talking" sheet which shows its main characteristics: type, material, dimensions, etc.





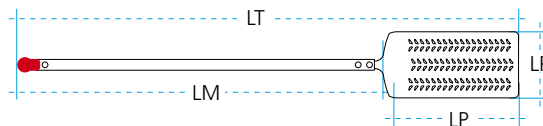
**Pala pizza  
"Alla Romana" in alluminio**

Aluminum 'Roman style' pizza peel	Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
	<b>235400</b>	23x40	30	77
	<b>235402</b>	23x40	60	107
	<b>235404</b>	23x40	120	167



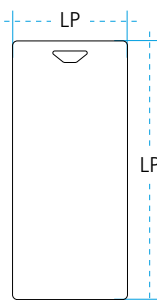
**Pala pizza forata  
"Alla Romana" in alluminio**

Perforated aluminum 'Roman style' pizza peel	Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
	<b>235500</b>	23x40	30	77
	<b>235502</b>	23x40	60	107
	<b>235504</b>	23x40	120	167



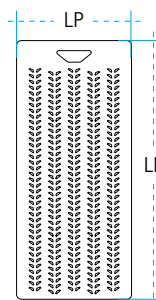
**Asse per pizza  
"Alla Romana" in alluminio**

Aluminum 'Roman style' pizza board	Cod.	LP cm
	<b>235802</b>	25x50



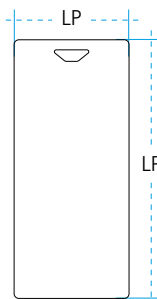
**Asse forato per pizza  
"Alla Romana" in alluminio**

Perforated aluminum 'Roman style' pizza board	Cod.	LP cm
	<b>235842</b>	25x50



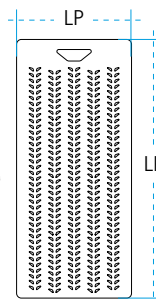
**Asse per pizza  
"A Metro" in alluminio**

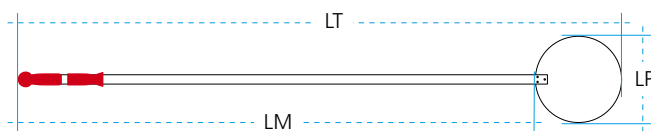
Aluminum 'Pizza by the Metre' board	Cod.	LP cm
	<b>235812</b>	30x70
	<b>235814</b>	30x90
	<b>235822</b>	40x70
	<b>235824</b>	40x90
	<b>235826</b>	40x110



**Asse forato per pizza  
"A Metro" in alluminio**

Perforated aluminum 'Pizza by the Metre' board	Cod.	LP cm
	<b>235852</b>	30x70
	<b>235854</b>	30x90
	<b>235862</b>	40x70
	<b>235864</b>	40x90
	<b>235866</b>	40x110



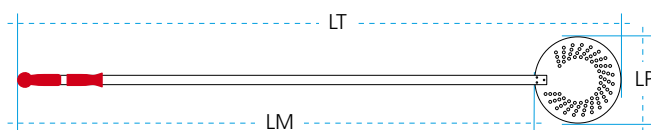


**Palettino in inox**

Stainless steel pizza turning peel

LP Ø18 cm			LP Ø20 cm			LP Ø22 cm			LP Ø24 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
236002*	75	93	236012*	75	95	236022*	75	97	236032*	75	99
236004	120	138	236014	120	140	236024	120	142	236034	120	144
236006	150	168	236016	150	170	236026	150	172	236036	150	174
236008	180	198	236018	180	200	236028	180	202	236038	180	204
236009	200	218	236019	200	220	236029	200	222	236039	200	224

\* NEI MODELLI CON MANICO DA 75 CM L'IMPUGNATURA HA SOLO LA PARTE FISSA POSTERIORE  
IN MODELS WITH A 75 CM HANDLE, THE GRIP ONLY HAS THE REAR FIXED PART



**Palettino in inox forato**

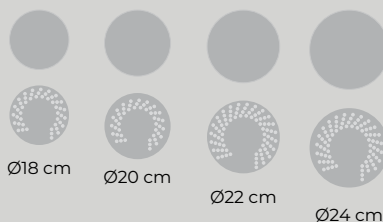
Perforated stainless steel pizza turning peel

LP Ø18 cm			LP Ø20 cm			LP Ø22 cm			LP Ø24 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
236102*	75	93	236112*	75	95	236122*	75	97	236132*	75	99
236104	120	138	236114	120	140	236124	120	142	236134	120	144
236106	150	168	236116	150	170	236126	150	172	236136	150	174
236108	180	198	236118	180	200	236128	180	202	236138	180	204
236109	200	218	236119	200	220	236129	200	222	236139	200	224

\* NEI MODELLI CON MANICO DA 75 CM L'IMPUGNATURA HA SOLO LA PARTE FISSA POSTERIORE  
IN MODELS WITH A 75 CM HANDLE, THE GRIP ONLY HAS THE REAR FIXED PART

**PAROLE D'ORDINE: EFFICIENZA E PRATICITÀ**  
PASSWORDS: EFFICIENCY AND PRACTICALITY

**5 LUNGHEZZE DI MANICO, 4 DIFFERENTI MISURE E 2 TIPOLOGIE DI PALETTINO (LISCIO E FORATO)**  
5 HANDLE LENGTH, 4 DIFFERENT SIZES AND 2 TYPES OF PIZZA TURNING PEELS (PLAIN AND PERFORATED)

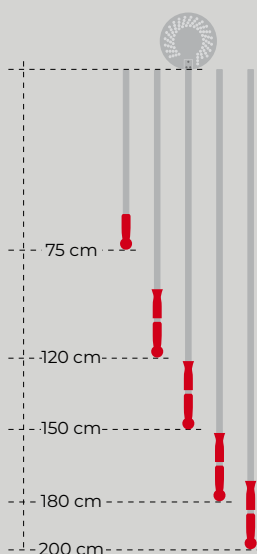


**L'ERGONOMICA IMPUGNATURA POSTERIORE È REALIZZATA IN POLIMERO PLASTICO AD ALTA DENSITÀ, CONIUGA LA RESISTENZA AGLI URTI CON L'ISOLAMENTO DELLE MANI DAL CALORE. LA PARTE FISSA POSTERIORE È FISSATA AL MANICO CON UN RIVETTO IN ACCIAIO. LA PARTE MOBILE SCORRE SUL MANICO DAL FERMO ALLA PARTE FISSA, NELLA QUALE, A RIPOSO, SI INCASTRA E SI BLOCCA**

THE ERGONOMIC PIZZA TURNING PEEL GRIP IS MADE OF HIGH-DENSITY PLASTIC POLYMER, IT COMBINES IMPACT RESISTANCE WITH PERFECT INSULATION OF THE HANDS FROM HEAT. THE REAR FIXED PART IS FIXED TO THE HANDLE WITH A STEEL RIVET. THE MOBILE PART SLIDES ON THE HANDLE FROM THE STOP TO THE FIXED PART, WHERE, AT REST, IT FITS AND LOCKS

**LO SPECIALE DESIGN DEI FORI, PERIMETRALE E A RAGGIERA, EVITA LA FORATURA NELLA PARTE CENTRALE DEL PALETTINO, GARANTENDO UNA PERFETTA RIGIDITÀ**

THE SPECIAL DESIGN OF THE HOLES, PERIMETER AND RADIAL, AVOIDS DRILLING IN THE CENTRAL PART OF THE PIZZA TURNING PEEL, GUARANTEEING PERFECT RIGIDITY WITH A REDUCED THICKNESS

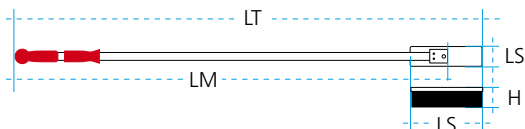




**Spazzolone forno orientabile rettangolare - Setole ottone**

Rectangular rotatable oven brush with brass bristle

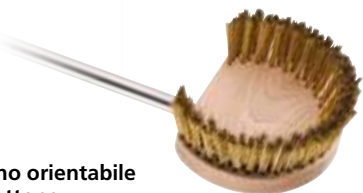
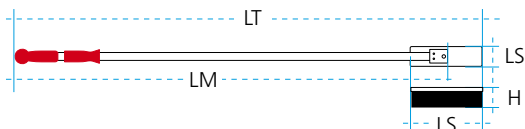
LS 20x6 H 7 cm			LS 27x6,5 H 7 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
237004	120	133	237104	120	137
237006	150	163	237106	150	167
237008	180	193	237108	180	197
237009	200	213	237109	200	217



**Spazzolone forno orientabile rettangolare - Setole naturali**

Rectangular rotatable oven brush with natural bristle

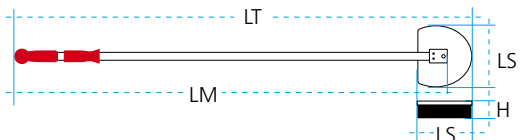
LS 20x6 H 7 cm		
Cod.	LM	LT
237014	120	133
237016	150	163
237018	180	193
237019	200	213



**Spazzolone forno orientabile tondo - Setole ottone**

Round rotatable oven brush with brass bristle

LS Ø17x14 H 7 cm		
Cod.	LM	LT
237504	120	131
237506	150	161
237508	180	191
237509	200	211



237900



237905

**Spazzola forno - Setole ottone**

Oven brush - Brass bristle

Cod.	L x W cm	H cm
237900	20 x 6	7
237905	27 x 6,5	7



**Spazzola forno - Setole naturali**

Oven brush - Natural bristle

Cod.	L x W cm	H cm
237901	20 x 6	7



**Spazzola forno tonda Setole ottone**

Round oven brush Brass bristle

Cod.	L x W cm	H cm
237920	Ø17 x 14	7



**IL SISTEMA DI AGGANCO DELLA SPAZZOLA AL MANICO NE CONSENTE LA ROTAZIONE A 360°**  
THE HOOKING SYSTEM OF BRUSH AND HANDLE ALLOWS A 360° ROTATION

### Spazzolone forno rettangolare "Cambio rapido" - Setole ottone

Rectangular brass bristle  
'Fast change' oven brush

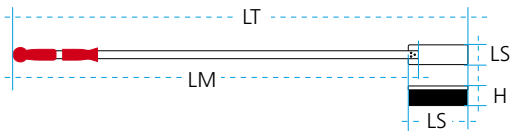
Cod.	LS cm	LM cm	LT cm
<b>237206</b>	16,5x5,5 H 7	150	167



### Spazzolone forno rettangolare "Cambio rapido" - Setole naturali

Rectangular natural bristle  
'Fast change' oven brush

Cod.	LS cm	LM cm	LT cm
<b>237216</b>	16,5x5,5 H 7	150	167



231000



231100



### Spazzola forno "Cambio Rapido"

'Fast Change' oven brush

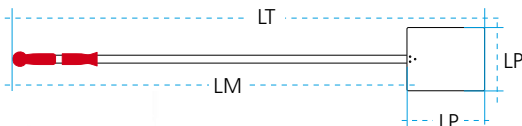
Cod.	Mat.	Box
<b>231000</b>	ottone/brass	6
<b>231100</b>	setole natur./natur. bristle	6



### Pala braci

Charcoal shovel

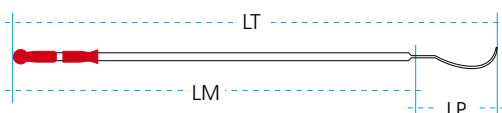
Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
<b>239006</b>	21,5x17,5	150	171



### Tirabracci in acciaio

Oven rake

Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
<b>239106</b>	19	150	169



IL FISSAGGIO PALA-MANICO  
THE SHOVEL-HANDLE FIXING



LO SMUSSO DELLA PALA  
THE SHOVEL'S BEVEL

### Pala pizza rettangolare in legno

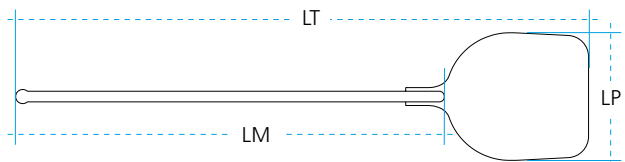
Rectangular wooden pizza peel

LP 33 cm

LP 36 cm

LP 40 cm

Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
<b>238016</b>	153	187	<b>238026</b>	153	190	<b>238036</b>	153	194



- REALIZZATA IN LEGNO DI FAGGIO MASSICCIO EVAPORATO, LA CUI PARTICOLARE DUREZZA GARANTISCE ROBUSTEZZA E DURATA NEL TEMPO
- RINFORZATA CON BARRE DI ACCIAIO INOX INTERNE.
- SPESSORE: 12 MM.
- IL TRATTAMENTO CON OLIO ENOLOGICO, CERTIFICATO PER USO ALIMENTARE, RIDUCE L'USURA E AL CONTEMPO FAVORISCE LO SCORRIMENTO DELL'IMPASTO
- ANCH'ESSA SMUSSATA SU TRE LATI, PER FAVORIRE, SIA IL TRASCINAMENTO DELL'IMPASTO SULLA PALA CHE IL SOLLEVAMENTO DELLA PIZZA

#### MANICO IN LEGNO

- OVALE A FACCE PARALLELE
- SPESSORE: 15 MM.

#### FISSAGGIO DEL MANICO

- CON VITI A SCOMPARSA A GARANTIRE LA MASSIMA SOLIDITÀ DELL'ASSEMBLAGGIO DI PALA E MANICO

- MADE OF EVAPORATED SOLID BEECH WOOD, WHOSE PARTICULAR HARDNESS GUARANTEES STURDINESS AND DURABILITY

- REINFORCED WITH INTERNAL STAINLESS STEEL BARS

- THICKNESS: 12 MM.

- THE TREATMENT WITH OENOLOGICAL OIL, CERTIFIED FOR FOOD USE, REDUCES WEAR AND AT THE SAME TIME FAVORS THE FLOW OF THE DOUGH

- ALSO BEVELED ON THREE SIDES, IN ORDER TO FACILITATE BOTH THE DRAGGING OF THE DOUGH ON THE PIZZA PEEL AND THE LIFTING OF THE PIZZA

#### WOODEN HANDLE

- OVAL WITH PARALLEL FACES
- THICKNESS: 15 MM.

#### FIXING OF THE HANDLE

- WITH CONCEALED SCREWS TO ENSURE MAXIMUM SOLIDITY OF THE ASSEMBLY OF SHOVEL AND PEEL



**NEW**

### Pala pizza legno betulla

Birch wooden pizza peel

Cod.	L x W cm
<b>248100</b>	29,5 x 42

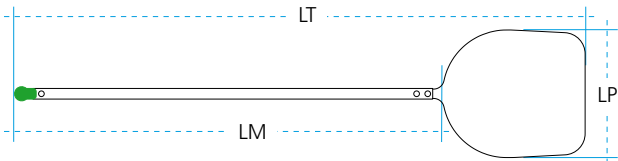




**Pala pizza rettangolare "Gluten Free" in alluminio**

Rectangular aluminum pizza peel for 'Gluten Free' products

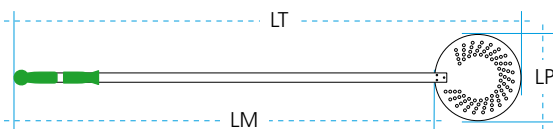
LP 33 cm			LP 36 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
235616	150	187	235626	150	190



**Palettino forato "Gluten Free" in inox**

Perforated stainless steel pizza turning peel for 'Gluten Free' products

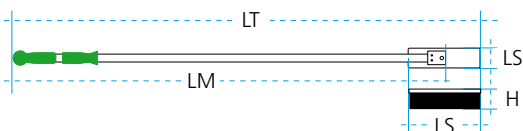
LP Ø20 cm			LP Ø22 cm		
Cod.	LM	LT	Cod.	LM	LT
236316	150	170	236326	150	172



**Spazzolone forno "Gluten Free" orientabile rettangolare - Setole ottone**

Rectangular oven brush with rotatable brass bristle for 'Gluten Free' products

LS 20x6 H 7 cm		
Cod.	LM	LT
237056	150	163



**UN'ATTENZIONE SPECIALE PER I PROPRI CLIENTI**  
SPECIAL ATTENTION FOR YOUR CLIENTS

Negli ultimi anni è cresciuta l'esigenza di poter offrire anche pizze realizzate senza glutine in modo da soddisfare la clientela affetta da celiachia.



Ovviamente bisogna evitare che questi prodotti vengano contaminati dalla farina normalmente presente nelle altre pizze.

**STRUMENTI DEDICATI**

Oltre all'organizzazione dell'area di lavoro si rende anche necessario l'uso di attrezzi specifici: pale per infornare, palettini per cuocere e spazzoloni per pulire il forno, che siano distinguibili in maniera immediata da quelli normalmente utilizzati.

**RICONOSCIBILI A COLPO D'OCCHIO**

Ecco quindi la collezione Gluten Free di PIAZZA: strumenti con le stesse caratteristiche d'eccellenza di quelli della normale Linea Pizzeria ma contraddistinti dal pomolo terminale e dalle impugnature di colore verde anziché rosso.

In recent years, the need has grown to be able to offer pizzas made without gluten in order to satisfy customers with celiac disease.

Obviously it is necessary to avoid that these products are contaminated by the flour normally present in other pizzas.

**DEDICATED TOOLS**

In addition to the organization of the work area, it is also necessary to use specific tools: pizza peel for ovening, pizza turning peel for cooking and brushes for cleaning the oven, which are immediately distinguishable from those normally used.

**RECOGNIZABLE AT A GLANCE**

Here is the PIAZZA Gluten Free collection: tools with the same excellent characteristics as those of the normal Pizzeria Line but characterized by the terminal knob and green rather than red handles.







**Spazzola e raschietto 2 usi con setole in inox**

2 in 1 brush and scraper with st. steel bristle

Cod.	L cm
<b>231250</b>	23



**NEW**

**Appendipala inox da parete - 1 posto**

St. steel wall mounted 1 place peel rack

Cod.	L x W cm	H cm
<b>239501</b>	19 x 4	6



**Alare**

Firedog

Cod.	H cm
<b>231400</b>	41



**APPENDIPALA 1 POSTO**  
1 PLACE PEEL RACK



**APPENDIPALE 3 POSTI**  
3 PLACES PEEL RACK



**Contenitore palline per pizza in plastica**

Plastic box for dough stackable

Cod.	L x W cm	H cm
<b>245207</b>	60 x 40	7
<b>245210</b>	60 x 40	10

**NEW**



**Appendipale inox da parete - 3 posti**

St. steel wall mounted 3 places peel rack

Cod.	L x W cm	H cm
<b>239503</b>	30 x 5	5



**NEW**



**Contenitore palline per pizza in plastica con coperchio**

Plastic box for dough stackable with lid

Cod.	L x W cm	H cm
<b>245211</b>	60 x 40	10



**Coperchio contenitore palline per pizza in plastica**

Plastic cover

Cod.	L x W cm
<b>245400</b>	60 x 40





**Spatola angolare** Design by Michele Capuani

Angular spatula	Cod.	L cm
	<b>240010</b>	10
	<b>240022</b>	22
	<b>240026</b>	26
	<b>240030</b>	30
	<b>240036</b>	36



**Spatola angolare appuntita** Design by Michele Capuani

Tapered point angular spatula	Cod.	L cm
	<b>240011</b>	11



**Spatola diritta** Design by Michele Capuani

Spatula	Cod.	L cm
	<b>240112</b>	12
	<b>240115</b>	15
	<b>240120</b>	20
	<b>240122</b>	22
	<b>240126</b>	26
	<b>240130</b>	30
	<b>240136</b>	36



**Spatola triangolare** Design by Michele Capuani

Triangle spatula	Cod.	W x L cm
	<b>240208</b>	8 x 12
	<b>240210</b>	10 x 12
	<b>240212</b>	12 x 12



**Spatola forata** Design by Michele Capuani

Perforated spatula	Cod.	W x L cm
	<b>240300</b>	7,5 x 16



**Spatola per hamburger** Design by Michele Capuani

Hamburger turner	Cod.	W x L cm
	<b>240400</b>	7 x 24
	<b>240401</b>	14 x 19



**Spatola per pizza** Design by Michele Capuani

Pizza turner	Cod.	W x L cm
	<b>240501</b>	9 x 15,5



**Tagliapasta** Design by Michele Capuani

Dough cutter	Cod.	W x L cm
	<b>240600</b>	16 x 12





**Raschia** Design by Michele Capuani  
 Scraper

Cod.	W x L cm
<b>240601</b>	12 x 9,5
<b>240640</b>	15 x 7,5



**Raschia** Design by Michele Capuani  
 Scraper

Cod.	W x L cm
<b>240700</b>	15 x 6



**Tronchetto tagliapizza** Design by Michele Capuani  
 Pizza cutter

Cod.	W x L cm
<b>240800</b>	14 x 6



**Rotella tagliapizza** Design by Michele Capuani  
 Pizza wheel cutter

Cod.	Ø cm
<b>241106</b>	5,5
<b>241110</b>	10



**Paletta pizza ovale forata** Design by Michele Capuani  
 Oval perforated pizza turner

Cod.	W x L cm
<b>240900</b>	18 x 22



**Paletta pizza ovale** Design by Michele Capuani  
 Oval pizza turner

Cod.	W x L cm
<b>240901</b>	18 x 22



**Paletta pizza triangolare forata** Design by Michele Capuani  
 Triangle perforated pizza turner

Cod.	W x L cm
<b>241000</b>	12 x 16



**Paletta pizza triangolare** Design by Michele Capuani  
 Triangle pizza turner

Cod.	W x L cm
<b>241001</b>	12 x 16



# PASTICCERIA

## PÂTISSERIE

<b>MOLLE E PINZE PER DOLCI</b> PASTRY TONGS AND SCISSOR SERVERS	108
<b>SOFLEX - STAMPI IN SILICONE</b> SOFLEX - SILICONE MOULDS	110
<b>SACCAPOCHE E BOCCHETTE</b> PASTRY BAGS AND DECORATING NOZZLES	112
<b>SPATOLE</b> SPATULAS	116
<b>RULLI E PENNELLI</b> ROLLING PINS AND PASTRY BRUSHES	119
<b>TAGLIAPASTA E TAGLIABISCOTTI</b> PASTRY AND BISCUIT CUTTERS	120
<b>STAMPI E FORME</b> MOULDS	125
<b>ACCESSORI PASTICCERIA</b> PÂTISSERIE ACCESSORIES	134



**Molla per dolci**

Pastry tong	Cod.	L cm	Box
	<b>010600</b>	18	12



**Mollunga per toast e dolci**

Design by Michele Capuani

Buffet toast tong 'Mollunga'	Cod.	L cm	Box
	<b>011000</b>	30	12



**Molla per dolci**

Pastry tong	Cod.	L cm	Box
	<b>011900</b>	16,5	12



**Molla per toast e dolci**

Ice cube tong	Cod.	L cm	Box
	<b>012500</b>	21	12



**CONTROLLATE UNA AD UNA**  
CHECKED ONE BY ONE

Tutte le nostre molle e pinze in acciaio inox sono interamente prodotte nei nostri stabilimenti. Grazie agli investimenti tecnologici la linea di produzione robotizzata ha ora una potenzialità produttiva di 6.000.000 di molle l'anno. Per diventare una molla PIAZZA però tutte, nessuna esclusa, devono passare l'ultimo esame, il più difficile, uno scrupoloso e certosino controllo manuale della loro precisione di chiusura e della loro straordinaria capacità di conservare l'elasticità nel tempo, una caratteristica questa, dovuta ad un passaggio produttivo che solo noi conosciamo e che ancora gelosamente custodiamo. Sarà per questo che qualcuno ci ha definito "King of Tongs"...

All our stainless steel tongs and scissor servers are produced entirely in our Italian factories. Thanks to investments in technology, our automated line now has production capacity of 6,000,000 tongs a year. However, to become a PIAZZA tong, all of them, without exception, must pass a final exam, the most difficult one: painstaking manual control of their closing accuracy and extraordinary ability to retain their spring over time. This last is a characteristic made possible thanks to a special step in the production process that is known to us alone and jealously guarded. Perhaps this is why we have been called the "King of Tongs"...





