

*Agnelli*  
SINCE 1907

**2025** HORECA  
PROFESSIONAL



*Agnelli*  
SINCE 1907

HORECA  
PROFESSIONAL

*Agnelli*  
SINCE 1907

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

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

Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che

Pentole Agnelli ha saputo

affermare fin dai suoi esordi

e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola.

Una storia lunga oltre un secolo.

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



Baldassare Agnelli,  
fondatore.



*Agnelli*  
SINCE 1907

## Pentole Agnelli: for over 110 years the made in Italy pots of Italian cuisine

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

More than a successful formula, a philosophy that Pentole Agnelli has been able to affirm since its inception and that today, after more than 110 years, he carries on perfecting it. A history of over a century.

It was 1907, in fact, when Baldassare Agnelli, leader of Alluminio Agnelli, made professional pots in Aluminum for the first time. A single element behind the cooking tools that were supposed to dazzle the aristocracy chefs: ergonomics. The company that represents the excellence of professional pots in Italy, for the natural vocation to produce pots able to satisfy the most demanding chefs, with its different collections of Pots therefore responds naturally to the growing demand for enthusiasts and gourmets looking for an Agnelli pot to try, with ease and wisdom, in exceptional culinary home preparation.



"PROBLEM, al diavolo il problema della cucina e prepara, inglobando, un'emozionante...

### PENTOLA "PROBLEM"

È insostituibile e preferibile perché per la preparazione di cibi saluti, sani ed ottimi  
in un valore superiore - in una sola funzione

**INSERIAMO E FACCIAMO A VOI I NOSTRI  
ESPERIMENTI - FATTI SCIENTISTICI**

"PROBLEM" è un prodotto di nuova concezione  
presenta una speciale mescolanza d'oro  
facilitando la "fatta con abitudine" "AGNELLI".

"PROBLEM" conserva al cibo il sapore caratteristico  
e l'aspetto naturale originale.

**CONFERMA IL SUO INTERESSE AL B.M. E AL SUO INTERESSE  
IN TUTTI I SUOI CENTRI DI VENDITA E IN TUTTI I SUOI CENTRI.**

Modello per piano  
e per grandi fornelli

BREVETTATA  
SOSTITUITA, ITALIA

Modello per piano  
e per grandi fornelli

BREVETTATA  
SOSTITUITA, ITALIA

Modello per piano  
e per grandi fornelli

BREVETTATA  
SOSTITUITA, ITALIA



Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti. Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, parlando della pentola ne descrivono la sua filosofia *"Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla ristorazione italiana"*.

E continua Angelo *"Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici"*.

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

## Tradizione e innovazione

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

### *Tradition and innovation*

*Pentole Agnelli has invested in tradition by combining it with innovation.*

*He worked on the cooking tool by giving its contribution to Italian cuisine.*

*After all, everything passes through the cooking instrument in the kitchen.*

*If the pot is the right one you can not only treat food in the best way, but at ennoble the raw material that is being prepared.*

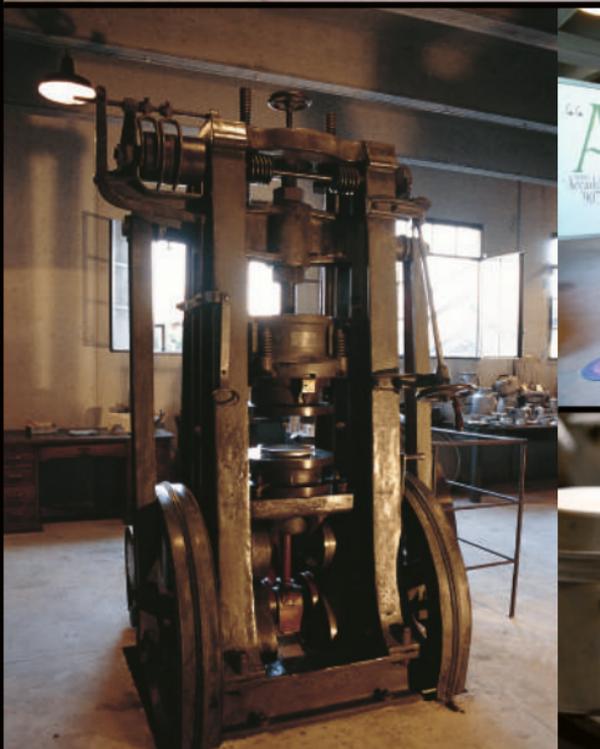
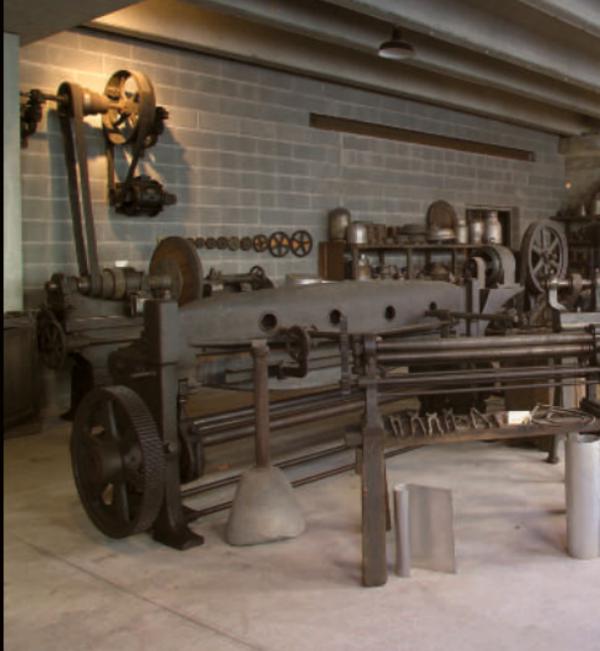
*Grown together with Italian catering, in over a century of history Pentole Agnelli has always managed - often anticipating the times - to shape the needs of the chefs working in synergy with them. Pots with professional thicknesses with the highest skills ranging from the lightness of the specific weight of the material to the resistance to shocks, from the ability to avoid thermal shocks to food up to the non-stick treatments of the highest durable, safe, easy to clean and for low-fat nutrition - over time Pentole Agnelli has also been able to combine the high quality of the materials with an accurate aesthetic presence, more elegance even in the kitchen.*



## Il Museo della Pentola

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

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



*Agnelli*  
SINCE 1907

## The cookware museum

*The charming Agnelli tradition is also preserved in the Museum. Here you can find a faithfully restored accurate reproduction of the old factory of 1900.*

*You can breath an unmistakable air of antique crafts: there are cutters and benders, sheet lathes and flanging machines, and even a Schuler press from the 1920's, still in working order and preserved with care over the years by the Agnelli family.*

*Within the Museum there are dozens of pots from the family collection: from the Quadrifoglio of 1936, capable of cooking 5 different dishes at the same time, to the Pot in compartments, for steaming casseroles with an airtight lid... and then there are mess tins, compartment containers, plates, Turkish coffee makers and one of the first patented "spirit" stoves, to be used in the field.*

*Last but not least: the bottle carrier, immortalized in the famous photo of the passing of the bottle between the cycling champions Coppi and Bartali, which took place on July 6th, 1952.*



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

**SAPS Agnelli Cooking Lab** è un centro di ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura. Nasce dal desiderio di condividere la passione per la qualità e per la professionalità in ambito enogastronomico con quanti operano in questo settore. Si rivolge a cuochi, albergatori, centri di cottura, scuole alberghiere e gourmand. La ristorazione professionale guarda al futuro, sempre più si richiede un livello di preparazione che si fondi sulla competenza, l'approfondimento e la specializzazione.

**SAPS Agnelli Cooking Lab** si muove in questa direzione, con un focus indirizzato agli strumenti di cottura: analizzandone le peculiarità, le performance, la rispondenza alle norme ed il corretto impiego.

### I SEMINARI FORMATIVI

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

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

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

### AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

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

### GLI EVENTI

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

## SAPS:

### Baldassare Agnelli research center

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

**SAPS Agnelli Cooking Lab** moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.

#### TRAINING SEMINARS

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

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

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

#### PROFESSIONAL TRAINING COURSES

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

#### EVENTS.

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



*Agnelli*  
SINCE 1907



## Quale materiale state mettendo sul fuoco?

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

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

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m <sup>2</sup> K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm <sup>3</sup>
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Oro / Gold	295	19,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox 5PLY	191	7,8 / 2,7
Copper 4	189	8,9 / 2,7 / 7,8
Induction Chef 2ply	185	7,8 / 2,7
Aluinox 3PLY	160	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98



Casseruola alta



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Strumento versatile per salse, fondi, miscele e creme.

**A 1 manico:**

Conosciuta come casseruola alla russa, ha un manico lungo ideale per cotture su fiamma o induzione, perfetta per preparazioni che richiedono una gestione diretta.

**A 2 maniglie:**

Disponibile in varie misure, offre maggiore stabilità e capacità, adatta per preparazioni voluminose.

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



Casseruola bassa



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE  
MANTECARE

Conosciuta anche come roudeau, è adatta per salse e creme che richiedono rapida vaporizzazione. Utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti e preparare creme. Disponibile in due versioni:

**A 1 manico:**

Ideale per cotture dirette, offre maneggevolezza e controllo durante la preparazione.

**A 2 maniglie:**

Offre maggiore stabilità e capacità per preparazioni voluminose.

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



Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

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

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



Casseruola ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

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

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE



Wok



FRIGGERE

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

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO  
ACCIAIO INOX



Padella dritta



CARAMELLARE - FRIGGERE -  
ARROSTIRE

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

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



Padella a saltare



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

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

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX  
ANTIADERENTE - RAME



Padella a mantecare



CARAMELLARE - FRIGGERE  
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE  
ARROSTIRE

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

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - ALUINOX



Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE  
MARINARE - SALAMOIE

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

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



Pesciera



BOLLIRE - STUFARE  
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

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

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE  
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

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

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX

## Lo strumento giusto per ogni cottura

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

*The right tool for every cooking*

*The shape of the cooking instruments qualifies their specific function.*

*According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.*



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

## IL MATERIALE

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

## LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

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

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

## PREGI

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

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

### THE MATERIAL

*Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?*

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

### THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

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

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

### VALUES

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

## LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:
- a. contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
- b. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- c. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
- d. evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/o fortemente salati.

## CONSIGLI DI UTILIZZO

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

## CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

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

## LIMITS

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

## ADVICES

- When you are using your Alu cookware for the first time, remember to clean it hot water and dry well. Then rub some oil inside the surface and then let it to rest.
- Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!
- Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a high or low flame!
- When washing Alu cookwares in the Dishwasher, if they come out spotted, that's depends on the kind of detergent you are using.
- Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.
- Avoid touching the cooking tool when it is hot.
- Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.
- Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator

[DM April 18th, 2007 n° 76]

- Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.
- The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.

## WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL

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



# Di quale padella hai bisogno?

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

Which pan do you need?

3ply



Alu-inox 3ply



2,5mm

10%  
Acciaio  
Stainless steel  
80%  
Alluminio  
Aluminum  
10%  
Acciaio  
Stainless steel

No

\*\*\*\*\*

Acciaio 1907  
Stainless steel 1907



5ply



Alu-inox 5ply



4mm

10%  
Acciaio  
Stainless steel  
75%  
Alluminio  
Aluminum  
15%  
Acciaio  
Stainless steel

No

\*\*\*\*\*

Acciaio 1907  
Stainless steel 1907



4ply



Copper 4



2,5mm

16%  
Acciaio  
Stainless steel  
56%  
Alluminio  
Aluminum  
16%  
Acciaio  
Stainless steel  
12%  
Rame  
Copper

ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL



1mm

16%  
Acciaio  
Stainless steel

No

\*\*\*\*\*

Acciaio  
Stainless steel



Indice  
*Index*

---

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

---

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

---

40 Acciaio Inox  
*Stainless steel*

---

47 Ferro  
*Iron*

---

48 Rame  
*Copper*

---

68 Alluminio professionale  
*Professional aluminum*

---

106 Alluminio professionale antiaderente  
*Professional non-stick aluminum*

---

---

130

Servizio in tavola

*Table top*

---

142

Buffet

*Buffet*

---

144

Ghisa

*Cast iron*

---

148

Pietra

*Stone*

---

152

Teglie e Bacinelle Gastronorm in  
alluminio e in acciaio inox

*Gastronorm trays and containers in  
aluminium and stainless steel*

---

164

Pasticceria & Pizza

*Pastry-Pizza Line*

---

178

Espositori

*Exhibitors*

---



**PENTOLA  
d'ORO**  
Una creazione  
*Baldassarre Agnelli*

*Baldassarre Agnelli*



Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU1041E16IND	16	8	1,7	a preventivo
ALAU1041E20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAU1041E24IND	24	12	5,6	a preventivo



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU1061E20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU1061E24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU1061E28IND	28	9	6	a preventivo



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU1051E16IND	16	8	1,7	a preventivo
ALAU1051E18IND	18	10	3,3	a preventivo
ALAU1051E20IND	20	12	5,6	a preventivo
ALAU1051E24IND	24	14	9	a preventivo



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU1071E20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU1071E24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU1071E28IND	28	9	6	a preventivo



### Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

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



### Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

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



### Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

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



### Polsonetto

Polsonetto

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU294IE18	18	a preventivo



### Tegamino in oro con due maniglie inox

Gold two-handle little omelette pan

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

*Agnelli*  
SINCE 1907



Valigetta - Case

# PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione

*Baldassare Agnelli*





Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

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



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

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



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

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



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

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

# PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione  
*Baldassare Agnelli*



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR1111E20IND	20	a preventivo
ALAR1111E24IND	24	a preventivo
ALAR1111E28IND	28	a preventivo



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

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



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR110IE20IND	20	a preventivo
ALAR110IE24IND	24	a preventivo
ALAR110IE28IND	28	a preventivo

*Agnelli*  
SINCE 1907

*Balbassare Agnelli*

## Alu-Inox 5-ply mirror finished



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*



NESSUNO  
*Rivestimento  
No Coating*



*Handle Stainless steel*



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS  
*[1/16"]*

## Composizione Alu-inox 5ply *Alu-inox 5ply composition*

0,4mm

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

1mm

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

1mm

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

1mm

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

0,6mm

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



Casseroia alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

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

## Alu-Inox 5-ply mirror finished

5-ply

*Agnelli*  
SINCE 1907

Multi-ply



Casserola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALUM111028	28	7,5

NEW 2025



Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

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



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

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



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

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



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

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



NEW 2025

## Alu-Inox 3-ply mirror finished



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDUURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 80% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. [ D.Lgs 25/01/1992,  
n.108] (DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating No one*



*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*MATERIAL THICKNESS*

## Composizione Alu-inox 3ply *Alu-inox 3ply composition*

0,25mm

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

2mm

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

0,25mm

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



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



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

## Alu-Inox 3-ply mirror finished

3-ply

*Agnelli*  
SINCE 1907

Multi-ply



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

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



*Agnelli*  
SINCE 1907

Alu-Inox 3-ply mirror finished

3-ply



Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan, tubular handle

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



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

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



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid



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



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

Curved sauté pan



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

## Alu-Inox 3-ply mirror finished

3-ply

*Agnelli*  
SINCE 1907

Multi-ply



Padella svasata alta con un manico tubolare inox  
Frypan, 1 tubular handle

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



Padella con un manico tubolare inox  
Frypan, 1 tubular handle

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



Padella svasata alta con un manico tubolare inox  
interno acidato + antiaderente ptfe  
Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick

Code	Ø cm	H cm
ALUM111BSH24	24	6,5
ALUM111BSH28	28	6,5
ALUM111BSH32	32	7,5

NEW 2025

## Alu-Inox 3-ply

PER COTTURA A GAS  
*Gas*PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*DURATA  
*Durability*ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*PESO SPECIFICO  
*Specific weight*CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*RIVESTIMENTO  
*Coating no one**Handle Stainless steel*SPESORE  
MATERIAL THICKNESS

NEW 2025

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

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



NEW 2025

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

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



NEW 2025

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

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

## Alu-Inox satinato

3-ply

*Agnelli*  
SINCE 1907

Multi-ply



Casseruola alta con un manico tubolare inox  
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX10SALIN16	16	11	2,2
ALIX10SALIN20	20	13	4,1
ALIX10SALIN24	24	16	7,2
ALIX10SALIN28	28	18	11,1



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

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



Padella svasata alta con un manico tubolare inox  
Frypan, 1 tubular handle

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



Padella con un manico tubolare inox  
Frypan, 1 tubular handle

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



Coperchio con  
ponticello inox  
Lid

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

## INDUCTION

## CHEF



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.L.  
D.P.R. 777 del 23/05/1982 e S.M.L. [ D.Lgs.  
25/01/1991, n.109 ] DM 18/04/2000, n. 74  
Regolamento recante la disciplina igienica dei  
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe  
di alluminio destinati a venire a contatto con  
gli alimenti e S.M.L.



RIVESTIMENTO  
*Shark Skin - Powered Gteblon  
Technology non-stick coating*

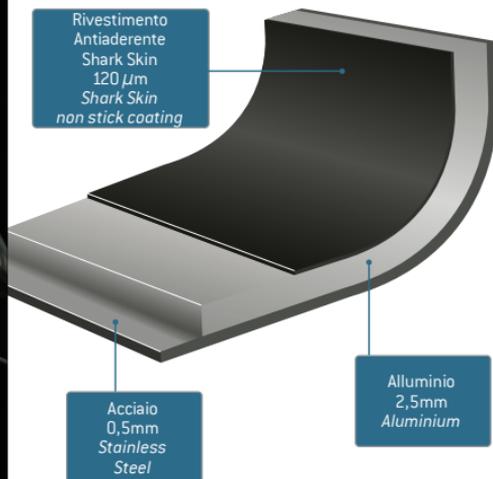


*Handle Stainless steel*



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS

MADE IN ITALY



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

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

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

- Extremely long-lasting
- Remarkably good
- PFOA free



MADE IN ITALY

## POTENZA REALE E POTENZA ASSORBITA

*REAL POWER*

*AND ABSORBED POWER*

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

Il fornello in esempio è in grado di erogare una potenza minima di 1000W, l'utente può incrementare la potenza con scaglioni da 500W fino alla potenza massima di 3500W.

L'utente incrementando la potenza tramite il pannello di controllo del fornello sarà in grado di aumentarla effettivamente solo fino a che il valore impostato è minore della potenza che il fondo è realmente in grado di convertire in calore.

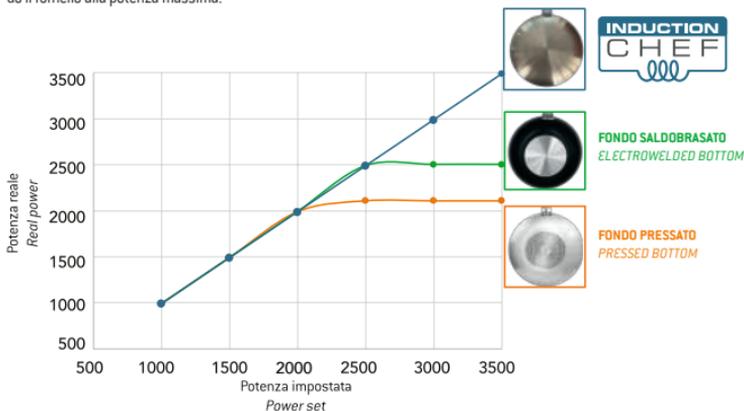
Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.



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

*The stove in example is capable of delivering a minimum power of 1000W, the user can increase the power in steps from 500W up to the maximum power of 3500W.*

*By increasing the power through the cooker control panel, the user will be able to actually increase it only until the set value is less than the power that the bottom is really able to convert into heat. It is not possible to exceed this value, even by setting the stove to maximum power.*



## GENERAZIONE E DIFFUSIONE DEL CALORE

### HEAT GENERATION AND DIFFUSION

Il test comparativo mostra dove il calore si genera e come si distribuisce nel corpo dello strumento di cottura. La prima linea di immagini mostra lo strumento freddo appena posizionato sul piano cottura.

La seconda linea di immagini mostra la temperatura dopo 10 secondi dopo l'accensione alla massima potenza, è facile notare come la nuova linea Induction Chef presenti già una temperatura più elevata e uniforme del corpo pentola.

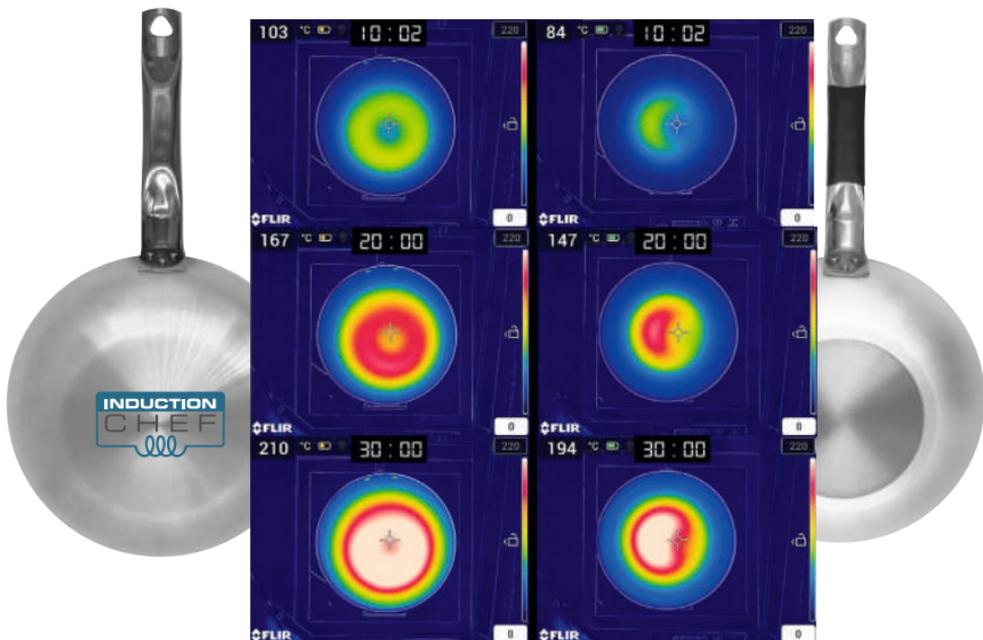
Le immagini successive scattate a 20 e 30 secondi dopo l'accensione del fornello mostrano come la linea Induction Chef sia in grado di scaldarsi più velocemente trasferendo il calore dal fondo induttivo verso i bordi e la pietanza in cottura in modo ottimale.

*The comparison test shows where the heat is generated and how it is distributed in the body of the cooking tool.*

*The first line of images shows the cold tool just placed on the hob.*

*The second line of images shows the temperature 10 seconds after switching on at maximum power, it is easy to see how the new Induction Chef line already has a higher and more uniform temperature of the body of the pan.*

*The subsequent images taken 20 and 30 seconds after switching on the hob show how the Induction Chef line is able to heat up more quickly by transferring the heat from the induction base to the edges and the food being cooked in an optimal way.*



## Induction Chef - 2-ply

*Agnelli*  
SINCE 1907

Multi-PLY



Padella svasata alta con un manico tubolare inox  
Frypan, 1 tubular handle

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



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

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



Padella svasata alta con un manico 1907  
Frypan, 1 handle

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



Padella svasata bassa con un manico 1907  
Low sauté pan, 1 handle

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

# Acciaio Inox

## Stainless Steel 18/10



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 93/31/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. ( DLgs 25-01/1992,  
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la direttiva specifica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS



Pentola alta con due maniglie inox  
Stockpot, 2 handles



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



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



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

## Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

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



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

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



Inox



Casseruola alta con un manico tubolare inox  
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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

\* con 2 beccucci - with 2 spouts



*Agnelli*  
SINCE 1907

Inox

**Acciaio inox 18/10**

Stainless steel 18/10



Padella con un manico tubolare inox rivestimento interno platinum

Frying pan with non-stick coating

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

NEW 2025



Padella con un manico tubolare inox  
Frypan, 1 tubular handle

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



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Tegame con due maniglie inox rivestimento interno platinum

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

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

NEW 2025

## Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola conica con un manico tubolare inox

Conical casserole pan, 1 handle

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



Coperchio con ponticello inox

Lid

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



Colapasta a spicchio con un manico inox

Segment colander

Code	Ø cm	H cm
COIX3153BE36	36	23
COIX3153BE40	40	26



Casseruola con 4 scomparti colapasta a spicchio con due maniglie inox

Saucepot with 4 segment colanders

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



**Imbuto**

Funnel

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



**Scaldapasta cilindrico con un manico inox**

Pasta heater, 1 handle

Code	Ø cm	H cm
COIX31P518	18	11
COIX31P520	20	12
COIX31P522	22	13
COIX31P524	24	14
COIX31P528	28	16



**Colapasta sferico con due maniglie inox**

Spherical colander

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



**Chinoise inox con un manico inox**

Professional Chinese colander

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

## Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10

*Agnelli*  
SINCE 1907



### Bastardella semisferica con maniglie inox no induzione

Hemispheric mixing bowl, 2 handles

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

### Base per bastardella

Mixing bowl base

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

### Mestolo inox

One-piece ladle



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

### Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer



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



### Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs

Code	lungh. totale cm*
COIX360415	13,5



### Paletta liscia Inox

One-piece spatula

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EL54	14	53

**Schiumarola inox**

One-piece skimmer



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

**Forchettone a 3 denti inox**

One-piece fork, 3 prongs



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

**Paletta forata inox**

One-piece perforated spatula



Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EP54	14	53

**Frusta inox**

Egg whisk



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

**Forchettone a 2 denti Inox**

One-piece fork, 2 prongs



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

**Cucchiacione inox**

One-piece sauce spoon



Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3217E46	6	46

**Pinze chef inox**

Chef's pincers



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

**Schiumarola a servire inox**

AD ESAURIMENTO

Serving skimmer



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

Ferro  
Iron Line



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,  
n.108) DM 18/04/2005, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina tecnica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



ACCIAIO O FERRO

RIVESTIMENTO  
*Handle stainless steel or iron*



FERRO

*Iron*



SPESSORE  
*Material thickness*  
[1/16"]

Agnelli  
SINCE 1907



Tegame ferro per paella con due maniglie inox

Paella frypan, iron

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



Padella lione FE T. 30 pesante  
con un manico in ferro rivettato

Spessore  
circa 2 mm

Black steel frypan, iron handle

Thickness about 2 mm

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



Padella lione FE T. 30 leggera  
con un manico in ferro saldato

Spessore  
circa 1 mm

Black steel frypan, iron handle

Thickness about 1 mm

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

NEW

# Copper 4 induzione - rame alluminio inox

Copper 4 for induction

Rame



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS  
*[1/16"]*

## Composizione Agnelli Copper 4

### Agnelli Copper 4 composition

0,4mm

16% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia

*16% Stainless steel 18/10 for easy cleaning*

1,4mm

56% Cuore d'alluminio per una perfetta trasmissione del calore

*56% Aluminium soul for perfect heat transmission*

0,4mm

16% Acciaio ferritico per induzione

*16% Stainless steel for induction*

0,3mm

12% Rame  
*12% Copper*



COPPER4:

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140/2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019  
legislazione specifica acciai inox);

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

## Copper 4 induzione Trilaminato rame alluminio inox

Copper 4 for induction

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

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



Rame



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

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



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

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



NEW 2025



Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	H cm
COTE110CIT28	28	7,5
COTE110CIT32	32	8



## Copper 4 induzione Trilaminato rame alluminio inox

Copper 4 for induction

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola alta con 2 beccucci con un manico inox

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

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



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

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



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid

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



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

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

# Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992,  
n.108] DM 10/04/2002, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



Handle Stainless steel



SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS

2mm

Rame



Casseruola alta con due maniglie inox  
Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX104CUIP20	20	14,5	11	3,3
ALCX104CUIP24	24	18	14	5,6
ALCX104CUIP28	28	22	16	9



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

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX106CUIP24	24	18	8	4,1
ALCX106CUIP28	28	22	9	6

RAME STAGNATO:

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]

## Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola alta con un manico

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX105CUIP20	20	14,5	11	3,3
ALCX105CUIP24	24	18	14	5,6



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

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

Rame

# Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction

Rame



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*

**P<sub>s</sub>**  
8,9

PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1972 e S.M.I.;  
DPR n. 999 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992,  
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



*Handle Stainless steel*

ACCIAIO



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS

2 mm



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

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



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

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



LINEA INDUZIONE  
2 mm DI SPESSORE  
*Induction line*  
2 mm (1/16") thickness

SPESORE PARETI 2 mm  
*Lining thickness 2 mm (1/16")*

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

## Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction

*Agnelli*  
SINCE 1907



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

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



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

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



Rame



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

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



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

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



Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura"

Spessore 1,2mm rame

Copper polenta pot, "without tinning"

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



Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid

Code	Ø cm
ALCU129T20	20
ALCU129T24	24
ALCU129T28	28

# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Rame



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1831/2004, DM 21.03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( D.lgs 25.01/1992,  
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



BRASS



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie ottone  
Saucepot, 2 handles

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



Casseruola alta con un manico in ottone fuso  
Saucepan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105618	18	10	2,6
ALCU105620	20	11	3,3
ALCU105624	24	14	5,6
ALCU105628	28	16	9

## Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

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



Casseruola bassa con un manico tubolare ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10720	20	7	2,5
ALCU10724	24	8	4,1
ALCU10728	28	9	6

Rame



Casseruola bassa con un manico in ottone fuso

Casserole pan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107G20	20	7	2,5
ALCU107G24	24	8	4,1
ALCU107G28	28	9	6
ALCU107G32	32	10	8



Casseruola alta con un manico tubolare ottone

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10516	16	8	1,7
ALCU10518	18	10	2,6
ALCU10520	20	11	3,3
ALCU10522	22	11,2	4,5
ALCU10524	24	14	5,6
ALCU10528	28	16	9



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

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



Casseruola ovale alta con due maniglie

ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

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



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

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



Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle

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



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

Copper polenta pot, "without tinning"

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



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

Code	cm	H cm
ALCU11840	40x17	10



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

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



Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover

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



Flambeau rame da sala (senza padella)  
Copper serving flambeau (without pan)

**Code**

COCUFLAMALCOOL

COCUFLAMGAS

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

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED



Padella leggera in rame stagnato per  
flambeau con un manico in legno  
Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle

**Code**

Ø cm

H cm

COCUPADFLAM26

26

4,5

COCUPADFLAM28

28

4,5



Paoli elettrico con mescolatore e supporto in  
ferro, motore 30W, porzioni 30/34  
Polenta and risotto mixer with large pot

**Code**

Ø cm

H con base cm

lt

COCU3165K9

34

22,2

12



Polsonetto rame stagnato per bagnomaria,  
non stagnato per pasticceria  
Copper polonetto, tinned for baine-marie, not tinned  
for pastry

**Code**

Ø cm

COCU294NS18

18

COCU294S18

18



Paoli elettrico con mescolatore e supporto in ferro,  
motore 16W, porzioni 10/12  
Polenta and risotto mixer with large pot

**Code**

Ø cm

H con base cm

lt

COCU3165K4,5

26

14,8

4,5

## Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

*Agnelli*  
SINCE 1907



Oliera rame con coperchio con orlo salva goccia

Oil pourer with lid and drip saver edge

Code	lt
COCU36020,5	0,5
COCU36021	1



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

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



Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid

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



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	19-28	20

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper

Rame



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



*Brass*



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS

2 mm



Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles

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



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

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



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

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

## Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

Copper polenta pot, "without tinning"

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



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

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



Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM107M18	18	7	1,8
ALCM107M20	20	7	2,5
ALCM107M24	24	8	4,1



Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle

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



Padella con un manico ottone

Frypan, 1 handle

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



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

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



Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval omelette pan with lid

Code	cm	H cm
ALCM120M30	30x22	6,5



Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio

Roasting pan with lid

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



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

Code	cm	H cm
ALCM118M40	40x17	10



Casseruola arco per risotti con coperchio

Bowd saucepan for risotto

Code	Ø cm	H cm	lt
COCU106RM26	26	7,5	3,83
COCU106RM29	29	8	5,1
COCU106RM32	32	8,5	6,62

## Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

*Anelli*  
7



Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

Code	cm	H cm	lt
ALCM126M30	<b>30x22</b>	12	6,22



Casseruola bassa bombata

con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM108MC24	<b>24</b>	9,5	5,5
ALCM108MC28	<b>28</b>	10,5	7,1

Rame

Tortiera per farinata martellata con orlo  
temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim



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

Coperchio 1,2 mm con  
ponticello in ottone

Lid



Code	Ø cm
ALCM129M16	<b>16</b>
ALCM129M18	<b>18</b>
ALCM129M20	<b>20</b>
ALCM129M22	<b>22</b>
ALCM129M24	<b>24</b>
ALCM129M28	<b>28</b>
ALCM129M32	<b>32</b>
ALCM129M36	<b>36</b>
ALCM129M40	<b>40</b>

# Rame liscio 2 mm manicato ottone fuso in stile francese

Flat copper with brass handle



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( Dlgs 25/01/1992,  
n.108) DM 48/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



*Brass*



SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con un manico ottone fuso  
Saucepan with brass handle

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



Casseruola bassa con un manico ottone fuso  
Casserole pan with brass handle

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

# Family Cooking Rame

Copper

*Agnelli*  
SINCE 1907



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



2 mm

SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 773 del 23/05/1982 e S.M.I.; (D.g. 25/01/1992,  
n.358) (M 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



Rame

## Paiole con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle

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



## Paiole con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle

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

# Alluminio con fondo induzione 2mm

Aluminium for induction



**PER COTTURA A GAS**  
Gas



**PER COTTURA ELETTRICA**  
Electric



**PER COTTURA RADIANTE**  
Radiant



**PER COTTURA A INDUZIONE**  
Induction



**CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE**  
Heat conductivity



**DURATA**  
Durability



**ECOLOGICO RICICLABILE**  
Ecological 100% recycling



**PESO SPECIFICO**  
Specific weight



**CONFORMITÀ ALLE LEGGI**  
Legal conformity

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



**RIVESTIMENTO**  
Coating No one



*Handle Stainless steel*



**SPESORE**  
MATERIAL THICKNESS

3-5mm



**Spessore 5mm**  
5mm thickness



Casseruola alta con due maniglie inox  
Saucepot, 2 stainless steel handles

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



**Spessore 5mm**  
5mm thickness



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

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

## ALLUMINIO NUDO:

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

## Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 3mm Aluminium for induction

*Agnelli*  
SINCE 1907

**Spessore 5mm**  
**5mm thickness**



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX110?PI20	20	14,5	?	2,5
ALCX110?PI24	24	18	9	4,1



**Spessore 3mm** **3mm thickness**  
Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan

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



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

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



Alluminio

# Alluminio 3mm professionale con fondo induzione 2mm

Professional 3mm aluminum for induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1805/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. | (DLgs 25/01/1992,  
n.108) DM 18/04/2002, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*



Casseruola alta con due maniglie inox

**Spessore 3mm**

**3mm Thickness**

Saucepot, 2 stainless steel handles

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



LINEA INDUZIONE  
3Mm DI SPESORE

*Induction line  
3mm (1/8") thickness*

SPESORE PARETI 3Mm  
*Lining 3mm Thickness (1/8")*

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

## Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 3mm Aluminium for induction

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie inox

**Spessore 3mm**  
**3mm Thickness**

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame con due maniglie inox

**Spessore 3mm**  
**3mm Thickness**

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 3mm**  
**3mm Thickness**

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 3mm**  
**3mm Thickness**

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



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



**Spessore 3mm**  
**3mm Thickness**

Sautè pan, "Cool" handle

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



Paio per polenta con manico tubolare inox e contromaniglia



**Spessore 5mm**  
**5mm Thickness**

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMR116SPI24	24	12	12	4,5



Code	Ø cm
ALMA12920	20
ALMA12924	24
ALMA12928	28
ALMA12932	32

Coperchio rotondo pesante  
con ponticello inox

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

# Alluminio 5mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs  
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76

Regolamento recante la disciplina igienica dei  
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe  
di alluminio destinati a venire a contatto con gli  
alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*



Pentola radiante con due maniglie inox  
Radiant cylindrical stockpot, 2 s/s handles

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



Casseruola alta radiante con due maniglie inox  
Radiant cylindrical saucepot, 2 s/s handles

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



Tegame giubileo con quattro maniglie inox  
spessore 5mm

Omelette pan 4 handles

Code	Ø cm	H cm
ALPARTGIUBILEO	102	21



CHICCO CORIA



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles

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



Casseruola alta radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110516	16	8	1,5
ALMR110518	18	10	2,6
ALMR110520	20	11	3,3
ALMR110524	24	14	5,6
ALMR110528	28	16	9
ALMR110532	32	18	12,5

## Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindrical casserole pan, 1 s/s handle

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



Tegame radiante con due maniglie inox

Radiant omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle

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



Padella radiante svasata alta "saltare" con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle

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



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

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

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



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

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

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

## Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

Radiant curved sauté pan 5mm

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



Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

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



Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom

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



Alluminio



Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

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

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



Paio radiante per polenta con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

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



Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

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



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

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

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

# Alluminio 3mm professionale

Professional 3mm Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
*Material thickness*



Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10314	14	13	2
ALMA10316	16	15	3
ALMA10318	18	17	4,3
ALMA10320	20	19	6
ALMA10322	22	21	8,4
ALMA10324	24	22	10
ALMA10326	26	24	12,7
ALMA10328	28	26	16
ALMA10330	30	28	21,2
ALMA10332	32	30	24
ALMA10334	34	32	29
ALMA10336	36	34	33,6
ALMA10338	38	36	40,8
ALMA10340	40	38	46,5
ALMA10342	42	40	55,4
ALMA10345	45	42	63
ALMA10350	50	47	88
ALMA10355	55	53	121
ALMA10360	60	56	158





Casseruola altissima con due maniglie inox

Deep saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA104B14	14	10	1,5
ALMA104B16	16	11	2,2
ALMA104B18	18	13	3,3
ALMA104B20	20	14,5	3,7
ALMA104B22	22	15,5	4,8
ALMA104B24	24	16	7,2
ALMA104B26	26	17	9
ALMA104B28	28	18,5	11,3
ALMA104B30	30	18,5	13
ALMA104B32	32	21	16,9
ALMA104B34	34	21,5	19,5
ALMA104B36	36	24	24,4
ALMA104B38	38	25	28
ALMA104B40	40	26	32
ALMA104B42	42	27,5	38
ALMA104B45	45	28	46
ALMA104B50	50	30	58



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10414	14	7,5	1,5
ALMA10416	16	8	1,7
ALMA10418	18	10	2,6
ALMA10420	20	11	3,3
ALMA10422	22	12	4,6
ALMA10424	24	13	5,6
ALMA10426	26	14,5	8
ALMA10428	28	15,5	9
ALMA10430	30	16	11,3
ALMA10432	32	17	12,5
ALMA10434	34	18	16,3
ALMA10436	36	19	18
ALMA10438	38	19,5	23,8
ALMA10440	40	21	26
ALMA10442	42	22	32,5
ALMA10445	45	24	35
ALMA10450	50	26	50
ALMA10455	55	29	65
ALMA10460	60	34	90





Alluminio



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10616	16	7	1,4
ALMA10618	18	7	1,8
ALMA10620	20	7	2,5
ALMA10622	22	8	3,4
ALMA10624	24	8,5	4,1
ALMA10626	26	9,5	5,3
ALMA10628	28	9,5	6,4
ALMA10630	30	10,5	7,4
ALMA10632	32	10,5	8,4
ALMA10634	34	11	10
ALMA10636	36	11,5	11,5
ALMA10638	38	12	15
ALMA10640	40	14	17,6
ALMA10642	42	15	20,8
ALMA10645	45	16	26,3
ALMA10650	50	17	32
ALMA10655	55	19	51,5
ALMA10660	60	21,5	60



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA11018	18	4,5
ALMA11020	20	5
ALMA11022	22	5,5
ALMA11024	24	5,5
ALMA11026	26	5,5
ALMA11028	28	6
ALMA11030	30	6,5
ALMA11032	32	6,5
ALMA11034	34	6,7
ALMA11036	36	7
ALMA11038	38	7
ALMA11040	40	7,2
ALMA11042	42	8
ALMA11046	46	8
ALMA11050	50	8,5
ALMA11060	60	9



Casseruola altissima con un manico tubolare inox

Deep saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA105B14	14	10	1,5
ALMA105B16	16	11	2,2
ALMA105B18	18	13	3,3
ALMA105B20	20	14,5	3,7
ALMA105B22	22	15,5	4,8
ALMA105B24	24	16,5	7,2
ALMA105B26	26	18,5	9
ALMA105B28	28	18,5	11,3
ALMA105B30	30	21	13
ALMA105B32	32	21,5	16,9
ALMA105B34	34	24	19,5
ALMA105B36	36	30	24,4



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10716	16	7	1,4
ALMA10718	18	7	1,8
ALMA10720	20	7	2,5
ALMA10722	22	9	3,4
ALMA10724	24	9	4,1
ALMA10726	26	9,5	5,3
ALMA10728	28	9,5	6,4
ALMA10730	30	10,5	7,4
ALMA10732	32	10,5	8,4
ALMA10734	34	11	10
ALMA10736	36	11,5	11,5



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10514	14	7,5	1,5
ALMA10516	16	8	1,7
ALMA10518	18	10	2,6
ALMA10520	20	11	3,3
ALMA10522	22	12	4,6
ALMA10524	24	13	5,6
ALMA10526	26	14,5	8
ALMA10528	28	15,5	9
ALMA10530	30	16	11,3
ALMA10532	32	17	12,5
ALMA10534	34	18	16,3
ALMA10536	36	19	18

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola conica con becco e un manico tubolare inox

Conic casserole pan with spout and s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10914	14	8	1
ALMA10916	16	8,5	1,3
ALMA10918	18	10	1,9
ALMA10920	20	11,5	2,4
ALMA10922	22	12,5	3
ALMA10924	24	14	4
ALMA10926	26	15,5	5,5



Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Oval saucepot with lid and s/s handles

Code	cm	H cm	lt
ALMA12630	30x19	12	5,37
ALMA12632	32x22	13	7,19
ALMA12634	34x23	14	8,60
ALMA12636	36x25	15	10,60
ALMA12640	40x28	16	14,07
ALMA12645	45x31	16,5	18,08
ALMA12650	50x36	17,5	24,74





Padella dritta "friggere"  
con un manico tubolare inox

Frying pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm
ALMA11118	18	4,5
ALMA11120	20	5
ALMA11122	22	5,5
ALMA11124	24	5,5
ALMA11126	26	5,5
ALMA11128	28	6
ALMA11130	30	6,5
ALMA11132	32	6,5
ALMA11134	34	6,7
ALMA11136	36	7
ALMA11138	38	7
ALMA11140	40	7,2
ALMA11142	42	8
ALMA11146*	46	8
ALMA11150*	50	8,5
ALMA11160*	60	9

\* con contromaniglia e con manico in lamiera



Padella svasata alta "saltare"  
con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s handle

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

\* con manico in lamiera

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Padella svasata bassa  
con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s handle

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



Padella svasata bassa  
con un manico tubolare inox "cool"

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

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



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

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

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



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

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

Code	Ø cm	H cm
ALMC111C20	20	5
ALMC111C22	22	5,5
ALMC111C24	24	5,5
ALMC111C26	26	5,5
ALMC111C28	28	6
ALMC111C30	30	6,5
ALMC111C32	32	6,5
ALMC111C34	34	6,7
ALMC111C36	36	7
ALMC111C38	38	7
ALMC111C40	40	7,2



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

Curved sauté pan

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



Padella ovale svasata per pesce  
con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

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



## Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Tegame ovale per pesce  
con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA12030	<b>30x19</b>	6
ALMA12034	<b>34x23</b>	7



Padella ovale dritta per pesce  
con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm
ALMA12130	<b>30x19</b>	6
ALMA12134	<b>34x23</b>	7



Coperchio rotondo pesante  
con ponticello inox

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

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



Coperchio ovale  
con ponticello inox

Oval lid

Code	cm
ALMA1290V30	<b>30x19</b>
ALMA1290V32	<b>32x22</b>
ALMA1290V34	<b>34x23</b>
ALMA1290V36	<b>36x25</b>
ALMA1290V40	<b>40x28</b>
ALMA1290V45	<b>45x31</b>
ALMA1290V50	<b>50x36</b>

Alluminio



Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucepot with 4 deep segment colanders

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



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

Special vegetables pot with casserole for steam cooking

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



Spicchio singolo 1/4 alto con un manico tubolare inox

Single deep segment

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



Spicchio 1/2 singolo alto con un manico tubolare inox

Single segment colanders

Code	cm	H cm
ALMA154B38	38	21,5

IN ESAURIMENTO



IN ESAURIMENTO

Coperchio per casseruola a 2 spicchi con ponticello inox

Lid for 2-segment saucepot

Code	Ø cm
ALMA154C30	30
ALMA154C34	34
ALMA154C38	38



Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Lid for 4-segment saucepot

Code	Ø cm
ALMA153C36	36
ALMA153C40	40
ALMA153C50	50

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Vaporiera rettangolare e coperchio con  
manicatura inox

Rectangular steamer with lid

Code	cm	H cm
ALMA151V40	<b>40x28</b>	16
ALMA151V45	<b>45x30</b>	16,5
ALMA151V50	<b>50x33</b>	17,5



Paioi per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle

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



Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie  
inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles

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



Paioi per polenta con manico e maniglia in  
alluminio

Polenta pot, aluminum handle

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



Tortiera cilindrica con anello inox

Cylindrical pie pan with ring

Code	cm	H cm
ALMA16620	20	4
ALMA16622	22	5
ALMA16624	24	6
ALMA16626	26	6,5
ALMA16628	28	6,5
ALMA16630	30	7
ALMA16632	32	7
ALMA16634	34	7
ALMA16636	36	7,5
ALMA16638	38	7,5
ALMA16640	40	8



Tortiera conica con anello inox

Conical cake mould with ring

Code	cm	H cm
ALMA14318	18	4
ALMA14320	20	4,5
ALMA14322	22	4,5
ALMA14324	24	5,5
ALMA14326	26	5,5
ALMA14328	28	6,5
ALMA14330	30	7
ALMA14332	32	7
ALMA14334	34	7,5
ALMA14336	36	7,5
ALMA14338	38	8
ALMA14340	40	8



Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Tripodal colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA11520	20	13
ALMA11522	22	14
ALMA11524	24	15
ALMA11526	26	15
ALMA11528	28	16,5
ALMA11530	30	16,5
ALMA11532	32	18,5
ALMA11536	36	24
ALMA11540	40	24,5



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

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook

Code	Ø cm	H cm
ALMA14018	18	13
ALMA14020	20	13
ALMA14022	22	14
ALMA14024	24	15
ALMA14026	26	15
ALMA14028	28	16,5
ALMA14030	30	16,5
ALMA14032	32	18,5



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

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

Code	cm	H cm
ALMA17518	18	10
ALMA17520	20	11,5
ALMA17522	22	12,5
ALMA17524	24	14,5
ALMA17526	26	15,5
ALMA17528	28	16
ALMA17530	30	17



Colapasta conico leggero con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles - cheap

Code	cm	H cm
ALMA168B36	36	21
ALMA168B40	40	23



Colapasta conico con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm
ALMA16830	30	18
ALMA16832	32	18
ALMA16835	35	21
ALMA16840	40	23
ALMA16845	45	25
ALMA16850	50	28



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

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

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



Rostiera rettangolare angoli tondi pesante con maniglie inox

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

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



Rostiera rettangolare angoli tondi con maniglie snodate inox

Rectangular roasting plate, round angles low with s/s folding handles

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA151B36	37,8x28,3	36x26	6
ALMA151B40	42x29,5	40x28	6
ALMA151B45	46,5x31,5	45x30	6
ALMA151B50	51,8x34,5	50x33	6
ALMA151B55	56,8x37,7	55x36	6
ALMA151B60	61,6x41,7	60x40	6
ALMA151B65	67x44,5	65x43	6
ALMA151B70	72,6x48	70x45	6



Griglia con due maniglie

Grill with two handles

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



Brasiera rettangolare con coperchio a soute senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grill

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



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

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

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

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

Cylindric colander (pasta heater), s/s handle

Code	Ø cm	H cm
ALMA29614	14	14
ALMA29616	16	16
ALMA29618	18	18
ALMA29620	20	20
ALMA29622	22	22
ALMA29624	24	24
ALMA29626	26	26



Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

Rostiera rettangolare angoli tondi  
mezzo peso con maniglie inox

Rectangular roasting plate, deep with round angles,  
folding handles, middle weight, no rivets

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA15136	39x26	36x26	7,5
ALMA15140	43x28	40x28	7,5
ALMA15145	48,5x30	45x30	8,5
ALMA15150	54x33	50x33	9
ALMA15155	58,5x36	55x36	10
ALMA15160	64x40	60x40	10



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

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

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



### Infarinapesce

Pot for flouring fish

Code	Ø cm
ALMA29232	32
ALMA29236	36
ALMA29240	40



### Colafrutto con pentolino raccogliatore

Drip strainer with drip bowl

Code	Ø cm
ALMA22440	40
ALMA22445	45
ALMA22450	50



### Supporto acciaio cromato per art. 158

Chromed steel holder for art. 158

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



### Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

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

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



### Vassoio disbrigo

Handling tray

IN ESAURIMENTO

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA182B35	37,3x30	35x28	3,5/4
ALMA182B40	41,5x29,5	40x29,5	3,5/4
ALMA182B45	46,5x31,5	45x31,5	3,5/4
ALMA182B50	51,3x34,5	50x34,5	3,5/4
ALMA182B55	56,6x38	55x37,5	3,5/4
ALMA182B60	61,5x41,5	60x41,5	3,5/4
ALMA182B65	66,7x44,5	65x44,5	3,5/4



### Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl

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



### Bagnomaria con un manico tubolare inox

Bain-marie

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA29312	12	13	1,4
ALMA29314	14	16	2,2
ALMA29316	16	17,5	3,5
ALMA29318	18	19	4,5
ALMA29320	20	22	6,5
ALMA29322	22	22	8,4
ALMA29324	24	23,5	10,4
ALMA29326	26	26	13,8

### Mestolo forato con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Perforated ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm	* cm
ALMA20610	10	51
ALMA20614	14	60
ALMA20616	16	61,5
ALMA20618	18	75,5
ALMA20620	20	78,5



### Mestolo con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm	lt	* cm
ALMA20510	10	0,25	50
ALMA20518	18	1,25	76
ALMA20520	20	1,50	78,5



### Schiumarola con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Skimmer with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm	* cm
ALMA20710	11	50,7



### Paletta forata con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Perforated spatula with stiff handle

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm	* cm
ALMA20810	10	54
ALMA20812	12	61



# Alluminio Basic 2mm

Line Basic Aluminium 2mm



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1925/2004, DM 21.03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. | D.lgs  
25/01/1992, n.108 | DM 18/04/2002, n. 76  
Regolamento recante la disciplina igienica dei  
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe  
di alluminio destinati a venire a contatto con  
gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



## Pentola con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0316	16	14	2,7
PCMX0318	18	16	4
PCMX0320	20	18	5,5
PCMX0322	22	20	7,5
PCMX0324	24	22	10
PCMX0326	26	24	12,5
PCMX0328	28	26	16
PCMX0330	30	28	20
PCMX0332	32	30	24
PCMX0334	34	32	29
PCMX0336	36	34	35
PCMX0338	38	36	40
PCMX0340	40	38	48
PCMX0346	46	44	73
PCMX0350	50	48	94



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0416	16	9	1,9
PCMX0418	18	10	2,6
PCMX0420	20	10,5	3,3
PCMX0422	22	12	4,5
PCMX0424	24	13	5,5
PCMX0426	26	13,5	7
PCMX0428	28	14	8,5
PCMX0430	30	15	10
PCMX0432	32	16	12
PCMX0434	34	17	15
PCMX0436	36	18	18
PCMX0438	38	18	21
PCMX0440	40	20	25

## Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox

Tripodal colander - hemispheric



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



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0620	20	7,5	2,5
PCMX0622	22	8,5	3,3
PCMX0624	24	9	4
PCMX0626	26	9,5	5
PCMX0628	28	10	6
PCMX0630	30	11	7,5
PCMX0632	32	11,5	8,5
PCMX0634	34	12	10
PCMX0636	36	13	13
PCMX0638	38	13,5	15
PCMX0640	40	14	17



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

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



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0514	14	8	1,2
PCMX0516	16	9	1,9
PCMX0518	18	10	2,6
PCMX0520	20	11	3,3
PCMX0522	22	12	4,5
PCMX0524	24	13	5,5



Casseruola conica con un manico inox e becco

Conical casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0914	14	8,5	1,2
PCMX0916	16	10	1,3
PCMX0918	18	11,5	1,9
PCMX0920	20	12,5	2,4



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

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

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



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle

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

# Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



1,5mm

SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( Dlgs 25/01/1992,  
n. 103) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



Scolapomodoro (Da inserire nelle  
pentole pomodoro art. 85 Bis e art. 03)  
Tomato colander (for tomato stockpots art. 85  
bis and art. 03)

Code	Ø cm	H cm
FAMAB5SC32	32	30
FAMAB5SC36	36	34
FAMAB5SC40	40	38
FAMAB5SC46	46	44
FAMAB5SC50	50	49



Tipo sud (caldaia) con due maniglie in alluminio  
senza coperchio pesante

South type (cauldron) alu handles, no heavy lid

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMAB5S36	36	23	23
FAMAB5S40	40	23	29
FAMAB5S46	46	34	56
FAMAB5S50	50	34	66,7
FAMAB5S60	60	34	96



IN ESAURIMENTO

Cavagnocchi

Gnocchi strainer

Code	cm	lungh. totale cm*
CDAL207CA50	19x12	73,5

## Alluminio 1,5mm salsa al pomodoro

Professional 2mm Aluminium for tomato

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

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

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA85BS32	32	32	25
FAMA85BS34	34	34	31
FAMA85BS36	36	36	36,5
FAMA85BS38	38	38	43
FAMA85BS40	40	40	50,2
FAMA85BS46	46	46	76,5
FAMA85BS50	50	50	98



Pentola piccole comunità con due maniglie in  
alluminio

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA332	32	30	24
FAMA334	34	32	29
FAMA336	36	34	35
FAMA338	38	36	40
FAMA340	40	38	48
FAMA3546	46	44	73
FAMA3550	50	48	94
FAMA3555*	55	53	126
FAMA3560*	60	58	164



Pentola a gradino con due maniglie in acciaio inox

Deep rim saucepan

Code	Ø cm	H cm
ALMA142A28	28	29
ALMA142A30	30	30
ALMA142A32	32	32
ALMA142A36	36	34
ALMA142A40	40	37



Coperchio pesante con ponticello in acciaio inox

Heavy lid with loop handle

Code	Ø cm
PCMA02932*	32
PCMA02934*	34
PCMA02936*	36
PCMA02938**	38
PCMA02940**	40
PCMA02946**	46
PCMA02950**	50
PCMA02955**	55

\* FINITURA LUCIDA - GLOSSY FINISH

\*\* FINITURA OPACA - MATT FINISH

# Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*

Alluminio



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,  
n.58) DM 18/04/2002, n.76. Il regolamento recanda  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO  
*Coating on one*



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS



Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cilindrico stockpot, 2 handles

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



Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles

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

## Alluminio 2mm Family cooking

Professional 2mm Aluminium Family cooking

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie alluminio fuso  
Casserole pot, 2 handles

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



Casseruola ovale con due maniglie in alluminio  
e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid

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



Casseruola alta con un manico alluminio fuso  
Saucepan, 1 handle

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



Casseruola conica con un manico alluminio fuso  
e becco

Conical casserole pan with spout and handle

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



**Padella con un manico alluminio fuso**  
Frypan, 1 handle

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



**Tegame con due maniglie alluminio fuso**  
Omelette pan, 2 handles

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



**Coperchio lucido piano tipo pesante con orlo e ponticello conf. 10 Pz.**  
Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs



**Coperchio ovale con ponticello alluminio**  
Oval lid

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

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

## Alluminio 2mm Family cooking

Professional 2mm Aluminium Family cooking

*Agnelli*  
SINCE 1907



Colapasta 3 piedi con due maniglie alluminio fuso

Tripodal pasta colander, 2 handles

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



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

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

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



Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso

Pasta colander, 1 handle and hook

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



Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50

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



Colariso con un manico e gancio alluminio fuso

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

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



Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid

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



**Paolino con un manico e maniglia inox**

Polenta pot, 1 handle and hand grip

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



**Paolino con manico arco e orlo**

Polenta pot, bowed handle with rim

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



**Bollilatte**

Milk kettle

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA5310	10	5	0,6
FAMA5312	12	6	1
FAMA5314	14	7	1,7
FAMA5316	16	7	2,5



**Pentolino latte con coperchio**

Milk pot, opaque finish with lid

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA21110	10	10	0,6
FAMA21112	12	12	1,3
FAMA21114	14	14	1,7
FAMA21116	16	16	2,5
FAMA21118	18	18	4,5

## Alluminio 2mm Family cooking

Professional 2mm Aluminium Family cooking

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

Bake-stove with eye

Code	Ø cm	Ø tortiera cm	H cm
COALFORNOCCCHIO30	33,5	27	23,5
COALFORNOCCCHIO35	38,5	30,5	28



Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra in ferro

Bake-stove with lid and iron grid

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



Spghettiera con colapasta internato, coperchio e maniglie in bakelite

Spaghetti saucepot with colander and lid

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMR9022	22	23	8,74



Secchio latte

Milk bucket, opaque finish

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMAB008	25,3	22,5	8
FAMAB010	25,5	26,7	10
FAMAB012	29,5	30	12
FAMAB015	30,5	31	15
FAMAB020	32	33	20

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

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



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating*



Handle Stainless steel



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS

3-5mm

Antiaderente



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola alta con due maniglie inox  
Saucepot, 2 stainless steel handles

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



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola bassa con due maniglie inox

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



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola alta con un manico inox  
Saucepan, tubular handle

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

ANTIADERENTE (PTFE):

Reg. CE 1935/2004

Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

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

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

*Agnelli*  
SINCE 1907



**Spessore 5 mm**

**Thickness 5 mm**

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle



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



**Spessore 3 mm**

**Thickness 3 mm**

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan



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



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

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



Antiaderente

# Al-Black Elite 3,5mm

Al-Black Elite 3,5mm

AL  
BLACK  
ELITE

MADE  
IN ITALY



PER COTTURA A GAS  
Gas



PER COTTURA ELETTRICA  
Electric



PER COTTURA RADIANTE  
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE  
Induction

SPESSORE PARETI 3,5 mm  
Lining thickness 3,5 mm

SPESSORE FONDO 5 mm  
Bottom thickness 5 mm

Antiaderente



CAPACITÀ DI CONDURRE  
IL CALORE  
Heat conductivity



DURATA  
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE  
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO  
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21-03-1973 e S.M.L.  
(DM n. 140/2013, DM n. 195-2015, DM n.  
750212) (legislazione specifica acciaio inox).  
DM n. 277 del 21-05-1985 e S.M.L.  
(D.Lgs. 25-02-1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
Non-stick coating inside  
and outside



MANICATURA  
soft-touch



SPESSORE  
Material thickness  
[1/16"]

### Antiaderente Greblon C3+

Greblon C3+ non-stick



Padella con un manico soft touch



Frypan, 1 handle, induction bottom

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

### Antiaderente Ceramico CK2

CK2 Ceramic Non-stick



Padella con un manico soft touch



Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV
COFA111BKPKPI20	20	6	6
COFA111BKPKPI24	24	6,2	6
COFA111BKPKPI28	28	6,4	6
COFA111BKPKPI32	32	6,6	6

### Antiaderente Greblon C3+

Greblon C3+ non-stick



Bistecciera con un manico soft touch



Grill pan with a soft touch handle

Code	cm	H cm	UDV
COFA100GSSPI28	28x28	4,1	6

Fondo Full induction



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

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



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,  
n.108) DM 18/04/2002, n. 16 regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



ANTIADERENTE  
DENTRO E FUORI

RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating inside and outside*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



3-5 mm

SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS



LINEA INDUZIONE  
5 mm DI SPESSORE

*Induction line  
5 mm [3/16"] thickness*

SPESSORE PARETI 5 mm  
*Lining thickness 5 mm [3/16"]*

Spessore disco induzione 1,2 mm  
Acciaio ferritico 0,8 mm

*Thickness induction disk 1,2 mm [3/64"]  
Iron-steel 0,8 mm [1/32"]*



LINEA INDUZIONE  
3 mm DI SPESSORE

*Induction line  
3 mm [1/8"] thickness*

SPESSORE PARETI 3 mm  
*Lining thickness 3 mm [1/8"]*

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

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

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

*Agnelli*  
SINCE 1907



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

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



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Spessore 5 mm  
Thickness 5 mm



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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





**Spessore 5 mm**  
**Thickness 5 mm**



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



**Spessore 5 mm**  
**Thickness 5 mm**



Padella dritta con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

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



**Thickness 3 mm**  
**Spessore 3 mm**



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

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

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



Coperchio con ponticello inox

Lid

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



GENETIC MUTATION  
**SHARK SKIN**  
POWERED GREBLON TECHNOLOGY



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Shark Skin - Powered Greblon  
Technology non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*MATERIAL THICKNESS*



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

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



Antiaderente



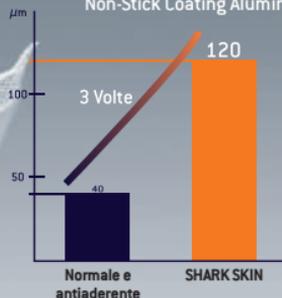
Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"  
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC105GPI16	16	13	8	1,7
ALSC105GPI20	20	14,5	11	3,3
ALSC105GPI24	24	18	13	5,6
ALSC105GPI28	28	22	15,5	9

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

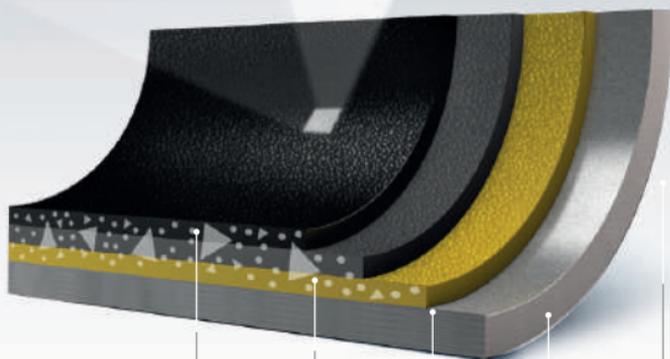
SPESSORE PARETI 3 mm  
Lining thickness 3 mm (1/8")

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



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE  
OGGI SUL MERCATO  
The most durable non-stick coating  
on the market today

Antiaderente



Rivestimento protettivo 20 µm Topcoat	Rinforzo intermedio 15 µm Midcoat	Fondo rinforzato 75 µm Primer	Alluminio 3 mm Aluminium	Alluminio sabbiaio Blasted Aluminium
--	--	--	--------------------------------	---

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura:

**"Shark Skin - Powered Greblon Technology"**  
estremamente resistente all'abrasione.

La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte.

Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

Agnelli reinterprets the cooking tool:

**"Shark Skin - Powered Greblon Technology"** extremely resistant to abrasion. The rough surface is able to enhance the most technical cooking.

"The high roughness forms micro craters that can provide durability performance and heat distribution never achieved."

A real genetic mutation in the world of professional nonstick cooking.

- Extremely long-lasting
- Remarkably good
- PFOA free



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC1076PIC20	20	14,5	9	4,1
ALSC1076PIC24	24	18	9,5	6,4
ALSC1076PIC28	28	22	10,5	8,4



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BGPI24	24	12,52	6,5
ALSC111BGPI28	28	15	7
ALSC111BGPI32	32	18,5	7,5
ALSC111BGPI36	36	22,5	8

GENETIC MUTATION

SHARK  
SKIN  
POWERED GREBLON TECHNOLOGYPER COTTURA A GAS  
*Gas*PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*DURATA  
*Durability*ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*PESO SPECIFICO  
*Specific weight*CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( Dlgs 25/01/1992,  
n.108) DM 18/04/2009, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.

RIVESTIMENTO  
*Shark Skin - Powered Greblon  
Technology non-stick coating*MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*SPESORE  
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente

## Shark Skin - Powered Greblon Technology



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104616	16	8	1,7
ALSA104620	20	11	3,3
ALSA104624	24	13	5,6
ALSA104628	28	15,5	9
ALSA104632	32	17	12,5
ALSA104636	36	19	18
ALSA104640	40	21	26



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106624	24	9	4,1
ALSA106628	28	9,5	6,4
ALSA106632	32	10,5	8,4
ALSA106636	36	11,5	11,5
ALSA106640	40	14	17,6



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALSA110620	20	4,5
ALSA110624	24	5,5
ALSA110628	28	6
ALSA110632	32	6,5
ALSA110636	36	7
ALSA110640	40	7,5



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"  
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



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

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



Padella svasata bassa  
con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

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



Padella svasata alta  
con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

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

# Al-Black 5 mm radiante

Al Black 5mm Non-Stick Coating

Aluminium



PER COTTURA A GAS

Gas



PER COTTURA ELETTRICA

Electric



PER COTTURA RADIANTE

Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE

Heat conductivity



DURATA

Durability



ECOLOGICO RICICLABILE

Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO

Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI

Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992,  
n.103) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO

non-stick coating



MANICATURA NIKEL FREE

Handle Stainless steel



SPESSORE

MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare  
inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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

## Al-Black 5 mm

Al-Black 5mm Non-Stick Coating Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle

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



Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle

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



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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

Coperchio con ponticello inox

Lid



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

# Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

5mm Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 22/05/1992 e S.M.I. (D.Lgs. 25/01/1992,  
n.100) DM 18/04/2009, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO  
*non-stick coating*



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



5 mm

SPESORE  
*MATERIAL THICKNESS*



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom

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

## Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

5mm Non-Stick Coating Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

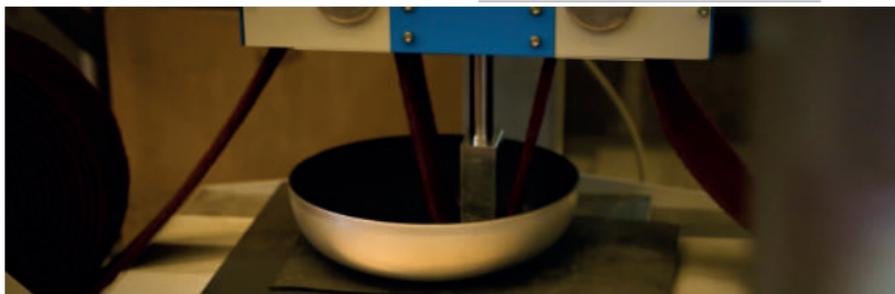
Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2107S20	20	7	2,5
ALSA2107S24	24	8	3,7
ALSA2107S28	28	9	5,6
ALSA2107S32	32	10	8



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Antiaderente



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

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

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



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

Sauté pan, 5 mm [3/16"] thick, "Cool" handle

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



**Padella radiante con un manico tubolare inox**  
Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom

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



**Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"**  
Straight frying pan, 5 mm [3/16"] thick, rectified bottom, "Cool" handle

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



**Wok radiante fondo piano con un manico tubolare inox**

Wok with flat bottom

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



**Wok radiante fondo svasato con un manico tubolare inox**

Wok with shaped bottom

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



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

Curved sauté pan with s/s tubular handle

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



# Al-Black 3 mm

Al-Black 3mm Non-Stick Coating  
Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. | Dlgs 25/01/1992,  
n.101 | DM 10/04/2002, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA1045S16	16	8	1,7
ALSA1045S20	20	11	3,3
ALSA1045S24	24	13	5,6
ALSA1045S28	28	15,5	9
ALSA1045S32	32	17	12,5
ALSA1045S36	36	19	18



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA1065S20	20	7	2,5
ALSA1065S24	24	9	4,1
ALSA1065S28	28	9,5	6,4
ALSA1065S32	32	10,5	8,4
ALSA1065S36	36	11,5	11,5
ALSA1065S40	40	14	17,6



## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm
ALSA1105S20	20	4,5
ALSA1105S24	24	5,5
ALSA1105S28	28	6
ALSA1105S32	32	6,5
ALSA1105S36	36	7
ALSA1105S40	40	7,5



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

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



Casseruola alta con un manico inox "cool"  
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare  
inox "cool"

Low sauté pan. "Cool" handle

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



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

Sauté pan. "Cool" handle

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



Coperchio con  
ponticello inox

Lid

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

# Alluminio

## Antiaderente 3 mm

3mm Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.L.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.L. | (R. gg. 26/01/1992,  
n. 108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.L.



