

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.





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 durevolezza, sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi - nel tempo Pentole Agnelli ha inoltre saputo unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina.

Tradition and innovation

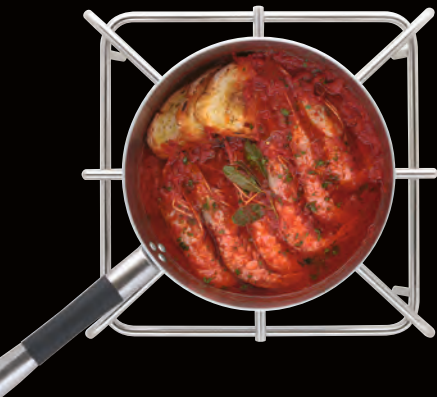
Pentole Agnelli has invested in tradition by combining it with innovation.

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

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

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

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



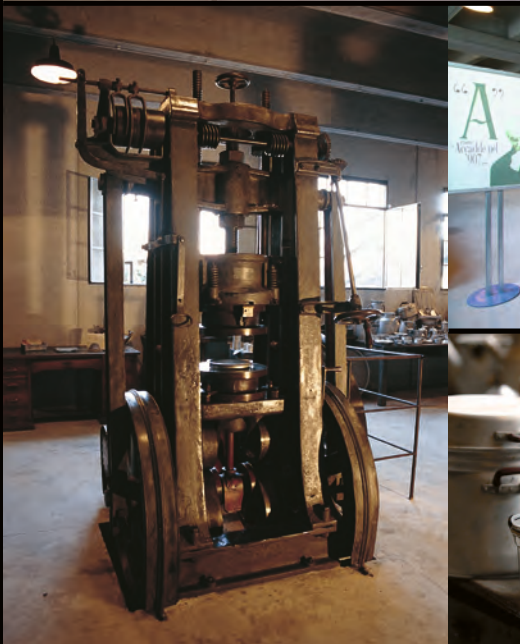
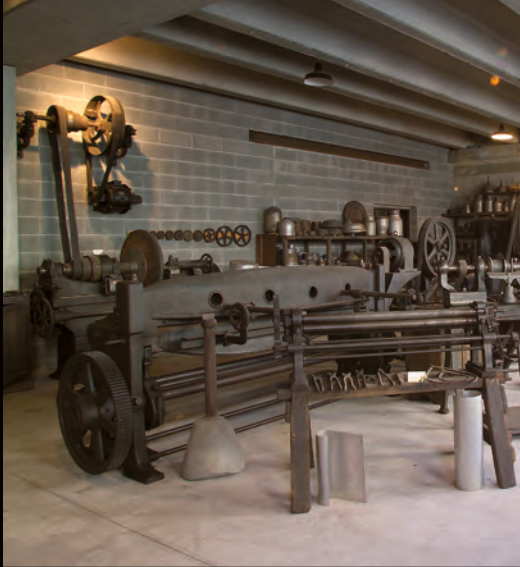
Agnelli
SINCE 1907

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 breathe 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.



Agnelli
SINCE 1907



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 Piacer 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 gourmands. Professional catering looks to the future, more and more requires a level of preparation based on competence, deepening and specialization.

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

TRAINING SEMINARS

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

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

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

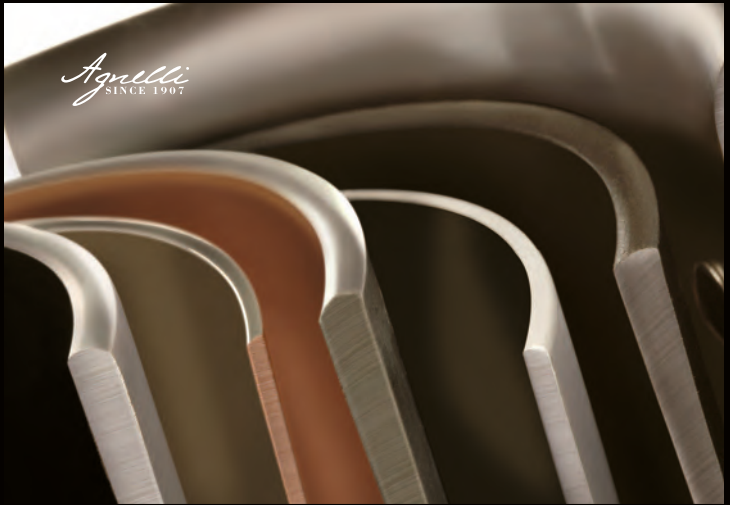
PROFESSIONAL TRAINING COURSES

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

EVENTS.

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





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



Casseruola alta



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Strumento versatile per salse, fondi, miscele e creme.

A 1 manico:

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

A 2 maniglie:

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

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



Casseruola bassa



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE
MANTECARE

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

A 1 manico:

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

A 2 maniglie:

Offre maggiore stabilità e capacità per preparazioni voluminose.

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



Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

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

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



Casseruola ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

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

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE



Wok



FRIGGERE

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

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO
ACCIAIO INOX



Padella dritta



CARAMELLARE - FRIGGERE -
ARROSTIRE

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

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



Padella a saltare



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

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

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME



Padella a mantecare



CARAMELLARE - FRIGGERE
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE
ARROSTIRE

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

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - ALUINOX



Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE

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

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



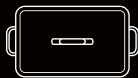
Pesciera



BOLLIRE - STUFARE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

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

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

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

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

Lo strumento giusto per ogni cottura

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

The right tool for every cooking

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



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

IL MATERIALE

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

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

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

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

PREGI

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

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

THE MATERIAL

Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?

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

THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

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

When you are cooking using a good conductor cookware:

- you will be able to 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

- a. 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 splendenti usare prodotti specifici.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

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

Non sono presenti tracce di 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 marinaded 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 ALUMINUM			
	ALLUMINIO NUDO ALUMINUM	ALLUMINIO ANTIADERENTE ALUMINUNON-STICK ALUMINUM		2ply
				
		Alblack	Shark Skin	Induction Chef
compatibile con compatible with				
Spessore Thickness	3mm 5mm	3mm 5mm	3mm	3mm
Composizione Composition	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	5ply	4ply	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL
			
Alu-inox 3ply	Alu-inox 5ply	Copper 4	
   	   	   	   
2,5mm	4mm	2,5mm	1mm
10% Acciaio Stainless steel 80% Alluminio Aluminum 10% Acciaio Stainless steel	10% Acciaio Stainless steel 75% Alluminio Aluminum 15% Acciaio Stainless steel	16% Acciaio Stainless steel 56% Alluminio Aluminum 16% Acciaio Stainless steel 12% Rame Copper	16% Acciaio Stainless steel
No	No	No	
*****	*****	*****	
Acciaio 1907 Stainless steel 1907 	Acciaio 1907 Stainless steel 1907 	Acciaio Stainless steel 	

Indice
Index

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

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

40 Acciaio Inox
Stainless steel

47 Ferro
Iron

48 Rame
Copper

68 Alluminio professionale
Professional aluminum

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 Signelli

Baldassarre Signelli



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

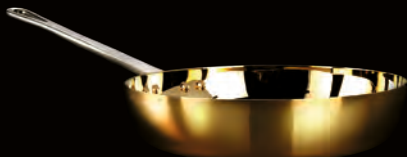
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU1071E20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU1071E24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU1071E28IND	28	9	6	a preventivo



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.
ALAR1041E20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAR1041E24IND	24	12	5,6	a preventivo



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR1061E20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAR1061E24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAR1061E28IND	28	9	6	a preventivo



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR1051E20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAR1051E24IND	24	12	5,6	a preventivo



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR1071E20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAR1071E24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAR1071E28IND	28	9	6	a preventivo

PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione
Baldassarre 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.
ALAR1111/BISIE24IND	24	a preventivo
ALAR1111/BISIE28IND	28	a preventivo
ALAR1111/BISIE32IND	32	a preventivo



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR1101E20IND	20	a preventivo
ALAR1101E24IND	24	a preventivo
ALAR1101E28IND	28	a preventivo



Agnelli
SINCE 1907

Baltassare 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



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110420	20	13	4,4	€ 127,93
ALUM110424	24	16	7,2	€ 161,54

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	IVA esc.
ALUM110624	24	10	6,7	€ 137,40
ALUM110628	28	11	10,3	€ 161,92



NEW 2025

Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111028	28	7,5	€ 152,57



Casserola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110512	12	7	0,7	€ 61,76
ALUM110514	14	8	1,2	€ 70,08



Casserola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110516	16	11	2,2	€ 84,53



Casserola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110720	20	7,8	2,5	€ 104,72



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111120	20	4,5	€ 75,82
ALUM111124	24	5	€ 92,75
ALUM111128	28	5	€ 108,05
ALUM111132	32	5,3	€ 130,88