**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

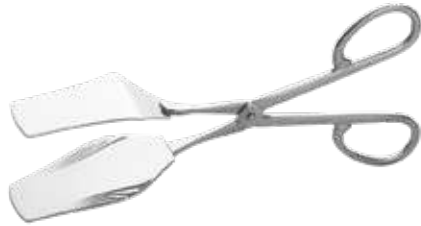
Cod.	L cm
<b>020000</b>	16,5



**Pinza per torta forgiata**

Pie scissor server

Cod.	L cm
<b>020400</b>	25



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.	L cm
<b>020100</b>	20



**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

Midget scissor server  
'Mignon'

Cod.	L cm
<b>020700</b>	15



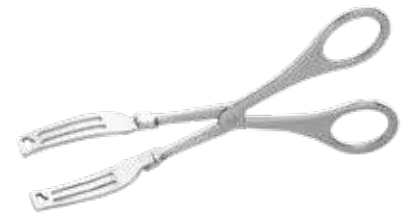
**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.	L cm
<b>020200</b>	20
<b>0202001</b>	20



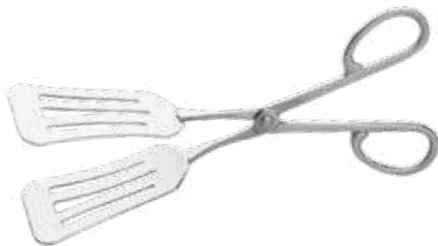
Cod. 0202001



**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

Midget scissor server  
'Mignon'

Cod.	L cm
<b>020800</b>	15



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.	L cm
<b>020300</b>	21
<b>0203001</b>	21



Cod. 0203001



**Pinza per forno**

Hot plate holder

Cod.	L cm
<b>021100</b>	18,5





**Forme per semisfera**

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



**Forme per piramide**

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



**Forme per muffin**

Soflex Muffin    Cod. **260105**    Ø cm 7    H cm 4



**Forme per tarteletta**

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



**Forme per cilindro**

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



**Forme per briochette**

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



**Forme per cilindro**

Soflex Cylinder    Cod. **260115**    Ø cm 4    H cm 2



**Forme per bordelais**

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





**Forme per mini-madeleine**

Soflex Mini-madeleine	Cod.	L cm	H cm
	<b>261200</b>	4,2	1,2



**Tortiera**

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



**Forme per madeleine**

Soflex Madeleine	Cod.	L cm	H cm
	<b>261205</b>	8	4,8



**Tortiera festonata**

Soflex Festooned Cakestand	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>261405</b>	24	3
	<b>261410</b>	26	3
	<b>261415</b>	28	3



**Forma per plum-cake**

Soflex Plum-cake	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>261500</b>	26 x 10	7,5

**Soflex**  
by **PIAZZA**





**Saccapoche nylon "Superflex"**



'Superflex' nylon pastry bags	Cod.	L cm	Box
	<b>2751252</b>	25	6
	<b>2751282</b>	28	6
	<b>2751342</b>	34	6
	<b>2751402</b>	40	6
	<b>2751462</b>	46	6
	<b>2751502</b>	50	6
	<b>2751552</b>	55	6
	<b>2751602</b>	60	6



**Saccapoche nylon "Professionale"**



'Professional' nylon pastry bags	Cod.	L cm	Box
	<b>2753252</b>	25	6
	<b>2753282</b>	28	6
	<b>2753342</b>	34	6
	<b>2753402</b>	40	6
	<b>2753462</b>	46	6
	<b>2753502</b>	50	6
	<b>2753552</b>	55	6
	<b>2753602</b>	60	6



**Saccapoche monouso in polietilene a rotolo**



Disposable pastry bags - one roll	Cod.	L cm	T μ
	<b>275501</b>	50	70
	<b>275503</b>	30	70
	<b>275505</b>	40	70



**Set 3 saccapoche "Superflex"**

3 different pastry bags "Superflex"	Cod.	L cm	Box
	<b>275700</b>	34 - 46 - 50	6



**Cono portasacchetto in polipropilene**

Polypropylene support for pastry bags	Cod.
	<b>276000</b>



**Porta saccapoche da muro verniciato**

Wall rack for pastry bags - white coating	Cod.
	<b>276200</b>





**Bocchetta per decorazione acciaio inox foro a stella**

Star decorating nozzle - stainless steel

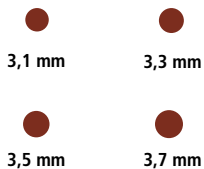
Cod.	Ø mm
2763022	2
2763032	3
2763042	4
2763052	5
2763062	6
2763072	7
2763082	8
2763092	9
2763102	10
2763112	11
2763122	12
2763132	13
2763142	14
2763152	15
2763162	16
2763172	17
2763182	18

**Bocchetta per decorazione acciaio inox foro tondo**

Plain decorating nozzle - stainless steel

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

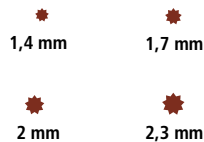




**Set per alta decorazione: 4 bocchette foro tondo, portabocchette, saccapoche**

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

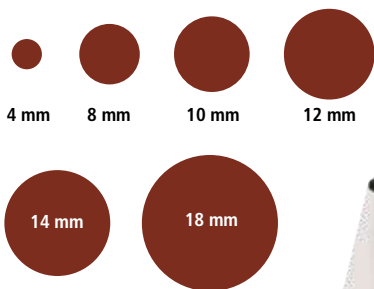
Cod. **276501** L cm 34



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

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

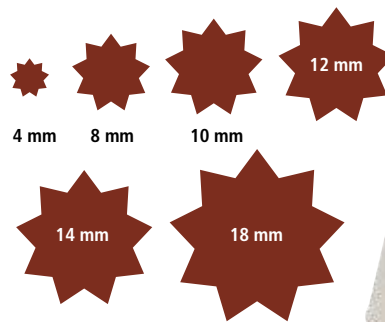
Cod. **276502** L cm 34



**Set 6 bocchette inox foro tondo**

Set of 6 stainless steel plain nozzles

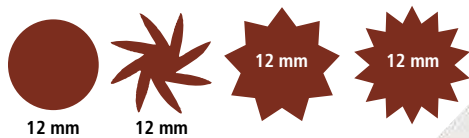
Cod. **276601**



**Set 6 bocchette inox foro stella**

Set of 6 stainless steel star nozzles

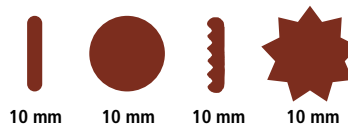
Cod. **276602**



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

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

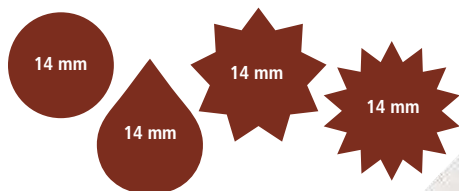
Cod. **276603** L cm 34



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

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod. **276604** L cm 34



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

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod. **276605** L cm 34



**Porzionatore in plastica per torta 12/18 porzioni**

Plastic cake marker, 12-18 slices

Cod. **277102**

Box 6





**Set 5 bocchette inox**

Set of 5 stainless steel decorating nozzles

Cod. 276703



**Set 5 bocchette inox**

Set of 5 stainless steel decorating nozzles

Cod. 276704



**Cannoli cilindrici in latta**

Tin cream cylindrical cornet moulds

Cod. 276801

L cm 13  
Ø cm 2  
Box 6



**Cannoli conici in latta**

Tin cream cylindrical cornet moulds

Cod. 276802

L cm 12  
Ø cm 3  
Box 6



**Cassetta 12 bocchette polipropilene**

Polypropylene 12 pcs - nozzles box

Cod. 276901



**Cassetta 12 bocchette polipropilene**

Polypropylene 12 pcs - nozzles box

Cod. 276902



**Scatola bocchette inox assortite per decorazione**

Set of different stainless steel decorating tubes

Cod. 277026  
277052

Pcs. 26  
52



**Bocchetta inox ad imbutino**

Filling tubes in st. steel

Cod. 277100



**Bruschino per pulire le bocchette**

Pastry tubes brush

Cod. 277101

Box 6



**Bocchetta Saint-Honoré in acciaio inox**

Saint-Honoré decorating nozzle stainless steel

Cod. 277200



**Tagliapasta in Exoglas festonato**

Pastry cutter serrated	Cod.	L cm	Box
	<b>280005</b>	3,5	6
	<b>280006</b>	4	6
	<b>280007</b>	5	6
	<b>280008</b>	6	6
	<b>280009</b>	7	6
	<b>280010</b>	8	6



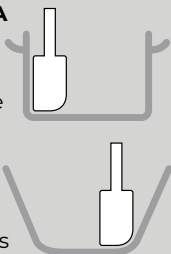
**Tagliapasta in Exoglas liscio**

Pastry cutter plain	Cod.	L cm	Box
	<b>280020</b>	3,5	6
	<b>280021</b>	4	6
	<b>280022</b>	5	6
	<b>280023</b>	6	6
	<b>280024</b>	7	6
	<b>280025</b>	8	6
	<b>280026</b>	9	6

**SPATOLE IN PLASTICA: IDEALI IN OGNI PREPARAZIONE**  
 PLASTIC SPATULAS: IDEAL IN ALL KINDS OF PREPARATION

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

- MANICO IN MATERIALE COMPOSITO (POLIAMMIDE E FIBERGLASS) RESISTENTE FINO A +220°C
- APPLICAZIONI RESISTENTI ALLE ALTE TEMPERATURE  
 - SILICONE FINO A +300°C  
 - COPOLIESTERE TERMOPLASTICO FINO A +160°C
- IDEALI PER L'USO SU FONDI ANTIADERENTI
- STERILIZZABILI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE
- PROGETTATE E SVILUPPATE DA PIAZZA
- TOTALMENTE PRODOTTE IN ITALIA



PIAZZA'S professional, plastic spatulas have special features that make them ideal for all kinds of food preparation. Sturdy and light at the same time and the great flexibility of the blade enables them to adapt perfectly to every type of angle.

- HANDLE IN COMPOSITE MATERIAL (POLYAMIDE AND GLASS FIBRE), RESISTANT UP TO +220°C / 428°F
- BLADES RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES  
 - SILICONE UP TO +300°C / 572°F  
 - THERMOPLASTIC COPOLYESTER UP TO +160°C / 320°F
- PERFECT FOR USE ON NON-STICK SURFACES
- CAN BE STERILISED AND ARE DISHWASHER FRIENDLY
- DESIGNED AND DEVELOPED BY PIAZZA
- ENTIRELY MANUFACTURED IN ITALY



**Spatola professionale "Vasetto" in plastica**



FINO A  
UP TO  
**+160°C**

Professional plastic spatula for jar	Cod.	L cm
	<b>285000</b>	25



FINO A  
UP TO  
**+160°C**

**Spatola professionale in plastica**

Professional plastic spatula	Cod.	L cm
	<b>285001</b>	25
	<b>285002</b>	35
	<b>285003</b>	45



**Spatola professionale applicazione in silicone**



FINO A  
UP TO  
**+300°C**

Professional spatula with silicone blade	Cod.	L cm
	<b>285012</b>	35





**Spatola taglia impasti in plastica**

Cutter for pies and fat	Cod.	L cm	Box
	<b>285112</b>	23	12



**Spatolina in plastica**

Scraper in polystyrene - trapezoidal shape	Cod.	L x W cm	Box
	<b>285129</b>	21,5 x 13	10



**Spatola in exoglas**

Spatula made of exoglas	Cod.	L cm	Box
	<b>285113</b>	25	6
	<b>285114</b>	30	6
	<b>285115</b>	35	6
	<b>285116</b>	40	6
	<b>285117</b>	45	6
	<b>285118</b>	50	6



**Spatolina in plastica**

Scraper in polystyrene - semicircle	Cod.	L x W cm	Box
	<b>285130</b>	19,5 x 15	10



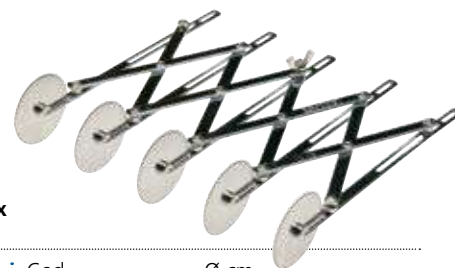
**Paletta da dolce**

Stainless steel cake peel	Cod.
	<b>285138</b>



**Set 7 spatole polipropilene**

Polypropylene spatulas - 7 pcs	Cod.	Box
	<b>285123</b>	10



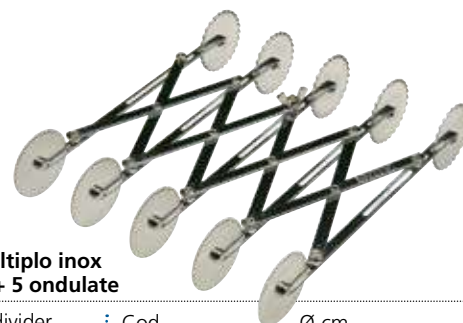
**Tagliapasta multiplo inox 5 rotelle lisce**

St. steel dough divider 5 plain wheels	Cod.	Ø cm
	<b>285216</b>	5,5



**Spatolina in plastica**

Scraper in polypropylene	Cod.	L x W cm	Box
	<b>285124</b>	14,5 x 9,5	10
	<b>285125</b>	12 x 8,5	10
	<b>285126</b>	14,5 x 9,5	10
	<b>285127</b>	12 x 9	10
	<b>285128</b>	15 x 11	10



**Tagliapasta multiplo inox 5 rotelle lisce + 5 ondulate**

St. steel dough divider 5 plain wheels + 5 serrated	Cod.	Ø cm
	<b>285217</b>	5,5





**Spatola angolare** Design by Michele Capuani

Angular spatula	Cod.	L cm
	<b>240010</b>	10
	<b>240022</b>	22
	<b>240026</b>	26
	<b>240030</b>	30
	<b>240036</b>	36



**Spatola angolare appuntita** Design by Michele Capuani

Tapered point angular spatula	Cod.	L cm
	<b>240011</b>	11



**Spatola diritta** Design by Michele Capuani

Spatula	Cod.	L cm
	<b>240112</b>	12
	<b>240115</b>	15
	<b>240120</b>	20
	<b>240122</b>	22
	<b>240126</b>	26
	<b>240130</b>	30
	<b>240136</b>	36



**Spatola triangolare** Design by Michele Capuani

Triangle spatula	Cod.	W x L cm
	<b>240208</b>	8 x 12
	<b>240210</b>	10 x 12
	<b>240212</b>	12 x 12



**Tagliapasta** Design by Michele Capuani

Dough cutter	Cod.	W x L cm
	<b>240600</b>	16 x 12



**Raschia** Design by Michele Capuani

Scraper	Cod.	W x L cm
	<b>240601</b>	12 x 9,5
	<b>240640</b>	15 x 7,5



**Raschia** Design by Michele Capuani

Scraper	Cod.	W x L cm
	<b>240700</b>	15 x 6



**Rotella liscia** Design by Michele Capuani

Wheel cutter - plain	Cod.	Ø cm
	<b>241106</b>	5,5
	<b>241110</b>	10



**Rotella ondulata inox, manico plastica**

Wheel fluted cutter - st. steel, plastic handle	Cod.	Ø cm
	<b>285219</b>	5,5







**Raschietto inox flessibile**

Flexible stainless steel desk cleaner

Cod.	L cm	Box
<b>285131</b>	12	6



**Rullo bucasfoglia in plastica**

Plastic roller with spikes

Cod.	L cm
<b>285301</b>	6,5
<b>285302</b>	12



**Rullo tagliapasta in plastica**

Plastic roller cutter

Cod.	L cm
<b>285303</b>	6,5



**Rullo losanghe in plastica**

Plastic lozenge cutter

Cod.	L cm
<b>285304</b>	6,5
<b>285305</b>	12



**Rullo girevole in legno**

Wooden rolling pin

Cod.	L cm	Ø cm
<b>285310</b>	65	10



**Rullo girevole in polietilene**

PE rolling pin

Cod.	L cm	Ø cm
<b>285311</b>	50	7



**Taglia croissant**

Croissant roller cutter

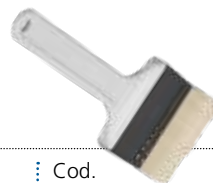
Cod.	L x W cm
<b>285312</b>	18 x 14



**Pennello**

Baker brush

Cod.	L cm	Box
<b>285401</b>	4	12



**Pennello**

Baker brush

Cod.	L cm	Box
<b>285402</b>	6	12



**Pennello pasticceria**

Pastry brush

Cod.	L cm	Box
<b>285405</b>	2	12
<b>285406</b>	2,5	12
<b>285409</b>	4	12
<b>285410</b>	5	12
<b>285411</b>	6	12
<b>285412</b>	8	12
<b>285413</b>	10	12



**Pennello pasticceria**

Pastry brush

Cod.	L cm	Box
<b>285415</b>	4	12



**Tagliapasta a cuore**

Cake cutter - heart

Cod. **285520**      Ø cm 6



**Set 10 tagliapasta assortiti in latta**

Tin pastry cutters - different shapes 10 pcs

Cod. **285521**      Ø cm 6



**Scatola 14 tagliapasta festonati in latta**

Different tin pastry cutters - serrated

Cod. **285522**      Ø cm 1,5 → 10



**Scatola 14 tagliapasta lisci in latta**

Different tin pastry cutters - plain

Cod. **285523**      Ø cm 2 → 11



**Set 6 tagliabiscotti a goccia in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - drop

Cod. **285524**



**Scatola 12 tagliapasta in latta, grandi**

Box of 12 pastry cutters in tin - big

Cod. **285525**



**Scatola 12 tagliapasta in latta, piccoli**

Box of 12 pastry cutters in tin - little

Cod. **285526**      L cm 1,5



**Scatola 6 tagliabiscotti a cuore in latta**

Box of 6 biscuit cutters in tin - heart

Cod. **285527**



**Scatola 6 tagliabiscotti a rosa in latta**

Box of 6 biscuit cutters in tin - rose

Cod. **285528**



**Scatola 6 tagliabiscotti a mezza luna in latta**

Box of 6 biscuit cutters in tin - half moon

Cod. **285530**



**Tagliabiscotti a pesce piccolo in latta**

Fish shaped biscuit cutter in tin - little

Cod. 285531 L x W cm 7,5 x 5



**Set 6 tagliabiscotti a trifoglio in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - shamrock

Cod. 285535



**Set 12 tagliabiscotti ad anello frastagliato in latta**

Set of 12 indented ring biscuit cutters in tin

Cod. 285532



**Set 6 tagliabiscotti a stella in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - star

Cod. 285536



**Set 6 tagliabiscotti a quadrato lisci in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - plain square

Cod. 285533



**Set 5 tagliabiscotti a quadrato festonati in latta**

Set of 5 biscuit cutters in tin - festooned square

Cod. 285537



**Set 6 tagliabiscotti ad esagono in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - hexagon

Cod. 285534



**Set 6 tagliabiscotti ovali in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - oval

Cod. 285538



**Tagliabiscotti forma gallo piccolo in latta**

Cockerel shaped biscuit cutter in tin - little

Cod. 285542 L x W cm 8 x 6



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

Pastry cutters in tin:  
alphabet (26 pcs.)

Cod.  
**285554**



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

Pastry cutters in tin:  
numbers (9 pcs.)

Cod.  
**285555**



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

Pastry cutters in tin:  
animals (10 pcs.)

Cod.  
**285556**



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

Pastry cutters in tin:  
vehicles (5 pcs.)

Cod.  
**285557**



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

Pastry cutters in tin:  
shapes (42 pcs.)

Cod.  
**285558**



**Tagliapasta cerchio liscio  
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin  
with handle, plain

Cod.  
**285563**

Ø cm    H cm  
6        3



**Tagliapasta cerchio festonato  
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin  
with handle, serrated

Cod.  
**285564**

Ø cm    H cm  
6        4



**Tagliapasta cerchio liscio  
in latta**

Round pastry cutter in tin  
with handle, plain

Cod.  
**285565**

Ø cm    H cm  
10       3



**Tagliapasta inox dentellata**

Stainless steel pastry  
cutter, serrated

Cod.  
**285569**

Ø cm  
12



**Tagliapasta inox liscia**

Stainless steel pastry  
cutter, plain

Cod.  
**285570**

Ø cm  
12



**Set 12 tagliapasta inox cerchio dentellato**

Pastry cutter ring, serrated (set of 12 pcs.)

Cod.	Ø cm
<b>285571</b>	3 → 14



**Set 9 tagliapasta praline inox**

Stainless steel praline cutters (set of 9 pcs.)

Cod.	L x W cm		
<b>285575</b>	3,5 x 2 - 2,5 x 2,5 - 4 x 2,6		
	3 x 1,5 - 3,5 x 3 - 4 x 2		
	2 x 2,3 - 3,5 x 1,8 - Ø2,6		



**Set 9 tagliapasta inox cuore dentellato**

Pastry cutter hearth, serrated (set of 9 pcs.)

Cod.	Ø cm
<b>285572</b>	6 → 14



**Set 4 tagliapasta assortiti in latta**

Set of 4 pcs. pastry cutter in tin

Cod.	L x W cm	H cm	Box
<b>285598</b>	8 x 6	3	6



**Set 12 tagliapasta inox cerchio liscio**

Pastry cutter ring, plain (set of 12 pcs.)

Cod.	Ø cm
<b>285573</b>	3 → 14



**Set 2 tagliapasta assortiti in latta**

Set of 2 pcs. pastry cutter in tin

Cod.	L x W cm	H cm	Box
<b>285599</b>	12 x 12	3	6



**Set 9 tagliapasta inox stella liscia**

Pastry cutter star, plain (set of 9 pcs.)

Cod.	Ø cm
<b>285574</b>	3,7 → 15





**Griglia tagliabiscotti cuori**

Sheet of cutters: hearts

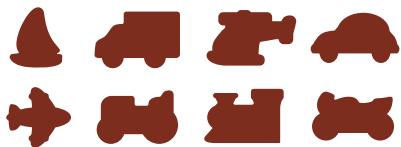
Cod.	L x W cm	H cm
<b>285600</b>	60 x 40	2



**Griglia tagliabiscotti mezzi di trasporto**

Sheet of cutters: vehicles

Cod.	L x W cm	H cm
<b>285601</b>	60 x 40	2



**Griglia tagliabiscotti strumenti musicali**

Sheet of cutters: musical instruments

Cod.	L x W cm	H cm
<b>285602</b>	60 x 40	2



**Contenitori per pasticcini**

Baking cases

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



**Sottotorta rotondi**

Round doyleys

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



**Sottotorta quadrati e rettangolari**

Square and rectangular doyleys

Cod.	L x W cm
<b>290202</b>	18 x 30
<b>290204</b>	20 x 40
<b>290205</b>	30 x 40
<b>290206</b>	36 x 46





**Busta per cuoco in carta**

Low forage hat	Cod.	H cm	Box
	<b>290300</b>	8,5	30



**Cappello da cuoco standard in carta**

Pleated hat - standard	Cod.	H cm	Box
	<b>290400</b>	21,6	10



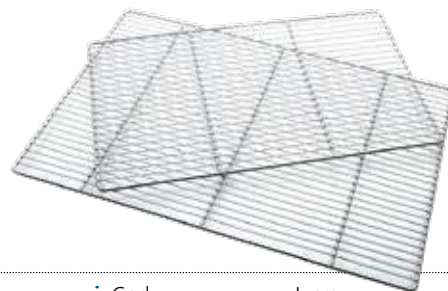
**Sessola in plastica**

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



**Misurino in plastica**

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



**Griglia inox**

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



**Griglia tonda cromata con piedini**

Cake cooling tray with feet	Cod.	Ø cm
	<b>291066</b>	36



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

Plastic long rolled cake mould - triangle & half circle	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>291201</b>	48 x 6,5 ▲	7
	<b>291202</b>	48 x 6,5 ◐	7
	<b>291204</b>	48 x 5 ◑	4



**Kit 2 stampi semifreddo rettangolari in plastica**

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



**Kit 2 stampi semifreddo quadrati in plastica**

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


**Stampo basso con tubo  
in alluminio**

Aluminium shallow mould with tube	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>291514</b>	14	5,1
	<b>291522</b>	22	6,9
	<b>291524</b>	24	7,6

Cod. 291514


**Stampo cassata  
in alluminio**

Aluminium cassata mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>291612</b>	12	10
	<b>291613</b>	13	10,7

Cod. 291613


**Stampo cassata conico  
in alluminio**

Aluminium conical cassata mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>291614</b>	10	10


**Stampo zuccotto  
in alluminio**

Aluminium 'Zuccotto' mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>291615</b>	23	10,5


**4** PEZZI/PIECES

**Stampo americano festonato con  
tubo in alluminio**

Aluminium 'Gugelhopf' mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>2917124</b>	12,5	5


**Stampo americano festonato  
con tubo in alluminio**

Aluminium american mould festooned with tube	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>291722</b>	22	12,5


**Stampo plumcake  
in alluminio**

Aluminium plumcake mould	Cod.	L x W cm
	<b>291826</b>	26 x 7,6


**Tortiera conica alta  
silverstone in alluminio  
antiaderente**

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

**12** PEZZI/PIECES

**Stampo tartelletta tondo  
dritto in alluminio antiaderente**

Canapé mould round straight in aluminium with non stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292070</b>	7	1,8

**12** PEZZI/PIECES

**Stampo tartelletta rettangolare  
dritto in alluminio antiaderente**

Canapé mould rectangular straight in aluminium with non stick coating	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>292195</b>	9 x 5,1	1,4