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO  
*non-stick coating*



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
MATERIAL THICKNESS



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

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



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

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



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

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA107S24	24	9	4,1
ALSA107S28	28	9,5	6,4
ALSA107S32	32	10,5	8,4



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

Curved sauté pan with s/s tubular handle

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



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

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



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

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



Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle

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

## Alluminio Antiaderente 3 mm

3mm Non-Stick Coating Aluminium

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

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

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

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

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



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

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

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



Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

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



Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid

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



Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles

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



Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s tubular handle

Code	cm	H cm
ALSA121S30	30x19	6
ALSA121S34	34x23	6,5



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle

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



Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)

Code	Ø cm
ALSA111CR24	24



Paiolo con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip

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

## Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

3mm Non-Stick Coating Aluminium stone effect



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

Sauté pan, "Cool" handle

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

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

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

# Family Cooking

## Alluminio

Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS  
Gas



PER COTTURA ELETTRICA  
Electric



PER COTTURA RADIANTE  
Radiant



SPESORE  
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
Heat conductivity



DURATA  
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE  
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO  
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
Legal conformity

Reg. CE 1831/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,  
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992,  
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
B-CRISTAL Coating



MANICATURA NIKEL FREE  
Handle Stainless steel/  
ALUMINIUM

Agnelli  
SINCE 1907



### Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces



### Padella svasata bassa con un manico inox

Low sauté pan, 1 s/s handle

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



### Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sauté pan, 1 s/s handle

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





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

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

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

NEW 2025



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

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

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

NEW 2025



Minipiatto martellato in Copper 3

Copper 3 mini-plate

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

NEW 2025



Minipiatto martellato in 3ply

3ply mini-plate

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

NEW 2025



Mini alzata per minipiatto martellato

Mini stand for hammered mini-plate

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

NEW 2025



Set completo di 3 minipiattini e 2 alzatine

Il set comprende:

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

The set includes:

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

Code  
ALUM158KIT



Casseruolino alto con due maniglie inox  
Two-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX104ALIN10	10	7	0,55



Casseruolino basso con due maniglie inox  
Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX106ALIN10	10	4,5	0,35



Casseruolino basso con un manico inox  
One-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX107ALIN10	10	4,5	0,35



Casseruolino alto con un manico inox  
One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX105ALIN10	10	7	0,55





Padellino con un manico inox

Little pan

Code	Ø cm	H cm
ALIX111ALIN10	10	3
ALIX111ALIN12	12	3,5
ALIX111ALIN14	14	4
ALIX111ALIN16	16	4,5



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm
ALIX110ALIN10	10	3
ALIX110ALIN12	12	3,5
ALIX110ALIN20S	20	5



Casseruolino conico con un manico inox

One-handle conical little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX109ALIN08	8	6	0,3





Casseruolino alto con due maniglie in ottone  
Due-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10410	10	7	0,55



Casseruolino basso con due maniglie in ottone  
Two-handle low little casserole pot

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



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

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10510	10	7	0,55



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

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



Casseruolino conico con un manico in ottone  
One-handle conical little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10908	8	6	0,3



Padellino con un manico in ottone  
Little pan

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



**Tegamino con due maniglie in ottone**  
Two-handle little omelette pan

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



**Coperchio 1932 con ponticello in ottone**  
1932 collection lid with brass handle

Code	cm
FAM02910	10
FAM02912	12
FAM02914	14
FAM02916	16



Tegamino Beige con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - beige

Code	Ø cm	H cm
ALCX110KK14FS-BEI	14	4
ALCX110KK16FS-BEI	16	4

Tegamino Blue con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - blue

Code	Ø cm	H cm
ALCX110KK14FS-BLU	14	4
ALCX110KK16FS-BLU	16	4



Tegamino Yellow con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - yellow

Code	Ø cm	H cm
ALCX110KK14FS-YEL	14	4
ALCX110KK16FS-YEL	16	4

Tegamino Green con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - green

Code	Ø cm	H cm
ALCX110KK14FS-GRN	14	4
ALCX110KK16FS-GRN	16	4



Casseruolino alto con due maniglie inox  
Due-handle high little saucepot

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



Casseruolino basso con due maniglie inox  
Two-handle low little casserole pot

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



Casseruolino alto con un manico inox  
One-handle high little saucepan

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



Casseruolino basso con un manico inox  
One-handle low little casserole pan

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



Padellino con un manico inox  
Little pan

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



Tegamino con due maniglie inox  
Two-handle little omelette pan

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



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

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



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

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



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

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



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

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M14	14	4



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

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



Padellino svasato con un manico in ottone  
Copper little pan

Code	Ø cm	H cm
COCU111M10	10	2,7



Padellino con un manico in ottone  
Copper little pan

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M14	14	3,5



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

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11024WHT	24,8	5,1	6

NEW 2025

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

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11028WHT	28,8	5,3	6

NEW 2025



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

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11012WHT	13	4	6

NEW 2025

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

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11014WHT	15	4	6

NEW 2025

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

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

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20

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

NEW 2025



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

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

NEW 2025



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

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



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

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

NEW 2025



per art. 110 e 111 da cm 14 nero

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - black

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014BLA	12,5	3,5	0,395

per art. 110 e 111 da cm 16 nero

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - black

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016BLA	14,5	3,5	0,47



per art. 110 e 111 da cm 14 blu

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - blue

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014BLU	12,5	3,5	0,395

per art. 110 e 111 da cm 16 blu

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - blue

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016BLU	14,5	3,5	0,47



per art. 110 e 111 da cm 14 verde

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - green

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014GRN	12,5	3,5	0,395

per art. 110 e 111 da cm 16 verde

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - green

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016GRN	14,5	3,5	0,47



per art. 110 e 111 da cm 14 rosso

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - red

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014RED	12,5	3,5	0,395

per art. 110 e 111 da cm 16 rosso

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - red

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016RED	14,5	3,5	0,47



per art. 110 e 111 da cm 14 grigio

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - grey

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014GRY	12,5	3,5	0,395

per art. 110 e 111 da cm 16 grigio

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - grey

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016GRY	14,5	3,5	0,47



Chafing dish Elegance con coperchio a scomparsa  
Roll Top Chafing Dish gel fire

Code	cm	H cm
COIX3100RE64	64,2x47	42

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



Chafing dish con coperchio mobile  
Lift Top Chafing Dish

Code	cm	H cm
COIX3131	56x35,5	31

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



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

Fuel for Chafing Dishes

Code	Ø cm	H cm
4HR	8,6	4,4

\* prezzo a confezione



Piastra elettrica 300 Watts 220v  
Electric plate 300 watts 220V

Code	pz
COIX3177PE	1



Chafing dish con mezzo coperchio rotante  
Roll Half Top Chafing Dish

Code	cm	H cm
COIX3177RS35	64x35	40

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



Secchiello champagne pesante liscio anodizzato  
Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth

Code	Ø cm	H cm
FAMAB00R*	20	18
FAMAB00R**	20	18

\*oro - gold

\*\*argento - silver

## Buffet

Buffet

*Agnelli*  
SINCE 1907



### Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

Code	Ø cm	H cm
ALMA15B24	24	4,5
ALMA15B30	30	5,5
ALMA15B36	36	5,5
ALMA15B50	50	7,5

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



### Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

Code	Ø cm	H cm
COCU15B24	24	4,5
COCU15B36	36	5,5



### Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

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



### Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code
COCUFLAMALCOOL



### Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered

Code	Ø cm	H cm
FAMA80B	20	24



### Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code
COCUFLAMGAS

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

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED

# Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



PER COTTURA IN FORNO  
*Oven*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 779 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992,  
n.103) DM 18/04/2000, n. 78 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating Enamel*



SPESORE  
*MATERIAL THICKNESS*

M	O	R
Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red



Casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio  
Round pot

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10420M	20	10	2,6
COGHSRP104200	20	10	2,6
COGHSRP10424M	24	11	4,5
COGHSRP104240	24	11	4,5
COGHSRP10428M	28	12	6,7
COGHSRP104280	28	12	6,7
COGHSRP10432M	32	12	10
COGHSRP104320	32	12	10
COGHSRP10432R	32	12	10



Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio  
Round low pot

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10624M	24	6	2,4
COGHSRP106240	24	6	2,4
COGHSRP10628M	28	6	3,4
COGHSRP106280	28	6	3,4



Casseruola ovale con due maniglie  
in ghisa con coperchio

Oval pot

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSOP12625M	25x20	10	3,3
COGHSOP126250	25x20	10	3,3
COGHSOP12629M	29x22	14	4,8
COGHSOP126290	29x22	14	4,8

# Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

*Agnelli*  
SINCE 1907

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



Mini casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round mini pot

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



Coperchio ghisa

Round lid (Additional)

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



Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot

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



Ghisa e pietra

Coperchio ovale ghisa

Oval lid (Additional)

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

<b>M</b>	<b>O</b>
Nero opaco Matt black	Arancio Orange



Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle

Code	cm	H cm
■ COGHSGP26260M	26x26	4,1
■ COGHSGP26260O	26x26	4,1
■ COGHSGP26320M	26x32	5,7
■ COGHSGP26320O	26x32	5,7



## Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

M

Nero opaco  
Matt black



Griglia tonda con due maniglie in ghisa  
Cast iron grill tray round cast iron short handle

Code	Ø cm	H cm
COGHSWT30000M	30	4,1



Mini griglia tonda con un manico in ghisa  
Cast iron mini grill pan round cast iron handle

Code	Ø cm	H cm
COGHSMG16000M	16	4,4



Mini piatto con due maniglie in ghisa  
Cast iron mini pan round

Code	Ø cm	H cm
COGHSMG12000M	12	3
COGHSMG16000M	16	3
COGHSMG20000M	20	3



Mini griglia con un manico in ghisa  
Cast iron mini grill pan cast iron corner handle

Code	cm	H cm
COGHSMG16160M	16X16	4,2



Vassoio in legno per mini casseruola ovale  
Wooden tray for oval pot

Code	cm
COGHSWT12090	12x9



Vassoio in legno per mini casseruola tonda  
Wooden tray for round pot

Code	cm
COGHSWT10000	10



Griglia con due maniglie in ghisa  
Cast iron grill tray cast iron short handle

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

Agnelli  
SINCE 1907

# Pietra ollare

Ollar Stone



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*



NESSUNO  
*Rivestimento  
Coating no one*



*Copper handles*



SPESORE  
*MATERIAL THICKNESS*

Casseruola alta con due maniglie in rame e  
coperchio

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt
COOL104C20	20	10	2,3
COOL104C22	22	10	2,8
COOL104C24	24	12	3,4
COOL104C26	26	12,2	4
COOL104C28	28	12	5,8
COOL104C30	30	12	6,7



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

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



# Pietra

Stone Line



**CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE**  
Heat conductivity



**DURATA**  
Durability



**ECOLOGICO RICICLABILE**  
Ecological 100% recycling



**PESO SPECIFICO**  
Specific weight



**CONFORMITÀ ALLE LEGGI**  
Legal conformity

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



**NESSUNO**  
RIVESTIMENTO  
Coating no one



**ACCIAIO**  
Handle Stainless steel



**SPESORE**  
MATERIAL THICKNESS



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

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

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



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

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

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



**Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10**

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

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



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

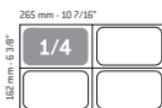
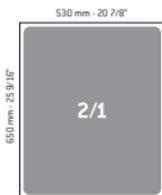
Code	cm	H cm
COLA300/L	29x40	2,5

Per quanto riguarda i prodotti in alluminio:

Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18

aprile 2007 n° 76

Pure aluminum 99% guaranteed for foods - CEE regulation n°  
1935/2004 and EN 601-602



## Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio

Gastronorm baking sheets and pans aluminum

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

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

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



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

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

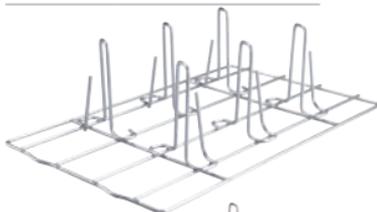
Code	cm	H cm
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2



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

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

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



Griglia gastronorm 1/1 per cottura  
verticale del pollo

Gastronorm rack to grill chicken in vertical

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

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



**Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003**

Gastronorm container

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



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

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating

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



**Teglia gastronorm 1/1 rivestita interno/esterno con antiaderente**

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside

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



**Teglia gastronorm 1/2 rivestita interno/esterno con antiaderente**

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside

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



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

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003

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



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

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

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

## Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio

Gastronorm baking sheets and pans aluminum

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

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

Code	cm	H cm
COXA182MFS-1/1	53x32,5	2



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

Pans

Code	cm	H cm
COXA182MFS-1/1	53x32,5	2



Teglia per frittura 1/1 acciaio inox

Pan for fried products in Stainless Steel

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



Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

Code	cm	H cm
COAL49B53	53x32,5	6



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 forata

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003

Code	cm	H cm
ALMA182F20	53x32,5	2



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

Gastronorm mat with moulds ø 12,5

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



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

Gastronorm mat with moulds ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18312	53x65	1,8



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

Gastronorm mat with moulds ø 12,5

Code	cm	H cm
COSA183/S06	53x32,5	2



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

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

Code	cm	H cm
COSA183/S12	53x65	2



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

Gastronorm mat with moulds ø 11 with non-stick coating

Code	cm	H cm
COSA183/SS08	53x32,5	2



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

SU ORDINAZIONE

Aluminium GN 1/1 pan

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

## Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio

Gastronorm baking sheets and pans aluminum

*Agnelli*  
SINCE 1907



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

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



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

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



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

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



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm
ALMA182C20	53x32,5	2



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

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



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm
ALMA182C100	53x32,5	10

## Bacinella inox GN 2/1



2/1

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

## Bacinella inox GN 1/1



1/1

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

## Bacinella inox GN 2/3



2/3

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

## Teglie e Bacinelle Gastronorm inox

Gastronorm baking sheets and pans stainless steel

### Bacinella inox GN 2/4

*Agnelli*  
SINCE 1907



2/4

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

### Bacinella inox GN 1/2



1/2

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

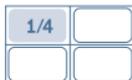
### Bacinella inox GN 1/3



1/3

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

## Bacinella inox GN 1/4



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

## Bacinella inox GN 1/6



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

## Bacinella inox GN 1/9



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

### Bacinella GN 2/1 forata



2/1

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

### Bacinella GN 1/1 forata



1/1

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

### Bacinella GN 1/2 forata



1/2

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

## Bacinella GN 1/3 forata



1/3

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

## Fondo forato



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

## Coperchio standard



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

## Coperchio con guarnizione in silicone e valvola



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

## Coperchio con foro



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

## Guida supporto



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

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line



**CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE**  
*Heat conductivity*



**DURATA**  
*Durability*



**ECOLOGICO RICICLABILE**  
*Ecological 100% recycling*



**PESO SPECIFICO**  
*Specific weight*



**CONFORMITÀ ALLE LEGGI**  
*Legal conformity*

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



**RIVESTIMENTO**  
*Coating no one*



**SPESSORE**  
*MATERIAL THICKNESS*



## Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con orlo

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, with rim

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



## Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con rivestimento antiaderente

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, non-stick coating

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



## Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1.5 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/2060	60x40	2



## Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 forata (Ø foro 6 mm)

Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1.2 con bordi dritti  
Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/2DL60	<b>60x40</b>	2



Teglia rettangolare in lamiera alluminata  
Rectangular baking sheet, alusteel

Code	cm	H cm
COAL149AL40	<b>40x30</b>	3
COAL149AL50	<b>50x35</b>	3
COAL149AL60	<b>60x40</b>	3



Teglia microforata per baguettes in alluminio  
Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

Code	cm	H cm
COAL49B60	<b>60x40</b>	3,5



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (Ø foro 2 mm) con rivestimento antiaderente  
Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 (no-stick coating)

Code	cm	H cm
COA49/2MFS60	<b>60x40</b>	2



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con bordi dritti  
Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

Code	cm	H cm
COAL49/4D60	<b>60x40</b>	4



Teglia rettangolare in lamiera alluminata con bordi dritti  
Rectangular pan, alusteel, straight edges

Code	cm	H cm
COAL149AL260	<b>60x40</b>	2
COAL149AL280	<b>80x60</b>	2



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 microforata (Ø foro 2 mm)  
Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003

Code	cm	H cm
COAL49/2MF60	<b>60x40</b>	2
COAL49/2MF80	<b>80x60</b>	2



Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze  
Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas [loose]

Code	cm	H cm
COFE 149B30	<b>30x23</b>	3
COFE 149B35	<b>35x28</b>	3
COFE 149B40	<b>40x30</b>	3
COFE 149B45	<b>45x35</b>	3
COFE 149B50	<b>50x35</b>	3
COFE 149B55	<b>55x38</b>	3
COFE 149B60	<b>60x40</b>	3
COFE 149B65	<b>65x45</b>	3



Teglia rettangolare diamantata\*  
in lega alluminio 3003 con bordi dritti  
Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

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



Teglia rettangolare diamantata\* in lamiera blu per dolci e pizze con bordi dritti  
Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

Code	cm	H cm
COFE149BXD60	60x40	2

\* alta resistenza alla deformazione durante la cottura



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

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

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



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

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

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



Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)  
Baking sheet for muffin pan (8 mouldes ø 14), alu-steel

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



Teglia alluminata per focaccine (12 stampi Ø 12)  
Baking sheet for muffin pan (12 mouldes ø 12), alu-steel

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



Vassoio ox

Tray

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



Vassoio ox oro

Gold tray

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



Raschia rettangolare inox

Rectangular dough scraper, s/s

Code	cm
COIX41RX13	<b>13x13</b>
COIX41RX16	<b>16x13</b>
COIX41RX18	<b>18x13</b>



Raschia rettangolare in lamiera blu

Rectangular dough scraper, blue steel

Code	cm
COFE41RB13	<b>13x13</b>
COFE41RB16	<b>16x13</b>
COFE41RB18	<b>18x13</b>



Anello pan di spugna antiaderente 5 mm misura  
ø esterno

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside

Code	Ø cm	H cm
ALSA43AS15X4	<b>15</b>	4
ALSA43AS15X5	<b>15</b>	5
ALSA43AS20X4	<b>20</b>	4
ALSA43AS20X5	<b>20</b>	5
ALSA43AS25X4	<b>25</b>	4
ALSA43AS25X5	<b>25</b>	5



Raschia tonda in lamiera blu

Round dough scraper, blue steel

Code	cm
COFE41TB12	<b>12</b>



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Alu conical cake-pan with rim

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



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 6)

Alu conical cake-pan with rim

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



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 8)

Alu conical cake-pan with rim

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



Anello pan di spagna  
alluminio 5 mm  
misura Ø esterno

Sponge cake ring - alu 5 mm  
Ø outside

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



Tortiera conica in lega 3003 forata

Perforated round cake-pan - alloy 3003

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



Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

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



Blue steel cake-pan, non-stick coating

Blue steel cake-pan, non-stick coating

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



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

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

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



Tortiera in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

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



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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43/3S26	26	3	€ 29,06
ALSA43/3S28	28	3	€ 36,81
ALSA43/3S30	30	3	€ 38,75
ALSA43/3S32	32	3	€ 50,38



Stampo americano con tubo in alluminio  
Cake mould "Gugelhopf" with tube

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



Stampo americano senza tubo in alluminio  
Cake mould "Gugelhopf" without tube

Code	Ø cm	H cm
COAL3018	18	10



Stampo margherita in alluminio  
Sponge cake mould

Code	Ø cm	H cm
COAL3320	20	6,5



Stampo conico per panettone in alluminio  
Conical mould for panettone

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



Ciambella con tubo in alluminio  
Savarin mould with tube

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



Forma per creme-caramel alto in alluminio  
Crème caramel mould, alu, deep

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



Forma per creme-caramel basso in alluminio

Crème caramel mould, alu, low

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



Forma per creme-caramel inox 18/10

Crème caramel mould 18/10, s/s

Code	Ø cm	H cm
COIX32196	6	6
COIX32197	7	7



Forma pan carrè con coperchio in lamiera blu

Blue steel bread with lid

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



Forma per creme-caramel in alluminio con rivestimento antiaderente

Crème caramel mould, alu, deep

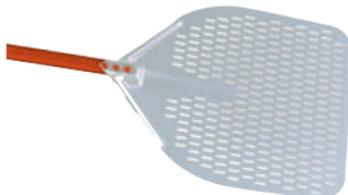
Code	Ø cm	H cm
ALMA219T6,5	6,5	6,5
ALMA219T7	7	7
ALMB219T6,5	6,5	5*



Forma plumcake in alluminio

Plumcake

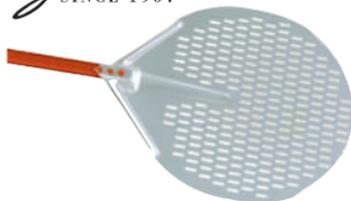
Code	cm	H cm
COAL3818	18	6
COAL3822	22	6,5
COAL3826	26	7,5
COAL3830	30	7,5



Pala per pizza rettangolare forata in lega di alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	cm	H cm	kg
COP1209REA32	32 x 32	182	1.65
COP1209REA37	32 x 32	187	1.77
COP1209REA41	37 x 37	191	2.42
COP1209REA45	45 x 45	195	2.68
COP1209REA50	50 x 50	200	3.22



Pala per pizza tonda forata in lega di alluminio con manico cm 150.....

Round pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	Ø cm	H cm	kg
COPI209RA32	32	182	1.47
COPI209RA37	32	187	1.74
COPI209RA41	37	191	2.26
COPI209RA45	45	195	2.56
COPI209RA50	50	200	2.86



Pala per pizza rettangolare, leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	cm	H cm	kg
COPI209RE32	32 x 32	182	1.76
COPI209RE37	32 x 32	187	2.02
COPI209RE41	37 x 37	191	2.78
COPI209RE45	45 x 45	195	3.10
COPI209RE50	50 x 50	200	3.65



Pala per pizza tonda leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle

Code	Ø cm	H cm	kg
COPI209R32	32	182	1.69
COPI209R37	32	187	1.80
COPI209R41	37	191	2.65
COPI209R45	45	195	2.92
COPI209R50	50	200	3.40



Palettino tondo in acciaio inox con manico cm 150

Small round pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg
COPI209PA17	17	167	1.61
COPI209PA20	20	170	1.77
COPI209PA23	23	173	1.93
COPI209PA26	26	176	2.16



Palettino tondo forato in acciaio inox con manico cm 150

Small round and perforated pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg
COPI209PAF17	17	167	1.54
COPI209PAF20	20	170	1.71
COPI209PAF23	23	173	1.83
COPI209PAF26	26	176	1.99



Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Peel wall holder, anodized aluminum (for 2 peels)

Code	cm
COPI209EM	17x9x9,50



Pala per pizza rettangolare in alluminio anodizzata con manico cm 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized

Code	in	H cm
COPI208OX34	32x34	182



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

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

Code	cm	H cm
COPI209SP20	20 x 6,5	160



Spazzola ottone girevole per cenere con manico cm 150

Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle

Code	cm
COPI208/OT16SM *	16 x 5

\* senza manico



Coppia fondomanico e scorrevole in plastica

Plastic holder & slider set

Code	cm	H cm
COPI209PAR	2,5	25



Ricambio spazzola

Spare brush

Code	cm
COPI209SPR	20 x 6,5



Rastrello inox per recupero corpi solidi

Stainless steel brush

Code	cm
COPI209RS24	24 x 10



Pizza peel rack (empty), painted steel

Stainless steel brush

Code

COPI8/ES20



Appendi pale per 2 pale (vuoto)

Peel wall holder (for 2 peels, 1 small peel and 1 brush)

Code

COPI209EB



Wooden slider for pizza peel handles

Stainless steel brush

Code cm

COPI8/SC20 16 x 5

Handle cm 150

Stainless steel brush

Code cm

COPI208MAN 150

# Family Cooking pasticceria

Pastry



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



2 mm

SPESORE  
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,  
DPR n. 997 del 23/09/1972 e S.M.I. | D.Lgs 25/01/1992,  
n.30/1, DM 18/11/2007, n. 79 | Regolamento recante  
la disciplina tecnica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di legno gli alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



Tortiera conica con anello

Conical cake-pan with ring

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



Tortiera cilindrica con anello

Cylindric cake mould with ring

Code	Ø cm	H cm
FAMAG616	16	3
FAMAG618	18	3,5
FAMAG620	20	4
FAMAG622	22	5
FAMAG624	24	6
FAMAG626	26	6,5
FAMAG628	28	6,5
FAMAG630	30	7
FAMAG632	32	7
FAMAG634	34	7
FAMAG636	36	7,5
FAMAG638	38	7,5
FAMAG640	40	8



Tortiera in alluminio

Cake mould

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



Stampo budino con tubo in alluminio

Pudding mould with tube

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



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube

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



Ciambellone liscio con tubo in alluminio

Big savarin mould with tube

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



Stampo budino senza tubo in alluminio

.....  
 Pudding mould without tube

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



Ciambella in alluminio antiaderente

.....  
 Savarin mould

Code	Ø cm	H cm
COFA43726	26	7
COFA43728	28	7



Plumcake in alluminio antiaderente

.....  
 Plumcake mould

Code	Ø cm	H cm
COFA43826	26x10	10

*Agnelli*  
SINCE 1907

Espositore da terra in metallo

*Metal floor display with 30 hooks*

CONFIGURAZIONI:

CONFIGURATIONS:



Altro



**MENSOLE  
E GANCI**

Shelves and hooks



**SOLO  
MENSOLE**

Only shelves



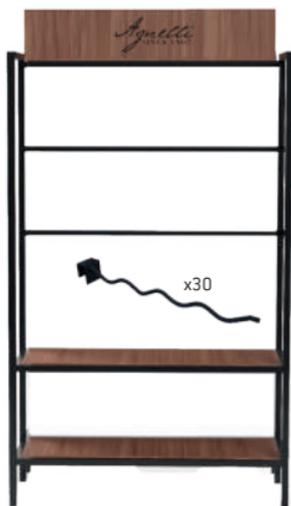
**SOLO  
GANCI**

Only hooks



**BIFACCIALE**

Double-sided



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

**Code**

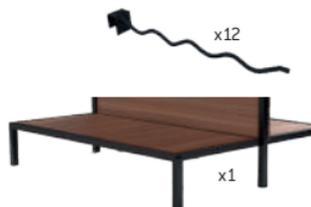
COESPPOSITORE



Kit mensola aggiuntiva per espositore  
Additional shelf kit for display

**Code**

COESPOKITME



Kit Bifacciale per espositore da terra

- Base in MDF avvitata e staccabile con piedino regolabile

- 12 ganci ondulati

Double-sided floor display kit

- Screwed and detachable MDF base with adjustable foot

- 12 wavy hooks

**Code**

COESPOKITBI

*Agnelli*  
SINCE 1907



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

**Code**

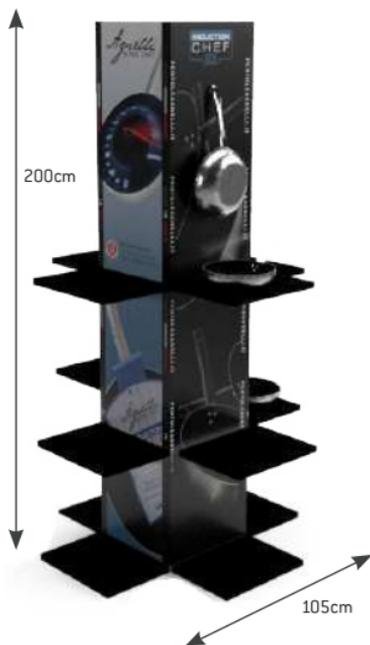
INT.PANLEGNO



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

**Code**

INT.PANFOREXPXY



Espositore in cartone nero alveolare nero con 12  
mensole

Black honeycomb cardboard display with 12 shelves

Agent de nettoyage de

**Code**

COESPOTORREZ



Espositore padelle bifacciale

Double-sided pan display

**Code**

COESPAD16GANCI



1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio  
Aluminium cleaner

**Code**

COALALUMNET



1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio  
Aluminium cleaner

**Code**

COALSA1000

**Accessori**

Accessories



Rotolo foglio alluminio sottile mt. 140

Aluminium paper 39 3/8"

**Code**

COAL169F

*Agnelli*  
SINCE 1907

*Agnelli*  
SINCE 1907



**AGNELLI**  
COMPLEMENTS  
PARTNER IN CUCINA

**LISTINO 2025**

4 BBPRO

---

16 Agnelli Selection

---

26 Kitchen Aid

---

36 Hamilton Beach Commercial

---

58 CAMBRO

*Agnelli*  
SINCE 1907



**AGNELLI**  
**COMPLEMENTS**  
PARTNER IN CUCINA

6 Hibachi BBPRO

7 Kamado BBPRO XL

8 Kamado BBPRO Grande

10 Kamado BBPRO Medio

12 Kamado BBPRO Compatto

14 Accessori





Hibachi BBPRO

La pregiata ceramica impiegata nella fabbricazione di questi barbecue contribuisce a conservare il calore e l'umidità, assicurando una cottura omogenea e gustosa.

Consente la preparazione di una vasta gamma di piatti in svariati modi: grigliati, affumicati, al forno e persino stufati.

Si caratterizza per la sua leggerezza e le dimensioni ideali, rendendolo un compagno flessibile e comodo da trasportare.



## Hibachi BBPRO Round

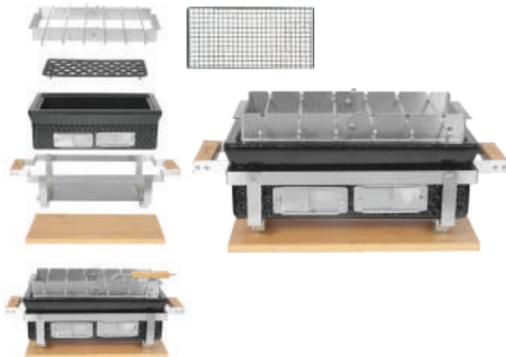
### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diámetro BBQ	30,5 cm
Diámetro griglia	28 cm
T range	0-430 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	45,5 x 34,5 x 17 cm
Ingombro Box	53 x 42 x 28 cm
Peso lordo	15 Kg
Peso netto	14 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UOV
BABBRO	BBPRO ROUND	1



## Hibachi BBPRO Square

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Grandezza BBQ	39,5 x 22 cm
Diámetro griglia	22 x 14,3 cm
T range	0-430 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	52,5 x 22 x 16 cm
Ingombro Box	55 x 28 x 27,5 cm
Peso lordo	24 Kg
Peso netto	22 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UOV
BABBRO	BBPRO SQUARE	1

# Kamado BBPRO XL



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro


**LA CONFEZIONE COMPRENDE:**


Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura anti-pioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

**SPECIFICHE TECNICHE**

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	64 cm
Diametro griglia	54 cm
Area di cottura	2.289 cm <sup>2</sup>
T range	0-800 C°

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBOXL	BBPRO XL	1



## Kamado BBPRO Grande

Kamado BBPRO Grande



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



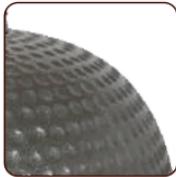
GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



### LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBO.

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBO Carbonella
Diametro BBO	59 cm
Diametro griglia	50 cm
Area di cottura	1.968 cm <sup>2</sup>
T range	0-800 °C

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBO	120 x 133 x 59 cm
Ingombro Box	78 x 67 x 91 cm
Peso lordo	108 Kg
Peso netto	98 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBOL	BBPRO Grande	1



**CODICE** BAGRIDL  
**DESCRIZIONE** Griglia in acciaio 304  
Ø 50 cm



**CODICE** BACGRIDL  
**DESCRIZIONE** Griglia in ghisa  
Ø 49,5 cm



**CODICE** BAGRIDELL  
**DESCRIZIONE** Griglia elevator  
acciaio inox 304



**CODICE** BAGRID2LL  
**DESCRIZIONE** Griglia 2 livelli  
acciaio inox 304 (mezzelune  
escluse)



**CODICE** BAHML  
**DESCRIZIONE** Mezzelune per  
cottura indiretta in  
ceramica cordierite



**CODICE** BASFL  
**DESCRIZIONE** Piatto spargifiamma  
per cottura indiretta  
in ceramica  
cordierite



**CODICE** BAPSL  
**DESCRIZIONE** Pietra pizza in  
ceramica cordierite  
Ø 38 cm



**CODICE** BACRLM  
**DESCRIZIONE** Cuoci ribs in acciaio  
304



**CODICE** BAPK  
**DESCRIZIONE** Coltello pizza  
35x10 cm



**CODICE** BACBLM  
**DESCRIZIONE** Cesto per  
carbonella in  
acciaio



**CODICE** BAFGL  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in fibra  
di vetro



**CODICE** BALH  
**DESCRIZIONE** Gancio solleva  
griglia e coperchi  
25x10x4 cm



**CODICE** BACP  
**DESCRIZIONE** Alloggiamento  
cuocipollo in argilla



**CODICE** BAGAL  
**DESCRIZIONE** Girarrosto elettrico



**CODICE** BASB  
**DESCRIZIONE** Box porta chips per  
affumicatura



**CODICE** BAPA  
**DESCRIZIONE** Porta attrezzi per  
mensola con 4 ganci



**CODICE** BARCL  
**DESCRIZIONE** Copertura  
antipioggia



**CODICE** BAFML  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in  
fetro



## Kamado BBPRO Medio

Kamado BBPRO Medio



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



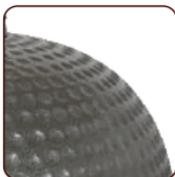
GRIGLIARE



Camina regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



### LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura anti-pioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria caldo creatosi all'interno del tuo BBQ.

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	55 cm
Diametro griglia	47 cm
Area di cottura	1.729 cm <sup>2</sup>
T range	0-800 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	118 x 129,5 x 55 cm
Ingombro Box	74 x 63 x 86 cm
Peso lordo	105 Kg
Peso netto	95 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABDOM	BBPRO Medio	1



**CODICE** BAGRIDM  
**DESCRIZIONE** Griglia in acciaio 304  
Ø 47 cm



**CODICE** BACGRIDM  
**DESCRIZIONE** Griglia in ghisa  
Ø 46,5 cm



**CODICE** BAGRIDELM  
**DESCRIZIONE** Griglia elevator  
acciaio inox 304



**CODICE** BAGRID2LM  
**DESCRIZIONE** Griglia 2 livelli  
inox 304 (mezzelune  
escluse)



**CODICE** BAHMM  
**DESCRIZIONE** Mezzelune per  
cottura indiretta in  
ceramica cordierite



**CODICE** BAFMF  
**DESCRIZIONE** Piatto spargifiamma  
per cottura indiretta  
in ceramica  
cordierite



**CODICE** BAPSM  
**DESCRIZIONE** Pietra pizza in  
ceramica cordierite  
Ø 36 cm



**CODICE** BACRLM  
**DESCRIZIONE** Cuoci ribs in acciaio  
304



**CODICE** BAPK  
**DESCRIZIONE** Coltello pizza  
35x10 cm



**CODICE** BACBLM  
**DESCRIZIONE** Cesto per  
carbonella in  
acciaio



**CODICE** BAAEM  
**DESCRIZIONE** Set raccoglieneri in  
acciaio 201



**CODICE** BAFGM  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in fibra  
di vetro



**CODICE** BACP  
**DESCRIZIONE** Alloggiamento  
cuocipollo in argilla



**CODICE** BAGAM  
**DESCRIZIONE** Girarrosto elettrico



**CODICE** BASB  
**DESCRIZIONE** Box porta chips per  
affumicatura



**CODICE** BALH  
**DESCRIZIONE** Gancio solleva  
griglia e coperchi  
25x10x4 cm



**CODICE** BARCM  
**DESCRIZIONE** Copertura  
anti-pioggia



**CODICE** BAFLM  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in  
fetro



**CODICE** BAPA  
**DESCRIZIONE** Porta attrezzi per  
mensola con 4 ganci



## Kamado BBPRO Compatto

Kamado BBPRO Compatto



ARROSTIRE



Controllo costante della temperatura



GRIGLIARE



Maniglie in bamboo



AFFUMICARE



Camino regolabile in ghisa



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Ceramica cordierite



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



### LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBO.

### SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBO Carbonella
Diametro BBO	40 cm
Diametro griglia	34 cm
Area di cottura	907 cm <sup>2</sup>
T range	0-800 C°

### PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBO	60 x 53 x 40 cm
Ingombro Box	49 x 45 x 63 cm
Peso lordo	41 Kg
Peso netto	38 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABDOC	BBPRO Compatto	1



**CODICE** BAGRIDC  
**DESCRIZIONE** Griglia in acciaio 304 Ø 34 cm



**CODICE** BACIGRIDC  
**DESCRIZIONE** Griglia in ghisa Ø 34,5 cm



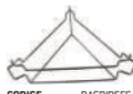
**CODICE** BAGRIDELC  
**DESCRIZIONE** Griglia elevator acciaio inox 304



**CODICE** BAGRID2LC  
**DESCRIZIONE** Griglia 2 livelli acciaio inox 304



**CODICE** BAHMC  
**DESCRIZIONE** Mezzelune per cottura indiretta in ceramica cordierite



**CODICE** BAGRID5FC  
**DESCRIZIONE** Struttura in acciaio per cottura indiretta



**CODICE** BAP26  
**DESCRIZIONE** Pietra Ø 26 cm in ceramica cordierite per BAGRID5FC



**CODICE** BAP5C  
**DESCRIZIONE** Pietra pizza in ceramica cordierite Ø 29,5 cm



**CODICE** BALH  
**DESCRIZIONE** Gancio solleva griglia e coperchi 25x10x4 cm



**CODICE** BAPK  
**DESCRIZIONE** Cotteo pizza 35x10 cm



**CODICE** BAGC  
**DESCRIZIONE** Girarrosto elettrico



**CODICE** BAFC  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in feltro



**CODICE** BAFGC  
**DESCRIZIONE** Guarnizione in fibra di vetro



## Accessori Kamado BBPRO

Accessori



Accendi carbone elettrico ad alta temperatura

CODICE	BA1CL
POTENZA:	2000W
VOLTAGGIO:	230V
FREQUENZA:	50HZ
T° MAX:	650°C



Carbone 100% Quebracho Blanco  
pezzatura grande >80mm

CODICE	BA15CARB
DESCRIZIONE	Sacco 15 kg



Carbone 100% Quebracho Blanco  
pezzatura media 40-80 mm

CODICE	BA10CARB
DESCRIZIONE	Sacco 10 kg



### Chips di ciliegio per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - agnello

<b>CODICE</b>	BAC-CHERRY
<b>DESCRIZIONE</b>	Chips di ciliegio per affumicatura - 3,14 lt



### Chips di melo per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - verdure

<b>CODICE</b>	BAC-APPLE
<b>DESCRIZIONE</b>	Chips di melo per affumicatura - 3,14 lt



### Chips di nocciolo americano per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - formaggi

<b>CODICE</b>	BAC-PECAN
<b>DESCRIZIONE</b>	Chips di nocciolo americano per affumicatura - 3,14 lt



### Chips di noce americana per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - pesce

<b>CODICE</b>	BAC-HICKORY
<b>DESCRIZIONE</b>	Chips di noce americana per affumicatura - 3,14 lt

18

Gastronorm inox

24

Coltelli

*Agnelli*  
SINCE 1907

## Bacinella inox GN 2/1



2/1

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

## Bacinella inox GN 1/1



1/1

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

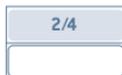
## Bacinella inox GN 2/3



2/3

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

## Bacinella inox GN 2/4



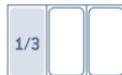
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6

## Bacinella inox GN 1/2



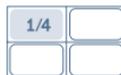
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP12200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

## Bacinella inox GN 1/3



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

## Bacinella inox GN 1/4



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

## Bacinella inox GN 1/6



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

## Bacinella inox GN 1/9



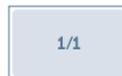
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6

## Bacinella GN 2/1 forata



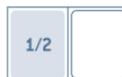
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6
COIXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6
COIXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6

## Bacinella GN 1/1 forata



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

## Bacinella GN 1/2 forata



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

## Bacinella GN 1/3 forata



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

## Fondo forato



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

## Coperchio standard



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

## Coperchio con guarnizione in silicone e valvola



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

## Coperchio con foro



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

## Guida supporto



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

## Elegance lama liscia



- **Manico in Pom:** Polioossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni. Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto mediante forgiatura con 8 fasi di lavorazione



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
84BL	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60

## Elegance lama seghettata



- **Manico in Pom:** Polioossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni. Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto mediante forgiatura con 8 fasi di lavorazione



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
84BS	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60

## Basic

- **Manico in Pom:** Polioossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni.  
Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13 e arrotondata.
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto per tranciatura a freddo con un limitato numero di operazioni



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
40BS	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120

## Basic lama corta

- **Manico in Pom:** Polioossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni.  
Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto per tranciatura a freddo con un limitato numero di operazioni



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
40P	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120



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

Fuel for Chafing Dishes

Code	Ø cm	H cm
4HR	8,6	4,4

\* prezzo a confezione

28 Robot da cucina

33 Accessori per robot da cucina

**KitchenAid**

®

®

®

**KitchenAid**

Robot da cucina

Professional 5KSM7990X



- A Ciotola da 6,9 L in acciaio inox
- B Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza da 1,3 Cv
- C Interamente realizzato in metallo, meccanismi ad alta precisione e manopole in metallo
- D Griglia di protezione e interruttore di arresto



SKSM7990XEWH



SKSM7990XEER



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
SKSM7990XEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1
SKSM7990XEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1

## Accessori standard

- E Tutti gli accessori standard in acciaio inox



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
SK7SDH	Gancio impastatore inox	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
SK7SFB	Frusta piatta inox	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
SK7EW	Frusta ellittica 11 fili inox	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
SK5MB70J	Ciotola da 6,9 litri con manico	1

**KitchenAid**

## Heavy Duty 5KSM70JPXE

Robot da cucina Heavy Duty  
con sollevamento ciotola da 6,6 L

Robot da cucina

Abbastanza piccolo da stare sul piano della tua cucina.  
Abbastanza grande da aiutarti a realizzare i tuoi sogni.

- A** Ciotola da 6,6 L in acciaio inox
- B** 11 velocità diverse, tra cui una nuova velocità di stesura e una miscelazione a velocità intermedia
- C** Interamente realizzato in metallo, meccanismi ad alta precisione e manopole in metallo



5KSM70JPXWH



5KSM70JPXER



5KSM70JPXSL



5KSM70JPXDB

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM70JPXWH	Robot Heavy Duty Bianco	1
5KSM70JPXER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1
5KSM70JPXECU	Robot Heavy Duty Silver	1
5KSM70JPXEDB	Robot Heavy Duty Nero Onice	1



### Accessori standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLSF	Frusta piatta	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBLSD	Gancio impastatore	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMB70J	Ciotola da 6,9 litri con manico	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5K7EW	Frusta ellittica 11 fili inox	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSMBPLS	Coperchio versatore antispruzzo	1

# Heavy Duty 5KSM55SXX

Robot da cucina  
con sollevamento ciotola da 5,2 L

Potenza, forza, versatilità.

- A** Design con sollevamento ciotola professionale
- B** Ciotola da 5,2 L in acciaio inox
- C** 11 Velocità selezionabili



SKSM55SXXEWH



SKSM55SXXEER


 SKSM55SXXE0B  
SKSM55SXXE0M


SKSM55SXXE0U

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55SXXEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1
5KSM55SXXEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1
5KSM55SXXE0B	Robot Heavy Duty Nero opaco	1
5KSM55SXXE0M	Robot Heavy Duty Nero opaco	1
5KSM55SXXE0U	Robot Heavy Duty Argento placcato	1

## Accessori standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55BLWF	Frusta piatta	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55BLWD	Gancio impastatore	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55BLGW	Frusta a filo	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55BLPS	Coperchio versatore antispruzzo	1



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
5KSM55B55	Ciotola da 4,8 litri con manico	1

	PROFESSIONAL 5KSM190X	HEAVY DUTY 5KSM70JPK	HEAVY DUTY 5KSM55SXX
			
<b>DATI TECNICI</b>			
<b>Tipo di motore</b>	DC [corrente continua] con trasmissione diretta	CA [corrente alternata] con trasmissione diretta	CA [corrente alternata] con trasmissione diretta
<b>Potenza motore</b> (potenza motore in uscita)	1,3 CV	0,4 CV	0,4 CV
<b>Potenza</b>	325W	375W	375W
<b>Voltaggio</b>	220-240V	220-240V	220-240V
<b>Frequenza</b>	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
<b>N. di giri al minuto</b> (velocità 1-10)	40 - 200 RPM	40 - 200 RPM	-
<b>Capacità ciotola</b>	6,9 L	6,6 L	5,2 L
<b>Certificato CB:</b> uso domestico / professionale	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-64 (professionale)	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-14 (domestico)	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-14 (domestico)
<b>Dimensioni prodotto</b> A x L x P	41,9 x 28,7 x 37,1 cm	41,9 x 28,7 x 37,1 cm	41,9 x 28,7 x 37,15 cm
<b>Peso netto</b>	13 kg	15,2 kg	12,7 kg
<b>Paese di origine</b>	USA	USA	USA
<b>MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA DI CIBO</b>			
<b>Farina comune</b>	2,2 kg	-	-
<b>Farina di grano duro</b>	1,75 kg	-	-
<b>Albume d'uovo</b>	19 uova (medie)	15 uova (medie)	8 uova (medie)
<b>Panna montata</b>	1,9 L	-	-
<b>Torta</b>	4,5 kg	-	-
<b>Pane</b>	3,8 kg	3,9 kg	3,2 kg
<b>Purè di patate</b>	3,6 kg	3,5 kg	2,7 kg
<b>Biscotti</b> (standard 5,1 cm)	168	156	156

Accessori\* compatibili con i robot da cucina Kitchenaid.

\* Accessori venduti singolarmente o all'interno di un set. \*\* Accessorio non compatibile con il modello SM7990.

### Grattugia a cilindri



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMVSA	SKPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1

CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMEMVSC	SKPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1

### Sfogliatrice



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMPSA	SKPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1

### Tritatutto in metallo



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMMGGA	SKPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1

### Set per insaccare (da utilizzare con IKFGA)



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMSSA	SKPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMFGA	SKPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1

# KitchenAid

Accessori\* compatibili con i robot da cucina Kitchenaid.

\* Accessori venduti singolarmente o all'interno di un set. \*\* Accessorio non compatibile con il modello SM7990.

Accessori robot da cucina

Set pasta deluxe (sfogliatrice + 2 taglierini)



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSM7990X	5KPM5E	1
	5KSM7990XE	

Kit pasta corta (6 trafile + accessori)\*\*



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMPEXTA	5KPM5E	1

Set 2 accessori (tritattutto + passaverdure)



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMFV5FGA	5KPM5E	1
	5KSM7990X	

Passaverdure



CODICE	PER I MODELLI	UDV
5KSMFV5P	5KPM5E	1
	5KSM7990XE	



- 38 Frullatori da bar
- 41 Frullatori ad alte prestazioni
- 43 Miscelatori di bevande
- 45 Spremiagrumi
- 48 Frullatori da cucina
- 51 Attrezzature per la cucina
- 55 Cottura sottovuoto
- 56 Accessori per modelli precedenti



# Rio® Blender

Frullatori da bar



- Il potente motore da 1.6 HP combinato col bicchiere Wave-Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- I sensori sul coperchio e sulla base del bicchiere, se non ben posizionati, impediscono l'accensione del blender garantendo la massima sicurezza;
- Semplice utilizzo con funzioni HIGH, LOW, PULSE.
- Resistenti e facili da utilizzare, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Perfetto per preparare varietà di cocktail differenti.



Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.



Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore



I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta



Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo



Tripla guarnizione



Pulsanti sigillati, maggior vita e facilità d'uso



La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama



La forma protettiva protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido



Produzione media di 15-40 cocktails al giorno\*



Ideale per ghiaccio o cubetti interi\*



Frozen drinks in 15 secondi\*



#### PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 3.2A Class1
Potenza motore	1,6 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

#### PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	190 x 216 x 410 mm
Peso di spedizione	4,5kg

#### CODICE

HBB255-CE

#### DESCRIZIONE

NEW Blender RIO  
Bicchiere BPA FREE  
da 1,4Lt

#### UDV

1

\*I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.



#### Accessori

CODICE	6126-455-CE	6126-2555-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 Lt Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1

## Rio® Blender



- Il **potente motore da 1.6 HP** combinato col bicchiere Wave-Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- I **sensori** sul coperchio e sulla base del bicchiere, se non ben posizionati, impediscono l'accensione del blender garantendo la massima sicurezza;
- **Semplice utilizzo** con funzioni HIGH, LOW, PULSE.
- **Resistenti e facili da utilizzare**, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Perfetto per preparare varietà di cocktail differenti.



Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.



Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore



I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta



Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo



Tripla guarnizione



Pulsanti sigillati, migliore vita e facilità d'uso



La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama



La forma protettiva protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido



Produzione media di 15-40 cocktail al giorno\*



Ideale per ghiaccio a cubetti interi\*



Frozen drinks in 15 secondi\*



## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 Hz, 3.2A Class1
Potenza motore	1,6 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	190 x 216 x 430 mm
Peso di spedizione	4,5kg

## CODICE

HBB2555-CE

## DESCRIZIONE

NEW Blender RIO  
Bicchiere acciaio inox  
da 0,95Lt

## UDV

1

\*I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.



## Accessori



6126-455-CE

1.4 Lt Bicchiere copoliestere BPA FREE



6126-2555-CE

0.9L Bicchiere in acciaio Inox



98455

Gruppo taglio completo



BCR100-CE

Container inser

UDV

1

1

1

1

# Tango® Blender

Frullatori da bar



- Il potente motore da 2.4 HP combinato col bicchiere Wave Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- Il sensore sul coperchio previene l'accensione accidentale quando aperto;
- Il timer integrato permette di compiere altre operazioni senza interagire ulteriormente col blender;
- Resistenti e facili da utilizzare, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Potenza e velocità permettono di preparare varietà di cocktail differenti.



Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.



Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore



I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta



Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo



Tripla guarnizione



Timer regolabile 0-10 secondi + ciclo continuo, per servire la stessa qualità allontanarsi liberamente



Pulsanti sigillati, immagini vito e facilità d'uso



La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama



Forma protettiva: Protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido



Produzione media di 40-75 cocktails al giorno \*



Ideale per ghiaccio o cubetti interi \*



Frozen drinks in 13 secondi \*



#### PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 6 SA Class 1
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

#### PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	205 x 195 x 447
Peso di spedizione	5,8kg

#### CODICE

HBH455-CE

#### DESCRIZIONE

NEW Blender TANGO  
Bicchiere BPA FREE  
da 1,4LT

#### UDV

1

\*I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.



## Accessori



CODICE	6126-455-CE	6126-2555-CE	6126-5105-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	1.8L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinser
UDV	1	1	1	1	1

## Eclipse™ Blender



- **Tecnologia Quiet Blend™** - Riduce il rumore del motore e funziona con il contenitore Quiet Shield™ per abbassare il livello del suono a quello della conversazione.
- **Oltre 100 cicli pre-programmati** - Possono essere assegnati a 5 pulsanti per le bevande più comuni e possono essere caricati cicli aggiuntivi tramite scheda di memoria.
- **Sensori** per prolungare la durata e garantire un funzionamento silenzioso.
- **Potente motore da 3 HP con design a flusso d'aria** - Fornisce eccellenti risultati di miscelazione, aiuta a prevenire il surriscaldamento del motore e ne prolunga la durata.
- **Bicchiere da 1.8L** - Dispone del sistema brevettato Wave~Action® per prestazioni di miscelazione ottimali.



Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.



Garanzia a vita sull'accoppiamento di trasmissione interamente in metallo e sulle lame in acciaio inossidabile



Le clip integrate facili da rimuovere, consentono una rapida rimozione dello schermo per una rapida pulizia



Frizione di trasmissione interamente in metallo



Slot per schede di memoria per la programmazione personalizzata

Frullatori ad alte prestazioni



Produzione media di 75 cocktails al giorno\*



Ideale per ghiaccio a cubetti interi\*



Frozen drinks in 15 secondi\*



Insonorizzato

## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1000W
Potenza motore	3,0 HP
Garanzia	3 anni parti e manodopera [durata di vita sull'accoppiamento del motore e lama]

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	216 x 286 x 470 mm
Peso di spedizione	9,0kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBH750-CE	Blender Eclipse® 1,4 lt	1

\* I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.



## Accessori



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
6126-750	1.4L Contenitore in policarbonato	1
6126-751	1.4L Contenitore in Policarbonato AirWhip	1
98650R	Gruppo taglio completo	1
BCR100-CE	Container rinser	1

# Summit® Edge Blender

Frullatori ad alte prestazioni



- **Tecnologia Auto Blend** - Monitorizza continuamente la potenza e la velocità del frullatore per determinare quando viene raggiunta la consistenza perfetta della bevanda.
- **Tecnologia Powe Blend** - PowerBlend è una tecnologia avanzata che offre tempi di miscelazione rapidi e un profilo cremoso.
- **Involucro Quiet Shield™** - Riduce il rumore.
- **36 cicli pre-programmati** - Può essere assegnato a 6 pulsanti; ulteriori cicli possono essere caricati via USB.
- **11 Lingue** - inglese, spagnolo, francese, portoghese, coreano, giapponese, cinese, tedesco, arabo, russo, italiano.
- **Sensori** per prolungare la durata e garantire un funzionamento silenzioso.
- **Potente motore a 3.5 HP**
- **Bicchiere da 1.4L**



PowerBlend è una tecnologia avanzata che offre tempi di miscelazione rapidi.



L'involucro Quiet Shield mantiene il funzionamento estremamente silenzioso.



Assegnate i cicli a 4 pulsanti per le bevande più popolari. Scegliete tra oltre 100 cicli pre-programmati per la massima versatilità



Garanzia a vita sull'accoppiamento di trasmissione e sulle lame in acciaio inossidabile



Frizione di trasmissione interamente in metallo



Il sistema Auto Blend regola le differenze negli ingredienti e rileva la cavitazione, evitando così che debba farlo l'operatore.



Produzione media di 75 cocktails al giorno\*



Ideale per ghiaccio e cubetti interi\*



Frozen drinks in 15 secondi\*



Insonorizzato

#### PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 7.5A
Potenza motore	3,5 HP
Garanzia	3 anni parti e manodopera

#### PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	226 x 312 x 473 mm
Peso di spedizione	12,5kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HBH855-CE	Summit Edge 1.4L	1
BPA Free		

\* I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.

\*\* Ordinare in abbinamento

## Accessori

CODICE	6126-851	6126-855	BCR100-CE
DESCRIZIONE	Contentore AirWhip™ 1.4L in polycarbonato	Contentore da 1.4L in polycarbonato	Container rinsler
UDV	1	1	1



# Mixer Singolo



- **Ottimo per tutto**, dalla miscelazione di frullati e bevande da bar a uova e pastelle.
- **Eccellenti prestazioni di miscelazione** - Il motore di precisione da 1/3 Hp è bilanciato per ridurre al minimo le vibrazioni ed è costruito per durare con cuscinetti a sfera sigillati e lubrificati in modo permanente.
- **Attivazione del motore a due vie** - Gli operatori possono avviare e arrestare l'azione di miscelazione inserendo la tazza nella guida della tazza, o utilizzando l'interruttore a impulsi sulla parte superiore del miscelatore.
- **Facile da pulire** - Alloggiamento liscio realizzato in acciaio inossidabile e alluminio pressofuso. La guida della tazza viene rimossa per la pulizia.
- **Alloggiamento sigillato** - Elimina il rischio di infiltrazioni d'acqua e guasti al motore.



Avviare o interrompere la miscelazione inserendo la tazza nella guida o utilizzando l'interruttore a impulsi



Agitatore ondulato [Standard]  
Miscela rapidamente un'ampia gamma di ingredienti



Tazza in acciaio inossidabile inclusa



929 Agitatore  
Massimizza le prestazioni di miscelazione [Non incluso]

## PRESTAZIONI

Z30V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 300W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	165 x 521 x 171 mm
Peso di spedizione	7,0 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HMD200R-CE	Mixer singolo	1



## Accessori



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
110E	Contenitore in acciaio Inox	1
929	Agitatore per mix-in e gelato	1

## Mixer Triplo

Miscelatori di bevande



- **Ideale per grandi volumi** - Tutte le caratteristiche del miscelatore Single Spindle con il triplo del volume.
- **Prestazioni eccellenti** - Potente motore da 1/3 Hp per ogni mandrino, ognuno con i propri controlli.
- **Motore di precisione** - Bilanciato per ridurre al minimo le vibrazioni e costruito per durare nel tempo con cuscinetti a sfera sigillati e lubrificati in modo permanente.
- **Attivazione del motore a due vie** - Gli operatori possono avviare e arrestare l'azione di miscelazione inserendo la tazza nella guida della tazza, o utilizzando l'interruttore a impulsi sulla parte superiore del miscelatore.
- **Facile da pulire** - Alloggiamento liscio realizzato in acciaio inossidabile e alluminio pressofuso. La guida della tazza viene rimossa per la pulizia.



Avviare o interrompere la miscelazione inserendo la tazza nella guida o utilizzando l'interruttore a impulsi



La guida permette di rimuovere facilmente il bicchiere per la pulizia.



Tazza in acciaio inossidabile inclusa



929 Agitatore Massimizza le prestazioni di miscelazione (Non inclusa)

## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 900W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	318 x 521 x 229 mm
Peso di spedizione	17,1 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HMD400R-CE	Triplo mixer	1



## Accessori



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
110E	Contenitore in acciaio Inox	1
929	Agitatore per mix-in e gelato	1



## Spremiagrumi manuale



- **20-50 bicchieri al giorno** - Ideale per operazioni che servono fino a 50 bicchieri di succo di frutta al giorno.
- **Versatilità con gli agrumi** - Progettato per estrarre il succo da limoni, arance e pompelmi.
- **Massima estrazione del succo** - Esercita fino a 907 kg di forza per garantire la massima produzione di succo.
- **Finitura resistente agli acidi** - Resiste all'usura dovuta all'esposizione agli acidi degli agrumi.
- **Cono del filtro in acciaio inossidabile** - Rimovibile per una facile pulizia nella lavastoviglie.
- **Piedi Sure Grip™** - Mantengono lo spremiagrumi saldamente in posizione.



*Funzionamento manuale e massima estrazione del succo. Il braccio estrarre esercita fino a 907 kg di forza per garantire la massima produzione di succo con il minimo sforzo e minimi residui di polpa.*



*Materiali durevoli i componenti metallici, così come la finitura a smalto, resistono all'usura dovuta all'esposizione agli agrumi.*



*Cono del filtro in acciaio inossidabile removibile per una facile pulizia nella lavastoviglie.*



*Piedi Sure Grip™ mantengono lo spremiagrumi saldamente in posizione.*



*La tazza multifunzione rimovibile raccoglie le gocce di succo mantenendo il bancone pulito, ma si sposta lateralmente quando si usa un bicchiere grande per spremute.*

**PRESTAZIONI**

Garanzia 1 anno parti e manodopera 

**PESI E DIMENSIONI**

Dimensioni dell'unità 178 x 495 x 230 mm

Peso di spedizione 6,0 kg

## Spremiagrumi elettrico

Spremiagrumi



- **100+ bicchieri al giorno** - Per operazioni che servono fino a 100 bicchieri di succo di frutta al giorno.
- **Versatilità con gli agrumi** - Progettato per estrarre il succo da limoni, arance e pompelmi.
- **Eccezionalmente silenzioso** - Il motore a induzione brushless è appena udibile, così gli operatori possono concentrarsi più facilmente sui clienti.
- **Costruzione robusta** - Progettato per resistere a flussi di lavoro continui. La base in alluminio pressofuso rende lo spremiagrumi meno incline al ribaltamento.
- **Beccuccio extra alto (21,6cm)** - Accoglie tutto, dai piccoli bicchieri di succo alle grandi caraffe.



Rimovibile per la sanificazione e la facile pulizia.



3 mandrini rinforzati in acciaio inox. 1 per i limoni ed i lime, 1 per le arance ed 1 per i pompelmi.



Beccuccio extra alto (21,6cm) - Accoglie tutto, dai piccoli bicchieri di succo alle grandi caraffe.



Costruzione robusta, stabile e progettato per resistere a flussi di lavoro continui.

## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 250W
Garanzia	2 anni parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	260 x 470 x 254 mm
Peso di spedizione	13,6 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UOV
HCJ967 CE	Spremiagrumi elettrico	1



## Spremiagrumi elettrico



- **3 dimensioni di coni** per la spremitura di arance, limoni, lime e pompelmi
- **Il silenzioso e resistente motore a induzione** termina rapidamente ogni operazione di spremitura
- **Ampia altezza** per la spremitura in bicchieri alti
- **Alloggiamento in alluminio** pressofuso resistente
- **Vaschetta, filtro, paraspruzzi e vaschetta raccogli-gocce** rimovibili per una facile pulizia
- **Supera il test** di ingresso dell'acqua IPX1



Vaschetta di raccolta del succo di frutta rimovibile per i bicchieri più alti.



Parti rimovibili per una facile pulizia anche in lavastoviglie



3 dimensioni di coni per la spremitura di arance, limoni, lime e pompelmi



Interruttore On/Off illuminato e sigillato per garantire che i liquidi non entrino nell'interruttore (o nella spremiagrumi)

**PRESTAZIONI**

230V Specifiche	220-240V~50-60 HZ, 150W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

**PESI E DIMENSIONI**

Dimensioni dell'unità	217 x 317 x 311 mm
Peso di spedizione	6,7 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
66900-CE	Spremiagrumi elettrico Proctor Silex	1



## Expeditor™ 510

Frullatori da cucina



- Il **potente motore da 2,4 HP** consente di miscelare rapidamente gli ingredienti e di ottimizzare la consistenza del composto
- Il **sensore di apertura** del coperchio impedisce il funzionamento con il coperchio aperto
- Il **design delle lame e la forma dei bicchieri** aiutano gli chef a creare puree setose, zuppe cremose e le tipiche spruzzature per massimizzare i profitti.
- Il **quadrante a velocità variabile regolabile + impulso** fornisce un controllo completo della miscelazione
- La **capacità della tazza** di dosaggio 118 ml rende facile l'aggiunta di liquidi per emulsioni



Il potente motore da 2,4 HP consente di miscelare rapidamente gli ingredienti



Gli interruttori sigillati resistono ai liquidi e sono facili da usare



Lama in acciaio inossidabile ad alta resistenza Tritare, macinare, frullare, emulsionare... il tutto con un unico strumento



Accoppiamento di trasmissione in metallo resistente. Prestazioni di lungo durata per un utilizzo ininterrotto



Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore



Il coperchio dosatore, capacità 118 ml, semplifica l'aggiunta di liquidi



La tripla guarnizione previene la sversamento riducendo i tempi di pulizia



La velocità variabile consente il pieno controllo della velocità



EMULSIONARE



MISCELARE



TAGLIARE



PUREE



MACINARE

## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1200W
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	205 x 195 x 447
Peso di spedizione	5,8 kg

## CODICE

HBFS10-CE

## DESCRIZIONE

Culinary Blender  
EXPEDITOR Bicchiere  
BPA FREE da 1,4Lt

## UDV

1



## Accessori



CODICE 6126-455-CE \*

6126-2555-CE \*

6126-5105-CE

98455

BCR100-CE

DESCRIZIONE 1.4 Lt Bicchiere copoliestere BPA FREE

0.9L Bicchiere in acciaio Inox

1.8L Bicchiere in acciaio Inox

Gruppo taglio completo

Container rinser

UDV

1

1

1

1

1

## Expeditor™ 510S



- Il **potente motore da 2,4 HP** consente di miscelare rapidamente gli ingredienti e di ottimizzare la consistenza del composto
- Il **senore di apertura** del coperchio impedisce il funzionamento con il coperchio aperto
- Il **design delle lame e la forma dei bicchieri** aiutano gli chef a creare puree setose, zuppe cremose e le tipiche spruzzature per massimizzare i profitti.
- Il **quadrante a velocità variabile regolabile + impulso** fornisce un controllo completo della miscelazione
- **Bicchiere in acciaio inossidabile** da 1,8 L, perfetto per applicazioni di alimenti caldi e freddi



Il potente motore da 2,4 HP consente di miscelare rapidamente gli ingredienti



Gli interruttori sigillati resistono a liquidi e sono facili da usare



Lame in acciaio inossidabile ad alta resistenza. Tritare, macinare, frullare, emulsionare... il tutto con un unico strumento



Accoppiamento di trasmissione in metallo resistente.

Prestazioni di lunga durata per un utilizzo ininterrotto



Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore



Il coperchio dosatore, capacità 118 ml, semplifica l'aggiunta di liquidi



La tripla guarnizione previene lo sversamento riducendo i tempi di pulizia



La velocità variabile consente il pieno controllo della velocità



EMULSIONARE



MISCELARE



TAGLIARE



PUREE



MACINARE

## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1200W
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	190 x 515 x 210 mm
Peso di spedizione	6,3 kg

## CODICE

HBF510S-CE

## DESCRIZIONE

NEW Culinary Blender EXPEDITOR Bicchiere acciaio inox da 1,8LT

## UDV

1



## Accessori



CODICE	6126-455-CE *	6126-255S-CE *	6126-510S-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 LT Bicchiere copoliestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	1.8L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinsor
UDV	1	1	1	1	1

## Expeditor™ 1100S

Frullatori da cucina



- **Risparmia tempo di preparazione** - Il potente motore da 3,5 HP e il bicchiere di grandi dimensioni ti aiutano a finire la miscelazione più velocemente.
- **Funzione di taglio unica** - Fornisce prestazioni di miscelazione migliorate.
- **Pulsanti di programma personalizzati** - Offrono un ampio grado di miscelazione personalizzata e controllo di precisione.
- **Quadrante a velocità variabile** - Permette la miscelazione da una velocità molto bassa ad una alta che crea rapidamente una purea liscia.
- **Pulsanti con timer preimpostati** - Danno agli operatori più tempo per eseguire altre attività in cucina.



Dotato di un'ampia varietà di comandi tattili e di una manopola a velocità variabile per offrire molteplici possibilità



La grande tazza dosatrice da 120 ml rende facile l'aggiunta di liquidi per emulsioni mentre si mescolano cibi caldi e freddi.



La lama in acciaio inossidabile e il giunto di trasmissione del motore sono garantiti per tutta la vita.



Blocco coperchio - Assicura che il frullatore non si avvii fino a quando il bicchiere e il coperchio non sono saldamente in posizione.



Lama in acciaio inossidabile ad alta resistenza 4 superfici di taglio affilate che tagliano rapidamente gli ingredienti



EMULSIONARE

MISCELARE



TAGLIARE

PUREE



MACINARE

**PRESTAZIONI**

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1500W
Potenza motore	3,5 HP
Garanzia	3 anni parti e manodopera

**PESI E DIMENSIONI**

Dimensioni dell'unità	226 x 481 x 378 mm
Peso di spedizione	11 kg

**CODICE****DESCRIZIONE****UDV**

HBF1100SR-CE	Culinary Blender EXPEDITOR S/S 4 lt	1
--------------	-------------------------------------	---



## Accessori



CODICE	6126-1100S	6126-1100-CE	BCR100-CE	981100S
DESCRIZIONE	4L Contenitore in acciaio inox	4L 1.9L Contenitore in Policarbonato	Container rinser	Gruppo lame
UDV	1	1	1	1

## Container Rinser



Attrezzature per la cucina



- **Risparmia tempo** e riduce il consumo di acqua
- **Il potente getto** consente un rapido risciacquo e riduce la necessità di più contenitori. In questo modo si riducono anche i costi e si risparmia prezioso spazio sul bancone.
- **Design compatto e a basso profilo** - Si adatta facilmente al lavandino in modo da non occupare spazio prezioso sul bancone.
- **I 4 piedini a ventosa** tengono saldamente in posizione la sciacquatrice.



*Facile da usare  
Non è necessaria  
corrente elettrica;  
una leggera spinta  
sulla piattaforma  
attiva gli spruzzi.*



*L'ugello in acciaio  
inossidabile e il  
poli-carbonato  
resistente  
alla rottura  
garantiscono  
lunga durata*



*Progettata per pulire  
un'ampia varietà di  
dimensioni  
Pulisce vasi, tazze e  
contenitori fino a 2L  
con una portata di  
2,25 gpm (80 psi)*

### PRESTAZIONI

Garanzia 1 anno parti e manodopera



### PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità 160 x 133 x 160 mm

Peso di spedizione 0,5 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BCR100-CE	Container rinsor	1

## Planetaria 8L

Attrezzature per la cucina



- **8 L di capacità** - abbastanza piccola per il piano di lavoro, ma abbastanza robusta per gestire qualsiasi lavoro di miscelazione.
- **Testa inclinata all'indietro** - Rende facile aggiungere ingredienti, raschiare i lati, cambiare gli accessori e rimuovere la ciotola.
- **Ciotola in acciaio inossidabile con manici** - Rende facile sollevare e trasportare il contenuto.
- **Attacchi robusti** - Battitore in acciaio inox, gancio per pasta, frusta a filo metallico, con paraspruzzi per mantenere gli ingredienti lontano dalla zona del mozzo.
- **Quadrante a 7 velocità variabile + impulso** - Consente di modificare la velocità durante la miscelazione.
- **Pulsanti di stop/avvio sigillati** - Risponde facilmente al tocco per una maggiore facilità d'uso.

## PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1500W, IPX2
Garanzia	2 anni parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	350 x 400 x 350 mm
Peso di spedizione	25 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
CPM800-CE	Planetaria 8L - 1500W	1



Controllo elettronico a 7 velocità + impulso. Regola la velocità di miscelazione durante il funzionamento.



I robusti ingranaggi interamente in metallo variano velocità e coppia per tutti e tre gli attacchi.



Il corpo macchina si solleva per il cambio rapido degli accessori e la semplice rimozione della vasca. Rende molto più facile l'aggiunta di ingredienti e la raschiatura dei lati della ciotola.



Coperchio con sensori di sicurezza



CODICE	BW800SS
DESCRIZIONE	Ciotola inox con due maniglie
UDV	1



CODICE	WW800SS
DESCRIZIONE	Frusta inox
UDV	1



CODICE	DH800SS
DESCRIZIONE	Gancio ad uncino
UDV	1



CODICE	FB800SS
DESCRIZIONE	Frusta piatta
UDV	1



## Mixer ad immersione



- **Asta in acciaio inossidabile da 23cm** - raggiunge pentole e ciotole in profondità e si stacca per una facile pulizia.
- **Flessibilità** - dà la flessibilità necessaria per preparare zuppe e salse direttamente in padella, frullare gli albumi d'uovo, i burri di panna e mescolare le pastelle con facilità.
- **Heavy Duty** - motore a lunga durata e asta di miscelazione in acciaio inossidabile progettati per applicazioni intense nel settore della ristorazione.
- **Innovativo Blade Guard** - Mantiene pulite le aree di preparazione e fa risparmiare tempo riducendo gli schizzi e gli intasamenti.
- **Cavo ad alta visibilità** da 2,4m - Contribuisce a garantire la sicurezza nelle cucine affollate



*Selezione della velocità variabile. Fornisce controllo e precisione*



*Sblocca/Blocca Facile. L'asta si blocca saldamente in posizione e si stacca con una torsione*



*Albero in acciaio inossidabile da 23 cm ideale per preparare piccoli lotti di cibo fino a 11 litri di dimensione*

### PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 250W
Garanzia	2 anni parti e manodopera

### PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	53 x 8,9 cm
Peso di spedizione	2,6 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HMI009-CE	Mixer a immersione	1



## Cuociriso

Attrezzature per la cucina



- **60 tazze/14 litri Capacità riso** - La grande capacità permette di cuocere fino a 60 ciotole di riso cotto in un unico lotto.
- **Operazione one-touch** - Al termine della cottura, il cuociriso passa automaticamente alla modalità "mantenere caldo".
- **Alloggiamento in acciaio inossidabile** - Progettato per un uso professionale continuo.
- **Recipiente interno in alluminio antiaderente** - Il recipiente interno è rimovibile, facile da pulire e ha marcature visibili della linea dell'acqua per facilitare la misurazione accurata dei liquidi.
- **Tazza di condensazione** - Raccoglie l'acqua che viene rilasciata durante il ciclo di cottura, mantenendo i contatori puliti e asciutti.