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



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

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

0,25mm

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

2mm

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

0,25mm

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



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



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10420	20	13	4,1	€ 101,46
ALUM10424	24	15,5	?	€ 124,63
ALUM10428	28	18	11,1	€ 155,40
ALUM10432	32	20	16,1	€ 177,07
ALUM10436	36	22	24,4	€ 225,13
ALUM10440	40	23	28,9	€ 333,53

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALUM10620	20	8	2,5	€ 98,77
ALUM10624	24	9,5	4,3	€ 103,14
ALUM10628	28	11	6,8	€ 130,14
ALUM10632	32	12	9,7	€ 178,26
ALUM10636	36	13	13,2	€ 193,71
ALUM10640	40	14	17,6	€ 279,30



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10720	20	8	2,5	€ 83,72
ALUM10724	24	9,5	4,3	€ 100,48
ALUM10728	28	11	6,8	€ 118,69

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALUM10512	12	6	0,7	€ 51,42
ALUM10514	14	7	1,1	€ 56,75



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10516	16	11	2,2	€ 66,10
ALUM10520	20	13	4,1	€ 101,74



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid



Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	€ 33,90
ALUM12920	20	€ 36,60
ALUM12924	24	€ 40,35
ALUM12928	28	€ 43,57
ALUM12932	32	€ 50,31
ALUM12936	36	€ 56,87
ALUM12940	40	€ 65,77
ALUM12945	45	€ 77,07



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

Curved sauté pan



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111BM24	24	9,5	€ 86,00
ALUM111BM28	28	10	€ 98,00

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	IVA esc.
ALUM111B20	20	5,5	€ 59,44
ALUM111B24	24	6	€ 73,30
ALUM111B28	28	6,5	€ 84,97
ALUM111B32	32	7	€ 100,03



Padella con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM11120	20	4	€ 56,84
ALUM11124	24	4,5	€ 72,90
ALUM11128	28	5	€ 83,05
ALUM11132	32	5,3	€ 97,81



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	IVA esc.
ALUM111BSH24	24	6,5	€ 101,80
ALUM111BSH28	28	6,5	€ 113,16
ALUM111BSH32	32	7,5	€ 133,47

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

NEW 2025

Alu-Inox 3-ply

PER COTTURA A GAS
GasPER COTTURA ELETTRICA
ElectricPER COTTURA RADIANTE
RadiantPER COTTURA A INDUZIONE
InductionCAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivityDURATA
DurabilityECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recyclingPESO SPECIFICO
Specific weightCONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformityRIVESTIMENTO
Coating no one

Handle Stainless steel

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

NEW 2025



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX104ALIN16	16	11	2,2	€ 77,31
ALIX104ALIN20	20	13	4,1	€ 89,96
ALIX104ALIN24	24	16	7,2	€ 115,96
ALIX104ALIN28	28	18	11,1	€ 136,69
ALIX104ALIN32	32	20	16,1	€ 155,99
ALIX104ALIN36	36	22	22,4	€ 195,00
ALIX104ALIN40	40	23	28,9	€ 253,13



NEW 2025



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX106ALIN16	16	8	1,6	€ 70,40
ALIX106ALIN20	20	8	2,5	€ 84,48
ALIX106ALIN24	24	9,5	4,3	€ 91,23
ALIX106ALIN28	28	11	6,8	€ 117,60
ALIX106ALIN32	32	12	9,7	€ 147,29
ALIX106ALIN36	36	13	13,2	€ 168,01
ALIX106ALIN40	40	14	17,6	€ 204,32



NEW 2025



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN20	20	6	€ 73,35
ALIX110ALIN24	24	6	€ 80,84
ALIX110ALIN28	28	6	€ 96,24
ALIX110ALIN32	32	6,5	€ 109,11
ALIX110ALIN36	36	7	€ 130,09

Alu-Inox satinato

3-ply

Agnelli
SINCE 1907

Multi-ply



NEW 2025



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX10SALIN16	16	11	2,2	€ 58,69
ALIX10SALIN20	20	13	4,1	€ 71,82
ALIX10SALIN24	24	16	7,2	€ 91,49
ALIX10SALIN28	28	18	11,1	€ 113,54



NEW 2025



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX107PALIN16	16	8	1,6	€ 51,78
ALIX107PALIN20	20	8	2,5	€ 64,81
ALIX107PALIN24	24	9,5	4,3	€ 66,76
ALIX107PALIN28	28	11	6,8	€ 94,45

NEW 2025



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111BALIN20	20	5,5	€ 53,47
ALIX111BALIN24	24	6	€ 62,14
ALIX111BALIN28	28	6,5	€ 72,80
ALIX111BALIN32	32	7	€ 93,42

NEW 2025



Padella con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN20	20	4	€ 50,68
ALIX111ALIN24	24	4,5	€ 61,01
ALIX111ALIN28	28	5	€ 71,35
ALIX111ALIN32	32	5,3	€ 84,11
ALIX111ALIN36	36	5,5	€ 98,61



Coperchio con
ponticello inox
Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	€ 11,92
COIX3129E18	18	€ 12,79
COIX3129E20	20	€ 13,98
COIX3129E24	24	€ 17,01
COIX3129E28	28	€ 20,05
COIX3129E32	32	€ 24,93
COIX3129E36	36	€ 29,37
COIX3129E40	40	€ 35,98
COIX3129E45	45	€ 46,61
COIX3129E50	50	€ 54,60
COIX3129E60	60	€ 91,81

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

INDUCTION CHEF



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



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. 777 del 23/05/1982 e S.M.L. (D.Lgs.
25/01/1992, 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 Gbrebon
Technology non-stick coating*



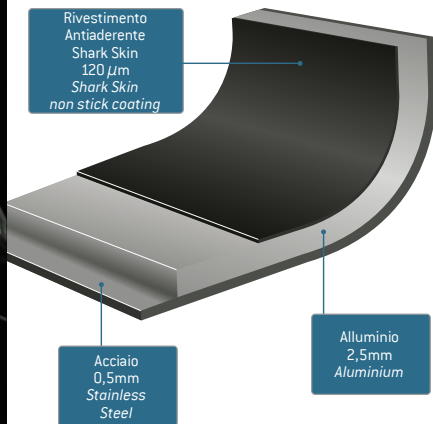
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

3 mm

MADE IN ITALY



Rivestimento
Antiaderente
Shark Skin
120 µm
Shark Skin
non stick coating

Acciaio
0,5mm
Stainless
Steel

Alluminio
2,5mm
Aluminium

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

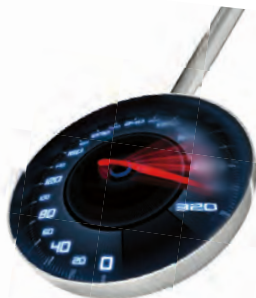
*REAL POWER
AND ABSORBED POWER*

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.

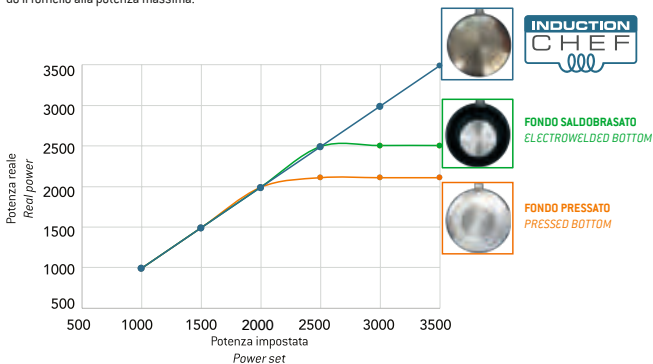
Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.



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.

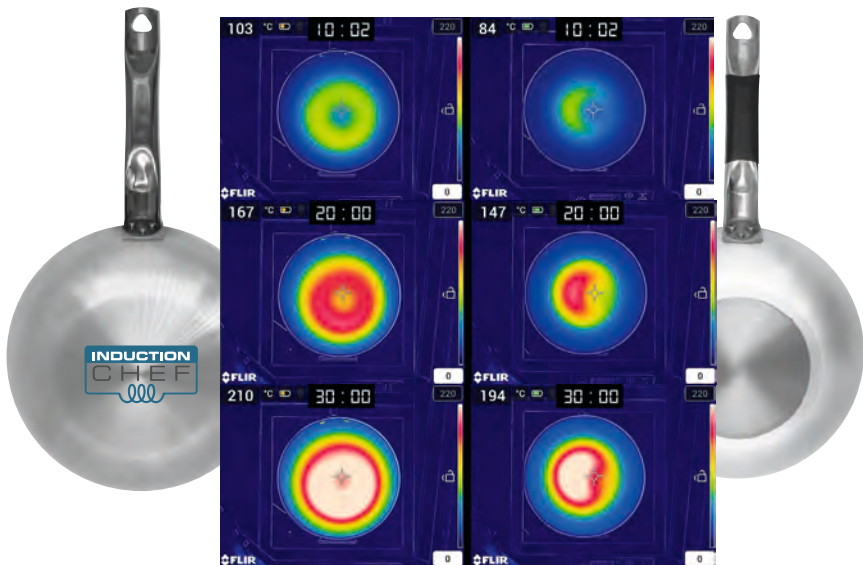
Le immagini successive scattate a 20 e 30 secondi dopo l'accensione del fornello mostrano come la linea Induction Chef sia in grado di scaldarsi più velocemente trasferendo il calore dal fondo induttivo verso i bordi e la pietanza in cottura in modo ottimale.