CONFEZIONE  
12  
PEZZI/PIECES

**Stampo barchetta  
in alluminio antiaderente**

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



**Stampo alto con tubo  
in alluminio**

Aluminium high holed conical shaped mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292720</b>	20	21



CONFEZIONE  
4  
PEZZI/PIECES



**Stampo conico festonato  
in alluminio**

Aluminium "Brioche" mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>2923134</b>	12	6



**Stampo margherita  
in alluminio**

Aluminium 'Daisy' mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292820</b>	20	8



**Stampo conico festonato alto  
in alluminio**

Aluminium "Brioche" mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292320</b>	20	8



**Stampo diamante  
in alluminio**

Aluminium 'Diamond' mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292920</b>	20	10



**Stampo conico festonato alto  
in alluminio**

Aluminium "Brioche" mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292413</b>	13	10



CONFEZIONE  
4  
PEZZI/PIECES



**Stampo conico ricamato  
in alluminio**

Aluminium shaped pudding mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>2930094</b>	9,5	7



**Stampo pan brioche  
in alluminio**

Aluminium Mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>292620</b>	20	21



CONFEZIONE  
4  
PEZZI/PIECES



**Stampo budino senza orlo  
conico in alluminio**

Aluminium conical shaped pudding mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>2931074</b>	7	4





**Stampo bombato ricamato in alluminio**

Aluminium shaped pudding mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2932094</b>	9,5	7




**Stampo bombato slabbrato in alluminio**

Aluminium chipped rim curved pudding mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2937094</b>	9	4




**Stampo budino s/orlo conico liscio in alluminio**

Aluminium plain bottom pudding mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2933084</b>	8	5




**Stampo plumcake in alluminio**

Aluminium plumcake mould

Cod.	L x W cm	H cm
<b>2981084</b>	9 x 6	4




**Stampo monodose festonato in alluminio**

Aluminium conical shaped mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2934084</b>	8	8




**Stampo bocconotto slabbrato in alluminio**

Aluminium chipped rim oval pastry mould

Cod.	L x W cm	H cm
<b>2938104</b>	10 x 7	2




**Stampo babà con orlo in alluminio**

Aluminium rimmed babà

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2935084</b>	8	9




**Stampo bocconotto basso in alluminio**

Aluminium low pastry mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2939064</b>	6	2




**Stampo budino senza orlo quadro in alluminio**

Aluminium square pudding mould

Cod.	L x W cm
<b>2936074</b>	7 x 7




**Stampo bocconotto alto in alluminio**

Aluminium high pastry mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2940074</b>	7	3,5





Photo by Depositphotos



### Set 2 tortiere coniche basse in alluminio

Set of 2 pcs aluminium low conical baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
<b>294398</b>	22 - 24	2,9
<b>294399</b>	26 - 28	2,9



### Tortiera fondo fiore in alluminio

Aluminium flower bottom baking-pan

Cod.	Ø cm	H cm
<b>294114</b>	14	3



### Set 2 tortiere coniche alte in alluminio

Set of 2 pcs aluminium high conical baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
<b>294498</b>	22 - 24	4,6
<b>294499</b>	26 - 28	4,6



### Set 6 stampini pasticceria in alluminio

Kit of 6 pcs aluminium pastry moulds

Cod.	L x W cm
<b>294299</b>	6,5 x 4,5



### Tortiera tonda alta festonata in alluminio

Aluminium shaped edge round high baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
<b>294525</b>	25	4



### Tortiera conica bassa in alluminio

Aluminium low conical baking-pan

Cod.	Ø cm	H cm
<b>294324</b>	24	2,9



### Tortiera tonda liscia bordo festonato in alluminio

Aluminium shaped edge round baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
<b>294624</b>	24	2,3







**Stampo plumcake in alluminio antiaderente**

Plumcake mould in aluminium with non stick coating

Cod.	L x W cm	H cm
<b>294926</b>	26 x 13	8



**Stampo madeleines multiplo antiaderente**

Non sticking multiple madeleines mould

Cod.	L x W cm	H cm
<b>295400</b>	36 x 17	2



**Stampo brioche piccolo coste grandi antiaderente**

Non sticking small brioche mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2951806</b>	8	3



**Set 4 stampini pasticceria antiaderente**

Kit of 4 pcs non sticking small pastry moulds

Cod.	H cm
<b>295500</b>	1,5



**Stampo brioche alto antiaderente**

Non sticking high fluted brioche mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2952806</b>	8	4



**Tortiera tonda bassa lamiera blu**

Blue steel low round baking-pan

Cod.	Ø cm	H cm	Box
<b>295601</b>	22	2,5	6
<b>295602</b>	24	2,5	6
<b>295603</b>	26	2,5	6



**Carta di 36 formine antiaderenti**

Non sticking small pastry moulds - 36 pcs

Cod.	H cm
<b>295800</b>	2



**Stampo ovale festonato antiaderente**

Non sticking oval shaped mould

Cod.	L x W cm	H cm
<b>2953104</b>	10 x 4	4



**Stampo per babà antiaderente**

Non sticking babà mould

Cod.	Ø cm	H cm
<b>2958014</b>	6	7



**Savarin bucata antiaderente**

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

**Millasson rotonda liscia antiaderente**

Non sticking millasson mould : Cod. Ø cm H cm  
**2958036** 9 2

**Savarin bucata antiaderente**

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

**Forma savarin con spirali antiaderente**

Non sticking "trois freres" ring mould : Cod. Ø cm H cm  
**296006** 22 5

**Charlotte antiaderente**

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

**Forma per torta manqué antiaderente**

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

**Diplomate/bavarois antiaderente**

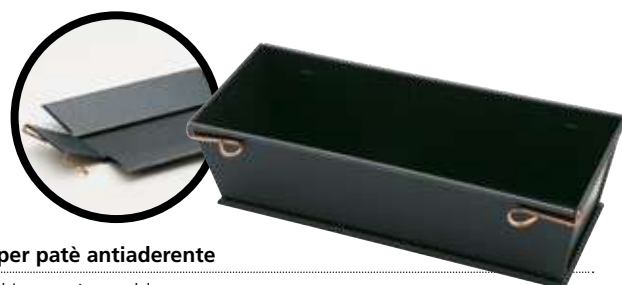
Non sticking bavarois : Cod. Ø cm H cm  
**296002** 18 9

**Forma per torta manqué antiaderente**

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

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

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

**Forma per patè antiaderente**

Non sticking paté mould : Cod. L x W cm H cm  
**296009** 27 x 14 8





**Forma tonda scanalata bassa antiaderente**

Non sticking round mould, fluted edges	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>296120</b>	20	3,5
	<b>296140</b>	28	3,5



**Vassoio in polistirene con coperchio in PETG trasparente**

Polystyrene tray with transparent PETG cover	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>297800</b>	60 x 40	6



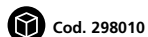
**Forma tonda scanalata bassa antiad. fondo mobile**

Non sticking round mould, fluted edges, loose bottom	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>296242</b>	30	3,5
	<b>296250</b>	32	3,5



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

Aluminium multiple cake stand - round	Cod.	Ø cm	Rip./Fl.
	<b>298009</b>	20-26-32	3
	<b>298010</b>	20-26-32-40	4



**Tartelette rotonda scanalata antiaderente**

Non sticking round fluted mould	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>29633012</b>	6	2,5



**Stampo decora crostate in plastica**

Plastic stencil for grating pastry	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>298019</b>	30	2



**Forma torta bordo scanalato antiaderente, fondo mobile**

Non sticking mould, fluted, loose bottom	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>296410</b>	23 x 23	2,5
	<b>296910</b>	35 x 11	2,5



**Stampo plumcake in alluminio**

Aluminium plumcake mould	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	<b>2981084</b>	9 x 6	4	3





**Forma torta bordo scanalato antiaderente, fondo mobile**

Non sticking mould, fluted, loose bottom	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>298110</b>	20,5 x 29	2,5



**Tortiera tonda bordo liscio in latta**

Tin plate round cake, loose bottom	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>298630</b>	28	3



**Alzata girevole in plastica per decorazione torte**

Revolving cake stand, plastic	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>298200</b>	32	11



**Imbuto colatore inox manico e supporto in plastica**

Automatic piston funnel - with plastic handle and stand	Cod.	Ø cm	Lt
	<b>305300</b>	20	0,9



**Spatola flessibile poliamide antiaderente**

Non sticking spatula	Cod.	L x W cm	Box
	<b>298210</b>	34 x 9	12



**Imbuto colatore inox comprensivo di supporto**

Stainless steel funnel strainer, support included	Cod.	Ø cm	Lt
	<b>305400</b>	20	1,5



Cod. 305400

**305410** ghiera/spare part



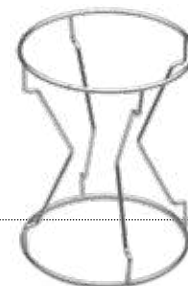
**Diplomate/bavarois ferro bianco**

Tin plate diplomate mould	Cod.	Ø cm	H cm	Box
	<b>298410</b>	16	9	3



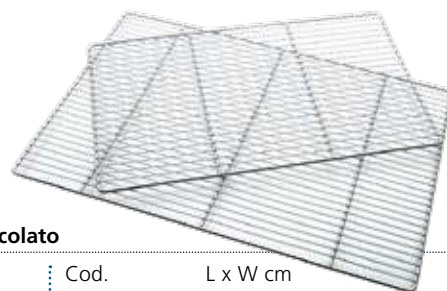
**Supporto per imbuto colatore**

Support for strainer filler	Cod.
	<b>305500</b>



**Forma tonda apribile ferro bianco con 2 fondi**

Tin plate springform mould with 2 bottoms	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>298550</b>	24	6

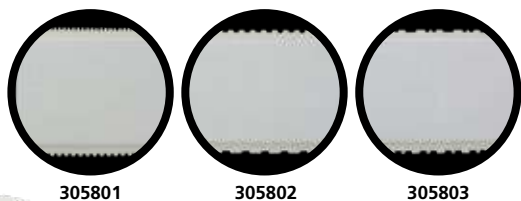


**Griglia per colatoio per decorazione cioccolato**

Flat rack for appliance to coat and to glaze	Cod.	L x W cm
	<b>291053</b>	53 x 32,5 GN 1/1
	<b>291060</b>	60 x 40
	<b>291065</b>	65 x 53 GN 2/1

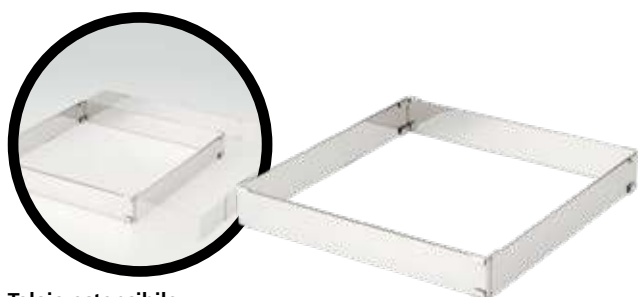






**Pettine per decorazioni in plastica**

Plastic comb for decoration	Cod.	L cm
	<b>305801</b>	70
	<b>305802</b>	70
	<b>305803</b>	70



**Telaio estensibile in acciaio inox**

Stainless steel extendable frame	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>306101</b>	30 x 30 → 57 x 56	4



**Telaio in plastica per stesura biscuit**

Plastic frame for biscuit	Cod.	L x W cm	H mm
	<b>306201</b>	60 x 40	3
	<b>306202</b>	60 x 40	4
	<b>306203</b>	60 x 40	5



**Spatola in plastica per biscuit**

Special plastic adjustable spatula for biscuit	Cod.	L cm	H cm
	<b>306300</b>	56	8



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



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



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



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



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



**Tappeto antiaderente per dolci - fiberlux**

Non-stick baking mat - fiberlux -

Cod.	L x W cm
<b>306400</b>	60 x 40



**Foglio pretagliato neutro**

Precut paper

Cod.	L x W cm
<b>306600</b>	60 x 40



**Nastro acetato neutro**

Ribbon for mousse

Cod.	L m	H cm	T μ
<b>309000</b>	305	4	90





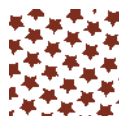
306808



306810



306811



306812



307106



307107



307108



307115



306814



306817



307121



307128



307129



307139



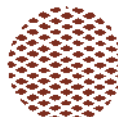
307140



307144



307148



307149



307150



**Mascherina in plastica per decorazione torta**

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

**Griglia in plastica per decorazione biscuit**

Plastic grill for decorated biscuit	Cod.	L x W cm
	306808	60 x 40
	306810	60 x 40
	306811	60 x 40
	306812	60 x 40
	306814	60 x 40
	306817	60 x 40



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

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



**SOLLEVARE CON DELICATEZZA LA GRIGLIA, LA VOSTRA DECORAZIONE È PRONTA PER ESSERE POSTA NEL CONGELATORE**

GENTLY RAISE THE GRILLE. YOUR DECORATION IS READY TO BE PLACED IN THE FREEZER



**Mascherina in plastica per decorazione krapfen**

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



**Serie 10 mascherine stencil per cappuccino**

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



**Alzata per dolci**

Cake stand	Cod.	Ø cm	H cm
	420424	24	9



**Espositore per torta**

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





**Anello inox tondo**

Stainless steel tart ring	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>701210</b>	10	2
	<b>701212</b>	12	2
	<b>701214</b>	14	2
	<b>701218</b>	18	2
	<b>701220</b>	20	2
	<b>701222</b>	22	2
	<b>701226</b>	26	2
	<b>701228</b>	28	2
	<b>701230</b>	30	2



**Vassoio da vetrina oxalizzato**

Display tray, oxalized aluminium	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	<b>705014</b>	14,5 x 23	1,5	3
	<b>705018</b>	18 x 30	1,5	3
	<b>705022</b>	22,5 x 30	1,5	3
	<b>705024</b>	24,5 x 37,5	1,5	3



**Fagioli di ceramica per cottura base torta**

Baking beans	Cod.
	<b>701300</b>



**Vassoio da vetrina anodizzato**

Display tray, anodized aluminium gold	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	<b>705114</b>	14,5 x 23	1,5	3
	<b>705118</b>	18 x 30	1,5	3
	<b>705122</b>	22,5 x 30	1,5	3
	<b>705124</b>	24,5 x 37,5	1,5	3



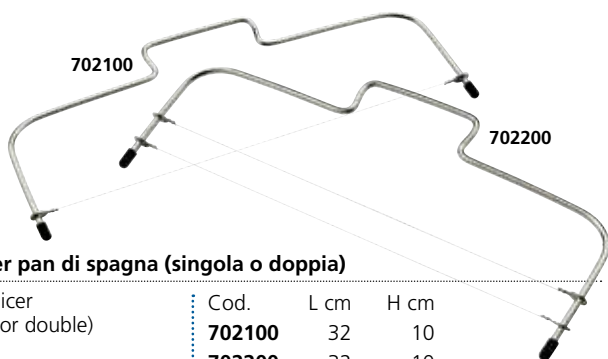
**Anello inox tondo**

Stainless steel mousse ring	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>701410</b>	10	4
	<b>701412</b>	12	4
	<b>701414</b>	14	4
	<b>701418</b>	18	4
	<b>701420</b>	20	4
	<b>701422</b>	22	4
	<b>701426</b>	26	4
	<b>701428</b>	28	4
	<b>701430</b>	30	4



**Quadrato inox**

Stainless steel square	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>705418</b>	18 x 18	4
	<b>705420</b>	20 x 20	4
	<b>705422</b>	22 x 22	4
	<b>705424</b>	24 x 24	4
	<b>705426</b>	26 x 26	4
	<b>705428</b>	28 x 28	4



**Lira per pan di spagna (singola o doppia)**

Cake slicer (single or double)	Cod.	L cm	H cm
	<b>702100</b>	32	10
	<b>702200</b>	32	10





# TAVOLA

## TABLEWARE

<b>LINEE POSATERIA</b> CUTLERY LINES	142
<b>POSATERIA SPECIALE</b> SPECIAL CUTLERY	146
<b>COMPLEMENTI TAVOLA</b> TABLE COMPLEMENTS	148
<b>VASSOI</b> TRAYS	152
<b>ACCESSORI TAVOLA</b> TABLE ACCESSORIES	154
<b>CESTINI</b> BASKETS	156
<b>MESTOLAME</b> LADLE LINE	157



310001



310002



310003



310004



310021



310022



310023



310031



310033



310034

# Parigi



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



IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI  
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES





310101



310121



310131



310102



310122



310133



310103



310123



310134



310104



310124



310150

# Vienna

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



IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI  
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES



310201



310202



310203



310204



310205



310207



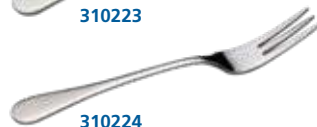
310221



310222



310223



310224



310231



310233



310234



310235



310236



310250



310251



310252



310253



310254



310255

# Roma



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



IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI  
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES



310301



310302



310303



310304



310321



310322



310323



310324



310331



310333



310334



310335



310336



310350



310351



310352

# Copenhagen

Design by Michele Capuani

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



CONFEZIONE  
12  
PEZZI

IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI  
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES

**Pala per torta a coltello unipezzo**

Decorated pie server	Cod.	L cm
	<b>320000</b>	31

**Pala per torta unipezzo**

Decorated pie server	Cod.	L cm
	<b>320200</b>	30

**Pala per torta a lama dentellata unipezzo**

Serrated decorated pie server	Cod.	L cm
	<b>320300</b>	30

**Pala per torta unipezzo**

Pie server	Cod.	L cm
	<b>320400</b>	31

**Pala per torta triangolare manico bianco**

Pie server white handle	Cod.	L cm
	<b>3205001</b>	25

**Pala per torta triangolare**

Pie server	Cod.	L cm
	<b>320600</b>	25

**Pala per pasta al forno**

Gratin server	Cod.	L cm
	<b>320800</b>	29
	<b>3208001</b>	29



Cod. 3208001



**Cucchiaine per servire**

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



**Forchetta per ostrica**

Oyster fork	Cod.	L cm
	<b>321500</b>	15



**Posate per insalata**

Salad servers	Cod.	L cm
	<b>3211001</b>	27,5



**Forchetta scavino per aragosta**

Lobster pick	Cod.	L cm
	<b>321600</b>	20



**Mestolino per sugo, tipo normale**

Sauce ladle	Cod.	L cm
	<b>321200</b>	16



**Pinza per aragosta**

Lobster pincer	Cod.	L cm
	<b>321700</b>	18,5
	<b>3217001</b>	18,5



Cod. 3217001



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

Sauce ladle fat separator	Cod.	L cm
	<b>321201</b>	16



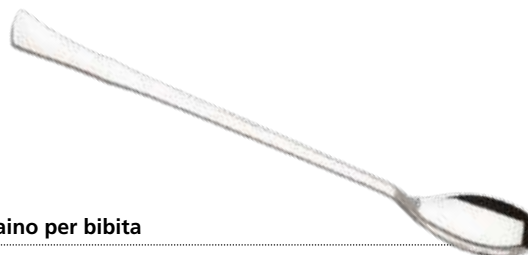
**Cucchiaino per marmellata**

Jam spoon	Cod.	L cm
	<b>321800</b>	19



**Forchettina per lumache**

Snail fork	Cod.	L cm
	<b>321400</b>	14



**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon	Cod.	L cm
	<b>321900</b>	20



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

Condiment set 5 pcs - wire handle

Cod. **330000**



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

Condiment set 4 pcs - wire handle

Cod. **330100**



**Servizio olio e aceto in filo**

Oil & vinegar set 2 pcs - wire handle

Cod. **330200**



**Servizio per sale e pepe in filo**

Salt & pepper set 2 pcs - wire handle

Cod. **330300**



**Servizio per sale, pepe, stecchi in filo**

Salt/pepper/toothpick set - wire handle

Cod. **330400**



**Formaggiera in filo**

Parmesan cheese cellar

Cod. **330500**



**Tappi olio, aceto, spargisale, spargipepe**

Oil, vinegar, salt and pepper caps

Cod. **330700**  
**330800**  
**330900**



Box  
4  
4  
4

**Portastecchi**

Toothpick holder

Cod. **331100**



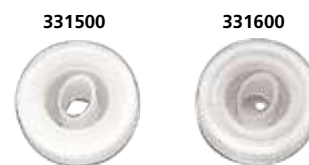
**Vetro formaggiera, vetro olio e aceto, vetro sale e pepe**

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

Cod. **331200**  
**331300**  
**331400**



Box  
6  
6  
12



**Tappo versatore aceto e olio**

Vinegar and oil pourer

Cod. **331500**  
**331600**



Box  
4  
4



**Cestino liscio quadrato**

Plain basket

Cod.	L x W cm
<b>340018</b>	18 x 18
<b>340023</b>	23 x 23



**Cestino traforato quadrato**

Open-worked basket

Cod.	L x W cm
<b>340118</b>	18 x 18
<b>340123</b>	23 x 23



**Cestino liscio rettangolare**

Plain basket

Cod.	L x W cm
<b>340224</b>	24 x 18
<b>340227</b>	27 x 20



**Cestino traforato rettangolare**

Open-worked basket

Cod.	L x W cm
<b>340324</b>	24 x 18
<b>340327</b>	27 x 20



**Cestino per servire**

Basket

Cod.	L x W cm
<b>340530</b>	30 x 17



**Sottopiatto**

Under plate

Cod.	Ø cm
<b>340630</b>	30



**Insalatiera - bacinella**

Bowl

Cod.	Ø cm
<b>340713</b>	13
<b>340719</b>	19
<b>340723</b>	23



**Insalatiera - bacinella**

Bowl

Cod.	Ø cm
<b>340912</b>	12,5
<b>340917</b>	17
<b>340919</b>	19
<b>340921</b>	21





**Legumiera**

Vegetable dish

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



**Zuppiera**

Soup-tureen

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



**Coperchio per legumiera e zuppiera**

Lid for vegetable dish and soup-tureen

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



**Salsiera**

Sauce-boat

Cod.	cl
341915	15
341925	25
341935	35
341950	50



**Piatto da portata ovale con bordo**

Oval serving plate

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



**Piatto tondo**

Round dish

Cod.	Ø cm
350354	54



**Piatto da portata tondo con bordo**

Round dish

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



**Salsiera con separatore grasso/magro**

Sauce-boat fat separator

Cod.	cl
342015	15







### Piatto da portata ovale con bordo

Oval serving plate

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



### Teglia ovale per gratin per servire

Serving dish

Cod.	L x W cm	H cm
<b>350838</b>	38 x 22,5	5,5
<b>350843</b>	43 x 25,5	6
<b>350848</b>	48 x 27	6,5
<b>350855</b>	55 x 30,5	6,5



### Campana per piatto da portata ovale

Plate cover

Cod.	L x W cm	H cm
<b>350954</b>	54 x 33	11
<b>350959</b>	59 x 36	11



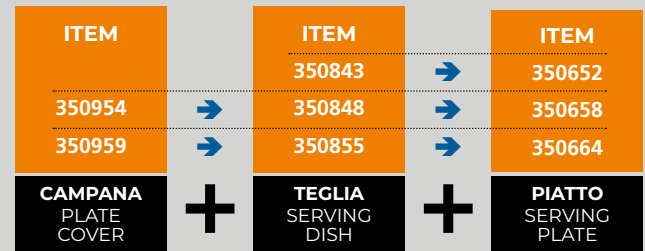
### Mestolino ovale per salsa

Oval sauce ladle

Cod.
<b>430600</b>



## COMPOSIZIONE DEL SET SET COMPOSITION





**Piatto da pesce con bordo**

Fish dish	Cod.	L x W cm
	<b>351040</b>	40 x 20
	<b>351055</b>	55 x 24



**Vassoio rettangolare per bar in acciaio**

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



**Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie**

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



**Vassoio ovale per bar in acciaio**

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



**Vassoio rettangolare laminato antiscivolo**

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



**Vassoio rettangolare laminato**

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



**Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo**

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



**Vassoio trapezoidale laminato**

Trapezoidal laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	<b>362501</b>	36 x 52	12



**Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo**

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





**Vassoio ovale laminato antiscivolo**

Oval laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>363000</b>	27 x 38	12
	<b>363100</b>	20 x 26,5	12



**Vassoio rotondo laminato antiscivolo**

Round laminated tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	<b>363500</b>	43	12
	<b>363600</b>	38	12
	<b>363700</b>	32	12



**Vassoio rettangolare KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>364000</b>	37 x 53 EN	12
	<b>364100</b>	32,5 x 53 GN 1/1	12



**Vassoio ovale KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>365000</b>	21 x 29	12



**Vassoio rotondo KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	<b>365500</b>	36	12



**Vassoio rettangolare Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>366001</b>	37 x 53 EN	12
	<b>366101</b>	32,5 x 53 GN 1/1	12
	<b>366201</b>	36 x 46	12
	<b>366301</b>	33 x 43	12
	<b>366401</b>	20 x 28	12
	<b>366501</b>	26,5 x 32,5 GN 1/2	12



**Vassoio ovale Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>367001</b>	21 x 29	12
	<b>367101</b>	20 x 26,5	12
	<b>367301</b>	44 x 58	12



**Vassoio rotondo Rubberform antiscivolo**

Round Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	<b>367501</b>	43	12
	<b>367601</b>	38	12
	<b>367701</b>	32	12



**Vassoio rettangolare in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	<b>368000</b>	37 x 53 EN	12
	<b>368100</b>	32,5 x 53 GN 1/1	12
	<b>368200</b>	36 x 46	12
	<b>368300</b>	26,5 x 32,5 GN 1/2	12



**Vassoio ovale in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	<b>368500</b>	21 x 29	12





**Tegamino per uova**

Egg frying pan

Cod. **370019**      Ø cm 19



**Raccogliatrice**

Crumb sweeper

Cod. **370700**



**Piatto per lumache 6 posti**

Snail dish - six holes

Cod. **370100**



**Raccogliatrice**

Crumb sweeper

Cod. **370800**



**Piatto per lumache 6 posti**

Snail dish - six holes

Cod. **370200**



**Accessorio per piatti set 4 pezzi**

Fish-bone tray - set 4 pcs.