Capacità di 60 tazze di riso in un unico lotto. Le misure sulla pentola interna corrispondono alla capacità massima.



Coperchio interno staccabile Per una facile pulizia.



Ogni cuociriso professionale viene fornito con un misurino in plastica da 900 ml e una spatola per servire il riso.



La tazza di condensazione raccoglie l'acqua che viene rilasciata durante il ciclo di cottura, mantenendo i contatori puliti e asciutti.

**PRESTAZIONI**

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 Hz, 1950W
Potenza motore	1 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

**PESI E DIMENSIONI**

Dimensioni dell'unità	460 x 391 x 380 mm
Peso di spedizione	11,5 kg

**CODICE**

37560R-CE

**DESCRIZIONE**

Proctor Silex Rice Cooker - 60 cup

**UDV**

1



## AcuVide™ 1000



- **Sous Vide da 1200 Watt** - Mantiene fino a 30L di acqua a una temperatura uniforme e costante per una cottura ottimale.
- **Costruzione IPX7** - Previene il malfunzionamento in caso di caduta accidentale in acqua.
- **Timer regolabile con display di facile lettura** - Selezione fino a 99 ore di funzionamento e imposta la temperatura dell'acqua a scelta tra Fahrenheit o Celsius.
- **Alloggiamento inferiore in acciaio inossidabile** - Rimovibile per una facile pulizia.
- **Ciclo di pulizia** - Aiuta a mantenere il circolatore al massimo delle prestazioni.
- **Indicatori di livello dell'acqua e segnale di avvertimento** - L'unità si spegne nel caso il livello sia troppo basso o alto emettendo un segnale acustico di allerta.
- **Morsetto regolabile** - Permette il miglior posizionamento nel recipiente e si fissa senza attrezzi.



Indicazioni del livello dell'acqua  
Allarme acustico e spegnimento automatico se il livello dell'acqua è troppo alto o troppo basso.



L'alloggiamento in acciaio inossidabile può essere rimosso dall'unità e messo in lavastoviglie.



Display facile da leggere con comandi touchpad.  
Il numero superiore indica la temperatura dell'acqua entro un decimo di grado, mentre il numero inferiore indica il tempo rimanente in ore e minuti.

## PRESTAZIONI

Z30V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 1200W
Potenza pompa	24 m <sup>3</sup> /h
Garanzia	1 anno parti e manodopera

## PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	89 x 324 x 190 mm
Peso di spedizione	2 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
HSV1000-CE	Commercial Sous Vide Circulator 1200W 30L	1



Costruzione IPX7  
Previene il malfunzionamento in caso di caduta accidentale in acqua.



## Accessori modelli precedenti

Accessori



<b>CODICE</b>	98250
<b>DESCRIZIONE</b>	Gruppo taglio
<b>PER I MODELLI</b>	Rio HBB250/250S-CE
<b>UDV</b>	1



<b>CODICE</b>	990036300*
<b>DESCRIZIONE</b>	Frizione di ricambio
<b>PER I MODELLI</b>	HBB250-CE HBB250S-CE
<b>UDV</b>	1



<b>CODICE</b>	990192400
<b>DESCRIZIONE</b>	Anello fibra tra frizione e albero gruppo lame
<b>PER I MODELLI</b>	HBB250-CE HBB250S-CE
<b>UDV</b>	1

\* se sostituita sul gruppo lame si consiglia di cambiare in coppia con anello in fibra (99035400)



<b>CODICE</b>	6126-650R
<b>DESCRIZIONE</b>	1.9L Contenitore in Policarbonato
<b>PER I MODELLI</b>	Fury HBH550-CE
<b>UDV</b>	1



<b>CODICE</b>	98650R
<b>DESCRIZIONE</b>	Gruppo taglio
<b>PER I MODELLI</b>	Fury HBH550-CE
<b>UDV</b>	1



<b>CODICE</b>	6126-650R
<b>DESCRIZIONE</b>	1.9L Contenitore in Policarbonato
<b>PER I MODELLI</b>	Tempest HBB650-CE
<b>UDV</b>	1



<b>CODICE</b>	6126-HBF600S
<b>DESCRIZIONE</b>	1.9L Contenitore in acciaio Inox
<b>PER I MODELLI</b>	Tournant S/S HBF600S-CE
<b>UDV</b>	1



<b>CODICE</b>	98650R
<b>DESCRIZIONE</b>	Gruppo taglio
<b>PER I MODELLI</b>	Tournant HBF600S-CE
<b>UDV</b>	1

N.B. GLI ACCESSORI E I RICAMBI DELLE MACCHINE OBSOLETE POTREBBERO ESSERE NON PIU' FORNIBILI PER CESSATA PRODUZIONE

Hamilton Beach  
COMMERCIAL



Hamilton Beach  
COMMERCIAL

- 60 Trasporto isotermico
- 109 Vendita mobile
- 112 Lavaggio, movimentazione e stoccaggio
- 135 Scaffalature
- 166 Scaffalature multiuso
- 173 Preparazione e stoccaggio
- 205 Servizio
- 211 Presentazione
- 216 Vassoi
- 248 Ospedale

MANUFACTURING COMPANY

MANUFA

**CAMBRO**

BRO<sup>®</sup>

CAMBRO

IG COMPANY

MANUFACTURING COMPAN

CAMBRO<sup>®</sup>

CA

MANUFACTURING COMPANY

MANUFA

BRO<sup>®</sup>

CAMBRO

IG COMPANY

MANUFACTURING COMPAN

CAMBRO<sup>®</sup>

CA

MANUFACTURING COMPANY

MANUFA

PRO

CAMPI

Quando nel 1951 William e Argyle Campbell inaugurarono il proprio stabilimento Cambro Manufacturing, il loro obiettivo era di produrre un vassoio per la consegna dei pasti in un ospedale della migliore qualità possibile. Il vassoio, chiamato Camtray, dimostrò che l'impegno dei Campbell era non solo di eccellere nel settore della ristorazione collettiva, ma anche verso la qualità dei loro prodotti. Con l'avvicinarsi nel 2016 del 65mo anno di leadership per qualità, innovazione e servizio al cliente, oggi i prodotti Cambro hanno diffusione mondiale, la selezione più completa disponibile di prodotti per i segmenti più disparati della ristorazione collettiva.

Tuttavia, la cosa che rimarrà immutata è la tradizione Cambro di sviluppare continuamente nuovi prodotti e che aiutino gli operatori della ristorazione collettiva a risparmiare tempo e denaro, aumentare le vendite, ridurre il lavoro e migliorare il servizio. Negli anni a venire, guidata dall'impegno dei propri fondatori verso l'innovazione, la qualità e il servizio, Cambro Manufacturing sarà ancora il leader nel servire il settore della ristorazione collettiva e voi, nostri preziosi clienti.

### ELENCO DELLE ICONE

In tutto il catalogo Cambro, si trovano le seguenti icone, di facile identificazione, che aiutano a spiegare le caratteristiche e i servizi dei prodotti Cambro.



#### La sicurezza del cibo è importante

Da oltre 65 anni le attrezzature e le forniture Cambro per il settore alimentare hanno conquistato la fiducia e la fedeltà di clienti e controllori sanitari, poiché i nostri prodotti sono stati progettati tenendo presente la sicurezza dei cibi. In Cambro, la progettazione dei prodotti è basata su un principio fondamentale: la sicurezza degli alimenti. Cercate il marchio Cambro StoreSafe in tutto il catalogo Cambro per identificare i prodotti Cambro per la conservazione e il trasporto che aiutano a garantire la manipolazione sicura degli alimenti. Potrete trovare ulteriori informazioni sulle iniziative Cambro per la sicurezza dei cibi nel sito [www.cambro.com/storesafe](http://www.cambro.com/storesafe)



Molti prodotti Cambro possono essere riciclati. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al proprio rappresentante Cambro.



Classificato da NSF International, un'organizzazione indipendente e senza fini di lucro che certifica i prodotti che favoriscono l'igiene e la pulizia secondo i criteri da essa emanati.



Isolamento in espanso



I prodotti Cambro "Storage Select" BPA-Free (essenti da Bisfenolo-A) sono disponibili per i consumatori interessati a prodotti essenti da BPA. Per ulteriori informazioni, contattare il rappresentante di zona.



Da non utilizzare con carrelli riscaldati



Garanzia ripartita proporzionalmente



Adatti per Prodotti Alimentari



La personalizzazione è disponibile. Solo per le aree non a contatto con il cibo



Certificazione prodotti da parte di Technischer Überwachungs-Verein. (Associazione di Controllo Tecnico)



Lavabile in lavastoviglie



Confezione che soddisfa i requisiti di peso e di volume previsti dalla per la spedizione spedizioniere.



Prodotto nuovo



Impilabile

## Pronto per la consegna

Cambro offre la più ampia gamma di articoli per le consegne del settore. Realizziamo il sistema ottimale per far crescere la vostra attività e migliorare il sistema di consegne, mantenendo intatta la sicurezza degli alimenti.

### Sicurezza e qualità alimentare

Dal momento in cui il cibo viene preparato a quello in cui raggiunge la tavola, ogni secondo è importante. Mantenete la sicurezza degli alimenti, caldi o freddi, in tutti gli step della consegna.

- Attesa al bancone per le vendite da asporto.
- Vendita ambulante e street food.
- Consegne a domicilio.

### Sicurezza del personale

I materiali di alta tecnologia e il design ergonomico migliorano e facilitano il lavoro per il personale.

- Leggeri.
- Tracolle robuste e sicure.
- Carrelli per lo spostamento di carichi pesanti.



### Elenco delle icone



**Leggeri** – Realizzati in EPP (polipropilene espanso) un materiale dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente.



**Chimicamente inerti** – Non vengono intaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche.



**Chimicamente inerti** – Non vengono intaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche.



**Eccellente forza strutturale** – In grado di sopportare carichi pesanti mantenendo la forma.



**Lavabile in lavastoviglie.**



**Adatti al contatto alimenti.**



**Riciclabile al 100%.**

# CAMBRO

## Cambro Gobags<sup>®</sup> contenitori isotermici per il trasporto professionale

Trasporto isotermico

Le GoBags sono ideali per consegne singole di alimenti caldi o freddi, specialmente per le pizze.

- Tessuto in nylon resistente.
- Isolamento ad alta densità.
- Progettato per proteggere la qualità degli alimenti.
- Manici e tracolle incorporate per il trasporto comodo e sicuro.
- Necessitano di pochissimo spazio per lo stoccaggio.



## Cam gobox<sup>®</sup> contenitori isotermici per il trasporto professionale



Realizzati in EPP (polipropilene espanso), materiale eco-compatibile dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente, le Cam GoBoxes sono incredibilmente leggere e rendono facili le consegne.

- Mantengono gli alimenti a temperature sicure per quattro ore.
- Ideali per lo stoccaggio e le consegne.
- Adatti a consegne multiple.
- Impilabili.
- Vasta scelta di articoli/prezzi.



CAMBRO® GOBOX®

## Scatola Multifunzionale

**UN**  
SISTEMA  
Infinite  
Possibilità

**4+ ORE**  
di mantenimento della  
temperatura



Portate la vostra  
attività a nuovi livelli  
con gli estensori da  
10 cm o 20 cm.

**MORE**  
INFO

**StoreSafe**  
StaySafe™



Coperchio ed estensore ribaltabili per  
facilitare il caricamento di oggetti più  
grandi o pesanti come le torte nuziali

# CAMBRO

## Cambro GoBox<sup>®</sup> scatola multifunzionale

Un unico sistema, infinite possibilità!

Trasporto isoteramico



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**  
TUTTI I CAM GOBOXES (110)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
EPPMFBI2, EPPMFB22, EPPMFB122 (110), CP2632 (110), FR258 (151), HP2632 (444)

StoreSafe  
StaySafe



**EPPMFB**  
COPERCHIO 1 EA  
BASE 1 EA  
ESTENSORE 10 cm —  
ESTENSORE 20 cm —



**EPPMFB1**  
COPERCHIO 1 EA  
BASE 1 EA  
ESTENSORE 10 cm 1 EA  
ESTENSORE 20 cm —



**EPPMFBE2**  
COPERCHIO 1 EA  
BASE 1 EA  
ESTENSORE 10 cm —  
ESTENSORE 20 cm 1 EA



**EPPMFB12**  
COPERCHIO 1 EA  
BASE 1 EA  
ESTENSORE 10 cm 1 EA  
ESTENSORE 20 cm 1 EA



**EPPMFB22**  
COPERCHIO 1 EA  
BASE 1 EA  
ESTENSORE 10 cm —  
ESTENSORE 20 cm 2 EA



**EPPMFB122**  
COPERCHIO 1 EA  
BASE 1 EA  
ESTENSORE 10 cm 1 EA  
ESTENSORE 20 cm 2 EA

CODICE	DIMENSIONI Lu x La x A (INT.)	DIMENSIONI Lu x La x A (EST.)
<b>Scatola multifunzione EPP</b>		
EPPMFB	52 x 52 x 12,5 cm	64,1 x 64,1 x 25,4 cm
EPPMFB1	52 x 52 x 25,2 cm	64,1 x 64,1 x 35,4 cm
EPPMFB2	52 x 52 x 35,2 cm	64,1 x 64,1 x 45,4 cm
EPPMFB12	52 x 52 x 45,2 cm	64,1 x 64,1 x 55,4 cm
EPPMFB22	52 x 52 x 65,2 cm	64,1 x 64,1 x 65,4 cm
EPPMFB122	52 x 52 x 75,2 cm	64,1 x 64,1 x 75,4 cm
<b>Accessori</b>		
EPPMFE1	10 cm Extender	64,1 x 64,1 x 10 cm
EPPMFE2	20 cm Extender	64,1 x 64,1 x 20 cm
EPPID5	Plastic ID Labels	—
CP2632	1/2 size Camchiller <sup>®</sup>	26,5 x 32,5 x 3 cm
HP2632	1/2 size Camwarmer <sup>®</sup>	26,5 x 32,5 x 3 cm
FR258	Full Flatware Rack	Inside height: 6,7 cm Outside height: 10,1 cm
<b>Adattatore solo per EPP</b>		
EPPMFBA	—	69,80 x 62,21 x 7,04 cm
EPPMFBAPKG	—	—

**Scatola multifunzionale Confezione:** 1 EPPMFBAPKG Dolly + Adattatore **Confezione:** Spedito in 2 scatole

**Colore coperchio e base:** Nero (110). **Colore dell'estensore:** Grigio (107). **Colore Camchiller:** Blu Ghiacciaio (443).

**Colore Camwarmer:** Rosso fuoco (444). **Colore Portaposate:** Grigio tenue (151).



## Cam Gobox<sup>®</sup> contenitori isotermitici per il trasporto professionale

Trasporto isotermitico

### Unità a caricamento dall'alto

#### FACILE IDENTIFICAZIONE

Apposito incavo prestampato per l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe<sup>®</sup>.



#### CAM GOBOXES

Impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

#### RIEMPIRE LA VOSTRA CAM GOBOX

con una bacinella Cambro GN Food Pan e un coperchio a tenuta Seal Cover per mantenere i vostri alimenti sicuri al 100%. Le bacinelle GN e i contenitori garantiscono il pieno rispetto delle norme HACCP.



#### MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

## +4 ore



### Unità a caricamento dall'alto con impugnatura larga e rinforzata

#### KIT INSERITO OPZIONALE

Per abbassare ulteriormente la temperatura è possibile usare il Kit Inserto Camchiller<sup>®</sup> EPPCTL.PKG. Le sagome incorporate supportano il trasporto di cibi freddi e li proteggono dalla condensa.



#### MANICI ERGONOMICI

I comodi manici permettono di sollevare la EPP150LN Gobox in maniera facile e sicura.

#### CARICO E SCARICO FACILI

Gli incavi delle pareti interne facilitano il posizionamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2 all'interno del contenitore. Le pareti interne verticali lasciano spazio sufficiente per impilare le bacinelle all'interno del contenitore.



#### CAM GOHEAT

Si scalda fino a 75 °C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isotermitico o utilizzarlo con tavoli, banconi o buffet.

**Nota:** si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82 °C e 88 °C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120 °C causa danni al contenitore.

# CAMBRO

Cam Gobox<sup>®</sup> contenitori isotermici per il trasporto unità a caricamento dall'alto

Trasporto isotermico

Per bacinelle gn 1/2



**EPP260**   
 Contiene 1 bacinella prof. 15 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 39 x P 33 x A 25,7 cm  
**INTERNE:** Lu 33 x P 27 x A 19,3 cm  
**PESO UNITÀ:** 0,62 kg  
**VOLUME:** 16,9 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPP280** senza manico   
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 39 x P 33 x A 31,6 cm  
**INTERNE:** Lu 33 x P 27 x A 25,3 cm  
**PESO UNITÀ:** 0,7 kg / 0,8 kg con manico  
**VOLUME:** 22,3 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
**TUTTI I CAM GOBOKES (110)**  
 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 EPP160, EPP280, EPP260, EPP180,  
 EPP180S, EPP180LA, EPP180XL7 [110]



**EPP280BKST** con manico nero  
**EPP280RDST** con manico rosso  
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 39 x P 33 x A 31,6 cm  
**INTERNE:** Lu 33 x P 27 x A 25,3 cm  
**PESO UNITÀ:** 0,7 kg / 0,8 kg con manico  
**VOLUME:** 22,3 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

Per bacinelle gn 1/1 o gn 1/2



**EPP140**  
 Contiene 1 bacinella prof. 10 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 60 x P 40 x A 20,7 cm  
**INTERNE:** Lu 53,8 x P 33,8 x A 14,5 cm  
**PESO UNITÀ:** 0,91 kg  
**VOLUME:** 26 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPP160**   
**EPP160CL** (con coperchio colorato)  
 Contiene 1 bacinella prof. 15 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 60 x P 40 x A 25,7 cm  
**INTERNE:** Lu 53,8 x P 33,8 x A 19,5 cm  
**PESO UNITÀ:** 1,07 kg  
**VOLUME:** 35,5 L  
**Confezione:** 1  
**EPP160 Colore del Coperchio:** Nero [110].



**EPP180**   
**EPP180CL** (con coperchio colorato)  
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 60 x P 40 x A 31,6 cm  
**INTERNE:** Lu 53,8 x P 33,8 x A 25,4 cm  
**PESO UNITÀ:** 1,2 kg  
**VOLUME:** 46 L  
**Confezione:** 1  
**EPP180 Colore del Coperchio:** Nero [110].



**EPP180S**   
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 60 x P 40 x A 31,6 cm  
**INTERNE:** Lu 53,8 x P 33,8 x A 25,4 cm  
**PESO UNITÀ:** 1,13 kg  
**VOLUME:** 43 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPP180XLT**   
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 61 x P 43,1 x A 39,1 cm  
**INTERNE:** Lu 54,8 x P 36,8 x A 32 cm  
**PESO UNITÀ:** 1,45 kg  
**VOLUME:** 64,5 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPP180LH**   
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 68 x P 40 x A 32,1 cm  
**INTERNE:** Lu 53,8 x P 35,5 x A 25,5 cm  
**PESO UNITÀ:** 1,2 kg  
**VOLUME:** 46 L  
**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

## Cam Gobox<sup>®</sup> contenitori isotermici per il trasporto professionale unità a caricamento frontale



### ANTI-SGOCCIOLIO

Il canale di condensazione incorporato aiuta a evitare sgocciolamenti nelle unità a caricamento frontale.



### IMPUGNATURA PERIMETRALE

Pratici manici lungo la sommità delle unità a caricamento frontale permettono il trasporto da tutti e quattro i lati.

### FACILE IDENTIFICAZIONE

Apposito incavo prestampato per l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe.

### APERTURA E CHIUSURA FACILI

I bordi smussati dello sportello permettono di chiuderlo e fissarlo facilmente. Serrature resistenti per uso a lungo termine.



### ACCESSO A 270°

Le resistenti cerniere e serrature a scatto permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare ben aperto sul lato dell'unità a caricamento frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature mantengono la porta chiusa saldamente.



### IMPILABILITÀ

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra di loro.

### STRUMENTI DI MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

Tutti i contenitori Cam GoBox a caricamento frontale sono progettati in modo da poter contenere le bacinelle GN 1/1, anche insieme a Camwarmer<sup>®</sup> o Camchiller<sup>®</sup>.

### MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

## +4 ore



**Nota:** si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82°C e 98°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C causa danni al contenitore.

# CAMBRO

Cam Gobox® contenitori isotermitici per il trasporto professionale unità a caricamento frontale

Per bacinelle gn 1/1



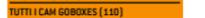
**EPP300**   
 Contiene 3 bacinelle prof. 10 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 64 x P 44 x A 47,5 cm  
**INTERNE:** Lu 53,5 x P 33 x A 37 cm  
**PESO UNITÀ:** 3,2 kg  
**VOLUME:** 60 L  
**Confezione:** 1 Colore: Nero [110].

\*0 equivalente



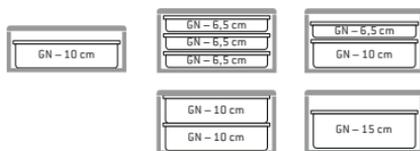
**EPP400**   
 Contiene 4 bacinelle prof. 10 cm\*  
**ESTERNE:** Lu 64 x P 44 x A 62,5 cm  
**INTERNE:** Lu 53,5 x P 33 x A 52,5 cm  
**PESO UNITÀ:** 3,9 kg  
**VOLUME:** 86 L  
**Confezione:** 1 Colore: Nero [110].

\*0 equivalente

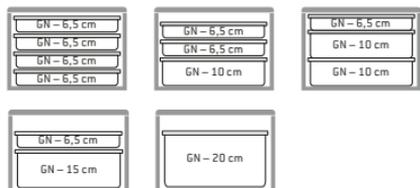
**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**   
**TUTTI I CAM GOBOXES (110)**   
**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**   
**TUTTI I CAM GOBOXES (110)** 

## CAM GOBOX® CAPACITY GUIDE

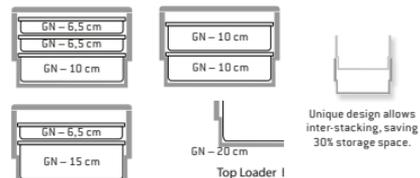
EPP140 (GN 1/1) EPP160 (GN 1/1) & EPP260 (GN 1/2)



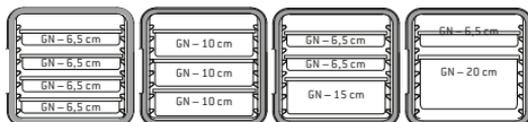
EPP180 (GN 1/1) & EPP280 (GN 1/2)



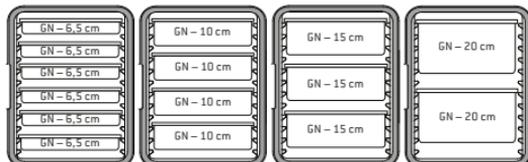
EPP180S



EPP300 (GN 1/1)



EPP400 (GN 1/1)



## Cam Gobox<sup>®</sup> accessori GN

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA  
 CP3253, CP2632 (443), HP3253, HP2632 (444),  
 EPPCTS, EPPCTL, EPP3253DIV, EPPCTLPKG (110),  
 CGH200WEU, CGH1W1ZCAR (486), EPPFLD (110)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
 CP3253, CP2632 (443), HP3253,  
 HP2632 (444), EPP3253DIV, EPP2632DIV  
 (110), CGH200WEU, EPPCTLPKG (110),  
 EPPFLD (110)

### Camchillers<sup>®</sup>

Le piastre eutetiche [Camchiller] sono progettate per prolungare il mantenimento del freddo dei vostri alimenti. Congelare in posizione piatta durante la notte e posizionarle nella parte superiore del contenitore.



**CP3253**

Camchiller GN 1/1 per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400

Lu 53 x P 32,5 x A 3 cm

**PESO UNITÀ:** 3,9 kg

**Confezione:** 1

**Colore:** Blu Freddo [443].



**CP2632**

Camchiller GN 1/2 per EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST

Lu 32,5 x P 26,5 x A 3 cm

**PESO UNITÀ:** 1,75 kg

**Confezione:** 1

**Colore:** Blu Freddo [443].



**HP3253**

Camwarmer GN 1/1 per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400

Lu 53 x P 32,5 x A 3 cm

**PESO UNITÀ:** 3,9 kg

**Confezione:** 1

**Colore:** Rosso Fuoco [444].



**HP2632**

Camwarmer GN 1/2 per EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST

Lu 32,5 x P 26,5 x A 3 cm

**PESO UNITÀ:** 1,75 kg

**Confezione:** 1

**Colore:** Rosso Fuoco [444].

### Camchiller Insert Kits

#### ThermoBarrier<sup>®</sup>

Il ThermoBarrier è studiato per mantenere calda o fredda una determinata zona del contenitore. Una volta rimosse le bacinelle usare il ThermoBarrier per ridurre lo spazio da mantenere in temperatura.



**EPP3253DIV**

ThermoBarrier per EPP300 e EPP400

Lu 53 x P 32,7 x A 3,7 cm

**PESO UNITÀ:** 0,37 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPPCTLPKG110**

Kit inserto Camchiller per contenitori con maniglie larghe, disponibile per EPP180LH.



**EPPCTS**

Inserto Camchiller per Standard EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, e EPP400

**ESTERNE:** Lu 60 x P 40 x A 8,7 cm

**INTERNE:** Lu 53,7 x P 33,7 x A 3,4 cm

**PESO UNITÀ:** 0,37 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPPCTL**

Inserto Camchiller per EPP180LH

**ESTERNE:** Lu 68 x P 40 x A 8,7 cm

**INTERNE:** Lu 53,7 x P 33,7 x A 3,4 cm

**PESO UNITÀ:** 0,37 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

### Cam GoHeat<sup>®</sup>

Si scalda fino a 75 °C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isoteramico o usare per mantenere o esporre alimenti caldi su tavoli, banconi o buffet.

<b>CODICE</b>	CGH200WEU/UK	CGH1W1ZCAR
	200W, 230V* EU/UK	100W, 12V - 14,2V Auto
<b>DIMENSIONI:</b>	Lu 49,5 x P 28,5 x A 1,2 cm	Lu 49,5 x P 28,5 x A 1,2 cm
<b>PESO UNITÀ:</b>	1,1 kg	1,1 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Argento [486].  
 \*220-240 volt corrente alternata.



# CAMBRO

## Cam Gobox<sup>®</sup> accessori GN

Trasporto isoteramico



[2]EPP180RB +  
[1]EPP180RBD

New!



### EPP180RB

Rastrelliera per EPP180

Lu 53,8 x P 25,4 x A 32,8 cm

PESO UNITÀ: 3,9 kg

Confezione: 1 Colore: Nero (110).

### EPP180RBD

Divisorio per EPP180

Lu 30,6 x P 26,5 x A 1,9 cm

PESO UNITÀ: 1,75 kg

Confezione: 1 Colore: Nero (110).

## Estensore per Cam Gobox<sup>®</sup>

New!



### EPPEXT

Estensore h 10 cm per EPP140, EPP160, EPP180, e EPP180S

DIMENSIONI (EST.): Lu 59,4 x P 39,9 x A 10 cm

DIMENSIONI (INT.): Lu 53,8 x P 33,8 cm

PESO UNITÀ: 0,24 kg

Confezione: 1 Colore: Nero (110).



L'estensore permette di aggiungere 10 cm in altezza al contenitore, aumentando così lo spazio di stoccaggio.

## Flip Lid

Accedi solo agli articoli di cui hai bisogno mantenendo il contenuto del tuo GoBox al sicuro con il nuovo Cam GoBox Flip Lid.

### EPPLID

Coperchio incernierato per modelli EPP160, EPP180, 180S

Lu 53 x P 32,7 x A 3,7 cm

PESO UNITÀ: 0,37 kg

Confezione: 1 Colore: Nero (110).



New!

## Coperchi colorati



### EPP325SLID

Coperchio colorato per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180S

Lu 60 x P 40 x A 3,4 cm

PESO UNITÀ: 0,28 kg

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265 (110)

Confezione: 1 Colori: Nero (110),

Rosso Cambro (365), Arancione (363),

Giallo (361), Verde Lime (360),

Azzurro Freddo (362).

## Camdolly<sup>®</sup>



### CD3253EPP

Camdolly adatto a Cam GoBoxes GN 1/1 4 ruote girevoli, 2 con freni

ESTERNE: Lu 69,2 x P 42,6 x A 16,7 cm

INTERNE: Lu 61,8 x P 41 cm

PESO UNITÀ: 4,5 kg

CAPACITÀ DI CARICO: 250 kg

TRACCOLLA PER IL TRASPORTO OPZIONALE: 400STP, Manico di 381 cm

Confezione: 1 Colore Camdolly: Rosso Rovente (158).

Colore 400STP: Beige (000).

## Etichette identificative in plastica



### EPPIID

Etichette identificative in plastica adatte a tutte le Cam GoBoxes

Confezione: 1 Colore: (000).



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
CD3253EPP (158), EPPEXT, EPPLID (110), EPPIID

## Cam Gobox® 4060 contenitori isotermitici per il trasporto professionale unità a caricamento frontale multiuso – 60 x 40 cm

### IMPILABILITÀ

Le Cam Goboxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

### FACILE IDENTIFICAZIONE

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

### ACCESSO A 270°

Le resistenti cerniere e serrature a scatto permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare ben aperto sul lato dell'unità a caricamento frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature mantengono la porta chiusa saldamente.



### MANICI SU 4 LATI

I manici progettati in modo intelligente lungo la sommità delle unità a caricamento frontale permettono il trasporto da tutti e quattro i lati.

### DESIGN UNICO

Scomparto per piatto freddo o piatto caldo posizionato all'interno della parete posteriore per prevenire sgocciolamenti dovuti alla condensa e per distribuire in maniera omogenea la temperatura nel contenitore.

### APERTURA E CHIUSURA FACILI

I bordi smussati dello sportello permettono di chiuderlo e fissarlo facilmente. Serrature resistenti per uso a lungo termine.

### ANTI-SGOCCIOLIO

Il canale di condensa incorporato aiuta a evitare sgocciolamenti nelle unità a caricamento frontale.



### Unità a caricamento frontale con guide incorporate

FI contenitori a caricamento frontale con guide incorporate sono concepiti per contenere bacinelle 60 x 40 cm, teglie e vassoi in maniera sicura durante il trasporto.



#### EPP4060F6R

Contenitore con 6 guide incorporate

**ESTERNE:** Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

**INTERNE:** Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

**DISTANZA FRA LE GUIDE:** 6 cm

**PESO UNITÀ:** 6,34 kg

**VOLUME:** 126 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



#### EPP4060F9R

Contenitore con 9 guide incorporate

**ESTERNE:** Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

**INTERNE:** Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

**DISTANZA FRA LE GUIDE:** 3,5 cm

**PESO UNITÀ:** 6,6 kg

**VOLUME:** 126 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

**Nota:** si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82 °C e 88 °C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120 °C causa danni al contenitore.

### MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

## +4 ore



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
EPP4060F6R, EPP4060F9R [110]

# CAMBRO

Cam gobox<sup>®</sup> contenitori isotermici per il trasporto professionale  
unità a caricamento frontale – 60 x 40 cm

Trasporto isotermico

## Unità a caricamento frontale senza guide

Contenitore multiuso senza guide sagomate, concepito per trasportare cassette 60 x 40 con cibi preconfezionati e incartati. Questo contenitore può anche essere modificato per maggior versatilità, aggiungendo come opzione guide regolabili in acciaio inossidabile [EPP4060FPR\*] per trasportare allo stesso tempo una combinazione di cassette 60 x 40 cm, teglie e vassoi.



**EPP4060FNR** 

**ESTERNE:** Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

**INTERNE:** Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

**PESO UNITÀ:** 6,1 kg

**VOLUME:** 155 L

**Confezione:** 1 Colore: Nero [110].

\*Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente. Vedi pagina accessori.

## Unità a caricamento frontale con guide regolabili

Il contenitore multiuso con guide regolabili è dotato di 2 coppie di guide regolabili in acciaio inossidabile.\* Questo design esclusivo fornisce all'operatore la massima flessibilità nel trasportare una combinazione di cassette 60 x 40 cm, teglie e vassoi.



**EPP4060FADJR** 

**ESTERNE:** Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

**INTERNE:** Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

**PESO UNITÀ:** 8,17 kg

**VOLUME:** 155 L

**Confezione:** 1 Colore: Nero [110].

\*Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente. Vedi pagina accessori.

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO  
TUTTI I CAM GOBOXES**

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
EPP4060FNR, EPP4060FADJR [110]**



## Cam GoBox® 4060 contenitori isotermici per il trasporto professionale unità a caricamento dall'alto per casse 60 x 40 cm

I contenitori a caricamento dall'alto 60 x 40 cm sono leggeri e concepiti per mantenere il cibo caldo o freddo a temperature sicure per 4+ ore. Concepite per trasportare cassette per prodotti da forno e altro, le GoBoxes 60 x 40 possono contenere anche un piatto freddo Camchiller® o un piatto caldo Camwarmer® per migliorare il mantenimento della temperatura. Manici stampati ed ergonomici per un trasporto confortevole.



I manici stampati facilitano il trasporto e lo stoccaggio.

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.



### EPP4060T200

Unità a caricamento dall'alto  
profondità 20 cm

**ESTERNE:** Lu 69 x P 49 x A 27 cm

**INTERNE:** Lu 62,5 x P 42,5 x A 20,5 cm

**PESO UNITÀ:** 1,4 kg

**VOLUME:** 53 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



### EPP4060T300

Unità a caricamento dall'alto  
profondità 30 cm

**ESTERNE:** Lu 69 x P 49 x A 37 cm

**INTERNE:** Lu 62,5 x P 42,5 x A 30,5 cm

**PESO UNITÀ:** 1,7 kg

**VOLUME:** 80 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



### MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

## +4 ore

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
EPP4060T200, EPP4060T300 [110]



**Nota:** si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C causa danni al contenitore.

# CAMBRO

## Cam Gobox® accessori 4060

Trasporto isoteramico

### Camchiller®

La piastra eutettica (Camchiller) è progettata per prolungare il mantenimento del freddo nei vostri alimenti. Congelare in posizione piastra durante la notte e posizionare in cima al contenitore a caricamento dall'alto o sul retro del vostro contenitore a caricamento frontale.



**CP3253**

Camchiller GN 1/1 adatto per

tutte le Cam GoBoxes 4060

**Lu 53 x P 32,5 x A 3 cm**

**PESO UNITÀ:** 3,9 kg

**Confezione:** 1

**Colore:** Blu Freddo [443].

### Camwarmer®

La piastra per il caldo (Camwarmer) è progettata per prolungare il mantenimento del caldo nei vostri alimenti. Immergere in acqua calda per 40 minuti e posizionare sul fondo del contenitore a caricamento dall'alto, o sul retro del vostro contenitore a caricamento frontale.



**HP3253**

Camwarmer GN 1/1 adatto per

tutte le Cam GoBoxes 4060

**Lu 53 x P 32,5 x A 3 cm**

**PESO UNITÀ:** 3,25 kg

**Confezione:** 1

**Colore:** Rosso Fuoco [444].

### Kit di guide regolabili per EPP4060FNR

I telai in acciaio inossidabile e le 2 coppie di guide regolabili sono concepite per fornire all'operatore la flessibilità di creare e modificare spazi tra le guide in base alle sue necessità.



**EPP4060FPR1**

Telai in acciaio inossidabile e 2

coppie di guide regolabili

**Lu 60 x P 1 x A 58 cm**

**PESO UNITÀ:** 2,07 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Argento

[000].

### Camdolly® per Cam GoBoxes 4060



**CD4060EPP**

Camdolly adatto a Cam

GoBoxes

4 ruote girevoli, 2 con freni

**ESTERNE:** Lu 71 x P 51 x A 16,7 cm

**INTERNE:** Lu 70 x P 50 cm

**PESO UNITÀ:** 5,27 kg

**CAPACITÀ DI CARICO:** 250 kg

**Case Pack:** 1 **Color:** Rosso Roviante

[158].

### Etichette identificative in plastica



**EPPID5**

Etichette identificative di

plastica adatte a tutte le Cam

GoBoxes 4060

**Confezione:** 1 **Colore:** [000].

### Kit di guide per EPP4060FPR1

Una coppia di guide regolabili in acciaio inossidabile può essere acquistata separatamente per trasportare più articoli all'interno dello stesso contenitore.



**EPP4060FAR**

Kit di 2 guide regolabili in acciaio inossidabile

**Lu 60 x P 3 x A 3 cm**

**PESO UNITÀ:** 0,42 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Argento

[000].

### Cam GoHeat®

Si scalda fino a 75°C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isoteramico o usare per mantenere o esporre alimenti caldi su tavoli, banconi o buffet.



**CODICE**

**CGH200WEU 200W,**  
230V\* EU

**CGH1W12VCAR 100W,**  
12V - 14,2V Auto

**DIMENSIONI:** **Lu 49,5 x P 28,5 x A 1,2 cm** **Lu 49,5 x P 28,5 x A 1,2 cm**

**PESO UNITÀ:** 1,1 kg

1,1 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Argento [486].

\*220-240 volt corrente alternata.

**New!**



**EPP4060EXT**

Estensore h 10 cm per EPP4060T200,

EPP4060T300

**DIMENSIONI (EST.):** Lu 69 x P 49 x A 10 cm

**DIMENSIONI (INT.):** Lu 62,5 x P 42,5 cm

**PESO UNITÀ:** 0,24 kg

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

## Cam Gobox® contenitori isotermitici per il trasporto professionale contenitore per pizze a caricamento dall'alto

Lo sfiato rilascia  
il vapore in modo  
da mantenere la  
crosta croccante.



Contiene cartoni per  
pizza 33 x 33 cm.



**EPPZ35100** senza manico

Cam Gobox Contenitore per pizze a  
caricamento dall'alto altezza 10 cm

**ESTERNE:** Lu 41 x P 41 x A 17,4 cm

**INTERNE:** Lu 35 x P 35 x A 10 cm

**PESO UNITÀ:** 0,68 kg

**CAPACITÀ\*:** 2 pizze

Confezione: 1 Colore: Nero [110].



**EPPZ35L1D**

Coperchio per EPPZ35

**DIMENSIONI:** Lu 41 x P 41 x A 3,4 cm

Confezione: 1 Colore: Nero [110].

Disponibile in quattro altezze  
diverse per contenere da due a  
otto pizze.



**EPPZ35175** senza manico

**EPPZ35175BST** con manico nero

**EPPZ35175RST** con manico rosso

Cam Gobox Contenitore per pizze a  
caricamento dall'alto altezza 17,5 cm

**ESTERNE:** Lu 41 x P 41 x A 24,9 cm

**INTERNE:** Lu 35 x P 35 x A 17,5 cm

**PESO UNITÀ:** 0,82 kg / 0,89 kg with Strap

**CAPACITÀ\*:** 4 pizze

Confezione: 1 Colore del contenitore: Nero  
[110].



**EPPZ35265** senza manico

**EPPZ35265BST** con manico nero

**EPPZ35265RST** con manico rosso

Cam Gobox Contenitore per pizze a  
caricamento dall'alto altezza 26,5 cm

**ESTERNE:** Lu 41 x P 41 x A 33,9 cm

**INTERNE:** Lu 35 x P 35 x A 26,5 cm

**PESO UNITÀ:** 1 kg / 1,07 kg with Strap

**CAPACITÀ\*:** 6 pizze

Confezione: 1 Colore del contenitore: Nero  
[110].



**EPPZ35330** senza manico

**EPPZ35330BST** con manico nero

**EPPZ35330RST** con manico rosso

Cam Gobox Contenitore per pizze a  
caricamento dall'alto altezza 33 cm

**ESTERNE:** Lu 41 x P 41 x A 40,4 cm

**INTERNE:** Lu 35 x P 35 x A 33 cm

**PESO UNITÀ:** 1,23 kg / 1,3 kg with Strap

**CAPACITÀ\*:** 8 pizze

Confezione: 1 Colore del contenitore: Nero  
[110].

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

## +4 ore



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

EPPZ35175, EPPZ35265, EPPZ35330  
[110]

# CAMBRO

Cam Gobox<sup>®</sup> contenitori is termici per il trasporto professionale  
contenitore per bevande, porta bevande e EPP280 con manico

Trasporto is termico



Progettato per contenere 12  
bottiglie di vino o 12 bottiglie  
di plastica da 1,5 litri.

Dotato di comodo  
manico in plastica  
per il trasporto.

EPP280BKST

EPP280RDST



EPP280RDST

## Contenitore per bevande



## EPP280 con manico



Gli scompartimenti  
si adattano a  
bicchieri di diverse  
taglie: da 7,1 cm sul  
fondo a 8,9 cm nella  
parte superiore.



EPP280BKST con manico nero  
EPP280RDST con manico rosso

ESTERNE: Lu 42 x P 33,5 x A 42 cm

INTERNE: Lu 35,8 x P 27,3 x A 36,7 cm

PESO UNITÀ: 1,02 kg

CAPACITÀ: 35 L

Confezione: 1

Colore del contenitore: Nero [110].

EPP280BKST con manico nero  
EPP280RDST con manico rosso

ESTERNE: Lu 39 x P 33 x A 31,6 cm

INTERNE: Lu 33 x P 27 x A 25,3 cm

PESO UNITÀ: 0,8 kg

CAPACITÀ: 22,3 L

Confezione: 1

Colore del contenitore: Nero [110].



## Porta Bevande

Porta bevande modulare  
per il trasporto comodo di  
bibite fredde o calde. In un  
EPP180 si collegano unità  
ad incastro per contenere  
fino a 15 bibite. Contiene  
bicchieri da 350 a 750 mL.



CODICE	DESCRIZIONE	CAPACITÀ BIBITE
EPPBEVH1	contenitore singolo	3
EPPBEVH2	set di 2 contenitori	6
EPPBEVH5	set di 5 contenitori	15

Esterne: Lu 11,4 x P 32,5 x A 12,5 cm

Confezione: 1 Colore: Nero [110].

CODICE DEL GOBOX	NUMERO DI BIBITE	NUMERO DI CONTENITORI
EPP180	15 (strato singolo*) 30 (strato doppio**)	5 (singolo) 10 (doppio)
EPP160	15	5
EPP140	15	5
EPP280	6	2
EPP260	6	2

\*Strato singolo consigliato solo per bicchieri caldi.  
Usare i tappi per contenitori di bevande per evitare  
fuoriuscite durante il trasporto.

\*\*Doppio strato possibile solo con bicchieri da  
350 mL o più piccoli.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK ANNULLI  
EPPBEVST [110]

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

**+4 ore**



Cam Gobox® contenitori isotermitici per il trasporto professionale  
 unità a caricamento dall'alto multiuso



Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.



Concepito per contenere i piatti termoisolati monouso e bacinelle di gelato da 5 litri.

**CARICO E SCARICO FACILI**  
 Gli incavi delle pareti interne facilitano il posizionamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2 all'interno del contenitore. Le pareti interne verticali lasciano spazio sufficiente per impilare le bacinelle all'interno del contenitore.

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

I manici stampati facilitano il trasporto e lo stoccaggio.



**EPP180X**

Per porzioni monouso e vaschette gelato profondità 20,5 cm

**ESTERNE:** Lu 61 x P 43 x A 27 cm

**INTERNE:** Lu 54,8 x P 36,8 x A 20 cm

**PESO UNITÀ:** 1,18 kg

**VOLUME:** 41 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPP180XL**

Per porzioni monouso e vaschette gelato profondità 25 cm

**ESTERNE:** Lu 61 x P 43 x A 32 cm

**INTERNE:** Lu 54,8 x P 36,8 x A 25 cm

**PESO UNITÀ:** 1,33 kg

**VOLUME:** 50,5 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].



**EPP180XLT**

Per porzioni monouso e vaschette gelato profondità 32 cm

**ESTERNE:** Lu 61 x P 43 x A 39 cm

**INTERNE:** Lu 54,8 x P 36,8 x A 32 cm

**PESO UNITÀ:** 1,45 kg

**VOLUME:** 64,5 L

**Confezione:** 1 **Colore:** Nero [110].

PRODOTTI E COLORIA STOCK NEL NOSTRO  
 MAGAZZINO EUROPA  
 TUTTI I CAM GOBOXES  
 PRODOTTI E COLORIA STOCK AGENNLI

EPP180X, EPP180XL, EPP180XLT [110]

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA  
**+4 ore**



## Capacità di contenimento piatti monouso

	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM	RECIPIENTE PER ALIMENTI GN 1/1 CON PROFONDITÀ DI 10 CM
CAM GOBOXES			
EPP180X	24	24	2
EPP180XL	30	42	3
EPP180XLT	42	48	4

# CAMBRO

Cam gobox<sup>®</sup> contenitori isotermici per il trasporto professionale  
contenitore per consegna dei pasti a quattro scomparti

Trasporto isotermico

Include spazio per etichette menù per l'identificazione del contenuto.



L'eccellente isolamento mantiene la temperatura dei cibi caldi o freddi.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
**TUTTI I CAM GOBOX (159)**  
**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
**EPPMD4835 (168)**

Mantiene gli elementi separati e nella giusta posizione.



## Capacità di contenimento piatti monouso



CAM GOBOXES	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM
EPPMD4835	4	2
EPPMD4428	3	2

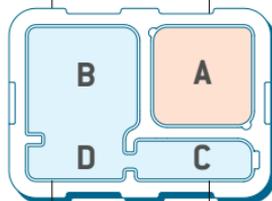
## Contenitore per consegna dei pasti a quattro scomparti

Progettato per contenere due pasti completi (incluso piatto caldo, piatto freddo, pane o frutta, bevanda e posate), la Cam GoBox a 4 scomparti è ideale per case di riposo, scuole, ospedali e catering. Lo scomparto isotermico mantiene i cibi caldi e freddi separati, in modo da garantire temperature sicure.



**SCOMPARTO CIBI FREDDI**  
Contiene piatto  
21 x 21 x 11 cm

**SCOMPARTO CIBI CALDI**  
Contiene piatto  
19 x 19 x 11 cm



Contiene frutta o pane:  
18 x 8 x 11 cm

Contiene bottiglie  
o posate: 21 x 8,5 x  
11 cm

**EPPMD4835**   
**ESTERNE:** Lu 48 x P 35 x A 16,7 cm  
**INTERNE:** Lu 40 x P 29 x A 11 cm  
**PESO UNITÀ:** 400 g  
**Confezione:** 1 Colore: Blu [168].

**EPPMD4428**  
**ESTERNE:** Lu 43,7 x P 27,6 x A 17,5 cm  
**INTERNE:** Lu 18,3 x P 22,6 x A 10,9 cm  
**PESO UNITÀ:** 275 g  
**Confezione:** 1 Colore: Blu [168].

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

**+2 ore**



Cam Gobox<sup>®</sup> contenitori isotermitici per il trasporto professionale  
sistema di consegna pasti Cam Gobox



<b>CODICE</b>	122 401 118	122 701 118	122 400 021	122 400 023	122 700 021	122 700 023
<b>DESCRIZIONE</b>	Piatto rettangolare in porcellana	Coperchio trasparente rettangolare per piatti	Piatto rotondo in porcellana	Piatto rotondo in porcellana a due scomparti	Coperchi trasparenti per piatti	Coperchi trasparenti per piatti
<b>DIMENSIONI</b>	11 x 18 cm	-	Ø 21 cm	Ø 23 cm	Ø 21 cm	Ø 23,5 cm

Confezione da: 1 cad.

<b>CODICE</b>	122 500 014	122 700 014	MDSB16 (480)	CLRSB16T (490)
<b>DESCRIZIONE</b>	Ciotola rotonda in porcellana 500 mL	Coperchio ermetico in gomma per ciotole	Ciotola isotermitica shoreline 500mL	Coperchio per ciotola in polipropilene
<b>DIMENSIONI</b>	11 x 18 cm	Ø 14,5 cm	Ø 21 cm	Ø 14,5 cm

Confezione da: 1 cad. Colori: Bianco Macchiato (480), Grigio (490)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

## 1 ora



# CAMBRO

Cam gobox<sup>®</sup> contenitori isotermitici per il trasporto professionale  
sistema di consegna pasti Cam Gobox

Trasporto isotermitico

## Tablotherm Cam GoBox



ITENEPP

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
 TUTTI I CAM GOBOXES  
 PRODOTTI E COLORI A STOCK AD NELLU  
ITENEPP [107]

## Tablotherm Cam GoBox con Accessori



ITENEPP1118

INCLUDE: 2 piatti rettangolari con coperchi. 2  
ciotole rotonde con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].



ITENEPP21

INCLUDE: 1 piatto rotondo con coperchio. 2  
ciotole rotonde con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].



ITENEPP23

INCLUDE: 1 piatto a due scomparti con coperchio.  
2 ciotole rotonde con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].



ITENEPP1118H

INCLUDE: 2 piatti rettangolari con coperchi. 2  
scodelle shoreline rotonde isotermitiche con  
coperchi

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].



ITENEPP21H

INCLUDE: 1 piatto rotondo con coperchio. 2  
scodelle shoreline rotonde isotermitiche con  
coperchi

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].



ITENEPP23H

INCLUDE: 1 piatto rotondo a due scomparti  
con coperchio. 2 scodelle shoreline rotonde  
isotermitiche con coperchi

ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm

Confezione: 1 Colore: Grigio [107].

## Cambro Pizza Consegna GoBags™

Garantite una consegna di pizza calda e croccante con una Pizza GoBag, protetta da un isolamento denso e di alta qualità. Con una Pizza Bag Cambro potete cambiare il vostro gioco di consegne, con la possibilità di personalizzare la borsa per massimizzare il valore.

- 🍕 Le Pizza GoBag standard sono realizzate in tessuto di poliestere da 600 denari.
- 🍕 I sacchetti Pizza GoBag Premium sono realizzati in tessuto di nylon 900 denari, Made in USA.

Trasporto isatermico



**CALDA E FRESCA**  
**PIZZA**

**MATERIALE TRASPIRANTE**  
**PIZZA NON SOFFOCATA**

**DUREVOLE E FACILE DA PULIRE**

# CAMBRO

Cambro<sup>®</sup> Gobags<sup>®</sup>  
borse per pizza standard

Trasporto isoteramico

- 🍕 Tessuto in nylon robusto e resistente.
- 🍕 Il materiale traspirante protegge la qualità del cibo.
- 🍕 L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo.
- 🍕 Robuste tracolle incorporate e tasca per documenti o altro.



#### GBP216

Trasporta due cartoni per pizza da 40,6 cm o tre da 35,5 cm

Lu 42 x P 46 x A 16,5 cm

Confezione: 4 Colori: Nero [110], Rosso [521].



#### GBP318

Trasporta tre cartoni per pizza da 45,7 cm o quattro da 40,6 cm

Lu 44,5 x P 51 x A 19 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 4 Colori: Nero [110], Rosso [521].



#### GBP518

Trasporta cinque cartoni per pizza da 45,7 cm o più di sei da 40,6 cm

Lu 49,5 x P 49,5 x A 32 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 4 Colore: Nero [110], Rosso [521]



#### GBP220

Trasporta due cartoni per pizza da 51 cm o tre da 45,7 cm

Lu 43 x P 55 x A 16,5 cm

Confezione: 4 Colori: Nero [110], Rosso [521].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO  
GBP216, GBP318, GBP220 [110], [521], GBP518 [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
[110]

## Borse Cambro® per catering e consegne

Le GoBags® per le consegne aiutano a proteggere i prodotti firmati che i vostri clienti desiderano. Le vostre ricette, la vostra qualità e il vostro marchio vengono consegnati ai vostri clienti sani e salvi. Aggiungete un disegno a trasferimento termico alla vostra borsa per promuovere l'immagine del vostro marchio presso i clienti.

Chiusura con gancio e anello extra lungo su tre lati per una chiusura sempre sicura.

Maniglia in nylon per il trasporto.

2 cinghie in nylon per impieghi gravosi.



Ampia tasca per i biglietti.

Tessuto in nylon spesso e robusto con isolamento per uso intensivo.

Cuciture rinforzate per una maggiore durata.



# CAMBRO

Cambro® Gobags® contenitori isotermitici per il trasporto professionale  
borse a caricamento dall'alto per la consegna

Trasporto isotermitico

- Tessuto spesso e resistente in nylon.
- L'interno in vinile è facile da pulire.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo.
- Robuste tracolle incorporate e tasca per biglietti.



#### GBD101011

Borsa pieghevole per consegne  
piccola

Lu 25,5 x P 25,5 x A 28 cm

Confezione: 4 Colore: Nero [110].



#### GBD211417

La borsa per consegne grande è  
adatta per bacinelle GN 1/1

Lu 53,5 x P 35,5 x A 43 cm

Confezione: 4 Colore: Nero [110].



#### GBD121515

Borsa pieghevole per consegne media

Lu 30,5 x P 38 x A 38 cm

Confezione: 4 Colore: Nero [110].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA

GBD101011, GBD121515, GBD211417  
[110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AIGNELLI

[110]

## Cambro® Gobags® contenitori isotermitici per il trasporto professionale zaino

Trasporto isotermitico

 L'ottimo isolamento con materiale ad alta densità garantisce la giusta temperatura per assicurare la qualità del cibo.

 Ripiegabile e compatto per la conservazione.

 Facile da pulire.

 Il divisore termico separa i cibi caldi da quelli freddi.

Tracolle laterali per un comodo trasporto a mano.

Il nastro riflettente migliora la visibilità e la sicurezza.

2 fibbie e una chiusura a strappo mantengono lo zaino saldamente chiuso.

Le tasche laterali possono contenere piccoli oggetti come condimenti e posate.



**GBBP111417**

Zaino Cambro GoBag Piccolo

Lu 28 x P 35,5 x A 43 cm

Confezione: 1 Colore: Nero (110).

**GBBP151417**

Zaino Cambro GoBag Grande

Lu 38 x P 35,5 x A 43 cm

Confezione: 1 Colore: Nero (110).

Spallacci regolabili comodi e adattabili a tutte le misure.

Il regolatore della fibbia anteriore in plastica mantiene lo zaino fermo.



Ripiegabile e compatto per la conservazione.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEA  
GBBP111417, GBBP151417 (110)

# CAMBRO

## Contenitori isotermici per trasporto alimenti



Trasporto isotermico

- Contenitori di bacinelle di cibo, caricabili dall'alto: usati per contenere, trasportare, servire una bacinella GN 1/1 di cibo caldo o freddo.
- Struttura monoblocco in polietilene robusto e durevole, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Facili da spostare e trasportare grazie ai manici incorporati presenti sui quattro lati.
- Grazie alle barre divisorie è possibile contenere bacinelle GN 1/1 e sottomultipli.
- Le bacinelle possono essere rimosse facilmente inserendo le dita nelle apposite fessure.
- I contenitori si bloccano fra di loro e si impilano facilitando il trasporto e lo stoccaggio.

**Colori UPCS:** Marrone Scuro [131], Caffelatte [157], Grigio Chiaro [480], Nero [110].

**Colori MPC e MPCHL:** Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Rosso Mattone [402], Verde [519], Nero [110], Rosso Rovente [158].

**Colori UPC:** Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

**Colori Camdolly:** Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio [180].

**Colori barre divisorie:** Bianco [148], Trasparente [135].

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle Gastronomiche.

**Nota:** sistemare le bacinelle sulle guide. Non sistemare le bacinelle sul piano base di un Camcarrier.

**Nota:** I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie di cibo da 82 a 88 °C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121 °C, il dispositivo di trasporto potrebbero danneggiarsi.



UPC & MPC Modelli



### Caldo

UPC160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C
UPCS160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C
UPCSS160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C



### Freddo

UPC160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C
UPCS160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C
UPCSS160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C



## Serie S



<b>CODICE</b>	<b>UPCS180</b>
<b>CAPACITÀ DEGLI SCOMPARTI</b>	1 GN 1/1 bacinella, prof. 20 cm
<b>DIM. ESTERNE</b> L x P x A	64 x 43,5 x 30,5 cm
<b>PER CAMDOLLY</b>	CD160

**Confezione da cad:** 1 \*UPCS160 non può essere usato con Camchiller\*.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

UPCS180: [480]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

[401]

## Serie 100



<b>CODICE</b>	<b>UPC100</b>
<b>CAPACITÀ DEGLI SCOMPARTI</b>	3 GN 1/1 - bacinelle, prof. 6,5 cm o 2 GN 1/1 - bacinelle, prof. 10 cm o 1 GN 1/1 - bacinelle, prof. 15 o 20 cm
<b>DIM. ESTERNE</b>	68 x 46 x 40 cm
<b>DIM. INTERNE</b> L x P x A	56,5 x 33 x 20,5 cm
<b>CAPACITÀ ALLA RINFUSA*</b>	38 L

**PER CAMDOLLY** CD100H, CD1826MTC, CD100HB, CD1826MTCB, CD100, CD2028

**Confezione da cad:** 1 \*Senza usare le bacinelle GN. 100MPC, 100MPCHL e UPC100 senza barra divisoria.

## ThermoBarrier

- Usatelo per ridurre al minimo lo spazio vuoto e la perdita di temperatura dei cibi in uno scomparto non completamente pieno.



<b>CODICE</b>	<b>400DIV</b>
<b>ADATTO PER</b>	UPC400, UPC800, UPC400SP, UPC800SP

<b>DIMENSIONI</b> L x L x A	54 x 33 x 3,8 cm
<b>COLORI</b>	Grigio [180]
<b>CONFEZIONE DA CAD</b>	1

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
400DIV: [180]



## Camwarmer

- Usatelo per una sicurezza ancora maggiore per mantenere caldi i cibi caldi durante la conservazione e il trasporto.
- Tenetelo nello scomparto



con i cibi caldi per allungare i tempi di mantenimento o migliorare la conservazione sicura sopra 65° C quando il carrello o il contenitore viene

aperto di frequente



**UPC400 con Camwarmer.**

Consigliati due Camwarmer per ogni unità del servizio catering.

<b>CODICE</b>	<b>1210PW</b>	<b>HP2632</b>
<b>PER I MODELLI</b>	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPC800, UPC600, UPC800	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPC800, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPC8140, UPC8160, UPC8180, CVC724, CVC72, all CamKiosks

<b>DIMENSIONI</b> L x L x A	34 x 27,5 x 4 cm	32,5 x 26,5 x 3 cm
<b>COLORI</b>	Grigio granito [191]	Rosso Rovente [444]

**Confezione da:** 1 cad.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
HP2632: [444]

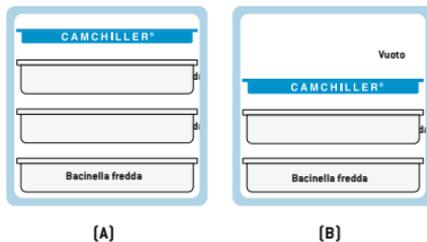
**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
HP2632: [444], [191]

**Mantenimento della temperatura** - ottimizzate il mantenimento della temperatura dei cibi

## Camchiller® – GN 1/1 e GN 1/2

- Usatelo per:
  - Raffreddare in anticipo il vano del contenitore isoteramico.
  - Conservare cibi confezionati nei pozzetti delle bacinelle. [solo 1/2]
  - Prolungare al massimo il mantenimento del freddo
  - Ottimizzare lo spazio del vano.
- Facile da usare:
  1. Congelare per 8 ore.
  2. Inserire uno o due Camchiller sulle guide superiori e raffreddare il vano per 15-20 minuti.
  3. Caricare le bacinelle di cibi già refrigerati sotto il Camchiller. [A]
  4. Spostate in basso le bacinelle e il Camchiller man mano che il cibo viene rimosso. [B]

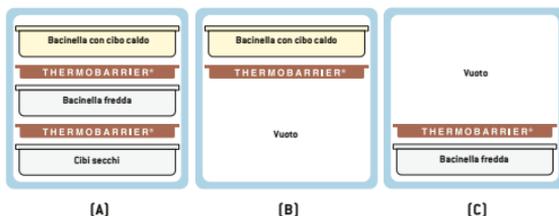
### Mantenimento freddo



## ThermoBarrier® – GN 1/1

- Usatelo per:
  - Mantenere i cibi caldi e freddi nel vano dello stesso contenitore isoteramico.
  - Ottimizzare lo spazio del vano.
- Facile da usare:
  1. Inserire il ripiano fra il cibo caldo in alto e il cibo freddo in basso. [A]
  2. Inserirlo sotto al cibo caldo caricato nel vano superiore. [B]
  3. Inserirlo sotto al cibo freddo caricato nel vano inferiore. [C]

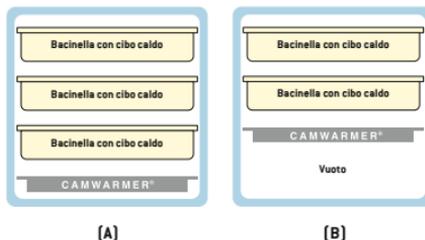
### Mantenimento della temperatura dei cibi caldi



## Camwarmer® – GN 1/2

- Usatelo per:
  - Riscaldare in anticipo l'interno del contenitore isoteramico.
  - Mantenere a lungo la temperatura dei cibi caldi.
  - Ottimizzare lo spazio del vano.
- Facile da usare:
  1. Riscaldare per alcuni 45 minuti in forno a 180 °C.
  2. Inserire due Camwarmer nelle guide in basso e riscaldare il vano per 15-20 minuti. [oppure metterli sul coperchio di una bacinella molto calda o su una teglia]
  3. Caricare le bacinelle pre-riscaldate sopra i Camwarmer. [A]
  4. Spostare in alto le bacinelle e i Camwarmer man mano che il cibo viene rimosso. [B]

### Mantenimento caldo



## Guida della capacità dei contenitori

### Esempi di carico dei contenitori termici Cambro

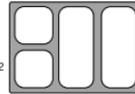
**CARICAMENTO DALL'ALTO**  
 UPC140-UPC180  
 UPCS140-UPCS180  
 UPCSS160



1 GN 1/1



Per un pasto di  
 3 portate:  
 2 x GN 1/4  
 1 x GN 1/2  
 1 barra divisoria DIV12  
 (± 14 pasti)



Per un pasto di  
 4 portate:  
 2 x GN 1/6  
 2 x GN 1/3  
 2 barre divisorie  
 DIV12 (± 14 pasti)

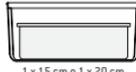
**CARICAMENTO DALL'ALTO**  
 100 series  
 100MPC  
 UPC100



3 x 6,5 cm



2 x 10 cm

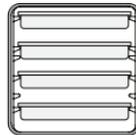


1 x 15 cm o 1 x 20 cm

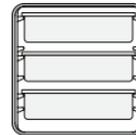


100MPCHL o 1 x 20 cm

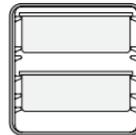
**CARICAMENTO FRONTALE**  
 UPC300  
 1318CC  
 UPC600 [x2]  
 UPC1200 [x4]



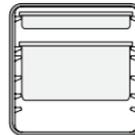
4 x 6,5 cm



3 x 10 cm



2 x 15 cm

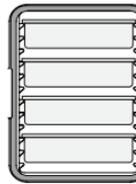


1 x 20 cm e 1 x 6,5 cm

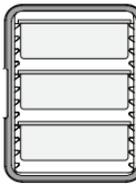
**CONTENITORI A CARICAMENTO FRONTALE**  
 UPC400  
 UPCH400  
 UPCH400[2]  
 UPC800 [x2]  
 UPCH800[2] [x2]  
 UPC1600 [x4]  
 UPCH1600[2] [x4]



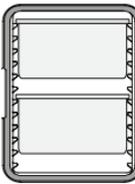
6 x 6,5 cm



4 x 10 cm

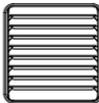


3 x 15 cm



2 x 20 cm

**CAMCARRIERS E CAMCARTS PER TEGLIE**



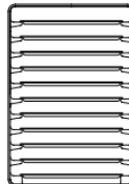
1318CC  
 8 teglie GN 1/2



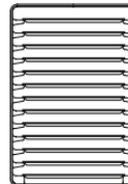
1826MTC  
 6 teglie GN 1/1  
 18260TC [x4]



1826LTC3  
 7 teglie GN 1/1

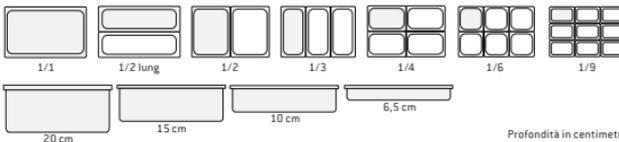


Camtherm a profilo  
 basso 11 teglie GN 1/1;  
 Camtherm a profilo  
 alto [x2]



1826LTC  
 13 teglie GN 1/1

**SOMMARIO DELLE DIMENSIONI DEI CONTENITORI GN**



# CAMBRO

## Contenitori isotermici a caricamento frontale UPC300 per bacinelle gastronorm



Trasporto isotermico

- Idoneo a contenere bacinelle GN 1/1, GN.1/2 e GN.1/3.
- Struttura unica senza giunzioni o saldature per una grande robustezza e durata.
- Uno spesso strato di poliuretano è garanzia per mantenere in sicurezza i cibi freddi a meno di 4°C e quelli caldi sopra i 65°C per oltre 4 ore.
- Sportello completamente rimovibile.
- Sulla porta idoneo spazio permette di attaccare etichette di identificazione o intradamento.
- Leggero.

**Colori:** Nero [110], Marrone Scuro [131], Rosso Rovente [158], Blu [186], Blu Ardesia [401], Grigio Carbone [615].

Modello UPC300 è protetto dal brevetto USA D786,607 S.



### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPC300: [401], [110]  
CP3253: [443], HP3253: [444]  
CD300: [401]

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

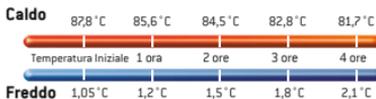
[191], HP3253: [444]  
CP3253: [443], [401]



Etichettatura consigliata con StoreSafe® 235LNB250 5 x 7,6 cm.

CODICE	UPC300
<b>DIMENSIONI EST. Lx x P x A</b>	43,2 x 65,4 x 56,8 cm
<b>DIMENSIONI INT. Lx* x P x A</b>	33,7 x 53,3 x 35,5 cm
<b>PESO UNITÀ</b>	10,5 kg

Confezione da: 1 cad. \*da guida a guida.



### Accessori Opzionali



CODICE	1210PW	HP3253	CP3253	CD300*
<b>DESCRIZIONE</b>	Camwarmer	Camwarmer	Camchiller	Camdolly
<b>DIMENSIONE EST. [CM]</b>	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	49 x 65 x 26,5
<b>DIMENSIONE INT. [CM]</b>	—	—	—	43 x 59
<b>COLORE</b>	Grigio Granito [191]	Rosso Rovente [444]	Blu Freddo [443]	▲

Confezione da: 1 cad. \*CD300H e CD300HB inoltre disponibili. Veda la sezione di Camdolly.  
▲Colori della Camdolly: Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Nero (110), Blu Ardesia (401).

## Contenitori isotermitici a caricamento frontale UPC400 per bacinelle gastronomiche

- Contenitori a carico frontale durevoli e affidabili, per bacinelle Gastronomiche.
- Mantiene bacinelle GN e sottomultipli con cibi caldi o freddi a temperature sicure per ore.
- Struttura monoblocco in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.
- La guarnizione rimovibile a tenuta ermetica offre una tenuta sicura.

**Colori:** Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Grigio [180], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192], Sabbia Granito [194].

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle Gastronomiche.

**Nota:** le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base dei Camcarrier'. Usare bacinelle delle misure indicate.

**Nota:** I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82 a 88 °C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121 °C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.

UPC400 è protetta dal brevetto USA D 329,158 S.

La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553,717 S.



CAPACITÀ GN 1:	NUMERO DI BACINELLE
PROFONDITÀ DELLA BACINELLA	
6,5 cm	6
10	4
15	3
20	2

Eguualmente tiene le vaschette di formato di GN 1/2 e 1/3.

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPC400, CD400 [401], [110]  
400DIV [190], CP3253 [443]  
HP3253 [444]

### PRODOTTI E COLORI A STOCK ANGELI

UPC400 [401], CD400 [401], [110]  
1000, CP3253 [443], HP3253 [444], [191]

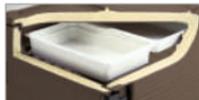
### DESIGN ERGONOMICO

Manici incorporati, infrangibili, ergonomici ne facilitano il trasporto da parte di due persone.



**UNA VALVOLA DI SFIATO GARANTISCE IL CONTROLLO** della pressione e della umidità

**UNA GUARNIZIONE AMOVIBILE** consente una chiusura ermetica



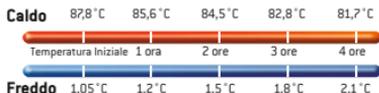
### MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.



### FACILE ACCESSO

Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.

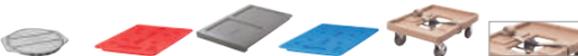


### CODICE

	UPC400
<b>DIMENSIONI EST.</b> L x P x A	42,5 x 62 x 62 cm
<b>DIMENSIONI INT.</b> L x P x A	34 x 53,5 x 49 cm
<b>PESO UNITÀ</b>	14,3 kg [16,33 kg]

Confezione da: 1 cad. \*Da guida a guida.