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	IVA esc.
ALSA61118G20	20	5,5	€ 81,42
ALSA61118G24	24	6,5	€ 92,99
ALSA61118G28	28	6,5	€ 105,57
ALSA61118G32	32	7,5	€ 121,52



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA61118BG20	20	4,5	€ 80,84
ALSA61118BG24	24	5	€ 92,00
ALSA61118BG28	28	5	€ 104,31
ALSA61118BG32	32	5	€ 118,55



Padella svasata alta con un manico 1907
Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX61118G20	20	5,5	€ 91,70
ALCX61118G24	24	6,5	€ 102,91
ALCX61118G28	28	6,5	€ 112,26
ALCX61118G32	32	7,5	€ 132,43



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX61118BG20	20	4,5	€ 91,12
ALCX61118BG24	24	5	€ 101,92
ALCX61118BG28	28	5	€ 116,00
ALCX61118BG32	32	5	€ 129,73

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 CONDUURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 93/35/2004, DM 21/02/1993 e S.M.I.,
D.M. 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 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



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

0,8-1 mm



Pentola alta con due maniglie inox
Stockpot, 2 handles



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3103E20	20	18	20	4,4	€ 59,06
COIX3103E24	24	21,5	24	10,9	€ 70,23
COIX3103E28	28	24,7	28	17,2	€ 102,09
COIX3103E32	32	26,5	32	25,7	€ 133,70
COIX3103E36	36	30,5	36	36,6	€ 168,85
COIX3103E40	40	34	40	50,3	€ 212,85
COIX3103E45	45	37,5	45	71,6	€ 312,55
COIX3103E50	50	41	50	98,2	€ 477,93
COIX3103E60	60	44,5	55	155	€ 724,70



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



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3104E16	16	14,5	12	2,4	€ 43,24
COIX3104E18	18	16	10,5	2,7	€ 46,71
COIX3104E20	20	18	14	4,4	€ 52,02
COIX3104E24	24	21,8	16	7,2	€ 63,29
COIX3104E28	28	25	18	11,1	€ 84,86
COIX3104E32	32	27	20	16,1	€ 107,62
COIX3104E36	36	30,5	22	22,4	€ 133,73
COIX3104E40	40	33,9	25	31,4	€ 179,90
COIX3104E45	45	37,5	28	44,5	€ 266,06
COIX3104E50	50	41,2	32	62,8	€ 360,24
COIX3104E60	60	44,5	37	107,4	€ 661,09

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
COIX3106E16	16	14	7,5	1,5	€ 39,92
COIX3106E20	20	18	10,5	3,3	€ 49,09
COIX3106E24	24	21,5	11	5	€ 56,25
COIX3106E28	28	25	13	8	€ 76,73
COIX3106E32	32	27	16	12,9	€ 98,95
COIX3106E36	36	30,5	18	18,3	€ 124,41
COIX3106E40	40	34	19	23,6	€ 154,22
COIX3106E45	45	37	21	34,9	€ 230,51
COIX3106E50	50	41	23	38,8	€ 311,90
COIX3106E60	60	44	25	70,6	€ 587,50



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

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3107E16	16	14	7,5	1,5	€ 36,85
COIX3107E20	20	18	10,5	2,8	€ 42,70
COIX3107E24	24	21,5	11	4,5	€ 52,89
COIX3107E28	28	25	13	7,3	€ 78,46



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

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3105E12*	12	10,3	7	0,8	€ 28,83
COIX3105E14*	14	12,2	8	1,2	€ 33,60
COIX3105E16	16	14	12	2,4	€ 38,58
COIX3105E18	18	16	10,5	3,5	€ 42,59
COIX3105E20	20	18	14	4	€ 45,73
COIX3105E24	24	21,5	16	6,7	€ 60,36
COIX3105E28	28	25	18	10,3	€ 86,48

* con 2 beccucci - with 2 spouts



Inox

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Agnelli
SINCE 1907

Inox



Padella con un manico tubolare inox rivestimento interno platinum

Frying pan with non-stick coating

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3111SP20	20	15	4,5	€ 46,05
COIX3111SP24	24	15	5	€ 64,37
COIX3111SP28	28	18,5	5	€ 80,96
COIX3111SP32	32	22	5	€ 99,38
COIX3111SP36	36	25,2	6	€ 122,36
COIX3111SP40	40	29	7	€ 156,13



NEW 2025

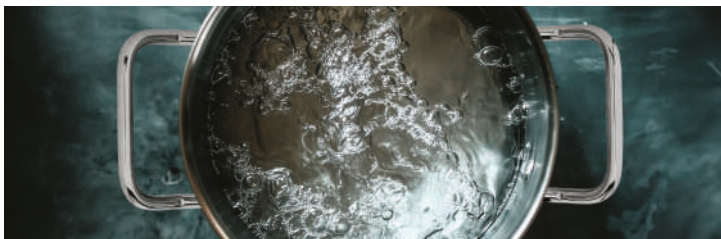
Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10



Padella con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3111E20	20	15	4,5	€ 39,99
COIX3111E24	24	18,5	5	€ 48,12
COIX3111E28	28	22	5	€ 56,15
COIX3111E32	32	25,2	5	€ 73,77
COIX3111E36	36	29	6	€ 103,16
COIX3111E40	40	32	7	€ 139,80



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3110E20	20	14,7	4	€ 41,74
COIX3110E24	24	18,5	4,5	€ 50,29
COIX3110E28	28	22	5,2	€ 62,91
COIX3110E32	32	25	5	€ 76,89
COIX3110E36	36	29	6	€ 113,02
COIX3110E40	40	31,3	7	€ 149,29



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	IVA esc.
COIX3110SP20	20	14,7	4	€ 49,64
COIX3110SP24	24	15	4,5	€ 59,63
COIX3110SP28	28	18,5	5,2	€ 73,00
COIX3110SP32	32	22	5	€ 96,90
COIX3110SP36	36	25,2	6	€ 125,88
COIX3110SP40	40	29	7	€ 155,40



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	IVA esc.
COIX3109E16	16	11	6	€ 41,83
COIX3109E18	18	13,3	6	€ 46,49
COIX3109E20	20	14,5	6,5	€ 51,04
COIX3109E22	22	17	7	€ 56,14
COIX3109E24	24	18,2	7,5	€ 61,02



Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	€ 11,92
COIX3129E18	18	€ 12,79
COIX3129E20	20	€ 13,98
COIX3129E24	24	€ 17,01
COIX3129E28	28	€ 20,05
COIX3129E32	32	€ 24,93
COIX3129E36	36	€ 29,37
COIX3129E40	40	€ 35,98
COIX3129E45	45	€ 46,61
COIX3129E50	50	€ 54,60
COIX3129E60	60	€ 91,81



Colapasta a spicchio con un manico inox

Segment colander

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3153BE36	36	23	€ 55,29
COIX3153BE40	40	26	€ 66,00



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	IVA esc.
COIX3153E36	36	30,5	22	21	€ 403,43
COIX3153E40	40	33,9	25	31	€ 486,24



Imbuto

Funnel

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX309912	12	€ 27,78
COIX309914	14	€ 34,45
COIX309920	20	€ 61,22
COIX309925	25	€ 74,40
COIX309930	30	€ 91,19



Scaldapasta cilindrico con un manico inox

Pasta heater, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX312518	18	11	€ 65,60
COIX312520	20	12	€ 71,49
COIX312522	22	13	€ 79,21
COIX312524	24	14	€ 90,21
COIX312528	28	16	€ 113,03



Colapasta sferico con due maniglie inox

Spherical colander

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX311532	32	18	€ 170,15
COIX311536	36	19	€ 206,58
COIX311540	40	21	€ 246,80



Chinoise inox con un manico inox

Professional Chinese colander

Code	cm	lungh. totale	IVA esc.
COIX3232E18	18	37,8	€ 19,91
COIX3232E20	20	39,5	€ 27,39
COIX3232E24	24	42,5	€ 35,20

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	IVA esc.
COIX320222	22	12	€ 59,09
COIX320226	26	14	€ 76,76
COIX320232	32	18	€ 98,70
COIX320236	36	20	€ 147,79
COIX320240	40	21	€ 155,97

Base per bastardella

Mixing bowl base

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3202B16	16	22	€ 33,09
		26	
		32	
COIX3202B22	22	36	€ 41,85
		40	