Cod. **370900**



**Piatto per lumache 12 posti**

Snail dish - six holes

Cod. **370300**



**Portauova**

Egg cup

Cod. **371000**



**Portastecchi**

Tooth-pick holder

Cod. **370600**



**Portauova**

Egg cup

Cod. **371100**



**Tagliatartufi inox classico  
lama diritta**

Truffle-slicer, stainless steel  
plain blade - classic

Cod. **375100**



**Tagliatartufi inox manico  
ulivo lama ondulata**

Truffle-slicer, stainless steel  
corrugated blade,  
olive handle

Cod. **375500**



**Liquido riscaldante per chafing dish**

Heating liquid  
for chafing dish

Cod. **410601**

Note  
6 ore / 6 hours



**Ricambio per porta alcool solido**

Fuel holder

Cod. **410650**



**Riscaldatore elettrico  
per chafing dish**

Electric heater  
for chafing dish

Cod. **410700**

L x W cm  
30 x 20



**Riscaldatore elettrico  
per chafing dish con termostato**

Electric heater with  
thermostat for chafing dish

Cod. **410705**

L x W cm  
30 x 20



**Conchiglia in plastica**

Plastic shell

Cod. **411701**  
**411702**

Col. cl  
○ 490  
● 490



**Terrina rotonda  
in policarbonato**

Round polycarbonate  
bowl

Cod. **411801**  
**411802**  
**411803**  
**411804**

Ø cm cl Box  
20 200 12  
25 300 12  
30 500 12  
38 1000 4





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

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

Cod.	Ø cm	H cm
<b>425600</b>		



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

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

Cod.	Ø cm	H cm
<b>425601</b>	48	13



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

Rectangular buffet basket, st. steel structure, poly rattan weave, washable

Cod.	L x W cm	H cm
<b>425701</b>	36 x 57	13



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

Square buffet basket in polypropylene, washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
<b>428000</b>	50 x 52	14-24	6



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

Round buffet basket in polypropylene with handles, washable

Cod.	Ø cm	H cm	Box
<b>428200</b>	42	19	6



**Cestino portapane rotondo in polipropilene, lavabile**

Round bread basket in polypropylene, washable

Cod.	Ø cm	H cm	Box
<b>428300</b>	23	8	12



**Cestino portapane ovale in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in polypropylene, washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
<b>428400</b>	25 x 17	8,5	12



**Cestino portapane ovale in polipropilene, lavabile**

Oval bread basket in polypropylene, washable

Cod.	L x W cm	H cm	Box
<b>428600</b>	28 x 16	8	12



**Ciotola vetro**

Glass bowl

Cod.	Ø cm
<b>456400</b>	23
<b>456402</b>	Coperchio 2 parti/Opening lid



**Cucchiaine**

Basting spoon

Cod.  
**431900****Asta appendimestoli**

Hanging bar

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

Ladle wire handle

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

Skimmer wire handle

Cod.  
**432400** Ø cm  
11**Paletta rettangolare manico filo**

Rectang. lifter wire handle

Cod.  
**432500** L x W cm  
7,5 x 9,5**Forchettone manico filo**

Meat fork wire handle

Cod.  
**432600****Cucchiaine manico filo**

Basting spoon wire handle

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

Mesh skimmer wire handle

Cod.  
**432800** Ø cm  
12





# BAR

<b>MOLLE BAR - TAPPI VERSATORI</b> BAR TONGS - POURERS	160
<b>VASSOI BAR</b> BAR TRAYS	164
<b>CAFFETTERIA - GELATERIA</b> COFFEE AND TEA POTS - ICE CREAM SHOP	166
<b>SHAKER, COLINI, MIXING GLASS</b> SHAKERS, STRAINERS, MIXING GLASSES	172
<b>JIGGERS</b>	176
<b>MUGS</b>	178
<b>ACCESSORI BAR</b> BAR ACCESSORIES	180
<b>PESTELLI E CANNUCCE</b> PESTLES AND STRAWS	196
<b>APPARECCHI ELETTRICI</b> ELECTRICAL APPLIANCES	198



**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>010400</b>	18	12



**Molla frutta**

Design by Michele Capuani

Fruit tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014500</b>	30	12
	<b>014515</b>	15	12
	<b>014523</b>	23,5	12



**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>011100</b>	20	12



**Molla frutta 40°**

Design by Michele Capuani

40° fruit tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>014600</b>	30	12
	<b>014615</b>	15	12
	<b>014623</b>	23,5	12



**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>011500</b>	16	12



**Molla frutta in nylon & fiberglass**

Design by Michele Capuani

Nylon & fiberglass fruit tongs	Cod.	L cm	Box
	<b>01833000</b>	30	12





ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Design-Pourer**

Design-Pourer silicone gear Cod. **050800**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Tech-Pourer**

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0509004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Tech-Pourer**

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0510004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Tech-Pourer**

Tech-Pourer silicone gear Cod. **0511004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Soft-Pourer**

Pourer Soft-Pourer Cod. **0512004**



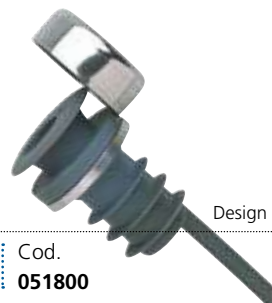
ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore con  
silicone Soft-Pourer**

Pourer Soft-Pourer Cod. **0513004**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



Design by Marco Valente

**Tappo versatore  
per vino con chiusura**

Closable wine-pouring stopper Cod. **051800** Box 18



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore dosatore  
in acciaio inox**

Measuring stainless steel pourer Cod. **05321012**



ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 17,5 > 18



**Tappo versatore dosatore  
inox con chiusura**

Measuring stainless steel pourer with lid Cod. **05325012**



**BPour, tester per dosaggi**

BPour, pour check Cod. **053290** Ø cm 10,5 H cm 16,5





Cod. 0533002



Cod. 0533006

ADATTO A  
SUITABLE FOR  
Ø mm 18,5 > 21**Tappo versatore SteadySpout 2.0**

SteadySpout 2.0 pourer

Cod.

**0533002**

Cod. 0533006

**0533006**

# STEADYSPOUT<sup>2.0</sup>

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

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

**INALTERABILE**

La speciale plastica dotata di "memoria" torna alla forma originale con un passaggio in lavastoviglie.

**ROBUSTO**

Composto da 2 soli pezzi invece che 4.

Più solido e più resistente all'usura.

Maggiore durata nel tempo rispetto ai diretti concorrenti.

**PRECISO**

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

**UNIVERSALE**

Disegno e materiale delle lamelle offrono massima presa e inserimento/disinserimento facile e veloce. Il doppio modulo di diametro lo rende adatto a bottiglie con collo da Ø18 a Ø21,5 mm.

**BREVETTATO**

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

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

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

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

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

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

**NEVER CHANGES**

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

**STURDY**

Composed of only 2 pieces rather than 4.

Sturdier and more resistant to wear and tear.

Longer duration compared to the other competitors.

**ACCURATE**

Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake. No spills either at the start or end of the pouring.

Perfect for the jumping technique.

**UNIVERSAL**

Design and material of the reed valves offer maximum grip and an easy and fast plugging/unplugging.

The double diameter module makes it suitable for bottles with necks of diameters from Ø18 to Ø21.5 mm.

**PATENTED**

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



FEEL THE BEAT  
MIX THE DRINKS



SCOPRI COME  
LO PRODUCIAMO  
DISCOVER HOW  
WE MANUFACTURE IT



**Tappo versatore metrico**

Metric pourer	Cod.	ml	Col.
	<b>0540153</b>	15	●
	<b>0540203</b>	20	●
	<b>0540253</b>	25	●
	<b>0540303</b>	30	●
	<b>0540353</b>	35	●
	<b>0540403</b>	40	●
	<b>0540503</b>	50	○



**Riga limone**

Lemon grater	Cod.	L cm
	<b>163400</b>	14



**Decora limone**

Lemon decorator	Cod.	L cm
	<b>163500</b>	14,5



**Sbuccia arancia**

Orange peeler	Cod.	L cm
	<b>163700</b>	14,5



**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon	Cod.	L cm	T mm	Box
	<b>310207</b>	20	3	12



**Scavino 2 coppe**

Melon baller-double	Cod.	L cm
	<b>164100</b>	16,5



**Scavino 1 coppa**

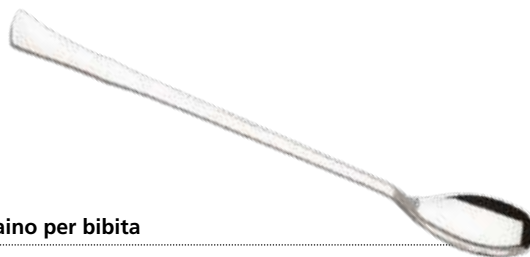
Melon baller	Cod.	L cm
	<b>164200</b>	13



**Set decorazione cocktail - 7 pezzi**

Cocktail decoration set 7 pieces	Cod.
	<b>8151-9100G7001</b>

-  **COLTELLO**  
KNIFE
-  **LEVATORSOLO**  
APPLE CORER
-  **SBUCCIA ARANCIA**  
ORANGE PEELER
-  **RIGA LIMONE**  
LEMON GRATER
-  **SCAVINO MELONE**  
MELON BALLER
-  **DECORA LIMONE**  
LEMON DECORATOR
-  **COLTELLO PER PELARE**  
PEELING KNIFE



**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon	Cod.	L cm	Box
	<b>321900</b>	20	6





**Vassoio rettangolare per bar in acciaio**

Rectangular steel bar tray

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



**Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie**

Rectangular steel bar tray with handles

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



**Vassoio ovale per bar in acciaio**

Oval steel bar tray

Cod.	L x W cm
<b>360419</b>	19 x 14
<b>360423</b>	23 x 18
<b>360426</b>	26 x 20



**Vassoio rettangolare laminato antiscivolo**

Rectangular laminated tray with non slip treatment

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



**Vassoio rettangolare laminato**

Rectangular laminated tray

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



**Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo**

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
<b>362500</b>	36 x 52	12



**Vassoio trapezoidale laminato**

Trapezoidal laminated tray

Cod.	L x W cm	Box
<b>362501</b>	36 x 52	12



**Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo**

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
<b>362600</b>	33 x 47	12





**Vassoio ovale laminato antiscivolo**

Oval laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>363000</b>	27 x 38	12
	<b>363100</b>	20 x 26,5	12



**Vassoio rotondo laminato antiscivolo**

Round laminated tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	<b>363500</b>	43	12
	<b>363600</b>	38	12
	<b>363700</b>	32	12



**Vassoio rettangolare KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>364000</b>	37 x 53 EN	12
	<b>364100</b>	32,5 x 53 GN 1/1	12



**Vassoio ovale KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>365000</b>	21 x 29	12



**Vassoio rotondo KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	<b>365500</b>	36	12



**Vassoio rettangolare Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>366001</b>	37 x 53 EN	12
	<b>366101</b>	32,5 x 53 GN 1/1	12
	<b>366201</b>	36 x 46	12
	<b>366301</b>	33 x 43	12
	<b>366401</b>	20 x 28	12
	<b>366501</b>	26,5 x 32,5 GN 1/2	12



**Vassoio ovale Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	<b>367001</b>	21 x 29	12
	<b>367101</b>	20 x 26,5	12
	<b>367301</b>	44 x 58	12



**Vassoio rotondo Rubberform antiscivolo**

Round Rubberform tray with non slip treatment	Cod.	Ø cm	Box
	<b>367501</b>	43	12
	<b>367601</b>	38	12
	<b>367701</b>	32	12



**Vassoio rettangolare in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	<b>368000</b>	37 x 53 EN	12
	<b>368100</b>	32,5 x 53 GN 1/1	12
	<b>368200</b>	36 x 46	12
	<b>368300</b>	26,5 x 32,5 GN 1/2	12



**Vassoio ovale in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray in polyester	Cod.	L x W cm	Box
	<b>368500</b>	21 x 29	12





**Cremiera**

Design by Michele Capuani

Cream jug

Cod.	ml
<b>460000</b>	50



**Spargicacao**

Cocoa sprinkler

Cod.	H cm
<b>470500</b>	9



**Lattiera**

Design by Michele Capuani

Milk jug

Cod.	ml
<b>460101</b>	150
<b>460103</b>	250
<b>460106</b>	500
<b>460109</b>	750
<b>460112</b>	1000



**Teiera**

Design by Michele Capuani

Teapot

Cod.	ml
<b>460301</b>	150
<b>460304</b>	500
<b>460306</b>	750



**Caffettiera**

Design by Michele Capuani

Coffee jug

Cod.	ml
<b>460203</b>	250
<b>460206</b>	500
<b>460212</b>	1000



**Lattiera**

Milk jug

Cod.	ml
<b>460503</b>	250
<b>460504</b>	350
<b>460506</b>	500
<b>460509</b>	750
<b>460512</b>	1000












**Coppa per punch e sangria**

Punch bowl	Cod.	Ø cm	cl
	<b>420800</b>	32	700



**Tazza per punch, bicchiere e tazza in vetro Jena**

Punch & tea cup, glass and cup (Jena)	Cod.	cl	Box
	<b>421100</b>	16	6
	<b>421200</b>	22	6
	<b>421300</b>	16	6



**Mestolino per ciliegie**

Cherry ladle	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>430900</b>	4	23



**Mestolino per ciliegie con fori**

Cherry ladle with holes	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>431000</b>	4	23



**Mestolino per ciliegie manico lungo**

Cherry ladle	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>431100</b>	4	28



**Mestolino per ciliegie**

Cherry ladle	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>431200</b>	4	21,5



**Mestolino per ciliegie con fori**

Cherry ladle with holes	Cod.	Ø cm	L cm
	<b>431300</b>	4	21,5



**Spremiagrumi**

Citrus juicer



Cod.	Ø cm	cl
<b>470700</b>	13	50



**Cucchiaio per cocktail**

Cocktail spoon



Cod.	L cm
<b>471200</b>	15



**Jigger**

Double jigger



Cod.	ml
<b>470812</b>	scaled 20-30-50
<b>470813</b>	30 x 60
<b>470823</b>	30 x 90
	60 x 90



**Cucchiaino per bibita triangolare**

Triangular long drink spoon



Cod.	L cm
<b>4715246</b>	24



**Colino per cocktail**

Cocktail strainer



Cod.	L cm
<b>470900</b>	16



**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon



Cod.	L cm
<b>4716006</b>	24



**Agitatore**

Stirring spoon



Cod.	L cm
<b>471000</b>	24



**Spremiagitatore**

Tonic stamper



Cod.	L cm
<b>4719006</b>	24



**Cucchiaio per ghiaccio**

Ice spoon



Cod.	L cm
<b>471100</b>	24



**Forchettina bidente**

Pickle fork



Cod. 4720006

Cod.	L cm	Box
<b>472000</b>	12,5	12
<b>4720006</b>	12,5	



**Portacucchiaini**

Moka spoon holder

Cod.	Ø cm	H cm
<b>472100</b>	7	8



**Sbuccialimone manico bianco**

Lemon peeler

Cod.	L cm
<b>472600</b>	14



**Vaschetta lavaggio dosatori gelato**

Rinsing basin

Cod.	Ø cm	H cm
<b>472200</b>	8,5	11



**Levacapsule**

Bottle-opener

Cod.	L cm
<b>472700</b>	14



**Copribottiglia conico**

Bottle cap

Cod.
<b>4723002</b>



**Spremilimone**

Lemon slice squeezer

Cod.
<b>4728002</b>



**Fermatovaglia**

Table-cloth fixer

Cod.	Box
<b>472500</b>	12



**Spremilimone**

Lemon slice squeezer

Cod.
<b>4729002</b>





**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder      Cod.      L x W cm  
 473000      13,5 x 7



**Posacenere**

Ash-tray      Cod.      L x W cm  
 473500      9 x 9



**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder      Cod.      L x W cm  
 473100      13,5 x 7



**Coppa per gelato e macedonia**

Fruit-salad cup      Cod.      Ø cm  
 473600      11



**Portatovaglioli con base teak**

Napkin stand      Cod.      L x W cm  
 473200      14 x 8



**Sottocoppa per gelato**

Ice-cream saucer      Cod.      Ø cm  
 474100      12,5



**Cuocithé a cucchiaino**

Spoon tea infuser      Cod.      L cm  
 473300      15



**Sottobicchiere**

Coaster      Cod.      Ø cm  
 474209      9  
 474210      10



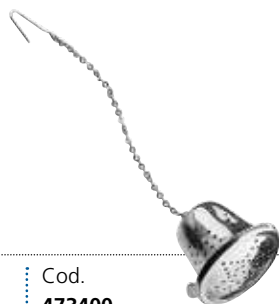
Cod. 474213



Cod. 4742132

**Cuocithé a campana**

Bell tea boiler      Cod.      L cm  
 473400



**Sottobottiglia**

Coaster      Cod.      Ø cm  
 474213      13  
 4742132      13



Cod. 4742132



**Boston shaker in acciaio**

Stainless steel boston shaker	Cod.	Col.	ml
	<b>474690</b>	○	900
	<b>474700</b>	●	900
	<b>474703</b>	●	900
	<b>474711</b>	●	900



**Boston shaker in acciaio**

Stainless steel boston shaker	Cod.	Col.	ml
	<b>474701</b>	●	900
	<b>474707</b>	●	900
	<b>474790</b>	○	900



**Boston shaker in acciaio colorato**

Coloured stainless steel boston shaker	Cod.	Col.	ml
	<b>474750</b>	●	900
	<b>474753</b>	●	900
	<b>474754</b>	●	900
	<b>474756</b>	●	900
	<b>474757</b>	●	900
	<b>474762</b>	○	900
	<b>474763</b>	●	900
	<b>474764</b>	●	900



**Boston shaker in acciaio**

Stainless steel boston shaker	Cod.	ml
	<b>474850</b>	500



**Boston shaker in acciaio a due pezzi**

2-parts stainless steel boston shaker	Cod.
	<b>474890</b>





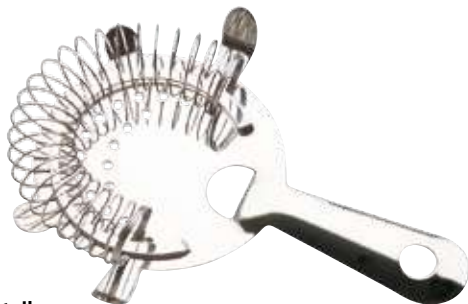
**Colino per cocktail**

Cocktail strainer      Cod.      L cm  
 470900      16



**Bicchiere vetro per boston shaker**

Glass for boston shaker      Cod.      ml      Box  
 474900      474      6



**Colino per cocktail**

Cocktail strainer      Cod.      ml  
 475600      414



**Bicchiere vetro per boston shaker temperato**

Tempered glass for boston shaker      Cod.      ml      Box  
 474901      414      6



**Colino per cocktail in acciaio con manico vuoto**

Steel cocktail strainer with hollow handle      Cod.      ml  
 475601      414



**Bicchiere vetro per boston shaker graduato**

Scaled glass for boston shaker      Cod.      ml      Box  
 474902      474      6



**Colino per cocktail in acciaio color grafite**

Black steel cocktail strainer      Cod.      ml  
 475605      414



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

"Beverage" glass for boston shaker      Cod.      ml      Box  
 474904      414      6




**Japmixing glass  
con beccuccio**

Japmixing glass with lip

Cod.	ml
<b>474906</b>	650


**Mixing glass double wall  
in acciaio con beccuccio**

 Stainless steel double wall  
mixing glass with lip

Cod.	ml
<b>474910</b>	535


**Bicchieri Juice  
per cocktail**

Juice cocktail glass

Cod.	ml	Box
<b>474915</b>	421	12



474916



474920

**Bicchieri High Ball  
per cocktail**

High Ball cocktail glasses

Cod.	ml	Box
<b>474916</b>	361	12
<b>474920</b>	361	12



474917

474918

474919

**Bicchieri Rocks,  
Shooter e Shot Rocks  
per cocktail**

 Rocks. Shooter and Shot  
Rocks cocktail glasses

Cod.	ml	Box
<b>474917</b>	269	12
<b>474918</b>	137	12
<b>474919</b>	37	12


**Shaker a 2 pezzi lucido**

2-parts polished shaker

Cod.	ml
<b>475055</b>	550







**Shaker a 2 pezzi in acciaio**

2-parts steel shaker

Cod. **475060** ml 600



**Shaker a 2 pezzi in acciaio ramato**

2-parts copper plated shaker

Cod. **475160** ml 600



**Shaker a 2 pezzi satinato**

2-parts brushed shaker

Cod. **477080** ml 800



**Shaker a 3 pezzi in acciaio**

3-parts steel shaker

Cod. **475225** ml 250  
**475250** ml 500  
**475275** ml 750



**Shaker a 3 pezzi lucido**

3-parts polished shaker

Cod. **475175** ml 750



**Shaker a 2 pezzi in ottone**

2-parts brass shaker

Cod. **475440** ml 400



**Shaker a 2 pezzi in rame**

2-parts copper shaker

Cod. **477260** ml 600



**Shaker a 2 pezzi in acciaio color grafite**

2-parts steel black shaker

Cod. **477160** ml 600





**Jigger in acciaio Japan style**

Stainless steel jigger  
Japan style

Cod.	ml	Col.
<b>475542</b>	25 x 50	●
<b>475544</b>	25 x 50	●



**Jigger Japan style**

Jigger Japan style

Cod.	ml	Col.
<b>475546</b>	30 x 50	●
<b>475547</b>	30 x 45	●



**Jigger in acciaio Japan style**

Stainless steel jigger  
Japan style

Cod.	ml
<b>475535</b>	20 x 40
<b>475543</b>	25 x 50
<b>475550</b>	15 x 30
<b>475555</b>	30 x 60
<b>475560</b>	30 x 45



**NEW**



**Jigger in acciaio slim**

Stainless steel jigger  
slim

Cod.	ml
<b>475570</b>	30 x 45
<b>475575</b>	25 x 50
<b>475580</b>	30 x 60



**NEW**



**Jigger in acciaio**

Steel double jigger

Cod.	ozs
<b>475545</b>	3/4 x 1.1/2



**Jigger in acciaio**

Stainless steel jigger

Cod.	ml	Col.
<b>475590</b>	30 x 60	●
<b>475591</b>	30 x 60	●
<b>475592</b>	30 x 60	●





**Jigger in acciaio**  
**Mixing Tin style**

Stainless steel jigger  
Mixing Tin style

Cod. 475500 ml 75



**Jigger in acciaio**

Stainless steel jigger

Cod. 475565 ml 75



**Jigger in plastica**

Plastic jigger

Cod. 475548 ml 20 x 40  
475549 ml 10 x 20



**Jigger**

Double jigger

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



**Set 8 pezzi Bartending Essentials**

Bartending Essential  
Pack 8 pcs.

Cod. 665500



**Set 5 pezzi Bartending Black Edition**

Bartending Black Edition  
Pack 5 pcs.