### Accessori Opzionali



CODICE	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
<b>DESCRIZIONE</b>	Camwarmer'	Camwarmer	ThermoBarrier'	Camchiller	Camdolly'	Cinghia
<b>EST. DIM. [CM]</b>	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm lung
<b>INT. DIM. [CM]</b>	—	—	—	—	63,5 x 46	—
<b>COLORE</b>	Grigio Granito [191]	Rosso Rovente [444]	Grigio [180]	Blu Freddo [443]	▲	Beige [000]

Confezione da: 1 cad. ▲Colori CD400: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].

# CAMBRO

## UPCS400 Ultra Pan Carrier\* per bacinelle gastronomiche



- Contenitore a carica frontale ultra durevole e ultra affidabile per bacinelle GN e sottomultipli.
- Accoglie bacinelle multiple di cibi caldi e freddi per ore.
- Struttura durevole in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.

**Colori:** Marrone Scuro (131), Grigio Chiaro (480) Blu Ardesia (401).

**Nota:** I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie di cibo da 82 a 88 °C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121 °C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.



CAPACITÀ GN 1/2 e PROFONDITÀ DELLA BACINELLA	NUMERO DI BACINELLE
6,5 cm	6
10	4
15	3
20	2

Equamente tiene le vaschette di formato di GN 1/2 e 1/3.



Impiabile con i contenitori UPCS400 e UPC400. Si può usare su carrelli Camdolly CD400 o con ruote orientabili opzionali, per facilitarne il trasporto.



### CONVENIENTE

Area di allestimento integrata per facilitare il servizio (non per l'uso durante il trasporto).

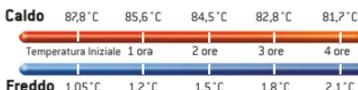
### FACILE DA PULIRE

Lo sportello può essere rimosso per facilitare la pulizia.



### MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.



**FACILE ETICHETTATURA DI CONTENUTO E INDIRIZZO** ferma menu riduce il bisogno di aprire lo sportello.



### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO

UPCS400, (480), (401), CD400, (401), (110), 400DIV, (180), CP3253, (443), HP3253, (444)

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLE

CD400 (402), (100), (191), CP3253 (443), HP3253 (444)

### DESIGN ERGONOMICO

Manici incorporati, infrangibili, ergonomici ne facilitano il trasporto da parte di due persone.

### FACILE ACCESSO

Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.



### LA TENUTA INCORPORATA

ELIMINA la necessità di guarnizioni rimovibili.

### CONTROLLO PRESSIONE

Lo sfianto incorporato stabilizza la pressione ed elimina il vapore.

### CODICE

DIMENSIONI EST. L x P x A

DIMENSIONI INT. L x P x A

PESO UNITÀ

Confezione da: 1 cad.

### UPCS400

63,5 x 46 x 63 cm

53,5 x 33,5 x 48,6 cm

21,1 kg

### Accessori Opzionali



CODICE	UPCS400CK	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIZIONE	Kit di ruote*	Camwarmer	Camwarmer	ThermoBarrier	Camchiller	Camdolly	CinghiaV
EST. DIM. (CM)	ø 12,7	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm lung
INT. DIM. (CM)	—	—	—	—	—	63,5 x 46	—
COLORE	—	Grigio Granito (191)	Rosso Rovente (444)	Grigio (180)	Blu Freddo (443)	▲	Beige (000)

Confezione da: 1 cad. \*Kit di ruote opzionale per UPCS400: 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

▲Colori CD400: Caffe latte (157), Marrone Scuro (131), Nero (110), Blu Ardesia (401).

## Carrelli Ultra Camcart® per bacinelle gastronomiche

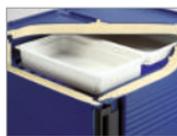
- Usate questi carrelli a due scomparti, di grande capacità, per contenere e trasportare cibi caldi o freddi.
- Robusta struttura in polietilene e spesso strato isolante in poliuretano espanso per tutto il contenitore e fra gli scomparti.
- Guarnizioni rimovibili a tenuta ermetica mantengono per ore le temperature di sicurezza dei cibi.
- Di facile manutenzione, non si ammaccano, incrinano, arrugginiscono, scheggiano o rompono.
- I robusti ganci in nylon degli sportelli si aprono e chiudono facilmente e in maniera sicura.
- Gli sportelli si aprono completamente sul lato del carrello per una maggiore facilità di carico e scarico.
- I manici incorporati assicurano una facile manovrabilità.
- I paraurti incorporati riducono al minimo i danni a pareti, mobili e altre attrezzature.

**Colori:** Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Rosso Mattone [402], Verde [159], Nero [110], Rosso Rovente [158], Grigio Granito [191], Verde Granito [192], Sabbia Granito [194].

**Nota:** le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base del Camcart. Usare bacinelle delle misure indicate.

**Nota:** I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82° a 88° C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121° C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.

La valvola di sfianto è protetta dal brevetto USA D 553.717 S



L'isolamento in poliuretano mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.



Mostrato con ruote orientabili opzionali ad alta densità.

### Pacchetto Sicurezza (SP)

Ideati in modo specifico per operazioni in cui la sicurezza è la massima priorità.

- Chiusure a prova di manomissione.
- Sportelli non rimovibili.
- Fermaglio per la chiusura a chiave su ogni sportello (Lucchetti non inclusi).
- Ruote a sfera per servizio pesante (HD) con piastre chassis montate con bulloni a prova di manomissione.

Il bordo rialzato è inteso per l'uso durante il servizio, non per il trasporto.



CAPACITÀ TOTALE	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600
<b>Bacinelle GN 1 1</b>				
profondità 6,5 cm	8 bacinelle	12 bacinelle	16 bacinelle	24 bacinelle
profondità 10 cm	6 bacinelle	8 bacinelle	12 bacinelle	16 bacinelle
profondità 15 cm	4 bacinelle	6 bacinelle	8 bacinelle	12 bacinelle
profondità 20 cm	2 bacinelle + 2 bacinelle (profondità 10 cm)	4 bacinelle	4 bacinelle	8 bacinelle
<b>Camtray*</b>				
3253	12 vassoi	12 vassoi	12 vassoi	48 vassoi
2632	24 vassoi	48 vassoi	—	—
2025	—	—	12 vassoi	24 vassoi

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle e Camtray\*.  
\*Considerando 3,8 cm di distanza fra i vassoi.

### Caldo

	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600
86,8° C	84,3° C	82,5° C	80,8° C	79,3° C
87,2° C	85,5° C	84,2° C	82,9° C	81,7° C
85,6° C	82,1° C	80,1° C	78,3° C	77,2° C
87,1° C	85,9° C	85,1° C	84,3° C	83,7° C



### Freddo

	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600
0,6° C	1,1° C	1,4° C	1,8° C	2,1° C
0,3° C	0,8° C	0,9° C	1,2° C	1,4° C
0,5° C	0,9° C	1,1° C	1,3° C	1,4° C
0,6° C	1,0° C	1,2° C	1,5° C	1,5° C



# CAMBRO

Trasporto isoteramico



## UPC600

<b>CODICE</b>	UPC600
<b>DESCRIZIONE</b>	Modello base
<b>DIM. ESTERNE L x P x A</b>	52 x 69 x 114,5 cm
<b>DIM. INTERNE</b>	34 x 54 x 35,5 cm

**Confezione da:** 1 cad.  
**Ruote:** 12,7 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.



## UPC800

<b>CODICE</b>	UPC800
<b>DESCRIZIONE</b>	Modello
<b>DIM. ESTERNE L x P x A</b>	52 x 69 x 137 cm
<b>DIM. INTERNE</b>	33 x 54,5 x 48,5 cm

**Confezione da:** 1 cad. **Ruote:** 15,2 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.  
**Ruote a sfera per servizio pesante (HD):** 15,2 x 3,8 cm, 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.



## UPC1600

<b>CODICE</b>	UPC1600
<b>DESCRIZIONE</b>	Modello base
<b>DIM. ESTERNE</b>	71,5 x 82 x 135 cm
<b>L x P x A</b>	
<b>DIM. INTERNE</b>	53,5 x 66,5 x 53,5 cm

**Confezione da:** 1 cad. **Ruote:** 15,2 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.  
**Ruote a sfera per servizio pesante (HD):** 15,24 x 5,08 cm, 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.

\*Pacchetto sicurezza [SP] hanno perni dei cardini e chiusure che non possono essere rimossi;  
 anche le ruote sono fissate con viti a prova di manomissione.



### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPC600: [401], [110], UPC800: [401], [182], [194], [110], UPC1600: [401], [194], [110], 400DIV: [180], CP3253: [443], HP3253: [444]

### PRODOTTI E COLORI A STOCK, AGNELLI

UPC800: [401], [191], CP3253: [445], HP3253: [444]

## Accessori opzionali



CODICE	400DIV	CP3253	HP3253	1210PW
<b>DESCRIZIONE</b>	ThermoBarrier	Camchiller	Camwarmer	Camwarmer
<b>DIMENSIONE (CM)</b>	54 x 33 x 2,5	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	34 x 27,5 x 4
<b>PER</b>	UPC800, UPC800SP	UPC600, UPC800, UPC800SP	UPC600, UPC800, UPC800SP	UPC600, UPC800, UPC800SP
<b>COLORI</b>	Grigio [180]	Blu Freddo [443]	Rosso Rovente [444]	Grigio Granito [191]

**Confezione da:** 1 cad. **1200DIV / 1600DIV confezione da:** 2 cad.

## Contenitore Ultra Pan Carrier<sup>®</sup> e carrelli Ultra Camcart<sup>®</sup> H-Serie

- Progettati sia per il mantenimento elettricamente caldi i cibi caldi che per il trasporto con la spina staccata.
- Il calore delicato, non radiante, di 65° - 74° C non cuoce i cibi e ne mantiene l'umidità naturale.
- Accoglie una vasta varietà di cibi, quali pasta, pollo fritto non disossato e torte a doppia crosta.
- Un'ora di preriscaldamento dalla temperatura ambiente e tre minuti di recupero.
- Il consumo di energia è notevolmente minore dei consimili carrelli di metallo.
- Non si arrugginisce o ammacca come i carrelli di metallo, è più economico e facile da manovrare.
- Tutti i modelli UPCH sono stati testati per mantenere i cibi a temperature calde di sicurezza fino a 4 ore con la spina staccata.
- I modelli con solamente lo sportello superiore riscaldato offrono una versatilità unica, con un contenitore elettrico di conservazione a caldo in alto, ed una sezione passiva di conservazione di cibi caldi o freddi in basso.
- Kit di sportelli riscaldati sono anche disponibili a parte per migliorare i contenitori UPC400, UPC800 e UPC1600.

**Colori:** Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (191), Nero (110), Grigio Granito (191), Verde Granito (192).

**Ruote:** 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.



### Indicatori luminosi di accensione e riscaldamento

Segnalano lo stato di Accensione e Riscaldamento dell'unità UPC1600. Saprete istantaneamente quando nel vano dell'unità è stata raggiunta la temperatura desiderata.



### Feritoie verticali

Il riscaldamento uniforme in tutta l'unità è generato da feritoie che ricircolano costantemente il calore dai davanti al retro dell'unità.



### Struttura esterna robusta

Tutte le unità UPCH sono in robusto polietilene con isolamento in poliuretano espanso per mantenere il calore all'interno, lasciando l'esterno fresco al tatto. Non si incrinano, ammaccano, arrugginiscono o rompono.



### Isolamento

Isolamento in schiuma poliuretanicca, in grado di mantenere la temperatura a più di 64° C per un massimo di 4 ore quando l'unità è scollegata.

# CAMBRO

## Contenitore Ultra Pan Carrier\* e carrelli Ultra Camcart\* H-Serie

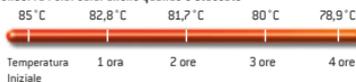
Trasporto isoteramico

Il bordo rialzato è inteso per l'uso durante il servizio, non per il trasporto.



MODELLO	UPCH4002	UPCH8002	UPCH16002
Specifiche elettriche			
VOLTAGGIO RICHIESTO	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC
AMPERAGGIO MAX	1,2a	1,2a	2,3a
WATTS	265w	265w	506w
HERTZ	50/60	50/60	50/60
TIPO DI SPINA	Euro plug, CEE7	Euro plug, CEE7	CEE7/7 to C15RA
LUNGHEZZA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	2,7 m	2,7 m	2,7 m

Conserva i cibi caldi anche quando è staccato



CONSERVAZIONE A CALDO 65° – 74 °C

TEMPO DI RISCALDAMENTO (Da ambiente a temperature) 1 ore

TEMPO DI RECUPERO (Tempo di recupero alla temperatura dopo che lo sportello è rimasto aperto per 30 secondi) 3 minuti

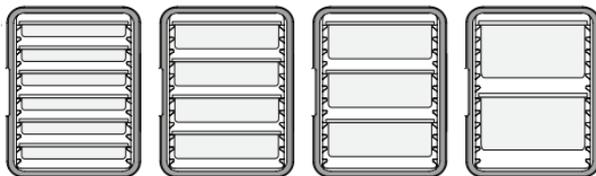
TEMPO DI TRASPORTO\* 4 ore +

[Dopo aver raggiunto la temperatura, la quantità di tempo in cui l'unità può rimanere passiva/ staccata fino a quando la temperatura del contenuto raggiunge 65 °C.]

\*Basato sul test eseguito con 6 bacinelle H-pan profonde 15,24 cm, con coperchi Griplids®, riempite con circa 14,2 litri di acqua calda a 87,7 °C. [le temperature sono dell'acqua, non dell'aria nel carrello].

### Guida Della Capacità

UPCH4002  
UPCH8002 [x2]  
UPCH16002 [x4]



### Guida Alle Porzioni Delle Bacinelle

BACINELLA GN 1/1	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
PROFONDITÀ	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
PORZIONI DI SERVIZIO PER BACINELLA [240 ML]	80	60	40	30

## Contenitore Ultra Pan Carrier<sup>®</sup> e carrelli Ultra Camcart<sup>®</sup> H-Serie

- Permette di rispettare le disposizioni HACCP mantenendo le temperature di sicurezza dei cibi caldi.
- I modelli UPCH400(2) sono impilabili, per lo stoccaggio o il trasporto su un carrello Camdolly<sup>®</sup> con cinghie di fermo.

**Colori:** Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

**Colori CD400:** Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio [180].

**Ruote:** 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

**Nota:** le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base del Camcart. Usare bacinelle delle misure indicate.

**Nota:** se vengono usate bacinelle in metallo, raffreddarle a 121°C prima di inserirle sulle guide.

Brevetto in corso per la valvola di sfogo.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
 UPCH4002, UPCH8002, UPCH8002, UPCH16002, CD400, [401], [110], UPCH4002UK, [110]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 UPCH4002, CD400, UPCH8002, [401]



### Pacchetto Sicurezza [SP]

Ideati in modo specifico per operazioni in cui la sicurezza è la massima priorità.

- Chiusure a prova di manomissione.
- Sportelli non rimovibili.
- Fermaglio per la chiusura a chiave su ogni sportello (Lucchetti non inclusi).
- Ruote a sfera per servizio pesante (HD) con piastre chassis montate con bulloni a prova di manomissione.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE ESTERNE A x P x C	DIMENSIONE INTERNE A x P x C
<b>Contenitori termici UPC a 1 scomparto</b>			
<b>220V</b>			
UPCH4002	Senza ruote	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6
UPCH4002UK	Spina UK, senza ruote	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6
<b>Contenitori termici Ultra Camcart a 2 scomparti</b>			
<b>220V</b>			
UPCH8002	Entrambi gli sportelli riscaldati	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCHT8002	Solo sportello superiore riscaldato	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5
UPCH16002	Entrambi gli sportelli riscaldati	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5
<b>Accessori</b>			
CD400	Camdolly <sup>®</sup>	53 x 70 x 23	—
400STP	Cinghia, 4 m lung	—	—

**Confezione UPCH:** 1 unità **Disponibili anche:** Porte sostitutive/retrofit per 110 V e 220V (non intercambiabili).

**Ruote:** 15,2 x 3,2 cm – 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno. **Ruote a sfera per servizio pesante (HD):** 15,2 x 5 cm – 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.

# CAMBRO

SERVER ALIMENTARI ISOLATI

## CAMCARTS

### Ripensati

New!



Trasporto isoteramico



Per vassoi e teglie

**1826DTC**  
L 54,6 x W 84,5 x H 162 cm



Per scatole alimentari

**1826DBC**  
L 54,6 x W 84,5 x H 162 cm

ERGONOMIA MIGLIORATA  
con due maniglie verticali  
sagomate per una facile  
manovrabilità

ROBUSTO  
Cerniere in  
acciaio inox

MORE  
INFC

## II PRO CART ULTRA® PORTATEGLIE



### CAPACITA' TOTALE

**PCU800**  
Teglie GN profonde  
8, 10 cm

**PCU1000**  
Padelle GN da  
10, 10 cm di  
profondità

**PCU2000**  
Teglie GN da  
20, 10 cm di  
profondità



### ELECTRIC HOT

Temperatura regolabile da 21,1° a 85° C,  
riscaldamento fino a 73,9° C in 15 min.

Tempo di recupero: in media 20 sec.



### ELECTRIC COLD

Temperatura regolabile da 0,3° a 21,1° C senza  
compressore.

Tempo di recupero:  
PCU1000 / Media 23 sec.  
PCU2000 / Media 30 sec.

[Tempo di recupero basato su una temperatura  
ambiente di 23,33° C] Scomparsi vuoti

Conservazione  
del cavo elettrico  
SOLO  
PCU1000 / PCU2000



MORE  
INFC

**CAMBRO**

# II PRO CART ULTRA® PORTATEGLIE

StoreSafe  
StaySafe

Trasporto isoteramico

Capacità di contenimento

PROFONDITÀ DELLE VASCHETTA

CONTENITORI GN	PROFONDITÀ DELLE VASCHETTA											
	6,5 cm			10 cm			15 cm			20 cm		
<b>GN 1/1</b>	12	14	28	8	10	20	6	6	12	4	4	8
<b>GN 1/2</b>	24		28	16		20	12		12	8		8
<b>GN 1/3</b>	36		36	24		24	18		18	12		12
VPCU800	PCU1000		PCU2000									

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE A x P x C	PESO DEL PRODOTTO
<b>PCU1000</b>			
PCU1000HH	2 scomparti caldi attivi	55,88 x 86,36 x 170,18 cm	65,1
PCU1000HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (inferiore)		69,06
PCU1000CC	2 scomparti freddi attivi		73,03
<b>PCU2000</b>			
PCU2000HH	2 scomparti caldi attivi	76,20 x 96,52 x 172,72 cm	86,16
PCU2000HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (inferiore)		90,12
PCU2000CC	2 scomparti freddi attivi		94,1
<b>Modules*</b>			
PCMXX	Modulo freddo	—	9,42
PCMXX	Modulo caldo	—	5,44

**Confezione:** 1 Colore: Grigio Antracite [615]. Altre configurazioni e pacchetto sicurezza disponibili.  
Pacchetto gancio di traino disponibile solo per **PCU2000**.

\*Modelli 220V – Aggiungete il vostro codice paese a qualsiasi prodotto

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO

PCU1000HH4, PCU1000HHS, PCU1000HC4,  
PCU1000HCS, PCU1000CC4, PCU1000CCS,  
PCU2000HH4, PCU2000HHS, PCU2000HC4,  
PCU2000HCS, PCU2000CC4, PCU2000CCS, PCMXX4,  
PCMXXS, PCMXX4, PCMXXS [615]

3	CAN	7	SA
4	EU	8	JAPAN
5	UK	9	CHINA
6	AU		



Escluso  
PCU2000

UNIVERSITY

LIBRO

## Pro Cart Ultra<sup>+</sup> - contenitori isolati elettrici e non elettrici per trasporto e stoccaggio

Pro Cart Ultra è il carrello per il trasporto di alimenti per eccellenza che può mantenere tutti gli articoli del menu caldi e freddi nello stesso carrello, allo stesso tempo e senza l'impiego di alcun compressore!

- Conserva e trasporta cibi caldi e freddi in un unico carrello.
- Conserva inalterata la qualità e l'umidità degli alimenti.
- Conserva gli alimenti in modo sicuro quando è scollegato per 4 ore.
- Varia da caldo a freddo o viceversa con un semplice cambio dell'hardware.
- Le guide universali si adattano a teglie, padelle e altro.

Colore: Grigio Carbone [615].

Sono disponibili Certificazioni Internazionali Multiple.



Modello passivo e/o a caldo



### ELETTRICO CALDO

Cicli di tenuta a caldo tra 65,5° e 74° C.



### NON ELETTRICO PASSIVO

Conserva i cibi caldi o freddi per oltre 4 ore.



### ELETTRICO FREDDO

Cicli di mantenimento a freddo tra 0,3° - 4,4° C senza compressore.



I moduli caldi, freddi e passivi sono venduti anche separatamente per equipaggiare rapidamente il carrello in base al menu.

## Ritenzione della temperatura di modelli elettrici passivi e scollegati

**Caldo** — perdita di temperatura media pari a 1,5° C/ora.



**Freddo** — aumento di temperatura medio pari a 0,4° C/ora.



## Capacità per comparto

TIPO DI CONTENITORE	CAPACITÀ STANDARD	CAPACITÀ STANDARD SPAZIO TRA LE GUIDE	CAPACITÀ MASSIMA	CAPACITÀ MASSIMA SPAZIO TRA LE GUIDE
TEGLIE IN LAMIERA A LARGHEZZA INTERA DA 45,7 x 66 CM	8	7,62 cm	16*	3,81 cm
TEGLIE IN LAMIERA A LARGHEZZA INTERA DA 33 x 45,7 CM	16	7,62	32*	3,81
GN 1/1 PENTOLE DI ALBERGO (6,5 CM PROFONDITÀ)	16	7,62	16	7,62
GN 1/1 PENTOLE DI ALBERGO (10 CM PROFONDITÀ)	10*	11,43	10	11,43
60 x 40 CM EURO TEGLIE DA FORNO	8	7,62	16*	3,81
54,6 x 33,6 x 6,35 CM CESTI	16	7,62	16	7,62
SCATOLE DI PIZZA 40,6 x 40,6 x 5,1 CM	8	7,62	8	7,62

Guide standard: 8 guide per carrello

\*Sono necessari binari aggiuntivi.



Le guide regolabili possono essere impostate in qualsiasi posizione e facilmente modificate secondo le necessità.

# CAMBRO

Trasporto isoteramico

## Pro Cart Ultra® ACCACCIO INOSSIDABILE Portateglie e bacinelle GN

- Capacità totale: 8 teglie GN 1/1 profonde 10 cm
- Moduli intercambiabili con raffreddamento termoelettrico
- Realizzato in acciaio inossidabile 304 anticorrosione

**30%**  
di risparmio sui costi  
energetici rispetto ad altri  
carrelli elettrificati.

Ruote in nylon  
silenziose,  
antitraccia e  
antiruggine

2X  
girevoli  
con freno



2X  
fisse  
con freno



ETL CE  
SOLO  
MODULO



Mantenimento  
**CALDO & FREDDO**  
nello stesso momento in  
un unico carrello

### Capacità totale

BACINELLE GN	PROFONDITÀ BACINELLA			
	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
GN 1/1	12	8	6	4
GN 1/2	24	16	12	8
GN 1/3	36	24	18	12

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	
		LU x PR x AL	
PCUS80HH	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2	
PCUS80HC	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2	
PCUS80CC	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2	

## Personalizzate il vostro carrello in base alle vostre esigenze



### Modulo Caldo PCMHX

- Mantiene le temperature degli alimenti tra 65,6°C e 73,9°C con un leggero calore non radiante.
- Temperatura regolabile fino a un massimo di 85°C
- Raggiunge la temperatura di 73,9°C in 15 minuti



### Modulo Freddo PCMCX

- La tecnologia termoelettrica di raffreddamento è sicura per il trasporto
- Raggiunge i 0,3°C senza compressore
- Temperatura regolabile fino a 0,3°C



\*Tempo medio di recupero basato su una temperatura ambientale di 23,3°C, scomparti vuoti - sportello aperto per 30 secondi.



### Specifiche Elettriche (per scomparto)



	MODULO CALDO	MODULO FREDDO
TENSIONE RICHIESTA	115-230 VAC	115-230 VAC
AMPS	3.19a @ 115v 2.17a @ 220v	3.6a @ 115v 1.7a @ 230v
WATTS	450w @ 115v 500w @ 230v	414w @ 115v 393w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
FASE	Singolo	Singolo

**ORGANO DI CONTROLLO PER QUESTI PAESI**  
 AGGIUNGERE IL CODICE DEL PROPRIO PAESE AL CODICE DEL PRODOTTO AL MOMENTO DELL'ORDINE

4-Europa  
 5-Regno Unito

Se il paese non è elencato, chiamare il servizio clienti Cambro per informazioni dettagliate.



### Prestazioni potenti, basso consumo energetico

- I moduli attivi ad alta efficienza energetica assorbono meno di 5 A ciascuno.
- Il modulo freddo utilizza la tecnologia termoelettrica rispettosa dell'ambiente.
- Allacciabile ad una comune presa di corrente.

## Freddo

Il controllore digitale permette di impostare la refrigerazione da 0,3°C a 4,4°C.



Interno con modulo freddo

### Raffreddamento

#### Termoelettrico

#### Fino A 0,3°C

Raffredda senza bisogno di un compressore, per massime prestazioni quanto a mobilità di refrigerazione e sicurezza degli alimenti da trasportare.

Nota: per ottenere i migliori risultati, operare in ambienti a 32,2°C o temperature inferiori.

#### Tempo di preraffreddamento:

90 minuti a 4,4°C. [Testato ad una temperatura ambientale di 23°C.]

#### Tempo di recupero:

10 minuti dopo che lo sportello resta aperto per 30 secondi.



Parte posteriore esterna con modulo freddo

## Caldo

Mantiene gli alimenti a temperature sicure, comprese fra 65,5°C e 74°C, con pratico calore non radiante, predefinito e delicato.



Interno con modulo caldo

### Riscaldatore a risparmio energetico inferiore a 5 A

Il calore non radiante e delicato circola in modo omogeneo dalla parte anteriore a quella posteriore dell'armadietto.

#### Tempo di preriscaldamento:

45 minuti.

#### Tempo di recupero:

3 minuti dopo che lo sportello resta aperto per 30 secondi.



Parte posteriore esterna con modulo caldo

### Il cambio di modulo richiede solo 5 minuti

- Menu stagionali
- Cambi di menu
- Disponibilità aggiuntiva di budget
- Posizione o struttura diversa
- Nuove tendenze

### Specifiche elettriche (per scomparto)

	CALDO 220V	FREDDO
VOLTAGGIO RICHIESTO	200-230 VAC	200-230 VAC
AMPERAGGIO MAX	2.3a	3.26a, 1.42a
WATTS/ RISCALDANTE O RAFFREDDENTE	506w	326.6w
HERTZ	50/60	50/60
FASE	Monofase	Monofase
LUNGHEZZA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	2,7 m	2,7 m





## Pro Cart Ultra<sup>+</sup> – specifiche del modello

	CODICE	DESCRIZIONE	PESO DELL'UNITÀ
ALTO	<b>Entrambi gli scomparti non elettrici / passivi</b>		
	PCU PP	Entrambi gli scomparti non elettrici / passivi	105,7 kg
	<b>Entrambi gli scomparti freddi</b>		
	PCU CC	110V	126,3
	PCU CC*	220V	128,7

**Confezione da:** 1 cad. **Colore:** Grigio carbone [615].

**I binari standard includono:** 8 paia di binari universali in acciaio inossidabile per scomparto.

**Includo ruote standard:** ruote girevoli per servizio pesante da 15 x 5 cm con freno anteriore, fisse sul retro.

2	EU
---	----

\*Utilizzare il numero per selezionare la spina per il fabbisogno elettrico del proprio paese.

### Dimensioni unità

UNITÀ	DIM. ESTERNE L x P x A	DIM. SCOMPARTO L x P x A
Alto		
FREDDO	71,1 x 92,7 x 167,6 cm	53,7 x 66,7 x 64,8 cm
CALDO / PASSIVO	71,1 x 90,8 x 167,6	53,7 x 68,6 x 64,8
Basso		
FREDDO	71,1 x 92,7 x 101,6	53,7 x 66,7 x 64,8
CALDO / PASSIVO	71,1 x 90,8 x 101,6	53,7 x 68,6 x 64,8

### Pacchetto Sicurezza (SP)

- Progettato appositamente per le operazioni in cui la sicurezza è una priorità assoluta. Per ordinare, aggiungere SP dopo il codice prodotto o consultare [cambro.com](http://cambro.com) per l'elenco dei codici.
- Elementi di fissaggio anti-manomissione fissano al carrello i pannelli a colonne laterali.
- Le aste di bloccaggio incrociate dietro i pannelli a colonne bloccano in posizione 5 binari.
- Ogni scomparto contiene dieci bacinelle da hotel profonde 10 cm.
- I moduli passivi ed elettrici, ed i portacavi vengono fissati in posizione con chiusure anti-manomissione.
- Sportelli non rimovibili. Gli elementi di fissaggio dotati di cerniera con chiusura a lucchetto fissano entrambi gli sportelli contemporaneamente. [Lucchetto non incluso.]
- Ruote per servizio pesante montate con elementi di fissaggio anti-manomissione.



Tutti i modelli sono disponibili anche senza guide e pannelli delle colonne laterali. Per qualsiasi dettaglio, si prega di visitare [cambro.com](http://cambro.com)



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO  
PCUCC, PCUCCS (615)

# CAMBRO

## Contenitori is termici per bevande

Trasporto is termico

- Usateli per mantenere, trasportare e servire bevande calde o fredde.
- Realizzato in polietilene monoblocco, senza giunture, a doppia parete, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Dotati di robusti ganci di chiusura che chiudono i coperchi in maniera salda e non si arrugginiscono.
- Rubinetti incassati antigocciolo, per un facile accesso self-service.
- Impilando le unità su un'alzata è possibile riempire grandi tazze o caffettiere.
- Il dispositivo di sicurezza Sta-stack permette di impilare i contenitori in modo stabile durante il trasporto e lo stoccaggio.

**Colore del distributore Easy Serve:**  
Nero (110).

Modello UC1000 è protetto dal brevetto USA D 403,915.

Brevetto in corso per la valvola di sfriato.

350LCD Camtainer non NSF.



### Cover Per Camtainer

Cover resistenti e dal design piacevole allungano la durata utile dei vostri Camtainers e si adattano a qualsiasi ambiente di servizio.

Personalizzazione disponibile. Per ulteriori dettagli, contattare il proprio rappresentante Cambro.



100LCD

350LCD  
250LCD

500LCD

UC1000

UC500

UC250



Risparmiate spazio impilando i contenitori per bevande durante lo stoccaggio e il trasporto.

#### Impilate:

- 100LCD con 100LCD
- Tutte le unità 250, 350 e 500
- UC1000 e 1000LCD

### Caldo

250LCD 87°C 84,5°C 82°C 79°C 77°C

UC250 88°C 85,5°C 84°C 82°C 80°C



Temperatura Iniziale 1 ora 2 ore 3 ore 4 ore

### Freddo

250LCD 1°C 1,5°C 2°C 3°C 4°C

UC250 0,5°C 1°C 1°C 1,5°C 2°C



Temperatura Iniziale 1 ora 2 ore 3 ore 4 ore



#### Valvola di sfriato

Distribuisce uniformemente la pressione, favorisce la fuoriuscita del vapore.

#### Manici incorporati E-Z Grip

Per un trasporto comodo e sicuro.



#### Rubinetto antigocciolo

Permette di ospitare tazze piú grandi. Il rubinetto a due posizioni permette sia la mescolta continua sia il servizio individuale.



#### Placche di sostegno metalliche incorporate

Impediscono ai ganci di chiusura di rompersi e di cadere dal contenitore.



#### Ultra Camtainers®

Larghe chiusure in nylon facili da aprire e chiudere con una sola mano.



#### Camtainers®

Dotati di robusti ganci di chiusura che serrano i coperchi in maniera salda e non si arrugginiscono mai.

## Ultra Camtainers®

Disponibili in tre misure per il servizio bevande. Di linea moderna, ogni unità dispone di due larghe chiusure di nylon facili da aprire e chiudere.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
UC250, UC500, (401), (191), (110)  
UC1000: (401), (110)



CODICE	UC250	UC500	UC1000
CAPACITÀ	10,4 L	19,9 L	39,7 L
210 ML. TAZZE	50	96	192
DIMENSIONI ESTERNE P x L x A	42,5 x 30 x 50 cm	42,5 x 30 x 68 cm	52 x 41,5 x 65,5 cm
PER CAMDOLLY	CD100H, CD1826H, CD300H, CD100HB, CD300HB, CD100	CD100H, CD1826H, CD300H, CD100HB, CD300HB, CD100	CD300H, CD1826H, CD2020H, CD100HB, CD300HB, CD1826MTCBH, CD300, CD2020

Confezione da: 1 cad. Colori: Blu (186), Blu Ardesia (401), Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Rosso Mattone (402), Verde (519), Nero (110), Grigio Chiaro (191), Verde Granito (192), Sabbia Granito (194). Cover Colori: Nero (110). La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553.717 S.

## Camtainers®

I preferiti dalla maggioranza degli operatori del servizio catering. Disponibili in quattro misure per il servizio bevande e un rubinetto per servire le minestre. Quattro ganci di chiusura su ciascuna unità; si aprono e chiudono facilmente e non si arrugginiscono mai.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
250LCD, 350LCD, 500LCD: (157), (401), 500LCD: (401)

PRODOTTI E COLORI A STOCK MINELLI  
250LCD (401), (157), 500LCD (401)



CODICE	100LCD	250LCD	500LCD	350LCD (MINESTRA)
CAPACITÀ	5,7 L	9,4 L	17,9 L	12,7 L
210 ML. TAZZE	27	45	85	60
RUBINETTO	SI	SI	SI	—
DIMENSIONI ESTERNE P x L x A	29 x 26,5 x 44 cm	42 x 23 x 46,7 cm	42 x 23 x 62 cm	42 x 23 x 46,7 cm
PER CAMDOLLY	CD1420	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD180HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD180HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020	CD100H, CD1826H, CD300H, CD2020H, CD180HB, CD300HB, CD1826HB, CD2020HB, CD100, CD2020

Confezione da: 1 cad. Colori: Blu (186), Blu Ardesia (401), Caffelatte (157), Marrone Scuro (131), Rosso Mattone (402), Verde (519), Nero (110), Rosso Rovente (158). Cover Colori: Nero (110). La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553.717 S.



## Organizzatori in vaschette Cambro®

- Usateli per riporre condimenti non deperibili, articoli diversi e tovaglioli monouso.
- Contengono le vaschette sistemate in 2 x 3, 2 x 4, 3 x 3, o 3 x 4 in base alle esigenze.
- Stampati monoblocco in polietilene.
- Appendeteli al muro o posateli in piano (ogni organizzatore può sostenere fino a 4,5 kg).
- Facili da assemblare e da pulire.

**Solo vaschette colori:**  
 Marron Scuro (131), Nero (110),  
 Blu Ardesia (401),  
 Grigio Macchiato (480).  
 Soluzione combinata - Linea Versa  
**Colori:** Nero (110),  
 Grigio Macchiato (480).



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
 MAGAZZINO EUROPEA**  
**GR56: (480); 5412CBP: (480), (131)**



La figura mostra gli organizzatori Versa montati alla parete.



6R56



5412CBP

CODICE	DESCRIZIONE	INGOMBRO L x P x A	CONFEZIONE DA CAD
5412CBP	Solo vaschette	13 x 30,5 x 11 cm	12
Soluzione combinata - Linea Versa		L x P x A (unità completa)	
6R56	Supporto con 6 vaschette	51,1 x 48,8 x 24,1	1



## BAR540

Bar per bevande altamente portatile e compatto per spazi limitati.



### DIMENSIONI

Lunghezza: 137,2 cm

Larghezza: 65,7 cm

Altezza: 117,2 cm

### Caratteristiche:

- Binario di velocità a 5 bottiglie
- Lavello per il ghiaccio con capacità di 36,3 kg
- Quattro ruote girevoli da 12,7 cm, 2 con freno
- Copertura in vinile

Disponibili in questi colori



Nero  
110



Granito  
sabbia  
194

## BAR540

COBERTURA LAVELLO GHIACCIO Solo lavello

BINARIO DI SCORRIMENTO 5 bottiglie

COBERTURA IN VINILE Sì

Tutti i modelli BAR540 includono quattro ruote girevoli da 12,7 cm, due delle quali con freno.

CODICE	VOLTAGGIO	SERBATOIO ACQUA	DECORO	DIMENSIONE L x W x H	PESO UNITARIO
<b>BAR540</b>					
BAR540 			Standard	114 x 65,7 x 117 cm	55,6 kg.

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
BAR540 (110)

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRANELLI**  
BAR540 (194)

## Carrelli portagiaccio SlidingLid®

- La struttura in polietilene e lo spesso strato isolante in poliuretano conservano il ghiaccio per diversi giorni.
- La robusta struttura resiste ad ogni condizione climatica.
- Il falso fondo forato separa il ghiaccio dall'acqua, allungandone i tempi di conservazione.
- Il pozzetto e il piano di scolo incassati separano il ghiaccio dall'acqua, allungando i tempi di conservazione del ghiaccio.
- Le maniglie ergonomiche permettono di manovrare facilmente il carrello.
- Le unità a sommità inclinata con coperchio scorrevole sono sistemabili sotto ripiani e tavoli di lavoro/per catering.

**Colori:** Nero (110), Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (131), Caffelatte (157), Grigio Granito (191).

I carrelli portagiaccio SlidingLid ICS125L, ICS125L4S e ICS125LB sono protetti dal brevetto USA D 468,0715. I carrelli portagiaccio SlidingLid ICS100L e ICS100L4S sono protetti dal brevetto USA D 424,883.



### Descrizione delle ruote orientabili

Si riferisce al tipo di ruota nella tabella.

Tutte le rotelle sono da 12,7 cm.

**A:** 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno

**A1:** 2 girevoli, 2 con freno

**B:** 4 girevoli, 1 con freno

**C:** 2 girevoli, 1 con freno,  
2 — "Easy Wheels" da 20,3 cm

**D:** 2 girevoli, 1 con freno,  
2 — "Easy Wheels" da 25,4 cm

**E:** 2 girevoli, 1 con freno,  
2 — "Easy Wheels" larghe  
25,4 cm



ICS125L  
(basso)



ICS100L  
(basso)



CODICE	CAPACITÀ	DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	RUOTE TIPO
<b>Basso</b>			
ICS100L	46 kg	57 x 77 x 73 cm	A1
ICS125L	57	58,5 x 80 x 74,5	A

Confezione da: 1 cad.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**

ICS100L, ICS125L (191)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

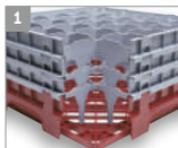
ICS125L (401)

# CAMBRO

## Sistema di lavaggio Camrack 4 in 1

Il sistema di lavaggio Camrack protegge i bicchieri e li mantiene puliti fino al prossimo utilizzo, eliminando la necessità di lavarli nuovamente.

### Lavaggio Efficiente



I compartimenti interni aperti consentono la circolazione continua dell'acqua e delle soluzioni detergenti e garantiscono un'asciugatura rapida e completa.

I cestelli Camrack in polipropilene estremamente duraturi sono studiati per resistere agli agenti chimici e alle temperature elevate fino a 93° C.

### Stoccaggio Igienico



Pareti esterne chiuse impediscono il contatto con dita e contaminanti e riducono il rischio di rottura e lesioni. Il sistema di copertura Camrack e Camdolly assicura una chiusura totale. I bicchieri rimangono sempre puliti e l'operatore dovrà lavarli una volta sola.

### Controllo Delle Scorte



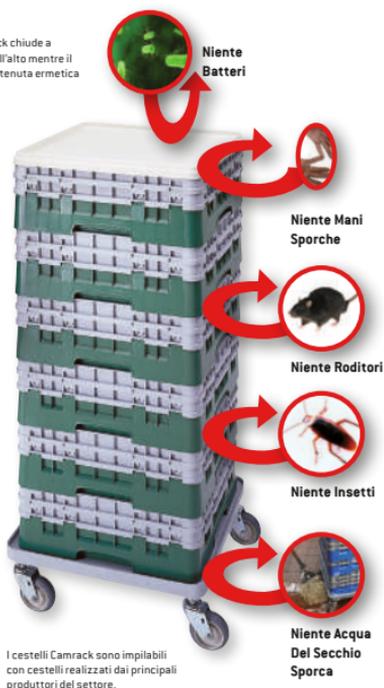
La varietà di colori disponibili per i cestelli base permette di identificare a colpo d'occhio il contenuto e la quantità di ogni cestello. Disponibili in 10 colori.

### Sicuro, Trasporto Sanitario



I cestelli Camrack possono essere trasportati anche in campus estesi o fuori dal campus stesso in una singola unità. Manici a presa facile e lati lisci sovrapposti agevolano la sicurezza della manipolazione.

Il coperchio Camrack chiude a tenuta ermetica dall'alto mentre il Camdolly chiude a tenuta ermetica dal basso.



I cestelli Camrack sono impilabili con cestelli realizzati dai principali produttori del settore.



Le opzioni di etichettatura del contenuto comprendono stampaggio a caldo personalizzato a un colore oppure etichette identificative prestampate.



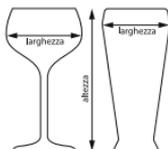
I cestelli Camrack sono tutelati da uno o più dei seguenti brevetti: Cestelli base misura intera D 412,607. Cestelli base misura ridotta D 404,176. Rialzi per cestelli base misura ridotta D 400,321. Rialzi allargati per cestelli D 399,614. Brevetto di servizio per cestelli con rialzo 5,934,486. Cestelli base a rebbi D 403,472.

## Cestelli Camracks® sistema base 50/50 per bicchieri e calici

Questi cestelli offrono a tutti i vostri bicchieri e calici la massima protezione, dal lavaggio all'uso dallo stoccaggio al trasporto.

### Come scegliere il cestello giusto:

- Misurare la larghezza massima del bicchiere per stabilire il numero di comparti.
- Misurare l'altezza massima del bicchiere fino al margine superiore del bordo per stabilire l'altezza dei comparti.



■ PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [167], [168], [184], [186], [414], [415], [416]  
 16S418, 20S318 [108]

■ PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
 TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [186], [416]



25S534

**14,9 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



### 9 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	13,3 cm	17,4 cm	21,5 cm	25,7 cm	29,8 cm
CODICE	95318 ■ ■ ■	95434 ■ ■ ■	95638 ■ ■ ■	95800 ■ ■ ■	95958 ■ ■ ■	951114 ■ ■ ■
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm	26,7 cm	30,8 cm	34,9 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 52,02	€ 68,73	€ 83,57	€ 98,42	€ 115,13	€ 131,84

**11,11 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



### 16 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	16S318 ■ ■ ■	16S418** ■ ■ ■	16S434 ■ ■ ■	16S534** ■ ■ ■	16S638 ■ ■ ■	16S738** ■ ■ ■
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 52,93	€ 54,72	€ 70,10	€ 71,84	€ 84,94	€ 86,68
ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	16S800 ■ ■ ■	16S900** ■ ■ ■	16S958 ■ ■ ■	16S1058** ■ ■ ■	16S1114 ■ ■ ■	16S1214** ■ ■ ■
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 99,79	€ 101,53	€ 116,95	€ 118,69	€ 134,12	€ 135,86

### Colori cestelli sistema base:



Colore dell'estensore: grigio chiaro [151]. \*\*I rialzi non possono essere aggiunti. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina. I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona.

# CAMBRO

Cestelli Camracks® sistema base 50/50 per bicchieri e calici

Sistemi di lavaggio e stoccaggio

**9,84 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



## 20 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	20S318	20S418**	20S434	20S534**	20S638	20S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	20S800	20S900**	20S958	20S1058**	20S1114	20S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm

\*\*I rialzi non possono essere aggiunti.

**8,7 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



## 25 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	25S318	25S418**	25S434	25S534**	25S638	25S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	25S800	25S900**	25S958	25S1058**	25S1114	25S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm

\*\*I rialzi non possono essere aggiunti.

**7,94 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



## 30 COMPARTI

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	13,3 cm	17,4 cm	21,5 cm	25,7 cm	29,8 cm
CODICE	30S318	30S434	30S638	30S800	30S958	30S1114
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm	26,7 cm	30,8 cm	34,9 cm

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

TUTTI I CAMRACK: (110), (119), (151), (163), (167), (168), (184), (186), (414), (416)  
20S318 (108)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK ADHVELLI**

TUTTI I CAMRACK: (110), (119), (151), (163), (186), (416)

Cestelli Camracks® sistema base 50/50 per bicchieri e calici

**7,3 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



**36 COMPARTI**

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	11,4 cm	13,3 cm	15,5 cm	17,4 cm	19,6 cm
CODICE	36S318	36S418**	36S434	36S534**	36S638	36S738**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	14,3 cm	18,4 cm	18,4 cm	22,5 cm	22,5 cm
ALTEZZA MASSIMA	21,5 cm	23,8 cm	25,7 cm	27,9 cm	29,8 cm	32 cm
CODICE	36S800	36S900**	36S958	36S1058**	36S1114	36S1214**
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	26,7 cm	26,7 cm	30,8 cm	30,8 cm	34,9 cm	34,9 cm

**6,2 cm**  
DIAMETRO MASSIMO



**49 COMPARTI**

ALTEZZA MASSIMA	9,2 cm	13,3 cm	17,4 cm	21,5 cm	25,7 cm	29,8 cm
CODICE	49S318	49S434	49S638	49S800	49S958	49S1114
CONFEZIONE DA CAD.	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA CESTELLO	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm	26,7 cm	30,8 cm	34,9 cm

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [167], [184], [186], [414], [416].
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [186], [416].



Colori cestelli sistema base:

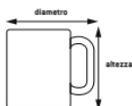
110	119	151	163	167	168	184	186	414	416
Nero	Verde Sherwood	Grigio Chiaro	Rosso	Marrone	Azzurro	Beige	Blu	Verde Anatra	Rosso Cranberry

Colore dell'estensore: grigio chiaro [151]. \*\*I rialzi non possono essere aggiunti. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina. I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona.

# CAMBRO

Cestelli Camrack<sup>®</sup> sistema base 50/50 e sistema bar 50/25 per tazze e tazzine

- I rialzi interni mantengono le tazze inclinate assicurando il massimo scolo dell'acqua e un'asciugatura rapida e igienica.



**11,1 x 10,95**  
cm

COMPARTO



**16** COMPARTI

	ALTEZZA MASSIMA TAZZA	6,6 cm	10,7 cm	14,9 cm
CODICE	16C258	16C414	16C578	
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	4	
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	18,4 cm	

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

16C258, 16C414, 16C578, 20C258 (151), 20C414: (151) | (16P)

**11,1 x 8,73**  
cm

COMPARTO



**20** COMPARTI

	ALTEZZA MASSIMA TAZZA	6,6 cm	10,7 cm
CODICE	20C258	20C414	
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	

## Cestelli per bicchieri e tazzine

- Nervature in rilievo per facilità di lavaggio e asciugatura.
- Possibilità di disporre 20 bicchieri o 12 tazze per comparto.

Colore: Beige (133)

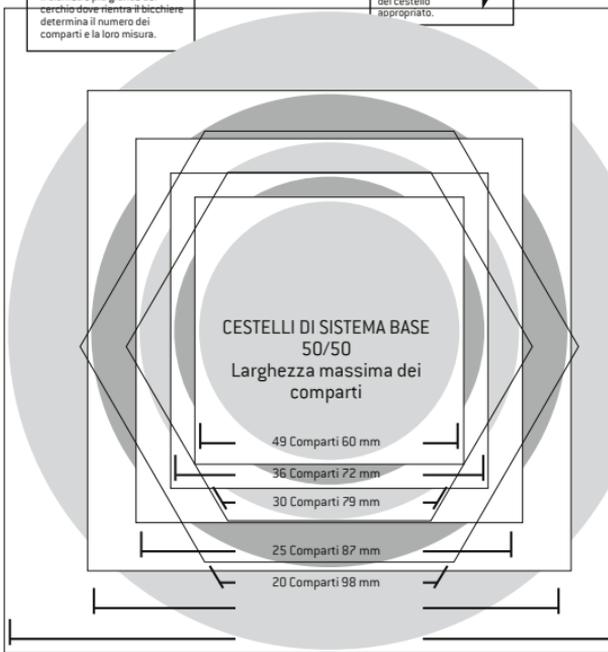




Diametro, altezza utile e guida ai compartimenti:

- Cestelli di "Sistema Bar 50/25"  
Mettere il bicchiere capovolto sopra il cerchio della tabella. Guardare in basso sul bicchiere. Il diametro più grande del cerchio dove rientra il bicchiere determina il numero dei compartimenti e la loro misura.

Usare i contrassegni guida verticali, a sinistra, per determinare l'altezza dell'articolo ed il numero del cestello appropriato.



30	<b>S1114</b> BR258 +E1+E2+E2 +E2+E2+E2 (298mm)	30
29		29
28	<b>S1058</b> BR258 +E1+E2 +E2+E2+E5 (273mm)	28
27		27
26	<b>S958</b> BR258 +E1+E2 +E2+E2+E2 (272mm)	26
25		25
24	<b>S900</b> BR258 +E1+E2 +E2+E5 (231mm)	24
23		23
22	<b>S800</b> BR258 +E1+E2 +E2+E2 (231mm)	22
21		21
20	<b>S738</b> BR258 +E1+E2+E5 (190mm)	20
19		19
18		18
17	<b>S638</b> BR258 +E1+E2+E2 (190mm)	17
16		16
15	<b>S534</b> BR258 +E1+E5 (149mm)	15
14		14
13	<b>S434</b> BR258 +E1+E2 (149 mm)	13
12		12
11	<b>S418</b> BR258 +E1 (108 mm)	11
10		10
9	<b>S318</b> BR258 + E1 (108 mm)	9
8		8
7		7
6		6
5		5
4		4
3		3
2		2
1		1

Sistemi di lavaggio e stoccaggio

METRIC mm



METRIC mm

# CAMBRO

Guida ai cestelli Camrack<sup>®</sup> per tazze e tazzine

**16**

**CESTELLO DI SISTEMA  
BASE 50/50**

COMPARTI  
11,1 x 11,1 cm

**GUIDA RAPIDA**  
Cestelli per tazze Sistema 50/50 (C)

Larghezza massima della tazza	Numero di scomparti	Altezza massima della tazza		
		6,6 cm	10,7 cm	14,9 cm
11,1 cm	16	16C258	16C414	16C578
8,8 cm	20	20C258	20C414	20C578

**Per determinare la misura dei compartimenti per le tazze:** capovolgere la tazza e metterla diagonalmente nel quadrato. Allineare la freccia nel quadrato con il manico della tazza. Per ordinare il cestello adatto, la tazza deve rimanere compresa nel perimetro del quadrato.

**20**

**CESTELLO DI SISTEMA  
BASE 50/50**

COMPARTI  
11,1 x 8 cm

**10**

**CESTELLO DI SISTEMA  
BASE 50/25**

COMPARTI  
10,4 x 8,8 cm

**Per determinare l'altezza della tazza:** Mettere la base della tazza su una superficie piana e tenere il Camsizer in posizione verticale vicino ad essa per determinare l'altezza in centimetri. Se l'altezza supera i 10,8 cm, si possono ordinare ulteriori rialzi di 41 mm E2 e HE2.

**8**

**CESTELLO DI SISTEMA  
BASE 50/25**

COMPARTI  
11,3 x 10,4 cm

**GUIDA RAPIDA**  
Cestelli per tazze Sistema 50/25 (HC)

Larghezza massima della tazza	Numero di scomparti	Altezza massima della tazza	
		6,6 cm	10,7 cm
10,4 cm	8	8HC258	8HC414
8,8 cm	10	10HC258	10C414

## Accessori per Camrack<sup>®</sup>

### Coperchio del cestello Camrack<sup>®</sup> e carrello Camdolly<sup>®</sup>

- Usatelo per coprire e proteggere i cestelli Camrack<sup>®</sup> per piatti, Sistema Base 50/50, dopo avervi sistemato i piatti puliti.
- Usato con un Camdolly<sup>®</sup>, crea un sistema di stoccaggio igienico e portatile che protegge il contenuto fra un uso e quello successivo.

- Per dire addio all'impiego di pellicole in plastica dispendiose e poco funzionali o di coperchi in vinile.



**COPERCHIO PER CESTELLO SISTEMA BASE 50/50**

CODICE	DRC2020
DIMENSIONI ESTERNE	50 x 50 x 2,4 cm

Confezione da: 1 cad Colore: Grigio [180].

<b>PRODOTTI E COLORIA STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA</b>
DRC2020: [180]
CDR2020, CDR2020H: [151]
<b>PRODOTTI E COLORIA STOCK AGNELLI</b>
DR2020 (180), CDR2020, CDR2020H (151)



**CAMDOLLY**

CODICE	CDR2020
DIMENSIONI INTERNE	53 x 53 cm
DIMENSIONI ESTERNE	54,5 x 54,5 x 20,5 cm
CAPACITÀ DI CARICO	159 kg

Confezione da: 1 cad Colore: Grigio Chiaro [151].

Ruote girevoli: ruote di 10 cm, 4 ruote orientabili, senza freni.



**CAMDOLLY CON MANICO**

CODICE	CDR2020H
DIMENSIONI INTERNE	53 x 53 cm
DIMENSIONI ESTERNE	54,5 x 59,5 x 94 cm
CAPACITÀ DI CARICO	159 kg

Cambro offre vari modi per aiutarvi a trovare rapidamente il cestello Camrack giusto:

#### 1. [apps.cambro.com/Camracks](https://apps.cambro.com/Camracks)

Seleziona l'articolo che stai misurando, inserisci le dimensioni e la quantità e sulla pagina verrà visualizzato il Camrack più adatto.

#### 2. Catalogo Cambro

Per una comoda e pratica guida di riferimento delle misure per calici, bicchieri e coppette vai sul retro del catalogo.

#### 3. Rappresentante di vendita Cambro

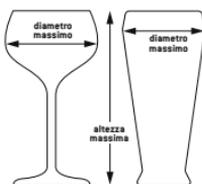
Contatta il tuo rappresentante locale Cambro o chiama il servizio Clienti Cambro al numero 49-7022-90-100-0, per qualsiasi aiuto nella specifica di Camracks, carrelli e coperchi che si adattano nel migliore dei modi ai tuoi bicchieri e stoviglie.

#### 4. Cambro App

Trova il giusto Camrack per la tua vetreria, basta inserire l'altezza e il diametro massimi del tuo bicchiere.

### Come scegliere il cestello più adatto:

- Misurare il **diametro massimo** del bicchiere (calice o bicchiere) per determinare il numero di comparti.
- Misurare l'**altezza massima** del bicchiere (calice o bicchiere) fino all'estremità superiore del bordo per determinare l'altezza del comparto.



Scarica l'app da [www.cambro.com/app](https://www.cambro.com/app) oppure



# CAMBRO

## Cestelli base Camrack®

- Per il lavaggio e lo stoccaggio di grosse stoviglie, come pentole, ciotole e teglie.
- I cestelli di misura ridotta sono ideali per le esigenze più limitate.

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA

BR258, BR414, BR578, BR712: [110], [186], [151], [163], [184], [167], [168], [186], [414], [416], CRPHDG2878: [000], BR258: [108], HBR258: [151]

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRICOLI

BR258, BR414, BR578, BR712: [110], [119], [151], [163], [186], [416]



BR578

## CESTELLI BASE MISURA RIDOTTA, SISTEMA 50/50

	BASE MISURA RIDOTTA	CON 1 RIALZO	CON 2 RIALZI	CON 3 RIALZI
CODICE	BR258	BR414	BR578	BR712
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm	12,4 cm	16,5 cm	20,6 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	18,4 cm	22,5 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	4	3

## CESTELLI BASE MISURA RIDOTTA, SISTEMA 50/25

BASE MISURA RIDOTTA	
CODICE	HBR258
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6

BR414 con  
CRPHDG2878

## Griglia di sicurezza

Trattiene le piccole stoviglie leggere durante il lavaggio. Utilizza Camrack base in dimensione reale o il cestello per posateria.

## GRIGLIA DI SICUREZZA PER CESTELLI BASE MISURA INTERA

CODICE	CRPHDG2878
Confezione da cad.:	6
Colori:	Gray (000).

### Colori cestelli sistema base:

110	119	151	163	167	168	184	186	414	416
Nero	Verde Sherwood	Grigio Chiaro	Rosso	Marrone	Azzurro	Beige	Blu	Verde Anatra	Rosso Cranberry

\*50/50 Soltanto. Colore dell'estensore: grigio chiaro [151]. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina. I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona.

## Cestelli Camrack<sup>®</sup> di sistema base 50/50 per piatti e vassoi

### Cestelli standard per piatti e vassoi 9 x 9

- Progettato per lavare piatti di misure diverse, ciotole, vassoi e coperchi per piatti.
- I cestelli standard possono accogliere:
  - Diciotto piatti da 25,4 cm
  - Dodici piatti da 30,5 cm
  - Ventisette piatti da 19 cm
  - o Nove vassoi da 36 x 46 cm.

### Versatile cestello 5 x 9 pioli

- Accolgono piatti standard in una direzione oppure piatti profondi, ciotole e coperchi nella direzione opposta.
- Nella configurazione a 5 possono essere contenuti fino a dieci piatti profondi di 25,4 cm, o scodelle, ciotole, piatti da portata o coperchi.

- Nella configurazione a 9 possono essere contenuti fino a:
  - Diciotto piatti da 25,4 cm
  - Dodici piatti da 30,5 cm
  - Ventisette piatti da 19 cm
  - o Nove vassoi da 36 x 46 cm.

■ **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

PR59314, PR59500, PR5900, PR314, OETR314: [151]

■ **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

PR314, PR500, PR59314, PR59500, OETR314: [151]

### Cestello a lato aperto per vassoi

- Accoglie vassoi da self-service o bacinelle GN 1/1.
- Aperto su un lato per facilitare la sistemazione e la rimozione dei vassoi di ogni lunghezza.
- Accoglie fino a 9 vassoi in verticale.



CESTELLO PER PIATTI 9 X 9

CESTELLO PER PIATTI 9 X 9 CON 1 RIALZO

CESTELLO PER PIATTI 5 X 9

CESTELLO PER PIATTI 5 X 9 CON 1 RIALZO

CESTELLO A LATO APERTO PER VASSOI

CODICE	PR314	PR500	PR59314	PR59500	OETR314*
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	6	5	6

Colore: Grigio chiaro [151]. Colore dell'estensore: Grigio chiaro [151]. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina. I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. \*I rialzi non possono essere aggiunti.

## Cestelli e cilindri per posate Camrack di sistema base 50/50 e sistema bar 50/25

- Il canestro a 8 grandi compartimenti entra nel cestello Sistema Base 50/50 o Sistema Bar 50/25.

- Il cilindro per le posate entra in un cestello Sistema Base 50/50 a 9 scomparti e nel carrello Cambro per piatti e vassoi, modello TDCR12.

■ **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

FR258, 8FB434, 8FBNH434: [151]

■ **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

FR258, 8FB434, 8FBNH434: [151]  
FWC56: [148]



CESTELLO DI SISTEMA BASE 50/50 PER POSATE

CANESTRO DI SISTEMA BAR 50/25 A 8 COMPARTI PER POSATE

CANESTRO DI SISTEMA BAR 50/25 A 8 COMPARTI PER POSATE

CILINDRO DELLE POSATE

CODICE	FR258	8FB434* Con maniglie	8FBNH434* Senza maniglie	FWC56
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	6,7 cm	12 cm	12 cm	Largo 11,4 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	18,4 cm	18,4 cm	Alto 14 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	6	6	12

Colore: Grigio chiaro [151]. Colore dell'estensore: Grigio chiaro [151]. Colore cilindro delle posate: Bianco [148]. Personalizzazione disponibile. Vedere il retro di copertina. I colori illustrati sono indicativi pertanto per un campione rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. Per tutte le ordinazioni speciali rivolgersi al rappresentante Cambro di zona. \*I rialzi non possono essere aggiunti.

Il sistema Camrack offre diverse opzioni per ordinare il Camrack giusto sia oggi che in futuro, al variare delle vostre esigenze. Per le istruzioni specifiche sull'assemblaggio e ordinazioni speciali, rivolgersi al rappresentante Cambro.

### Scelte Possibili:

- Una linea completa di Camrack preassemblati, pronti per l'uso, come illustrati nel nostro catalogo, oppure
- Camrack su misura dietro ordinazione speciale, per esigenze specifiche, oppure
- Singoli componenti Camrack destinati ai rivenditori per lo stoccaggio e la costruzione di cestelli secondo necessità.

**Colori dei cestelli base a comparti:**  
Verde Sherwood [119], Grigio Chiaro [151], Marrone [167], Beige [184], Blu [186], Rosso Cranberry [416], Nero [110]\*, Rosso [163]\*, Azzurro [168]\*, Verde Anatra [414]\*.

**Colore del cestello base per tazze:**  
Grigio Chiaro [151].

**Colore del cestello per posateria:**  
Grigio Chiaro [151].

**Colore dell'estensore:**  
Grigio Chiaro [151].

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

9E1, 9E2, 16E1, 16E2, 30E4, 36E5, 30E2, 20GE1, 20GE2, 20GE4, 20GE5, 25E1, 25E2, 25E4, 25E5, 30GE1, 30GE2, 36E1, 36E2, 36E4, 36E5, 49E1, 49E2, 16C258, 20C258, HBR258, E3, [151], BR258, [110], [119], [151], [163], [184], [167], [168], [186], [414], [416]

### PRODOTTI E COLORI A STOCK ADNELLI

BR258 [110], [119], [151], [163], [186], [416], 9E1, 9E2, 20GE1, 25E1, 30GE1, 36E1, 49E1 [151].



BR = Cestello base Sistema 50/50



HBR = Cestello base Sistema 50/25



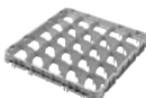
E1 = Rialzi a comparti base



E2 = Rialzi a comparti supplementari Sistema 50/50



E3 = Rialzo aperto Sistema 50/50



E4 = Prolunga per comparto a copertura intera in dimensione reale



E5 = Prolunga per comparto a mezza copertura in dimensione reale

### Componenti dei camrack

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	CONFEZIONE DACAD
<b>Cestello base sistema 50/50</b>					
BR258*	Cestello base sistema 50/50	500 x 500 x 101 mm	457 x 457 mm	67 mm	6
<b>Cestello base sistema 50/25</b>					
HBR258	Cestello base sistema 50/25	500 x 250 x 101	464 x 213	67	6
<b>Cestelli di "Sistema Base 50/50" per tazze e tazzine</b>					
16C258	Cestello di a 16 comparti per tazze	500 x 500 x 101	111 x 111	67	6
20C258	Cestello di a 20 comparti per tazze	500 x 500 x 101	111 x 89	67	6
<b>Rialzi a comparti base - E1 e GE1</b>					
9E1	Rialzi a 9 comparti base	499 x 499 x 51	150 x 150	41	12
16E1	Rialzi a 16 comparti base	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20GE1	Rialzi a 20 comparti base	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E1	Rialzi a 25 comparti base	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
30GE1	Rialzi a 30 comparti base	499 x 499 x 51	79 x 79	41	12
36E1	Rialzi a 36 comparti base	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12
49E1	Rialzi a 49 comparti base	499 x 499 x 51	62 x 62	41	12
<b>Rialzi a comparti supplementari - E2 e GE2</b>					
9E2	Rialzi a 9 comparti supplementari	499 x 499 x 51 mm	150 x 150 mm	41 mm	12
16E2	Rialzi a 16 comparti supplementari	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20E2	Rialzi a 20 comparti supplementari (solo per tazze)	499 x 499 x 51	111 x 89	41	12

## Il sistema dei cestelli Camrack

COODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	CONFEZIONE DA CAD
20GE2	Rialzi a 20 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E2	Rialzi a 25 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
30GE2	Rialzi a 30 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	79 x 79	41	12
36E2	Rialzi a 36 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12
49E2	Rialzi a 49 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	62 x 62	41	12
<b>Rialzo aperto - E3</b>					
E3	Rialzo aperto (senza compartimenti)	499 x 499 x 51	457 x 457	41	12
<b>Rialzi a compartimenti base Sistema 50/50 a basso profilo per calici - E4</b>					
16E4	Rialzo a 16 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20GE4	20-Compartment Full Drop Extender	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E4	Rialzo a 25 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
36E4	Rialzo a 36 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12
<b>Rialzi a compartimenti supplementari Sistema 50/50 a basso profilo per calici - E5</b>					
16E5	Rialzo a 16 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12
20GE5	Rialzo a 20 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12
25E5	Rialzo a 25 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12
36E5	Rialzo a 36 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12

**Colori dei cestelli base a compartimenti:** Verde Sherwood [119], Grigio Chiaro [151], Marrone [167], Beige [184], Blu [186], Rosso Cranberry [416], Nero [110]\*, Rosso [163]\*, Azzurro [156]\*, Verde Anatra [414]\*. **Colore del cestello base per tazze:** Grigio Chiaro [151]. **Colore dell'estensore:** Grigio Chiaro [151]. \*Colore disponibile solo per misura intera. Tutti i rialzi sono disponibili in grigio chiaro [151]. Tutti i cestelli preassemblati vengono spediti con rialzi in grigio chiaro [151]. **Colore griglia di sicurezza:** Grigio [000].



### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

9E1, 9E2, 16E1, 16E2, 18E4, 18E5, 20E2, 20GE1, 20GE2, 20GE4, 20GE5, 25E1, 25E2, 25E4, 25E5, 30GE1, 30GE2, 36E1, 36E2, 36E4, 36E5, 49E1, 49E2, 18C250, 20C250 [151]  
 BR250 [110], [119], [151], [163], [184], [187], [188], [186], [414], [416]  
 E3: [151]

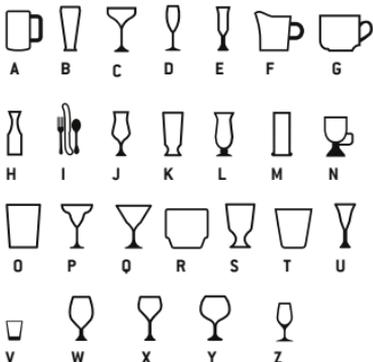
### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

9E2, 16E2, 20GE2, 25E2, 30GE2, 36E2, 49E2, E3, 18E4, 20GE4, 25E4, 36E4, 36E5, 20GE5, 25E5, 36E5 [151]

# CAMBRO

Simboli e/o descrizioni standard per lo stampaggio a caldo

**Fase 1.** Scegliere un simbolo e la lettera corrispondente.



**Fase 2.** Scegliere la frase e il numero corrispondente.  
Disponibile solo in inglese.

- |                    |                          |                           |
|--------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1. Beer            | 14. Goblet               | 26. Sherry                |
| 2. Beer Mug        | 15. Grande               | 27. Shot Glass            |
| 3. Pilsner         | 16. Hi-Ball              | 28. Sorbet                |
| 4. Brandy          | 17. Hurricane            | 29. Water (Footed Style)  |
| 5. Champagne       | 18. Iced Tea             | 30. Water (Tumbler Style) |
| 6. Champagne Flute | 19. Irish Coffee         | 31. White Wine            |
| 7. Coffee Mug      | 20. Juice                | 32. Wine                  |
| 8. Collins         | 21. Margarita            | 33. Red Wine              |
| 9. Cordial         | 22. Martini              | 34. Port                  |
| 10. Creamer        | 23. Old Fashion          |                           |
| 11. Cup            | 24. Rocks (Footed Style) |                           |
| 12. Decanter       | 25. Rocks                |                           |
| 13. Flatware       | (Tumbler Style)          |                           |

**Fase 3.** Scegli il colore del timbro a caldo.  
Scegli fra bianco, nero, rosso o blu.

## OPZIONI TIMBRO A CALDO



Logotipo personalizzato e/o testo



Simbolo e descrizione standard



Solo simbolo standard



Solo descrizione standard

## Extender a etichetta identificativa Camrack<sup>®</sup>

- L'unico sistema a 4 in 1 di gestione delle stoviglie in vetro del settore rende la gestione dell'inventario facile e veloce.
  - Queste etichette, realizzate in ABS, sono praticamente infrangibili e progettate in modo da resistere alle alte temperature delle lavastoviglie industriali.
  - Una soluzione economica e sostenibile al problema dello smaltimento delle
- rastrelliere esistenti o del loro contrassegno mediante pennarelli, nastro adesivo o targhe.
- Aggancia i clip ID sui cestelli esistenti o installati in fabbrica con nuovi ordini Camrack, fino a 4 per cestello, posizionati a sinistra solo su ciascun lato, come mostrato nell'immagine.
- \*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

### ETICHETTE IDENTIFICATIVE PRESTAMPATE\*

[Disponibile solo in confezioni da 6, non separabili.]

**COSTO PER L'INSTALLAZIONE DEI CLIP IN FABBRICA\***

\*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

CODICE		
	Beer	CECBE6000
	Champagne Flute	CECCF6000
	Goblet	CECGO6000
	Juice	CECJU6000
	Margarita	CECMG6000
	Martini	CECMT6000
	Old Fashion	CECOF6000
	Pilsner	CECPI6000
	Red Wine	CECRW6000
	White Wine	CECWW6000
		CECBL6000 Etichetta Vuota

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CECGO6000, CECJU6000, CECCF6000, CECMT6000, CECOF6000, CECRW6000, CECWW6000, CECBE6000, CECCF6000, CECBL6000

## Camdollies®

- Usateli per trasportare qualsiasi cosa: da mucche di teglie ad attrezzature per catering.
- Riducono le operazioni di sollevamento e trasporto, da parte del personale, riducendo in tal modo il rischio di incidenti e infortuni.
- Costruiti in robusta plastica.
- Le forti ruote orientabili possono sopportare qualsiasi tipo di terreno.
- Per carichi pesanti, selezionate modelli con manici e ruote posteriori grandi.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO**  
CDR2020, CDR2020H (151)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
CDR2020, CDR2020H (151)

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A 49 x 65 x 26,5 cm  
**DIMENSIONI INTERNE** L x P 43 x 59 cm

**Accoglie:** 300MPC, 1318MTC, UC1000, 1000LCD, UPC300, 1318CC.

**159 kg**  
CAPACITÀ DI CARICO

**A**  
TIPI DI ROUTE

**NSF**



CD300



## Carrelli per carichi pesanti

- Usateli per trasportare carichi fino a 272 kg.
- Basi ampie per comodità di carico, e manici incorporati per facilità di manovra.
- Tutti i modelli sono dotati di resistenti ruote orientabili da 12,7 cm bullonate su piastrine di metallo incorporate sul carrello.