Mestolo inox

One-piece ladle



Code	Ø cm	lungh. totale cm*	lt	IVA esc.
COIX3205E06	6	36	0,07	€ 11,22
COIX3205E08	8	41	0,12	€ 12,99
COIX3205E10	10	47	0,25	€ 18,46
COIX3205E12	12	51	0,5	€ 23,37
COIX3205E14	14	53	0,75	€ 28,28
COIX3205E16	16	57	1	€ 34,35

Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer



Code	Ø cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3207R14	14	55	€ 13,52
COIX3207R16	16	57,2	€ 14,53
COIX3207R18	18	58,5	€ 15,35
COIX3207R20	20	68,5	€ 20,34

Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs



Code	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX360415	13,5	€ 19,35

Paletta liscia Inox

One-piece spatula



Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3208EL54	14	53	€ 18,93

Schiumarola inox

One-piece skimmer



Code	Ø cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3207E10	10	42,5	€ 13,79
COIX3207E12	12	48	€ 16,27
COIX3207E14	14	52,8	€ 19,40
COIX3207E16	16	58	€ 24,07
COIX3207E18	18	63	€ 27,40
COIX3207E20	20	66,8	€ 32,19

Forchettone a 3 denti inox

One-piece fork, 3 prongs



Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3369E-350	10,5	53,2	€ 16,13

Paletta forata inox

One-piece perforated spatula



Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3208EP54	14	53	€ 18,93

Frusta inox

Egg whisk



Code	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3601E25	25	€ 14,26
COIX3601E30	30	€ 14,96
COIX3601E35	35	€ 15,66
COIX3601E40	40	€ 16,59
COIX3601E50	50	€ 17,39
COIX3601E55	55	€ 16,73
COIX3601E60	60	€ 19,63

Forchettone a 2 denti Inox

One-piece fork, 2 prongs



Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3369E-250	10	48	€ 15,19

Cucchiacione inox

One-piece sauce spoon



Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3217E46	6	46	€ 16,83

Pinze chef inox

Chef's pincers



Code	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX360330	30	€ 13,30
COIX360335	35	€ 19,23
COIX360340	40	€ 28,29

Schiumarola a servire inox

AD ESASURIMENTO

Serving skimmer



Code	Ø cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX5207S11	11	34,3	€ 22,71

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. (DLgs 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.



RIVESTIMENTO
Handle stainless steel or iron



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	IVA esc.
COFE3010T34	34	5	€ 55,37
COFE3010T36	36	5,5	€ 55,36
COFE3010T42	42	6	€ 70,30
COFE3010T48	48	6,5	€ 78,28



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	IVA esc.
COFE3006PT20	20	3,8	€ 40,74
COFE3006PT22	22	4	€ 41,88
COFE3006PT24	24	4,5	€ 47,61
COFE3006PT26	26	4,5	€ 58,75
COFE3006PT28	28	4,5	€ 62,02
COFE3006PT32	32	5	€ 70,48
COFE3006PT36	36	5,5	€ 101,23
COFE3006PT40	40	5,5	€ 115,03
COFE3006PT50	50	6	€ 171,96



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	IVA esc.
COFE3006T26	26	5,5	€ 30,02
COFE3006T28	28	5,5	€ 37,28
COFE3006T32	32	6	€ 38,48
COFE3006T36	36	6,5	€ 50,48
COFE3006T40	40	7	€ 66,84

Ferro

NEW

Copper 4 induzione - rame alluminio inox

Copper 4 for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



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



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS
{1-16}

Rame

Composizione Agnelli Copper 4 Agnelli Copper 4 composition

0,4mm

16% Acciaio inox 18/10 per una
facile pulizia

16% Stainless steel 18/10 for easy cleaning

1,4mm

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

56% Aluminium soul for perfect heat
transmission

0,4mm

16% Acciaio ferritico per induzione

16% Stainless steel for induction

0,3mm

12% Rame
12% Copper



COPPER4:
Reg. CE 1935/2004

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
COTE104CIT20	20	12,3	3,8	€ 179,79
COTE104CIT24	24	15,8	7	€ 226,38



Rame



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE106CIT24	24	10,3	4,5	€ 193,27
COTE106CIT28	28	12,3	7,4	€ 236,17



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE107CIT20	20	8,3	2,5	€ 124,04



NEW 2025



Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE110CIT28	28	7,5	€ 218,48
COTE110CIT32	32	8	€ 259,93

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame



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	IVA esc.
COTE105CIT12	12	6,3	0,7	€ 80,25
COTE105CIT14	14	7,3	1,1	€ 95,39



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE105CIT16	16	9,3	1,8	€ 116,57

Rame



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	€ 33,90
ALUM12920	20	€ 36,60
ALUM12924	24	€ 40,35
ALUM12928	28	€ 43,57
ALUM12932	32	€ 50,31
ALUM12936	36	€ 56,87
ALUM12940	40	€ 65,77
ALUM12945	45	€ 77,07



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE111CIT20	20	4,3	€ 95,76
COTE111CIT24	24	4,8	€ 112,27
COTE111CIT28	28	5,3	€ 140,47
COTE111CIT32	32	5,8	€ 162,55

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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. | (D.Lgs. 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.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Rame



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX104CUP120	20	14,5	11	3,3	€ 226,84
ALCX104CUP124	24	18	14	5,6	€ 276,68
ALCX104CUP128	28	22	16	9	€ 335,51



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX106CUP124	24	18	8	4,1	€ 241,95
ALCX106CUP128	28	22	9	6	€ 274,91

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. | (D.Lgs. 25/01/1992, n.108)

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALCX105CUP120	20	14,5	11	3,3	€ 214,69
ALCX105CUP124	24	18	14	5,6	€ 263,27



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX129VE16	16	€ 27,71
ALCX129VE20	20	€ 28,31
ALCX129VE24	24	€ 28,95
ALCX129VE28	28	€ 29,96
ALCX129VE32	32	€ 31,83

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 CONDUURRE 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.;
Dirett. 77/23/05/1982 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



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie inox



Saucepot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU104PI20	20	14,5	11	3,3	€ 202,62
ALCU104PI24	24	18	14	5,6	€ 252,48
ALCU104PI28	28	22	16	9	€ 311,08



Casseruola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU106PI20	20	14,5	7	2,5	€ 185,90
ALCU106PI24	24	18	8	4,1	€ 220,11
ALCU106PI28	28	22	9	6	€ 297,29



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")

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALCU110PI20	20	14,5	5	€ 159,24
ALCU110PI24	24	18	5,8	€ 192,10
ALCU110PI28	28	22	5	€ 220,79



Padella con un manico inox



Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALCU111PI20	20	14,5	5	€ 158,20
ALCU111PI24	24	18	5,8	€ 190,78
ALCU111PI28	28	22	5	€ 218,99



Casseruola alta con un manico inox



Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105PI20	20	14,5	11	3,3	€ 201,58
ALCU105PI24	24	18	14	5,6	€ 250,16
ALCU105PI28	28	22	16	9	€ 309,28



Casseruola bassa con un manico inox



Casserole pan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107PI20	20	14,5	7	2,5	€ 184,84
ALCU107PI24	24	18	8	4,1	€ 212,79
ALCU107PI28	28	22	9	6	€ 292,08



Paiolo in rame con polenta "senza stagnatura"

Spessore 1,2mm rame



Copper polenta pot, "without tinning"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM165MPI24	24	14	13	2,9	€ 258,57
ALCM165MPI26	26	16	13,5	3,9	€ 284,72
ALCM165MPI28	28	17,5	14	4,9	€ 330,50
ALCM165MPI30	30	19,5	15	5,9	€ 356,65



Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCU129T20	20	€ 57,43
ALCU129T24	24	€ 74,42
ALCU129T28	28	€ 100,47

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 1935/2004, DM 21/03/1979 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.180) (DM 18/04/2002, n. 78 Regolamento recente 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	IVA esc.
ALCU10418	18	10	2,6	€ 136,15
ALCU10420	20	11	3,3	€ 151,79
ALCU10422	22	11	4,5	€ 182,05
ALCU10424	24	14	5,6	€ 195,60
ALCU10428	28	16	9	€ 274,59
ALCU10432	32	18	12,5	€ 357,86
ALCU10436	36	19,6	18	€ 444,00
ALCU10440	40	22	26	€ 627,81



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105G18	18	10	2,6	€ 250,18
ALCU105G20	20	11	3,3	€ 284,69
ALCU105G24	24	14	5,6	€ 339,53
ALCU105G28	28	16	9	€ 396,02

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALCU10620	20	7	2,5	€ 133,69
ALCU10624	24	8	4,1	€ 172,43
ALCU10628	28	9	6	€ 252,69
ALCU10632	32	10	8	€ 303,88
ALCU10636	36	11,5	12	€ 382,94
ALCU10640	40	14	16	€ 487,38
ALCU10645	45	16,5	23	€ 566,43



Casseruola bassa con un manico tubolare ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10720	20	7	2,5	€ 130,98
ALCU10724	24	8	4,1	€ 169,42
ALCU10728	28	9	6	€ 250,04