Cod. 665600



- 0533002 TAPPO VERSATORE STEADYSPOUT STEADYSPOUT POURER (2 PZ.)
- 470900 COLINO COCKTAIL COCKTAIL STRAINER
- 474690 BOSTON SHAKER IN ACCIAIO STAINLESS STEEL BOSTON SHAKER
- 475545 JIGGER IN ACCIAIO STEEL DOUBLE JIGGER 3/4 x 1.1/2 OZS
- 475828 CUCCHIAIO MISCELAT. CON PESTELLO MIXING SPOON WITH STUD
- 510200 PESTELLO RIGATO IN POLIPROPILENE POLYPROP. RIBBED PESTLE
- TUMBLER ALTO IN POLICARBONATO POLYCARB. HIGH TUMBLER

- 053212 TAPPO VERSATORE POURER
- 475542 JIGGER IN ACCIAIO STEEL DOUBLE JIGGER 25/50 ML
- 475605 COLINO COCKTAIL COCKTAIL STRAINER
- 475832 CUCCHIAIO MISCEL. CON FORCHETTA MIXING SPOON WITH FORK
- 477160 COCKTAIL SHAKER IN ACCIAIO STEEL COCKTAIL SHAKER 600 ML

CONFEZIONE  
2  
PEZZI/PIECES



**Moscow Mule mug bombata  
in acciaio ramato e martellato**

Copper plated hammered  
Moscow Mule mug

Cod.	ml
<b>4783002</b>	470



**Moscow Mule mug bombata  
in acciaio dorato e martellato**

Golden plated hammered  
Moscow Mule mug

Cod.	ml
<b>4783002</b>	5000



CONFEZIONE  
2  
PEZZI/PIECES



**Moscow Mule mug bombata  
in acciaio ramato**

Copper plated  
Moscow Mule mug

Cod.	ml
<b>4783052</b>	470



CONFEZIONE  
2  
PEZZI/PIECES



**Mug in acciaio ramato**

Copper plated mug

Cod.	ml
<b>4783152</b>	470



CONFEZIONE  
2  
PEZZI/PIECES



**Beer mug in acciaio  
ramato, effetto anticato**

Copper plated  
beer mug antique

Cod.	ml
<b>4783252</b>	500



CONFEZIONE  
2  
PEZZI/PIECES

Cod. 4783302  
Cod. 4783352



**Beer mug in acciaio  
ramato, effetto anticato**

Copper plated  
beer mug antique

Cod.	ml
<b>4783302</b>	500
<b>4783352</b>	400
<b>4783352</b>	400



CONFEZIONE  
2  
PEZZI/PIECES



**Julep mug in acciaio inox**

Stainless steel julep mug

Cod.	ml
<b>4781482</b>	380





**Mug ananas  
in acciaio ramato**

Copper plated  
pineapple mug

Cod. 478321 ml 550



**Mug zucca  
in acciaio ramato**

St. steel copper plated  
gourd mug

Cod. 478351 ml 350



**Mug in acciaio**

Stainless steel mug

Cod. 478350 ml 700



**Mug zucca  
in acciaio ramato**

St. steel copper plated  
pumpkin mug

Cod. 478352 ml 650



**Mug pera  
in acciaio**

Stainless steel pear mug

Cod.	ml	Col.
478340	425	●
478341	425	●
478342	425	●



**Wine glass in acciaio  
color grafite**

Black stainless steel  
wine glass

Cod. 4783452 ml 550



**Double wall mug  
in acciaio martellato**

St. steel hammered  
double wall mug

Cod. 4781002 ml 420



**Double wall mug in acciaio  
ramato e martellato**

St. steel copper plated  
hammered double wall mug

Cod. 4781012 ml 420





479190

**Dash bottle old fashioned**

Dash bottle old fashioned	Cod.	ml
	<b>479101</b>	100
	<b>479190</b>	Tappo versatore/Pourer for dash bottle



**TAPPO VERSATORE NON INCLUSO**  
POURER NOT INCLUDED



479190

**Dash bottle**

Dash bottle	Cod.	ml
	<b>479110</b>	100
	<b>479190</b>	Tappo versatore/Pourer for dash bottle



**TAPPO VERSATORE NON INCLUSO**  
POURER NOT INCLUDED



**Vaporizzatore cocktail in vetro "Old fashioned"**

Cocktail atomizer "Old fashioned"	Cod.	ml
	<b>479121</b>	100



**IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE**  
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



**Vaporizzatore cocktail cromato**

Chromed cocktail atomizer	Cod.	ml
	<b>479130</b>	65



**IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE**  
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



**Kit 4 vaporizzatori cocktail in vetro 2 cilindrici + 2 quadrati**

Pack 4 cocktail atomizers 2 cylindrical + 2 square	Cod.	ml.
	<b>479150</b>	33



**IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE**  
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



**Vaporizzatore cocktail dorato**

Golden plated cocktail atomizer	Cod.	ml.
	<b>479131</b>	65



**IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE**  
FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE



**Cucchiaino miscelatore in acciaio con tappo rosso**

Steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	<b>475725</b>	25	12
	<b>475728</b>	28	12



**Cucchiaino miscelatore in acciaio a goccia**

Drop steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	<b>475800</b>	25	6
	<b>475805</b>	30	6
	<b>475810</b>	40	6
	<b>475815</b>	50	6





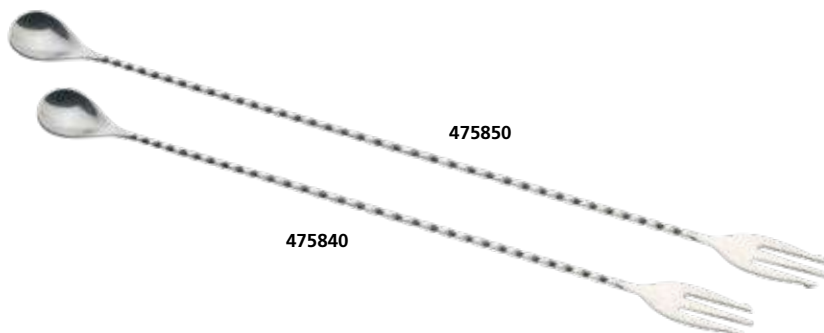
**Cucchiaino miscelatore in acciaio con pestello**

Steel mixing spoon with stud	Cod.	L cm	Box
	<b>475827</b>	27	12
	<b>475828</b>	28	12



**Cucchiaino miscelatore in acciaio con forchetta**

Steel mixing spoon with fork	Cod.	L cm	Col.	Box
	<b>475830</b>	30	●	6
	<b>475831</b>	30	●	6
	<b>475832</b>	30	●	6



**Cucchiaino miscelatore in acciaio con forchetta**

Steel mixing spoon with fork	Cod.	L cm	Box
	<b>475840</b>	40	6
	<b>475850</b>	50	6



**Cucchiaino miscelatore in acciaio coppa ovale**

Oval cup steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	<b>475930</b>	30	12



**Sifone soda per cocktail**

Soda cocktail siphon	Cod.	Lt
	<b>476202</b>	1
	<b>476250</b>	Ricarica/Refill (10 pz/pcs)
	<b>476255</b>	Cappuccio copertura/Cover hood



**Spremilimone nero**

Lemon squeezer black	Cod.
	<b>476402</b>



**Coltello per agrumi**

Citrus fruit knife	Cod.	L cm	Box
	<b>476600</b>	21	12



**Spremilimone/spremilime nero e rosso**

Lemon/lime squeezer black and red	Cod.
	<b>476412</b>





**Apribottiglie piatto in acciaio gommato**

Flat steel bottle-opener with vinyl coated

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



**Apribottiglie da muro in acciaio**

Steel wall-mounted bottle-opener

Cod.	Box
477400	12



**Apribottiglie piatto in acciaio**

Flat steel bottle-opener

Cod.	L cm	Box
476800	18	12



**Apribottiglie da muro**

Wall-mounted bottle-opener

Cod.	Box
477500	12



**Apribottiglie professionale in acciaio satinato**

Professional satin-finish steel bottle-opener

Cod.	Box
476900	12



**Spirale di ricambio per apribottiglie muro e tavolo**

Spare screw for table/wall corkscrews

Cod.	Box
477550	12



**Pinza apribottiglie in acciaio**

Steel champagne opener

Cod.	Box
477300	12







**Sessola in acciaio**

Steel all purpose scoop    Cod.    L cm    Box  
 477900    24    12



**Secchiello ghiaccio in acciaio**

Steel ice bucket    Cod.    Ø cm    H cm  
 478014    14    16



**Secchiello vino in acciaio**

Steel wine bucket    Cod.    Ø cm    H cm  
 478421    21    21



**Secchiello vino in acciaio**

Steel wine bucket    Cod.    Ø cm    H cm  
 478624    24    26

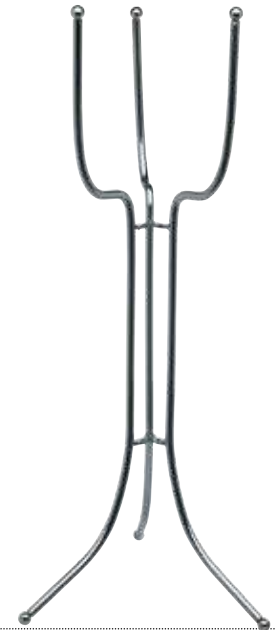


**Colonna per secchiello in acciaio**

Stand for steel bucket    Cod.    Ø cm    H cm  
 478525    25    65



PER FOR  
478421



**Colonna a filo in acciaio per secchiello vino**

Steel wire bucket stand    Cod.    Ø cm    H cm  
 478760    24    60



PER FOR  
478624



**Spumantiera in acciaio**

Steel champagne bowl    Cod.    Ø cm  
 479400    40





**Portatovaglioli in acciaio**

Napkin holder	Cod.	H cm	Box
	<b>479600</b>	18	6
	<b>479601</b>	10	6



**Speed racks in acciaio**

Steel speed racks	Cod.	L cm
	<b>479900</b>	56
	<b>479901</b>	82
	<b>479902</b>	107



**Portacondimenti in acciaio con 3 contenitori**

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



**Portacondimenti in acciaio con 4 contenitori**

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



**Portacondimenti in acciaio con 6 contenitori**

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



**Sifone termico per panna montata**

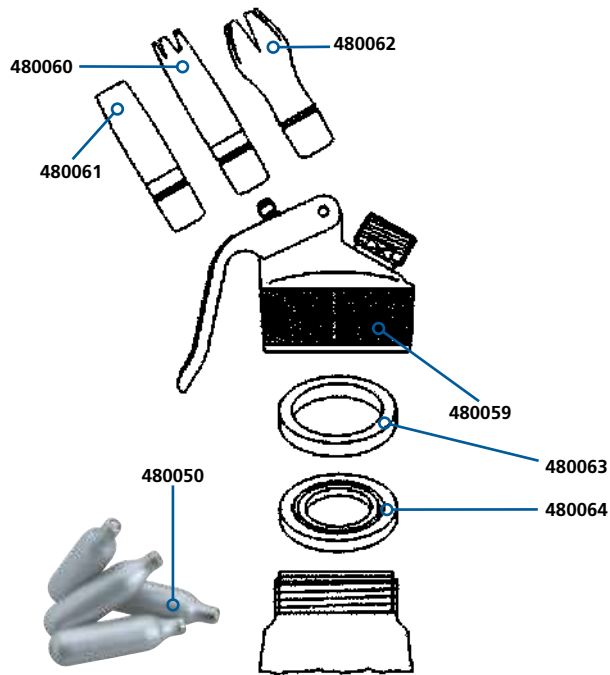
Thermos syphon for whipped cream	Cod.	Lt
	<b>480005</b>	0,5



**Sifone per panna montata**

Whipped cream syphon	Cod.	Lt
	<b>480105</b>	0,5
	<b>480110</b>	1





### Ricambi per sifone panna montata

Spare parts for whipped cream syphon

Cod.	<b>480050</b>	Ricarica/Refill (10 pz/pcs)
	<b>480059</b>	Testata completa in metallo/Head complete metal
	<b>480060</b>	Decoratore di ricambio rosso/Round shape nozzle red
	<b>480061</b>	Decoratore di ricambio piatto/Plain shape nozzle
	<b>480062</b>	Decoratore di ricambio tulipano/Tulip shape nozzle
	<b>480063</b>	Guarnizione per testata rossa/Head gasket red
	<b>480064</b>	Guarnizione per testata grigia/Head gasket grey



### Portacenere in acciaio rotondo

Round steel ashtray

Cod.	<b>481113</b>	Ø cm	Box
		13	12



### Raccoglibriciole in alluminio

Aluminium crumb collector

Cod.	<b>490108</b>	Box
		24



### Barra ordinazioni in alluminio

Aluminium order rack

Cod.	<b>490000</b>	L cm
	<b>490001</b>	30
	<b>490002</b>	45
	<b>490003</b>	61
	<b>490004</b>	91
		122



### Posacenere in alluminio

Aluminium ashtray

Cod.	<b>490408</b>	Ø cm	Col.
		10	○





**Versus completo da 0,5 Lt**

Complete versus 0.5 Lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500000		50	12

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



Spare versus 0.5 Lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500100		50	12

**versus**  
Design by Michele Capuani

Una gamma completa di versatori, risultato di un progetto studiato fin nei minimi particolari, in grado di offrire ai professionisti del settore Bar prestazioni ineguagliabili. Materiali di prim'ordine, caratteristiche tecniche all'avanguardia, forme progettate ergonomicamente, dettagli costruttivi analizzati fin nei minimi particolari, tutto è stato studiato per garantire non solo prestazioni "al top" in ogni situazione, ma anche per offrire il massimo in termini di comodità, praticità, facilità d'uso, igienicità.

A complete range of pourers, the result of a detailed project, capable of offering Bar professionals unmatched performance. Top grade materials, advanced technology, ergonomic design, construction details that have been carefully studied right down to the smallest details: all aimed at guaranteeing not just "top" performance in all situations, but also max comfort, practicality, ease of use and hygiene.



**Versus completo da 1 Lt**

Complete versus 1 Lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500200		100	12
	500201		100	12
	500203		100	12
	500204		100	12
	500206		100	12

**Versus riserva da 1 Lt  
Colori assortiti**



Spare versus 1 Lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500300		100	12



**Chiodibeccuccio a tenuta per garantire la massima igienicità nell'utilizzo.**

Spout seal to guarantee max hygiene during use.

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

Pouring spout in various colours, designed to get a constant, even flow. Fixed to the neck of the versus via 360° threading for excellent tightness in all conditions.

**Il collo è stato disegnato secondo principi ergonomici per consentire una perfetta impugnatura e rendere l'operazione di versatura pratica e veloce in tutte le condizioni di utilizzo. La sua particolare filettatura (a doppio giro) garantisce una tenuta totale, rendendolo nel contempo universale, può essere infatti montato non solo su tutte le riserve versus ma anche su quelle delle altre marche più diffuse.**

The ergonomic design of the neck makes for a perfect grip and practical, fast operation in all conditions. The special threading (double turn) guarantees perfect tightness and an universal fitting not only to the versus juice containers but to other leading brands, too.

**La riserva, disponibile in varie capacità, con la sua comoda scala graduata consente l'immediata visione della quantità di prodotto presente all'interno.**

The juice containers, available in various sizes, have a useful graduated scale and you can immediately see how much liquid they contain.

**La base zigrinata della riserva permette il perfetto ancoraggio del suo coperchio quando questo viene rimosso per inserire il collo.**

The knurled base of the juice containers allows a perfect fitting of its cover once removed to assemble the neck.



**Versus completo da 2 lt**

Complete versus 2 lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500400		200	12
	500401		200	12
	500403		200	12
	500404		200	12
	500406		200	12



**Versus riserva da 2 l.  
Colori assortiti**

Spare versus 2 lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500500		200	12



**Versus con beccuccio versatore  
Piazza/Planet One**

Versus with Piazza/Planet One pouring spout	Cod.	Col.	cl	Box
	500800		100	12
	500801		100	12
	500803		100	12
	500804		100	12
	500806		100	12



**Speed bottle completo da 1 litro**

Speed bottle 1 litre	Cod.	Col.	cl	Box
	500900		100	12
	500901		100	12
	500903		100	12
	500904		100	12
	500906		100	12



**Beccuccio versatore  
Piazza/Planet One**

Piazza/Planet One pouring spout	Cod.	Col.	Box
	500811		48
	500813		48
	500814		48
	500816		48



**Beccuccio versatore  
"Versus"**

"Versus" pouring spout	Cod.	Col.	Box
	50100112		4
	50100312		4
	50100412		4
	50100612		4



**Coperchio chiusura  
"Versus"**

"Versus" lid	Cod.	Col.	Box
	5011016		8
	5011036		8
	5011046		8
	5011066		8



**Versus con beccuccio versatore  
Piazza/Planet One**

Versus with Piazza/Planet One pouring spout	Cod.	cl	Box
	500890	100	12



**Supporto per bottiglia  
finitura cromata 0,7 - 1 litro**

Chrome bottle stand  
0.7 - 1 litre

Cod.	<b>501500</b>
------	---------------



**Supporto in plastica  
per bottiglia 0,7 - 1 litro**

Plastic bottle stand  
0.7 - 1 litre

Cod.	<b>501600</b>
------	---------------



**Porzionatore in plastica nero**

Black plastic measure	Cod.		cl
	<b>501700</b>		2
	<b>501705</b>		4
	<b>501706</b>		5



**Portacondimenti  
plastica con 3 contenitori (L)**

Black plastic cruet  
with 3 containers (L)

Cod.		L x W cm	H cm
<b>502000</b>		49 x 15	9



**Portacondimenti  
plastica con 4 contenitori (M)**

Black plastic cruet  
with 4 containers (M)

Cod.		L x W cm	H cm
<b>502100</b>		49 x 15	9



**Portacondimenti  
plastica con 6 contenitori (S)**

Black plastic cruet  
with 6 containers (S)

Cod.		L x W cm	H cm
<b>502300</b>		49 x 15	9



**Contenitore sostitutivo in plastica**

Spare plastic container	Cod.		L x W cm	H cm	Box
	<b>502400</b>		7 x 14 (S)	7	12
	<b>502401</b>		14 x 14 (L)	7	12
	<b>502402</b>		11 x 14 (M)	7	12





**Portaoggetti da bar in plastica**

Plastic bar organizer	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>502500</b>	24 x 14	10



**Tappetino da bar in plastica**

Plastic bar mat	Cod.	L x W cm	Col.
	<b>502900</b>	7,5 x 58,5	●
	<b>502903</b>	8,5 x 60	●



**Bordatore di bicchieri nero a 2 unità in plastica**

2-tier black plastic glass rimmer	Cod.
	<b>502600</b>



**Tappetino da servizio nero in plastica**

Black plastic bar mat	Cod.	L x W cm
	<b>503000</b>	30,5 x 46



**Bordatore di bicchieri nero a 3 unità in plastica**

3-tier black plastic glass rimmer	Cod.
	<b>502700</b>



**Tagliere in polietilene nero**

Black polyethylene cutting board	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>503200</b>	30 x 50	2



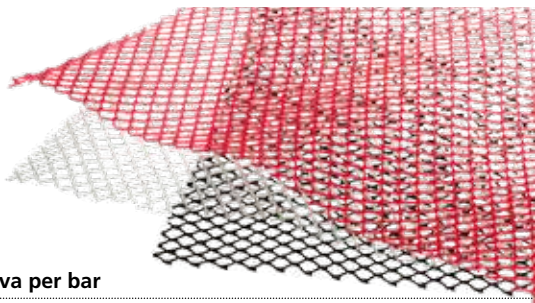
**Spugna sostitutiva per bordatori**

Spare sponge for glass rimmer	Cod.
	<b>502800</b>



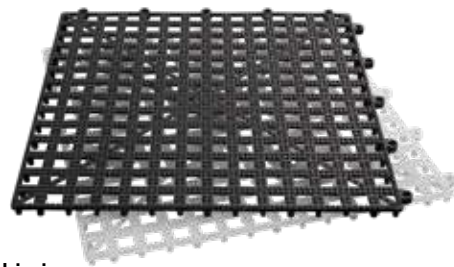
**Pestello in legno di caucciù**

Pestle	Cod.	L cm
	<b>503300</b>	19
	<b>503301</b>	25



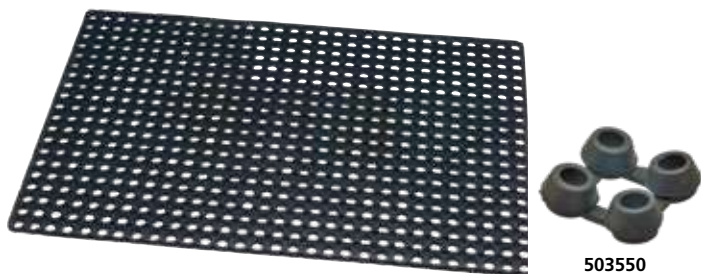
**Rete protettiva per bar**

Protection mesh for bar	Cod.	L x W cm	Col.
	503400	61 x 610	●
	503401	61 x 610	●
	503402	61 x 610	○



**Tappetino scolabicchieri**

Dri-dek interlocking glass mat	Cod.	L x W cm	Col.
	503410	33 x 33	●
	503411	33 x 33	○



503550

**Tappeto antiscivolo**

Non slip matting	Cod.	L x W cm
	503500	91 x 91
	503501	80 x 120
	503502	100 x 150
	503550	Ganci fissaggio/Carpet hooks (25 pz/pcs)



503700

503701

**Flair bottle professionale**

Professional flair bottle	Cod.	cl
	503700	75
	503701	75



503703

503705

**Flair bottle**

Flair bottle	Cod.	cl	Col.
	503703	75	○
	503705	75	○



**Flair bottle**

Flair bottle	Cod.	cl	Col.
	503710	75	○
	503712	75	○
	503713	75	●
	503716	75	●







**Rompighiaccio manuale blu in plastica**

Blue plastic manual ice-breaker Cod. **503807**



CON VENTOSE STABILIZZANTI WITH STABILISING SUCKERS



**Rompighiaccio a 6 punte**

6-point ice-breaker Cod. **504000**



**Posacenere rotondo in plastica**

Round plastic ashtray	Cod.	Ø cm	Col.	Box
	<b>504100</b>	10	●	6
	<b>504101</b>	10	●	6



**Rompighiaccio manuale in plastica finitura cromo**

Chrome-finished plastic manual ice-breaker Cod. **503900**



**Posacenere rotondo in plastica**

Round plastic ashtray	Cod.	Ø cm	Col.	Box
	<b>504200</b>	14	●	6
	<b>504201</b>	14	●	6



**Vaso posacenere in resina con sabbia**

External ashtray in resin with sand	Cod.	Ø cm	H cm	Col.
	<b>504300</b>	36	55	●
	<b>504301</b>	36	55	●
	<b>504305</b>	Griglia di ricambio/Spare grid		

Icon of a cube and glass Cod. 504305



**LA SABBIA FAVORISCE LO SPEGNIMENTO DELLE SIGARETTE SENZA AVERE CONTATTO CON SUPERFICI POCO IGIENICHE**  
THE SAND HELPS TO EXTINGUISH CIGARETTES, AVOIDING CONTACT WITH UNHYGIENIC SURFACES



**GRAZIE ALLE COMODE MANIGLIETTE SI ESTRAE IL SETACCIO DALLA SABBIA SENZA FATICA**  
THE SIEVE IS EASILY EXTRACTED FROM THE SAND WITH THE HANDLES



**DOPO LO SVUOTAMENTO DAI MOZZICONI IL SETACCIO PUÒ ESSERE RIPOSIZIONATO**  
AFTER EMPTYING, THE SIEVE IS REPLACED



**CON UN LEGGERO MOVIMENTO DI PRESSIONE E ROTAZIONE IL SETACCIO SCOMPARE NELLA SABBIA**  
WITH LIGHT PRESSURE AND ROTATION THE SIEVE DISAPPEARS INTO THE SAND



**Dispenser in polietilene**

Polyethylene dispenser	Cod.	ml	ozs	Col.	Box
	<b>5045016</b>	236	8	●	6
	<b>5045026</b>	236	8	○	6
	<b>5045036</b>	236	8	●	6
	<b>5046016</b>	354	12	●	6
	<b>5046026</b>	354	12	○	6
	<b>5046036</b>	354	12	●	6
	<b>5047016</b>	708	24	●	6
	<b>5047026</b>	708	24	○	6
	<b>5047036</b>	708	24	●	6



**Bicchieri policarbonato**

Polycarbonate glass	Cod.	ml	ozs	Col.	Box
	<b>504901</b>	236	8	●	72
	<b>504902</b>	236	8	○	72



**Bicchieri policarbonato**

Polycarbonate glass	Cod.	ml	ozs	Box
	<b>505002</b>	354	12	72



**Bicchieri in plastica zigrinata trasparente**

Clear knurled plastic glass	Cod.	ml	ozs	Box
	<b>505300</b>	148	5	72
	<b>505301</b>	237	8	72
	<b>505302</b>	296	10	72
	<b>505303</b>	355	12	72



**Bicchieri policarbonato "Old Fashion"**

"Old Fashion" polycarbonate glass	Cod.	ml	Box
	<b>505402</b>	266	72



**Calice policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate goblet	Cod.	ml	Box
	<b>505500</b>	414	24



**Flute policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate flute	Cod.	ml	Box
	<b>505501</b>	170	24



**Calice per "Margarita" in policarbonato**

Clear "Margarita" polycarbonate cocktail glass	Cod.	ml	Box
	<b>505502</b>	274	24





**Bicchieri in plastica trasparente**

Clear plastic glass	Cod.	ml	Box
	<b>505700</b>	360	50
	<b>505701</b>	400	50
	<b>505702</b>	290	80
	<b>505705</b>	40	60
	<b>505750</b>	400	50