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A 63,2 x 106 x 93,3 cm  
**PIATTAFORMA DI CARICO** 60 x 90,5 cm

**272 kg**  
CAPACITÀ DI CARICO

**NSF**



2436UTHS

Include due cinghie. UTHSTP

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
2436UTHS (111), 40DSTP (000)

**Colori:** Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].

**Colori del CDR2020, CDR2020H:** Grigio Chiaro [151].

### Tipi di ruote

- A:** Ruote da 12,7 cm [2 fisse, 2 girevoli, una con freno].
- B:** Ruote da 7,6 cm [4 girevoli, nessun freno].
- C:** 2 "Easy wheels" da 25,4 cm, 2 ruote girevoli da 12,7 cm [una con freno].
- D:** Ruote da 8,9 cm [4 girevoli, nessun freno].

**Consegna tramite spedizioniere:** CDR2020, CDR2020H, CD2020, CD1420, CD2028, CD1313, CD1327, CD1100, CD160, CD200, CD300, CD400, CD1826PDB, 2030UT & 40DSTP.

**Camdollies, confezione da, cad.: 1**  
\*L'articolo CDR2020H non è approvato dalla NSF.

## Carrelli portapiatti

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A 54,5 x 53 x 18,7 cm  
**DIMENSIONI INTERNE** L x P 53 x 53 cm

**159 kg**  
CAPACITÀ DI CARICO

**D**  
TIPI DI ROUTE



CDR2020



CDR2020H\*

Con manico verniciato con polvere epossidica.

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A 53 x 64,1 x 92,7 cm  
**DIMENSIONI INTERNE** L x P 53 x 53 cm

**159 kg**  
CAPACITÀ DI CARICO

**D**  
TIPI DI ROUTE



CDR2020H\*

Con manico verniciato con polvere epossidica.

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A 53 x 70 x 23 cm  
**DIMENSIONI INTERNE** L x P 46 x 63,5 cm

**Accoglie:** UPC400, UPC5400, UPCH400.

**136 kg**  
CAPACITÀ DI CARICO

**A**  
TIPI DI ROUTE



CD400  
Mostrato con la cinghia opzionale.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO**  
CD300 (405) CD400 (401)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
CD400 (401)

## Camdolly® cinghia per CD400 e CD1826PDB Camdollies

**CODICE DESCRIZIONE DIMENSIONE EST.**  
40DSTP I Strap 381 cm lung

**Confezione da:** 1 cad.



# CAMBRO

Carrelli per vassoi e piatti / carrello per vassoi e posate

Sistemi di lavaggio e stoccaggio

## Carrello regolabile per vassoi e piatti

- Usatelo per conservare una grande varietà di piatti e vassoi.
- Spostate facilmente i due divisori regolabili per fermare in maniera sicura vassoi e piatti.

- La costruzione in polietilene resistente protegge piatti e vassoi dalle sbuccature.
- Facile da pulire, non si ammacca, arrugginisce, scheggia o rompe.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
**TDC30: [191]**

**Colori:** Nero [110], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

**Ruote:** 15,24 cm, tutte girevoli, 2 con freno.

**Carico massimo:** 227 kg.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.



TDC30

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE L x Lu x A	NUMERO DI ELEMENTI DIVISORI	PIATTI PER COLONNA	VASSOI PER COLONNA
TDC30	Carrello regolabile	59 x 99 x 88 cm	2	Circa 45-60	80 vassoi: 36 x 46 cm

**Confezione da:** 1 cad.

## Carrello per vassoi e posate

- Per sistemare in maniera ordinata vassoi e accessori per il servizio self-service.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
**TC1418: [401]**

- Include 4 teglie da 1/3 ciascuna e 4 teglie da 1/6 ciascuna, profonde 10 cm, trasparenti Cam wear® per contenere posate, tovaglioli e condimenti non deperibili. Misura 1/3, profondità 10 cm per 100 coltelli, 100 cucchiari o 80 forchette.

**Colori:** Nero [110], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

**Ruote:** 15,24 cm – tutte orientabili, due freni.

**Carico massimo:** 227 kg.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.



TC1418

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE L x Lu x A	MISURA MASSIMA DEI VASSOI	CAPACITÀ DI VASSOI
TC1418	Carrello con teglie	82 x 54 x 116 cm	36 x 46 cm	180-200 in due pile

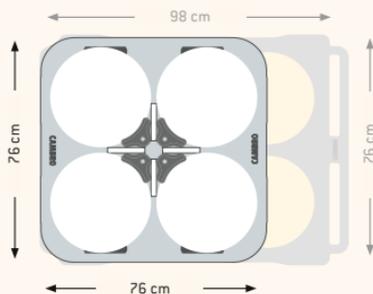
**Confezione da:** 1 cad.

## PORTAPIATTI COMPATTO E REGOLABILE SERIE R

### CAPACITA' DI STOCCAGGIO

L'unità può contenere tra 45 e 60 piatti per pila, in base alle dimensioni dei piatti.

Rispetto al modello Cambro ADC33



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO  
ADCRC [401] [131]

PRODOTTI E COLORI A STOCK A GHELLI  
ADCRC [110]

Conserva e trasporta in modo sicuro  
piatti rotondi da 11,7 a 33 cm†

† Nota: non può essere utilizzato per riporre piatti quadrati, rettangolari o ovali.



Torri regolabili possono adattarsi a quasi tutte le configurazioni, mantenendo le stoviglie al sicuro durante il trasporto

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE PIATTI	DIMENSIONI LxLxA	PESO UNITARIO
ADCRC	Adjustable Dish Caddy R-Series, 4 Towers	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg

Confezione da: 1 cad.

Colori: Nero [110], Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131] \*Spedito in 2 cartoni separati. \*\*Spedito in 3 cartoni separati.

# CAMBRO

## Carrello per piatti regolabile compatto Serie S



Sistemi di lavaggio e stoccaggio

- Il design con risparmio di spazio ospita piatti di varie dimensioni senza rinunciare alla capacità.
- Leggero, facile da manovrare e accessibile da tutti e quattro i lati.

**Colore:** Grigio Macchiato (480).

**Rotelle da 12,7 cm:** Quattro rotelle da 12,7 cm zincate, che non scivolano, tutte piroettanti con freno.

**Nota:** Non può essere utilizzato per conservare piatti quadrati, rettangolari o ovali.

Il portapiatti regolabile compatto è coperto da brevetto U.S. 10,321,778 B2. CamLever™ Tower è coperto da brevetto U.S. DB44, 928 S e DB52,450 S.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.



**Contiene piatti e scodelle da 11,7 a 30,5 cm**

Altezza di conservazione delle colonne - 52,1 cm.



Sposta e fissa comodamente le torri CamLever dall'alto.

Contiene solo piatti/scodelle tonde da 11,7-30,5 cm.

La superficie liscia con angoli arrotondati è facile da pulire.



Carico massimo: 227 kg.

Maniglie incorporate sui 4 lati.

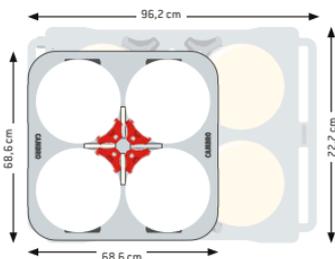
Il corpo unico stampato in resistente polietilene a lunga durata non si deteriora, non si spacca, non si ammaccava e non si scheggia.



Include una copertura di protezione per il deposito con una tasca superiore da 7,6 x 12,7 cm per l'identificazione del contenuto e/o dell'evento.

### Guadagna il 30% di spazio al suolo

Confronto tra il contenitore su ruote compatto regolabile per piatti e il contenitore Standard regolabile su ruote della Serie S.



### Torre CamLever

**ADCSC14**

**DESCRIZIONE:**

Torre CamLever - 4 ciascuno

**DIMENSIONI ESTERNE L x P x A:**

6,7 x 11,1 x 59,2 cm

**Confezione da:** 4 cad.



Installa comodamente le torri aggiuntive a leva a camma per convertire l'ADCSC in un modello ADCSCBPKG (8 torri) o un modello ADCSC12PKG (12 torri), tenendo in mano nuove dimensioni del piatto.

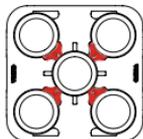
## Carrello per piatti regolabile compatto Serie S



Modello: ADCSC, 4 Torri



Misure di piatti:  
ø 23,5 e 30,5 cm  
Pile di piatti: 4  
Capacità totale: 280



Misure di piatti:  
ø 22,9 cm  
Pile di piatti: 5  
Capacità totale: 350



Misure di piatti:  
ø 19,7 e 22,2 cm  
Pile di piatti: 5  
Capacità totale: 350



Misure di piatti:  
ø 14,6 e 19,1 cm  
Pile di piatti: 8  
Capacità totale: 560

Modello: ADCSC8PKG, 8 Torri

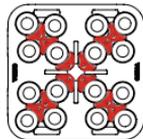
Modello: ADCSC12PKG, 12 Torri



Misure di piatti:  
ø 11,7 cm  
Pile di piatti: 13  
Capacità totale: 1,120



Misure di piatti:  
ø 12,1 e 13,3 cm  
Pile di piatti: 13  
Capacità totale: 910



Misure di piatti:  
ø 14 cm  
Pile di piatti: 16  
Capacità totale: 910

PRODOTTI E COLORI A  
STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO  
EUROPA

ADCSC, ADCSC8PKG,  
ADCSC12PKG, ADCSC14 (L80)



**ADCSC**

**DESCRIZIONE:** Carrello regolabile per piatti, 4 torri

**MISURE DI PIATTI (ROTONDI):**  
22,9-30,5 cm

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A:

68,6 x 68,6 x 80,7 cm

**Confezione da:** 1 cad.  
Spedizione in 1 scatola.



**ADCSC8PKG**

**DESCRIZIONE:** Carrello regolabile per piatti, 8 torri

**MISURE DI PIATTI (ROTONDI):**  
14,6-22,2 cm

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A:

68,6 x 68,6 x 80,7 cm

**Confezione da:** 1 cad.  
Spedizione in 2 scatole.



**ADCSC12PKG**

**DESCRIZIONE:** Carrello regolabile per piatti, 12 torri

**MISURE DI PIATTI (ROTONDI):**  
11,7-14 cm

**DIMENSIONI ESTERNE** L x P x A:

68,6 x 68,6 x 80,7 cm

**Confezione da:** 1 cad.  
Spedizione in 3 confezioni.

# CAMBRO

## Carrello per piatti regolabile compatto Serie S

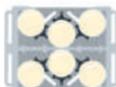
Sistemi di lavaggio e stoccaggio

Conservate piatti di una stessa dimensione o una combinazione di piatti di diverse dimensioni. Colonne divisorie facilmente regolabili.

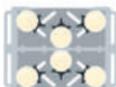
### Stoccaggio piatti a dimensione unica



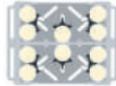
Misure di piatti: ø 23,5 e 33 cm  
4 colonne [60 cad.]  
Capacità totale: 240



Misure di piatti: ø 18,42 e 23,5 cm  
6 colonne [60 cad.]  
Capacità totale: 360



Misure di piatti: ø 14,6 e 18,42 cm  
6 colonne [45 cad.]  
Capacità totale: 270



Misure di piatti: ø 11,75 e 17,4 cm  
10 colonne: [45 cad.]  
Capacità totale: 450

### Stoccaggio piatti di diverse dimensioni



2 colonne: ø 23,5 e 33 cm [60 cad.]  
5 colonne: ø 12,6 cm [45 cad.]  
Capacità totale: 345



3 colonne: ø 18,42 e 23,5 cm [60 cad.]  
5 colonne: ø 11,75 cm [45 cad.]  
Capacità totale: 405

Colori: Nero [110],  
Blu Ardesia [401],  
Grigio Macchiato [480],  
Marrone Scuro [131].

Ruote orientabili: 2 girevoli con freno da 12,7 cm e 2 fisse da 25,4 cm.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.



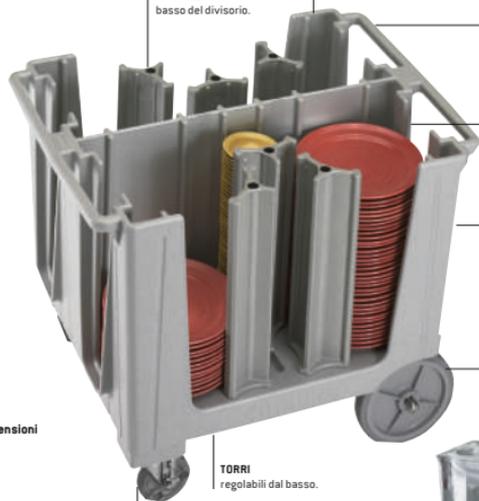
Accoglie piatti e ciotole di dimensioni comprese tra 11,7 e 33 cm

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
ADCS: [110], [401], [480]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
ADCS: [480]

CARICO MASSIMO  
227 kg.

STABILE E SICURO  
Asta di 1,27 cm dall'alto al basso del divisore.



FACILE DA MANOVRARE  
Manici ergonomici stampati, incorporati su entrambe le estremità.

GRANDE CAPACITÀ  
Le colonne di stoccaggio di 49,5 cm accolgono 45-60 piatti per colonna.

ESTREMAMENTE DUREVOLE  
La robusta costruzione in polietilene protegge i piatti contro le sbucature. Non si scheggia, incrina o arrugginisce.

RUOTE POSTERIORI  
Ruote "Easy Wheel" che non lasciano tracce.

TORRI  
regolabili dal basso.

RUOTE ANTERIORI  
girevoli con freno da 12,7 cm.



Ogni carrello è dotato di una copertura igienica in vinile, per proteggere i piatti puliti.

### CODICE

NUMERO DI TORRI

PIATTI PER COLONNA

DIMENSIONI ESTERNE L x A x Lu x A

Confezione da: 1 cad.

### ADCS

6

Circa 45-60

73 x 96 x 81 cm

La misura dei piatti varia da 11,7 a 33 cm.

## Chip "fisse" non regolabili per contenitore per piatti su ruote

- I divisori sono stampati nella struttura del carrello.
- Prodotti in polietilene resistente per proteggere i piatti dalle sbuccature.
- Le grandi ruote posteriori e le ruote anteriori anteriori a snodo consentono manovre fluide.
- L'accesso aperto da entrambi i lati.
- Maniglie sagomate su entrambe le estremità per facilitare il trasporto.

**Colori contenitore standard su ruote:** Nero [110], Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Grigio Granito [191].

**Colori Contenitore Versa su ruote:** Nero [110], Marrone Scuro [131], Grigio Macchiato [480].

**Ruote orientabili:** 2 girevoli con freno da 12,7 cm e 2 fisse da 25,4 cm.

**Carico massimo:** 227 kg.

È inclusa la protezione igienica in vinile contro la polvere. Non registrata dalla NSF.

DCS950 è protetto da brevetto U.S. D 603,1205, DCS1125 è protetto da brevetto U.S. D 625,894.



## Carrelli portapiatti Versa



**DCS950**

**MISURE DI PIATTI (ROTONDI):**  
21,3-24,1 cm

**MISURE DI PIATTI (QUADRATI):**  
18,4-20,5 cm

**PILE PER CONTENITORE:** 5

**PIATTI PER PILA:** 45-60

**DIMENSIONI ESTERNE L x L x A:**  
69 x 78 x 81 cm

**Confezione da:** 1 cad.

**DCS1125**

**MISURE DI PIATTI (ROTONDI):**  
24,4-28,6 cm

**MISURE DI PIATTI (QUADRATI):**  
21,3-24,1 cm

**PILE PER CONTENITORE:** 4

**PIATTI PER PILA:** 45-60

**DIMENSIONI ESTERNE L x L x A:**  
69 x 78 x 81 cm

**Confezione da:** 1 cad.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

DCS950, DCS1125 (480)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

DCS950, DCS1125 (480)

# CAMBRO

## Carrello di servizio Pro

- Ideale per le operazioni di ristorazione fronte o retro casa.
- I raccoglitori a collegamento rapido opzionali forniscono ulteriore spazio di stoccaggio per gli articoli sanitari.
- Le impugnature ergonomiche e incassate sono modellate su entrambe le estremità del carrello per facilitare le manovre e un ingombro ridotto.
- Durevole costruzione in polietilene monopezzo. Di facile pulizia.
- I ripiani sono dotati di coste rialzate per proteggere la superficie dal calore.

**Colori:** Nero [110],  
Marrone Scuro [131], Grigio  
Carbone [615].

**Portata totale:** 272 kg, 90,7 kg per  
ripiano.

In attesa di brevetto



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA**

SC337 (615) QCSB, OCTB (110)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

SC337S (615) QCSB, OCTB (110)

Dimensioni interne del ripiano  
superiore: 83,1 x 50 cm.



Dimensioni interne del  
ripiano centrale e inferiore:  
87,1 x 55,1 x 25,8 cm.



Ruote per piatti "resistenti,  
antir traccia".



**Nota:** Articoli in magazzino in  
quantità molto limitate. Gli articoli  
non verranno spediti per via aerea  
in caso di prodotto esaurito.



OCSB

OCTB

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE Lu x Lx x Ax
<b>Carrello di servizio Pro</b>		
SC337	Rotelle standard per carrello di servizio: 2 rigide, 2 a snodo con freno	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC337S	Rotelle standard per carrello di servizio: 4 a snodo con freno	105,4 x 60,3 x 94,3
<b>Accessori opzionali</b>		
QCSB	Raccoglitore di piccolo formato a collegamento rapido	40,6 x 12,8 x 30,9
OCTB	Raccoglitore di grande formato a collegamento rapido	40,6 x 12,8 x 54

Confezione da: 1 cad.

## Carrello di servizio KD e carrello di servizio multiuso KD

- Carrelli versatili, robusti, economici.
- I bordi rialzati e i ripiani in polipropilene leggermente rugoso impediscono il rovesciamento del contenuto.
- I montanti in alluminio garantiscono la stabilità.
- Consegnati smontati per ridurre al minimo le spese di spedizione.
- Facili da assemblare.

**Colori del carrello e dei pannelli dei ripiani:** Grigio macchiato [480], Nero [110].

**Colore dei portarifiuti e del contenitore per posate:** Nero [110].



Ogni ripiano BC340KD accoglie un cestello di misura intera oppure due bacinelle portastoviglie standard.

Bordi rialzati impediscono il rovesciamento del contenuto.

Montanti in alluminio garantiscono la solidità.

Al momento dell'assemblaggio si possono aggiungere altri pannelli per chiudere i ripiani da tre lati. [Solo carrello KD.]

Quattro ruote orientabili in acciaio verniciato con polveri epossidiche rendono silenzioso il trasporto e sicuro lo spostamento.

Superficie durevole, resistente alle macchie e facile da pulire.

BC340KD

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
BC331KD, BC340KD, BC340KDP, [480], [110] BC331KDTC, BC331KD5H, [110]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK ADNELL'EUROPA**  
BC340KD, BC331KD [110] [480], BC340KD25B [480], [110] BC331KDTC [110], BC331KD5H [110] BC340KDP [110] [480]



Mostrato con i pannelli opzionali per ripiani su un singolo ripiano.



CODICE	BC331KD	BC340KD	BC340KD25B
DESCRIZIONE	Carrello piccolo da servizio	Grande carrello di servizio multiuso	Grande carrello di servizio multiuso
RUOTE DIAM./TIPO	7,6 cm, 4 ruote girevoli, senza freno	12,7 cm, 4 ruote girevoli, senza freno	12,7 cm, 4 ruote girevoli, 2 ruote frenanti
DIMENSIONI TOTALI LxPxA	83,5 x 41 x 96,5 cm	101,5 x 54 x 95 cm	101,5 x 54 x 95 cm
DIMENSIONI DEI RIPIANI LxPxA	62 x 40 x 30 cm	80 x 52 x 29,8 cm	80 x 52 x 29,8 cm
CAPACITÀ DI CARICO	136 kg	180 kg	180 kg

Confezione da: 1 cad.

### Accessori opzionali



CODICE	BC331KDTC	BC331KD5H	BC340KDP
DESCRIZIONE	30 L Portarifiuti	9,5 L Contenitore per posate	Set di pannello a ripiano singolo per carrello di servizio KD modello grande, 1 lato, 2 terminali
DIMENSIONI LxPxA	33 x 24 x 56 cm	33 x 24 x 18,5 cm	80,3 x 45 x 29,8 cm

Confezione da: 1 cad.

# CAMBRO

## Carrelli di servizio



- Carrelli tutt'fare versatili, affidabili e duraturi.
- Ideali per caricarvi articoli e derrate in arrivo all'esercizio o per apparecchiare e sparecchiare i tavoli.
- In polietilene monoblocco con manici e ripiani incorporati.
- Disponibili nei modelli con lati aperti o chiusi.

**Colori:** Nero [110], Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Caffelatte [157], Grigio Granito [191].  
 Gli articoli BC225, BC2254S, BC111TC e BC1115SH possono essere spediti via la spedizione spedizioniere.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 [191]



**BC235**

**RUOTE DIAM./TIPO:**

12,7 cm, 2 fisse,  
 2 orientabili, 1 con freno

**DIMENSIONI TOTALI** L x P x A:

95 x 55 x 88 cm

**DIMENSIONI DEI RIPIANI** L x P x A:

79 x 52 x 29 cm

**CAPACITÀ DI CARICO:** 227 kg.

**Confezione da:** 1 cad.





## SHELVING for LIFE™

Quando diciamo Scaffalature per la vita, intendiamo proprio questo. Tutti i sistemi di stoccaggio Camshelving® sono progettati per resistere alle condizioni più severe e agli ambienti più difficili. Con la nostra garanzia a vita contro ruggine e corrosione, solo Cambro offre SHELVING per LIFE™.



Prodotti Cambro per lo stoccaggio e il trasporto che aiutano a garantire la manipolazione sicura degli alimenti.



Prodotti che favoriscono l'igiene e la pulizia secondo i criteri internazionali emanati da NSF.



Prodotti che aiutano a soddisfare le linee guida HACCP.



Certificazione prodotti approvata da Technischer Überwachungs-Verein. [Associazione di Controllo Tecnico]



Adatti per prodotti alimentari



Lavabile in lavastoviglie



Prodotti senza cadmio



Polipropilene riciclabile



Protezione antimicrobica incorporata permanentemente nelle piastre per ripiani, per inibire la crescita di muffe, funghi e batteri.

**Camshelving è protetto dai seguenti brevetti statunitensi:**

D498,664 S, D508,646 S, D512,867 S, D623,929 S, D624,764 S, D648,582 S, D630,935 S, D648,159 S, D651,433 S, D648,160 S, D697,391 S, D727,715 S, D728,347 S, D728,348 S, D707,994 S, D739,989 S, D663,912 S, D736,488 S, D739,989 S, D760,519 S, D841, 273 S, D828, 145 S, D827, 421 S US 6.981,45482

**Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded**

135

# CAMBRO

Scoffature

# CAMSHELVING®

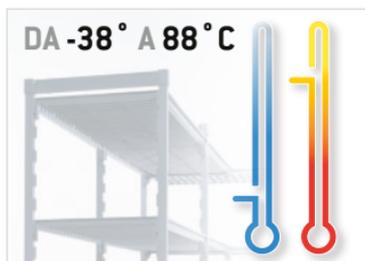
## SHELVING for LIFE™

LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI TUTTE LE SERIE CAMSHELVING



### Niente Ruggine e Corrosione

Rivestimento posteriore con garanzia a vita contro ruggine e corrosione. Tutto il Camshelving è impermeabile ai prodotti chimici aggressivi e all'acqua salata.



### Utilizzabili in Diversi Tipi di Ambienti

Camshelving è progettato per resistere a tutte le applicazioni e temperature di stoccaggio estreme.

- Dispositivi di raffreddamento asciutto
- Congelatori
- Conservazione in luogo
- Multiuso

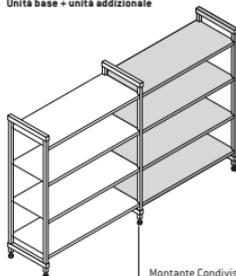
### Utilizzo Ottimale Dello Spazio

I componenti sono stati accuratamente progettati per ottimizzare l'area di stoccaggio, anche dove lo spazio è limitato.

Unità base



Unità base + unità addizionale



Montante Condiviso

## PREMIUM series BASICS PLUS series



### Facili da Pulire

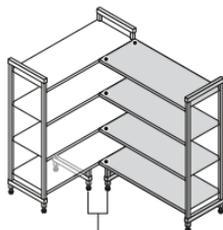
Camshelving è di facile pulizia e i ripiani possono essere lavati in lavastoviglie. I ripiani antimicrobici Camguard<sup>®</sup> inibiscono la crescita di batteri e microbi dannosi.



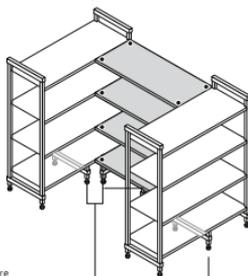
### Di facile montaggio e regolazione

Per una rapida installazione, le unità vengono spedite con telai preassemblati. Ciascun ripiano può essere regolato facilmente e in modo indipendente.

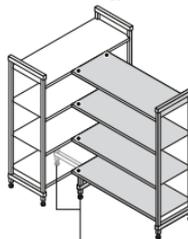
**Unità ad Angolo**  
Base + unità addizionale



**Unità a U**  
Due unità base + ripiani intermedi



**Unità di avviamento a forma di T** Unità di avviamento + Unità aggiuntiva



Ripiano inferiore  
grigliato

Lo spazio inutilizzabile viene trasformato in aree di stoccaggio continuo e di facile accesso usando i connettori per angoli. I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani di lunghezza 680 – 1280 mm.

# CAMBRO

## Serie Camshelving – guida per gli acquirenti

Scoffature

Tutte le linee di Camshelving offrono una garanzia a vita contro ruggine e corrosione per ripiani, montanti e traverse.



	PREMIUM series	BASICS PLUS series
Profondità dei ripiani	300, 400, 500, 600 mm	360, 460, 540, 610 mm
Lunghezze dei ripiani	680, 780, 880, 980, 1080, 1180, 1280, 1380, 1480, 1580, 1680, 1780 mm	765, 915, 1070, 1220, 1375, 1525mm
Altezze dei ripiani	<b>Fisse:</b> 1700, 1800, 2140 mm <b>Mobili:</b> 1790 mm (include ruote girevoli)	<b>Fisse:</b> 1640, 1840, 2140 mm
Capacità di portata [Premium basata su una lunghezza di 680 - 1280 mm] [Basics Plus basata su una lunghezza di 765 - 1220 mm]	<b>Unità Fisse:</b> 200 kg per ripiano, 800 kg per unità. <b>Unità Mobili:</b> 340 kg per unità. <b>Unità ad Angolo:</b> 180 kg per ripiano, 810 kg per unità.	<b>Unità Fisse:</b> 190 kg per ripiano, 800 kg per unità. <b>Unità ad Angolo:</b> 130 kg per ripiano, 590 kg per unità.
Piastre dei ripiani	Intercambiabile con la serie Elements. Dotata di antimicrobico Camguard®.	Intercambiabile con la serie Elements o Premium.
Mobilità	Disponibile nel sistema di stoccaggio mobile e ad alta densità.	Non disponibile.
Montaggio	Il più rapido e semplice da montare grazie agli incastrati modellati.	Di facile assemblaggio. Contiene incastrati separati che devono essere fissati al montante.
<b>ACCESSORI</b>		
Sostegno centrale per ripiano inferiore	✓	✓
Binari per ripiani	✓	✓
Cestello verticale per asciugatura e stoccaggio [vassoi / taglieri / coperchi]	✓	✓
Cestello per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto	✓	✓
Cestello angolato per asciugatura e stoccaggio	✓	✓
Cestello per 10 barattoli	✓	
Pannello divisorio del ripiano	✓	✓
Barra divisoria per ripiano [perbacinelle o scatole di alimenti]	✓	
Rastrelliera per inserimento vassoi	✓	✓
Gabbia di sicurezza a ripiano singolo	✓	✓
Gabbia di sicurezza	✓	

## Servizio di progettazione Camshelving® gratuito



Elimina le congetture e crea il tuo layout di scaffalatura perfetto. Lascia che i nostri esperti consulenti di scaffalature preparino un layout gratuito che ottimizzi il tuo spazio per creare un gran numero di opzioni di stoccaggio.

### Ecco cosa otterrai:

- Planimetria 2D
- Planimetria 3D
- Elenco prodotti dettagliato per stanza/area
- Tutto nel giro di 48 ore lavorative

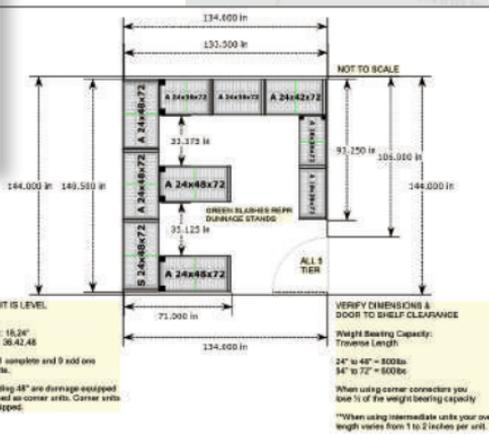
### È facile! Per iniziare, siete pregati di fornirci quanto segue:

- Nome del progetto
- Tipo di stanza adibita allo stoccaggio (celle / frigorifero)
- Dimensioni della stanza/stanze (L x P x A)
- Ubicazione e dimensioni della porta / entrata
- Ostruzioni (condensatori / tubi)
- Ulteriori preferenze / requisiti



Richiedi un layout gratuito di scaffalature 3D

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



\*\*All units exceeding 48" are dunnage equipped and cannot be used as corner units. Corner units are dunnage equipped.

VERIFY DIMENSIONS & DOOR TO SHELF CLEARANCE  
Weight Bearing Capacity:  
Traverse Length:  
24" x 48" = 800lbs  
34" to 72" = 600lbs

When using corner connectors you lose 1/2 of the weight bearing capacity  
\*\*When using intermediate units your over length varies from 1 to 2 inches per unit.



Scaffalature

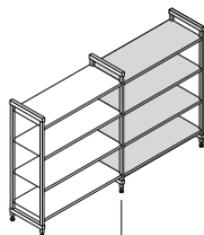
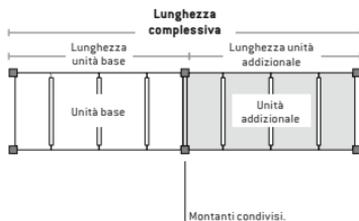
# CAMBRO

## Lunghezze complessive della serie Camshelving®

— guida rapida di riferimento

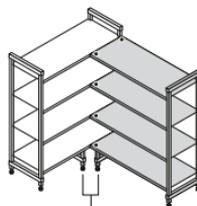
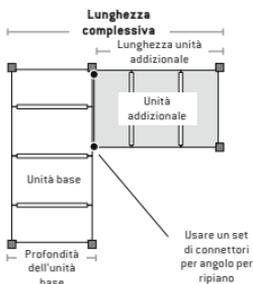
**Scaffalatura lineare:** unità base + unità aggiuntive con montanti condivisi

Scaffalature



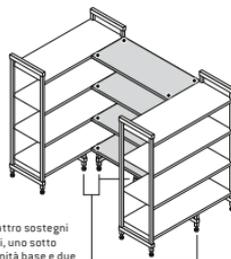
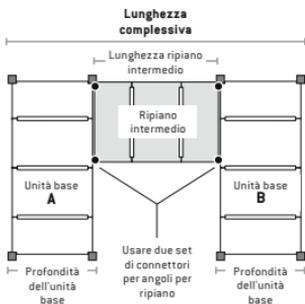
Montanti condivisi.

**Scaffalatura angolare:** unità base + unità aggiuntive con connettori per angoli



Usare un sostegno centrale sotto ciascuna unità iniziale e aggiuntiva.

**Scaffalatura a U:** due unità base + ripiani intermedi con connettori per angolo



Usare quattro sostegni centrali, uno sotto ciascuna unità base e due sotto il ripiano intermedio inferiore.

## Scaffalatura lineare: unità base + unità addizionale con montanti condivisi

PREMIUM SERIES				BASICS PLUS SERIES		
UNITÀ BASE E UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
600 mm	680 mm	+	635 mm = <b>1315 mm</b>	765 mm	+	718 mm = <b>1483 mm</b>
700	780	+	735 = <b>1515</b>	915	+	870 = <b>1785</b>
800	880	+	835 = <b>1715</b>	1070	+	1023 = <b>2093</b>
900	980	+	935 = <b>1915</b>	1220	+	1175 = <b>2395</b>
1000	1080	+	1035 = <b>2115</b>	1375	+	1328 = <b>2703</b>
1100	1180	+	1135 = <b>2315</b>	1525	+	1480 = <b>3005</b>
1200	1280	+	1235 = <b>2515</b>	1830	+	1785 = <b>3615</b>
1300	1380	+	1335 = <b>2715</b>			
1400	1480	+	1435 = <b>2915</b>			
1500	1580	+	1535 = <b>3115</b>			
1600	1680	+	1635 = <b>3315</b>			
1700	1780	+	1735 = <b>3515</b>			

## Scaffalatura angolare: unità base + unità addizionale con connettori per angoli

PREMIUM SERIES				PREMIUM SERIES			PREMIUM SERIES		
UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADDIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
600 mm	655 mm	+	400 mm = <b>1035 mm</b>	655 mm	+	500 mm = <b>1155 mm</b>	655 mm	+	600 mm = <b>1255 mm</b>
700	755	+	400 = <b>1135</b>	755	+	500 = <b>1255</b>	755	+	600 = <b>1355</b>
800	855	+	400 = <b>1235</b>	855	+	500 = <b>1355</b>	855	+	600 = <b>1455</b>
900	955	+	400 = <b>1335</b>	955	+	500 = <b>1455</b>	955	+	600 = <b>1555</b>
1000	1055	+	400 = <b>1435</b>	1055	+	500 = <b>1555</b>	1055	+	600 = <b>1655</b>
1100	1155	+	400 = <b>1535</b>	1155	+	500 = <b>1655</b>	1155	+	600 = <b>1755</b>
1200	1255	+	400 = <b>1635</b>	1255	+	500 = <b>1755</b>	1255	+	600 = <b>1855</b>
BASICS PLUS SERIES				BASICS PLUS SERIES			BASICS PLUS SERIES		
610	585	+	*458 = <b>1045</b>	585	+	*534 = <b>1119</b>	585	+	*610 = <b>1195</b>
765	737	+	458 = <b>1200</b>	737	+	534 = <b>1271</b>	737	+	610 = <b>1347</b>
915	889	+	458 = <b>1350</b>	889	+	534 = <b>1423</b>	889	+	610 = <b>1499</b>
1070	1042	+	458 = <b>1505</b>	1042	+	534 = <b>1576</b>	1042	+	610 = <b>1652</b>
1220	1194	+	458 = <b>1655</b>	1194	+	534 = <b>1728</b>	1194	+	610 = <b>1804</b>

Unità da 610 mm non disponibile nella serie Camshelving® Basics Plus. \*Lunghezza Effettiva.

## Scaffalatura a U: due unità base + ripiani intermedi con connettori per angolo

PREMIUM SERIES				PREMIUM SERIES			PREMIUM SERIES		
RIPIANO INTERMEDIO	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO	400 MM PROF. UNITÀ BASE A + B	LUNGHEZZA COMPLESSIVA	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO	500 MM PROF. UNITÀ BASE A + B	LUNGHEZZA COMPLESSIVA	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO	600 MM PROF. UNITÀ BASE A + B	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
800 mm	830 mm	+	800 mm = <b>1630 mm</b>	830 mm	+	1000 mm = <b>1830 mm</b>	830 mm	+	1200 mm = <b>2030 mm</b>
900	930	+	800 = <b>1730</b>	930	+	1000 = <b>1930</b>	930	+	1200 = <b>2130</b>
1000	1030	+	800 = <b>1830</b>	1030	+	1000 = <b>2030</b>	1030	+	1200 = <b>2230</b>
1100	1130	+	800 = <b>1930</b>	1130	+	1000 = <b>2130</b>	1130	+	1200 = <b>2330</b>
1200	1230	+	800 = <b>2030</b>	1230	+	1000 = <b>2230</b>	1230	+	1200 = <b>2430</b>
BASICS PLUS SERIES				BASICS PLUS SERIES			BASICS PLUS SERIES		
915 mm	864 mm	+	*915 mm = <b>1779 mm</b>	864 mm	+	*1067 mm = <b>1931 mm</b>		*1220	
1070	1016	+	915 = <b>1931</b>	1016	+	1067 = <b>2083</b>	864 mm	+	6 mm = <b>2084 mm</b>
1220	1169	+	915 = <b>2084</b>	1169	+	1067 = <b>2236</b>	1020	+	1220 = <b>2236</b>
							1170	+	1220 = <b>2389</b>

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

**CAMBRO**

CAMSHELVING®

**PREMIUM**

series

FISSA | MOBILE | ALTA DENSITÀ

**PERCHÉ SCEGLIERE  
PREMIUM?**

Per le operazioni della ristorazione con consegne frequenti e costante carico e scarico dei prodotti, non bisognerebbe mai compromettere la stabilità, la robustezza e l'igiene nello stoccaggio. La serie Premium fa esattamente ciò per cui è stata progettata: sostenere i prodotti più pesanti, magari usati con poca accortezza, in qualsiasi ambiente; ed è anche la scaffalatura più facile da pulire e regolare.

**camguard**

ANTIMICROBIAL SHELF PLATES



COMPONENTI

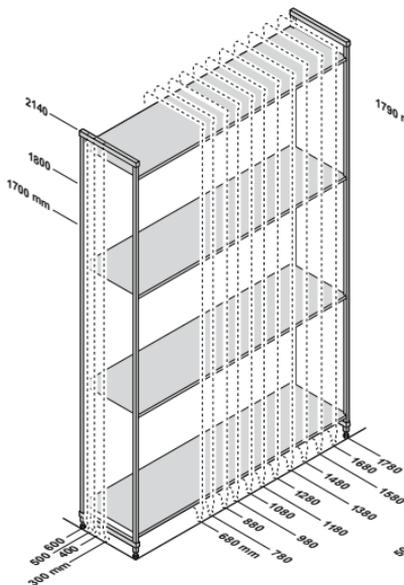
Disponibile solo presso Cambro  
European Logistics (CEL),  
Germania e Cambro Özyag Türchia.



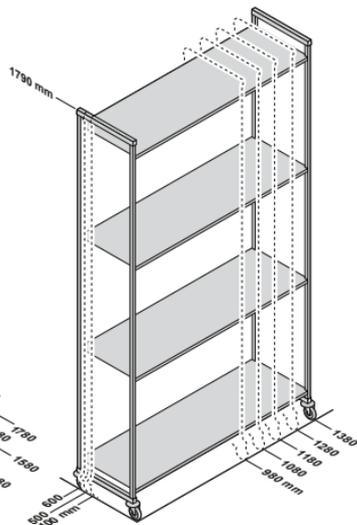
PMontanti, Traverse, Pianetti, Sella di Sostegni Centrali, Connettori per Montanti, Connettori per Angoli, Fissaggio a pavimento, Dispositivi di Fissaggio Al Muro, Targhette Identificative, Gabbia di Sicurezza a Ripiano Singolo, Rastrelliera per Inserimento Vassoi, Binari per Ripiani, Cestello per 10 barattoli, Kit binari iniziali e prolunghe ad alta densità non è approvato dalla NSF.

## Camshelving® Premium Series

### Dimensioni Delle Unità Fisse



### Dimensioni Delle Unità Mobili



### Tabella Della Capacità di Carico

Il peso deve essere distribuito in maniera uniforme sull'intero ripiano.

		LUNGHEZZE DEI RIPIANI 680 - 1280 MM	LUNGHEZZE DEI RIPIANI 1380 - 1780 MM
<b>UNITÀ SINGOLA</b>	Solo unità	800 kg (TUV)	600 kg (TUV)
	Solo ripiano	200 (TUV)	150 (TUV)
	Unità con sostegni centrali*	980	740
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	380	290
<b>UNITÀ AD ANGOLO***</b> con sono necessari 2 sostegni centrali	Solo unità	810	—
	Solo ripiano	180	—
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	270	—
<b>UNITÀ MOBILE</b>	Solo unità**	340	—



CAPACITÀ DI CARICO  
CERTIFICATA TUV

\*I sostegni centrali aumentano la stabilità e la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Molto consigliati per unità base da 1380 mm e più lunghe, tutte le unità ad angolo, unità a U e unità destinate a carichi più pesanti. (Vedi la Guida di riferimento rapido per la lunghezza compressiva).

\*\*La capacità di carico per le unità mobili (con ruote) è di 340 kg.

\*\*\*I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani lunghi 680 - 1280 mm.



Camshelving® Premium Series – unità base, addizionali e mobili

## V4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

## V5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

## S4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani lisci

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

## VS4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati e lisci (3 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

## V4 Unità base mobili a 4 ripiani grigliati

ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	5	
1790 mm	400 mm	980 mm	
	500	1080	
	600	1180	
		1280	
		1380	

## S4 Unità base mobili a 4 ripiani lisci

ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	5	
1790 mm	400 mm	980 mm	
	500	1080	
	600	1180	
		1280	
		1380	

\*Include ruote girevoli da 127 mm.

### Kit ripiani lisci

CODICE	DIMENSIONI P x L x U
MPSK50100S1	kit ripiani lisci 500 x 1000 mm
MPSK50120S1	kit ripiani lisci 500 x 1200
MPSK50140S1	kit ripiani lisci 500 x 1400
MPSK50170S1	kit ripiani lisci 500 x 1700

### Kit ripiani grigliati

CODICE	DIMENSIONI P x L x U
MPSK50100V1	kit ripiani grigliati 500 x 1000 mm
MPSK50120V1	kit ripiani grigliati 500 x 1200
MPSK50140V1	kit ripiani grigliati 500 x 1400
MPSK50150V1	kit ripiani grigliati 500 x 1500
MPSK50170V1	kit ripiani grigliati 500 x 1700

### Kit montanti

CODICE	DIMENSIONI P x A
MPPK50180	Kit montanti 500 x 1800 mm

scansione



Visitare il sito web di Camshelving all'indirizzo [www.cambro.com/camshelving](http://www.cambro.com/camshelving) per informazioni sul prodotto, video di montaggio e layout di disegno oppure per visualizzare o scaricare l'elenco delle specifiche e dei prezzi di Camshelving.

<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA TUTTE LE DIMENSIONI (430)</p>
<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI</p> <p>MPSK50100V1, MPSK50120V1, MPSK50140V1, MPSK50150V1, MPSK50170V1, MPPK50180, MPSK50100S1, MPSK50120S1, MPSK50140S1, MPSK50170S1 (430)</p>

## V4PKG UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti e 4 kit di ripiani.  
Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.  
Le unità addizionali includono 1 kit di montanti e 4 kit di ripiani.  
Le unità vengono spedite complete in 5 scatole.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: (430)

Scaffalature

1700

mm

ALTEZZA

Base



400 mm  
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
MPU4617V4PKG	400 x 680 x 1700
MPU4717V4PKG	400 x 780 x 1700
MPU4817V4PKG	400 x 880 x 1700
MPU4917V4PKG	400 x 980 x 1700
MPU41017V4PKG	400 x 1080 x 1700
MPU41117V4PKG	400 x 1180 x 1700
MPU41217V4PKG	400 x 1280 x 1700
MPU41317V4PKG	400 x 1380 x 1700
MPU41417V4PKG	400 x 1480 x 1700
MPU41517V4PKG	400 x 1580 x 1700
MPU41617V4PKG	400 x 1680 x 1700
MPU41717V4PKG	400 x 1780 x 1700

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)   v
MPA4617V4PKG	400 x 635 x 1700
MPA4717V4PKG	400 x 735 x 1700
MPA4817V4PKG	400 x 835 x 1700
MPA4917V4PKG	400 x 935 x 1700
MPA41017V4PKG	400 x 1035 x 1700
MPA41117V4PKG	400 x 1135 x 1700
MPA41217V4PKG	400 x 1235 x 1700
MPA41317V4PKG	400 x 1335 x 1700
MPA41417V4PKG	400 x 1435 x 1700
MPA41517V4PKG	400 x 1535 x 1700
MPA41617V4PKG	400 x 1635 x 1700
MPA41717V4PKG	400 x 1735 x 1700

500 mm profondità

MPU5617V4PKG	500 x 680 x 1700
MPU5717V4PKG	500 x 780 x 1700
MPU5817V4PKG	500 x 880 x 1700
MPU5917V4PKG	500 x 980 x 1700
MPU51017V4PKG	500 x 1080 x 1700
MPU51117V4PKG	500 x 1180 x 1700
MPU51217V4PKG	500 x 1280 x 1700
MPU51317V4PKG	500 x 1380 x 1700
MPU51417V4PKG	500 x 1480 x 1700
MPU51517V4PKG	500 x 1580 x 1700
MPU51617V4PKG	500 x 1680 x 1700
MPU51717V4PKG	500 x 1780 x 1700

MPA5617V4PKG	500 x 635 x 1700
MPA5717V4PKG	500 x 735 x 1700
MPA5817V4PKG	500 x 835 x 1700
MPA5917V4PKG	500 x 935 x 1700
MPA51017V4PKG	500 x 1035 x 1700
MPA51117V4PKG	500 x 1135 x 1700
MPA51217V4PKG	500 x 1235 x 1700
MPA51317V4PKG	500 x 1335 x 1700
MPA51417V4PKG	500 x 1435 x 1700
MPA51517V4PKG	500 x 1535 x 1700
MPA51617V4PKG	500 x 1635 x 1700
MPA51717V4PKG	500 x 1735 x 1700

600 mm profondità

MPU6617V4PKG	600 x 680 x 1700
MPU6717V4PKG	600 x 780 x 1700
MPU6817V4PKG	600 x 880 x 1700
MPU6917V4PKG	600 x 980 x 1700
MPU61017V4PKG	600 x 1080 x 1700
MPU61117V4PKG	600 x 1180 x 1700
MPU61217V4PKG	600 x 1280 x 1700
MPU61317V4PKG	600 x 1380 x 1700
MPU61417V4PKG	600 x 1480 x 1700
MPU61517V4PKG	600 x 1580 x 1700
MPU61617V4PKG	600 x 1680 x 1700
MPU61717V4PKG	600 x 1780 x 1700

MPA6617V4PKG	600 x 635 x 1700
MPA6717V4PKG	600 x 735 x 1700
MPA6817V4PKG	600 x 835 x 1700
MPA6917V4PKG	600 x 935 x 1700
MPA61017V4PKG	600 x 1035 x 1700
MPA61117V4PKG	600 x 1135 x 1700
MPA61217V4PKG	600 x 1235 x 1700
MPA61317V4PKG	600 x 1335 x 1700
MPA61417V4PKG	600 x 1435 x 1700
MPA61517V4PKG	600 x 1535 x 1700
MPA61617V4PKG	600 x 1635 x 1700
MPA61717V4PKG	600 x 1735 x 1700

PREMIUM  
SERIES

## V4PKG UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti e 4 kit di ripiani.

Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.

Le unità addizionali includono 1 kit di montanti e 4 kit di ripiani.

Le unità vengono spedite complete in 5 scatole.

# 1800

mm

ALTEZZA

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO  
TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
MPUS1018V4PKG, MPUS1218V4PKG,  
MPUS1418V4PKG, MPUS1518V4PKG,  
MPAS1018V4PKG, MPAS1218V4PKG,  
MPAS1418V4PKG, MPAS1518V4PKG

Scoffiature

Base



400 mm  
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
MPU4618V4PKG	400 x 680 x 1800
MPU4718V4PKG	400 x 780 x 1800
MPU4818V4PKG	400 x 880 x 1800
MPU4918V4PKG	400 x 980 x 1800
MPU41018V4PKG	400 x 1080 x 1800
MPU41118V4PKG	400 x 1180 x 1800
MPU41218V4PKG	400 x 1280 x 1800
MPU41318V4PKG	400 x 1380 x 1800
MPU41418V4PKG	400 x 1480 x 1800
MPU41518V4PKG	400 x 1580 x 1800
MPU41618V4PKG	400 x 1680 x 1800
MPU41718V4PKG	400 x 1780 x 1800

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x Lu x A (mm)
MPA4618V4PKG	400 x 635 x 1800
MPA4718V4PKG	400 x 735 x 1800
MPA4818V4PKG	400 x 835 x 1800
MPA4918V4PKG	400 x 935 x 1800
MPA41018V4PKG	400 x 1035 x 1800
MPA41118V4PKG	400 x 1135 x 1800
MPA41218V4PKG	400 x 1235 x 1800
MPA41318V4PKG	400 x 1335 x 1800
MPA41418V4PKG	400 x 1435 x 1800
MPA41518V4PKG	400 x 1535 x 1800
MPA41618V4PKG	400 x 1635 x 1800
MPA41718V4PKG	400 x 1735 x 1800

500 mm profondità

MPUS618V4PKG	500 x 680 x 1800
MPUS718V4PKG	500 x 780 x 1800
MPUS818V4PKG	500 x 880 x 1800
MPUS918V4PKG	500 x 980 x 1800
MPUS1018V4PKG	500 x 1080 x 1800
MPUS1118V4PKG	500 x 1180 x 1800
MPUS1218V4PKG	500 x 1280 x 1800
MPUS1318V4PKG	500 x 1380 x 1800
MPUS1418V4PKG	500 x 1480 x 1800
MPUS1518V4PKG	500 x 1580 x 1800
MPUS1618V4PKG	500 x 1680 x 1800
MPUS1718V4PKG	500 x 1780 x 1800

MPAS618V4PKG	500 x 635 x 1800
MPAS718V4PKG	500 x 735 x 1800
MPAS818V4PKG	500 x 835 x 1800
MPAS918V4PKG	500 x 935 x 1800
MPAS1018V4PKG	500 x 1035 x 1800
MPAS1118V4PKG	500 x 1135 x 1800
MPAS1218V4PKG	500 x 1235 x 1800
MPAS1318V4PKG	500 x 1335 x 1800
MPAS1418V4PKG	500 x 1435 x 1800
MPAS1518V4PKG	500 x 1535 x 1800
MPAS1618V4PKG	500 x 1635 x 1800
MPAS1718V4PKG	500 x 1735 x 1800

600 mm profondità

MPU6618V4PKG	600 x 680 x 1800
MPU6718V4PKG	600 x 780 x 1800
MPU6818V4PKG	600 x 880 x 1800
MPU6918V4PKG	600 x 980 x 1800
MPU61018V4PKG	600 x 1080 x 1800
MPU61118V4PKG	600 x 1180 x 1800
MPU61218V4PKG	600 x 1280 x 1800
MPU61318V4PKG	600 x 1380 x 1800
MPU61418V4PKG	600 x 1480 x 1800
MPU61518V4PKG	600 x 1580 x 1800
MPU61618V4PKG	600 x 1680 x 1800
MPU61718V4PKG	600 x 1780 x 1800

MPA6618V4PKG	600 x 635 x 1800
MPA6718V4PKG	600 x 735 x 1800
MPA6818V4PKG	600 x 835 x 1800
MPA6918V4PKG	600 x 935 x 1800
MPA61018V4PKG	600 x 1035 x 1800
MPA61118V4PKG	600 x 1135 x 1800
MPA61218V4PKG	600 x 1235 x 1800
MPA61318V4PKG	600 x 1335 x 1800
MPA61418V4PKG	600 x 1435 x 1800
MPA61518V4PKG	600 x 1535 x 1800
MPA61618V4PKG	600 x 1635 x 1800
MPA61718V4PKG	600 x 1735 x 1800

# CAMBRO

PREMIUM  
SERIES

## V5PKG UNITÀ A 5 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti e 5 kit di ripiani.

Le unità vengono spedite complete in 7 scatole.

Le unità addizionali includono 1 kit di montanti e 5 kit di ripiani.

Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.

1800  
mm

ALTEZZA

Scoffature

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO

TUTTE LE DIMENSIONI: (430)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MPUS1018VSPKG, MPUS1218VSPKG,  
MPUS1418VSPKG, MPUS1518VSPKG,  
MPAS1018VSPKG, MPAS1218VSPKG,  
MPAS1418VSPKG, MPAS1518VSPKG,  
MPUS1718VSPKG, MPAS1718VSPKG

Base



400 mm  
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
MPU4618VSPKG	400 x 680 x 1800
MPU4718VSPKG	400 x 780 x 1800
MPU4818VSPKG	400 x 880 x 1800
MPU4918VSPKG	400 x 980 x 1800
MPU41018VSPKG	400 x 1080 x 1800
MPU41118VSPKG	400 x 1180 x 1800
MPU41218VSPKG	400 x 1280 x 1800
MPU41318VSPKG	400 x 1380 x 1800
MPU41418VSPKG	400 x 1480 x 1800
MPU41518VSPKG	400 x 1580 x 1800
MPU41618VSPKG	400 x 1680 x 1800
MPU41718VSPKG	400 x 1780 x 1800

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
MPA4618VSPKG	400 x 635 x 1800
MPA4718VSPKG	400 x 735 x 1800
MPA4818VSPKG	400 x 835 x 1800
MPA4918VSPKG	400 x 935 x 1800
MPA41018VSPKG	400 x 1035 x 1800
MPA41118VSPKG	400 x 1135 x 1800
MPA41218VSPKG	400 x 1235 x 1800
MPA41318VSPKG	400 x 1335 x 1800
MPA41418VSPKG	400 x 1435 x 1800
MPA41518VSPKG	400 x 1535 x 1800
MPA41618VSPKG	400 x 1635 x 1800
MPA41718VSPKG	400 x 1735 x 1800

500 mm profondità

MPUS618VSPKG	500 x 680 x 1800
MPUS718VSPKG	500 x 780 x 1800
MPUS818VSPKG	500 x 880 x 1800
MPUS918VSPKG	500 x 980 x 1800
MPUS1018VSPKG	500 x 1080 x 1800
MPUS1118VSPKG	500 x 1180 x 1800
MPUS1218VSPKG	500 x 1280 x 1800
MPUS1318VSPKG	500 x 1380 x 1800
MPUS1418VSPKG	500 x 1480 x 1800
MPUS1518VSPKG	500 x 1580 x 1800
MPUS1618VSPKG	500 x 1680 x 1800
MPUS1718VSPKG	500 x 1780 x 1800

MPAS618VSPKG	500 x 635 x 1800
MPAS718VSPKG	500 x 735 x 1800
MPAS818VSPKG	500 x 835 x 1800
MPAS918VSPKG	500 x 935 x 1800
MPAS1018VSPKG	500 x 1035 x 1800
MPAS1118VSPKG	500 x 1135 x 1800
MPAS1218VSPKG	500 x 1235 x 1800
MPAS1318VSPKG	500 x 1335 x 1800
MPAS1418VSPKG	500 x 1435 x 1800
MPAS1518VSPKG	500 x 1535 x 1800
MPAS1618VSPKG	500 x 1635 x 1800
MPAS1718VSPKG	500 x 1735 x 1800

600 mm profondità

MPU6618VSPKG	600 x 680 x 1800
MPU6718VSPKG	600 x 780 x 1800
MPU6818VSPKG	600 x 880 x 1800
MPU6918VSPKG	600 x 980 x 1800
MPU61018VSPKG	600 x 1080 x 1800
MPU61118VSPKG	600 x 1180 x 1800
MPU61218VSPKG	600 x 1280 x 1800
MPU61318VSPKG	600 x 1380 x 1800
MPU61418VSPKG	600 x 1480 x 1800
MPU61518VSPKG	600 x 1580 x 1800
MPU61618VSPKG	600 x 1680 x 1800
MPU61718VSPKG	600 x 1780 x 1800

MPA6618VSPKG	600 x 635 x 1800
MPA6718VSPKG	600 x 735 x 1800
MPA6818VSPKG	600 x 835 x 1800
MPA6918VSPKG	600 x 935 x 1800
MPA61018VSPKG	600 x 1035 x 1800
MPA61118VSPKG	600 x 1135 x 1800
MPA61218VSPKG	600 x 1235 x 1800
MPA61318VSPKG	600 x 1335 x 1800
MPA61418VSPKG	600 x 1435 x 1800
MPA61518VSPKG	600 x 1535 x 1800
MPA61618VSPKG	600 x 1635 x 1800
MPA61718VSPKG	600 x 1735 x 1800

PREMIUM  
SERIES

## V4PKG UNITÀ MOBILI DA 4 RIPIANI

Le unità base mobili includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani grigliati o lisci e 4 ruote girevoli con freno per blocco totale.

Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.

1790

mm

ALTEZZA

Scaffalature

400 mm  
profondità

### DIMENSIONI

P x L x A (mm)

400 x 980 x 1790
400 x 1080 x 1790
400 x 1180 x 1790
400 x 1280 x 1790
400 x 1380 x 1790

Grigliati



### CODICE

MPMU4912V4PKG
MPMU41017V4PKG
MPMU41117V4PKG
MPMU41217V4PKG
MPMU41317V4PKG

Lisci



### CODICE

MPMU4917S4PKG
MPMU41017S4PKG
MPMU41117S4PKG
MPMU41217S4PKG
MPMU41317S4PKG

500 mm  
profondità

500 x 980 x 1790
500 x 1080 x 1790
500 x 1180 x 1790
500 x 1280 x 1790
500 x 1380 x 1790

MPMU5917V4PKG
MPMU51017V4PKG
MPMU5117V4PKG
MPMU51217V4PKG
MPMU51317V4PKG

MPMU5917S4PKG
MPMU51017S4PKG
MPMU5117S4PKG
MPMU51217S4PKG
MPMU51317S4PKG

600 mm  
profondità

600 x 980 x 1790
600 x 1080 x 1790
600 x 1180 x 1790
600 x 1280 x 1790
600 x 1380 x 1790

MPMU6917V4PKG
MPMU61017V4PKG
MPMU6117V4PKG
MPMU61217V4PKG
MPMU61317V4PKG

MPMU6917S4PKG
MPMU61017S4PKG
MPMU6117S4PKG
MPMU61217S4PKG
MPMU61317S4PKG

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

Colore: Bianco Macchiato (490).

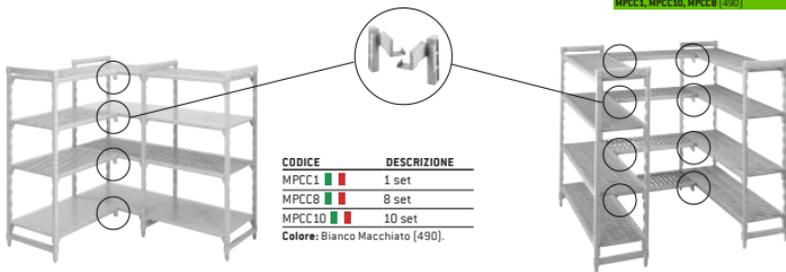
\*Include ruote girevoli da 127 mm.

### Connettori per angoli

L'esclusivo design brevettato garantisce il massimo utilizzo dello spazio sul ripiano. Si usa un set per ripiano per collegare unità base e addizionali ad angolo. Collega 4 o 5 ripiani intermedi fra 2 unità iniziali (si richiedono 2 set per ripiano). Disponibile come set singolo o in confezioni da 8 o 10 set.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
MPCC1, MPCC8, MPCC10 (490)



CODICE	DESCRIZIONE
MPCC1	1 set
MPCC8	8 set
MPCC10	10 set

Colore: Bianco Macchiato (490).

### Sostegni centrali per ripiano inferiore

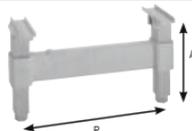
Aumenta la capacità di carico solo sul ripiano inferiore.

Aggiungere a ripiani di qualsiasi lunghezza. Molto consigliato per unità da 1300 mm e più lunghe e per tutte le unità ad angolo, le unità a "U" e le unità destinate a carichi elevati.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

CODICE	DIMENSIONI P x A [mm]
<b>Sostegno centrale - Basso</b>	
MPDS30H16	300 x 190 mm
MPDS40H16	400 x 190
MPDS50H16	500 x 190
MPDS60H16	600 x 190
<b>Sostegno centrale - Alto</b>	
MPDS30H30	300 x 289
MPDS40H30	400 x 289
MPDS50H30	500 x 289
MPDS60H30	600 x 289

Confezione da: 1  
Colore: Bianco Macchiato (490).



### Traverse per ripiani

Disponibili in confezioni singole o doppie. Usare due traverse per aggiungere un ripiano aperto per barre divisorie o cestelli di asciugatura. Aggiungere una traversa sui montanti posteriori per conferire maggiore supporto quando si inserisce materiale che si può muovere sul primo ripiano.



LUNGHEZZA	CONFEZIONE SINGOLA CODICE*	CONFEZIONE DOPPIA CODICE**
600 mm	MPTR60	---
700	MPTR70	---
800	MPTR80	---
900	MPTR90	MPTR902PK
1000	MPTR100	MPTR1002PK
1100	MPTR110	MPTR1102PK
1200	MPTR120	MPTR1202PK
1300	MPTR130	MPTR1302PK
1400	MPTR140	---
1500	MPTR150	---
1600	MPTR160	---
1700	MPTR170	---

\*Confezione da: 1 \*\*Confezione da: 2  
Colore: Bianco Macchiato (490).



# CAMBRO

Scaffalature

## Sistema di stoccaggio ad alta densità con binari a pavimento

Ottimizza la capacità di stoccaggio creando corridoi di stoccaggio in tutto lo spazio disponibile. Questo semplice sistema è composto da unità base fisse ancorate ad un sistema di binari a pavimento in corrispondenza di entrambe le estremità, con unità mobili ad alta densità installate fra di esse. I binari, facili da installare non richiedono trapanatura né incollatura.

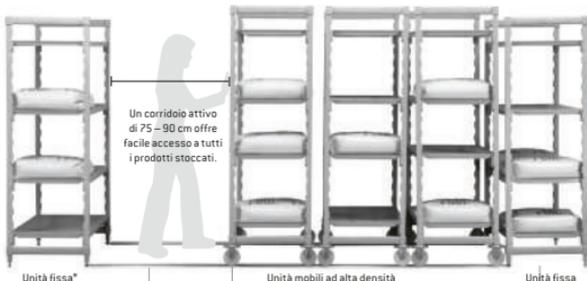


## Aumenta la capacità di stoccaggio fino al

# 50%

Le unità mobili ad alta densità sono disponibili con kit di montanti assemblati in fabbrica, ripiani grigliati o lisci, ruote girevoli e paraurti ad alta densità. I kit dei binari con le relative prolunghe vengono spediti completi di un kit di montaggio. Scegliete da un'ampia gamma di formati con 4 o 5 ripiani per ottimizzare lo spazio di conservazione. [vedere le pagine specifiche della Serie Premium].

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özyaz Turchia.



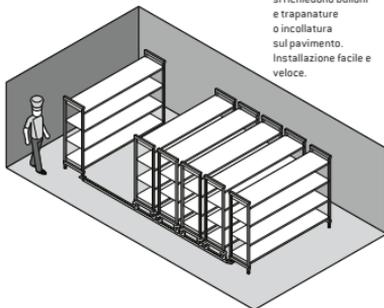
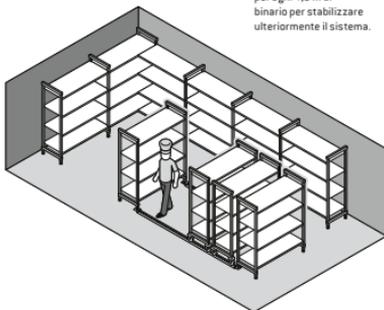
I binari permettono una facile movimentazione delle scaffalature mobili. I binari in alluminio e il kit di montaggio in acciaio inossidabile sono resistenti alla ruggine. \*Si raccomanda di usare un'unità fissa per ogni 4,5 m di binario per stabilizzare ulteriormente il sistema.



Le ruote scanalate scorrono in modo facile e sicuro sui binari.

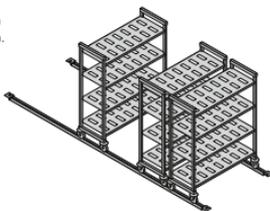


Ogni binario iniziale si collega facilmente alla base di un'unità fissa con un sistema di ancoraggio. Non si richiedono bulloni e trapanature o incollatura sul pavimento. Installazione facile e veloce.



## Unità base mobili ad alta densità con 4 ripiani grigliati

Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani, 4 ruote ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità. Spedizione in 6 scatole.

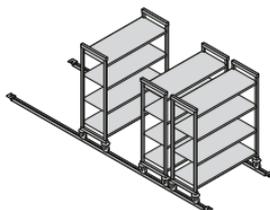


ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

\*Include ruote girevoli da 127 mm.

## Unità base mobili ad alta densità con 4 ripiani liscii

Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani, 4 rotelle ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità. Spedizione in 6 scatole.



ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

\*Include ruote girevoli da 127 mm.

## Kit binari iniziali e prolunghe

I kit dei binari si compongono di due binari iniziali e delle prolunghe e vengono spediti completi in 1 scatola. Ogni kit include tutta la ferramenta in acciaio inossidabile necessaria per l'installazione sul pavimento. Spedizione in 1 scatola.

Si consiglia particolarmente di installare un'unità iniziale fissa per ogni 4,5 m di guida per stabilizzare ulteriormente il sistema.



Binario Iniziale LUNGHEZZE	Prolunga LUNGHEZZE
3	3
3,05 m	1,38 m
3,66	1,53
4,42	1,83

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA
<b>Kit binari iniziali</b>		
CSMHDTK10	Kit binari iniziali da 3,05 m per 3 unità mobili*	1
CSMHDTK12	Kit binari iniziali da 3,66 m per 4 unità mobili*	1
CSMHDTK145	Kit binari iniziali da 4,42 m per 5 unità mobili*	1
<b>Prolunghe</b>		
CSMHDTKE4	Prolunga 1,38 m	1
CSMHDTKES	Prolunga 1,53 m	1
CSMHDTKE6	Prolunga 1,83 m	1

### Accessori

Colore: Argento [000]. \*Basato su unità mobili profonde 600 mm.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTI I KIT BINARI INIZIALI E PROLLUNGHE  
DIMENSIONI: [000]

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

153

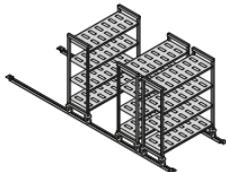
## V4

### UNITÀ MOBILI AD ALTA DENSITÀ CON 4 RIPIANI GRIGLIATI

PREMIUM SERIES

# 1790

mm  
ALTEZZA



# 500

mm  
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A* (mm)
MPHUS917V4PKG	500 x 980 x 1790 mm
MPHUS1017V4PKG	500 x 1080 x 1790
MPHUS1117V4PKG	500 x 1180 x 1790
MPHUS1217V4PKG	500 x 1280 x 1790
MPHUS1317V4PKG	500 x 1380 x 1790

# 600

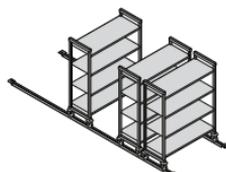
mm  
profondità

MPHU6917V4PKG	600 x 980 x 1790 mm
MPHU61017V4PKG	600 x 1080 x 1790
MPHU61117V4PKG	600 x 1180 x 1790
MPHU61217V4PKG	600 x 1280 x 1790
MPHU61317V4PKG	600 x 1380 x 1790

## S4

### UNITÀ MOBILI AD ALTA DENSITÀ CON 4 RIPIANI LISCI

Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani,  
4 ruote ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità.  
Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.



CODICE	DIMENSIONI P x L x A*
MPHUS917S4PKG	500 x 980 x 1790 mm
MPHUS1017S4PKG	500 x 1080 x 1790
MPHUS1117S4PKG	500 x 1180 x 1790
MPHUS1217S4PKG	500 x 1280 x 1790
MPHUS1317S4PKG	500 x 1380 x 1790

MPHU6917S4PKG	600 x 980 x 1790 mm
MPHU61017S4PKG	600 x 1080 x 1790
MPHU61117S4PKG	600 x 1180 x 1790
MPHU61217S4PKG	600 x 1280 x 1790
MPHU61317S4PKG	600 x 1380 x 1790

Colore: Bianco Macchiato [490]. \*Include ruote girevoli da 127 mm.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

### Ruote ad alta densità con paraurti rotondo

Le ruote scanalate scorrono in modo facile e sicuro sui binari. Il paraurti rotondo protegge le unità mobili dal contatto diretto reciproco.

**CODICE**      **DIMENSIONI**  
MPMCHD      127 mm  
**Confezione da:** 2  
**Colore:** Grigio [000].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
MPMCHD: [000]



**CAMBRO**CAMSHELVING<sup>®</sup>**BASICS PLUS**

series

FISSA

**PERCHÉ SCEGLIERE  
BASICS PLUS?**

Anche se il budget è ridotto e le esigenze di stoccaggio sono meno rigorose, non significa che le prestazioni delle scaffalature e le efficienze del magazzino debbano essere compromesse. La serie Basics Plus è realizzata con lo stesso robusto materiale ad alte prestazioni della serie Elements e presenta le stesse caratteristiche di design. Ha peso e costo inferiori, ma è pur sempre abbastanza robusta da poter far fronte alle esigenze di uno stoccaggio medio-leggero.