Casseruola bassa con un manico in ottone fuso

Casserole pan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107620	20	7	2,5	€ 277,49
ALCU107624	24	8	4,1	€ 308,74
ALCU107628	28	9	6	€ 381,40
ALCU107632	32	10	8	€ 430,86



Casseruola alta con un manico tubolare ottone

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10516	16	8	1,7	€ 107,71
ALCU10518	18	10	2,6	€ 134,33
ALCU10520	20	11	3,3	€ 148,15
ALCU10522	22	11,2	4,5	€ 180,26
ALCU10524	24	14	5,6	€ 194,33
ALCU10528	28	16	9	€ 271,73

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11020	20	5	€ 122,32
ALCU11024	24	5,8	€ 148,07
ALCU11028	28	5	€ 180,26
ALCU11032	32	6,3	€ 210,64
ALCU11036	36	?	€ 259,69
ALCU11040	40	7,5	€ 302,14
ALCU11045	45	8,5	€ 348,25
ALCU11050	50	8,5	€ 451,54
ALCU11060	60	10	€ 678,41



Casseruola ovale alta con due maniglie
ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU12630	30x22	12	6,22	€ 361,87



Padella svasata alta "saltare" con un manico
tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU111820	20	5,3	€ 119,33
ALCU111824	24	6	€ 146,71
ALCU111828	28	7	€ 172,25
ALCU111832	32	7,8	€ 208,99
ALCU111836	36	8	€ 253,54



Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11120	20	5	€ 119,33
ALCU11124	24	5,8	€ 146,71
ALCU11128	28	5	€ 172,25
ALCU11132	32	6,3	€ 208,99
ALCU11136	36	?	€ 261,05
ALCU11140	40	7,5	€ 299,28

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Agnelli
SINCE 1907



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

Copper polenta pot, "without tinning"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU16518	18	12	2	€ 125,33
ALCU16520	20	13	3	€ 129,11
ALCU16522	22	14	3,5	€ 139,18
ALCU16524	24	14	4,5	€ 151,51
ALCU16526	26	17	6	€ 167,12



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCU11840	40x17	10	€ 482,52



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU108C24	24	9,5	5,5	€ 334,57
ALCU108C28	28	10,5	7,1	€ 488,51



Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALCU150C32	34,3x23,7	32x23	6	€ 365,46
ALCU150C36	39,5x26,5	36x26	6	€ 442,83

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	€ 329,63
COCUFLAMGAS	€ 381,94

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	IVA esc.
COCUPADFLAM26	26	4,5	€ 117,39
COCUPADFLAM28	28	4,5	€ 136,24



Paiole 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	IVA esc.
COCU3165K9	34	22,2	12	476,63 €

60



Polsonetto rame stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

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

Code	Ø cm	IVA esc.
COCU294NS18	18	€ 121,91
COCU294S18	18	€ 129,74



Paiole 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	IVA esc.
COCU3165K4,5	26	14,8	4,5	€ 210,98

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
COCU36020,5	0,5	€ 105,00
COCU36021	1	€ 120,00

Rame



Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid

Code	cm	IVA esc.
ALCU12916	16	€ 49,02
ALCU12918	18	€ 52,90
ALCU12920	20	€ 56,57
ALCU12922	22	€ 64,27
ALCU12924	24	€ 74,06
ALCU12928	28	€ 99,00
ALCU12932	32	€ 125,69
ALCU12936	36	€ 155,49
ALCU12940	40	€ 191,76
ALCU12945	45	€ 231,90
ALCU12950	50	€ 256,82
ALCU12960	60	€ 282,00



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	€ 97,50
COCU15836	36	5,5	€ 165,00



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX1588	19-28	20	€ 11,55

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



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



PESÒ SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/10/1982 e S.M.I. (D. Lgs. 25/01/1992,
n.101) 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
Tinned coating



Brass



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM103M20	20	20	6	€ 231,75
ALCM103M24	24	22	10	€ 255,38



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM106M20	20	7	2,5	€ 168,22
ALCM106M24	24	8	4,1	€ 203,96
ALCM106M28	28	9	6,4	€ 260,60
ALCM106M32	32	10	8	€ 321,72
ALCM106M36	36	11,5	12	€ 406,51



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM104M20	20	11	3,3	€ 183,57
ALCM104M24	24	12	4,5	€ 219,41
ALCM104M28	28	16	9	€ 311,05

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Agnelli
SINCE 1907



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

Copper polenta pot, "without tinning"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM165M18	18	12	2	€ 133,09
ALCM165M20	20	13	3	€ 135,02
ALCM165M22	22	14	3,5	€ 145,68
ALCM165M24	24	15	4,5	€ 154,73
ALCM165M26	26	17	6	€ 169,61



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M20	20	5	€ 147,65
ALCM110M24	24	5,5	€ 165,39
ALCM110M28	28	6	€ 184,39
ALCM110M32	32	6,5	€ 230,21
ALCM110M36	36	7	€ 284,49
ALCM110M40	40	7,5	€ 336,85



Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM107M18	18	7	1,8	€ 153,87
ALCM107M20	20	7	2,5	€ 168,22
ALCM107M24	24	8	4,1	€ 201,96



Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM105M16	16	8	1,7	€ 159,69
ALCM105M20	20	11	3,3	€ 183,57



Padella con un manico ottone

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M20	20	5	€ 146,57
ALCM111M24	24	5,5	€ 164,44
ALCM111M28	28	6	€ 182,07
ALCM111M32	32	6,5	€ 227,47
ALCM111M36	36	7	€ 280,96
ALCM111M40	40	7,5	€ 340,19



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111BM20	20	5	€ 146,57
ALCM111BM24	24	6	€ 164,44
ALCM111BM28	28	6,5	€ 182,07
ALCM111BM32	32	7	€ 227,47
ALCM111BM36	36	7,5	€ 280,96



Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval omelette pan with lid

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM120M30	30x22	6,5	€ 268,52



Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio

Roasting pan with lid

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALCM150M32	35x23,2	32x23	6	€ 413,97
ALCM150M36	39,5x26,5	36x26	6	€ 464,39



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM118M40	40x17	10	€ 495,86



Casseruola arco per risotti con coperchio

Bowed saucepan for risotto

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCU106RM26	26	7,5	3,83	€ 307,50
COCU106RM29	29	8	5,1	€ 346,88
COCU106RM32	32	8,5	6,62	€ 378,75

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Amelli
7



Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM126M30	30x22	12	6,22	€ 396,95



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio
Curved saucepot 2 handles with cover

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM108MC24	24	9,5	5,5	€ 348,07
ALCM108MC28	28	10,5	7,1	€ 531,07

Rame

Tortiera per farinata martellata con orlo temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU43/330	30	1	€ 66,72
COCU43/332	32	1	€ 78,06
COCU43/334	34	1	€ 88,94
COCU43/336	36	1	€ 98,47
COCU43/338	38	1	€ 107,27
COCU43/340	40	1,2	€ 128,46
COCU43/342	42	1,2	€ 136,64
COCU43/345	45	1,2	€ 149,02
COCU43/350	50	1,5	€ 206,47
COCU43/360	60	1,5	€ 380,44
COCU43/370	70	2	€ 720,24

Coperchio 1,2 mm con ponticello in ottone

Lid



Code	Ø cm	IVA esc.
ALCM129M16	16	€ 71,61
ALCM129M18	18	€ 73,49
ALCM129M20	20	€ 75,36
ALCM129M22	22	€ 81,82
ALCM129M24	24	€ 90,51
ALCM129M28	28	€ 126,73
ALCM129M32	32	€ 160,92
ALCM129M36	36	€ 199,02
ALCM129M40	40	€ 236,02

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



RIVESTIMENTO
Tinned coating



Brass



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con un manico ottone fuso
Saucepan with brass handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105F10	10	6,5	0,51	€ 103,85
ALCU105F12	12	7,5	0,85	€ 118,38
ALCU105F14	14	8,5	1,31	€ 128,69
ALCU105F16	16	8	1,61	€ 120,92
ALCU105F18	18	10	2,54	€ 127,86
ALCU105F20	20	11	3,46	€ 144,83
ALCU105F22	22	11,2	4,26	€ 167,56
ALCU105F24	24	14	6,33	€ 187,15



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107F10	10	4	0,31	€ 96,06
ALCU107F12	12	4,5	0,51	€ 110,67
ALCU107F14	14	5,5	0,85	€ 120,98
ALCU107F16	16	6,8	1,37	€ 115,14
ALCU107F18	18	7	1,78	€ 120,30
ALCU107F20	20	8	2,51	€ 131,20
ALCU107F22	22	9	3,42	€ 150,26
ALCU107F24	24	10	4,52	€ 196,97

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Family Cooking Rame

Copper

Agnelli
SINCE 1907



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



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. EE 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 e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



Rame

Paiole con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCM44M24	24	13,5	4,2	€ 103,43
COCM44M28	28	16	6,25	€ 146,40
COCM44M32	32	17	9	€ 183,83