**Bicchieri in polipropilene ghiaccio**

Iced polypropylene glass	Cod.	ml	Box
	<b>505800</b>	360	50
	<b>505801</b>	400	50



**Bicchieri in plastica**

Plastic glass	Cod.	ml	Box
	<b>505907</b>	360	50



**Caraffa in policarbonato trasparente con coperchio**

Clear polycarbonate carafe with top	Cod.	Lt	Box
	<b>506100</b>	1,7	6



**Caraffa in policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	<b>506200</b>	0,95	6
	<b>506201</b>	1,4	6
	<b>506202</b>	1,8	6



**Caraffa in policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	<b>506300</b>	1,4	6
	<b>506301</b>	1,8	6



**Caraffa in plastica**

Plastic carafe	Cod.	Lt	Col.	Box
	<b>506501</b>	1,8	●	12
	<b>506502</b>	1,8	○	12
	<b>506503</b>	1,8	●	12





**Sessola in policarbonato**

Polycarbonate ice scoop	Cod.	ml	Box
	<b>506800</b>	180	6
	<b>506801</b>	360	6
	<b>506802</b>	720	6



**NEW**

**Sessola in polipropilene**

Polypropylene ice scoop	Cod.	ml	Box
	<b>506811</b>	360	6



**Poggiavassoio in legno color nero**

Black wood tray rest	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>506900</b>	43 x 43	83



**Portazucchero trasparente in plastica**

Clear plastic sugar bowl	Cod.	Box
	<b>5074022</b>	6



**Portazucchero in plastica**

Plastic sugar bowl	Cod.	Col.	Box
	<b>5075002</b>	●	6
	<b>5075012</b>	●	6
	<b>5075022</b>	○	6
	<b>5075032</b>	●	6
	<b>5075042</b>	●	6



**Portatovaglioli in plastica**

Plastic serviette holder	Cod.	Col.	Box
	<b>5079002</b>	●	6
	<b>5079022</b>	○	6





**Cestino in polipropilene ovale**

Oval polypropylene basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	<b>5070016</b>	24 x 15	●	6
	<b>5070036</b>	24 x 15	●	6
	<b>5070046</b>	24 x 15	●	6
	<b>5070056</b>	24 x 15	●	6
	<b>5070066</b>	24 x 15	●	6



**Cestino in polipropilene ovale**

Oval polypropylene basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	<b>5071016</b>	28 x 18	●	6
	<b>5071036</b>	28 x 18	●	6
	<b>5071046</b>	28 x 18	●	6



**Cestino in polipropilene color vimini naturale rotondo**

Round polypropylene natural wicker basket	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>508518</b>	18	5
	<b>508521</b>	21	6



**NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE**  
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene color vimini naturale rettangolare**

Rectangular polypropylene natural wicker basket	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>508623</b>	23 x 15	6



**NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE**  
NOT DISHWASHER SAFE

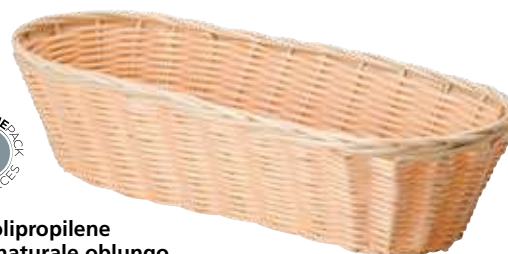


**Cestino in polipropilene color vimini naturale ovale**

Oval polypropylene natural wicker basket	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>508718</b>	18 x 13	5
	<b>508723</b>	23 x 16	6
	<b>508725</b>	25 x 17	8



**NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE**  
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene color vimini naturale oblungo**

Oblong polypropylene natural wicker basket	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>508823</b>	23 x 9	5
	<b>508828</b>	28 x 15	8
	<b>508833</b>	33 x 13	8



**NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE**  
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene intrecciato marrone rotondo**

Round brown woven polypropylene basket	Cod.	Ø cm	H cm
	<b>509529</b>	29	8



**NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE**  
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene intrecciato marrone ovale**

Oval brown woven polypropylene basket	Cod.	L x W cm	H cm
	<b>509627</b>	27,5 x 20	7




**NON ADATTO ALLA LAVASTOVIGLIE**  
NOT DISHWASHER SAFE



**Pestello in polipropilene liscio**


Smooth polypropylene pestle	Cod.	L cm	Col.	Box
	<b>510000</b>	21	●	6
	<b>510002</b>	21	○	6

 Cod. 510000



**Pestello in polipropilene rigato**

Ribbed polypropylene pestle	Cod.	L cm	Col.	Box
	<b>510200</b>	21,5	●	6
	<b>510202</b>	21,5	○	6

 Cod. 510200



**NEW**

**Pestello in polipropilene nero**

Black polypropylene pestle	Cod.	L cm
	<b>510300</b>	21,5





**Pestello in legno di caucciù**

Pestle	Cod.	L cm
	<b>503300</b>	19
	<b>503301</b>	25





CONFEZIONE PACK  
1000  
PEZZI/PIECES

7 mm

**Cannucce diritte**

Straight straws

Cod.	L cm	Col.	Box
515002	13,5	○	10
515004	13,5	●	10
515020	13,5	●●●●	10
515026	13,5	●	10
515110	21	○	10
515201	16	●	10
515206	16	●	10



CONFEZIONE PACK  
1000  
PEZZI/PIECES

6mm

**Cannucce diritte nere**

Black straight straws

Cod.	L cm	Box
515300	13	20



CONFEZIONE PACK  
4  
PEZZI/PIECES

6mm

**Cannuccia diritta in acciaio inox nero**

Black straight stainless steel straw

Cod.	L cm
517000	13



CON SCOVOLINO  
WITH STRAW CLEANER



CONFEZIONE PACK  
4  
PEZZI/PIECES

6mm

**Cannuccia diritta in acciaio inox**

Straight stainless steel straw

Cod.	L cm
517021	13



CON SCOVOLINO  
WITH STRAW CLEANER



CONFEZIONE PACK  
4  
PEZZI/PIECES

6mm

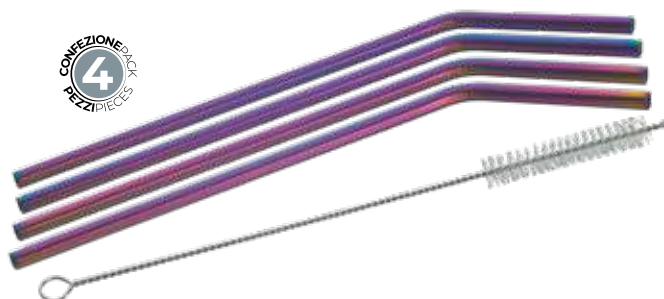
**Cannuccia diritta in acciaio inox**

Straight stainless steel straw

Cod.	L cm
517121	21,5



CON SCOVOLINO  
WITH STRAW CLEANER



CONFEZIONE PACK  
4  
PEZZI/PIECES

6mm

**Cannuccia piegata in acciaio inox colorato**

Bended coloured stainless steel straw

Cod.	L cm
517420	21,5



CON SCOVOLINO  
WITH STRAW CLEANER





## RICAMBI SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR
557000	<b>Bicchiere completo inox 1 Lt</b> Complete stainless steel beaker 1 Lt	550000
557001	<b>Coperchio blender 1 Lt</b> Lid for blender 1 Lt	550000
557002	<b>Blocco lame per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt.</b> Chopping blade check for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557003	<b>Guarnizione bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt.</b> Beaker seal for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557005	<b>Giunto femmina per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt.</b> Female fitting for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557006	<b>Base per bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt.</b> Beaker base for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557007	<b>Motore per blender 600W-220V</b> Blender motor 600W-220V	550000-550100-550200
557008	<b>Motore blender 1200W-220V</b> Blender motor 1200W-220V	550101-550201-550302
557009	<b>Giunto maschio in acciaio per blender 1 - 1,5 - 3 Lt.</b> Stainless steel male fitting for blender 1 - 1.5 - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302
557010	<b>Supporto giunto in alluminio</b> Support joint aluminium	550100-550200-551100
557011	<b>Calotta frullatore lucida</b> Polished cap blender	551100-551200
557012	<b>Microinterruttore a leva</b> Microswitch lever	550602-551100-551200
557100	<b>Bicchiere completo policarbonato 1,5 Lt</b> 100% polycarbonate beaker 1.5 Lt	550100-550101
557101	<b>Coperchio blender 1,5 Lt</b> Lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700
557104	<b>Tappo in policarbonato per coperchio blender 1,5 Lt</b> Polycarbonate lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700
557105	<b>Calamita chiusura coperchio blender/rompighiaccio</b> Magnet seal for blender and ice crusher cover	550000-550100-550101-550200 550201-550302-550700
557300	<b>Bicchiere completo inox 3 Lt</b> 100% stainless steel beaker 3 Lt	550302
557301	<b>Coperchio blender 3 Lt</b> Lid for blender 3 Lt	550302
557500	<b>Bicchiere inox mixer</b> Stainless steel mixer beaker	550500-550501
557501	<b>Interruttore accensione mixer</b> Mixer On/Off switch	550500-550501
557503	<b>Motore mixer 220V</b> Mixer motor 220V	550500-550501
557505	<b>Bicchiere mixer in policarbonato</b> Polycarbonate mixer beaker	550500-550501
557506	<b>Bicchiere blender in policarbonato 1,5 Lt</b> Polycarbonate blender beaker 1.5 Lt	550100-550101
557600	<b>Setaccio spremiagrumi</b> Citrus fruit squeezer filter	550601
557602	<b>Ogiva piccola spremiagrumi</b> Small centre for citrus fruit squeezer	550601
557603	<b>Ogiva grande spremiagrumi</b> Big centre for citrus fruit squeezer	550601
557604	<b>Motore spremiagrumi elettrico 220V</b> Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550601
557605	<b>Motore spremiagrumi elettrico 220V</b> Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550602
557701	<b>Scheda filtraggio rompighiaccio</b> Ice-breaker filtering board	550700
557702	<b>Motore rompighiaccio verticale 220V</b> Vertical ice-breaker motor 220V	550700
557703	<b>Vaschetta con griglia rompighiaccio a leva</b> Tray with grille for lever-operated ice-crusher	550701
557704	<b>Motore rompighiaccio a leva 220V</b> Lever-operated ice-crusher motor 220V	550701
557705	<b>Paraolio 15.24.7 Tc per Motore V90</b> O-Ring Oil	550701
557706	<b>V Ring Nbr Va 14 per Motore V90</b> V-Ring	550701
557800	<b>Trafila spaghetti</b> Spaghetti maker plate	550800
557801	<b>Trafila tagliatelle</b> Tagliatelle maker plate	550800
557802	<b>Trafila asparagi</b> Asparagus maker plate	550800
557803	<b>Trafila lasagne</b> Lasagne maker plate	550800
557900	<b>Ogiva completa per spremiagrumi</b> Centre for citrus fruit squeezer	550601-550602
558000	<b>Splash cover per spremiagrumi</b> Splash cover for citrus fruit squeezer	550601



550000



550100



550101



550200



550201



550302



550500



550501



550601



550602



550700



550701



550800





TBB175E

**Frullatore da bar Torq 2.0 - 1,4 L**

Blender Torq 2.0 - 1.4 L	Cod.	cl
.....	<b>5610-TBB145E</b>	140
.....	<b>5610-TBB160E</b>	140
.....	<b>5610-TBB175E</b>	140



- **Motore da 2 CV, a 2 velocità ad alte prestazioni**  
High-performance 2HP motor, 2 speeds
- **Tre Margarita da 475 ml in 8 secondi o anche meno**  
Three 475 ml. (16 oz.) Margaritas in 8 seconds or less
- **Contenitore da 1,4 litri in copoliestere privo di BPA, impilabile**  
1.4 L BPA-free unbreakable copolyester container
- **Coperchio removibile in gomma alimentare, con foro per aggiungere ingredienti**  
Vinyl lid with removable center cap to feed ingredients while blending
- **Resistente giunto di trasmissione in acciaio inossidabile sostituibile**  
Heavy-duty stainless steel replaceable drive and jar couplings
- **230 VCA, 60 Hz, 13 amp**



TBB145E

TBB160E



**TBB145E**  
**COMMUTATORI HI/LO/OFF (ALTO/BASSO/STOP) E PULSE (IMPULSO)**  
HI/LO/OFF AND PULSE TOGGLE SWITCHES



**TBB160E**  
**TASTIERA ELETTRONICA CON TIMER DA 60 SECONDI**  
ELECTRONIC KEYPAD WITH 60-SECOND COUNTDOWN TIMER



**TBB175E**  
**MANOPOLA VARIATORE DI VELOCITÀ 1000 - 17000 GIRI/MIN**  
VARIABLE SPEED CONTROL DIAL 1000 - 17000 RPM



**Involucro antirumore**

Sound enclosure	Cod.	Per/For
.....	<b>5615-SE500</b>	1,4 L
.....	<b>5615-SE1000</b>	2 L



**ADATTI A TUTTI I FRULLATORI DELLA SERIE MX**  
FOR ALL BLENDERS IN MX SERIES

**Frullatore da 4 Litri**

4 liter food blender	Cod.	cl
.....	<b>5610-CB15VE</b>	400



- **Motore da 3,75 CV per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty 3¾ HP motor
- **I comandi meccanici aumentano la versatilità con 3 velocità e PULSE (Impulso)**  
Mechanical controls add versatility with 3 speeds and PULSE
- **Contenitore in acciaio inossidabile con due maniglie e coperchio gommato**  
Stainless steel container with two handles and rubberized lid
- **Nuova base del bicchiere monopezzo lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia**  
New dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning
- **Comandi velocità variabile**  
Variable speed controls
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE**  
CE approved



**Blender immersione cordless**

Cordless immersion blender	Cod.	L cm*
	<b>5600-WSB38XE</b>	18



\* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore DC senza spazzole**  
Brushless DC motor
- **Batteria da 10,8 volt agli ioni di litio**  
10.8-volt lithium-ion battery pack for extended runtime
- **Velocità variabile da 5.000 a 13.000 giri/min**  
Variable speed from 5,000 to 13,000 RPM
- **Albero da 18 cm rimovibile e lavabile in lavastoviglie**  
18 cm removable, dishwasher safe, blending shaft
- **Lama in acciaio inossidabile**  
Stainless steel blade
- **12 litri di capacità**  
12 L mixing capacity
- **Stazione di ricarica della batteria con circuito di ricarica rapida di 1,5 ore**  
Battery charging/docking station with 1.5-hour, quick-charging circuit
- **Indicatori luminosi a LED per velocità e stato di carica della batteria**  
LED indicator lights for speeds and battery charge status
- **Design ergonomico**  
Ergonomic housing design
- **Borsa di stoccaggio/trasporto inclusa**  
Storage/transport bag included
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

**Blender immersione compatto**

Compact immersion blender	Cod.	L cm*
	<b>5600-WSB33XE</b>	17,8



\* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore ad alta efficienza a 2 velocità**  
2-speed high-efficiency motor
- **Albero da 17,75 cm fisso**  
17.75 cm fixe shaft
- **Leggero e compatto**  
Lightweight and compact
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**  
All-purpose stainless steel blade
- **11,5 litri di capacità**  
11.5-liter capacity
- **230 volt, 50 Hz, 0,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

**Blender immersione alta prestazione**

Heavy-duty immersion blender	Cod.	L cm*
	<b>5600-WSB50CE</b>	30,5
	<b>5600-WSB55CE</b>	35,5
	<b>5600-WSB60CE</b>	40,5
	<b>5600-WSB65CE</b>	45,5



\* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore per carichi di lavoro intensi con 1 CV di potenza di ingresso di picco**  
1 peak input HP heavy-duty motor
- **Motore a velocità variabile da 650 W: 18.000 giri/min su HIGH (ALTO)**  
650 W variable speed motor - 18,000 RPM on HIGH
- **Funzione accensione (ON) continua**  
Continuous ON feature
- **Giunti sostituibili dall'utente su gruppo di alimentazione e albero**  
User-replaceable couplings on power pack and shaft
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**  
All-purpose stainless steel blade
- **Comoda impugnatura gommata e seconda maniglia per un funzionamento sicuro e sotto controllo**  
Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation
- **L'albero in acciaio inox completamente a tenuta è facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie**  
Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe
- **I gruppi di alimentazione universali si adattano a tutti gli alberi e all'attacco del frullino**  
Universal power packs fit all shafts and whisk attachment
- **230 VCA, 50 Hz, 2,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

**Blender immersione standard**

Standard immersion blender	Cod.	L cm*
	<b>5600-WSB40E</b>	25,5



\* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore da 0,5 CV a 2 velocità per carichi di lavoro intensi**  
½ HP, 2-speed heavy-duty motor
- **Albero da 25,5 cm fisso**  
25.5 cm fixe shaft
- **Comoda impugnatura gommata**  
Rubberized comfort grip
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**  
All-purpose stainless steel blade
- **23 litri di capacità**  
23-liter capacity
- **230 volt, 50 Hz, 1,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

**Attacco frusta per blender alta prestazione**

Heavy-duty whisk whipping attachment	Cod.	L cm
	<b>5600-WSB2W</b>	25,5



- **Palette per montare da 25,5 cm in acciaio inossidabile**  
25.5-cm stainless steel whipping paddles
- **Si adatta all'intera linea di mixer a immersione Big Stix per carichi di lavoro intensi**  
Fits entire Big Stix Heavy-Duty Immersion Blender line
- **Giunto sostituibile dall'utilizzatore**  
User-replaceable coupling
- **Ingranaggi pressofusi per prestazioni ottimali**  
Die-cast gears for optimal performance
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Mixer bevande a testina singola**

Drink mixer, single spindle Cod. **5620-WDM120TX**



- **Il motore ad alte prestazioni è sostituibile dall'utente per il funzionamento continuo e include una protezione termica per prolungarne la vita**  
Independent, high-performance motor are user-replaceable for continued operation and includes thermal protection to prolong motor life
- **I comandi elettronici a 3 velocità (15.000, 18.000 e 21.000 giri/min) e a impulsi mantengono la velocità sotto carico per prestazioni ottimali**  
Electronic 3-speed and pulse controls maintain speed under load for optimal performance - 15,000, 18,000 and 21,000 RPM
- **Gli attuatori completamente chiusi impediscono l'ingresso della miscela nell'alloggiamento**  
Fully enclosed actuators prevent mix from entering the housing
- **2 agitatori sulla testina: un agitatore solido per la miscelazione di gelati duri e l'aerazione per una maggiore resa e un agitatore a farfalla per gelati e miscele più morbide**  
2 agitators on the spindle: one solid agitator for mixing hard ice creams and aerating for increased yield, and one butterfly agitator for softer ice creams and mix-ins
- **Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**  
Increased cup clearance: slide cups into position without tilt
- **Funzionamento START/STOP completamente automatico, attivato dalla tazza, con una sola mano**  
Fully automatic, cup-activated, one-handed START/STOP operation
- **Resistente, verniciato a polvere, alloggiamento in acciaio pressofuso**  
Heavy-duty, powder-coated, die-cast steel housing
- **Bicchieri in acciaio in dotazione da 800 ml**  
Stainless steel malt beverage cup (800 ml) included
- **220 VCA, 60 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Mixer bevande a testina doppia o tripla**

Drink mixer, double or triple spindle Cod. **5620-WDM240E** / **5620-WDM360E**  
Testina/Spindle doppia/double / tripla/triple



- **2 motori (WDM240) o 3 motori (WDM360) indipendenti per carichi di lavoro intensi per complessivi 1,3 CV a 3 velocità (16,000, 20,000 e 24,000 giri/min) e impulso**  
Two (WDM240) or three (WDM360) independent 1 peak HP motor, three-speed rocker switch (16,000, 20,000 and 24,000 RPM) and PULSE switch
- **Accensione e spegnimento automatico, a velocità impostata, semplicemente inserendo o togliendo il bicchiere dall'alloggiamento**  
Fully automatic START/STOP operation. Motor will run at selected speed once cup is in position
- **Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**  
Slide cups into position without tilt
- **Struttura in metallo pressofuso adatto ad un uso intenso**  
Heavy-duty die-cast housing - easy to clean
- **Agitatore solido di nuova concezione per dare risultati migliori anche con i gelati più duri**  
Brand new ultra-aggressive agitator powers through the hardest ice creams
- **Agitatore a farfalla incluso nella confezione, per gelati morbidi e per diverse tipologie di bicchieri**  
Also includes butterfly agitator for softer ice creams and use with many types of cups
- **Bicchieri in acciaio in dotazione da 800 ml**  
Stainless steel malt beverage cups (800 ml) included
- **Motori con protezione termica.**  
Motors incorporate thermal protection
- **Cuscinetto a sfera autolubrificante per un uso intenso e duraturo**  
Sealed ball bearings - ball bearings are lubed for life with no need to replace, providing long service life
- **220 VCA, 60 Hz, 110 W, 1,15 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Mixer per bevande a tripla testina**

Triple-spindle drink mixer Cod. **5620-DMC201DCAE**



- **Motori commerciali ad alte prestazioni, 1 CV di potenza di ingresso di picco a 2 velocità - 24.000 giri/min su High (Alto)**  
Three high-performance 1 peak HP, 2-speed commercial motors - 24,000 RPM on HIGH
- **Alloggiamenti per motore in metallo pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty die-cast metal motor housings
- **Funzionamento start/stop (avvio/arresto) automatico**  
Fully automatic START/STOP operation
- **Pannello spruzzi in acciaio inossidabile pesante, facile da pulire**  
Heavy-duty easy-to-clean stainless steel splash panel
- **230 VCA, 50 Hz, 360 W, 1,56 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved





**SISTEMA DI TENUTA LIQUILOCK®**  
LIQUILOCK® SEAL SYSTEM



### Cutter tagliaverdura 3,8 L 2 CV con espulsore

3.8 L cutter mixer  
and continuous-feed  
food processor

Cod. cl  
5605-WFP16SCDE 380



- **Sistema di tenuta LiquiLock**  
LiquiLock Seal System
- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty, die-cast housing
- **Motore commerciale da 2 CV (picco potenza)**  
2 HP (peak input) commercial motor
- **Scivolo ad alimentazione continua per lavorazione di grandi volumi**  
Continuous-feed chute for large-volume processing
- **La ciotola del mixer con taglierina sigillata da 3,8 L lavora facilmente zuppe, salse, condimenti e altro**  
3.8 L sealed cutter mixer bowl processes soups, sauces, dressings and more with ease
- **Oltre 20 opzioni di lavorazione in una sola macchina**  
Over 20 processing options in one machine
- **Elaborazione unica della ciotola; sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo del disco incluso**  
Unique batch bowl processing; shred, grate and slice directly in the batch bowl with the included disc stem
- **220-240 VCA, 50-60 Hz, 700 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

#### ACCESSORI INCLUSI CON I MODELLI WFP16 ACCESSORIES INCLUDED WITH WFP16 FOOD PROCESSORS



**KIT PER TAGLIO A CUBETTI (10 MM)**  
10 MM-3/8" DICING KIT  
(SOLO CON/ONLY WITH WFP16SCDE)



**LAMA A S SIGILLATA E BLOCCATA**  
SEALED & LOCKED S-BLADE



**DISCO PER MONTARE SIGILLATO E BLOCCATO**  
SEALED & LOCKED WHIPPING DISC



**DISCO AFFETTATORE REGOLABILE (1-6 MM)**  
ADJUSTABLE SLICING DISC (1-6 MM)



**DISCO SMINUZZATORE REVERSIBILE (FINE/SPESSE)**  
REVERSIBLE SHREDDING DISC (FINE/COARSE)

### Cutter tagliaverdura da cucina 3,8 L, 0,65 CV

3.8 L cutter mixer  
food processor

Cod. cl  
5605-WFP16SE 380



- **Sistema di tenuta LiquiLock**  
LiquiLock Seal System
- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty, die-cast housing
- **Ciotola del miscelatore con taglierina da 3,8 L, praticamente infrangibile e ben visibile con sistema di tenuta LiquiLock® per la lavorazione di liquidi**  
3.8 L, virtually unbreakable, clear-view cutter mixer bowl with LiquiLock® Seal System for processing liquids
- **Motore commerciale da 650 W**  
650 W commercial motor
- **Pulsanti di controllo grandi e di facile lettura**  
Large, easy-to-read control buttons
- **Oltre 20 opzioni di lavorazione in una sola macchina**  
Over 20 processing options in one machine
- **Elaborazione unica della ciotola; sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo del disco incluso**  
Unique batch bowl processing; shred, grate and slice directly in the batch bowl with the included disc stem
- **220-240 VCA, 50-60 Hz, 700 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



### PIÙ PRODUZIONE IN MENO TEMPO. NESSUN DISORDINE

Il sistema di tenuta LiquiLock® brevettato da Waring consente una maggiore produzione in meno tempo.