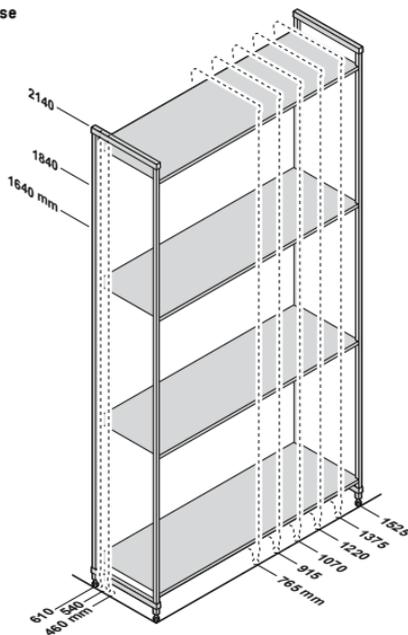
COMPONENTI



Connettori per Montanti, Connettori per Angoli,  
Fissaggio a pavimento, Dispositivi di Fissaggio al Muro,  
Binari per Ripiani, Gabbia di Sicurezza a Ripiano Singolo,  
Pannello divisorio del ripiano e Targhette identificative.  
Non approvato dalla NSF.

## Camshelving<sup>®</sup> Basics Plus Series

### Dimensioni delle Unità Fisse



### Tabella della Capacità di Carico

Il peso deve essere distribuito in maniera uniforme sull'intero ripiano.

		LUNGHEZZE DEI RIPIANI 765 - 1200 MM	LUNGHEZZE DEI RIPIANI 1375 - 1830 MM
<b>UNITÀ SINGOLA</b>	Solo unità	800 kg [TUV]	800 kg [TUV]
	Solo ripiano	190 [TUV]	180 [TUV]
	Unità con sostegni centrali*	885	880
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	275	260
<b>UNITÀ AD ANGOLO**</b>	Solo unità	590	—
	Solo ripiano	130	—
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	200	—



**CAPACITÀ DI CARICO  
CERTIFICATA TUV**

\*I sostegni centrali aumentano la stabilità e la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Molto consigliati per unità base da 1375 mm e più lunghe, tutte le unità ad angolo, unità a U o unità destinate a carichi più pesanti. (Consulta la Guida rapida di riferimento per la lunghezza complessiva).

\*\*I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani di lunghezza 765 - 1220 mm.

## V4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	4	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	1830
	610	1220	

## V5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	3	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	**1830
	610	1220	

## S4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani liscii

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	4	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	1830
	610	1220	

## S5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani liscii

ALTEZZA	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	6	
2140 mm	460 mm	765 mm	1220 mm
	540	915	1375
	610	1070	1525

## VS4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati e liscii (3 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
3	4	7	
1630 mm	*360 mm	765 mm	1375 mm
1830	460	915	1525
2140	540	1070	1830
	610	1220	

## VS5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati e liscii (4 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZA	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	6	
2140 mm	460 mm	765 mm	1220 mm
	540	915	1375
	610	1070	1525

\*360 mm disponibile solo nei: A 1630, 1830 / Lu 765, 915, 1070, 1220 mm.  
 \*\*1830 mm disponibile solo nei: A 1630, 1830 / P 460, 540, 610 mm.

### Kit ripiani aerati

CODICE	DIMENSIONI P x Lu
<b>CBSK1830V1</b> 	Kit ripiani aerati 460x760mm
<b>CBSK1836V1</b> 	Kit ripiani aerati 460x910
<b>CBSK1842V1</b> 	Kit ripiani aerati 460x1070
<b>CBSK1848V1</b> 	Kit ripiani aerati 460x1220
<b>CBSK1854V1</b> 	Kit ripiani aerati 460x1380
<b>CBSK1860V1</b> 	Kit ripiani aerati 460x1530

CODICE	DIMENSIONI P x Lu
<b>CBSK2430V1</b> 	Kit ripiani aerati 610x760mm
<b>CBSK2436V1</b> 	Kit ripiani aerati 610x910
<b>CBSK2442V1</b> 	Kit ripiani aerati 610x1070
<b>CBSK2448V1</b> 	Kit ripiani aerati 610x1220
<b>CBSK2454V1</b> 	Kit ripiani aerati 610x1380
<b>CBSK2460V1</b> 	Kit ripiani aerati 610x1530

CODICE	DIMENSIONI P x Lu
<b>CBSK2130V1</b> 	Kit ripiani aerati 540x760mm
<b>CBSK2136V1</b> 	Kit ripiani aerati 540x910
<b>CBSK2142V1</b> 	Kit ripiani aerati 540x1070
<b>CBSK2148V1</b> 	Kit ripiani aerati 540x1220
<b>CBSK2154V1</b> 	Kit ripiani aerati 540x1380
<b>CBSK2160V1</b> 	Kit ripiani aerati 540x1530

### Kit montanti

CODICE	DIMENSIONI P x A
<b>CBPK1872AL80</b> 	Kit montanti 460 x 1830 mm
<b>CBPK2172AL70</b> 	Kit montanti 540 x 1830 mm
<b>CBPK2472AL64</b> 	Kit montanti 610 x 1830 mm



Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità aggiuntive includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

1630

mm

ALTEZZA

Scoffature

Base



360 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
<b>CBU143064V4</b>	360 x 765 x 1630
<b>CBU143664V4</b>	360 x 915 x 1630
<b>CBU144264V4</b>	360 x 1070 x 1630
<b>CBU144864V4</b>	360 x 1220 x 1630

460 mm profondità

<b>CBU183064V4</b>	460 x 765 x 1630
<b>CBU183664V4</b>	460 x 915 x 1630
<b>CBU184264V4</b>	460 x 1070 x 1630
<b>CBU184864V4</b>	460 x 1220 x 1630
<b>CBU185464V4</b>	460 x 1375 x 1630
<b>CBU186064V4</b>	460 x 1525 x 1630
<b>CBU187264V4</b>	460 x 1830 x 1630

540 mm profondità

<b>CBU213064V4</b>	540 x 765 x 1630
<b>CBU213664V4</b>	540 x 915 x 1630
<b>CBU214264V4</b>	540 x 1070 x 1630
<b>CBU214864V4</b>	540 x 1220 x 1630
<b>CBU215464V4</b>	540 x 1375 x 1630
<b>CBU216064V4</b>	540 x 1525 x 1630
<b>CBU217264V4</b>	540 x 1830 x 1630

610 mm profondità

<b>CBU243064V4</b>	610 x 765 x 1630
<b>CBU243664V4</b>	610 x 915 x 1630
<b>CBU244264V4</b>	610 x 1070 x 1630
<b>CBU244864V4</b>	610 x 1220 x 1630
<b>CBU245464V4</b>	610 x 1375 x 1630
<b>CBU246064V4</b>	610 x 1525 x 1630
<b>CBU247264V4</b>	610 x 1830 x 1630

Aggiuntive



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
<b>CBA143064V4</b>	360 x 718 x 1630
<b>CBA143664V4</b>	360 x 870 x 1630
<b>CBA144264V4</b>	360 x 1023 x 1630
<b>CBA144864V4</b>	360 x 1175 x 1630

<b>CBA183064V4</b>	460 x 718 x 1630
<b>CBA183664V4</b>	460 x 870 x 1630
<b>CBA184264V4</b>	460 x 1023 x 1630
<b>CBA184864V4</b>	460 x 1175 x 1630
<b>CBA185464V4</b>	460 x 1328 x 1630
<b>CBA186064V4</b>	460 x 1480 x 1630
<b>CBA187264V4</b>	460 x 1785 x 1630

<b>CBA213064V4</b>	540 x 718 x 1630
<b>CBA213664V4</b>	540 x 870 x 1630
<b>CBA214264V4</b>	540 x 1023 x 1630
<b>CBA214864V4</b>	540 x 1175 x 1630
<b>CBA215464V4</b>	540 x 1328 x 1630
<b>CBA216064V4</b>	540 x 1480 x 1630
<b>CBA217264V4</b>	540 x 1785 x 1630

<b>CBA243064V4</b>	610 x 718 x 1630
<b>CBA243664V4</b>	610 x 870 x 1630
<b>CBA244264V4</b>	610 x 1023 x 1630
<b>CBA244864V4</b>	610 x 1175 x 1630
<b>CBA245464V4</b>	610 x 1328 x 1630
<b>CBA246064V4</b>	610 x 1480 x 1630
<b>CBA247264V4</b>	610 x 1785 x 1630

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

BASICS PLUS  
SERIES

## V4 UNITÀ A 4 RIPIANI GRIGLIATI

Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità addizionali includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

# 1830

mm

ALTEZZA

Base



360 mm DEPTH

CODE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
CBU143072V4	360 x 765 x 1830
CBU143672V4	360 x 915 x 1830
CBU144272V4	360 x 1070 x 1830
CBU144872V4	360 x 1220 x 1830

460 mm DEPTH

CBU183072V4	460 x 765 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU183672V4	460 x 915 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU184272V4	460 x 1070 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU184872V4	460 x 1220 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU185472V4	460 x 1375 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU186072V4	460 x 1525 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU187272V4	460 x 1830 x 1830	🇮🇹 🇩🇪

540 mm DEPTH

CBU213072V4	540 x 765 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU213672V4	540 x 915 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU214272V4	540 x 1070 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU214872V4	540 x 1220 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU215472V4	540 x 1375 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU216072V4	540 x 1525 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU217272V4	540 x 1830 x 1830	🇮🇹 🇩🇪

610 mm DEPTH

CBU243072V4	610 x 765 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU243672V4	610 x 915 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU244272V4	610 x 1070 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU244872V4	610 x 1220 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU245472V4	610 x 1375 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU246072V4	610 x 1525 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBU247272V4	610 x 1830 x 1830	🇮🇹 🇩🇪

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO

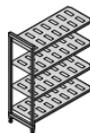
MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

CBU183072V4, CBU183672V4, CBU184272V4, CBU184872V4, CBU185472V4, CBU186072V4, CBU187272V4, CBU188072V4, CBU189672V4, CBU213072V4, CBU213672V4, CBU214272V4, CBU214872V4, CBU215472V4, CBU216072V4, CBU217272V4, CBU243072V4, CBU243672V4, CBU244272V4, CBU244872V4, CBU245472V4, CBU246072V4, CBU247272V4, CBA243072V4, CBA243672V4, CBA244272V4, CBA244872V4, CBA245472V4, CBA246072V4

Addizionali



CODE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
CBA143072V4	360 x 718 x 1830
CBA143672V4	360 x 870 x 1830
CBA144272V4	360 x 1023 x 1830
CBA144872V4	360 x 1175 x 1830

CBA183072V4	460 x 718 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA183672V4	460 x 870 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA184272V4	460 x 1023 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA184872V4	460 x 1175 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA185472V4	460 x 1328 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA186072V4	460 x 1480 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA187272V4	460 x 1785 x 1830	🇮🇹 🇩🇪

CBA213072V4	540 x 718 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA213672V4	540 x 870 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA214272V4	540 x 1023 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA214872V4	540 x 1175 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA215472V4	540 x 1328 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA216072V4	540 x 1480 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA217272V4	540 x 1785 x 1830	🇮🇹 🇩🇪

CBA243072V4	610 x 718 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA243672V4	610 x 870 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA244272V4	610 x 1023 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA244872V4	610 x 1175 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA245472V4	610 x 1328 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA246072V4	610 x 1480 x 1830	🇮🇹 🇩🇪
CBA247272V4	610 x 1785 x 1830	🇮🇹 🇩🇪

Scaffalature

Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità addizionali includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

**2140**  
mm

ALTEZZA

Scoffanature

Base



460 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
CBU183084V5	460 x 765 x 2140
CBU183684V5	460 x 915 x 2140
CBU184284V5	460 x 1070 x 2140
CBU184884V5	460 x 1220 x 2140
CBU185484V5	460 x 1375 x 2140
CBU186084V5	460 x 1525 x 2140

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
CBA183084V5	460 x 718 x 2140
CBA183684V5	460 x 870 x 2140
CBA184284V5	460 x 1023 x 2140
CBA184884V5	460 x 1175 x 2140
CBA185484V5	460 x 1328 x 2140
CBA186084V5	460 x 1480 x 2140

540 mm profondità

CBU213084V5	540 x 765 x 2140
CBU213684V5	540 x 915 x 2140
CBU214284V5	540 x 1070 x 2140
CBU214884V5	540 x 1220 x 2140
CBU215484V5	540 x 1375 x 2140
CBU216084V5	540 x 1525 x 2140

CBA213084V5	540 x 718 x 2140
CBA213684V5	540 x 870 x 2140
CBA214284V5	540 x 1023 x 2140
CBA214884V5	540 x 1175 x 2140
CBA215484V5	540 x 1328 x 2140
CBA216084V5	540 x 1480 x 2140

610 mm profondità

CBU243084V5	610 x 765 x 2140
CBU243684V5	610 x 915 x 2140
CBU244284V5	610 x 1070 x 2140
CBU244884V5	610 x 1220 x 2140
CBU245484V5	610 x 1375 x 2140
CBU246084V5	610 x 1525 x 2140

CBA243084V5	610 x 718 x 2140
CBA243684V5	610 x 870 x 2140
CBA244284V5	610 x 1023 x 2140
CBA244884V5	610 x 1175 x 2140
CBA245484V5	610 x 1328 x 2140
CBA246084V5	610 x 1480 x 2140

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO.  
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

## Camshelving<sup>®</sup> Basics Plus Series

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: (580)

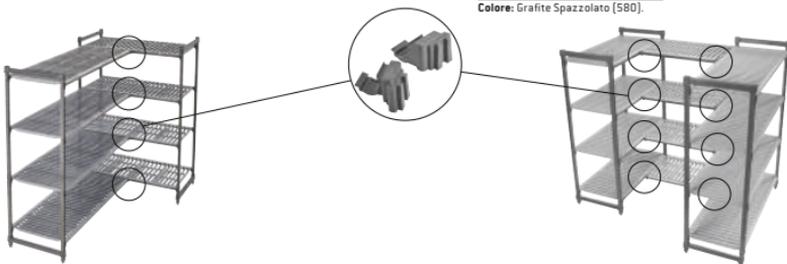
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
CBCC1, CBCCB, CBCC10 (580)

### Connettori per angoli

L'esclusivo design brevettato garantisce il massimo utilizzo dello spazio sul ripiano. Si usa un set per ripiano per collegare unità base e addizionali in angoli. Collega 4 o 5 ripiani intermedi fra 2 unità iniziali (si richiedono 2 set per ripiano). Disponibile come set singolo o in confezioni da 8 o 10 set.

CODICE	DESCRIZIONE
CBCC1	1 Set
CBCCB	8 Set
CBCC10	10 Set

Colore: Grafite Spazzolato (580).



### Sostegni centrali per ripiano inferiore

Aumenta la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Aggiungere a ripiani di qualsiasi lunghezza. Molto consigliato per unità da 1375 mm e più lunghe e per tutte le unità ad angolo, le unità a "U" e le unità destinate a carichi superiori.

CODICE	DIMENSIONI P x A
<b>Sostegno centrale - Basso</b>	
CBDS14HG	360 x 171 mm
CBDS18HG	460 x 171
CBDS21HG	540 x 171
CBDS24HG	610 x 171
<b>Sostegno centrale - Alto</b>	
CBDS14H10	360 x 273 mm
CBDS18H10	460 x 273
CBDS21H10	540 x 273
CBDS24H10	610 x 273



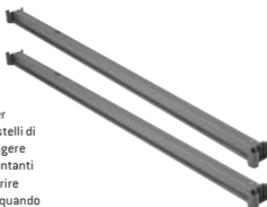
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CBDS14HG, CBDS18HG, CBDS21HG, CBDS24HG, CBDS14H10, CBDS18H10, CBDS21H10, CBDS24H10 (580)

**Confezione da: 1**  
 Colore: Grafite Spazzolato (580).

### Traverse per ripiani

Disponibili in confezioni singole o doppie. Usare due traverse per aggiungere un ripiano aperto per barre divisorie o cestelli di asciugatura. Aggiungere una traversa sui montanti posteriori per conferire maggiore supporto quando si inseriscono materiali che si possono muovere sul primo ripiano. Code di rondine per traverse incluse.



LUNGHEZZA	CONFEZIONE SINGOLA CODICE*	CONFEZIONE DOPPIA CODICE**
765 mm	CBTR30	CBTR302PK
915	CBTR36	CBTR362PK
1070	CBTR42	CBTR422PK
1220	CBTR48	CBTR482PK
1375	CBTR54	CBTR542PK
1525	CBTR60	CBTR602PK
1830	CBTR72	CBTR722PK

\*Confezione da: 1    \*\*Confezione da: 2  
 Colore: Grafite Spazzolato (580).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: (580)

**Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded**

### Targhette identificative

Aggiungere sui ripiani per identificare chiaramente il prodotto custodito. Realizzato in plastica altamente resistente con una lamina trasparente nel pannello frontale. 14 etichette compresi: 12 colori-codificati, pre-stampato e 2 in bianco.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x A
<b>Serie Premium e Elements</b>		
CSID6	Etichetta ID. 152 mm	152 x 25 mm
<b>Serie Basic Plus</b>		
CBID6	Etichetta ID. 152 mm	152 x 25

Confezione da: 2    Colore: Bianco / Trasparente.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
CBID6, CSID6: (000)

### Ruota girevole premium

Ideale in tutte le aree di stoccaggio, specialmente frigoriferi, congelatori e/o aree bagnate. Realizzata in plastica non corrosiva altamente resistente con perno girevole da 127 mm e ricoperta in gomma termoplastica che non lascia tracce. Il freno blocca completamente sia il movimento girevole sia la ruota.

CODICE	DIMENSIONI
<b>Serie Premium con Paracolpi</b>	
MPMCWB	127 mm

Confezione da: 2    Colore: Grigio (000).



MPMCWB

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
MPMCWB: (000)

## Accessori Camshelving<sup>®</sup>

### Pannello divisorio del ripiano

Impila e separa gli articoli immagazzinati sui ripiani. Realizzato in plastica ABS altamente resistente. Si installa direttamente su ripiani lisci o grigliati. Si rimuove facilmente per la ricollocazione o il lavaggio.

CODICE	DIMENSIONI
	P x A
CSSD188	460 x 203 mm
CSSD218	540 x 203
CSSD248	610 x 203

Confezione da: 1  
Colore: Grigio Chiaro (151).



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: (151)



### Binari per ripiani

#### Kit di barriere

PREMIUM CODICE	DIMENSIONI P x Lu	PREZZO IVA ESCLUSA	BASICS PLUS CODICE	DIMENSIONI P x Lu
<b>Kit per 4 lati del ripiano (2 lati, 2 estremità)</b>				
MPR600900	600 x 900 mm		CBR2436	610 x 910 mm
MPR6001000	600 x 1000		CBR2442	610 x 1070
MPR6001100	600 x 1100		CBR2448	610 x 1220
<b>Kit per 3 lati del ripiano (1 lato, 2 estremità)</b>				
MPR6009003	600 x 900		CBR24363	610 x 910
MPR60010003	600 x 1000		CBR24423	610 x 1070
MPR60011003	600 x 1100		CBR24483	610 x 1220

Confezione da: 1    Colore: Grigio Chiaro (151).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: (151)

Utilizzare per evitare che il contenuto cada dai ripiani. Proteggi i singoli lati o le estremità o avvolgi un ripiano intero. Le aste sono realizzate con un robusto materiale composito che è altamente resistente e non arrugginisce né si corrode.

Si adatta a scaffalature Premium da 680 a 1780 mm di larghezza e da 300 a 600 mm di profondità, oppure a Elements e Basics Plus Unit da 765 a 1830 mm di larghezza e da 360 a 610 mm di profondità.

I kit di ripiani completi o di tre quarti aiutano a semplificare le installazioni e riducono significativamente lo spreco di cartone e imballo.

I kit di barriere per ripiani sono disponibili in tutte le profondità e lunghezze. Per vedere l'intera selezione di kit completi e da 3/4, vedere l'elenco delle specifiche dei prodotti e dei prezzi di Camshelving.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTE LE DIMENSIONI: [151]

## Barriera a lato singolo

PREMIUM CODICE	LUNGHEZZA
MPR600S	600 mm
MPR700S	700
MPR800S	800
MPR900S	900
MPR1000S	1000
MPR1100S	1100
MPR1200S	1200
MPR1300S	1300
MPR1400S	1400
MPR1500S	1500
MPR1600S	1600
MPR1700S	1700

Confezione da: 1  
Colore: Grigio Chiaro [151].

## Barriera per singola estremità

PREMIUM CODICE	PROFONDITÀ
MPR300E	300 mm
MPR400E	400
MPR500E	500
MPR600E	600

Confezione da: 1 Colore: Grigio Chiaro [151].



## Accessori Camshelving®

### Il miglior cestello per teglie da ripiano singolo

Il miglior cestello per teglie da ripiano singolo, grazie alle sue caratteristiche di leggerezza e robustezza trasformerà le tue capacità di stoccaggio.

Progettato per essere montato in modo sicuro su una scaffalatura Premium da 600 mm di profondità o su una Elements o Basics Plus da 610 mm di profondità, questo cestello da ripiano singolo può contenere 6 teglie 60 x 40 cm in uno spazio compatto. Utilizzare per esporre e conservare ingredienti preparati, scongelare il prodotto nel dispositivo di raffreddamento o raffreddare rapidamente i prodotti da forno. Concepito per accogliere i recipienti per alimenti direttamente dal forno a una temperatura di 175°C. Viene spedito smontato.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
CSUPR6040S6, CBUPR6040S8; [580]

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI P x L x A (mm)
<b>Premium e Elements Series</b>		
CSUPR6040S6	60 x 40 ripiano	612 x 465 x 514
<b>Basic Plus Series</b>		
CBUPR6040S6	60 x 40 ripiano	612 x 465 x 514

Confezione da: 1 Colore: Grafite Spazzolato [580].  
In attesa di brevetto.



# CAMBRO

Scaffalatura multiuso – il miglior sistema a cestello per 10 barattoli camshelving®

Scaffalature multiuso

## Cestelli per barattoli singoli o aggiuntivi



<b>CODICE</b>	<b>UCR10R8</b>	<b>UCR10AR8</b>
<b>DESCRIZIONE</b>	Cestello per barattoli singolo, 2 pannelli e 6 staffe	Cestello per barattoli aggiuntivo, 1 pannello e 6 staffe
<b>DIMENSIONI P x L x A (mm)</b>	660 x 235 x 394 mm	660 x 191 x 394 mm
<b>Confezione da:</b> 1	<b>Colore:</b> Gralite Spazzolato (580).	



## Cestelli per barattoli per lunghezza

LUNGHEZZA DEL RIPIANO	NUMERO DI CESTELLI PER LIVELLO*	SPAZIO DI RIPIANO RIMANENTE	CAPACITÀ 10 BARATTOLI
610 mm	2	89 mm	16
765	3	51	24
915	4	0	32
1070	4	165	32
1220	5	127	40
1375	6	89	48
1525	7	51	56

\* 1 cestello singolo più cestelli aggiuntivi



**NOTA:** Ciascun livello di cestello per barattoli richiede 3 traverse, 2 anteriori e 1 posteriore. Prima di installare la traversa/livello successivo, lasciare aperti due incastri sopra la traversa superiore. Ciò consentirà di avere spazio sufficiente per inserire i barattoli.



## CAMSHELVING<sup>®</sup> CARRELLI PORTATEGLIE GN E PASTICCERIA 60X40

New!



Utilizzare in cucina, nel congelatore o nel frigorifero



Utilizzabile con teglie  
calde dal forno

Altamente durevole

Bassa manutenzione

Ruote girevoli, silenziose e  
scorrevoli. Tutte con freni.



## CARRELLI CAMSHELING

Carrello Camshelving per attrezzature 6040

Carrello Camshelving GN 1/1 Capacità standard

Carrello Camshelving GN 2/1 Capacità elevata



CODICE	UPR6040F18	UPR6040H9	UGNPR11F18	UGNPR11H9	UGNPR21F36	UGNPR21H18
DESCRIZIONE	Carrello alto	Carrello basso	Carrello alto	Carrello basso	Carrello alto	Carrello basso
CAPACITÀ	18 Teglie	9 Teglie	18 Teglie	9 Teglie	36 Teglie	18 Teglie
DIMENSIONI P x Lu x A cm	78,3 x 51,6 x 170,8	78,3 x 51,6 x 101,4	73,03 x 43,8 x 170,7	73,03 x 43,8 x 101,6	83,5 x 64,5 x 170,7	83,5 x 64,5 x 101,6
PESO UNITARIO	21,3 kg	14 kg	24,2 kg	14,8 kg	27,6 kg	17,1 kg
CAPACITÀ DI CARICO	340 kg	170 kg	340 kg	170 kg	340 kg	170 kg



L'esclusivo telaio superiore contiene una bacinella o un tagliere di dimensioni standard. Da utilizzarsi per proteggere il contenuto sottostante o per creare uno spazio di lavoro leggero.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGIRELLI**  
UPR6040F18, UPR6040H9, UGNPR11F18, UGNPR11H9, UGNPR21F36, UGNPR21H18 (480)



StoreSafe  
Staysafe



Tutti i carrelli vengono spediti smontati in 1 confezione

### Coperture a grandezza naturale

LUNGHEZZA	DESCRIZIONE	DIMENSIONI P x Lu x A
UPR6040CVR	Copertura er carrelli da panetteria/pasticceria 6040	72 x 55 x 154 cm
GBCTUGNPR11	Copertura per carrelli Camshelving GN 1/1	66,3 x 47,2 x 154,4 cm
GBCTUGNPR21	Copertura per carrelli Camshelving GN 2/1	78,7 x 67,9 x 154,4 cm

## Rastrelliere

Scaffalature multiscopo

### Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio

Facilita un'asciugatura igienica, con movimentazione sicura e stoccaggio efficiente di vassoi, teglie, taglieri e coperchi. Può essere utilizzato con binari per ripiani per evitare che il contenuto scivoli.

Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 6 traverse, 12 o 15 cestelli di asciugatura verticali e ruote girevoli premium con freno per blocco totale. Da assemblare.



La rastrelliera modulare da 7 spazi di inserimento può essere ordinata separatamente per personalizzare una rastrelliera per asciugatura e conservazione. Prodotta con materiale plastico ABS resistente. Gli spazi di inserimento sono distanziati di 3,33 cm e i divisori sono alti 6,35 cm.



CODICE	DIMENSIONI	CAPACITÀ	CONFEZIONE
	P x L x A		
<b>Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio di Premium Series</b>			
MPMU61117DRPKG	600 x 1180 x 1790 mm	84 vassoi	1
MPMU61317DRPKG	600 x 1380 x 1790	105 vassoi	1
<b>Cestello verticale per asciugatura e stoccaggio solo per ripiani profondi 600 mm</b> [Si adatta a tutte le line Camshelving.]			
CSDR7	597 x 260 x 95	—	1
CSDR73	597 x 260 x 95	—	3

**Colore della rastrelliera per l'asciugatura:** Bianco Macchiato [490].

**Colore del supporto per l'asciugatura:** Grigio Chiaro [151]. Le unità da 1220 mm di lunghezza vengono spedite in 5 confezioni. Le unità da 1530 mm di lunghezza vengono spedite in 6 confezioni.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO  
MPMU61117DRPKG, MPMU61317DRPKG,  
[490] CSDR7, CSDR73, [151]

# CAMBRO

## Ripiani di servizio

### Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio

Perfetto per asciugatura igienica, manipolazione sicura ed efficiente organizzazione efficiente dei prodotti, agevolando l'accesso.

Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 8 traverse, 16 cestelli di asciugatura angolati e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Da assemblare.



Il supporto dal design unico può contenere fino a 8 vassoi di servizio o essere utilizzato per asciugare, conservare e trasportare teglie per alimenti e altre stoviglie. Si installa direttamente sulle traverse del ripiano. Prodotta con materiale plastico ABS resistente. Gli spazi di inserimento sono distanziati di 6,03 cm.



CODICE	DIMENSIONI P x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA
<b>Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio di Premium Series</b>			
MPMU61217PDPKG	600 x 1280 x 1790 mm	128 pellet e basi o 16 bacinelle GN 1/1	

**Cestello angolato per asciugatura e stoccaggio solo per ripiani profondi 600 mm**  
[Si adatta a tutte le line Camshelving.]

CSDR8	592 x 263 x 160	—	1
CSDR84	592 x 263 x 160	—	4

Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato [490].

MPMU61217PDPKG Viene spedito in 5 confezioni.

Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro [151].

<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA</p> <p>MPMU61217PDPKG: [490] CSDR8, CSDR84: [151]</p>
<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRNELLI</p> <p>MPMU61217PDPKG: [490] CSDR8, CSDR84: [151]</p>

### Rastrelliera per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto

Promuove: asciugatura igienica, manipolazione sicura ed organizzazione efficiente dei prodotti, semplificandone l'accesso.

Le unità vengono spedite complete di: kit di montanti mobili assemblati in fabbrica, 10 traverse, 10 cestelli di asciugatura per campane e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Da assemblare.



Utilizzato per asciugare e conservare in sicurezza fino a 10 cloche o coperci di piatti in verticale per la consegna pasti ai pazienti. Si installa direttamente sulle traverse del ripiano. Prodotta con materiale plastico ABS resistente. Gli spazi di inserimento sono distanziati di 7,78 cm.



CODICE	DIMENSIONI P x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA
<b>Rastrelliera per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto di Premium Series</b>			
MPMU6917DDPKG	600 x 980 x 1790 mm	100 Domes 1	

**Cestello per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto solo per ripiani profondi 600 mm** [Si adatta a tutte le line Camshelving.]

CSDDC24	597 x 415 x 86	—	1
CSDDC245	597 x 415 x 86	—	5

Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato [490].

MPMU6917DDPKG Viene spedito in 3 confezioni.

Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro [151].

<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA</p> <p>CSDDC24, CSDDC245: [151]</p>
<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRNELLI</p> <p>MPMU6917DDPKG: [490] CSDDC24, CSDDC245: [151]</p>

## Mensole da parete Camshelving® e prolunghe per mensole

### Mensole da parete

- Ampliano lo spazio di stoccaggio in cucina, sopra l'area di lavoro e il lavandino.
- Dotate di sostegno a L indistruttibile, sostengono fino a 68 kg per ripiano.
- La costruzione in polipropilene resistente sopporta temperature fino a 88° C, e non si arrugginisce né si corrode.
- Le guide permettono di installare e rimuovere a incastro i ripiani, facilitandone la pulizia.
- Il bordo posteriore di 5 cm e il bordo anteriore a parapetto evitano la caduta degli oggetti e la contaminazione crociata.

### Prolunghe per mensole

- Trasformano lo spazio vuoto di una parete in una pratica area di stoccaggio.
- Le prolunghe possono essere usate con o senza le mensole da parete.
- Le strisce per sostegni sopportano temperature fino a 88° C, e non si arrugginiscono né si corrodono.

**Mensole da parete Colore:**  
Grigio Macchiato (480).

**Colore delle strisce per sostegni delle prolunghe:** Nero (110).



COMPONENTI

Ogni prolunga per mensola viene consegnata in un'unica confezione di spedizione contenente:

LUNGHEZZA	STRISCE PER SOSTEGNI	STAFFE	GANCI
910 mm	3	2	6
1220 mm	3	3	9



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**  
**CSWS1436SK, CSWS1448SK, CSWS1836SK, CSWS1848SK (480)**



CODICE	CSWS1436SK	CSWS1448SK
DESCRIZIONE	910 mm mensola da parete, liscia	1220 mm mensola da parete, liscia
DIMENSIONI ESTERNE Lu x P x A	Lu 915 x P 360 x A 340 mm	Lu 1220 x P 360 x A 340 mm

Confezione da: 1 cad.



CODICE	CSWS1836SK	CSWS1848SK
DESCRIZIONE	910 mm mensola da parete, liscia	1220 mm mensola da parete, liscia
DIMENSIONI ESTERNE Lu x P x A	Lu 915 x P 460 x A 340 mm	Lu 1220 x P 460 x A 340 mm

Confezione da: 1 cad.



### Panche di Sostegno Serie S

- Mantengono prodotti sollevati, freddi o derrate sfuse sollevate di 30 cm dal pavimento.
- La costruzione monoblocco garantisce resistenza e stabilità.
- Il polipropilene è resistente e sicuro fino a -38° C, e non si arrugginisce, corrode né si piega.
- Il modello a superficie aerata garantisce l'ottima circolazione dell'aria intorno ai prodotti deperibili.
- Il modello a superficie liscia trattiene i liquidi versati permettendo una facile pulizia.

Colori: Marrone Scuro [131],  
Grigio Macchiato [480].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA	
	DRS300, DRS360, DRS480, DRS600. (480)
	PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRICOLI
	DRS360, DRS480 (480)



CODICE	DIM. ESTERNE A x P x L <sub>A</sub>	CAPACITÀ DI CARICO
<b>Superficie aerata</b>		
DRS300	30 x 53,3 x 76	680
DRS360	30 x 53,3 x 91,5	680
DRS480	30 x 53,3 x 122	1,360
DRS600	30 x 53,3 x 152,5	1,360

Confezione da: 1

### Connettori Camlink

I connettori Camlink bloccano saldamente le panche per maggiore stabilità.

CODICE	CONFEZIONE DA CAD.
DRLNK	6

Colore: Nero [110].

Il Camlink si adatta a tutte le dimensioni e a tutti gli stili. Con ogni Panca viene consegnato un Camlink gratis.





# CAMBRO

Contenitori per alimenti in polycarbonato  
CamSquare® Freshpro

StoreSafe  
StaySafe

Preparazione e stoccaggio

# FRESCHEZZA<sup>2</sup>

## Coperchio Easy Seal



Coperchio di facile inserimento/disinserimento



Previene le fuoriuscite

## Massimizza la Freschezza

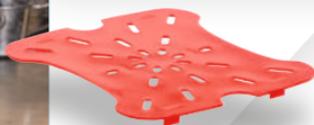
Prolunga la durata di conservazione di

**2 GIORNI**



## INDUSTRIA-PRIMA

Ripiani di scarico per contenitori quadrati



Contenitori per alimenti in policarbonato  
CamSquare® Freshpro

# SICUREZZA ALIMENTARE



L'impilamento incrociato garantisce un'asciugatura perfetta

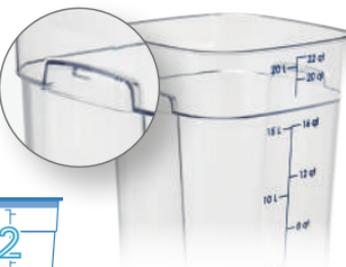


I coperchi Easy Seal evitano la contaminazione incrociata degli alimenti



Un foro sui coperchi garantisce uno stoccaggio perfetto

Fori di scolo all'interno delle maniglie



# EFFICIENZA

Identificazione immediata per colore

Coperchi, falsi fondi forati e graduazioni coordinate



# CAMBRO

Contenitori per alimenti in polycarbonato  
CamSquare® Freshpro

StoreSafe  
StaySafe

Preparazione e stoccaggio

## ERGONOMICITÀ

Angoli arrotondati e maniglie incorporate



Angoli curvi per un versamento sicuro su 4 lati



Manipolazione ergonomica



Impugnatura strutturata



Facile da trasportare



176

## Contenitori per alimenti in policarbonato CamSquare® Freshpro



■ PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I BARATOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI FRESHPRO: (135), 25FSFPDPP (265), 65FSFPDPP (266), 12FSFPDPP (267)

■ PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

TUTTI I BARATOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI FRESHPRO: (135), 25FSFPDPP (265), 65FSFPDPP (266), 12FSFPDPP (267)

## Contenitori per alimenti in policarbonato



CODICE	25FSPROCW	45FSPROCW	65FSPROCW	85FSPROCW	125FSPROCW	185FSPROCW	225FSPROCW
CAPACITA'	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17 L	19 L
DIM. L x L x A [CM]	19x19x10	19x19x18	23x23x18	23x23x24	29x29x22	29x29x33	29x29x41

Imballo: 6 Colore: Chiaro (135).

## Coperture Easy Seal



CODICE	SFC2FPPPP	SFC6FPPPP	SFC12FPPPP
DESCRIZIONE	Adatto per 1,9 e 3,8 L	Adatto per 5,7 e 7,5 L	Adatto per 11, 17 e 19 L
COLORE	Verde Traslucido [265]	Rosso Traslucido [266]	Blu Traslucido [267]

Imballo: 6 - I copercchi FreshPro Easy Seal non sono compatibili con i contenitori della serie Classic di CamSquares.

## Ripiani di scarico



CODE	25FSFPDPP	65FSFPDPP	125FSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatto per 1,9 e 3,8 L	Adatto per 5,7 e 7,5 L	Adatto per 11, 17 e 19 L
COLORE	Verde Traslucido [265]	Rosso Traslucido [266]	Blu Traslucido [267]

Imballo: 6 - I ripiani di scarico FreshPro non sono compatibili con i contenitori della serie Classic di CamSquares.

BREVETTO È STATO RICHIESTO

# CAMBRO

Contenitori per alimenti in polycarbonato  
CamSquare® Classic

Preparazione e stoccaggio



## Polycarbonato CamSquares Serie Classic

<b>CODICE</b>	2SF5CW	4SF5CW	6SF5CW	8SF5CW	12SF5CW**	18SF5CW**	22SF5CW**
<b>CAPACITÀ</b>	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
<b>DIMENSIONI L x L x A (CM)</b>	18,5 x 18,5 x 10	18,5 x 18,5 x 18,7	21,5 x 21,5 x 18,5	21,5 x 21,5 x 23	25,6 x 31 x 21	25,6 x 31 x 32	25,6 x 31 x 40

Confezione da: 6 cad. Colore: Trasparente (135). L'altezza comprende i coperti. \*\*Le dimensioni comprendono i manici.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
TUTTI I BARATTOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI IN CAMWEAR (135)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
2SF5CW, 4SF5CW, 6SF5CW, 8SF5CW, 12SF5CW, 18SF5CW, 22SF5CW (135)

## Coperchi di tenuta per olicarbonato CamSquares Serie Classic

Nota: le graduazioni sono approssimative.

\* I coperti delle guarnizioni si adattano solo ai contenitori Camwear CamSquare e non sono ermetici.

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con i cibi.



PERSONALIZED 2D PRINTING

<b>CODICE</b>	SFC2SCPP	SFC6SCPP	SFC12SCPP
<b>DESCRIZIONE</b>	Per 1,9 & 3,8 L	Per 5,7 & 7,6 L	Per 11,4, 17,2 & 20,8 L
<b>Confezione da:</b> 6 cad. <b>Colore:</b> Traslucido (190).			

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

SFC2SCPP, SFC6SCPP, SFC12SCPP (190)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

SFC2SCPP, SFC6SCPP, SFC12SCPP (190)

**CAMBRO**

CamSquare® Freshpro traslucido  
contenitore per alimenti

Ideale per

Erbe fresche  
Spezie  
Condimenti  
Mise en place



**INDUSTRIA-PRIMA**

Grado commerciale  
Taglie da un litro e mezzo litro

Preparazione e stoccaggio

**New!**

# La Soluzione Riutilizzabile & Sostenibile



Contenitori monoporzione in  
polipropilene riutilizzabili  
nel tempo



# CAMBRO

CamSquare<sup>®</sup> Freshpro traslucido  
contenitore per alimenti

Preparazione e stoccaggio

## Coperchio Easy Seal



- Rimane in posizione
- Evita le fuoriuscite
- Prolunga la durata di conservazione degli alimenti
- Coperchio facile da infilare e da togliere
- Foro per l'asciugatura e lo stoccaggio



Un unico coperchio adatto a entrambe le  
dimensioni dei contenitori



Personalizzazione



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
HFSPROPP, 1SFSPROPP, [190]
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
HFSPROPP, 1SFSPROPP, SFC1FPPP, 1HFPR04PKI, [190]

Trasporto con una  
sola mano



Contenitori traslucidi in polipropilene per la  
conservazione degli alimenti



HFSPROPP

CAPACITÀ: 1/2 L

DIMENSIONI L x W x H: 12 cm x 12 cm x 6,5 cm

Imballo: 6 Colore: Traslucido [190].



1SFSPROPP

CAPACITÀ: 1 L

DIMENSIONI L x W x H: 12 cm x 12 cm x 11,8 cm

Imballo: 6 Colore: Traslucido [190].

Coperchio Easy Seal



SFC1FPPP

DESCRIZIONE: Adatto per 1/2 e 1 L

Imballo: 6 Colore: Traslucido [190].

Scatola Cash&Carry

1HFPR04PKI

DESCRIZIONE: Scatola Cash&Carry

Colore: Traslucido [190].



## Barattoli Camsquare® polipropilene traslucidi e in polietilene per la conservazione dei cibi

### Polipropilene traslucido

- Facilita l'identificazione ed è altamente resistente alle sostanze chimiche.
- Sopporta temperature da -40° a 70° C.
- La scala graduata stampata aiuta a identificare la quantità contenuta.
- I coperchi differenziati in base al colore.

Nota: tutte le graduazioni sono approssimate.



### Polietilene

- Una scelta di conservazione economica.
- Realizzato in materiale opaco resistente agli urti, alle macchie e agli agenti chimici.
- Sopporta temperature da -40° a 70° C.

Nota: tutte le graduazioni sono approssimate.



### Coperture per Camwear®, Translucent e Poly CamSquares

- Differenziati in base al colore, i coperchi a incastro in polietilene.
- Le copertine colorate si abbinano ai segni di graduazione colorati sui contenitori.



### Personalizzazione

Personalizzate i prodotti per la conservazione degli alimenti, allo scopo di identificare gli ingredienti dei menu, aggiungere indicazioni per le ricette o per aggiungere istruzioni in più lingue, favorendo in tal modo la qualità e la consistenza degli alimenti. Per maggiori informazioni vedere la pagina "Promote Your Brand" nella sezione Table di questo catalogo.



# CAMBRO

Barattoli Camsquare<sup>®</sup> traslucidi in polipropilene e in polietilene per la conservazione dei cibi



Preparazione e stoccaggio



## Polipropilene traslucido

<b>CODICE</b>	25FSP	45FSP	65FSP	85FSP	125FSP**	185FSP**	225FSP**
<b>CAPACITÀ</b>	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
<b>DIMENSIONI</b> L x L x A [CM]	18,5 x 18,5 x 10	18,5 x 18,5 x 18,7	21,5 x 21,5 x 18,5	21,5 x 21,5 x 23	25,6 x 31 x 21	25,6 x 31 x 32	25,6 x 31 x 40

Confezione da: 6 cad. Colore: Traslucido [190]. L'altezza comprende i coperchi. \*\*Le dimensioni comprendono i manici.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

25FSP, 45FSP, 65FSP, 85FSP, 125FSP, 185FSP, 225FSP [190]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

25FSP, 45FSP, 65FSP, 85FSP, 125FSP, 185FSP, 225FSP [190]

## Coperchi universali\*

<b>CODICE</b>	SFC2	SFC6	SFC12
<b>COLORE</b>	Verde Kelly [452]	Rosso inverno [451]	Blu mezzanotte [453]
<b>DESCRIZIONE</b>	Per 1,9 & 3,8 L	Per 5,7 & 7,6 L	Per 11,4, 17,2 & 20,8 L

Confezione da: 6 cad.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

SFC2, [452] SFC6, [451] SFC12, [453]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

SFC2, [452] SFC6, [451] SFC12, [453]

Nota: Le graduazioni sono approssimative.

\*Applicabili a tutti i Camsquare

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.



Barattoli rotondi in polycarbonato Camwear®



Conservare gli ingredienti, trasportare cibi pronti o parzialmente preparati. La trasparenza di Camwear consente di identificare facilmente il contenuto a colpo d'occhio. Riducono il rischio di contaminazione e migliorano la sicurezza alimentare. La forma rotonda favorisce una corretta circolazione dell'aria ed è ideale per mescolare zuppe e salse.

Preparazione e stoccaggio

# FORTE & CHIARO

Praticamente il polycarbonato infrangibile resiste a temperature da -40°C a 99°C.

## Qualità, modellato in

Le ampie maniglie stampate sui formati più grandi facilitano il trasporto, mentre i fori consentono un'asciugatura rapida e igienica.



## Gestione dell'inventario

Le graduazioni a colori sono stampate all'esterno per una rapida gestione dell'inventario.

Le graduazioni sono sia incise che stampate a colori per garantire una leggibilità a lungo termine.

## Resistente alle macchie

Resiste ad acidi alimentari, oli, alcool e alle macchie.

## Custodia e coperture in polycarbonato

- I coperchi a scatto si adattano perfettamente
- Resistente alle macchie degli acidi e degli oli alimentari
- Resiste alle temperature da -40°C a 99°C



## Resistenza al versamento

Le guarnizioni interne ed esterne garantiscono eccellente resistenza alle fuoriuscite.

# CAMBRO

Barattoli rotondi in camwear<sup>®</sup>



Preparazione e stoccaggio



**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 RFSCW1, RFSCW2, RFSCW4, RFSCW6,  
 RFSCW8, RFSCW12, RFSCW18, RFSCW22,  
 RFSCWC1, RFSCWC2, RFSCWC3,  
 RFSCWC12 (135) | RFS1SCPP, RFS2SCPP,  
 RFS6SCPP, RFS12SCPP (190)

## Camwear



CODICE	RFSCW1	RFSCW2	RFSCW4	RFSCW6	RFSCW8	RFSCW12	RFSCW18	RFSCW22
CAPACITÀ DIMENSIONI	0,9 L	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIAM. SUPERIORE (CM)	15,4	20,8	20,8	25,2	25,2	37,8	37,8	37,8
ALTEZZA (CM)	12,7	11,1	21,8	20,2	22,6	21,3	30,5	38,1
CONFEZIONE DA, CAD	12	12	12	12	12	6	6	6

**Colore:** Trasparente (135). La dimensione del diametro superiore comprende i manici. La dimensione dell'altezza comprende il coperchio.  
 Garanzia di due anni sui contenitori rotondi in Camwear.



## Coperchi in Camwear

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE
Per 0,9 L	12	RFSCWC1
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFSCWC2
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFSCWC6
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFSCWC12

**Colore:** Trasparente (135).



## Coperchi sigillati per barattoli rotondi Camwear

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE
Per 0,9 L	12	RFS1SCPP
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFS2SCPP
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFS6SCPP
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFS12SCPP

**Colore:** Traslucido (190).

## Barattoli rotondi per la conservazione dei cibi, in polipropilene traslucido e in polietilene

### Polipropilene traslucido

- L'identificazione del contenuto è favorita dalla buona visibilità.
- Sono resistenti alle macchie.
- Temperature da -40° a 70° C.
- I coperchi a incastro chiudono saldamente.

**Nota:** tutte le graduazioni sono approssimate.

**Nota:** per ordinare i barattoli rotondi per la conservazione dei cibi senza le graduazioni stampate, aggiungere "N" alla fine del numero di codice dell'articolo.

I coperchi non sono intercambiabili.



# CAMBRO

Barattoli rotondi per la conservazione dei cibi,  
in polipropilene traslucido e in polietilene



Preparazione e stoccaggio



**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

RFS1PP, RFS2PP, RFS4PP, RFS6PP,  
RFS8PP, RFS12PP, RFS18PP, RFS22PP,  
RFSC1PP, RFSC2PP, RFSC6PP, RFSC12PP  
(190) RFSC12 (140)

## Polipropilene traslucido



CODICE	RFS1PP	RFS2PP	RFS4PP	RFS6PP	RFS8PP	RFS12PP	RFS18PP	RFS22PP
<b>CAPACITÀ DIMENSIONI</b>	0,9 L	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
<b>DIAM. SUPERIORE [CM]</b>	15,4	20,8	20,8	25,2	25,2	37,8	37,8	37,8
<b>ALTEZZA [CM]</b>	12,7	11,1	21,8	20,2	27,6	21,3	30,5	38,1
<b>CONFEZIONE DA, CAD</b>	12	12	12	12	12	6	6	6

Colore: Traslucido [190]. La dimensione del diametro superiore comprende i manici. La dimensione dell'altezza comprende il coperchio.

## Coperchi per i barattoli rotondi in polipropilene traslucido

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE
Per 0,9 L	12	RFSC1PP
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFSC2PP
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFSC6PP
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFSC12PP

Colore: Traslucido [190].

## Scatole in Camwear<sup>®</sup> per la conservazione degli alimenti eliminate il pericolo della contaminazione crociata

Mantenete più a lungo la freschezza degli ingredienti ed eliminate i punti di contaminazione crociata, trasferendo i prodotti nelle scatole per alimenti nell'area di conservazione. Una soluzione sicura per conservare frutta e verdura non confezionata. Il Camwear trasparente permette di identificarne il contenuto. Coperchi piatti o coperchi scorrevoli Camwear a scatto, venduti separatamente, rimangono in posizione e non si staccano durante il trasporto.

I coperchi Camwear e poli non sono intercambiabili.  
I coperchi SlidingLids sono protetti dai seguenti brevetti USA: D 447,906 S e 6,540,098 B1.



Disponibile in rosso o giallo di sicurezza per ridurre il rischio di contaminazione incrociata.



Manici stampati per facilità di trasporto.

SlidingLid offre un facile accesso ai contenuti senza rimuovere il coperchio.

Il Camwear, durevole e trasparente come il cristallo, permette di identificare facilmente il prodotto.

Sopporta temperature da -40° a 99° C per l'uso nelle celle frigorifere e nei congelatori.

La superficie liscia è facile da pulire. Resistente alle macchie e agli odori.

Il fondo in rilievo delle scatole riduce il rischio di graffi.

### Coperchi piatto in Camwear

- I coperchi a incastro restano in posizione durante il trasporto.
- Le guide superiori incorporate assicurano un'impilatura più sicura.
- Sicuro a temperature da -40° a 99° C.



### Camwear SlidingLids<sup>®</sup>

- Il coperchio scorre all'indietro per un facile accesso al.
- Riduce il rischio di contaminazione crociata.
- Il coperchio chiude saldamente a incastro durante il trasporto.





### Scatole in Camwear per la Conservazione Degli Alimenti



CODICE	18263CW	±● 18266CW	18269CW
DIMENSIONI [CM]	46 x 66 x 9	46 x 66 x 15	46 x 66 x 23
CAPACITÀ APPROSS.	18,9 L	33,1 L	49,2 L
CONFEZIONE DA, CAD	6	6	4



CODICE	182612CW	182615CW	12183CW	±● 12186CW	± 12189CW
DIMENSIONI [CM]	46 x 66 x 30	46 x 66 x 38	30,5 x 46 x 9	30,5 x 46 x 15	30,5 x 46 x 23
CAPACITÀ APPROSS.	64,4 L	83,3 L	6,6 L	11,4 L	18 L
CONFEZIONE DA, CAD	4	3	6	6	6

Colore: Trasparente [135]. 18266CW & 12186CW tutti i: ● Rosso sicurezza [467]. ± Giallo di sicurezza [464].

### Coperchi in Camwear



CODICE	±● 1826CCW PIATTO	±● 1218CCW PIATTO
DIMENSIONI [CM]	45,7 x 66	30,5 x 45,7

Confezione da: 6 cad. Colore: Trasparente [135]. 1826CCW & 1218CCW tutti i: ● Rosso sicurezza [467]. ± Giallo di sicurezza [464].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA

18263CW, 18266CW, 18269CW,  
182612CW, 182615CW, 12183CW,  
12186CW, 12189CW, 1826CCW,  
1218CCW [135]

## Contenitori accessori per la conservazione degli alimenti Camwear®

### ColanderKit®

- Un sistema completo per la sicurezza dei cibi, confezionato in un solo imballaggio.
- Conservate in maniera sicura sul ghiaccio carni e pesci freschi o verdure non confezionate.
- Succhi e liquidi colano nella scatola sottostante, per una rimozione rapida e sicura.



- Riduce la manipolazione ed il rischio di contaminazione crociata.
- Il Kit Colander comprende:
  - 1 - Scolapasta da 20 cm 1 - 46 x 66 x 23 cm Contenitore per alimenti Camwear
  - 1 - 46 x 66 cm SlidingLid®.



### Colini in Camwear®

- Migliora la qualità e riduce il rischio della contaminazione crociata.
- Liquidi e succhi colano direttamente nella scatola.

- Ideale per sgocciolare frutta e verdura, scongelare carni pollame.
- Adatto solo ai contenitori per alimenti Camwear 46 x 66 cm.



Dimensione del foro di drenaggio: 9,5 mm

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**  
**1826DSCW, 1826CLRCW, 18268CLRCW.**  
**[135]**

### Falsi fondi forati in Camwear

- Solleva il contenuto dai liquidi migliorando la qualità e la freschezza dei cibi.
- Prodotto in Camwear infrangibile.
- Adatto ai contenitori Camwear e Poly.



CODICE	1826DSCW	1826CLRCW (PROFONDE 12,7 cm)	18268CLRCW (PROFONDE 20 cm)
DESCRIZIONE	Falso fondo forato	Colini	Colini
DIMENSIONI	Adatto a tutte le scatole da 46 x 66 cm per alimenti	Adatto a scatole per alimenti Camwear solo 46 x 66 x 15 cm e più in profondità	Adatto a scatole per alimenti Camwear solo 46 x 66 x 23 cm e più in profondità
CONFEZIONE DA, CAD	6	6	4

Colore: Transparente [135].

# CAMBRO

Accessori per le scatole per la conservazione degli alimenti,  
in polietilene e in Camwear®



Preparazione e stoccaggio



## Scatole per la conservazione degli alimenti, in polietilene



- Soluzione economica per conservare.
- Resistente a urti, macchie e sostanze chimiche.
- Sopporta temperature da -40° a +70° C.



<b>CODICE</b>	<b>18263P</b>
<b>DIMENSIONI [CM]</b>	46 x 66 x 9
<b>CAPACITÀ APROSS.</b>	18,9 L
<b>CONFEZIONE DA, CAD</b>	6



<b>CODICE</b>	<b>18261SP</b>
<b>DIMENSIONI [CM]</b>	46 x 66 x 38
<b>CAPACITÀ APROSS.</b>	83,3 L
<b>CONFEZIONE DA, CAD</b>	3

**Colore:** Branco Natural [148].

## Coperchi in polietilene



<b>CODICE</b>	<b>1826CP PIATTO</b>
<b>DIMENSIONI [CM]</b>	45,7 x 66

**Confezione da:** 6 cad **Colore:** Branco Natural [148].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
18261SP, 1826CP, 18263P, [148]

## Etichette storesafe™ per la rotazione dei cibi

- L'etichetta e l'adesivo si dissolvono in meno di 30 secondi.
- Mettere i contenitori sotto acqua calda o fredda o nella lavastoviglie.
- Sicure per tutti i sistemi di fognature e fosse settiche. Nessun accumulo negli scarichi.
- Sopportano temperature dei congelatori fino a -40°C.
- Sopportano temperature fino a 93°C per 4 ore.
- Sicure nel forno a microonde.
- Non lasciano residui appiccicosi che possono diventare sede di batteri nocivi.
- Di aiuto in un corretto sistema di stoccaggio e uso dei cibi First In First Out (FIFO).
- 100% dissolubili e biodegradabili.

**Colore dell'etichetta:** Bianco [148].

\*Disponibili solamente in confezioni complete.

100% dissolubili e biodegradabili.

Materiale approvato dalla FDA.



Eliminano residui appiccicosi e contaminazione crociata! Mai più l'operazione di raschiatura!



Si staccano e si sciolgono completamente da ogni contenitore messo in lavastoviglie o sotto acqua corrente.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO**  
1252SLB250, 1252SLINB250,  
233LB250, 233LINB250, 233SLB250



### Distributore



<b>CODICE CONFEZIONE</b>	<b>1252SLB250</b>	<b>1252SLINB250</b>
<b>MISURA ETICHETTA</b>	3 x 5 cm	3 x 5 cm
<b>CONFEZIONE DA, CAD</b>	24 rotoli, 250 etichette per rotolo	24 rotoli, 250 etichette per rotolo

### Distributore



<b>CODICE CONFEZIONE</b>	<b>233LB250</b>	<b>233SLB250</b>
<b>MISURA ETICHETTA</b>	5 x 7,6 cm	5 x 7,6 cm
<b>CONFEZIONE DA, CAD</b>	24 rotoli, 250 etichette per rotolo	6 rotoli, 250 etichette per rotolo

### Distributore



<b>CODICE CONFEZIONE</b>	<b>233LINB250</b>
<b>MISURA ETICHETTA</b>	5 x 7,6 cm
<b>CONFEZIONE DA, CAD</b>	24 rotoli, 250 etichette per rotolo



# CAMBRO

Teglie in policarbonato Camwear<sup>®</sup>  
per alimenti

Preparazione e stoccaggio



Strappare, trasportare e servire tutto in un'unica padella. Progettate con precisione secondo le specifiche Gastronorm GN, con un fondo ad ampio raggio per ridurre gli sprechi di cibo.

## CHIARAMENTE IL MEGLIO



### INFRANGIBILE

La vaschetta per alimenti in policarbonato è virtualmente infrangibile per una soluzione di conservazione duratura.

### CHIAREZZA

Controllare il contenuto riducendo la manipolazione e la contaminazione incrociata.



### CALDO o NON CALDO

Resiste a un'ampia gamma di temperature: da -40°C a 90°C



### NESSUNA REAZIONE

Le vaschette in policarbonato non reagiscono né si macchiano con acidi o oli.



### TEST A FREDDO

Teglia in acciaio inox

Padella per alimenti in camwear

## Dimensioni ed informazioni per le ordinazioni

CONFIGURAZIONI	CODICE	PROFONDITÀ ARTICOLO	CAPACITÀ APPROSSIM.
 GN 1/1 32,5 x 53 cm	12CW 	6,5 cm	8,5 L
	14CW 	10	13
	16CW 	15	19,5
	18CW 	20	25,6
	10CWD 	—	Falso fondo forato
 GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	22LPCW	6,5	3
	24LPCW	10	5
 GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22CW 	6,5	3,9
	24CW 	10	5,9
	26CW 	15	8,9
	28CW 	20	11,7
	20CWD 	—	Falso fondo forato
 GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32CW 	6,5	3,4
	34CW 	10	3,6
	36CW 	15	5,3
	38CW 	20	6,9
	30CWD 	—	Falso fondo forato
 GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42CW 	6,5	1,7
	44CW 	10	2,5
	46CW 	15	3,7
	40CWD 	—	Falso fondo forato
 GN 1/6 15,2 x 17,6 cm	62CW 	6,5	1
	64CW 	10	1,5
	66CW 	15	2,2
	60CWD 	—	Falso fondo forato
 GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	86CW 	15	1,5
 GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92CW 	6,5	0,57
	94CW 	10	0,85
	96PCW	15	1,4
	90CWD 	—	Falso fondo forato

Confezione da: 6

**Colori:** Trasparente [135], Bianco [148], Nero [110]. \*82CW non è disponibile di colore nero [110]. 18CW e 28CW disponibili solo in Trasparente [135]

**Colore del falsofondo:**  
Trasparente [135].

Tutte le bacinelle in Camwear sono prodotte con materiale approvato dalla FDA e conformi allo Standard CEN Gastronorm EN 631-1.

La personalizzazione è disponibile solamente sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.



PRODOTTO  
ZIONALMENTE

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPEO**

10CWD, 18CW, 20CWD, 28CW, 30CWD,  
38CW, 40CWD, 60CWD, 86CWD, 92CW,  
96CW [135]  
32CW, 34CW, 36CW, 32LPCW, 24LPCW,  
22CW, 24CW, 26CW, 22CW, 24CW, 36CW,  
42CW, 44CW, 46CW, 62CW, 64CW, 66CW,  
94CW [135], [110]



**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

32CW, 34CW, 36CW, 38CW, 10CWD,  
22CW, 24CW, 26CW, 28CW, 20CWD, 32CW,  
34CW, 36CW, 38CW, 30CWD, 42CW,  
44CW, 46CW, 40CWD, 62CW, 64CW,  
66CW, 60CWD, 86CW, 92CW, 94CW,  
96CWD [135]

### Falso fondo forato

- Mantiene i prodotti fuori dai liquidi e favorisce il drenaggio.
- Disponibile per tutte le teglie per alimenti.



96PCW



# CAMBRO

Bacinelle gastronorm H-Pans  
resistenti al calore



Conservare, trasportare e servire tutto in un'unica padella. Progettata con precisione secondo le specifiche Gastronorm GN, con un fondo ad ampio raggio per ridurre gli sprechi di cibo.

## PRENDE IL



191°C

Resiste a  
temperature da  
-40°C a 191°C

-40°C

## UNA TEGLIA CHE FA TUTTO



### VA DA...



PREPARAZIONE



FORNO



CONGELATORE



MICROONDE



VAPORE A TAVOLA



I bordi della pentola sono freddi  
al tatto per una  
manipolazione sicura

TEGLIE  
IMPILABILI

Preparazione e stoccaggio

# CAMBRO

Bacinelle gastronorm H-Pans<sup>®</sup> resistenti al calore  
dimensioni ed informazioni per gli ordini

Preparazione e stoccaggio

CONFIGURAZIONE	CODICE CONTENITORI GN H-PAN	PROFONDITÀ	CAPACITÀ APPROSSIM.
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L
	14HP	10	13
	16HP	15	19,5
	10HPD	Falso fondo forato	—

GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	22LPHP	6,5	3
	24LPHP	10	5

GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22HP	6,5	3,9
	24HP	10	5,9
	26HP	15	8,9
	20HPD	Falso fondo forato	—
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5	2,4
	34HP	10	3,6
	36HP	15	5,3
	30HPD	Falso fondo forato	—
	64HP	10	1,5
	66HP	15	2,2
	60HPD	Falso fondo forato	—

Confezione da: 6 cad

## Falso fondo forato

- Mantiene sollevato il prodotto e facilita lo scolo.
- Disponibile per le bacinelle di ogni dimensione.



Colori: Ambra [150], Nero [110].

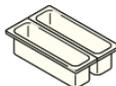
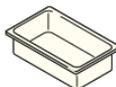
Colore Colline: Ambra [150].

Colore Falsofondo: Ambra [150].

Le bacinelle H-Pans sono realizzate con materiali approvati FDA e conformi agli standard CEN Gastronorm EN 631-1. Il colore ambra può variare.

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi vedere la sezione sulla Personalizzazione

Adatte per il forno a microonde.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

16HP, 16HP, 22HP, 34HP, 10HPD, 20HPD, 30HPD, 60HPD, 36HP, 64HP, 66HP.

[150]

22LPHP, 24LPHP [110]

12HP, 22HP, 24HP, 26HP [110], [150]

## Coperchi per bacinelle gastronorm H-Pan e informazioni di ordinazione

CONFIGURAZIONI	CODICE	DESCRIZIONE
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10HPC* 10HPCH*	Coperchi lisci Coperchi con presa maniglia
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20HPC* 20HPCH*	Coperchi lisci Coperchi con presa maniglia
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30HPC* 30HPCH*	Coperchi lisci Coperchi con presa maniglia
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	30HPCHN* 60HPC* 60HPCH* 60HPCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia Coperchi lisci Coperchi con presa maniglia Con spacco mestolo e presa maniglia

Confezione da: 6 cad \*Include foro per perno.

### Coperchi piatti H-Pan

Disponibili per tutte le dimensioni di contenitori. Aumentano al massimo la capacità dei contenitori.



### Coperchi H-Pan con presa maniglia

Manici incorporati, profondi ed isolanti.



### Coperchi H-Pan con spacco mestolo e presa maniglia

Dotati di una comoda apertura per inserirvi il mestolo. Pratici manici per facilitarne l'uso.



### FlipLid®

Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto. I FlipLid non sono registrati NSF.



### Coperchi con spacco mestolo e presa maniglia FlipLid®

Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto. I FlipLid con spacco mestolo sono approvati NSF.



Colore: Ambra (150).  
Il colore ambra può variare.

I coperchi FlipLid sono protetti dai brevetti USA D 420,849, D 422,838, D 427,012 e D 6,273,288 B1.

Adatte per il forno a microonde.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10HPC, 10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 30HPC, 30HPCH, 30HPCHN, 60HPC, 60HPCH, 60HPCHN. (150)

# CAMBRO

## Bacinelle resistenti al calore H-Pan<sup>+</sup> con manici



Preparazione e stoccaggio

- Base piana per massimizzare il contatto con l'elemento di riscaldamento.
- Il materiale resistente al calore sopporta temperature comprese tra -40° a 190° C.
- Idonee per scaldavivande di tutti i fabbricanti principali, compresi i modelli a lato singolo e i modelli a 2 lati passanti.
- Il manico rinforzato in rilievo è dotato di impugnatura per le dita per una presa sicura.
- Manico disegnato con fori di scolo e di asciugatura per evitare l'accumulo di acqua dopo il lavaggio.
- Le due maniglie consentono ai dipendenti di afferrare la bacinella con sicurezza da entrambi i lati.
- Può essere usato con coperchi e ripiani di sgocciolamento ad alta temperatura.

Colore: Ambra [150].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
32HP1H, 32HP2H: [150]



CONFIGURAZIONE	CODICE BACINELLA	DESCRIZIONE	PROFONDITÀ
1/3	32HP1H	Manico singolo	6,5 cm
1/6 x 32,5 cm	32HP2H	Manico doppio	6,5

Confezione da: 6 cad





# CAMBRO

Coperchi per recipienti per alimenti traslucidi



Preparazione e stoccaggio

## Coperchi sigillati

Progettati per adattarsi alle teglie semitrasparenti per alimenti Camwear i coperchi a tenuta presentano una guarnizione interna che fornisce una migliore resistenza alle fuoriuscite con un periodo di conservazione fino a 3 giorni. Disponibile per le teglie di tutte le dimensioni.



### ADATTI PER

GN 1/1  
32,5 x 53 cm

### CODICE DESCRIZIONE

10PPCWSC Coperchi sigillati

GN 1/2  
26,5 x 32,5 cm

20PPCH Coperchi con presa maniglia

20PPCWSC Coperchi sigillati

GN 1/3  
(17,6 x 32,5 cm)

30PPCH Coperchi con presa maniglia

30PPCWSC Coperchi sigillati

GN 1/4  
16,2 x 26,5 cm

40PPCH Coperchi con presa maniglia

40PPCWSC Coperchi sigillati

GN 1/6  
16,2 x 17,6 cm

60PPCH Coperchi con presa maniglia

60PPCWSC Coperchi sigillati

GN 1/9  
10,8 x 17,6 cm

90PPCWSC Coperchi sigillati

Confezione da: 6 cad.

## Coperchi con presa maniglia

La maniglia sagomata in profondità offre una presa sicura. Disponibile per tutte le teglie per alimenti, eccetto 1/9.



## Coperchi con spacco mestolo e presa maniglia

Facile accesso per mestoli o cucchiaini. Disponibile per teglie per alimenti da 1/3 e 1/6.



## Coperchio piatto

Disponibile solo per le bacinelle GN 1/9.



Colore: Traslucido [190].

Tutti i coperchi delle teglie semitrasparenti per alimenti sono realizzati con materiali approvati FDA. Tutte le bacinelle GN in polipropilene sono state progettate a norma Gastronorm CEN EN 631-1.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

20PPCH, 30PPCH, 40PPCH, 60PPCH, 10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC. [190]



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEGLI

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC [190]



200

## Bacinelle, Coperchi E Dosatori Gastronorm Coldfest\*

- Mantiene freddo il contenuto alle temperature raccomandate dalla HACCP non superiori a 4°C evitando gli inconvenienti dell'uso del ghiaccio.
- Congelare capovolto per otto ore, o durante la notte, prima di aggiungere prodotti già freddi.
- I contenitori GN da 1/2 e 1/3 mantengono freddo il contenuto fino a otto ore. Il recipiente cilindrico possono conservare il contenuto freddo fino a sei ore.
- Conforme alle dimensioni esterne standard Gastronorm per uso negli espositori di cibi e nei tavoli di preparazione in cucina.
- Impilabile per risparmiare spazio in sede di congelamento e stoccaggio.
- Utilizzabile per il contatto diretto con tutti i tipi di prodotti alimentari.



Colori: Nero (110), Bianco (148).

Colore coperchio piatto:

Trasparente (135).

Colore coperchio sigillato:

Bianco (148).

Colore della pompa con coperchio:

Trasparente (135).

Os tempos sugeridos de armazenagem baseiam-se em testes em condições de temperatura ambiente de até 23°C

.....

Coldfest è protetto da brevetto

.....

USA D 419.364.

.....

\*Non registrato NSF.

.....

Tutte le bacinelle GN ColdFest sono

progettate secondo lo standard CEN

Gastronorm Standard EN 631-1.

.....



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO

MAGAZZINO EUROPA

66CF# (110)

CFR18# (148)

60CF# (135)



Ideale per l'uso con Cambro Versa Food Bar® per mantenere refrigerati gli oggetti deperibili.

### Teglie / Recipiente cilindrico



66CF#



CFR18#

CODICE CONTENITORE	66CF#	CFR18#
CONFIGURAZIONI	GN 1/6 – 16,2 x 17,6 cm	ø 17,3 cm
PROFONDITÀ CONTENITORE	15 cm	17 cm
CAPACITÀ APPROSSIMATIVA	1,4 L	1,6 L

Confezione da: 1 cad.

### Coperchio



60CF#\*

CODICE COPERCHIO	60CF#*
DESCRIZIONE	Coperchio piatto
ADATTO PER COLDGEST	GN 1/6

Confezione da: 2 cad.



I contenitori ColdFest sono realizzati con involucri in ABS altamente resistente agli urti e nuclei in gel refrigerante non tossico.



### Polipropilene

- Ideali per la conservazione, il trasporto, la lievitazione e il raffreddamento dell'impasto.
- Leggere, resistenti e infrangibili.
- Il materiale resistente agli agenti chimici non assorbe gli odori ed è facile da pulire.
- I contenitori si impilano perfettamente, impedendo l'entrata di polvere, sporcizia e contaminanti, prolungando al tempo stesso la freschezza del prodotto.