Paiole con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCM65M18	18	10	1,85	€ 87,38
COCM65M20	20	11,5	2,5	€ 87,90
COCM65M22	22	13,5	3,35	€ 98,70
COCM65M24	24	13,5	4,2	€ 114,30
COCM65M26	26	14,3	4,6	€ 143,48

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 22/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76. Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating No one



ACCIAIO

Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Spessore 5mm
5mm thickness



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

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX1104PI20	20	14,5	12	3,3	€ 98,59
ALCX1104PI24	24	18	13,5	5,6	€ 116,36
ALCX1104PI28	28	22	16	9	€ 142,52



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	IVA esc.
ALCX1106PI24	24	18	9	4,1	€ 100,99
ALCX1106PI28	28	22	9,5	6,4	€ 122,64
ALCX1106PI32	32	24,5	10,5	7,4	€ 140,42

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.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALCX1107PI20	20	14,5	?	2,5	€ 71,60
ALCX1107PI24	24	18	9	4,1	€ 87,80



Spessore 3mm

3mm thickness

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALCX1118PI24	24	12,5	6,5	€ 52,60
ALCX1118PI28	28	15	7,2	€ 65,12
ALCX1118PI32	32	18,5	7,5	€ 78,35



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX129VE16	16	€ 27,71
ALCX129VE20	20	€ 28,31
ALCX129VE24	24	€ 28,95
ALCX129VE28	28	€ 29,96
ALCX129VE32	32	€ 31,83



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 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
D.P.R. n. 779 del 22/05/1982 e S.M.I. (D.g. 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



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	IVA esc.
ALMA104PI20	20	14,5	11,5	3,3	€ 53,46
ALMA104PI24	24	18	14	5,6	€ 65,10
ALMA104PI28	28	22	16	9	€ 76,67
ALMA104PI32	32	24,5	17	12,5	€ 92,47



LINEA INDUZIONE
3Mm DI SPESSORE

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")

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALMA106PI20	20	14,5	7	2,5	€ 50,24
ALMA106PI24	24	18	9	4,1	€ 60,20
ALMA106PI28	28	22	9,5	6,4	€ 70,86
ALMA106PI32	32	24,5	10,5	7,4	€ 85,07



Tegame con due maniglie inox

Spessore 3mm
3mm Thickness

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALMA110PI20	20	14,5	5,5	€ 47,64
ALMA110PI24	24	18	6,0	€ 55,90
ALMA110PI28	28	22	6,5	€ 69,09
ALMA110PI32	32	24,5	7	€ 79,40



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	IVA esc.
ALMC107PIC20	20	14,5	7	2,5	€ 49,30
ALMC107PIC24	24	18	9	4,1	€ 57,38
ALMC107PIC28	28	22	9,5	6,4	€ 68,43



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	IVA esc.
ALMC105PIC16	16	13	8	1,5	€ 44,54
ALMC105PIC20	20	14,5	11,5	3,3	€ 52,53
ALMC105PIC24	24	18	14	5,6	€ 62,25
ALMC105PIC28	28	22	16	9	€ 74,94



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



Spessore 3mm
3mm Thickness

Sauté pan, "Cool" handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BPIC24	24	12,52	4,5	€ 45,88
ALMC111BPIC28	28	15	4,5	€ 52,24
ALMC111BPIC32	32	18,5	5	€ 60,93
ALMC111BPIC36	36	22,5	6,5	€ 70,89



Paiole 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	IVA esc.
ALMR1165PI24	24	12	12	4,5	€ 66,42



Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12920	20	€ 10,52
ALMA12924	24	€ 11,90
ALMA12928	28	€ 14,78
ALMA12932	32	€ 18,45
ALMA12936	36	€ 22,34

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

P_S
2,7

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 03/05/1992 e S.M.L. (D.Lg.
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.L.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

5mm

SPESORE
Material thickness



Pentola radiante con due maniglie inox

Radiant cylindrical stockpot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110320	20	19	6	€ 68,21
ALMR110324	24	22	10	€ 79,96
ALMR110328	28	26	16	€ 106,33
ALMR110332	32	30	24	€ 135,82
ALMR110336	36	33	33	€ 161,04
ALMR110340	40	38	45	€ 194,01
ALMR110345	45	40	65	€ 236,13
ALMR110350	50	45	85	€ 266,09



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Radiant cylindrical saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110416	16	8	1,5	€ 38,84
ALMR110418	18	10	2,6	€ 40,51
ALMR110420	20	11	3,3	€ 47,80
ALMR110424	24	14	5,6	€ 61,55
ALMR110428	28	16	9	€ 73,99
ALMR110432	32	18	12,5	€ 101,85
ALMR110436	36	19,5	18	€ 121,17
ALMR110440	40	22	26	€ 146,26
ALMR110445	45	25	35	€ 177,76
ALMR110450	50	28	50	€ 210,56
ALMR110455	55	31	65	€ 320,51
ALMR110460	60	35	90	€ 422,63

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

73



Tegame giubileo con quattro maniglie inox spessore 5mm

Omelette pan 4 handles

Code	Ø cm	H cm	Iva esc.
ALPARTGIUBILEO	102	21	€ 1.082,70



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	Iva esc.
ALMR110620	20	7	2,5	€ 36,34
ALMR110624	24	8	3,7	€ 51,03
ALMR110628	28	9	5,6	€ 60,93
ALMR110632	32	10	8	€ 76,08
ALMR110636	36	12	12	€ 102,80
ALMR110640	40	13	16	€ 122,73
ALMR110645	45	15	23	€ 146,07
ALMR110650	50	17	32	€ 170,20
ALMR110655	55	19	51,5	€ 237,41
ALMR110660	60	21,5	60	€ 292,08



Casseruola alta radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	Iva esc.
ALMR110516	16	8	1,5	€ 38,84
ALMR110518	18	10	2,6	€ 40,51
ALMR110520	20	11	3,3	€ 47,80
ALMR110524	24	14	5,6	€ 61,09
ALMR110528	28	16	9	€ 74,14
ALMR110532	32	18	12,5	€ 101,85

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110720	20	7	2,5	€ 36,34
ALMR110724	24	8	3,7	€ 51,03
ALMR110728	28	9	5,6	€ 60,41



Tegame radiante con due maniglie inox

Radiant omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111020	20	5,5	€ 25,53
ALMR111024	24	6	€ 32,64
ALMR111028	28	6,5	€ 40,29
ALMR111032	32	7	€ 49,05
ALMR111036	36	7	€ 59,76
ALMR111040	40	7,5	€ 69,81
ALMR111045	45	8	€ 99,39
ALMR111050	50	8,5	€ 125,33



Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111120	20	4,5	€ 24,83
ALMR111124	24	4,5	€ 31,75
ALMR111128	28	5	€ 39,19
ALMR111132	32	6	€ 47,71
ALMR111136	36	7	€ 59,19
ALMR111140	40	7,5	€ 67,73



Padella radiante svasata alta "saltare" con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111B20	20	5,5	€ 25,69
ALMR1111B24	24	7	€ 32,93
ALMR1111B28	28	7	€ 40,11
ALMR1111B32	32	7,5	€ 49,06
ALMR1111B36	36	8	€ 60,98
ALMR1111B40	40	8,5	€ 70,35

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

75



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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111BC20	20	5,5	€ 27,79
ALMC1111BC24	24	?	€ 35,21
ALMC1111BC28	28	?	€ 42,90
ALMC1111BC32	32	7,5	€ 52,27
ALMC1111BC36	36	8	€ 64,66
ALMC1111BC40	40	8,5	€ 74,46



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111C20	20	4,5	€ 27,96
ALMC1111C24	24	4,5	€ 33,53
ALMC1111C28	28	5	€ 41,24
ALMC1111C32	32	6	€ 50,44
ALMC1111C36	36	?	€ 62,07
ALMC1111C40	40	7,5	€ 72,31

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	IVA esc.
ALMR1111BM20	20	9	€ 31,02
ALMR1111BM24	24	9,5	€ 42,79
ALMR1111BM28	28	10	€ 51,15
ALMR1111BM32	32	10,5	€ 61,41
ALMR1111BM36	36	11	€ 79,44



Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111WP28	28	9,5	€ 55,84
ALMR1111WP32	32	10	€ 67,98



Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111W28	28	10,5	€ 55,84
ALMR1111W32	32	11	€ 67,98



Alluminio



Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	€ 5,16
ALMA12916	16	€ 5,67
ALMA12918	18	€ 6,25
ALMA12920	20	€ 10,52
ALMA12922	22	€ 11,32
ALMA12924	24	€ 11,90
ALMA12926	26	€ 12,64
ALMA12928	28	€ 14,78
ALMA12930	30	€ 16,64
ALMA12932	32	€ 18,45
ALMA12934	34	€ 21,03
ALMA12936	36	€ 22,34
ALMA12938	38	€ 23,75
ALMA12940	40	€ 25,58
ALMA12942	42	€ 30,32
ALMA12945	45	€ 38,50
ALMA12950	50	€ 46,09
ALMA12955	55	€ 62,80
ALMA12960	60	€ 75,01