Otteni il massimo dalla capacità della tua ciotola senza alcuna perdita di liquido.

La lama a S si blocca in sede, sigillando il fondo della ciotola, rendendo più sicuro, più pulito e più facile versare le miscele senza che la lama cada nella ciotola degli alimenti lavorati.

La guarnizione rimovibile nel coperchio con chiusura a scatto impedisce al liquido di fuoriuscire dalla parte superiore della ciotola, consentendo di riempirla fino all'orlo.

MORE PRODUCTS. LESS TIME. NO MESS

Waring's patented LiquiLock® Seal System allows for more production in less time. Get the most out of your bowl capacity with bottom- to top-of-the-bowl liquid processing with no leaking.

The patented S-blade locks into place, sealing the bottom of the bowl, making it safer, cleaner, and easier to pour mixtures without the blade falling out into the processed food bowl.

The removable seal in the snap-lock lid prevents any liquid from escaping the top of the bowl.

Fill it to the rim without overflowing.





**Cutter tagliaverdura 3,3 L  
1 CV con espulsore**

3.3 L cutter mixer and continuous-feed food processor  
Cod. 5605-WFP14SCE cl 330



- **Sistema di tenuta LiquiLock**  
LiquiLock Seal System
- **Motore da 1 CV ad alte prestazioni**  
High-performance 1 HP motor
- **Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spengimento (PULSE/OFF)**  
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- **Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni**  
Extra-large feed tube and food pusher
- **Scivolo per immissione continua in policarbonato con maniglie, per preparare grandi volumi**  
Continuous-feed rugged black polycarbonate chute for large volume processing
- **Resistente coperchio trasparente**  
Durable see-through cover
- **230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

**Cutter tagliaverdura da cucina 3,3 L, 1 CV**

3.3 L cutter mixer food processor  
Cod. 5605-WFP14SE cl 330



- **Sistema di tenuta LiquiLock**  
LiquiLock Seal System
- **Motore da 1 CV ad alte prestazioni**  
High-performance 1 HP motor
- **Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spengimento (PULSE/OFF)**  
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- **Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni**  
Extra-large feed tube and food pusher
- **Bicchiere dosatore a tenuta**  
Sealed batch bowl
- **230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**ACCESSORI INCLUSI CON I MODELLI WFP14**  
ACCESSORIES INCLUDED WITH WFP14 FOOD PROCESSORS



**Cutter tagliaverdura da cucina 1,75 L, 0,75 CV**

1.75 L commercial food processor  
Cod. 5605-WFP7E cl 175



- **Motore da 0,75 CV ad alte prestazioni per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty ¾ HP high performance motor
- **Bicchiere da lavoro infrangibile e trasparente**  
Clear-view unbreakable workbowl
- **Facilità di controllo ON (accensione), OFF (spegnimento) e PULSE (impulso)**  
Easy ON/OFF/PULSE control
- **Lama a S seghettata in acciaio inossidabile per trinciare, macinare, miscelare e passare, disco affettatore da 2 mm, disco grattugia sottile e stelo del disco staccabile**  
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix and purée, disc, fine grating disc, and detachable disc stem
- **Spingicibo di dimensioni piccole e grandi con manicotto di interblocco di sicurezza**  
Small and large pushers with safety interlock sleeve
- **230 VCA, 50 Hz, 410 W, 1,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Macina spezie**

Commercial spice grinder  
Cod. 5660-WSG30E



- **Macina finemente bastoncini di cannella, noce moscata, granelli di pepe nero e molto altro in pochi secondi**  
Finely grinds cinnamon sticks, nutmeg, peppercorns and much more in seconds
- **Motore di qualità commerciale a elevate prestazioni 19.000 giri/min.**  
High-performance commercial-grade motor - 19,000 Rpm
- **Alloggiamento per carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato con coperchio a interblocco di sicurezza**  
Heavy-duty brushed stainless steel housing with safety interlock lid
- **Azionamento PULSE (Impulso) per gestire facilmente le dimensioni della macinatura**  
PULSE actuation to easily manage consistency of grind
- **In dotazione 3 bicchieri di macinatura completamente rimovibili, lavabile in lavastoviglie in acciaio inox con comodi coperchi per la conservazione**  
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids
- **Lame resistenti in acciaio inossidabile**  
Durable stainless steel blades
- **230 VCA, 50 Hz, 175 W, 0,76 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Planetaria**

Planetary mixer

Cod.

5605-WSM7LE



- **Trasmissione ad ingranaggi, lubrificazione permanente**  
Gear-driven, permanent lube transmission
- **Grande ciotola in acciaio inossidabile da 6,6 L con manico in acciaio inossidabile**  
Large, 6.6 L stainless steel bowl with stainless steel handle
- **Controlli frontali e LED luce di alimentazione**  
Front-mounted controls and LED power light
- **11 velocità di miscelazione con manopola di controllo della velocità variabile**  
11 mixing speeds with variable speed control dial
- **Paraspruzzi rimovibile e trasparente con scivolo di alimentazione**  
Removable clear-view splash guard with feed chute
- **Testa inclinabile per una facile rimozione degli accessori e pulizia**  
Tilt-back head for easy removal of attachments and cleaning
- **Leva di sollevamento/rilascio per impieghi gravosi**  
Heavy-duty head-lift/release lever
- **Protezione da sovraccarico termico**  
Thermal overload protection
- **Include ciotola in acciaio inossidabile, frusta da chef, gancio per impastare e pala per mescolare in alluminio**  
Includes stainless steel bowl, chef's whisk, dough hook and aluminum mixing paddle
- **Accessori lavabili in lavastoviglie**  
Dishwasher-safe accessories
- **Piedini in gomma antiscivolo**  
Nonslip rubber feet
- **220-240 V, 50-60 Hz, 350 W**

**ACCESSORI INCLUSI CON IL MODELLO WSM7LE**  
ACCESSORIES INCLUDED WITH WSM7LE PLANETARY MIXER



**PALETTA PER MISCELARE**  
MIXING PADDLE



**FRUSTA CHEF'S WHISK**



**GANCIO PER IMPASTARE**  
DOUGH HOOK



**CIOTOLA IN ACCIAIO INOX**  
STAINLESS STEEL BOWL

**Gelatiera a compressore**

Electric ice cream maker

Cod.

5680-WCIC20E

cl

200



- **Il compressore integrato non richiede precongelo**  
Built-in compressor means NO pre-freezing required
- **Prepara fino a 2 L di gelato, frozen yogurt o gelato in soli 30 minuti**  
Make up to 2 L of ice cream, frozen yogurt or gelato in as little as 30 minutes
- **Esterno in acciaio inossidabile e comandi touch facili da pulire**  
Easy-to-clean stainless steel exterior and touch controls
- **La funzione Keep Cool mantiene il gelato alla temperatura ottimale al termine del processo**  
Keep Cool feature holds ice cream at the optimal temperature when process is finished
- **220-240 V, 50 Hz, 180 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**FACILE AGGIUNTA DEGLI INGREDIENTI SENZA INTERRUPERE IL PROCESSO**  
MIX-INS COMBINE EASILY WITHOUT INTERRUPTING THE PROCESS



**CIOTOLA RIMOVIBILE PER UNA FACILE PULIZIA**  
REMOVABLE BATCH BOWL FOR EASY CLEANING





**Affilatore per coltelli**

Commercial knife sharpener ..... Cod. **5665-WKS800E**



- **Due mole (grani fini/grossi), una coramella rotante**  
Two grinding wheels (fine/coarse) one stropping wheel
- **Mola ad angoli di 18-22°: gli angoli consigliati dai produttori di coltelli**  
Grinds at 18-22° angles - optimum angles recommended by knife manufacturers
- **La coramella rotante funziona anche in senso inverso, consentendo un'eliminazione più efficace delle sbavature e la levigatura della lama**  
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade
- **Un cassetto magnetizzato sotto la mola raccoglie le schegge metalliche rasate**  
Magnetized drawer under grinding wheel captures metal shavings
- **230 VCA, 50/60 Hz, 25 W, 0,1 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Pistola per sottovuoto**

Commercial vacuum sealing system ..... Cod. **5670-WV550**



- **Controllo manuale dell'intensità del sottovuoto, ottima per prodotti delicati**  
Trigger operation allows for vacuuming delicate and softer products
- **Base di ricarica e stoccaggio sacchetti**  
Heavy-duty enclosed storage/charging base
- **Batteria ricaricabile (un'ora e mezza di autonomia) sigilla fino a 50 sacchetti con una carica**  
Rechargeable NiMH battery, seal up to 50 bags with one full charge
- **Possibilità di utilizzo con rete elettrica (cavo incluso)**  
Optionally, it can be connected to electricity (cable is included)
- **Inclusi 25 sacchetti da 3,8 litri e 25 sacchetti da 0,95 litri, adatti a microonde, freezer e roner**  
Includes 25 one-quart (0.95 l) and 25 one-gallon (3.8 l) storage bags, microwave safe, freezer safe, boil safe
- **230 VCA, 60 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Spremiagrumi compatto per bar**

Compact citrus bar juicer ..... Cod. **5630-BJX240**



- **Il design compatto crea un centro capace di fornire profitti a ingombro ridotto**  
Compact design creates small-space profit center
- **Motore base silenzioso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty base; quiet motor
- **Lo spremitore si adatta a tutti gli agrumi**  
Reamer fits all citrus fruits
- **Il bicchiere per il succo e lo spremitore si sollevano per facilitare le operazioni di pulizia**  
Juice bowl, reamer lift off for easy cleaning
- **In dotazione contenitore da 1 litro per servire**  
Includes 1-liter serving container
- **230 VCA, 50 Hz, 110 W, 0,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

**Centrifuga in acciaio inox con espulsione della polpa**

Heavy-duty pulp eject juice extractor ..... Cod. **5630-WJX90E**



- **Consigliato per carichi di lavoro intensi in bar, caffetterie, ristoranti, hotel e strutture sanitarie**  
Use in high-volume smoothie shops, cafés, bars, restaurants, hotels and healthcare establishments
- **Cestello filtro in acciaio inox e disco tritatore progettati per una resa ottimale e una riduzione degli sprechi**  
Stainless steel filter basket and shredder disc designed for a fantastic yield to minimize waste
- **Compatto e leggero**  
Compact and lightweight
- **Facile da pulire (tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie)**  
Easy to clean with all dishwasher-safe parts
- **Ampio scivolo di alimentazione da 8 cm**  
Large, 8 cm feed chute for less prep work
- **Grande contenitore per polpa da 11 L**  
Large, 11 L pulp container
- **Interblocco di sicurezza**  
Includes safety interlock features
- **Beccuccio rotante antigoccia**  
Rotating, no-drip spout reduces mess
- **220-240 V, 50-60 Hz, 1000 W**
- **Approvato CE**  
CE approved



**Centrifuga in acciaio inox**

Heavy-duty juice extractor ..... Cod. **5630-6001X**



- **Trasforma rapidamente frutta e verdura in un ricco succo privo di polpa**  
Rapidly converts fruits and vegetables into rich, pulp-free juice
- **La lama ad azione oscillante velocizza il flusso del succo con una più rapida distribuzione della polpa**  
Floating action stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp
- **Cestello, bicchiere e coperchio di spremitura in acciaio inossidabile**  
Stainless steel extraction basket, bowl, and cover
- **Alloggiamento del motore in policarbonato**  
Polycarbonate motor housing
- **230 VCA, 50 Hz, 1,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved





WSW16E



WSW25E

### Macchina per cottura sottovuoto

Thermal circulator	Cod.	Lt
	5670-WSW16E	16
	5670-WSW25E	25



- **Costruzione interamente in acciaio inossidabile**  
All-stainless steel construction
- **5 stazioni di memoria programmabili e timer da 99 ore**  
5 programmable memory stations and 99-hour timer
- **Precisione della temperatura di +/- 0,5° C**  
Temperature accuracy of +/- 0.5° C
- **Sistema di tubi integrato per rimuovere facilmente e in sicurezza l'acqua dal serbatoio**  
Integrated hose system to easily and safely remove water from reservoir
- **Il controllo touch capacitivo consente di impostare o regolare rapidamente la temperatura di cottura**  
Capacitive touch control enables you to quickly set or adjust the cooking temperature
- **Intervallo di temperatura da 35°C a 90°C**  
Temperature range from 35°C to 90°C (95° F - 194° F)
- **Perfetto per tutti i ristoranti e ideale per il catering**  
Perfect for all restaurants and off-premises cooking.
- **220-240 V, 50-60 Hz, 2000 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**CONDITE IL CIBO COME DESIDERATE E METTETELO SOTTOVUOTO. I SUCCHI E LE SOSTANZE NUTRITIVE NATURALI VENGONO MANTENUTI DURANTE LA COTTURA**

SEASON FOOD WITH YOUR FAVORITE HERBS AND SPICES, THEN VACUUM SEAL. NATURAL JUICES AND NUTRIENTS ARE RETAINED WHILE COOKING



**POTETE PREPARARE E CUOCERE PIU' PORZIONI IN ANTICIPO. IL CONTROLLO PRECISO DELLA TEMPERATURA E LA CIRCOLAZIONE CONTINUA DELL'ACQUA, GARANTISCONO UNA COTTURA PERFETTA**

PREPARE AND COOK MULTIPLE PORTIONS AHEAD OF TIME. WITH PRECISE TEMPERATURE CONTROL AND CONTINUOUS WATER CIRCULATION, FOOD CANNOT BE UNDER- OR OVERCOOKED



### Disidratatore per alimenti

Food dehydrator	Cod.
	5655-WDH10E



- **Creato per chef e mixologist che desiderano aggiungere sapori e consistenze particolari a cibi e bevande**  
Built for chefs and mixologists looking to add unique flavor and texture to food and beverages
- **Display a LED digitale con comandi touch capacitivi**  
Digital LED display with capacitive touch controls
- **5 stazioni di memoria per l'impostazione e la memorizzazione di programmi personalizzati**  
5 memory stations for setting and storing unique programs
- **Intervallo di temperatura regolabile: 0° C - 80° C**  
Adjustable temperature range: 0° C - 80° C (32° F - 176° F)
- **Visualizza la temperatura in °C o °F**  
View temperature in °C or °F
- **Imposta il timer fino a 99 ore, spegnimento automatico quando il tempo finisce**  
Set timer up to 99 hours, automatic shutoff when times lapses
- **10 vassoi di spazio disidratante**  
10 trays of dehydrating space
- **Griglia in acciaio inox 38 x 34 cm**  
38 x 34 cm stainless steel mesh racks
- **Superficie totale disidratante di 1,3 mq**  
Total dehydrating surface area of 1,3 square meters
- **Porta in vetro trasparente per il monitoraggio del processo di disidratazione**  
Clear-view glass door for monitoring dehydrating process
- **Sistema di flusso d'aria montato posteriormente**  
Rear-mounted airflow system
- **220-240 V, 50-60 Hz, 800 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

### Grill per panini

Compact Italian-Style panini grill

Cod.

5645-WPG150E

singolo/single

5645-WPG300E

doppio/double



- **Piastre in ghisa rigate per una distribuzione uniforme del calore e un rapido tempo di cottura**  
Ribbed cast iron plates for even heat distribution and quick cooking time
- **Superfici di cottura ideali per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e altro**  
24 x 23,5 cm (WPG 150E) - 43,25 x 23,5 cm (WPG300E)  
Cooking surfaces great for grilled panini, sandwiches, hamburgers, chicken, vegetables and more  
24 x 23,5 cm (WPG150E) - 43,25 x 23,5 cm (WPG300E)
- **Corpo in acciaio inossidabile opacizzato e vassoio di gocciolamento rimovibile**  
Brushed stainless steel body construction and removable drip tray
- **Piastra superiore incernierata autoequilibrante per accogliere alimenti spessi fino a 7,5 cm**  
Hinged, auto-balancing top plate to suit foods up to 7.5 cm thick
- **Termostato regolabile fino a 300°C**  
Adjustable thermostat to 300°C (572°F)
- **Spie: Alimentazione e Pronto**  
Power ON and Ready indicator lights
- **Maniglie resistenti al calore**  
Heat resistant handles
- **230 VCA, 2100 Hz, 8,7 amp (WPG150E)**  
230 VCA, 2900 Hz, 12,1 amp (WPG300E)
- **Approvati CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



WPG150E



WPG300E

### Friggitrice doppia da 5 L

Double 5 L deep fryer

Cod.

5650-WDF1000DE



- **Due vasche indipendenti in acciaio inox da 5 L ciascuna, removibili per una facile pulizia**  
Dual, independent, 5 L stainless steel tanks, removable for easy cleaning
- **Elementi riscaldanti incernierati**  
Hinged heating elements
- **Timer regolabile fino a 30 minuti**  
30-minutes timer
- **Temperatura regolabile fino a 200° C**  
Variable temperature controls up to 200° C
- **Fornita con 2 cestelli grandi, 4 piccoli e 2 coperchi**  
Includes 2 large single baskets, 4 twin baskets and 2 night covers
- **230 VCA, 2850 Hz, 12,4 amp (per unità/unit)**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



**Piastra per cialde cono (singola o doppia)**

Waffle cone maker  
(single or double)

Cod.

5655-WWCM180E  
5655-WWCM200E

Single  
Double



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty, die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**  
Rotary feature for a secure and even bake
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**  
Triple-coated, nonstick surface allows for easy removal of waffle cones and minimizes cleanup
- **Tastiera di controllo elettronica facile da pulire**  
Easy-to-clean electronic keypad controls
- **Spia luminosa per quando l'apparecchio è pronto e segnalazione acustica per quando la cialda è cotta**  
Ready lights and audio chimes signal when unit is ready and when waffle cone is done
- **WWCM180E**  
**Produce fino a 60 cialde ogni ora**  
Bakes up to 60 waffle cones per hour
- **WWCM200E**  
**Produce fino a 120 cialde ogni ora**  
**Il design verticale salva spazio e riduce il consumo energetico**  
Bakes up to 120 waffle cones per hour  
Vertical design maximizes output, using less space and less energy
- **230 VCA, 60 Hz**



**ACCESSORIO PER L'AVVOLGIMENTO DELLA CIALDA INCLUSO**  
INCLUDES A WAFFLE CONE ROLLING AND FORMING TOOL

**Pressa per panini gelato**

Ice cream sandwich press

Cod.

5680-WICSP180E



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty die-cast housing
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione dei panini e una rapida pulizia**  
Triple-coated nonstick plates allow for easy panini removal and quick cleanup
- **Resistenza incorporata per sigillare perfettamente i tuoi panini gelato**  
Embedded heating element to perfectly seal your gelato panini
- **Pannello di controllo elettronico dalla facile pulizia**  
Electronic control panel for easy cleanup
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**  
Audio beep signals when unit is ready and when bun is warmed
- **Tempi di cottura da 5 a 15 secondi per un perfetto panino gelato**  
Bake times from 5-15 seconds for the perfect gelato panini
- **Indicatori LED di accensione e pronto per la cottura**  
Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- **220-240 V, 50-60 Hz, 1200 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

### Piastra per waffle (singola o doppia)

Belgian waffle maker  
(single or double)

Cod.  
5655-WW180E Single  
5655-WW200E Double



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**  
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**  
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Elementi riscaldanti integrati per un controllo esatto della temperatura**  
Embedded heating elements for precise temperature control
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**  
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **WW180E**  
**Produce fino a 25 waffle alla belga ogni ora**  
Produces up to 25 Belgian waffles per hour
- **WW200E**  
**Produce fino a 50 waffle alla belga ogni ora**  
**Nuovo design verticale salvaspazio con luce "Pronto" indipendente**  
Produces up to 50 Belgian waffles per hour  
New space-saving vertical design with independent 'Ready' lights
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



WW180E

WW200E



### Piastra per mini waffle

Single mini Belgian  
waffle maker

Cod.  
5655-WMB400XCE



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**  
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**  
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**  
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **Produce fino a 100 mini waffle belgi spessi 2,5 cm e con diametro di 7 cm all'ora**  
Produces up to 100, 2,5 cm-thick (1 inch) and 7 cm in diameter mini Belgian waffles per hour
- **Le piastre per waffle possono essere facilmente sostituite se graffiate**  
Waffle plates can be easily replaced if scratched
- **Indicatori LED di accensione e pronto per la cottura**  
Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- **220-240 V, 50-60 Hz, 1035 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



### Piastra per bubble waffle

Bubble waffle maker

Cod.  
5655-WBW300XCE



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**  
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**  
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**  
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**  
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **Produce fino a 25 bubble waffle all'ora**  
Produces up to 25 bubble waffles per hour
- **Una volta cotti i bubble waffle possono essere guarniti con gelato e/o ripieni**  
Bake bubble waffles to top with ice cream and/or fillings
- **Le piastre per waffle possono essere facilmente sostituite se graffiate**  
Waffle plates can be easily replaced if scratched
- **Indicatori LED di accensione e pronto per la cottura**  
Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- **220-240 V, 50-60 Hz, 1035 W**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



WAFFLE 21 x 18 cm  
30 BUBBLES



### Tostapane 4 fette

Medium duty toaster

Cod.

5640-WCT708E



- **Alloggiamento in acciaio al cromo opacizzato**  
Brushed chrome steel housing
- **Quattro fessure extralarghe da 3,5 cm per panini**  
Four extra-wide 3.5 cm slots, great for bagels
- **225 fette all'ora**  
225 slices per hour
- **Comandi per la doratura elettronici**  
Electronic browning controls
- **Quattro portafette autocentranti**  
Four self-centering bread racks
- **Vassoi per le briciole rimovibili**  
Removable crumb trays
- **230 V, 50 Hz, 1800 W, 7,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved



### Forno a convezione GN 1/2

GN 1/2 convection oven

Cod.