### Camwear®

- Previene l'indurimento e aumenta la durata dell'impasto.
- Realizzati in Camwear praticamente infrangibile e rinforzati su tutti i lati.
- I contenitori non si piegano né si deformano.

- Ogni contenitore funziona da coperchio per il contenitore sottostante, riducendo la necessità e la spesa di coperchi.
- Sopporta temperature da -40° a 70° C.
- Il coperchio può essere usato come vassoio di 46 x 66 cm.
- Disponibile solo con profondità di 7,6 cm.

- Sopporta temperature da -40° a 99° C.
- Disponibili nei modelli profondi 7,62 e 15,24 cm.



DB18263CW

DB18266CW

### Colore: Bianco [148].

Le scatole da pizza in polipropilene e quelle in Camwear non sono impilabili tra loro.

**Colori del CD1826PDB:** Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio Chiaro [180].

\*I contenitori in polipropilene di pasta per pizza sono lavabili in lavastoviglie ad alte temperature.

**Rotelle Camdolly:** Ruote da 12,7 cm; 2 fissa, 2 girevoli, 1 con freno.



CD1826PDB

Capacità di carico: 136 kg



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**  
DB18263P, DB60407, DB60401O, DB6040C, DB18263CW, [148]

CODICE	DIMENSIONI	
	ESTERNE	INTERNE
<b>Contenitori per pasta da pizza in polipropilene</b>		
DB18263P#	46 x 66 x 7,6 cm	40,6 x 60,9 cm
DB60407	60 x 40 x 7	
DB60401O	60 x 40 x 10	

### Coperchio in polipropilene

DB6040C	60 x 40	
<b>Contenitori per pasta da pizza in Camwear</b>		
DB18263CW	46 x 66 x 7,6	40,6 x 60,9

Confezione: 6 Colore: Bianco [148].

## Contenitori per ingredienti e palette Camwear

### Contenitori per ingredienti

- Per conservare ingredienti sfusi e asciutti, come farina e cereali.
- Il coperchio trasparente scorrevole ed igienico riduce le operazioni di manipolazione e permette di identificare rapidamente il contenuto.
- Il contenitore è prodotto con materiale approvato dalla FDA, pertanto non sono necessari rivestimenti interni.

- Realizzati in modo da poter essere sistemati sotto tavoli da lavoro standard.

**Ruote da 7,6 cm:** 2 posteriori fissi, 2 anteriori girevoli.

Colore: Bianco [148].

Palette vendute a parte.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

IBS20, IBS27, IBS37, CC32 [148]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

IBS20, IBS27, IB44, CC32 [148]



IBS20



IBS27



IBS37



CC32

CODICE	DIMENSIONI L x L x A	CAPACITÀ LIQUIDI	TIPO DI COPERCHIO	CAPACITÀ A SECCO (ZUCCHERO)	CAPACITÀ A SECCO (FARINA)
IBS20	33 x 75 x 71 cm	81 L	Coperchio scorrevole a due pezzi	77 kg	63 kg
IBS27	42 x 75 x 71	102	Coperchio scorrevole a due pezzi	103	68
IBS37	55 x 75 x 71	140	Coperchio scorrevole a due pezzi	143	102
IB44	47 x 75 x 74	161	Coperchio piatto singolo	145	104
CC32	56 x 61 x 58,5	121	-	-	-

Confezione: 1

### Palette in Camwear

- Il Camwear infrangibile non si ammacca, né si scheggia o arrugginisce.
- Il manico incorporato offre una salda presa e contiene un foro per appendere la palette.
- Ideali per l'uso con i carrelli portagiaccio e i contenitori per ingredienti.

Colore: Trasparente [135].

Non è prevista la personalizzazione.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

TUTTE LE PALETTE. [135]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

SCP24CW [135]



SCP64CW

SCP24CW

SCP12CW

SCP6CW

CODICE	CAPACITÀ APPROSSIM.	CONFEZIONE DA CAD.
SCP6CW	170 g	12
SCP12CW	340	12
SCP24CW	680	12
SCP64CW	1814	6

# CAMBRO

## Misurini per alte temperature e misurini Camwear



Preparazione e stoccaggio

### Misurini e coperchio per alte temperature

- Utilizzare per riscaldare liquidi o salse nel microonde, raccogliere acqua calda da un distributore, riempire tavoli a vapore o scaldavivande o reidrattare i prodotti alimentari.
- Resiste a temperature da -40° a 190° C.
- Non si spezzerà o frantumerà dall'uso regolare con liquidi / ingredienti caldi.
- Graduazioni standard e metriche integrate garantiscono precisione e resistono ai rigori del servizio alimentare.

- La maniglia sagomata è posizionata sia per il comfort che per la sicurezza e rimane fresca al tatto dal microonde o dal forno.
- La copertura opzionale antispruzzo è adatta sia per 2 che per 4 L misurini.

Colore: Ambra [150].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
200MCH, 400MCH, MCCW. [150]



Coppette mostrate con il coperchio universale opzionale.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI
		LAXA
200MCH	2 L Misurino	16,2 x 19,4 cm
400MCH	4 L Misurino	26,4 x 19,4
MCCW	Coperchio universale (adatto per entrambe le coppette)	18,9 x 2,4

Confezione da: 1 cad.

### Coppette per misurazione liquidi Camwear

- Le scale graduate sono stampate sull'esterno: in blu, per le misure nel sistema metrico decimale, e in rosso per il sistema standard americano.
- In Camwear resistente, non si ammaccano, assicurando sempre l'esatta misurazione della quantità.
- Il manico è stampato, quindi non si stacca.

Colore: Trasparente [135].

La personalizzazione è disponibile solamente sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
100MCCW, 200MCCW, 400MCCW. [135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
www.agnellicambro.it



Le graduazioni sono incorporate e stampate in Blu per le misure del sistema metrico e in Rosso per le misure del sistema Americano.

CODICE	CAPACITÀ APPROSSIM.	CONFEZIONE DA CAD.
100MCCW	1	12
200MCCW	2	12
400MCCW	4	1

## Piatti ovali e piatti a scomparti



<b>CODICE</b>	<b>90SPCW</b>
<b>DIAMETRO</b>	22,9 x 4,4 cm
<b>DESCRIZIONE</b>	Rotondo, piatto fondo
<b>CONF. DA CAD.</b>	48

Per informazioni dettagliate sui coperci, vedere la sezione

Seti is termico.

\*H93BCW è disponibile solo in Beige [133].

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

## Boccali e tazze



<b>CODICE</b>	<b>75CW</b>	<b>96CW</b>
<b>CAPACITÀ APPROSS.</b>	239 mL	288 mL
<b>DESCRIZIONE</b>	Tazza impilabile	Boccali
<b>CONF. DA CAD.</b>	48	48
<b>DIAM. MAX/ALTEZZA</b>	10,3* cm / 8 cm	10,6* cm / 9,5 cm
<b>CESTELLI CAMBRACK® SISTEMA BASE 50/50</b>	16C414	16C414

\*Il diametro massimo comprende i manici.

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

## Piatti



<b>CODICE</b>	<b>10CWNR</b>	<b>9CWNR</b>	<b>825CWNR</b>	<b>725CWNR</b>	<b>65CWNR</b>
<b>DIAMETRO</b>	25,4 cm	22,9 cm	21 cm	18,4 cm	16,5 cm
<b>DESCRIZIONE</b>	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto
<b>CONF. DA CAD.</b>	48	48	48	48	48

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

## Ciotole



<b>CODICE</b>	<b>10CW*</b>	<b>10CWL</b>	<b>45CW</b>	<b>50CW</b>	<b>60CW</b>	<b>100CW</b>	<b>150CW</b>
<b>CAPACITÀ APPROSS.</b>	278 mL	—	150 mL	452 mL	322 mL	370 mL	494 mL
<b>DESCRIZIONE</b>	Ciotola quadrata	Coperchio per 10CW	Coppetta frutta	Ciotola	Ciotola	Ciotola	Ciotola
<b>CONF. DA CAD.</b>	48	48	48	48	48	48	48
<b>DESIGN</b>	Quadrato	Quadrato	Rotondo	Rotondo	Rotondo	Rotondo	Bordo: tondo Base: quadrata
<b>DIAMETRO ESTERNO</b>	10,2 x 10,2 cm	—	11,7 cm	13,3 cm	15,2 cm	12,5 cm	Alte: 13,3 cm Base: 6,4 x 6,4 cm
<b>ALTEZZA</b>	4,8 cm	2,2 cm	3,3 cm	5,4 cm	4 cm	4,3 cm	5,7 cm

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde. \*Disponibile coperchio.

Colori: Trasparente [152], Ambra [153], Beige [133], Argento [486].

MDPCBCW Colori: Trasparente [135],

Ambra [153], Beige [133],

Argento [486].

Per aiutarvi a selezionare il coperchio della giusta dimensione, vedere la Guida per le dimensioni dei coperci Camcover nel nostro sito [www.cambro.com](http://www.cambro.com). Oppure, inviateci uno dei vostri piatti al Servizio Clienti Cambro.

\*Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.



## Coperchi Camcovers in Camwear



<b>CODICE</b>	<b>DIAMETRO INTERNO</b>	<b>ALTEZZA ESTERNA</b>	<b>CONFEZIONE DA CAD.</b>
<b>Coperchi Camcovers in Camwear</b>			
9011CW	25,4	7,3	12
1000CW	25,9	6,8	12
1007CW	27	7	12
1013CW	27,5	6,8	12
1101CW	27,9	6,8	12

### Coperchi Camcover a basso profilo in materiale Camwear

#### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

90SPCW, 100WNR, 9CWNR, 825CWNR, 50CW, 60CW, 75CW, 96CW [148], [40], [10CWL] [135]  
725CWNR, 65CWNR, 10CW, 45CW, 100CW, 150CW [149]  
9011CW, 1000CW, 1007CW, 1013CW, 1101CW [152]

# CAMBRO

## Brocche Camwear®

Servizio

- Sono leggere e facili da maneggiare.
- L'esclusivo profilo sagomato e il beccuccio per il controllo del ghiaccio riducono i versamenti.
- La base leggermente rialzata permette un'asciugatura completa e igienica.

**Colore:** Trasparente (135). Il modello P600CW è disponibile anche nel colore ambra (153).

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione.

Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

PC34CW Solo brocca impilabile sono protetti dal brevetto USA D 682.002 S.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**

P320CW, P34CW, P34LCW, P480CW, P600CW, P60CW, P60CW, P60CW, P600CW, P64CW, PC64CW (135)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

P320CW, P480CW, P600CW, P60CW, P600CW, P64CW, PC64CW, P34LCW (135)

**P320CW, P480CW and P600CW**

Lo standard del settore. L'ampia base ne assicura la stabilità.



**PL60CW**

La brocca Laguna® ha una superficie martellata che nasconde i graffi. Versate solo le bevande dal beccuccio, oppure le bevande e il ghiaccio dai lati della brocca. Disponibili bicchieri abbinati.



**P320CW**

CAPACITÀ: 0,95 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 17 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 14,5 cm

Confezione da cad.: 6



**P480CW**

CAPACITÀ: 1,4 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 20 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 16 cm

Confezione da cad.: 6



**P600CW**

CAPACITÀ: 1,8 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 20,5 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 17 cm

Confezione da cad.: 6



**P60CW**

CAPACITÀ: 1,8 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 23 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 18,5 cm

Confezione da cad.: 6



**PL60CW**

CAPACITÀ: 1,8 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 20 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 17 cm

Confezione da cad.: 6

**PE600CW**

Design economica e leggero. Versate solo le bevande dal beccuccio, oppure le bevande e il ghiaccio dai lati della brocca.

**P64CW**

Forma affusolata e beccuccio antisgocciolo.

**PC64CW**

Il coperchio a tre posizioni permette di versare solo la bevanda, oppure sia la bevanda che il ghiaccio, ed è anche chiudibile per proteggere il contenuto della brocca.

**PC34CW**

Brocche e coperchio impilabili con motivo brinato per nascondere i graffi.

**P34CW**

Solo brocca impilabile.

**P34LCW**

Solo coperchio per brocca impilabile.



**PE600CW**

CAPACITÀ: 1,8 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 20 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 18,7 cm

Confezione da cad.: 6



**P64CW**

CAPACITÀ: 1,9 L

ALTEZZA CON  
BECCUCCIO: 23,5 cm

DIAMETRO  
CON MANICI: 18,5 cm

Confezione da cad.: 6



**PC64CW**

CAPACITÀ: 1,9 L

ALTEZZA CON BECCUCCIO:  
24,8 cm con coperchio

DIAMETRO  
CON MANICI: 18,5 cm

Confezione da cad.: 6



**PC34CW**

CAPACITÀ: 1 L

ALTEZZA CON BECCUCCIO:  
19 cm con coperchio

DIAMETRO  
CON MANICI: 17 cm

Confezione da cad.: 6



**P34CW / P34LCW**

CAPACITÀ: 1 L / —

ALTEZZA CON BECCUCCIO:  
16,8 cm / 5,1 cm

DIAMETRO CON MANICI:  
17 cm / 11,4 cm

Confezione da cad.: 6

## Bicchieri da bibita Huntington<sup>®</sup> in Camwear<sup>®</sup> e Newport in San

### Bicchieri Huntington

- Hanno l'aspetto elegante e attraente del vetro, senza gli inconvenienti legati alla rottura dei bicchieri di vetro.
- Fabbricato con il materiale resistente Camwear.
- Leggeri.
- I separatori interni rendono impilabili i bicchieri ed evitano anche che i bicchieri si appiccichino.
- Il fondo di scolo su tre lati facilita il lavaggio e l'asciugatura.

Colori: Azzurro [196], Trasparente [135].

Colore del copercchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione.

Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Supporta temperature da -40° a 99° C.

\*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.



PRODOTTI E COLORIA STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

HTSCW, HT8CW, HT120CW, HT10CW, HT12CW [135]

PRODOTTI E COLORIA STOCK AGNELLI

HTSCW, HT8CW, HT120CW, HT10CW, HT12CW [135]



CODICE	HTSCW	HT8CW	HT10CW	HT120CW	HT12CW
DIAMETRO MAX	6 cm	6,8 cm	7,1 cm	7,6 cm	8,6 cm
ALTEZZA MAX	9 cm	11,3 cm	12,2 cm	12,8 cm	9,5 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	49S318	36S418	36S434	25S434	25S418
CAPACITÀ AL BORDO	148 mL	237 mL	296 mL	355 mL	355 mL



### Bicchieri Newport

- Il design a coste conferisce l'aspetto elegante del vetro con i vantaggi di sicurezza ed il risparmio economico della plastica.
- In plastica SAN resistente agli urti, resistono a scheggiature e rotture.
- I separatori interni evitano che i bicchieri si appiccichino.
- Il bordo Sani-Rim permette di bere con una completa sicurezza igienica.

Colori: Trasparente [152], Ambra [153], Blu Ardesia [401].

Colore del copercchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione.

Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Supporta temperature da -20° a 85° C.

\*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.



PRODOTTI E COLORIA STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

NTS, NT8, NT9, NT10, NT12 [152]

PRODOTTI E COLORIA STOCK AGNELLI

NTS, NT8, NT9 [152]



CODICE	NTS	NT8	NT9	NT10	NT12
DIAMETRO MAX	6,4 cm	6,8 cm	8,3 cm	7,1 cm	7,6 cm
ALTEZZA MAX	9,4 cm	10,2 cm	8,4 cm	11,6 cm	13 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	36S318	36S418	25S318	36S434	25S434
CAPACITÀ AL BORDO	189 mL	228 mL	275 mL	300 mL	373 mL



# CAMBRO

## Bicchieri Laguna e Del Mar in San

### Bicchieri Laguna

- La superficie con effetto martellato nasconde i segni dell'acqua e i graffi.
- In materiale SAN resistente agli urti.
- Leggeri e facili da portare.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

LT8, LT10, LT12, LT22 (152)



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

LT8, LT10, LT12, LT22 (152)

Colori: Trasparente [152], Verde Spagnolo [427].

Colore del coperchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione.

Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -20° a 85° C.

\*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.



StaySafe  
StoreSafe



CODICE	LT8	LT10	LT12	LT14	LT22
DIAMETRO MAX	6,9 cm	7,4 cm	7,9 cm	8,3 cm	9,3 cm
ALTEZZA MAX	10,9 cm	12,1 cm	12,7 cm	13,1 cm	15,4 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	36S418	30S434	25S434	25S434	16S534
CAPACITÀ AL BORDO	236,6 mL	295,7 mL	354,9 mL	414 mL	650,6 mL

### Bicchieri Del Mar

- L'aspetto martellato del vetro si abbina alla leggerezza di manipolazione della plastica.
- La base spessa e solida ed il bordo arrotondato assicurano maggiore stabilità.
- In materiale plastico SAN resistente agli urti.

Colori: Trasparente [152].

Rosso Rubino [156], Blu Zaffiro [608], Ambra Chiaro [609].

Colore del coperchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

I bicchieri Del Mar sono protetti dal brevetto USA D 478,778 S.

Sopporta temperature da -20° a 85° C.



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
(152)



CODICE	D8	D14
DIAMETRO MAX	6,7 cm	8,3 cm
ALTEZZA MAX	10,6 cm	8,3 cm
CESTELLI CAMRACK SISTEMA BASE 50/50	36S418	25S318
CAPACITÀ AL BORDO	237 mL	414 mL

## Bicchieri Colorware e Coca-Cola® in San

- Un bicchiere classico ed economico per pranzi informali.
- La superficie esterna in rilievo resiste ai graffi.
- In materiale SAN resistente agli urti.
- I separatori interni permettono di impilare i bicchieri facilitandone lo stoccaggio.
- Il bordo Sani-Rim permette di bere con una completa sicurezza igienica.

**Colori:** Blu Ardesia [401], Trasparente [152], Ambra [153], Rosso Rubino [156].  
**Colore del coperchio:** Traslucido [190].  
 Capacità calcolata al bordo.  
 È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.  
 Sopporta temperature da -20° a 85° C.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
 800P, 1200P [152]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
 800P, 1200P [152]



CODICE [72 PZ.]	800P	1200P
DIAMETRO MAX	6,7 cm	7,5 cm
ALTEZZA MAX	10,2 cm	13,2 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	36S418	25S434
CAPACITÀ AL BORDO	231 mL	373 mL
CONFEZIONE [P]	72	72



## Bicchieri Camwear® e Camview® Camlitters®

### Bicchieri in Camwear

- L'aspetto e la sensazione del vetro, ma con il materiale resistente Camwear.
- La superficie esterna in rilievo resiste ai graffi.
- L'interno liscio favorisce la facile pulizia.
- Dotati di bordo Sani-Rim per bere con completa sicurezza igienica.

**Colori:** Trasparente [152].  
 Capacità calcolata al bordo.  
 È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.  
 Sopporta temperature da -40° a 99° C.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
 500CW, 800CW [152]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
 500CW, 800CW [152]



CODICE	500CW	800CW
DIAMETRO MAX	5,7 cm	6,7 cm
ALTEZZA MAX	9,2 cm	10,2 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	49S318	36S418
CAPACITÀ AL BORDO	160 mL	237 mL

# CAMBRO

Servizio

## Caraffe Camliter CamView

- Ideale per servire bevande a buffet o sul tavolino.
- Sono inclusi coperchi piatti a prova di versamento con salda chiusura a scatto, per proteggere il contenuto della carafa dalla contaminazione crociata.
- Disponibile anche il coperchio con beccuccio, che protegge il contenuto mentre viene servito senza problemi.
- Leggere, resistenti alle ammaccature e ai graffi.
- Realizzate in materiale resistente agli urti.
- Certificate da NSF - Caraffe Camliter con coperchio piatto.

Colore: Trasparente [135].

Colore del coperchio: Bianco [148].

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -40° a 71° C.

Lids not NSF listed.



CODICE	CAPACITÀ	ALTEZZA
<b>Camliter completi di tappi: [WW1000L, WW250L]</b>		
WW1000	1	24,8
WW500	0,5	20
WW250	0,25	15,9
<b>Tappi</b>		
WW1000LS	[tappo per 1,5 L, 1 L, e 0,5 L]	
WW1000L	[tappo per 1,5 L, 1 L y 0,5 L]	

**Confezione da cad.:** 12 Il coperchio con beccuccio deve essere ordinato a parte



### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO

MAGAZZINO EUROPEA

WW1000, WW500, WW250 [135]

WW1000L, WW1000LS [148]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

WW1000, WW500, WW250 [135]

WW1000LS [148]

## Dispenser di bevande, secchio con manico e ciotole con motivo a spirale Swirl Bowls™

### Secchio con manico in Polietilene

- Capace secchio multiuso da 21 L, ideale per miscelare, riporre e trasportare.
- In polietilene durevole, sopporta temperature comprese tra -40° e 70° C, ed è resistente alle macchie.
- Il coperchio con chiusura a incastro e linguetta è ordinabile a parte.

CODICE	CONFEZIONE DA CAD.
PWB22	6
RFSC12 [coperchio]	6

Colore: Bianco Naturale [148].



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

PWB22, RFSC12 [148]



Tutte le graduazioni sono approssimate.

## Pirofile e vassoi da esposizione



- Preparazione, conservazione e servizio, tutto in uno, con uno stile moderno e a un prezzo economico.
- I contenitori e i piatti sono prodotti in materiale SAN, che resiste a urti, macchie e scheggiature.
- Ideali per le gastronomie dei supermercati, le paninoteche, per il servizio buffet e per il catering.
- I coperchi con manico sono in Camwear® trasparente e infrangibile.

Preparare, impilare, conservare e servire: tutto in uno.

**Colori pirofile e vassoi:**  
Trasparente [152], Nero [110], Bianco [148], Rosso [404].

**Colore coperchio pirofile:**  
Trasparente [135].

La personalizzazione non è disponibile.

Le pirofile sono protette dai seguenti brevetti USA: D 504,283 S, D 503,871 S e D 494,419 S.

Il coperchio smerlato per il servizio dei cibi è protetto dal brevetto USA D 509,705 S.

I modelli DCC5 e DCC10 sono componenti NSF.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

DCS, DC10: [110], [148]  
DCC5, DCC10: [135]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

DCS, DC10: [110], [148]  
DCC5, DCC10: [135]



Possono essere impilati per ridurre l'ingombro.



I coperchi trasparenti con manico evitano la contaminazione e mantengono freschi i cibi.



I coperchi possono anche essere usati come rialzo dei contenitori sui tavoli da buffet e nelle vetrine di esposizione delle gastronomie.



Per maggiore praticità i coperchi servono anche da base, per presentare i cibi e per ridurre gli sprechi.

### Pirofila e vassoio



**DCS**



Pirofila



**DC10**



Pirofila

CODICE	DCS	DC10
DESCRIZIONE	Pirofila	Pirofila
DIMENSIONI Lu x P x A	26 x 17,5 x 8 cm	33,5 x 26,5 x 8 cm
CAPACITÀ APPROSS.	2 L	4,6 L

Confezione da: 6 cad.

### Coperchio



CODICE	DCC5 adatto per DCS	DCC10 adatto per DC10
DIMENSIONI Lu x P x A	23,8 x 15 x 3,5 cm	31 x 24 x 3,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	0,85 L	1,9 L

Confezione da: 6 cad.



### Ciotole zigrinate rotonde

- Superficie esterna zigrinata, per un look elegante; liscie all'interno per una pulizia più facile.
- Prodotte in Camwear infrangibile, per molti anni di servizio affidabile.
- Ideali per frutta, insalate, snack e dessert.

Colore: Zigrinato [176].

Non è prevista la personalizzazione.

Capacità calcolata al bordo.



### Insalatiere rettangolari e rotonde a coste

- Aspetto elegante e moderno, per una presentazione di successo dei cibi.
- In Camwear infrangibile, che a differenza del vetro non si rompe.
- Le insalatiere sono durevoli e leggere. Non si scheggiano né si incrinano come l'acrilico.
- Resistenti a macchie, acidi e odori.

Colori: Trasparente [135].

Nero [110], Bianco [148].

Le insalatiere rettangolari a coste non sono disponibili in Bianco [148].

Capacità calcolata al bordo.



### Insalatiere rotonde a coste

CODICE	RSB12CW
DIAMETRO INTERNO	30,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	5,5 L
CONFEZIONE DA, CAD	12

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA  
RSB12CW [135]



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

PSB6, PSB8, PSB10, PSB12, PSB15, PSB18 [176]

### Ciotole zigrinate rotonde

CODICE	PSB6	PSB8	PSB10	PSB12
DIAMETRO INTERNO	15,2 cm	20,3 cm	25,4 cm	30,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	564 mL	1,5 L	3 L	5,5 L
CONFEZIONE DA, CAD	12	12	12	12

### Ciotole zigrinate rotonde

CODICE	PSB15	PSB18
DIAMETRO INTERNO	38,1 cm	45,7 cm
CAPACITÀ APPROSS.	10,6 L	19,1 L
CONFEZIONE DA, CAD	4	4

Colore: Zigrinato [176].

## Coperchi e vassoi da esposizione in camwear

- I coperchi mantengono la freschezza dei prodotti da forno e di pasticceria.
- Il Camwear praticamente infrangibile dona ai coperchi l'aspetto elegante del vetro.
- Le aperture laterali o anteriori permettono l'accesso facile e veloce ai prodotti, senza rimuovere il coperchio.†

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA

DT1220CW [110]  
RD1220CW, DD1220ECW, DD1220BECW,  
DD1220SCW, RD1220CW [135]

### Coperchi per vassoi da esposizione

**Colore:** Trasparente [135].

È disponibile la personalizzazione.

Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

\*Le dimensioni comprendono le maniglie. L'altezza della maniglia è di 2,06 cm.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

I vassoi da esposizione sono impilabili.

Per informazioni fare riferimento al Market Tray.



RD1220CW



DD1220BECW†



Vassoio da esposizione – DT1220CW



RD1200CW

CODICE	DIMENSIONI	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
	APPROSS. L x Lu x A*		
<b>Coperchi per vassoi da esposizione</b>			
RD1200CW	30,5 x 30,5 x 20,9 cm	Coperchio rotondo	1
DD1220ECW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con apertura all'estremità	1
DD1220BECW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con taglio su 2 lati	1
DD1220SCW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con apertura laterale	1
RD1220CW	55,6 x 35,9 x 14,9	Coperchio rettangolare	1
<b>Vassoio da esposizione – Adatto a tutti i coperchi 1220</b>			
DT1220CW	32,5 x 53	Vassoio	1

# CAMBRO

Cucchiaini, molle & Camtensils® in Camwear® e per alte temperature

Presentazione

## Cucchiaini da portata in Camwear

- Fabbricati in Camwear, virtualmente infrangibile, i cucchiaini non si macchiano, piegano o ammaccano.
- L'ampio manico e l'impugnatura per il pollice incorporata garantiscono una presa solida ed ergonomica.
- Sul retro, i cucchiaini hanno una tacca per l'appoggio antiscivolo alle pentole.
- Le capacità dei cucchiaini sono approssimate e non sono intese per la misurazione.

Colori: Nero [110], Beige [133], Rosso [404], Trasparente [135], Bianco [148].

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

\*Non è possibile la personalizzazione.



### Fori



**SPOP11CW\***

DESCRIZIONE: 28 cm Cucchiaino deli

DIMENSIONI: 28,3 x 7,3 cm

Confezione da: 12



**SPOP13CW\***

DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaino deli

DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm

Confezione da: 12



## Solido



**SPO8CW**

DESCRIZIONE: 20,5 cm Cucchiaino da insalata

DIMENSIONI: 20,6 x 3,8 cm

Confezione da: 12



**SPO10CW**

DESCRIZIONE: 25,5 cm Cucchiaino da buffet

DIMENSIONI: 26 x 4,3 cm

Confezione da: 12



**SPO11CW\***

DESCRIZIONE: 28 cm Cucchiaino deli

DIMENSIONI: 28,3 x 7,3 cm

Confezione da: 12

## Cucchiaini e spatole Camtensils resistenti alle alte temperature

- Ideali per preparare e servire cibi caldi e freddi.
- Prodotti in materiale durevole resistente alle alte temperature, sopportano temperature da -40° a 190°C.

- I manici sono dotati di un foro per appenderli, e di tacche per appoggiarli alle pentole.

Colori: Ambra [150], Nero [110].

Non è prevista la personalizzazione.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA

SPO13, SPOP13, SPA14: [150]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGENNELL

SPO11CW [110] [135]



**SPO13**

DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaino solido

DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm

Confezione da: 12



**SPA14**

DESCRIZIONE: 35,5 cm Spatola con fori

DIMENSIONI: 35,9 x 8,9 cm

Confezione da: 12



**SPOP13**

DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaino con fori

DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm

Confezione da: 12



**SPAS14**

DESCRIZIONE: 35,5 cm Spatola con fessure

DIMENSIONI: 35,9 x 8,9 cm

Confezione da: 12

## Molle Lugano®

- Le molle colorate sono in materiale durevole resistente, sopportano temperature fino a 99° C.
- Le molle trasparenti sono in Camwear infrangibile, resistenti fino a 99° C.

### Molle Lugano con superficie piatta e concava

- Le molle con superficie piatta sono dotate di nervature per una presa sicura.
- Le molle con superficie concava hanno un design ergonomico garantiscono una presa sicura.

Colori: Nero [110], Beige [133], Trasparente [135], Rosso [404], Bianco [148].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

6TGS, 12TGS, TGR [135], [110]  
9TGS [135], [110], [148]  
TGR [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

6TGS, 9TGS, 12TGS [110] [135]

PRESA A SUPERFICIE PIATTA



**T66**  
LUNGHEZZA: 15 cm  
Confezione da: 12



**T69**  
LUNGHEZZA: 23 cm  
Confezione da: 12

PRESA A SUPERFICIE CONCAVA



**6TGS**   
LUNGHEZZA: 15 cm  
Confezione da: 12



**9TGS**   
LUNGHEZZA: 23 cm  
Confezione da: 12



**12TGS**   
LUNGHEZZA: 30,5 cm  
Confezione da: 12



## Mestoli in Camwear®

- Le diverse capacità dei mestoli permettono di servire la quantità esatta di condimenti o di ingredienti dei cibi.
- L'estremità ad angolo consente una presa facile e sicura.
- L'appoggio laterale evita che i mestoli scivolino nei recipienti o nelle ciotole di servizio.
- Prodotti in Camwear infrangibile per anni di servizio affidabile.

Colori: Nero [110], Beige [133], Trasparente [135], Bianco [148], Marrone Rossiccio [195].

\*La confezione assortita della Cambro è disponibile solo in colore nero. Offre 8 mestoli stampati e 4 mestoli non stampati. Le 8 diciture stampate includono: 1 Thousand Island, 1 French, 1 House, 1 Italian, 1 Bleu Cheese, 1 Ranch, 1 Low Cal, 1 Caesar. Ciò costituisce un perfetto servizio iniziale per un buffet di insalate.

È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione. Area di stampa 2,5 x 1,2 cm.

Articolo per ordinazioni speciali,

non disponibile a magazzino - non si accettano restituzioni.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

LD85, LD105 [135], [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

LD85, LD105 [135]



CODICE	DESCRIZIONE	LUNGHEZZA	CAPACITÀ
LD85	semplice	21,6 cm	25 mL
LD105	semplice	26,8	30

Confezione da: 12 cad.

Scegli il vassoio giusto per la tua attività

Vassoi

Cambro è leader globale nella produzione di vassoi per il settore del servizio alimenti e offre la più vasta selezione di materiali, dimensioni, colori, forme e processi di personalizzazione. L'ampio assortimento di casa Cambro consente di effettuare sempre la scelta giusta in fatto di vassoi per soddisfare qualsiasi necessità e budget

## Scegli tra le opzioni riportate in seguito il vassoio giusto per le tue operazioni:

### Fase 1: Per Che Tipo di Attività Verrà Utilizzato il Vassoio?

Per scegliere il vassoio giusto è necessario prima di tutto comprenderne l'effettiva applicazione.

#### Vassoio di Servizio

Utilizzato dagli operatori per trasportare i prodotti da servire agli ospiti:

#### Vassoio Antiscivolo

#### Vassoio Patron

Utilizzato dai clienti per trasportare i prodotti presenti sul menu:

#### Vassoio a Superficie Liscia

### Fase 2: Da Chi Verrà Utilizzato il Vassoio?

Per stabilire il materiale appropriato per il vassoio, è fondamentale capire da chi verrà impiegato il vassoio stesso.

#### Bambini

#### Studenti

#### Militari

#### Dipendenti D'ufficio

#### Camierieri

### Fase 3: Come Verrà Utilizzato e Successivamente Lavato il Vassoio?

Considerare come verrà utilizzato il vassoio e se dovrà subire sollecitazioni moderate o eccessive. Determinare con che frequenza verranno lavati i vassoi ogni giorno.

#### Molto Spesso:

I vassoi verranno lavati ogniqualvolta risulti necessario

#### Normale:

I vassoi verranno lavati fino a 3 volte al giorno

#### Raramente:

I vassoi verranno lavati una volta al giorno

### Fase 4: Determinare il Budget Disponibile Per Vassoio

Assicurarsi che sia stato scelto il vassoio giusto per l'applicazione desiderata. Selezionare un vassoio low cost per applicazioni che richiedono un'elevata resistenza non è l'opzione più conveniente dal punto di vista economico. Il prezzo dei vassoi varia a seconda dei seguenti fattori:

#### Processo Produttivo

#### Tipi Di Materiale

#### Dimensioni Del Vassoio

#### Opzioni Di Personalizzazione

#### Garanzia

### Fase 5: Personalizzazione

Cambro offre diverse possibilità di personalizzazione di elevata qualità sulla maggior parte dei vassoi che produce. I vassoi personalizzabili sono indicati sulla brochure dedicata.



### Fase 6: Ulteriori Caratteristiche da Considerare:

Valutare l'importanza delle seguenti caratteristiche per determinare il vassoio più indicato alle varie operazioni.

#### Piedini per l'impilaggio: agevolano la circolazione dell'aria ed un impilaggio sicuro

#### Resistenza all'impatto della superficie

#### Resistenza alla rottura dei bordi

#### Resistenza ai graffi e alle macchie

#### Tipi di garanzia

### Descrizioni dei test tecnici

Tutti i vassoi Cambro sono sottoposti a una serie di test descritti a destra. I risultati sono indicati su ciascuna pagina dedicata al vassoio nella sezione Risultati dei Test Tecnici.



Vassoio Versa



Vassoio Versa Antibatterici



Vassoio Versa Lite



Vassoio Capri Laminati



Vassoio Corfu Laminati



Vassoio Mykonos Laminati



Vassoio Fast Food



Vassoio con Superficie Antiscivolo

## DESCRIZIONE DEI TEST

### Prova di resistenza agli sbalzi termici:

La prova consiste nel sottoporre il vassoio ad un drastico cambio di temperatura nell'arco di un breve periodo, estraendo il vassoio da acqua molto fredda [0° C] per trasferirlo subito nell'acqua bollente [100° C] e valutando poi la deformazione avvenuta.

### Prova di resistenza alla rottura:

La prova consiste nel far cadere sul vassoio una sfera di metallo di diverse altezze, e valutare poi eventuali deformazioni.

### Prova di resistenza ai graffi:

Osservare eventuali graffi e abrasioni risultanti dall'attrito di piatti di porcellana sulla superficie del vassoio.

La prova consiste nello spostare un piatto di porcellana posato sul vassoio, da sinistra a destra, esercitando pressione con la mano, e valutando eventuali abrasioni sulla superficie del vassoio stesso.

## DESCRIZIONE DEL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

**Frequente:** lavare ogni volta che è necessario.

**Periodicità Normale:** lavare non più di 3 volte al giorno.

**Periodicità Minima:** lavare una volta al giorno.

## Personalizzazione

### Maggiori vantaggi con la personalizzazione

Promuovete la vostra attività verso clienti e dipendenti con l'apposizione del vostro simbolo, marchio, slogan o decorazione sui nostri vassoi.

### Come ordinare i vassoi personalizzati

- 1) Scegliete il colore del vassoio, il tipo di decorazione o il disegno da voi preferiti.
- 2) Forniteci gli impianti fotografici pronti per la stampa, adoncando la posizione sul vassoio.
- 3) A seconda del tipo di vassoio, Cambro può produrre grafica a 1, 2, 3 e 4 colori, nonché in quadricromia.

Il cliente dovrà fornire:

- a. File elettronico della grafica su CD-ROM per Mac o PC.

Accettiamo i seguenti formati:

- File Adobe Illustrator, Corel Draw, Macromedia

Freehand, Adobe Photoshop nei formati JPEG, TIFF o EPS.

- Le dimensioni dei file devono essere esattamente uguali alle dimensioni della riproduzione, alla risoluzione di 300dpi.
- b. Illustrazione su carta: La qualità della grafica deve essere nitida e idonea per la scansione. Specificare il numero PANTONE per ogni colore, oppure indicare se è in quadricromia.
- 4) Per ogni richiesta di personalizzazione effettuata senza invio di grafica completa, pronta per la stampa, addebitiamo \*\*\* all'ora. Vi contatteremo in caso tale onere debba esservi addebitato, fornendovi anche il preventivo del costo.
- 5) Esecuzione di un campione:
  - a. Per ogni nuovo lavoro, sottoporremo al cliente, per la sua approvazione, un campione finito.

b. Il primo campione, con un ordine d'acquisto irrevocabile, è gratis (escluse le spese di spedizione).

c. I campioni non accompagnati da un ordine d'acquisto irrevocabile, o le richieste di più di un campione, saranno assoggettati ad un addebito fisso di:

– Vassoi in poliestere, fibra di vetro e laminato plastico: \*\*\* per campione (più le spese di spedizione)

– Vassoi in polipropilene per fast food: \*\*\* netti per campione (più le spese di spedizione)

d. Al ricevimento di un ordine d'acquisto irrevocabile, il conto del cliente verrà accreditato per il costo di un campione.

6) I costi della personalizzazione si applicano sia agli ordini iniziali che alle ordinazioni.

### VASSOI IN POLIESTERE

#### Vassoi Versa VT/GP

#### Vassoi Versa Lite VL/GL

• La personalizzazione è indicata solamente per i seguenti modelli di vassoi:

#### Vassoi Versa:

VT1216, VT1418, VT2632, VT3253, VT3343, VT3343C, VT3646C, VT3753, VT3853, GP0540, GP1070, GP1080, GP3074, GP3980, GP4002, GP4210, GP4004, GP4701, GP4709, GP4853

#### Vassoi Versa Lite:

VL1014, VL1216, VL1418, VL2632, VL3253, VL3343, VL3343C, VL3646C, VL3753, GL0540, GL1070, GL1080, GL3074, GL3980, GL4002, GL4210, GL4701, GL4709

- **Quantità minima:** 120 vassoi per ciascuna misura.
- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.
- **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.
- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di \*\*\* netti per campione (più le spese di spedizione).

#### Processo di stampa applicabile:

**Stampa digitale - Processo all'interno dei vassoi:** consente di stampare una o più immagini a colori e riproduzioni di fotografie.

#### Colori consigliati per la personalizzazione dei vassoi Versa VT/GP:

Caffè macchiato [A21], Sahara [A22], grigio chiaro [A27], Bianco perla [A33], terrazzo [A86].

Per i seguenti colori, rivolgersi al Servizio Clienti Cambro per la revisione della grafica: giallo magico [A25], menta magica [A26].

#### Colori consigliati per la personalizzazione dei vassoi Versa Lite VL/GL:

Fumo macchiato [A20], caffè macchiato [A21], Sahara [A22], grigio chiaro [A27], bianco perla [A33] e terrazzo [A86].

**Area stampabile:** La grafica può coprire la superficie piatta del vassoio, fino a 1 cm dal bordo interno del vassoio.

#### Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEBITI NETTI
120-300	***
312-996	***
1.008 e oltre	***

\*\*\*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattatelo. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.



### VASSOI IN FIBRA DI VETRO

#### -Vassoi Camtrau'

• La personalizzazione è disponibile per tutte le misure di vassoi Camtrau' (tranne i vassoi a scomparti, illustrati nel catalogo generale Cambro).

#### • Quantità minima:

144 vassoi per ciascuna dimensione.

• **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.

• **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.

• La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di \*\*\* netti per campione (più le spese di spedizione).

#### Processo di stampa applicabile:

**a. Stampa digitale - Da bordo a bordo:** consente di stampare una o più immagini a colori e riproduzioni di fotografie.

**Area stampabile:** L'area di stampa copre il 100% della superficie, da bordo a bordo sopra e sotto il vassoio. Disponibile per Camtrau' della Serie Decor e alcuni Camtrau'.

**b. Stampa digitale - all'interno dei vassoi:** consente la stampa di grafica monocromatica o a più colori, nonché la riproduzione di immagini fotografiche. Questo metodo può essere usato solo su vassoi di colore chiaro. I vassoi di colore più scuro rendono ancora più scuri i colori della grafica.

**Colori dei vassoi consigliati per la stampa in quadricromia:** Pergamena antica [101], pesca chiaro [106], pesca scuro [117], bianco [148], azzurro cielo [177], verde lime [429], spuma di limone [536], giallo carmeo [537], bianco cottage [538].

**Area stampabile:** La grafica può coprire la superficie piatta del vassoio, fino a 3,5 cm dal bordo interno del vassoio.

**c. Personalizzazione con stampa serigrafica:** consente fino a quattro colori. Questo processo è ottimale con grafiche chiare su vassoi scuri.

**Area stampabile:** copre il 100% della superficie, da bordo a bordo, sopra e sotto il vassoio.

#### Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEBITI NETTI
144-299	***
300 e oltre	Gratis

\*\*\*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.



# CAMBRO

## Personalizzazione

Vassoi

### VASSOI IN LAMINATO

#### Corfù, Capri, Mykonos, Madeira

- Tutti i vassoi in laminato di qualsiasi dimensione possono essere personalizzati o prodotti nei colori preferiti dal cliente. La riproduzione esatta del colore del cliente viene considerata come personalizzazione.
- I lati anteriore e posteriore dei vassoi possono essere personalizzati, tranne i vassoi Corfù nei quali può essere personalizzato solo il lato posteriore. Le spese di personalizzazione sono da calcolarsi per lato del vassoio.
- **Quantità minima:** 120 vassoi per ciascuna misura.



- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.
- **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-6 settimane + tempi di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.
- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà

addebitata al costo di \*\*\* netti per campione (più le spese di spedizione).

**Processo di stampa applicabile:** Stampa in quadricromia e Riproduzione esatta del colore del cliente.

**a. Stampa digitale – processo all'interno dei vassoi:** consente la stampa di grafica monocromatica a più colori, nonché la riproduzione di immagini fotografiche.

**b. Riproduzione esatta del colore del cliente:** La riproduzione esatta del colore del cliente viene considerata come personalizzazione. Per produrre un qualsiasi colore, fornire il numero PANTONE alla Cambro.

**Area stampabile:** La grafica può coprire l'intera superficie del vassoio, da bordo a bordo. A causa della rifinitura, le dimensioni della grafica devono essere di 4 cm più grandi delle dimensioni del vassoio su ciascun lato [esempio: Dimensione del vassoio: 36 x 46 cm – Dimensioni della grafica: 40 x 50 cm].

**Spese di personalizzazione per vassoio:**

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEDEBITI NETTI
120 e oltre	***

\*\*\*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

### VASSOI IN POLIPROPILENE

#### Vassoi fast food

- Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti negli Stati Uniti possono essere personalizzati. Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti in Europa e Cina non possono essere personalizzati.
- **Quantità minima:** 288 vassoi per ciascuna misura.
- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di ricevimento della grafica.



- **Tempi di evasione dell'ordine:** Fino a 4-5 settimane + tempi di spedizione e consegna, dal giorno di approvazione della grafica e della conferma dell'ordine.
- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine d'acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di \*\*\* netti per campione (più le spese di spedizione).

**Processo di stampa applicabile:**

Processo di stampa di 1 colore a caldo. A causa del processo di applicazione sulla superficie ruvida del vassoio, il colore bianco, anche se selezionabile, non è consigliato.

**Area stampabile:** La grafica non può superare la dimensione massima di 15 x 15 cm.

**Costo della personalizzazione:**

**Addebito una-tantum della matrice:** \*\*\* netti per ordine

**Ulteriori addebiti netti per vassoio:**

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEDEBITI NETTI
288-767	***
768-1.199	***
1.200-5.999	***
6.000-11.999	***
12.000 e oltre	***

\*\*\*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

### VASSOI CAMTREAD

#### Personalizzazione del retro del vassoio e stampaggio in rilievo della superficie di gomma

- **Camtread dagli USA:** Misure disponibili: tutte le misure Camtread
- **Camtread dall'Europa:** Misure disponibili: 1100CT, 1400CT, 1600CT e 1800CT
- **Tempi di produzione del campione:** 10 giorni lavorativi + tempi di spedizione e consegna dal giorno di ricevimento della grafica.
- **Tempi di evasione dell'ordine:** fino a 4-6 settimane + tempi di spedizione e consegna dal giorno di approvazione della grafica e

della conferma dell'ordine.

- La richiesta di ulteriori campioni non accompagnata da un ordine di acquisto irrevocabile sarà addebitata al costo di \*\*\* netti per campione. (più le spese di spedizione.)

**Processo di stampa di personalizzazione applicabile al retro del vassoio:**

**Processo di stampa in quadricromia** consente la stampa di grafica monocromatica o a più colori nonché la riproduzione di immagini fotografiche.

Camtread dagli USA: per la personalizzazione del retro del

vassoio, sono raccomandati i vassoi bianchi.

**Area stampabile:** la grafica può coprire la superficie piatta del vassoio fino a 2,54 cm dal bordo esterno del vassoio.

**Spese di personalizzazione per vassoio:**

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEDEBITI NETTI
Camtread dagli USA	
72-144	***
145-288	***
289-432	***

433 e oltre      Gratis

**Camtread dall'Europa**

120 e oltre      \*\*\*

**Stampaggio in rilievo della superficie in gomma**

• **Formato del file elettronico:** Formati Adobe Illustrator EPS.

**Area stampabile del processo di stampaggio in rilievo:** la grafica può coprire la superficie piatta del vassoio fino a 2,54 cm dal bordo interno del vassoio.

**Spese di personalizzazione con stampaggio in rilievo per vassoio:**

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEDEBITI NETTI
Camtread dagli USA	
72 e oltre	***
Camtread dall'Europa	
156 e oltre	***

\*\*\*Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

## Guida dei prodotti

### VASSOI IN POLIESTERE

						
<b>USO CONSIGLIATO</b>						
<b>DESCRIZIONE DEL VASSOIO</b>	Vassoio in legno strutturati Century Pagina 216	Vassoio Century Fun: Vassoio Versa VT/GP Vassoio Versa Lite VL/GL Pagina 217	Vassoio Versa Ecologic Series Pagina 215	Vassoio Versa Plus Pagina 215	Vassoio Versa VT/GP Pagina 218-219	Vassoio Versa Lite VL/GL Pagina 220-221
<b>MATERIALE</b>	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro / molto	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro / molto	Materiale naturale + SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro
<b>SUPERFICIE</b>	Strutturati / Strutturati anticivolo	Liscia	Liscia	Liscia	Liscia	Liscia
<b>SERVIZIO</b>	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
<b>PERSONALIZZAZIONE</b>	No	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	No	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C
<b>ANNI DI GARANZIA**</b>	5	3	5	5	5	3
<b>PIEDINI DISTANZIATORI*</b>	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
<b>LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE</b>	Sì – frequentemente	Sì – periodicità normale	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – periodicità normale
<b>RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE</b>	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
<b>ASCIUGATURA</b>	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
<b>RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI</b>	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
<b>RESISTENZA ALLA ROTTURA</b>	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
<b>RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA</b>	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
<b>RESISTENZA ALLE MACCHIE</b>	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
<b>RESISTENZA AL CALORE</b>	-40° a +90 °C †	-40° a +90 °C †	-40° a +140 °C †	-40° a +140 °C †	-40° a +140 °C †	-40° a +130 °C †
<b>DIMENSIONI DISPONIBILI</b>	4	2	5	5	22	15
<b>FORME DISPONIBILI</b>	1	1	4	4	9	?
<b>COLORI DISPONIBILI</b>	7	4	2	1	12	7

\*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura. \*\*Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione. †Non raccomandati per carrelli riscaldati. ΔPer i prezzi, contattare il rappresentante Cambro. Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

#### VASSOI IN POLIESTERE

- Vassoio Versa Ecologic Series
- Vassoio Versa Plus
- Vassoio Versa
- Vassoio in legno strutturati Century
- Vassoio Century Fun

I vassoi in poliestere di alta qualità

sono fatti con una base robusta e rinforzata, con fibre lunghe ed ulteriore fibra di vetro, per un'eccezionale resistenza agli urti. La resina poliestere isoftalica offre un'alta resistenza alle sostanze chimiche e ai raggi UV.

[1] Vassoi Versa personalizzati

vassoi Versa con decorazione includono uno strato superficiale in resina di melamina che migliora la protezione contro le macchie, le abrasioni e i graffi.

#### VASSOI VERSA LITE

- Vassoio VL/GL Century Fun
- Vassoio VL/GL
- Vassoio VL/GL con superficie anticivolo

I vassoi in poliestere sono fatti con fibra di vetro e resina poliestere.



Posti di ristoro /  
Mense /  
Self-Service



Catering /  
Servizio cerimonie



Scuole



Ospedali



Servizio pasti in  
camera in albergo



Casermes



Ristoranti / Trattorie /  
Piccoli ristoranti /  
Birrerie / Bars / Clubs

### VASSOI IN POLIESTERE

### VASSOI IN FIBRA DI VETRO

						
<b>USO CONSIGLIATO</b>		    	    	    	    	    
<b>DESCRIZIONE DEL VASSOIO</b>	<b>Vassoi Versa Lite con Superficie di Gomma Antiscivolo VL/GL</b> Pagina 222	<b>Camtrays Serie Décor</b> Pagine 223	<b>Vassoi Camtray</b> Pagine 224-227	<b>Vassoi EpicTread</b> Pagina 228	<b>Vassoi per diete speciali</b> Pagina 229	<b>Vassoi Camlite</b> Pagina 229
<b>MATERIALE</b>	SMC - Poliestere rinforzato con fibra di vetro + superficie di gomma antiscivolo	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + Superficie antiscivolo idrorepellente	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere
<b>SUPERFICIE</b>	Gomma antiscivolo	Liscia	Liscia	Antiscivolo	Liscia	Liscia
<b>SERVIZIO</b>	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
<b>PERSONALIZZAZIONE</b>	No	Sì Δ Resistenza al calore: 100 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 100 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	No	No
<b>ANNI DI GARANZIA**</b>	3	5	5	2	1	3
<b>PIEDINI DISTANZIATORI*</b>	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
<b>LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE</b>	Sì - periodicità normale	Sì - frequentemente	Sì - frequentemente	Sì - periodicità normale	Sì - frequentemente	Sì - frequentemente
<b>RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE</b>	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
<b>ASCIUGATURA</b>	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
<b>RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI</b>	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
<b>RESISTENZA ALLA ROTTURA</b>	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
<b>RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA</b>	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
<b>RESISTENZA ALLE MACCHIE</b>	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
<b>RESISTENZA AL CALORE</b>	-40° a +100 °C †	-10° a +100 °C †	-10° a +100 °C †	-10° to +90 °C †	-10° a +100 °C †	-10° a +100 °C †
<b>DIMENSIONI DISPONIBILI</b>	7	3	40	6	6	6
<b>FORME DISPONIBILI</b>	3	1	7	2	1	2
<b>COLORI DISPONIBILI</b>	2	5	52	6	52	9

\*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.

\*\*Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.

†Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

#### VASSOI VERSA LITE

– Vassoi VL/GL con superficie di gomma antiscivolo

I vassoi in poliestere sono fatti con fibra di vetro e resina poliestere.

#### VASSOI IN FIBRA DI VETRO

– Vassoi Camtray  
– Camtrays Serie Décor  
– Vassoi EpicTread  
– Vassoi per diete speciali  
– Vassoi Camlite

Fatti con un interno in robusta fibra di vetro, per una solida base del vassoio, ed una superficie liscia, abbinata a resina poliestere resistente agli urti e alle macchie.



Posti di ristoro /  
Mense /  
Self-Service



Scuole



Spazi ristoro nei  
centri commerciali /  
Ristoranti  
a servizio rapido



Ospedali



Catering /  
Servizio cerimonie



Servizio pasti in  
camera in albergo



Casermes



Ristoranti / Trattorie  
/ Piccoli ristoranti /  
Birrerie / Bars / Clubs

## Guida dei prodotti

	VASSOI CAMWEAR	VASSOI IN FIBRA DI VETRO	VASSOI IN POLIPROPILENE
USO CONSIGLIATO			
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	Vassoio Camwear Pagina 230	Vassoio Camwear con Superficie Antiscivolo Pagina 230	Vassoio Camtread <sup>®</sup> e Serie Designer Pagina 232
MATERIALE	Camwear	Camwear + superficie antiscivolo	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere + superficie di gomma antiscivolo
SUPERFICIE	Ruvida	Antiscivolo	Gomma antiscivolo
SERVIZIO	Eccellente	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	No	No	Sì/Δ
ANNI DI GARANZIA**	3	3	5
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sì	Sì	Sì
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Buona	Buona	Buona
ASCIUGATURA	Eccellente	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Eccellente	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Ottima	Buona	Eccellente
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Ottima	Buona	Buona
RESISTENZA AL CALORE	-40° a +99 °C †	-40° a +82 °C †	-10° a +100 °C †
DIMENSIONI DISPONIBILI	2	2	16
FORME DISPONIBILI	3	2	5
COLORI DISPONIBILI	5	3	2

\*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.

\*\*Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.

†Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

### VASSOI CAMWEAR

#### – Vassoio Camwear

Prodotti Camwear altamente resistenti, praticamente infrangibile.

#### – Vassoio Camwear con Superficie Antiscivolo

Prodotti Camwear altamente resistenti, praticamente infrangibile. La superficie antiscivolo trasparente e ruvida è resistente a graffi.

### VASSOI IN FIBRA DI VETRO

#### – Vassoio Camtread

#### – Vassoio Treadlite

Fatti con un interno in robusta fibra di vetro, per una solida base del vassoio, ed una superficie liscia, abbinata a resina poliestere resistente agli urti e alle macchie.

### VASSOI IN POLIPROPILENE

#### – Vassoio Polytreed

I vassoi Polytreed hanno una superficie di gomma antiscivolo incorporata direttamente nel vassoio.



Posti di ristoro /  
Mense /  
Self-Service



Scuole



Spazi ristoro nei  
centri commerciali /  
Ristoranti  
a servizio rapido



Ospedali



Catering /  
Servizio cerimonie



Servizio pasti in  
camera in albergo



Caserm



Ristoranti / Trattorie /  
Piccoli ristoranti /  
Birrerie / Bars / Clubs

	VASSOI DI LEGNO			VASSOI IN LAMINATO		
USO CONSIGLIATO			  	  	  	  
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	Vassoi in legno con superficie liscia Pagina 234	Vassoi in legno con superficie antiscivolo Pagine 235	Vassoi CORFÙ in laminato con superficie di gomma antiscivolo Pagina 235	Vassoi CAPRI in laminato con superficie liscia Pagina 236-237	Vassoi MIKONOS in laminato con superficie antiscivolo Pagina 238	Vassoi MADEIRA in laminato con superficie di legno ruvida Pagina 239
MATERIALE	Impiallacciatura in faggio	Impiallacciatura in faggio / mogano + superficie antiscivolo	Laminato + superficie di gomma antiscivolo	Laminato	Laminato + superficie antiscivolo	Laminato
SUPERFICIE	Liscia	Antiscivolo	Gomma antiscivolo	Liscia	Antiscivolo	Ruvida
SERVIZIO	Buona	Buona	Eccellente	Buona	Buona	Buona
PERSONALIZZAZIONE	No	Sì	Sì†	Sì	Sì	No
ANNI DI GARANZIA**	3	3	3	3	3	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	No	No	No	No	No	No
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì - normale	Sì - periodicità minima	Sì - periodicità minima	Sì - periodicità minima	Sì - periodicità minima	Sì - periodicità minima
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente
ASCIUGATURA	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Buona	Buona	Buona	Eccellente	Buona***	Eccellente
RESISTENZA AL CALORE	-10° a +100° C†	-10° a +100° C†	-10° to +100° C†	-10° to +100° C†	-10° to +100° C†	-10° to +100° C†
DIMENSIONI DISPONIBILI	14	7	8	22	15	11
FORME DISPONIBILI	4	3	2	5	3	4
COLORI DISPONIBILI	1	1	1	13	6	6

\*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.

\*\*Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione. \*\*\*Resistenza limitata alle macchie di colore Betulla [E75].

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

†Solo il lato posteriore dei vassoi Corfù può essere personalizzato.

### VASSOI DI LEGNO

#### - Superficie liscia

#### - Superficie trasparente antiscivolo

Prodotti con un'impiallacciatura di diversi strati di faggio / mogano naturale e resina sintetica stampata ad elevata temperatura e

pressione.

Sulla superficie viene applicato ad alta pressione un doppio strato di melamina, che consente il lavaggio regolare dei vassoi.



Posti di ristoro /  
Mense /  
Self-Service



Catering /  
Servizio cerimonie



Servizio pasti in  
camera in albergo



Ristoranti / Trattorie /  
Piccoli ristoranti /  
Birrerie / Bars / Clubs

### VASSOI IN LAMINATO

#### - Corfù\*

#### - Capri

#### - Mykonos

#### - Madeira

Prodotti con strati di carta saturata di melamina e resina sintetica compressi e stampati ad elevata temperatura e pressione.

Sulla superficie viene applicato ad alta pressione un doppio strato di melamina, che consente il lavaggio regolare dei vassoi.

\*I vassoi laminati presentano una superficie di gomma anti-scivolo incorporata direttamente nel vassoio.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciugati prima dell'impilaggio.

## Guida dei prodotti

**VASSOI IN POLIPROPILENE**
**VASSOI A SCOMPARTI**
**VASSOI DA ESPOSIZIONE**

**USO CONSIGLIATO**


DESCRIZIONE DEL VASSOIO	Vassoi Fast Food Pagina 240	Vassoi Camwear <sup>†</sup> Pagina 241-244	ABS Pagina 241	Vassoi Resistente Al Calore Pagina 244	Vassoi Copolimero Pagine 245	Vassoi Market Pagina 245
MATERIALE	Polipropilene	Camwear	ABS	Vassoi resistente al calore	Copolimero	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere
SUPERFICIE	Ruvida	Ruvida	Ruvida	Ruvida	Ruvida	Liscia
SERVIZIO	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	Sì $\Delta$ Resistenza al calore: 80 °C	No	No	No	No	No
ANNI DI GARANZIA**	3	3	2	2	2	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì – periodicità minima	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – frequentemente	Sì – periodicità minima	Sì – frequentemente
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Eccellente	Buona	Eccellente	Ottima	Eccellente	Buona
ASCIUGATURA	Buona	Eccellente	Eccellente	Ottima	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Buona	Eccellente	Buona	Ottima	Buona	Eccellente
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Buona	Eccellente	Buona	Ottima	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Buona	Ottima	Ottima	Ottima	Ottima	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Buona	Ottima	Ottima	Ottima	Ottima	Eccellente
RESISTENZA AL CALORE	-10 ° a +80 °C ‡	-40 ° a +99 °C ‡	-10 ° a +82 °C ‡	-40 ° a +149 °C	-10 ° a +80 °C ‡	-10 ° a +100 °C ‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	4	8	1	1	8	19
FORME DISPONIBILI	2	7	1	1	8	2
COLORI DISPONIBILI	14	10***	6	1	7	5

\*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.

\*\*Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.

\*\*\*Non disponibile per tutti i tipi di vassoi.

‡Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

**VASSOI IN POLIPROPILENE**
**– Vassoi per fast food**

I vassoi per fast food hanno la superficie ruvida che nasconde i graffi ed offre una maggiore tenuta ai piatti per evitare che scivolino.



Vassoi da esposizione / buffet



Scuole



Spazi ristoro nei centri commerciali / Ristoranti a servizio rapido



Consegna pasti a domicilio



Casermes



Prigioni / Istituti di correzione

**VASSOI A SCOMPARTI**
**– Vassoi Camwear**

Prodotti in Camwear altamente resistente, praticamente infrangibile.

**– Vassoio ABS**

Prodotti con ABS altamente

resistente agli urti, al calore e alle sostanze chimiche.

**– Vassoi in Copolimero**

Prodotti in copolimero, economici, impilabili e resistenti alla rottura.

**– Vassoi Resistenti al Calore**

Prodotti con materiale resistente al calore.

**VASSOI DA ESPOSIZIONE**
**– Vassoi Market**

Prodotti in fibra di vetro antiodore e antiurto ad alta resistenza.

# CAMBRO

## Vassoi in legno strutturati Century SPECIFICHE

Vassoi

Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Wood Grain / Wood Grain antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	-40 °C + 90 °C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Superficie liscia Wood Grain Century</b>		
VTC2632T	32,5 x 26,5 cm	12
VTC3343T	33 x 43	12
VTC3646T	35,5 x 45,7	12
VTC3253T	32,5 x 53	12
VTC3753T	37 x 53	12

**Colore:** Rovere Chiaro [F86], Rovere Marrone [F87], Rovere Scuro [F88], Oliva Chiaro [F89], Oliva Marrone [F90], Rovere Grigio [F91]

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Superficie liscia Wood Grain Versa Plus Century</b>		
VTC2632T	32,5 x 26,5 cm	12
VTC3343T	33 x 43	12
VTC3646T	35,5 x 45,7	12
VTC3253T	32,5 x 53	12
VTC3753T	37 x 53	12

**Colore:** Nero [S60].

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Superficie antiscivolo trasparente Wood Grain Century</b>		
VTC2632TNS	32,5 x 26,5 cm	12
VTC3343TNS	33 x 43	12
VTC3646TNS	35,5 x 45,7	12
VTC3253TNS	32,5 x 53	12
VTC3753TNS	37 x 53	12

**Colore:** Rovere Chiaro [F86], Rovere Marrone [F87], Rovere Scuro [F88], Oliva Chiaro [F89], Oliva Marrone [F90], Rovere Grigio [F91]

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Superficie antiscivolo Wood Grain in gomma CT Century</b>		
VTCT2632T	32,5 x 26,5 cm	12
VTCT3343T	33 x 43 cm	12
VTCT3646T	35,5 x 45,7	12
VTCT3253T	32,5 x 53	12
VTCT3753T	37 x 53	12

**Colore:** Nero Opaco [110].

### USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Non in stock, 288 pezzi. Non vendibili singolarmente.

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA

VTC3753T: [F86], [F89], [F90]  
 VTC2632T, VTC3343T, VTC3646T, VTC3253T: [F86], [F87], [F88], [F89], [F90]  
 VTC2632T, VTC3343TNS, VTC3646TNS: [F86], [F89]

Rovere Chiaro [F86]

Rovere Marrone [F87]

Rovere Scuro [F88]

Oliva Chiaro [F89]

Oliva Marrone [F90]

Rovere Grigio [F91]

Nero Opaco [110]

Colore del vassoio

S60  
Nero



Vassoi Century Fun – create una tavola piena di vita con vassoi multicolori

## SPECIFICHE

	Vassoi Versa	Vassoi Versa Lite
Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro	SMC Fiberglass Reinforced Polyester – Standard Performance
Caratteristiche della superficie	Liscia	Liscia
Servizio	Eccellente	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente	Sì – periodicità normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente	Buona
Test di asciugatura	Eccellente	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente	Buona
Resistenza alla rottura	Eccellente	Buona
Resistenza ai graffi	Eccellente	Buona
Resistenza alle macchie	Eccellente	Buona
Resistenza al calore*	-40° a +90° C†	da -40° a +90° C†

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

\*Personalizzazione, resistenza al calore: 90° C.



PROF. ZIONALE

PROF. ZIONALE

## USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.  
Non vendibili singolarmente.

## Personalizzazione

Possibilità di personalizzazione con qualsiasi colore PMS a vostra scelta.

Quantità minima: 120 pezzi.

Per la procedura di personalizzazione e la disponibilità dei colori, fate riferimento alla sezione Personalizzazione.

Per assistenza, contattate il rappresentante Cambro di zona.



Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.

VT3646C

I vassoi Century Fun sono stati creati per un uso intensivo. Resistenti ai graffi, alle macchie, agli agenti chimici e alla rottura, i vassoi Century Fun sono disponibili su una base completamente bianca. Abbinare il colore del vassoio con quello dei vostri ambienti (piatti, mobili, pareti, ecc.).

I piedini di impilloggio mantengono i vassoi bene impiati in posizione e assicurano l'adeguato flusso d'aria.

I manici per l'impilloggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilloggio perfetto.

Vassoio colore lampone su base bianca [F02]

Vassoio colore grigio perla base bianca [F04]

Rovere chiaro [F86]

Oliva marrone [F90]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO**

VL3646C, [F02], [F04], [F86]

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa</b>		
VT1418	35,5 x 45,7 cm	12
VT3343C	33 x 43	12
VT3646C	35,5 x 45,7	12
<b>Vassoi Versa Lite</b>		
VL1418	35,5 x 45,7	12
VL3343C	33 x 43	12
VL3646C	35,5 x 45,7	12

# CAMBRO

## Vassoi Versa in poliestere – Ecologic Series SPECIFICHE

Materiale	Materiale naturale + Poliestere
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -40° a +140 °C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

### USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego /  
Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Disponibile solo presso Cambro  
European Logistics (CEL), Germania.

**Quantitativo minimo dell'ordine  
dal CEL:** non in stock, 240 pezzi.  
Non vendibili singolarmente.

### Ecocompatibile



### Colori dei vassoi:

Modello	Dimensione
A27	A86
Colore Chiaro	Torrezza
CODICE	DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa – Forma ad alto profilo</b>	
VTE1418	35,5 x 45,7 cm
VTE3343	33 x 43
<b>Vassoi Versa – Forma a basso profilo</b>	
VT3253	32,5 x 53
VT3753	37 x 53
<b>Vassoi Versa Century – Design a basso profilo</b>	
VTE3646C	35,5 x 45,7
<b>Vassoi Versa – Forma a bordo piatto</b>	
GPE0540	34,4 x 46
GPE3980	37 x 53
GPE4002*	32,5 x 53
GPE4004**	32,5 x 53

**Confezione da cad.:** 12 \*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie. \*\*Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti.

## Vassoi Versa in poliestere plus SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -40° a +140 °C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

### USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego /  
Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Disponibile solo presso Cambro  
European Logistics (CEL), Germania.

**Quantitativo minimo dell'ordine  
dal CEL:** Articolo in stock, una  
confezione; articolo, non in  
stock, 240 pezzi. Non vendibili  
singolarmente.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA**  
GP1070, GP1070, GP4002, [SG0]

### Di lunga durata

### Colori dei vassoi:

Modello	Dimensione
SG0	
Nero	
CODICE	DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa – Forma ad alto profilo</b>	
VT1418	35,5 x 45,7 cm
VT3343	33 x 43
<b>Vassoi Versa – Forma a basso profilo</b>	
VT2632	32,5 x 26,5
VT3253	32,5 x 53
VT3753	37 x 53
<b>Vassoi Versa Century – Design a basso profilo</b>	
VT3646C	35,5 x 45,7
<b>Vassoi Versa – Forma a bordo piatto</b>	
GP1070	32,5 x 26,5
GP3980	37 x 53
GP4002	32,5 x 53
GP4004	32,5 x 53

**Confezione da cad.:** 12 \*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie. \*\*Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti.

## Vassoi Versa in poliestere con superficie liscia

### SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore*	da -40° a +140° C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

\*Personalizzazione, resistenza al calore: 90° C.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

### USO SUGGERITO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**  
 VT1418, VT3343: (A03)  
 VT2632, (A72), (A83)  
 VT3253: (A72)



CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa – Forma ad alto profilo</b>		
VT1216	30,5 x 41,5 cm	12
VT1418	35,5 x 45,7	12
VT1418TR – Salvaspazio	35,5 x 45,7	12
VT1520	38 x 51,5	12
VT1520TR – Salvaspazio	38 x 51,5	12
VT3343	33 x 43	12

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa – Forma a basso profilo</b>		
VT2632	32,5 x 26,5 cm	12
VT3253	32,5 x 53	12
VT3753	37 x 53	12
VT3853	37,5 x 53	12

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa Century – Design a basso profilo</b>		
VT3646C	35,5 x 45,7 cm	12
VT3343C	33 x 43	12



VT3646C

L'innovazione del design a basso profilo e degli angoli crea una maggiore superficie utile del vassoio e un maggior comfort dei clienti mentre mangiano.

### Vassoi Versa – Forma ad alto profilo



### Vassoi Versa – Forma a basso profilo



### Vassoi Versa Century – Design a basso profilo



CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa – Forma a bordo piatto</b>		
GP0540*	46 x 34,4 cm	12
GP1070*	32,5 x 26,5	12
GP1080*	37 x 26,5	12
GP3074	45 x 32	12
GP3788	39 x 51	12
GP3980*	53 x 37	12
GP4002*	53 x 32,5	12
GP4004**	53 x 32,5	12
GP4701	42,5 x 32,5	12
GP4709	46 x 32,5	12
GP4856*	34,5 x 23	12

\*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

\*\*Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti.

Non disponibile nel colore Carbone [A22].