5655-WCO500XE



- **Funzioni di cottura a convezione, arrosto, cottura al forno, rosticceria e griglia**  
Convection bake, roast, bake and broil functions
- **Finiture adatte a carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato e interno completamente in acciaio inossidabile**  
Heavy duty stainless steel construction
- **46 cm - accoglie 4 teglie GN 1/2 (non incluse)**  
46 cm - handles up to 4 GN 1/2 sheet pans (not included)
- **In dotazione teglia da forno/ vassoio di gocciolamento in acciaio inossidabile e tre griglie da forno nichelate**  
1 sheet pan and 3 baking racks included
- **Finestra in vetro temperato trasparente**  
Double-pane tempered glass door
- **220-240 VCA, 50 Hz, 1700 W, 7,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**  
CE, RoHS approved

## ACCESSORI E RICAMBI ACCESSORIES AND SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR
5690-023909	<b>Bicchiere 2 manici 4 litri</b> 4.0 liters 2 Handle Container	CB 15
5690-033626	<b>Bicchiere 1,4 litri in copoliestere BPA-Free</b> 1.4 liter BPA-Free copolyester container	BB300 - BB320 - BB340
5690-035239	<b>Bicchiere 1,4 litri</b> 1.4 liter TBB Stackable Jar - clear	TBB145 - TBB160 - TBB175
5690-035256	<b>Caricabatterie</b> Charger adapter	WWS50
5690-503482	<b>Bicchiere con gruppo lame</b> Jar Assy / TBB series	TBB145 - TBB160 - TBB175
5690-503501	<b>Lama a esse</b> S Blade	WFP7
5690-CAC20	<b>Bicchiere in acciaio inossidabile da 0,83 litri</b> 0.83 liter stainless steel malt cup	DMC201DCAE WDM120E - WDM240E - WDM360E
5690-CAC66	<b>Filtri per centrifuga (confezione da 200 pezzi)</b> Filters for juice extractor (pack of 200 pieces)	6001X
5690-CAC72	<b>Bicchiere 4 litri con lame e coperchio</b> 4.0 liters container complete with blade and lid	CB15
5690-CAC90I	<b>Bicchiere completo da 2 litri in acciaio con lame e coperchio</b> 2 liters stainless steel container complete with blade assembly and lid	MX1000TXTEE - MX1050TXTEE - MX1100TXTEE MX1200TXTEE - MX1300TXTEE - MX1500TXTEE
5690-CAC93XI	<b>Bicchiere completo impilabile da 1,4 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio</b> 1.4 liter stackable jar BPA-Free copolyester complete with blade assembly and lid	MX1000TXTEE - MX1050TXTEE - MX1100TXTEE MX1200TXTEE - MX1300TXTEE - MX1500TXTEE
5690-CAC95I	<b>Bicchiere completo impilabile da 2 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio</b> 2 liters stackable BPA-Free copolyester container with lid and blade	MX1000TXTEE - MX1050TXTEE - MX1100TXTEE MX1200TXTEE - MX1300TXTEE - MX1500TXTEE
5690-CAC121S	<b>Arrotola cono piccolo</b> Small waffle cone tool	WWCM180 - WWCM200
5690-CAC132	<b>Bicchiere copoliestere BPA-Free 1,4 litri con lame e coperchio</b> 1.4 liter BPA-Free copolyester container with blade and lid	BB300 - BB320 - BB340
5690-CAC138	<b>Bicchiere in acciaio 1,4 litri (48 oz) per blender</b> 1.4 liter (48 oz) stainless steel container	BB300 - BB320 - BB340
5690-PCA45	<b>Attacco agrumi</b> Citrus attachment accessory	6001X
5690-WFP14S10	<b>Disco affettatore regolabile</b> Adjustable slicing disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP14S11	<b>Disco per montare</b> Sealed whipping disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP14S12	<b>Disco sminuzzatore reversibile</b> Reversible shredding disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP113	<b>Disco per grattugiare finemente 2 mm</b> Fine grating disc 2 mm	WFP7E
5690-WFP116	<b>Disco per affettare fine 2 mm</b> Shredding disc 2 mm	WFP7E
5690-WFP118	<b>Disco per affettare 4 mm</b> 4 mm slicing disc (standard)	WFP7E
5690-WFP119	<b>Disco per affettare 6 mm</b> 6 mm thick slicing disc	WFP7E
5690-WFP144	<b>Disco per tritare 4 mm</b> Shredding disc 4 mm	WFP14E
5690-WFP145	<b>Disco per affettare 2 mm</b> Thin slicing disc 2 mm	WFP14E
5690-WFP146	<b>Disco per affettare 4 mm</b> Slicing disc 4 mm	WFP14E
5690-WSB01	<b>Dispositivo per appendere a parete mixer a immersione Big Stix</b> Wall mount hanger for Big Stix immersion blender	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB50ST	<b>Albero inossidabile da 30,5 cm</b> 30.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB55ST	<b>Albero inossidabile da 35,5 cm</b> 35.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB60ST	<b>Albero inossidabile da 40,5 cm</b> 40.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB65ST	<b>Albero inossidabile da 45,5 cm</b> 45.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB70ST	<b>Albero inossidabile da 53,5 cm</b> 53.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WWSBBC	<b>Morsa per bicchiere per funzionamento automatizzato</b> Bowl clamp for Big Stix immersion blender	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSBPPCE	<b>Gruppo di alimentazione (motore) per mixer a immersione Big Stix</b> Heavy-duty Big Stix power pack	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WVS2GL	<b>Sacchetti per pistola sottovuoto 8 L - 25 pz.</b> 8 L bags for commercial vacuum sealing system - 25 pcs.	WWS50
5690-WVSGL	<b>Sacchetti per pistola sottovuoto 4 L - 50 pz.</b> 4 L bags for commercial vacuum sealing system - 50 pcs.	WWS50
5690-WVSQQT	<b>Sacchetti per pistola sottovuoto 1 L - 50 pz.</b> 1 L bags for commercial vacuum sealing system - 50 pcs.	WWS50

# INDICE PRODOTTI

## INDEX OF PRODUCTS

Accessori per piatti	154	Forno a convezione	212	Riscaldatore elettrico per Chafing Dish	155
Affettapane	71	Friggitrice doppia	209	Robot da cucina	204-205
Affilacoltelli manuale	77	Frullatori	200-201	Rompighiaccio manuale	191
Affilatore coltelli	207	Fruste	64	Rompighiaccio elettrico	198
Agitatore	169	Ganci macelleria	68	Rostiera rettangolare alta	40
Alare per forno	103	Gastronorm inox	82-83	Rotella taglia pasta	118
Alzate per dolci	133-134-138	Gastronorm policarbonato	86-87	Rotella taglia pizza	61-105
Appendipale da parete	103	Gastronorm polipropilene	88	Rullo bucafoglia	119
Apribottiglie	170-182	Gelatiera a compressore	206	Saccapoche	112-114
Apriostriche	78	Grattugie	62-64-71	Salsiere	150
Arriccia burro	66	Griglia inox	125-134	Sbuccia arancia	66-163
Assi pizzeria	98	Griglia per decorazione	137	Sbucciaverdure	67
Asta appendimestoli	56-157	Grill per panini	209	Scaldapasta	48
Bacinelle gelato	23	Guanti forno e protezione	65-69	Scavini	66-163
Bacinelle	50-51	Imbuto colatore	134	Schiumarole	53→58-65-157
Bagnomaria	49	Jiggers	169-176-177	Scolapasta	51
Barra ordinazioni	185	Lame per mandolina	70-71	Scolapasta manico lungo	65
Base per bastardella	51	Lattiera	166	Secchielli ghiaccio e vino	183
Bastardella	50	Lavaporzionatori	23	Secchi	51
Batticarne	68	Legumiera	150	Sega per ossa	69
Bicchieri	174-192-193	Levatorsolo	66	Separatore per GN	84
Bicchieri per boston shaker	173	Liquido riscaldante per chafing dish	155	Servizi per olio, aceto, sale, pepe	148
Blender	200-201	Lira taglia pan di spagna	139	Sessole	49-111-183-194
Blender a immersione	202	Macchina per cottura sottovuoto	208	Setacci	50
Bocchette per decorazione	113→114	Macinaspezie elettrico	205	Set intaglio e decorazione	77-163
Bordatore di bicchieri	189	Mandoline	70-71	Shaker	172-174-175
Boston shaker	172	Maniglie cascanti per GN	84	Sifoni	184
B-Pour tester dosaggi	28-161	Mascherina per decorazione	137-138	Snocciolatore per olive	67
Bruschino puliscibocchette	115	Mestolini per ciliegie	168	Soflex	110-111
Cannuce	197	Mestolini per salsa	144-147-151	Sottobicchieri e sottobottiglia	171
Caffettiera	166	Mestoli	53-55-56-58-144-157-168	Sottocoppa per gelato	171
Campana per piatto da portata ovale	151	Misurini	49-125	Sottopiatto	149
Cappelli cuoco	125	Mixer	198-203→205	Sottotorta	124
Caraffe	193	Mixing glasses	174	Spalmaburro	144-145
Carrello per mandolina	70	Molle	12→17-32-108-160	Spargicacao	166
Casseroles alte	34-36-38-40-41-44-46	“Mollunghè”	13	Spatole	60-61-104-114→118-134
Casseroles alta antiaderente	42	Morsa prosciutto base in legno	69	Spazzole pizzeria	100-101
Casseroles basse	34-36-38-40-44	Mugs	178-179	Spazzoloni pizzeria	93-100-101
Casseroles bassa antiaderente	42	Padella quadrata giapponese	45	Spatole per gelato	22
Casseroles bombate	35-37-45	Padelle	35-37-38-41-45-46	Speed bottle	187
Casseroles medie	34-36-38-40-44-46	Padelle antiaderenti	35-37-39-42-45	Speed racks	184
Casseroles media antiaderente	42	Pala braci	93-101	Spicchio per casseruola	48
Centrifuga	207	Pale e palettoni pizzeria	93→99-101	Spiedini inox	65
Ceppo in acciaio inox	69	Pale e palettoni pizzeria Gluten Free	102	Spremiagrammi manuale	169
Cestelli lavastoviglie	80-81	Pale pasticceria e gastronomia	142→146	Spremiagrammi elettrico	198-207
Cestini	149-156-194-195	Paletta pesce	53-54	Spremilimone	170-181
Chinois	40-48	Palette	53-55-56-59-157	Spumantiera	183
Colabrodo	65	Pelalimoni	66-163-170	Squamapesci	67
Colini	30	Pelaspargi	67	Stampi pasticceria	125→134-139
Colino per cocktail	169-173	Pennelli pasticceria	119	Stampi semifreddo	125
Colonne per secchiello	183	Pentole	35-37-38-41	Steady Spout	29-162
Coltelli cucina	72→78	Pestelli	189-196	Supporti per bottiglia	188
Coltelli tavola	142→145	Pettine per decorazione pasticceria	135	Supporto per imbuto colatore	134
Conchiglia in plastica	155	Piastra per cialde cono	210	Tagliabiscotti	120→124
Cono portasacchetto in polipropilene	112	Piastre per waffle	211	Tagliacroissant	119
Contentori Storplus	89	Piatti da portata	150→152	Tagliapasta	61-104-105-116-118-120→123
Contentore palline pasta per pizza	103	Piatti espositori	70	Tagliatartufi	155
Contentori per pasticcini	124	Piatto per lumache	154	Tagliauova	67
Coperchi pentolame	35-37-38-41-45-46	Pinza per crostacei	67	Taglieri	79-189
Coperchi gastronorm	84-87-88	Pinze	14-15-109	Tappeti bar	190
Coppa per gelato	171	Pistola per sottovuoto	207	Tappeto antiaderente per dolci - Fiberlux	136
Copribottiglia	170	Placca per forno	52	Tappi versatori	24→29-161→163
Cremiera	166	Planetaria	206	Tazzoni	49
Cucchiaini miscelatori	180-181	Poggiavassoio	194	Tegami	35-37-39-41-45-46
Cucchiaini	142→145	Portacondimenti	184-188	Tegame antiaderente	42
Cucchiaini bibita	144-147-169	Portacucchiaini	170	Tegamino per uova	154
Cucchiaioni	47→52-144-145-147-157	Portaoggetti da bar	189	Teglie	52
Cucchiaini tavola	142→145	Porta saccapoche da muro	112	Teglia Gastronorm	83
Cuocithé	171	Portastecchi	148-154	Teiera	166
Dash bottles	180	Portatovaglioli	171-184-194	Telaio per stesura biscuit	135
Decora limone	66	Portauova	154	Termometri	64
Decoratore multiuso	67	Portavivande	70	Terrina in policarbonato	89-155
Disidratatore alimenti	208	Portazucchero	194	Timballo per dolci	49
Dispenser in polietilene	192	Porzionatori gelato	20-21	Tirabraci	93-101
Fagioli di ceramica per cottura base torta	139	Porzionatore liquori	188	Tortiere	126-129→134
Falso fondo forato per GN	84-87-88	Porzionatore torta	114	Tostapane	212
Fermatovaglia	170	Posaceneri	171-185-191	Tronchetto tagliapizza	105
Fermo per taglieri	79	Posate insalata	144-147	Vaporizzatori cocktail	180
Flair bottle	190	Pressa per panini gelato	210	Vaschetta lavaggio dosatori gelato	23-170
Forchetta per ostrica	147	Pressini caffè	166	Vassoi	40-133-139-152-153-164-165
Forchetta scavino per aragosta	147	Raccoglibriciole	154-185	Versus	186-187
Forchette tavola	142→145	Raschie	61-105-108-119	Wok antiaderente	35-37-39
Forchettoni per lumache	147	Rete protettiva per bar	190	Zuppiera	150
Forchettoni	53-49→51-65-144-145-157	Ricambi accessori elettrici	199-205		
Formaggiera in filo	148	Riga limone	66-163		



Adaptor bar for GN	84	Gastronorm drainer plate	84-87-88	Pizza wheel cutter	61-105
All-purpose scoop	49-125-183-194	Gastronorm polycarbonate	86-87	Pizzeria brushes	100-101
Apple corer	66	Gastronorm polypropylene	88	Planetary mixer	206
Ashtrays	171-185-191	Gastronorm stainless steel	82-83	Plastic box for dough	103
Asparagus peeler	67	Classes	174-192-193	Plastic cruets	185
Bain marie pot	49	Glass for boston shaker	173	Plastic grill for decorated biscuit	137
Baking beans	139	Glass rimmer	189	Plastic mask for decoration	137-138
Baking cases	124	Gloves	65-69	Plastic shell	155
Baking pan	52	Graduated bucket	51	Plate cover	151
Baking plate	52	Graters	62-64-71	Polycarbonate bowl	89-155
Bar mats	190	Ham vice	69	Polyethylene dispenser	192
Bar organizer	189	Hand held knife sharpener	77	Pourers	24→29-161→163
Baskets	149-156-194-195	Hanging bar	56-157	Protection mesh for bar	190
Belgian waffle makers	211	Hats	125	Rack for terrines	80-81
Beverage spoons	144-147-169	Heating liquid for chafing dish	155	Ring for mixing bowl	51
Biscuit cutter	120→124	Ice-breaker - electric	198	Roaster	40
Blades for vegetable slicer	70-71	Ice-breaker - manual	191	Roller cutter	119
Blender	200-201	Ice bucket	183	Safety guard	70
Boston shakers	172	Ice-cream cup	171	Salad servers	144-147
Bottle cap	170	Ice-cream container	23	Sauce ladle	144-147-151
Bottle-openers	170-182	Ice-cream sandwich press	210	Sauce-boat	150
Bottle stands	188	Ice-cream saucer	171	Saw	69
Bowl	50-51	Ice-cream scoop	20-21	Scissor servers	14-15-109
B-Pour pour check	28-161	Ice-cream scoop basin	23-170	Scrapers	61-105-118-119
Bread cutter	71	Ice-cream server	22	Semifreddo moulds	125
Butchery hooks	68	Immersion blender	202	Serving plates	150→152
Butter curler	66	Japanese egg pan	45	Shakers	172-174-175
Butter spreader	144-145	Jiggers	169-176-177	Shallow cookpots	34-36-38-40-44
Cake marker	114	Juice extractors	207	Shallow cookpot with non-stick coating	42
Cake mould	126-129→134	Kitchen bowl	49	Shallow saucepans	34-36
Cake slicer	139	Knife sharpener	207	Shellfish scissors	67
Cake stand	133-134-138	Knives	72→78	Sieves	50
Carafes	193	Ladles	53-55-56-58-144-157-168	Skewers	69
Carving and decoration set	77-163	Large spoon	53→58-144-145-147-157	Skimmers	53→58-65-157
Champagne bowl	179	Lemon peeler	66-163-170	Snail dish	154
Charcoal shovel	93-101	Lemon squeezer	170-181	Snail fork	147
Cherry ladles	168	Lids for pots and pans	35-37-38-41-45-46	Soffex moulds	110-111
Chinois	48-50	Lid for gastronorm	84-87-88	Soup-tureen	150
Chopping block	69	Lifters	53-55-56-59-157	Spare parts for electrical accessories	199-205
Citrus fruit squeezer - electric	198-207	Lobster pick	147	Spatulas	60-61-104-116→118-134
Citrus fruit squeezer - manual	169	Long handle strainer	61	Speed bottle	187
Coaster	171	Measuring jug	49-125	Speed racks	180
Cocktail atomizer	180	Meat beater	68	Spice grinder	205
Cocktail strainer	169-173	Meat fork	53-55→57-65-144-145-157	Spirits measure	188
Cocoa sprinkler	166	Medium cookpots	34-36-38-40-44-46	Stand for bucket	183
Coffee jug	166	Medium cookpot with non-stick coating	42	Steady Spout	29-162
Coffee tamper	166	Medium saucepans	34-36-38-40-44-46	Stirring spoon	169
Compact panini grill	203	Melon baller	62-161	Stopper for cutting boards	79
Condiment set	148	Milk jug	166	Storplus containers	89
Convection oven	212	Mixers	198-203→205	Strainer for deep cookpot	48
Cream jug	166	Mixing glasses	174	Strainers	30-65
Croissant roller cutter	119	Mixing spoon	180-181	Straws	197
Cruets	184-188	Moka spoon	142→145	Sugar bowl	194
Crumb sweepers	154-185	Moka spoon holder	170	Support for pastry bag	112
Curved saute pans	35-37-45	"Mollunga" tongs	13	Support for strainer filler	134
Cutting boards	79-189	Mugs	178-179	Syphons	184
Dash bottles	180	Multipurpose decorator	67	Vegetable peeler	67
Decorating nozzles	113→115	Napkin-holder	171-184-194	Table-cloth fixer	170
Deep cookpots	34-36-38-40-44-46	Non-stick baking mat - fiberlux	136	Table fork	142→145
Deep cookpot with non-stick coating	42	Nozzles brush	115	Table knife	142→145
Deep fryer	209	Olive stoner	67	Table spoon	142→145
Deep saucepans	34-36-38-41-44-46	Orange peeler	62-161	Tea infuser	171
Display tray	70	Order rack	185	Teapot	166
Doyleys	124	Oven brushes	93-100-101	Thermal circulator	208
Egg cup	154	Oven rake	93-101	Thermometers	64
Egg frying pan	154	Oyster fork	147	Toaster	212
Egg slicer	67	Oyster opener	78	Tongs	12→17-32-108-160
Electric heater for Chafing Dish	155	Panini grill	209	Toothpicks holder	148-154
Electric ice-cream maker	206	Pans	35-37-38-41	Trays	40-133-139-152-153-164-165
Falling handles for GN	84	Parmesan cheese cellar	148	Tray rest	194
Firedog	103	Pasta strainer	51	Truffle-slicer	155
Fish-bone tray	154	Pasta warmer	48	Two-handed frying pans	35-37-39-41-45-46
Fish lifter	53-54	Pastry bags	112-114	Two-handed frying pan non-stick coating	42
Fish scaler	67	Pastry brush	119	Under plate	149
Flair bottle	190	Pastry comb for decoration	120	Vacuum sealing system	207
Flat rack	125-134	Pastry cutter	61-104-105-116-118-120→123	Vegetable dish	150
Flexible desk cleaner	104	Pastry moulds	125→134-139	Vegetable slicers	70-71
Food carrier	70	Pastry wheel cutter	118	Versus	186-187
Food dehydrator	208	Pestles	189-196	Waffle cone maker	210
Food processors	204-205	Pie mould	49	Wall mounted peel rack	103
Frame for biscuit	135	Pie server	143→146	Wall rack for pastry bags	112
Frying pans	35-37-38-41-45-46	Pizza boards	98	Whisks	64
Frying pans with non-stick coating	35-37-39-41-45	Pizza cutter	105	Wine buckets	179
Funnel	134	Pizza peels and turning peels	93→99-101	Wok with non-stick coating	35-37-39
Gastronorm baking pan	83	Pizza peels and turning peels Gluten Free	102		

# SUPPORTO VENDITA

## SALES SUPPORT ITEMS

Cod. X0100  
**CATALOGO PIAZZA**  
 PIAZZA CATALOGUE

Cod. X0101  
**LISTINO PIAZZA (PDF)**  
 PIAZZA PRICE LIST (PDF)

Cod. X0118  
**CATALOGO PIAZZA-ATLANTIC CHEF (PDF)**  
 PIAZZA-ATLANTIC CHEF CATALOGUE (PDF)

Cod. X0119  
**CATALOGO PIZZERIA COLLEZ. PUNTOROSSO (PDF)**  
 PIZZERIA CATALOGUE PUNTOROSSO COLLEC. (PDF)

Cod. X0239  
**VOLANTINO PENTOLE COLLEZIONE "CHEF" (PDF)**  
 POTS AND PANS 'CHEF' COLLECTION' LEAFLET (PDF)

Cod. X0246  
**VOLANTINO PENTOLE ALLUMINIO (PDF)**  
 ALUMINUM POTS AND PANS LEAFLET (PDF)

Cod. X0247  
**VOLANTINO GRATTOGIE PROFESSIONALI (PDF)**  
 PROFESSIONAL GRATER LEAFLET (PDF)

Cod. X0248  
**VOLANTINO MOLLE NYLON+FIBERGLASS (PDF)**  
 NYLON+FIBERGLASS TONGS LEAFLET (PDF)

Cod. X0249  
**VOLANT. MESTOLAME NYLON+FIBERGLASS (PDF)**  
 NYLON+FIBERGLASS KITCHEN TOOLS LEAFLET (PDF)

Cod. X0250  
**BROCHURE "UNA STORIA DI QUALITÀ" (PDF)**  
 'HISTORY OF QUALITY' BROCHURE (PDF)

Cod. X0330  
**CATALOGO HAPPY HOUR (PDF)**  
 HAPPY HOUR CATALOGUE (PDF)

Cod. X0344  
**BROCHURE COLLEZIONE MOLLE (PDF)**  
 TONGS COLLECTION BROCHURE (PDF)

Cod. X0345  
**DEPLIANT STEADY SPOUT 2.0 (PDF)**  
 STEADY SPOUT 2.0 BROCHURE (PDF)

Cod. X0347  
**DEPLIANT NUOVO PORZIONATORE (PDF)**  
 NEW ICE-CREAM SCOOP BROCHURE (PDF)

Cod. X0348  
**DEPLIANT NUOVA "5 STELLE" (PDF)**  
 NEW '5 STARS' BROCHURE (PDF)

Cod. X0349  
**DEPLIANT PENTOLE COLLEZIONE "3-PLY" (PDF)**  
 POTS AND PANS '3-PLY' COLLECTION' LEAFLET (PDF)



X0100



X0101



X0118



X0119



X0239



X0246



X0247



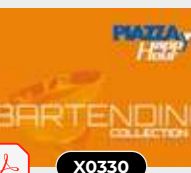
X0248



X0249



X0250



X0330



X0344



X0345



X0347



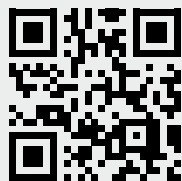
X0348



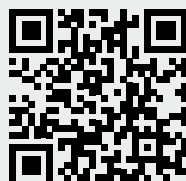
X0349

 **QUESTO SIMBOLO INDICA CHE I MATERIALI SONO DISPONIBILI SOLO IN FORMATO DIGITALE (FILE PDF)**  
 THIS SYMBOL INDICATES THAT THE MATERIALS ARE AVAILABLE ONLY IN DIGITAL FORM (PDF FILE)

**SCOPRI IL NOSTRO SITO**  
 DISCOVER OUR WEBSITE



**SFOGLIA IL NOSTRO CATALOGO**  
 BROWSE OUR CATALOGUE



# TABELLE CONVERSIONE

## CONVERSION TABLES

### LUNGHEZZA LENGTH

0,30	1	3.28
0,61	2	6.56
0,91	3	9.84
1,22	4	13.12
2,52	5	16.40
1,83	6	19.68
2,13	7	22.96
2,44	8	26.25
2,74	9	29.53
3,05	10	32.81
6,10	20	65.62
15,24	50	164.05
30,50	100	328.10

**METRI**  
METERS

**PIEDI**  
FEET

2,54	1	0.39
5,08	2	0.79
7,62	3	1.18
10,16	4	1.58
12,70	5	1.97
15,24	6	2.36
17,78	7	2.80
20,32	8	3.16
22,86	9	3.55
25,40	10	3.94
50,80	20	7.88
127,00	50	19.70
254,00	100	39.40

**CENTIMETRI**  
CENTIMETERS

**POLLICI**  
INCHES

### PESO WEIGHT

28,3	1	0.04
56,7	2	0.07
85,0	3	0.10
113,4	4	0.14
141,8	5	0.18
170,1	6	0.21
198,4	7	0.25
226,8	8	0.28
255,2	9	0.32
283,5	10	0.35
567,0	20	0.71
1417,5	50	1.76
2835,0	100	3.53

**GRAMMI**  
GRAMS

**ONCE**  
OUNCES

0,45	1	2.21
0,91	2	4.41
1,36	3	6.62
1,81	4	8.82
2,27	5	11.02
2,72	6	13.23
3,18	7	15.43
3,63	8	17.64
4,09	9	19.84
4,54	10	22.05
9,07	20	44.09
22,68	50	110.20
45,36	100	220.50

**CHILOGRAMMI**  
KILOGRAMS

**LIBBRE**  
POUNDS

### CAPACITÀ CAPACITY

3,79	1	0.26
7,57	2	0.53
11,35	3	0.79
15,14	4	1.06
18,93	5	1.32
22,71	6	1.58
26,50	7	1.85
30,28	8	2.11
34,16	9	2.38
37,94	10	2.64
75,88	20	5.28
189,70	50	13.20
379,40	100	26.40

**LITRI**  
LITERS

**GALLONI USA**  
USA GALS

1,50	0,5	0.16
2,25	0,75	0.25
3,00	1	0.33
4,50	1,5	0.50
6,00	2	0.66
7,50	2,5	0.83
9,00	3	1.00
10,50	3,5	1.16
12,00	4	1.33
13,50	4,5	1.50
15,00	5	1.66
16,50	5,5	1.83
18,00	6	2.00

**CENTILITRI**  
CENTILITERS

**ONCE**  
OZS

### TEMPERATURA TEMPERATURE

-40,0	-40	-40.0
-28,8	-20	-4.0
-23,3	-10	+14.0
-17,7	0	+32.0
-12,2	10	+50.0
-6,6	20	+68.0
+2,7	37	+98.6
+4,4	40	+104.0
+10,0	50	+122.0
+37,7	100	+212.0

**CELSIUS**

**FAHRENHEIT**

# PIAZZA

**PIAZZA EFFEPI s.r.l.**

**Sede Legale**

Corso Buenos Aires, 64 Scala D  
20124 Milano (MI) - ITALY

**Sede Operativa**

via Fratelli Cairoli, 1  
28887 Omegna (VB) - ITALY  
Tel. +39 0323 6605 r.a.  
Mail. [piazza@piazza.it](mailto:piazza@piazza.it)  
Web. [www.piazza.it](http://www.piazza.it)