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO**

GP0540: [A22] [A83], GP1070, GP4709: [A27], GP3980, GP4210: [A86]  
GP4002: [A27], [A72], [A83], GP4701: [A33]

### Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:

Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.  
Non vendibili singolarmente.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa – Vassoi serie bar</b>		
GP55653	40 x 27 cm	12
GP55702	26 x 20	12
GP55703	29 x 21	12

Disponibile solo presso Cambro European Logistics [CEL], Germania.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa – Vassoi serie salvaspazio</b>		
GP4210 – Salvaspazio	48 x 34 cm	12
GP4410 – Salvaspazio	32,5 x 42,5	12
GP4853	42,4 x 32,5	12



Tavola esagonale  
Lato: 70 cm  
GP4210



Tavola quadrata  
80 x 80 cm  
GP4210



Tavola rotonda  
Diam. 135 cm  
GP4853



Tavola quadrata  
95 x 95 cm  
GP4853

### Vassoi Versa – Forma a bordo piatto



### Colori dei vassoi:



### Vassoi Versa – Vassoi serie bar



### Vassoi Versa – Vassoi serie salvaspazio



I vassoi Versa VT/GP in poliestere non sono consigliati per l'utilizzo con carrelli di servizio di alimenti caldi. Contattare il Servizio Clienti Cambro o Presswerk Köngen GmbH per qualsiasi domanda legata al corretto utilizzo dei prodotti o ad applicazioni speciali. Cambro fornirà tutte le istruzioni necessarie a un utilizzo corretto dei vassoi per garantirvi la massima durata della vita utile dei vostri prodotti.

\*I colori Vassoi Grigio A19 e Grigio Antracite A72 potrebbe graffiarsi se non trattato correttamente.

## Vassoi Versa Lite in poliestere con superficie liscia

### SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore*	da -40° a +130° C†



PROPORZIONALMENTE

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

\*Personalizzazione, resistenza al calore: 90° C.

### USO CONSIGLIATO

 Moderato volume d'impiego /  
 Requisito primario: economicità

- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.  
 Non vendibili singolarmente.

**Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.**
**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
 GL0540, [A22], GL1070, [A27], GL3980, [A20] GL4002, [A20], [A83], [A86]


Forma ad alto profilo



Forma a basso profilo



Design a basso profilo



Forma a basso profilo


 Basso profilo  
 Forma con bordi piatti

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Forma a bordo piatto	
GL0540†	46 x 34,4 cm
GL1070†	32,5 x 26,5
GL1080†	37 x 26,5
GL3074	45 x 32
GL3980†	53 x 37
GL4002†	53 x 32,5
GL4060	40 x 60
GL4701	42,5 x 32,5

**Confezione da cad.: 12**

†Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

CODICE	DIMENSIONE
Vassoi Versa Lite – Vassoio salvaspazio	
GL4210 – Salvaspazio	48 x 34 cm

**Confezione da cad.: 12**


Tavola esagonale Lato: 70 cm GL4210



Tavola quadrata 80 x 80 cm GL4210

### Vassoi Versa Lite – Forma a bordo piatto



GL4002

### Vassoi Versa – Vassoio salvaspazio



GL4210

# CAMBRO

Vassoi Versa Lite in poliestere con superficie liscia

Vassoi

CODICE	DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo</b>	
VL1014	27 x 35 cm
VL1216	30,5 x 41,5
VL3343	33 x 43
VL1418	35,5 x 45,7
VL1418TR – Salvaspazio	35,5 x 46
VL1520	38 x 51,5
VL1520TR – Salvaspazio	38 x 51,5
<b>Confezione da cad.: 12</b>	

CODICE	DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa Lite – Basso profilo e bordi piatti</b>	
GL220P	32,5 x 53 cm
GL210P	37 x 53
<b>Confezione da cad.: 12</b>	

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

VL1418, (A20), (A27) VL1014, VL1343, VL3253, VL3343C, (A20)

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRICOLI**

VL3253, (A20) VL3753, (A20)

Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo



VL1418

Vassoi Versa Lite – Basso profilo e bordi piatti



GL210P

GL220P

**Colori del vassoio:**



A20

Fumo Macchiato



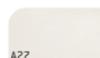
A21

Caffè Macchiato



A22

Sahara



A27

Grigio Chiaro



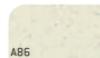
A33

Bianco Perla



A83

Granito



A86

Terrazzo

Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo



VL3753

Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo



VL3646C

CODICE	DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo</b>	
VL2632	32,5 x 26,5 cm
VL3253 	32,5 x 53
VL3753 	37 x 53
<b>Confezione da cad.: 12</b>	

CODICE	DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo</b>	
VL3646C	35,5 x 45,7 cm
VL3343C	33 x 43
<b>Confezione da cad.: 12</b>	



L'innovazione del design a basso profilo e degli angoli crea una maggiore superficie utile del vassoio e un maggior comfort dei clienti mentre mangiano.

230

## Vassoi Versa lite in poliestere con superficie di gomma antiscivolo



Vassoi

### SPECIFICHE

Materiale	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro + Gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Gomma antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -40° a +100° C†

### USO CONSIGLIATO

Moderato volume d'impiego /  
Requisito primario:  
economicità

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro  
European Logistics (CEL),  
Germania e Cambro Ūzay Bulgaria

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi.  
**Non vendibili singolarmente.**



Forma ad alto profilo



Forma a bordo piatto

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA**  
**GL4002RNS (AB3)**



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi Versa – Forma ad alto profilo</b>		
VL1418RNS	35,5 x 45,7 cm	12
<b>Vassoi Versa – Forma a bordo piatto</b>		
GL1070RNS*	32,5 x 26,5	12
GL4002RNS*	53 x 32,5	12
GL3980RNS*	53 x 37	12
<b>Vassoi Versa – Vassoi Serie Bar</b>		
VL2129RNS	21 x 29	12
VL3200RNS	ø 32	12
VL3600RNS	ø 36	12

\*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Decorazioni e colori base del vassoio:



AB7  
Nero



AB3  
Grigio su granito

# CAMBRO

Vassoi Camtrays® in fibra di vetro con superficie liscia

Vassoi

## SPECIFICHE

Materiale	Strati di fibra di vetro + resina poliestere
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì - Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Eccellente
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10° a +100 ° C†

†Disponibili in tutti i colori e decorazioni standard. #Non raccomandati per carrelli riscaldati.

ΔDisponibili in tutti i colori e decorazioni standard eccetto il disegno Centrino.

\*Articolo per ordini speciali, non disponibile a magazzino; non si accettano restituzioni.



## USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo



Forma ad alto profilo



Forma a basso profilo

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA  
1216 (204)



CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Rettagolari - Forma ad alto profilo</b>		
1216†	Prodotto negli USA/Cina 30,5 x 41,5	12

## Vassoi Camtrays® in fibra di vetro con superficie liscia

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Rettangolari metrici – Forma ad alto profilo		
3242	31,9 x 41,9 cm	12

Rettangolari metrici



\*Articolo per ordinazioni speciali, non disponibile a magazzino – non si accettano restituzioni.

◆Disponibile solo nei colori del Gruppo I.

I modelli 1418H e 1520H sono disponibili solo nei colori del Gruppo I e sono coperti da una garanzia di 2 anni proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.

A norma NSF solo per il contatto non diretto con gli alimenti.



I modelli 1418H e 1520H sono disponibili solo con processo di stampa a quattro colori. Per ulteriori informazioni fare riferimento alla sezione Personalizzazione vassoi in fibra di vetro.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
3242 (110)

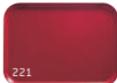
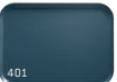
Vassoi Camtrays con manici



## Vassoi Camtray® colori del gruppo I

Vassoi

Colori elencati in ordine alfabetico. Vedere riferimento numerico alla pagina seguente.

 123 Blu amazzonia	 101 Pergamena antica	 513 Marrone alloro	 110 Nero	 409 Rosa blush
 116 Marrone camoscio	 522 Rosso borgogna	 521 Rosso cambro	 537 Giallo cammeo	 505 Rosso ciliegia
 220 Arancia	 538 Bianco cottage	 117 Pesca scuro	 104 Beige deserto	 514 Oro terracotta
 221 Aceri giapponese	 551 Uva	 105 Azzurro orizzonte	 429 Key lime	 536 Spuma di limone
 106 Pesca chiaro	 113 Verde lime	 504 Mostarda	 428 Verde oliva	 222 Arancio pizazz
 107 Grigio perla	 410 Crema di lampone	 501 Ruggine profonda	 518 Azzurro non-ti-scordar-di-me	 119 Verde sherwood
 510 Rosso aragosta	 177 Azzurro cielo	 401 Blu ardesia	 508 Marrone brasilie	 199 Taupe
 414 Verde anatra	 171 Oro toscano	 148 Bianco		

I colori mostrati, durante il processo di stampa, potrebbero non essere stati riprodotti perfettamente. Chiedete il campione al rappresentante di zona.

## Vassoi Camtray<sup>®</sup> decorazioni del gruppo I

### Galassia



526, 531  
Pergamena antica  
(526 Oro), (531 Argento)

### Vortice



270  
Nero ed oro



277  
Grigio

### Centrino



241  
Pergamena antica

### Astratto



214  
Tannino

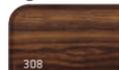


215  
Grigio

❗ I vassoi non potranno essere sostituiti.

## Vassoi Camtray<sup>®</sup> gruppo III – legno

### Legno



308  
Tek birmano



304  
Duercia



301  
Vimini scuro



309  
Tek di giava

### Lino



329  
Cioccolatino



302  
Vimini chiaro



303  
Rovere chiaro



307  
Olmo chiaro



204  
Canna d'India

❗ I vassoi non potranno essere sostituiti.

## Colori vassoi Camtray<sup>®</sup> gruppo I – riferimento numerico per codice di colore

Pergamena Antica [101],  
Beige Deserto [104],  
Azzurro Orizzonte [105],  
Pesca Chiaro [106],  
Grigio Perla [107],  
Nero [110], Verde Lime [113],  
Marrone Camoscio [116],  
Pesca Scuro [117],  
Verde Sherwood [119],

Blu Amazonia [123],  
Bianco [148], Oro toscano [171],  
Azzurro Cielo [177], Taupe [199],  
Arancia [220],  
Acerò giapponese [221],  
Arancio Pizazz [222],  
Blu Ardesia [401],  
Rosa Blush [409],  
Crema di Lampone [410],

Verde Anatra [414],  
Verde Oliva [428],  
Key Lime [429],  
Ruggine Profonda [501],  
Mostarda [504],  
Rosso Ciliegia [505],  
Marrone Brasile [508],  
Rosso Aragosta [510],  
Marrone Alloro [513],

Oro Terracotta [514],  
Azzurro Non-Ti-Scordar-Di-Me [518],  
Rosso Cambro [521],  
Rosso Borgogna [522],  
Spuma di limone [536],  
Giallo cammeo [537],  
Bianco Cottage [538],  
Uva [551].

I colori mostrati, durante il processo di stampa, potrebbero non essere stati riprodotti perfettamente.  
Chiedete il campione al rappresentante di zona.



## Vassoi in fibra di vetro camtread® con superficie di gomma antiscivolo



Vassoi

### SPECIFICHE

Materiale	Strati di fibra di vetro + resina poliestere + superficie in gomma antiscivolo stampata da bordo a bordo
Caratteristiche della superficie	Gomma antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì - Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Eccellente
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10° a +100° C°

### USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego /  
Uso frequente

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti



Forma ad alto profilo



Forma a basso profilo



Forma a basso profilo Ovale

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

1014CT, 1100CT, 1216CT, 1826CT, 2500CT, 2900CT, 3253CT (110) 1418CT, 2700CT (110), (138) 1400CT, 1600CT (110), (138), (522) 1800CT (110), (522)

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRNELLI

1100CT, 1400CT, 1800CT, 2700CT, 1014CT, 1216CT, 1418CT, 1520CT, 1826CT (110), (522)

Gli ordini per vassoi Camtread di colore non standard verranno trattati solo attraverso quotazioni speciali.

¶ Non raccomandati per carrelli riscaldati.

\*Articolo per ordini speciali, non disponibile a magazzino; non si accettano restituzioni.

Non adatto all'uso in carrelli riscaldati.

Personalizzazione: vedere pagina 209 per dimensioni e dettagli.



PROPORZIONALMENTE



### Colori dei vassoi:

110	Raso Nero
138	Taverna
522	Rosso Borgogna



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Rotondo - Forma ad alto profilo</b>		
1100CT	ø 28	12
1400CT	ø 35,5	12
1600CT	ø 40,5	12
1800CT	ø 45	6
<b>Ovale - Forma a basso profilo</b>		
2500CT	49 x 59	6
2700CT	56 x 68,5	6
2900CT	73,5 x 60	6
<b> Rettangolare - Forma ad alto profilo</b>		
1014CT*	27 x 35	12
1216CT	30,5 x 41,5	12
1418CT	35,5 x 45,7	12
1826CT	45 x 65	6
<b> Rettangolare - Forma a basso profilo</b>		
3253CT	32,5 x 53	12

## Vassoi treadlite™



### SPECIFICHE

Material	Strati di fibra di vetro + resina poliestere + superficie di gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Superficie di gomma antiscivolo
Servizio	Buona
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì - Frequentemente
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +80° C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

NSF  
PROPOR-  
ZIONAL-  
MENTE

### USO CONSIGLIATO

Usato moderato / Requisito primario: economicità

- Piccoli ristoranti
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 1418TL, 1418, PT1400, PT1600,  
 PT1014, 1418, 1418, 1418 (110)  
 1418, 1418 (167)

### Colori dei vassoi:

110  
Raso Nero

138  
Taverna



CODICE	DIAM.	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Rotondo - Forma ad alto profilo</b>		
1600TL	e 40,5	12
<b> Rettangolare - Forma ad alto profilo</b>		
1418TL	35,5 x 45,7	12

## Vassoi polytread™



### SPECIFICHE

Material	Polipropilene + superficie di gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Superficie di gomma antiscivolo
Servizio	Buona
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì - periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +80° C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

NSF  
PROPOR-  
ZIONAL-  
MENTE

### USO CONSIGLIATO

Usato moderato / Requisito primario: economicità

- Piccoli ristoranti
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie



Forma ad alto profilo



### Colori dei vassoi:

110  
Nero

167  
Marrone



CODICE	DIAM. / DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Rotondo - Forma ad alto profilo</b>		
PT1100	e 28 cm	12
PT1400	e 35,5	12
PT1600	e 40,5	12
<b>Rettangolare - Forma ad alto profilo</b>		
PT1014	27 x 34,5	24
PT1216	30 x 41,5	24
PT1418	36 x 46	12

## Vassoi in faggio con superficie liscia

### SPECIFICHE

Materiale	Impiallacciatura in faggio
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	SI - Normale
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +100° C°



† Non raccomandati per carrelli riscaldati.

### USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.



Colore del vassoio:



000 Faggio

CODICE	DIAM./DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b> Rettangolare - Serie 60</b>		
PH556010	45 x 32 cm	12
PH556020	58 x 38	12
PH556030	63 x 40	12
PH556040	70 x 45	12
PH556050	75 x 48	12
<b> Rettangolare - Serie 65</b>		
PH556510	27 x 20	12
PH556520	33 x 23	12
<b> Ovale</b>		
PH557010	23 x 16	24
PH557020	26 x 20	24
PH557030	29 x 21	24
PH557040	33 x 24	24
<b> Vassoio rotondo da birra</b>		
PH558510	ø 32	12
PH558520	ø 36	12
PH558530	ø 42	12

## Vassoi in faggio con superficie antiscivolo

### SPECIFICHE

Materiale	Impiallacciatura in faggio
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	SI - periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +100° C°



† Non raccomandati per carrelli riscaldati.

### USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi.  
Non vendibili singolarmente.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO**  
PH556056. (000)



StoreSafe  
StaySafe

Colore dei vassoi:



000 Faggio

CODICE	DIAM./DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b> Rettangolare - Serie 60</b>		
PH556016	45 x 32 cm	12
PH556026	58 x 38	12
PH556036	63 x 40	12
PH556046	70 x 45	12
PH556056	75 x 48	12
<b> Rettangolare - Serie 65</b>		
PH556516	27 x 20	12
PH556526	33 x 23	12
<b> Ovale</b>		
PH557016	23 x 16	24
PH557026	26 x 20	24
PH557036	29 x 21	24
PH557046	33 x 24	24
<b> Vassoio rotondo da birra</b>		
PH558516	ø 32	12
PH558526	ø 36	12
PH558536	ø 42	12

# CAMBRO

Vassoi in mogano con superficie antiscivolo

## SPECIFICHE

Materiale	Impiallacciatura in mogano
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Si – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +100° C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

## USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özyay Bulgaria.



Mogano (WD2)

CODICE	DIAM./DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b> Rettangolare </b>		
MW3245	32 x 45 cm	12
MW3858	37,5 x 57,5	12
MW3646	36 x 46	12
<b> Ovale </b>		
MW2129	21 x 29	12
<b> Vassoio rotondo da birra </b>		
MW3200	ø 32	12
MW3600	ø 36	12
MW4200	ø 42	12

Corfu – vassoi in laminato con superficie in gomma antiscivolo

## SPECIFICHE

Materiale	Laminato + superficie di gomma antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Eccellente
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Si – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +100° C†



PRODOTTO IN ITALIA

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

## USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciugati prima di essere impiati.

**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özyay Bulgaria.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA

CD3800, CD4300, CD3646: (001)

Colore dei vassoi:

001 Nero su grigio

StoreSafe StaySafe



CODICE	DIAM./DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b> Rettangolare </b>		
CD2632	26,5 x 32,5 cm	12
CD3253	32,5 x 53	12
CD3343	33 x 43	12
CD3646	36 x 46	12
CD3753	37 x 53	12
<b> Rotondo </b>		
CD3200	ø 32	12
CD3800	ø 38	12
CD4300	ø 43	12

Capri – vassoi in laminato con superficie liscia

## SPECIFICHE

Materiale	Laminato
Caratteristiche della superficie	Liscia
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10° a +100° C†



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciugati prima di essere impilati.

PREPORIZIONALMENTE



## USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Servizio pasti in camera in albergo
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering
- Piccoli ristoranti

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özyag Bulgaria.

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CA3646: (E73), (E76), (E78), (E82)  
CA3343: (E73), (E75), (E76), (E79), (E82)  
CA3253: (E76), (E82)  
CA3753: (E76)  
CA3446: (E73), (E75)

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

CA3253, CA3646, CA3753, CA4361 (E76)

**Quantitativo minimo dell'ordine dai CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi.  
Non vendibili singolarmente.

Capri – Rettangolare



Capri – Rotondo



### Disegno del vassoio:

Grazie [E01],  
Disponibile solo  
per CA1300.

## CONFEZIONE

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Rettangolare</b>		
CA2028	20 x 28 cm	24
CA2632	26,5 x 32,5	24
CA2738	27 x 38	24
CA2836	28 x 36	24
CA3244	32 x 44	24
CA3253	32,5 x 53	24
CA3343	33 x 43	24
CA3446	34 x 46	24
CA3646	36 x 46	24
CA3748	37 x 48	24
CA3753	37 x 53	24
CA3952	39 x 52	24
CA4361	43 x 61	12
<b>Rotondo</b>		
CA1300	ø 13	24
CA3200	ø 32	24
CA3800	ø 38	24
CA4300	ø 43	24

### Trapezoidale

CA3247TR	32 x 47	24
----------	---------	----

### Oval

CA1623	16 x 23	24
CA2026	20 x 26,5	24
CA2129	21 x 29	24

### Rettangolare con manici

CA4064H	40 x 64	12
---------	---------	----

\*Disponibile solo a Noce (E76), Wengè (E84) e Acciaio Spazzolato (E85).

# CAMBRO

Capri – vassoi in laminato con superficie liscia

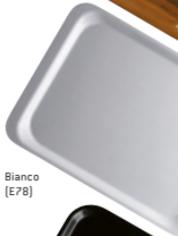
Vassoi



Noce  
[E76]



Tek  
[E77]



Bianco  
[E78]



Nero  
[E79]

Grigio  
[E81]



Carbone  
Granito [E82]



Wengè  
[E84]



Acciaio  
Spazzolato  
[E85]



Rovere  
Chiario [E86]



Rovere  
Marrone [E87]



Rovere  
Scuro [E88]



Oliva  
Chiario [E89]



Oliva  
Marrone [E90]

Mykonos – vassoi in laminato con superficie antiscivolo

## SPECIFICHE

Materiale	Laminato + superficie antiscivolo
Caratteristiche della superficie	Antiscivolo
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buona
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona*
Resistenza al calore	da -10° a +100° C†



PROPORZIONALE

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciugati prima di essere impilati.

\*Resistenza limitata alle macchie del colore Betulla [E75].

## USO CONSIGLIATO

Grande stile e lavaggio limitato

- Servizio cerimonie
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie
- Catering

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Izag Bulgaria.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL. Articolo in stock, una confezione, articolo non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MY3253, MY4361, [E76]  
MY3343, [E75], [E76], [E82]  
MY3646, [E73], [E76], [E79]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MY3253, [E76]  
MY2632, 3343, [E77]



Colori dei vassoi:



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Rettagonolare</b>		
MY2632	26,5 x 32,5 cm	24
MY2738	27 x 38	24
MY3244	32 x 44	24
MY3253	32,5 x 53	24
MY3343	33 x 43	24
MY3446	34 x 46	24
MY3646	36 x 46	24
MY3753	37 x 53	24
MY3952	39 x 52	24
MY4361	43 x 61	12
<b>Ovale</b>		
MY2026	20 x 26,5	24
MY2129	21 x 29	24
<b>Rotondo</b>		
MY3200	ø 32	24
MY3800	ø 38	24
MY4300	ø 43	24

# CAMBRO

Makeira – vassoi in laminato con superficie ruvida di legno

Vassoi

## SPECIFICHE

Materiale	Laminato
Caratteristiche della superficie	Ruvida – Sopra e sotto
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	No
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Eccellente
Resistenza al calore	da -10° a +100°C†

## USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità

- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Servizio pasti in camera in albergo
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Özyaz Bulgaria.

Quantitativo minimo dell'ordine del CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

## PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MA2028, MA2435, MA3343, MA3646, MA3753 (EB6), (EB7), (EB8), (EB9), (EB9)



## PRODOTTI E COLORI A STOCK AGENELLI

MA2435, MA3646 (EB6) (EB9) (EB9) (EB9)



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Nota: tutti i vassoi in laminato plastico devono essere asciutti prima di essere impiattati.



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b> Rettangolare </b>		
MA2028	20 x 28 cm	24
MA2435	24 x 35	24
MA3343	33 x 43	24
MA3646	36 x 46	24
MA3753	37 x 53	24
MA4361	43 x 61	12
<b> Rettangolare con manici </b>		
MA3142H	31 x 42	24
<b> Trapezoidale </b>		
MA3652TR	36 x 52	24
<b> Rotondo </b>		
MA3200	ø 32	24
MA3800	ø 38	24
MA4300	ø 43	24



## Colori dei vassoi:



## Vassoi fast food

### SPECIFICHE

Materiale	Polipropilene
Caratteristiche della superficie	Ruvida
Servizio	Buono
Supporti sporgenti	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Sì – periodicità minima**
Resistenza alle sostanze chimiche	Eccellente
Test di asciugatura	Buona
Resistenza agli sbalzi termici	Buona
Resistenza alla rottura	Buona
Resistenza ai graffi	Buona
Resistenza alle macchie	Buona
Resistenza al calore	da -10° a +80 °C†

### USO CONSIGLIATO

Uso moderato / Requisito primario: economicità  
 – Ristoranti a servizio rapido  
 – Spazi ristoro nei centri commerciali / Negozi di snack



Forma ad alto profilo



Forma ad alto profilo con manici

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

**1218FF** (110), (119), (163), (167), (168), (186)  
**1418FF** (110), (119), (163), (167), (168), (186)  
**1217FFH** (110), (166), (167), (416)  
**1014FF** (107), (110), (163), (167), (416)

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

**1218FF** (110) (119) (163) (167)  
**1418FF** (110) (119) (163) (166) (167)  
**1217FFH** (110) (166) (167)  
**1014FF** (110) (166) (167)



PROPORZIONALMENTE

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.

\*\*Lavare una volta al giorno per 60 secondi ad una temperatura massima di 80 °C.



1217FFH



1418FF

### Colori dei vassoi:


CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Vassoi rettangolari – Forma ad alto profilo</b>		
1014FF	26,5 x 34,5 cm	24
1216FF	30 x 41	24
1418FF	35,5 x 45,7	12
<b>Vassoio rettangolare – Forma ad alto profilo con manici</b>		
1217FFH*	30 x 43	24

\*Disponibile nei seguenti colori: Nero (110), Verde Sherwood (119), Arancione (166), Marrone (167), Rosso Cranberry (416). Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti negli Stati Uniti possono essere personalizzati. Tutti i formati di vassoi per la ristorazione rapida prodotti in Europa e Cina non possono essere personalizzati.



# CAMBRO

## Vassoi a scomparti

Vassoi

### SPECIFICHE

Codice	10146CW	BCT1014	PS1014
Materiale	Camwear™	ABS	Copolimero
Caratteristiche della superficie	Ruvida	Ruvida	Ruvida
Servizio	Eccellente	Eccellente	Eccellente
Supporti sporgenti	Sì	Sì	Sì
Lavabili in lavastoviglie	Si - Frequentemente	Si - Frequentemente	Si - periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buono	Eccellente	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente	Eccellente	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente	Buono	Buono
Resistenza alla rottura	Eccellente	Buono	Eccellente
Resistenza ai graffi	Ottima	Ottima	Ottima
Resistenza alle macchie	Ottima	Ottima	Ottima
Resistenza al calore	da -40° a +99° C†	da -10° a +82° C†	da -10° a +80° C†

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.



Le scodole riutilizzabili 150CW, 100CW, 50CW, 45CW, 35CW, 10CW e SR85CW si adattano a questo vassoio e possono essere usate per servire cereali, zuppe e insalate.



PS1014 su una rastrelliera DETR314 a fondo aperto.



CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
Camwear 10146CW	25,4 x 36,5 cm	24



BCT1014, PS1014 & 10146CW

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
10146CW (133)

### USO CONSIGLIATO

Moderato volume d'impiego / Requisito primario: economicità

- Scuole
- Università
- Caserme

I vassoi in ABS e Copolimero non sono classificati NSF.



Solo in Camwear

Camwear

NSF 3 PROPORZIONALMENTE



### ABS

2 PROPORZIONALMENTE



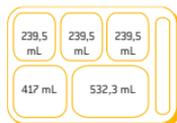
### Copolimero

2 PROPORZIONALMENTE



## Vassoi con separator

- Vassoio a sei scomparti specificamente realizzato per servizio pasti in cella.
- Utilizzabile per servire contemporaneamente cibi caldi e freddi.
- Il vassoio provvisto di coperchio mantiene separati i diversi scomparti per conservare la temperatura ideale del cibo e ridurre i rovesciamenti.
- Nervature bloccanti sopra il coperchio e sul fondo del vassoio garantiscono un'impilatura più sicura.



10146DCW/10146DCP

**Camwear colore:** Beige [133].

**Colore del coperchio:** Trasparente [135].

**Copolimero colori:** Verde Anatra [414], Marrone [167], Tannino [161].

**Colore del coperchio:** Traslucido [190].

Gli articoli copolimero non sono approvati dalla NSF.

Non raccomandati per carrelli riscaldati.


**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 10146DCW, 10146DCW (135)

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x L x P
Camwear		
10146DCW	6 scomparti	25,4 x 36,1 x 3,3 cm
10146DCW	Coperchio per 10146DCW	26 x 36,2 x 3,5

**Confezione da:** 24 cad.

**Camwear**


133

Beige

**Copolimero**

2

161

Tannino

167

Marrone

414

Verde Anatra

## Vassoi portapasti sistema tray-on-tray

### Vassoio di base

- Create una combinazione di porzioni di pietanze calde e fredde in un'unità di servizio singola, riutilizzabile.
- Utilizzabile da solo nei self-service o per il servizio pasti in cella con il vassoio a inserto.
- Il vassoio di base ha 5 scomparti, 1 dei quali per inserire il vassoio a inserto.

**Camwear Colore:** Beige [133].

**Copolimero Colori:**

Marrone [167], Tannino [161].

Gli articoli copolimero non sono approvati dalla NSF.

Non raccomandati per carrelli riscaldati.



1411CW/1411CP

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**  
 1411CW (133)


1411CW



1411CW vassoio di base con 853FH vassoio a inserto.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x L x P
Camwear		
1411CW	5 scomparti	26,8 x 36,5 x 3,3 cm

**Confezione da:** 24 cad.

**Camwear**


PROPORZIONALMENTE

133

Beige

**Copolimero**


PROPORZIONALMENTE

161

Tannino

167

Marrone

# CAMBRO

## Sistema di riscaldamento completo Camduction® sistema di consegna di pasti caldi

StoreSafe  
StaySafe

Ospedali

L'innovativo sistema di consegna di pasti caldi Camduction è rapido ed efficiente. Camduction è perfetto per qualsiasi struttura dotata di un sistema di linea di vassoi caldi. Un caricatore può accogliere fino a 300 pasti per servizio.

Caricatore Camduction coperto da brevetto US numero 8,263,906 B2. Base Camduction coperta da brevetto US numero D630,897 S. Il caricatore Camduction è coperto da garanzia per 1 anno.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA  
MDS0CB9EU24V [487]. [489]

1

Riscalda in modo rapido ed efficiente fino a 20 basi di Camduction contemporaneamente. Il primo avvio richiede circa 4 - 6 minuti.

Supporta fino a 5 vassoi per minuto, migliorando l'efficienza operativa.

Mantiene i cibi caldi al sicuro alla temperatura di 60 °C o superiore per un massimo di 60 minuti. Basato sulla tensione di alimentazione.



L'unità a risparmio energetico si spegne dopo 60 minuti se non c'è attività.

Il caricatore Camduction è realizzato in resistente acciaio inossidabile di alta qualità che rimane freddo al tatto.

Facile utilizzo: la fessura a LED rossa indica che le basi sono in corso di riscaldamento, la luce verde indica che le basi sono pronte.

Il funzionamento indipendente di ogni scomparto riduce il rischio di interruzione del servizio.

Specificare cavo e spina per l'uso nel proprio Paese.



### Caricatore e base di Camduction



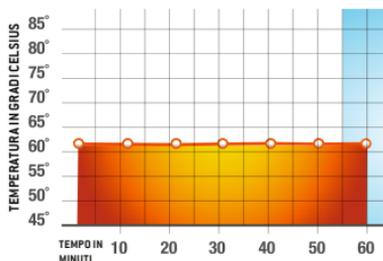
La base Camduction offre un'affidabile ritenzione della temperatura calda.

<b>CODICE</b>	MDS0CB9EU24V
<b>DESCRIZIONE</b>	La base Camduction è adatta a piatti da 22,86 cm
<b>DIAMETRO ESTERNO</b>	24,31 cm
<b>ALTEZZA ESTERNA</b>	2,26 cm
<b>CAMRACK MISURA INTERA</b>	PRS9314
<b>CONF. DA CAD.</b>	12

## Sistema di riscaldamento completo Camduction<sup>®</sup> sistema di consegna di pasti caldi

- I bordi restano freschi e possono essere toccati senza pericolo.
- Le basi sono durevoli e lavabili in lavastoviglie.
- Resistenti a scheggiature, incrinazioni e rotture.
- Le basi e le cupole sono disponibili in blu scuro e rosso cranberry.
- L'unità a risparmio energetico passa in modalità di ritenzione del calore. Mantiene calde le basi e risparmia energia.

### I risultati del sistema completo di riscaldamento Camduction



Per il mantenimento ottimo della temperatura, riscaldare il piatto del cibo a +90°-100°C prima di riempirlo con cibo caldo a circa 85°C.

**NOTA:** i risultati degli operatori possono variare in base ai piatti in menù e alle temperature di partenza.

### Il Sistema di basi Camduction

Una base Camduction Base riscaldata, combinata con una piastra in ceramica Cambro Ceramic Plate riscaldata da 22,8 cm, coperta con una cupola isolata Cambro Shoreline Insulated Dome manterrà il cibo caldo a temperature sicure di 65°C o superiore fino a 60 minuti.



2 Garanzia proporzionale di 2 anni sulle basi.



Sicura al tatto anche a piena carica.

# CAMBRO

## Sistemi per il mantenimento della temperatura

Aspeda/ff

Cambro offre una gamma di prodotti che supportano una varietà di sistemi di ritenzione della temperatura. Poiché ogni struttura ha le proprie esigenze e prestazioni separate, sono necessarie diverse soluzioni di servizio.

**MDESCB9, HK39B, MDS09 e MDSL9 Colori:** Verde Prato [447], Frumento [457], Grigio Macchiato [480], Mirtillo [487], Blu Marino [497], Nero [110], Metallo Affumicato [485]\*.

**MDSPC9 Colore:** Nero [110].

**MDS99 Colore:** Grigio Scuro [477].

**MDSPL Colore:** [000].

\* Disponibile solo per cupola Harbor e base Camduction. MDSPL non elencato NSF.

MDESCB9 è coperto dai brevetti US D 630, 8975 S e 8,263,906 B2.



StoreSafe  
StaySafe

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA

MDESCB9EU24V [487], [497]

### Camduction®



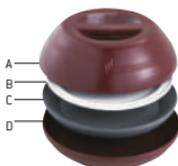
- A. Cupola isolata
- B. Piatto in ceramica da 22,86 cm
- C. Camduction Base

### Base Isolata



- A. Cupola isolata
- B. Piatto in ceramica da 22,86 cm
- C. Base isolata per custodire il calore

### Termopellet



- A. Cupola isolata
- B. Piatto in ceramica da 22,86 cm
- C. Pellet termico caldo
- D. Sottopiatto

### Pellet Freddo



- A. Cupola isolata
- B. Piatto in ceramica da 22,86 cm
- C. Pellet Freddo
- D. Sottopiatto

### Sistema di

### Riscaldamento Completo Camduction

La soluzione più efficiente per la conservazione del calore, mantiene il cibo caldo a temperature sicure di 65°C o superiore fino a 60 minuti.

- Le basi Camduction sono resistenti e lavabili in lavastoviglie.
- Resistenti a scheggiature, crepe e rotture.
- L'innovativa tecnologia elimina gli errori o i problemi dei picchi di tensione.



**MDESCB9EU24V**

La base Camduction è adatta a piatti da 22,86 cm

**DIAMETRO ESTERNO:** 24,31 cm

**ALTEZZA ESTERNA:** 2,26 cm

**CAMRACK® MISURA INTERNA:** PR59314

**Confezione da:** 12

## Sistema per la consegna dei pasti – collezione Shoreline

- Design classico, alte prestazioni e sicurezza senza pari a un prezzo interessante.
- Funziona con tutti i sistemi di mantenimento della temperatura di Cambro: Sistema di riscaldamento completo Camduction<sup>®</sup>, sistema di contenitori termici Camtherm<sup>®</sup> e sistema con base isolante per il trattamento del calore.
- Le tazze e le ciotole sono adatte ai coprichi monouso Cambro CamLids<sup>®</sup>.
- L'unica linea di stoviglie con certificazione NSF nel settore.
- Le cupole e le stoviglie per la consegna dei pasti sono fabbricate in resistente polipropilene.

Si consiglia l'uso degli articoli isolanti Cambro in forno a microonde. Tale utilizzo aumenterà la probabilità di formazione di macchie e screpolature, danni che non sono coperti dalla garanzia del fabbricante.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

**MDSB9, MDSL09, MDSB16, MDS09, MDSM8, MDSB5: (487), (497)**

### Magazzino per la consegna di pasti isolati



CODICE	MDSB9	MDSL09	MDSM8	MDSB5	MDSB9	MDSB16
DESCRIZIONE	La cupola isolata copre la piastra da 22,86 cm	Il profilo basso isolato copre la piastra da 22,86 cm	Tazza	Ciotola piccola	Ciotola grande	Piatto fondo per portata principale
CODICE DEL COPERCHIO	—	—	CLSSMBB5, CLSM8B5, CLRSMBB5	CLSSMBB5, CLSM8B5, CLRSMBB5	CLSB9, CLRSB9	CLRSB16
CAPACITÀ APPROX.	—	—	240 mL	150 mL	270 mL	500 mL
DIAMETRO ESTERNO	25,94 cm	25,94 cm	8,89 cm*	8,89 cm	11,11 cm	13,65 cm
ALTEZZA	8,17 cm	6,99 cm	10,16 cm	6,1 cm	6,1 cm	6,1 cm
CAMRACK <sup>®</sup> MISURA INTERA	PRS9314	PRS9314	16C414	16C414	9S318	9S318
CONF. DA CAD.	12	12	48	48	48	48

\*MDSM8: diametro 11,43 cm con manico.



### Sistema Piatto Termico

La scelta perfetta per la massima ritenzione del calore, mantiene la temperatura per 60 minuti o più.

- Conserva il calore al suo centro per mantenere gli alimenti caldi a temperature sicure.
- Mantiene una temperatura inferiore di 11°C sul bordo rispetto ai pellet metallici, per proteggere dalle ustioni personale e pazienti.
- Realizzato in materiale plastico composito ad alta densità che non si ammacca come i pellet metallici.



#### MDSP9

Disco termico contiene un piatto da 22,86 cm

**DIAMETRO ESTERNO:** 24 cm

**ALTEZZA ESTERNA:** 4,45 cm

**CAMRACK MISURA INTERA:** PR59314

**Confezione da:** 12



#### MDSL9

Disco sottopiatto contiene un disco da 24,13 cm

**DIAMETRO ESTERNO:** 24,29 cm

**ALTEZZA ESTERNA:** 4,6 cm

**CAMRACK MISURA INTERA:** PR59314

**Confezione da:** 12



#### MDSL7

Sollevatore di termopellet Camtherm

**DIAMETRO ESTERNO:** 8 cm

**ALTEZZA ESTERNA:** 7,6 cm

**Confezione da:** 1

### Sistema Pellet Freddo Camchiller®

Mantiene i cibi freddi a 4°C o meno fino a 45 minuti se utilizzato con un piatto freddo e una cupola isoterma.

- Resistenti a temperature fredde o surgelate.
- Impilabili per la massima comodità di trasporto e immagazzinaggio.
- Può essere usato con o senza sottopiatto.
- Lavabili in lavastoviglie ad alta temperatura.



#### MDSL9

Disco sottopiatto contiene un disco da 24,13 cm

**DIAMETRO ESTERNO:** 24,29 cm

**ALTEZZA ESTERNA:** 4,6 cm

**CAMRACK MISURA INTERA:** PR59314

**Confezione da:** 12

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MDSP9: [477]  
MDSL9: [487] [497]

### Cupole, coperchio e piastra per tutti i sistemi di ritenzione della temperatura Cambro

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

MDS09, MDSL09: [487] [497]  
MDSPL7: [458]



CODICE	MDS09	MDSL09	MDSH09	909CW	MDSPL7
DESCRIZIONE	Cupola isolata copre un piatto da 22,86 cm	Cupola isolata a basso profilo copre un piatto da 22,86 cm	La cupola isoterma copre piatti da 22,86 cm	Camwear Camcover	Piatto ceramico
DIAMETRO ESTERNO	25,94 cm	25,94 cm	25,94 cm	26,2 cm	22,86 cm
ALTEZZA ESTERNA	8,17 cm	6,99 cm	8,17 cm	6,99 cm	2,54 cm
CAMRACK MISURA INTERA	PR59314	PR59314	PR59314	PR59314	PR314
CONF. DA CAD.	12	12	12	12	24

**MDS09, MDSL09 e MDSH09 Colori:** Verde Prato [447], Frumento [457], Grigio Macchiato [480], Mirtillo [487], Blu Marino [497], Nero [110], Metallo Affumicato [485]\*.

**909CW Colori:** Trasparente [152], Ambra [153], Beige [133], Argento [486]. **MDSPL7 Colore:** Bianco [148]. \*Metallo Affumicato [485] disponibile solo per Harbor Dome.

MDSPL7 è venduto solo in confezioni complete.



## Coperchi riutilizzabili CamLids® per sistema per la consegna di pasti

- Risparmiate fino al 75% ogni anno nelle spese per i coperchi.
- Riducete notevolmente la produzione di rifiuti passando dai coperchi monouso a quelli riutilizzabili.
- Lavabili in lavastoviglie.
- Realizzato in polipropilene durevole.
- Adatto a tazze e ciotole delle collezioni Shoreline e Harbor.
- Per il vostro calcolatore personalizzato del risparmio, rivolgetevi al vostro rappresentante Cambro!

Per calcolare in modo personalizzato il tuo risparmio, visita il sito web [www.cambro.com/savemoney](http://www.cambro.com/savemoney)

**Colore dei coperchi CamLid riutilizzabili:**

Bianco Macchiato [490].

**Colore del cestello Camrack per il lavaggio e lo stoccaggio:**

Verde Kelly [452].

**Colore del cestello Camrack di Sistema Base 50/50:** Grigio Chiaro [151].

**Colore del coperchio del cestello di Sistema Base 50/50:** Grigio [180].

CLRWSR36 è protetta dal brevetto USA D 617,069.

Il coperchio del cestello di Sistema Base 50/50 non è certificato NSF.



**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**

CLRWSR36 [452]  
 BR578 [110], [163], [167], [168], [184], [186], [187], [189], [191], [192], [193], [194], [195]  
 DRC2020 [180]  
 PR500, E3 [151]  
 CRPHDG2878 [1000]

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**

BR578 [110], [119], [151], [162], [186], [187], [189], [191], [192], [193], [194], [195]



## Cestello Camrack® per il lavaggio e lo stoccaggio

- Concepito per lavare e conservare in modo sicuro coperchi CamLids riutilizzabili, solo CLRSB9 e CLRSMB85.
- Ogni cestello Camrack per il lavaggio e lo stoccaggio accoglie 36 coperchi riutilizzabili CamLids.
- Cestelli per il lavaggio e lo stoccaggio in un Cestello di Sistema Base 50/50.



CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI	CONFEZIONE DA CAD
<b>Accessori per CLRSMB85 e CLRSB9</b>			
CLRWSR36	Cestello per il lavaggio e lo stoccaggio per lavare 36 coperchi riutilizzabili	20,96 x 45,4 x 13,97	4
BR578	Cestello Camrack di Sistema Base 50/50 con 2 rialzi	50 x 50 x 18,4	4
DRC2020	Coperchio per cestello di Sistema Base 50/50	50 x 50 x 2,4	1
<b>Accessori per CLRSB16</b>			
PR500	Rastrelliera con piolini 9 x 9 con 1 estensione	50,17 x 50,17 x 14,29	5
E3	Estensione aperta a larghezza intera	50,17 x 50,17 x 2	12
CRPHDG2878	Griglia di contenimento quadrata a larghezza intera	46,67 x 46,67	6

I coperchi riutilizzabili CamLids sono venduti solamente in confezioni complete.

### Bicchieri Laguna® con coperchi monouso



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO.  
 LT10, LT12, NT5, NT8, NT9, NT10, NT12: (152)

	LT10	LT12
<b>CODICE BICCHIERE</b>	LT10	LT12
<b>CODICE DEL COPERCHIO</b>	CLLT10	CLLT12
<b>CAPACITÀ DEL BICCHIERE</b>	295,7 mL	354,9 mL
<b>CONFEZIONE BICCHIERE</b>	36	36

**Colore:** Translucido [190]. Venduti solamente in confezioni complete.

### Bicchieri Newport con coperchi monouso



	NT5	NT8	NT9	NT10	NT12
<b>CODICE BICCHIERE</b>	NT5	NT8	NT9	NT10	NT12
<b>CODICE DEL COPERCHIO</b>	CLNT5	CLNT8	CLNT9	CLNT10	CLNT12
<b>CAPACITÀ DEL BICCHIERE</b>	189 mL	228 mL	266 mL	300 mL	373 mL
<b>CONFEZIONE BICCHIERE</b>	36	36	36	36	36

**Colore:** Translucido [190]. Venduti solamente in confezioni complete.

## Rastrelliere per asciugatura igienica Camshelving®

- Mantenele ben organizzate la linea dei vassoi e l'area di lavaggio e impedite l'accumulo dell'umidità collocando i prodotti appena lavati in posizione verticale per una rapida asciugatura prima di riporli.
- Non corrosivo, resistente alla rottura e facile da assemblare.
- Le rastrelliere mobili permettono facile pulizia dei pavimenti e manovrabilità.
- Le culle di asciugatura sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie ad alta temperatura.
- Combina singole culle di asciugatura per costruire cestelli di asciugatura personalizzati su unità Camshelving profonde 600 mm.
- Garanzia a vita contro ruggine e corrosione su montanti e traverse.
- I cestelli di asciugatura sono realizzati in materiale ABS antiurto ad alta resistenza.

### \*Colore Camshelving serie

#### Premium:

Bianco Macchiato [490].

#### \*\*Colore dei cestelli di

asciugatura: Grigio Chiaro [151].

#### Ruote:

4 rotelle girevoli premium: [2 rotanti con freno per blocco totale, 2 rotanti senza freno].



## Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio

- Alloggia in modo sicuro varie dimensioni di vassoi, taglieri, teglie da forno, coperchi e piatti, da 20 a 34 cm.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

Il cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D 663,912 S.



COMPONENTI

### PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSDR7, CSDR73 [151]  
MPMU61117DRPKG, MPMU61317DRPKG: [490]

### PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MPMU6117DRPKG

### CSDR7

Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti  
**Larghezza per alloggiamento:**  
3,3 cm



MPMU6117DRPKG  
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x La x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD
<b>Camshelving Premium*</b>				
MPMU61117DRPKG	Rastrelliera di asciugatura verticale	600 x 1180 x 1790 mm	84 vassoio	1
MPMU61317DRPKG	Rastrelliera di asciugatura verticale	600 x 1380 x 1790	105	1
<b>Cestelli di asciugatura**</b>				
CSDR7	Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti	597 x 260 x 95	—	1
CSDR73	Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti	597 x 260 x 95	—	3

**La confezione include:** Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 6 traverse, 12 o 15 cestelli di asciugatura verticali e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Da assemblare.



### Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio

- Alloggia in modo sicuro fino a 128 pellet/basi per la consegna dei pasti, una varietà di dimensioni di bacinelle, pentole e altri contenitori da cucina.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

#### \*Colore Camshelving serie

Premium: Bianco Macchiato [490].

\*\*Colore dei cestelli di

asciugatura: Grigio Chiaro [151].

Il cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D739,989 S.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSDR8, CSDR84: [151]  
MPMU61217PDPKG: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI



CSDR8  
Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti  
Larghezza per alloggiamento: 6 cm

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x La x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD
<b>Camshelving Premium*</b>				
MPMU61217PDPKG	Rastrelliera di asciugatura ad angolo	600 x 1280 x 1790 mm	128 pellet e basi 1 o 16 bacinelle GN 1/1	
<b>Castelli di asciugatura**</b>				
CSDR8	Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti	592 x 263 x 160	—	1
CSDR84	Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti	592 x 263 x 160	—	4

Le culle di asciugatura individuali si adattano solo ai ripiani profondi 600 mm Camshelving serie Premium, mobili fissi. **La confezione include:** Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 8 traverse, 16 cestelli di asciugatura angolati e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Spedito da assemblare.



MPMU61217PDPKG  
Camshelving Premium

### Rastrelliera per Asciugatura e Stoccaggio di Campane Copripiatto

- Securely holds 100 meal delivery domes.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

#### \*Colore Camshelving serie

Premium: Bianco Macchiato [490].

\*\*Colore dei cestelli di

asciugatura: Grigio Chiaro [151].

Il cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D 736,488 S.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSDDC24, CSDDC24S: [151]



CSDDC24  
Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti  
Larghezza per alloggiamento: 7,8 cm

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x La x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD
<b>Camshelving Premium*</b>				
<b>Castelli di asciugatura**</b>				
CSDDC24	Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti	597 x 415 x 86	—	1
CSDDC24S	Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti	597 x 415 x 86	—	5

Le culle di asciugatura individuali si adattano solo ai ripiani profondi 600 mm Camshelving Premium, mobili o fissi.

**La confezione include:** kit di montanti mobili preassemblati, 10 traverse, 10 cestelli di asciugatura e rotelle girevoli premium con freno con blocco totale. Si richiede il montaggio.



MPMU69170PDPKG  
Camshelving Premium

## Sistema di consegna dei pasti Tablotherm Cam Gobox

Tablotherm Cam GoBox è la soluzione conveniente per la consegna di pasti monodose. Questo leggero vassoio termico separa gli alimenti caldi da quelli freddi, mantenendo i cibi alla corretta temperatura fino a un massimo di 60 minuti. Gli scomparti aggiuntivi possono essere utilizzati per trasportare bevande o snack offrendo un sistema conveniente e completo per la consegna di pasti.

I coperchi 122701118, 122700021 e 122700023 sono privi di BPA.



Mantenimento della temperatura e isolamento termico eccellenti.

Realizzato in polipropilene espanso.

Garantisce la conservazione sicura di alimenti caldi e freddi all'interno della stessa unità fino a 60 minuti.

Sistema di consegna di pasti monodose leggera e impilabile per la massima comodità di trasporto e immagazzinaggio.



**ITENEPP**   
EPP Tablotherm senza piatti  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 0,55 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).



**ITENEPP1118**  
EPP Tablotherm con piatti -  
2 piatti rettangolari 11 x 18 cm,  
2 ciotole da 14 cm, coperchi  
riutilizzabili  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 2,53 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).



**ITENEPP21**  
EPP Tablotherm con piatti -  
1 piatto da 21 cm, 2 ciotole da  
14 cm, coperchi riutilizzabili  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 2,27 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).



**ITENEPP23**  
EPP Tablotherm con piatti -  
1 piatto da due scomparti da  
23 cm, 2 ciotole da 14 cm,  
coperchi riutilizzabili  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 2,32 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).



**ITENEPP118H**  
EPP Tablotherm con piatti -  
2 piatti rettangolari 11 x 18  
cm, 2 ciotole Shoreline MDSB16  
(13,6 cm) [500 mL], 2 coperchi  
riutilizzabili CLRSB16  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 1,82 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).



**ITENEPP21H**  
EPP Tablotherm con piatti - 1  
piatto da 21 cm, 2 ciotole  
Shoreline MDSB16 (13,6  
cm) [500 mL], 2 coperchi  
riutilizzabili CLRSB16  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 1,57 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).



**ITENEPP23H**  
EPP Tablotherm con piatti - 1  
piatto da due scomparti da  
23 cm, 2 ciotole Shoreline  
MDSB16 (13,6 cm) [500 mL], 2  
coperchi riutilizzabili CLRSB16  
**DIM. ESTERNE** L x L x A:  
37 x 53 x 11,8 cm  
**PESO DELL'UNITÀ:** 1,62 kg  
**Confezione da:** 1 **Colore:** Grigio  
(107).

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO  
MAGAZZINO EUROPA**

**TUTTI TABLOTHERM CAM GOBBOXES. (107)  
MDSB16. (487). (497)**

**PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI  
ITENEPP. (107)**

### Stoviglie in Ceramica

CODICE	122401118	122701118	122400021	122700021	122400023	122700023	122500014	122700014	MDSB16
DESCRIZIONE	Piatto rettangolare in porcellana	Coperchio per piatto rettangolare per 122400018	Piatto in porcellana	Coperchio per piatto per 122400021	Piatto in porcellana a due scomparti	Coperchio per piatto per 122400023	Ciotola in porcellana da 14 cm	Coperchio per ciotola	Ciotola isotermica Shoreline - 500 mL
DIM. ESTERNE (CM)	11 x 18	11 x 18	Ø 21	Ø 21,5	Ø 23	Ø 23,5	Ø 14 x 0,7	Ø 14,5	Ø 13,6 x 6
PESO DELL'UNITÀ (KG)	0,45	0,06	0,58	0,18	0,6	0,2	0,44	0,04	0,13

**Confezione da:** 1 **Colore:** (000).

# CAMBRO

Dispodati

## Sistema di consegna dei pasti Tablotherm



I Tablotherm sono impilabili per facilitare il trasporto e la conservazione.

Gli incavi premodellati assicurano la chiusura ermetica dei coperchi sulle stoviglie per evitare fuoriuscite di sostanze e migliorare la conservazione della temperatura.



Stoviglie in ceramica resistente agli urti.

Il design compatto consente un facile trasporto.

Contenitore sicuro per pasti caldi e freddi in un'unica unità.



Con vassoi e stoviglie Tablotherm la preparazione del pasto diventa pratica e veloce.

<b>Modello ITPD3253 con pellet termico</b>	85 °C	80 °C	77 °C	74 °C	71 °C
<b>Modello ITPD3253 senza pellet termico</b>	85 °C	72 °C	68 °C	64 °C	—
<b>Modello ITPD3753T con pellet termico</b>	89 °C	75 °C	70 °C	65 °C	62 °C
<b>Modello ITPD3753T senza pellet termico</b>	87 °C	67 °C	60 °C	—	—

Temperatura Inicial

20 min.      40 min.      1 hr.

\* Con disco riscaldato. Non raccomandati per carrelli riscaldati.

## Vassoi termici Tablotherm

Ospedafl

Temperatura minima del cibo e del piatto prima dell'impiantamento da: 85° - 90° C



Disponibile solo presso  
Cambro European Logistics  
(CEL), Germania.



ITPD3753T – Misura Euronorm



Copercchio grigio chiaro in polipropilene con guarnizione in gomma. I copercchi non sono utilizzabili nel forno a microonde.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

ITPD3753T, 122 400 050, 122 500 050, 122 600 050, 122 700 050, 122 280 050, [000]  
MDSB16, MDSB9: [487], [497]  
165PW: [442]

CODICE	DESCRIZIONE	MISURE L x L x H
<b>Tablotherm – Vassoio termico con piatti di porcellana, copercchi e pastiglia</b>		
ITPD3753T	Il vassoio termico Euronorm comprende: 1 piatto a due scomparti (122 400 050), 1 copercchio riutilizzabili (122 600 050), 1 pellet (165PW), 3 ciotole multiuso: 2 da 400 mL (122 500 050), 1 da 500 mL (122 450 050) e 3 copercchi riutilizzabili: 2 (122 700 050) e 1 (122 650 050)	37 x 53 x 10,5 cm
<b>Piatti di porcellana</b>		
122 400 050	Piatto per un secondo e un contorno a due scomparti. Diam. esterno 256 mm. Capacità 750 — mL (Bianco)	—
122 450 050	Ciotola multiuso. Diametro esterno 142,2 mm Capacità 500 mL (Bianco)	—
122 500 050	Ciotola multiuso. Diametro esterno 120 mm Capacità 400 mL (Bianco)	—
<b>Copercchi riutilizzabili in polipropilene grigio chiaro con guarnizione in gomma integrata.</b>		
122 600 050	Per piatti a due scomparti e piatti per stufati	—
122 650 050	Per ciotola multiuso – 500 mL	—
122 700 050	Per ciotola multiuso – 400 mL	—
<b>Sistema a pastiglia</b>		
165PW	Pastiglia SMC e 16,5 cm	—
<b>Biglietto per menu</b>		
112 430 000	Schede menù gialle 100 x 70 mm	—
<b>Chiusure</b>		
122 201 050	Chiusure con supporto per la scheda del menù (IT3753T, ITPD3753T)	—
122 200 050	Chiusure senza supporto per la scheda del menù (IT3753T, ITPD3753T)	—
<b>Tablotherm con stoviglie isolate</b>		
ITPD3753TH	1 piatto a due scomparti (122 400 050), 1 copercchio riutilizzabili (122 600 050), 1 pellet (165PW), 3 ciotole multiuso: 2 da 270 mL (MDSB9), 1 da 500 mL (MDSB16) e 3 copercchi riutilizzabili: 2 (CLRSB9T) e 1 (CLRSB16T)	37 x 53 x 10,5
<b>Dishware isolato per ITPD3753TH</b>		
MDSB9	Ciotola grande. Diametro esterno 111,1 mm – 270 mL	—
MDSB16	Piatto fondo per portata principale. Diametro esterno 136,5 mm – 500 mL	—
CLRSB9T	Copercchio riutilizzabili CamLid – 270 mL	—
CLRSB16T	Copercchio riutilizzabili CamLid – 500 mL	—
ITPD3753T, IT3753T, ITPD3753TH Colore: Grigio e blu. 165PW Colore: [442]. MDSB16, MDSB9 Colore: Grigio Macchiato [480]. CLRSB16T, CLRSB9T Colore: Bianco Macchiato [490]. 165PW Confezione da: 1 cad.		
Per una guida completa al potenziamento della conservazione del calore, contattare il proprio rappresentante Cambro.		

## Vassoi Versa antibatterici Camguard<sup>†</sup>

- Vassoio in poliestere ad alte prestazioni per uso particolarmente intensivo.
- La protezione antibatterica integrata elimina i batteri a ogni lavaggio del vassoio e non viene rimossa né consumata per tutta la durata di utilizzo del prodotto.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.
- I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.
- Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 140° C.†
- Lavabile in lavastoviglie - Lavare con la frequenza e assiduità necessarie.

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

† Non raccomandati per carrelli riscaldati.



Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: non in stock, 240 pezzi. Non vendibili singolarmente.



Forma ad alto profilo



Design a basso profilo



Forma a basso profilo



GP4002AB

## camguard

ANTIMICROBIAL TRAYS

I vassoi incorporano proprietà antimicrobiche che li proteggono dalla crescita microbica e dagli odori causati da batteri. Questa protezione rimane anche a seguito di lavaggio e usura.

**Prova di 24 ore per il confronto fra una superficie non protetta e una superficie protetta Camguard.**



Non protetta



Protetta con Camguard



Il basso profilo innovativo e il design d'avanguardia degli spigoli aumenta lo spazio utile dei vassoi e il comfort dei clienti durante i pasti.



Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.



I piedini di impilaggio mantengono i vassoi bene impilati in posizione e assicurano l'adeguato flusso d'aria.

### DIAM/ DIMENSIONE

#### Vassoi Versa – Forma ad alto profilo

VT1418AB	35,5 x 45,7 cm
VT3343AB	33 x 43

#### Vassoi Versa Century – Design a basso profilo

VT3646CAB	35,5 x 45,7
VT3343CAB	32,9 x 42,9

#### Vassoi Versa – Forma a basso profilo

GP1070AB*	26,5 x 32,5
GP1080AB*	26,5 x 37
GP3980AB*	37 x 53
GP4002AB*	32,5 x 53

Confezione da cad.: 12

\*Progettati con angoli rinforzati per l'impilaggio automatico sugli appositi nastri trasportatori e lavastoviglie.

**Colori dei vassoi:**



AB3  
Granito

## Vassoi Versa in poliestere decorati con superficie liscia o antiscivolo

Ospedali

- Riduzione degli sprechi, risparmio economico e un vassoio dalla superficie stabile per la consegna dei pasti.
- Cessare di utilizzare i vassoi di carta consente un risparmio annuale di oltre il 50%.
- Le iniziative ecologiche raggiungono risultati rapidi con l'eliminazione di un massimo di 10 tonnellate di rifiuti ogni anno.
- Vassoio in poliestere ad alte prestazioni per uso particolarmente intensivo.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.
- I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.
- Lavabile in lavastoviglie - Lavare con la frequenza e assiduità necessarie.

**EcoSafe**

**StoreSafe**  
Prestare calore



I vassoi antiscivolo trattengono i piatti in maniera salda.



† Non raccomandati per carrelli riscaldati.

\* Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

Personalizzazione Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.



**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

CODICE	DIAM. / DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Superficie Liscia - Forma a bordo piatto</b>		
GP0540*	46 x 34,4 cm	12
GP3980*	53 x 37	12
GP4002*	53 x 32,5	12
GP4004	53 x 32,5	12

Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 90°C.†

5

PROFONDITÀ  
MINIMA

CODICE	DIAM. / DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.
<b>Superficie Antiscivolo - Forma a bordo piatto</b>		
GP3980NS*	53 x 37 cm	12
GP4002NS*	53 x 32,5	12
GP0540NS*	46 x 34,4	12
GP1080NS*	37 x 26,5	12

**Disponibile solo nei colori:** B22, B93, B99, B100.  
Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 80°C.†

2

PROFONDITÀ  
MINIMA

### Decorazioni e colori base dei vassoi:

	<b>B101</b>		<b>B27</b>
Vassoio acciaio levigato su grigio chiaro		Vassoio grigio chiaro su grigio chiaro	
	<b>B95</b>		<b>B93</b>
Vassoio bianco zigrinato su grigio chiaro		Vassoio titanio su granito	
	<b>B22</b>		<b>B99</b>
Vassoio Sahara su Sahara		Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro	
			<b>B100</b>
		Vassoio nero zigrinato su terrazzo	
			<b>B96</b>
		Vassoio bianco zigrinato su terrazzo	



Forma a bordo piatto

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

## Vassoi Versa Lite in poliestere antiscivolo

- La superficie antiscivolo offre una presa migliore per una consegna del pasto più sicura.
- Sostituendo i vassoi di carta con quelli antiscivolo Versa Lite, è possibile ridurre il proprio flusso annuale di rifiuti ambientali.
- Vassoio in poliestere con prestazioni standard per uso intensivo.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.
- I manici per l'impilaggio garantiscono la libera circolazione dell'aria per una rapida asciugatura e un impilaggio perfetto.
- Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 80° C.†
- Lavabili in lavastoviglie: fino a 3 volte al giorno.

**Colori:** Vassoio Sahara su Sahara (B22), Titanio su Vassoio Affumicato Screzato (B14), Sahara su Vassoio Bianco Perla (B11), Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro (B99).

Personalizzazione Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

† Non raccomandati per carrelli riscaldati.



**Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL:** Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

**PRODOTTI E COLORI STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**  
GL4002NS (B22)

**Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.**



Forma ad alto profilo



Design a basso profilo



Forma a basso profilo



**EcoSafe**



I Vassoi Versa Lite Century vantano un basso profilo e angoli ergonomici che ne aumentano il comfort.



I piedini di impilaggio mantengono i vassoi bene impilati in posizione e assicurano l'adeguato flusso d'aria.



Angoli in poliestere rafforzati angoli e bordi di qualità superiore protezione contro gli urti.

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE
<b>Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo</b>	
VL1418NS	35,5 x 45,7 cm
VL3343NS	33 x 43
<b>Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo</b>	
VL3646CNS	35,5 x 45,7
VL3343CNS	33 x 43
<b>Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo</b>	
GL3980NS*	37 x 53
GL4002NS*	32,5 x 53

Confezione da cad.: 12

\*Pensato con angoli rinforzati per un prelievo automatico dalle pile sui nastri trasportatori della lavastoviglie.



Il vassoio antiscivolo trattengono i piatti in maniera salda.

**Colori dei vassoi:**



B22  
Vassoio Sahara su Sahara

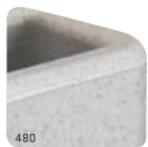


B99  
Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro

# CAMBRO

## Tabella dei colori per i prodotti Cambro®

Ospedali



Cambro offre una vasta gamma di colori, che si armonizzano con l'arredo del vostro esercizio, nonché articoli codificati in base ai colori per facilitare il loro uso.

La gamma dei colori disponibili varia da prodotto a prodotto. Per gli specifici colori offerti, vedere i singoli prodotti. A causa del processo di stampa, i colori mostrati possono non essere esatti. Per i colori esatti, rivolgersi alla Cambro o al rappresentante di vendita Cambro che vi fornirà un campione del colore.

Durante il processo di stampa i colori potrebbero non essere stati riprodotti perfettamente. Chiedete il campione al rappresentante di zona.

### Garanzia Cambro®

I vassoi Cambro Camtrays® e i piatti Camwear® sono garantiti cinque anni contro la rottura. I carrelli Camtherm per la conservazione dei cibi sfusi sono garantiti un anno. I prodotti in Camwear per la conservazione dei cibi sono garantiti due anni in condizioni d'uso normali. Camshelving® ha la garanzia di un anno per i difetti di lavorazione e la garanzia limitata a vita contro la ruggine e la corrosione, esclusi i montanti mobili. Per tutti gli altri prodotti Cambro, Cambro garantisce all'acquirente originale una garanzia di tre anni proporzionata al tempo di utilizzo. Se durante questo periodo il prodotto risulta difettoso, Cambro concede un credito proporzionale del prezzo originale verso un prodotto di ricambio. La garanzia si applica a tutti i prodotti Cambro solo se usati nelle condizioni normali tipiche del settore della ristorazione.

**Note:** i valori della temperatura indicati in questo catalogo si basano su test specifici e devono essere ritenuti indicativi, in quanto i valori effettivi possono variare in base alla temperatura ambiente o a quella delle bevande contenute.

### Foto:

I prodotti Cambro aiutano gli operatori del settore della ristorazione collettiva in tutto il mondo. Per riflettere la nostra presenza globale sono state catturate immagini di prodotti Cambro in uso in vari luoghi, dalla California meridionale negli Stati Uniti a Cancun in Messico, sull'isola di Rügen in Germania e nella città di Huizhou in Cina. Un ringraziamento particolare va al personale dell'Ambience Hotel, Rügen; Jin Hua Palace Hotel, Huizhou; e California Hospital, Los Angeles per l'assistenza fornitaci durante le riprese fotografiche.

## Condizioni generali di vendita Italia

### INFO:

- I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione vi possa servire - Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

### ORDINI:

- Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:
- Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.
- Ufficio Commerciale Centralino  
Tel. +39.035.204711  
Fax +39.035.693668  
info@agnelli.net
- Bestetti Massimiliano Tel. +39.035.204733  
massimiliano.bestetti@agnelli.net
- Vitali Francesca Tel. +39.035.204729  
francesca.vitali@agnelli.net
- Customer service Tel. +39.035.204725  
customerservice@agnelli.net
- Amministrazione Tel. +39.035.204732  
Fax +39.035.204740  
amministrazione@agnelli.net
- Uff. Comm. Export Tel. +39.035.204752  
adriano.zucchetti@agnelli.net
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli SpA
- Ordine minimo di Euro 250,00 netto merce.
- Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.

- Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

### CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

- Gli ordini saranno consegnati in "PORTO FRANCO" al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA con le seguenti modalità:
- a) Per Regioni del \*nord Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 500,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 500,00 addebito fisso di Euro 19,00 netto in fattura.
- b) Per Regioni del \*\*centro Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 800,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 800,00 addebito del 4% con un minimo fisso di Euro 25,00 netto in fattura.
- c) Per Regioni del \*\*\*sud Italia e isole, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 1.200,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 1.200,00 addebito del 6% con un minimo fisso di Euro 35,00 netto in fattura.
- d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG)
- \* Nord Italia: Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.
- \*\* Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.
- \*\*\* Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.
- Addebito aggiuntivo per consegne con "sponda idraulica" - Euro 25,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per "consegna urgente / tassativa" - Euro 30,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per ritiro "contrassegno" - 2% dell'importo imponibile della fattura.

- Addebito aggiuntivo per ordini inferiori ad Euro 250,00 netto merce - Euro 10,00 per ogni ordine per spese di gestione.
- Nel caso la spedizione subisse una "giacenza" presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al Cliente i relativi costi sostenuti dalla Baldassare Agnelli.

#### RESI / RECLAMI

- Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.
- La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico o entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.
- Qualsiasi richiesta di resa delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente al nostro ufficio commerciale con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata o negata dall'ufficio controllo qualità e dall'ufficio commerciale.
- In caso di responsabilità da parte di Baldassare Agnelli SpA, provvederemo a ritirare a nostre spese e a sostituire le merci danneggiate riconsegnandole in porto franco al domicilio del Cliente.
- In caso di responsabilità o di errore del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Baldassare Agnelli SpA addebiterà una percentuale del 15% del netto merce con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, sempre che siano integri e confezionati in imballi originali. Nel caso la merce resa sia rovinata, la

stessa sarà accreditata a valore di "rottame a peso" comunicando l'importo al momento dell'accredito.

- Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati "su richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione" non è inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'invenduto"

#### PERSONALIZZAZIONI

- Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni da definire con il nostro ufficio commerciale, di seguito alcune indicazioni:
- Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" o tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.
- Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.
- Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.
- Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.
- Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

#### RIPARAZIONI PRODOTTI ELETTRICI

- Contattare gli uffici commerciali per anticipare e concordare il reso.
- I prodotti che necessiteranno di assistenza dovranno essere spediti a Baldassare Agnelli S.p.A., via Madonna 20, 24040 Lallio (BG).
- Anticipare il DDT, corredato di codice e numero seriale con riferimento documenti di acquisto, tramite mail all'ufficio commerciale, questo ci permetterà di informare gli addetti allo scarico, in caso contrario le spedizioni verranno respinte.
- Se si ritiene che l'intervento sia in garanzia sarà necessario fornire fatture di acquisto e vendita laddove dovrà essere specificato il numero seriale del macchinario.

# Condizioni di consegna e trasporto all'estero

- Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione:  
Ex Works - Franco Fabbrica.
- Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
adriano.zucchetti@agnelli.net

## *Delivery terms international transport*

- *All deliveries to foreign Countries follow an Ex-Works condition - free our factory.*
- *Different conditions should be agreed with our Sales Office.*
- *Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
adriano.zucchetti@agnelli.net*

## *Conditions de livraison transports internationaux*

- *Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectués sous conditions Ex-Works - franco notre usine.*
- *Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commerciale*
- *Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
adriano.zucchetti@agnelli.net*

## *Lieferbrdingungen Auslandstransporte*

- *Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.*
- *Andere Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.*
- *Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
adriano.zucchetti@agnelli.net*

## Certificazioni



I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione.

Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFFG [Aluminum For Future Generation] ed a CentroAl - Alluminio in Cucina, il consorzio che riunisce in Italia i Produttori di Pentole Professionali.

*Pentole Agnelli products represent the Made in Italy all over the world, a synonym of quality and tradition.*

*Pentole Agnelli adheres to the European program AFFG [Aluminum for Future Generation] and to CentroAl - Aluminum in the Kitchen, the syndicate gathering the Italian Manufacturers of Professional Cookware.*



Pentole Agnelli persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di qualità, un servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo.

Pentole Agnelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.

*Pentole Agnelli pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices. Pentole Agnelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, for which it has been certified.*

Essendo ancora la nostra una produzione artigianale le misure non possono essere considerate precise al millimetro ma soltanto indicative.

"Adozione del Modello organizzativo 231: Baldassare Agnelli Spa, aderendo alla propria filosofia aziendale ed al fine di prevenire la commissione di reati, ha adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione del 12/04/2019 il modello previsto dal D. Lgs 231/2001, nonché il Codice Etico, come parte integrante del predetto modello."

*Agnelli*  
SINCE 1907







*Agnelli*  
SINCE 1907