Paiolo radiante per polenta con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR65B18	18	12	2	€ 32,34
ALMR65B20	20	13	3	€ 36,52
ALMR65B22	22	14	3,5	€ 45,77
ALMR65B24	24	12	4,5	€ 49,93
ALMR65B26	26	13	6	€ 56,14
ALMR65B28	28	14	7	€ 62,17
ALMR65B30	30	14	8	€ 72,37



Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMR115030	32,8x24,7	30x23	7	€ 50,59
ALMR115035	38,5x28,2	35x26	8	€ 73,56
ALMR115040	42,5x29,5	40x28	8	€ 84,38
ALMR115045	47,8x31,5	45x30	8,5	€ 96,22
ALMR115050	53x34,5	50x33	9,5	€ 121,32
ALMR115055	57,5x37,5	55x36	10	€ 127,07
ALMR115060	62,5x41,5	60x40	10	€ 165,54
ALMR115065	67,5x44,5	65x43	10	€ 183,76



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	IVA esc.
ALMA183B30	30x23	€ 22,90
ALMA183B35	35x26	€ 30,02
ALMA183B40	40x28	€ 34,50
ALMA183B45	45x30	€ 35,57
ALMA183B50	50x33	€ 41,28
ALMA183B55	55x36	€ 45,31
ALMA183B60	60x40	€ 54,42
ALMA183B65	65x43	€ 61,09
ALMA183B70	70x45	€ 82,13
ALMA183B80	80x50	€ 92,95

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. (D.Lgs.
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con gli
alimenti e S.M.I.



NESSUNO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
Material thickness



Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10314	14	13	2	€ 25,84
ALMA10316	16	15	3	€ 32,79
ALMA10318	18	17	4,3	€ 36,52
ALMA10320	20	19	6	€ 40,24
ALMA10322	22	21	8,4	€ 47,19
ALMA10324	24	22	10	€ 53,11
ALMA10326	26	24	12,7	€ 63,71
ALMA10328	28	26	16	€ 75,32
ALMA10330	30	28	21,2	€ 82,29
ALMA10332	32	30	24	€ 92,32
ALMA10334	34	32	29	€ 105,94
ALMA10336	36	34	33,6	€ 118,00
ALMA10338	38	36	40,8	€ 129,90
ALMA10340	40	38	46,5	€ 134,30
ALMA10342	42	40	55,4	€ 157,69
ALMA10345	45	42	63	€ 182,83
ALMA10350	50	47	88	€ 216,60
ALMA10355	55	53	121	€ 274,19
ALMA10360	60	56	158	€ 321,35





Casseruola altissima con due maniglie inox

Deep saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA104B14	14	10	1,5	€ 25,52
ALMA104B16	16	11	2,2	€ 28,63
ALMA104B18	18	13	3,3	€ 29,84
ALMA104B20	20	14,5	3,7	€ 33,12
ALMA104B22	22	15,5	4,8	€ 41,92
ALMA104B24	24	16	7,2	€ 44,41
ALMA104B26	26	17	9	€ 56,44
ALMA104B28	28	18,5	11,3	€ 62,32
ALMA104B30	30	18,5	13	€ 69,92
ALMA104B32	32	21	16,9	€ 74,10
ALMA104B34	34	21,5	19,5	€ 92,04
ALMA104B36	36	24	24,4	€ 95,44
ALMA104B38	38	25	28	€ 113,66
ALMA104B40	40	26	32	€ 116,62
ALMA104B42	42	27,5	38	€ 130,38
ALMA104B45	45	28	46	€ 156,20
ALMA104B50	50	30	58	€ 189,92



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10414	14	7,5	1,5	€ 20,11
ALMA10416	16	8	1,7	€ 21,81
ALMA10418	18	10	2,6	€ 24,30
ALMA10420	20	11	3,3	€ 28,92
ALMA10422	22	12	4,6	€ 34,34
ALMA10424	24	13	5,6	€ 40,23
ALMA10426	26	14,5	8	€ 47,18
ALMA10428	28	15,5	9	€ 55,52
ALMA10430	30	16	11,3	€ 59,87
ALMA10432	32	17	12,5	€ 66,35
ALMA10434	34	18	16,3	€ 79,34
ALMA10436	36	19	18	€ 89,24
ALMA10438	38	19,5	23,8	€ 99,61
ALMA10440	40	21	26	€ 102,04
ALMA10442	42	22	32,5	€ 116,00
ALMA10445	45	24	35	€ 134,23
ALMA10450	50	26	50	€ 159,25
ALMA10455	55	29	65	€ 215,77
ALMA10460	60	34	90	€ 258,56



Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Alluminio



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10616	16	7	1,4	€ 19,64
ALMA10618	18	7	1,8	€ 21,03
ALMA10620	20	7	2,5	€ 26,92
ALMA10622	22	8	3,4	€ 29,39
ALMA10624	24	8,5	4,1	€ 32,64
ALMA10626	26	9,5	5,3	€ 41,01
ALMA10628	28	9,5	6,4	€ 47,64
ALMA10630	30	10,5	7,4	€ 53,37
ALMA10632	32	10,5	8,4	€ 60,63
ALMA10634	34	11	10	€ 66,35
ALMA10636	36	11,5	11,5	€ 73,13
ALMA10638	38	12	15	€ 79,04
ALMA10640	40	14	17,6	€ 89,63
ALMA10642	42	15	20,8	€ 96,14
ALMA10645	45	16	26,3	€ 113,27
ALMA10650	50	17	32	€ 141,92
ALMA10655	55	19	51,5	€ 181,18
ALMA10660	60	21,5	60	€ 215,60

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11018	18	4,5	€ 15,80
ALMA11020	20	5	€ 21,21
ALMA11022	22	5,5	€ 22,70
ALMA11024	24	5,5	€ 27,49
ALMA11026	26	5,5	€ 29,45
ALMA11028	28	6	€ 35,31
ALMA11030	30	6,5	€ 35,92
ALMA11032	32	6,5	€ 39,51
ALMA11034	34	6,7	€ 46,13
ALMA11036	36	7	€ 51,84
ALMA11038	38	7	€ 55,58
ALMA11040	40	7,2	€ 62,36
ALMA11042	42	8	€ 80,39
ALMA11046	46	8	€ 88,50
ALMA11050	50	8,5	€ 109,99
ALMA11060	60	9	€ 138,06



Casseruola altissima con un manico tubolare inox

Deep saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA105B14	14	10	1,5	€ 25,52
ALMA105B16	16	11	2,2	€ 28,63
ALMA105B18	18	13	3,3	€ 29,84
ALMA105B20	20	14,5	3,7	€ 33,12
ALMA105B22	22	15,5	4,8	€ 41,92
ALMA105B24	24	16,5	7,2	€ 44,41
ALMA105B26	26	18,5	9	€ 56,44
ALMA105B28	28	18,5	11,3	€ 62,32
ALMA105B30	30	21	13	€ 69,92
ALMA105B32	32	21,5	16,9	€ 74,10
ALMA105B34	34	24	19,5	€ 92,04
ALMA105B36	36	30	24,4	€ 95,44



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10716	16	7	1,4	€ 19,64
ALMA10718	18	7	1,8	€ 21,03
ALMA10720	20	7	2,5	€ 26,92
ALMA10722	22	9	3,4	€ 29,39
ALMA10724	24	9	4,1	€ 32,64
ALMA10726	26	9,5	5,3	€ 41,01
ALMA10728	28	9,5	6,4	€ 47,64
ALMA10730	30	10,5	7,4	€ 53,37
ALMA10732	32	10,5	8,4	€ 60,63
ALMA10734	34	11	10	€ 66,35
ALMA10736	36	11,5	11,5	€ 73,13



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10514	14	7,5	1,5	€ 20,11
ALMA10516	16	8	1,7	€ 21,81
ALMA10518	18	10	2,6	€ 24,30
ALMA10520	20	11	3,3	€ 28,92
ALMA10522	22	12	4,6	€ 34,34
ALMA10524	24	13	5,6	€ 40,23
ALMA10526	26	14,5	8	€ 47,18
ALMA10528	28	15,5	9	€ 55,52
ALMA10530	30	16	11,3	€ 59,87
ALMA10532	32	17	12,5	€ 66,35
ALMA10534	34	18	16,3	€ 79,34
ALMA10536	36	19	18	€ 89,24

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	IVA esc.
ALMA10914	14	8	1	€ 20,75
ALMA10916	16	8,5	1,3	€ 21,81
ALMA10918	18	10	1,9	€ 24,30
ALMA10920	20	11,5	2,4	€ 28,92
ALMA10922	22	12,5	3	€ 35,13
ALMA10924	24	14	4	€ 41,45
ALMA10926	26	15,5	5,5	€ 49,19



Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Oval saucepot with lid and s/s handles

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA12630	30x19	12	5,37	€ 71,16
ALMA12632	32x22	13	7,19	€ 74,76
ALMA12634	34x23	14	8,60	€ 78,58
ALMA12636	36x25	15	10,60	€ 96,24
ALMA12640	40x28	16	14,07	€ 107,02
ALMA12645	45x31	16,5	18,08	€ 122,80
ALMA12650	50x36	17,5	24,74	€ 141,81

Alluminio



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox

Frying pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11118	18	4,5	€ 15,37
ALMA11120	20	5	€ 20,63
ALMA11122	22	5,5	€ 22,08
ALMA11124	24	5,5	€ 26,74
ALMA11126	26	5,5	€ 28,64
ALMA11128	28	6	€ 34,35
ALMA11130	30	6,5	€ 34,94
ALMA11132	32	6,5	€ 38,43
ALMA11134	34	6,7	€ 44,88
ALMA11136	36	7	€ 50,43
ALMA11138	38	7	€ 54,07
ALMA11140	40	7,2	€ 60,66
ALMA11142	42	8	€ 78,20
ALMA11146*	46	8	€ 86,08
ALMA11150*	50	8,5	€ 106,99
ALMA11160*	60	9	€ 134,30

* 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	IVA esc.
ALMA111B18	18	5	€ 15,84
ALMA111B20	20	5,5	€ 19,27
ALMA111B22	22	6	€ 22,52
ALMA111B24	24	6,5	€ 26,43
ALMA111B26	26	6,5	€ 28,93
ALMA111B28	28	6,5	€ 33,33
ALMA111B30	30	7	€ 35,28
ALMA111B32	32	7,5	€ 37,28
ALMA111B34	34	8	€ 44,88
ALMA111B36	36	8	€ 50,43
ALMA111B38	38	8,5	€ 54,07
ALMA111B40	40	8,5	€ 58,88
ALMA111B45*	45	9,5	€ 86,08

* 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	IVA esc.
ALMA111BB20	20	4,5	€ 18,07
ALMA111BB24	24	5,5	€ 22,52
ALMA111BB28	28	5	€ 28,03
ALMA111BB32	32	5	€ 31,77
ALMA111BB36	36	5,5	€ 41,52
ALMA111BB40	40	6	€ 51,01



Padella svasata bassa

con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3mm [1/8"] thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BBC20	20	4,5	€ 19,74
ALMC111BBC24	24	5	€ 24,01
ALMC111BBC28	28	5	€ 29,38
ALMC111BBC32	32	5	€ 33,39
ALMC111BBC36	36	5,5	€ 43,25
ALMC111BBC40	40	6	€ 52,76



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

Sauté pan, 3mm [1/8"] thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BC20	20	5,5	€ 20,70
ALMC111BC22	22	6	€ 24,01
ALMC111BC24	24	6,5	€ 27,63
ALMC111BC26	26	6,5	€ 30,23
ALMC111BC28	28	6,5	€ 34,91
ALMC111BC30	30	7	€ 36,54
ALMC111BC32	32	7,5	€ 39,32
ALMC111BC34	34	8	€ 47,06
ALMC111BC36	36	8	€ 52,18
ALMC111BC38	38	8,5	€ 56,40
ALMC111BC40	40	8,5	€ 60,79



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

Straight frying pan, 3mm [1/8"] thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111C20	20	5	€ 22,22
ALMC111C22	22	5,5	€ 23,68
ALMC111C24	24	5,5	€ 28,50
ALMC111C26	26	5,5	€ 30,23
ALMC111C28	28	6	€ 36,10
ALMC111C30	30	6,5	€ 36,54
ALMC111C32	32	6,5	€ 40,18
ALMC111C34	34	6,7	€ 47,36
ALMC111C36	36	7	€ 52,60
ALMC111C38	38	7	€ 56,11
ALMC111C40	40	7,2	€ 62,99

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



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

Curved sauté pan

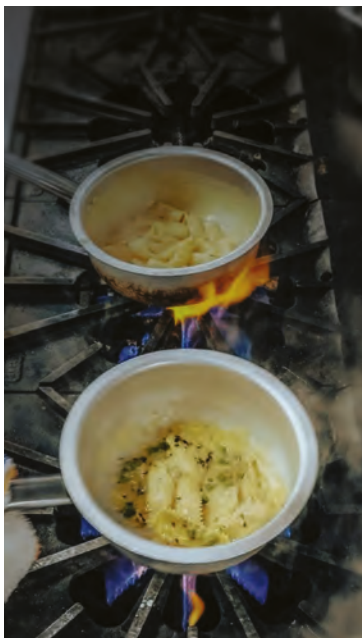
Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA111BM20	20	9	€ 28,12
ALMA111BM24	24	9,5	€ 36,11
ALMA111BM28	28	10	€ 42,44
ALMA111BM32	32	10,5	€ 50,73
ALMA111BM36	36	11	€ 57,81



Padella ovale svasata per pesce
con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA121B40	40x28	4,5	€ 85,64
ALMA121B45	45x32	4,5	€ 92,99



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	IVA esc.
ALMA12030	30x19	6	€ 37,57
ALMA12034	34x23	7	€ 47,34



Padella ovale dritta per pesce
con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12130	30x19	6	€ 37,57
ALMA12134	34x23	7	€ 47,34



Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	€ 5,16
ALMA12916	16	€ 5,67
ALMA12918	18	€ 6,25
ALMA12920	20	€ 10,52
ALMA12922	22	€ 11,32
ALMA12924	24	€ 11,90
ALMA12926	26	€ 12,64
ALMA12928	28	€ 14,78
ALMA12930	30	€ 16,64
ALMA12932	32	€ 18,45
ALMA12934	34	€ 21,03
ALMA12936	36	€ 22,34
ALMA12938	38	€ 23,75
ALMA12940	40	€ 25,58
ALMA12942	42	€ 30,32
ALMA12945	45	€ 38,50
ALMA12950	50	€ 46,09
ALMA12955	55	€ 62,80
ALMA12960	60	€ 75,01



Coperchio ovale
con ponticello inox

Oval lid

Code	cm	IVA esc.
ALMA1290V30	30x19	€ 18,27
ALMA1290V32	32x22	€ 21,03
ALMA1290V34	34x23	€ 22,12
ALMA1290V36	36x25	€ 23,52
ALMA1290V40	40x28	€ 25,07
ALMA1290V45	45x31	€ 46,09
ALMA1290V50	50x36	€ 62,80



Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucepot with 4 deep segment colanders

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA15336	36	20	18	€ 318,25
ALMA15340	40	22	26	€ 377,95
ALMA15350	50	28	55	€ 456,65



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

Special vegetables pot with casserole for steam cooking

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA15224	24	15x11	5	€ 83,51
ALMA15228	28	17x13	9	€ 102,38
ALMA15232	32	21x15	12	€ 152,80
ALMA15236	36	22x17	18	€ 187,44
ALMA15240	40	25x20	25	€ 223,93



Spicchio singolo 1/4 alto con un manico tubolare inox

Single deep segment

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA153836	36	21	€ 57,39
ALMA153840	40	23	€ 68,51
ALMA153850	50	26	€ 74,10



Spicchio 1/2 singolo alto con un manico tubolare inox

Single segment colanders

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA154838	38	21,5	€ 94,03

IN ESAURIMENTO



Coperchio per casseruola a 2 spicchi con ponticello inox

Lid for 2-segment saucepot

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA154C30	30	€ 28,47
ALMA154C34	34	€ 32,34
ALMA154C38	38	€ 38,05



Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Lid for 4-segment saucepot

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA153C36	36	€ 38,50
ALMA153C40	40	€ 42,38
ALMA153C50	50	€ 57,07

IN ESAURIMENTO

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	IVA esc.
ALMA151V40	40x28	16	€ 141,21
ALMA151V45	45x30	16,5	€ 169,19
ALMA151V50	50x33	17,5	€ 203,04



Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11840	40x13	10	€ 66,21
ALMA11850	50x15	12	€ 103,02
ALMA11860	60x17	13	€ 121,09
ALMA11870	70x19	14	€ 181,23
ALMA11880	80x24	17	€ 241,42



Paioi per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA14420	20	12,5	3	€ 30,62
ALMA14422	22	15,5	3,5	€ 33,28
ALMA14424	24	17	4,5	€ 37,36
ALMA14426	26	18	6	€ 43,47
ALMA14428	28	18	7	€ 59,55
ALMA14430	30	21	8	€ 61,55
ALMA14432	32	23	10	€ 72,56
ALMA14434	34	24	15	€ 80,73
ALMA14436	36	25	16	€ 90,79
ALMA14438	38	26,5	17	€ 96,80
ALMA14440	40	28	20	€ 111,50
ALMA14444	44	33	30	€ 181,23
ALMA14446	46	36	40	€ 198,88
ALMA14452	52	38	50	€ 225,93
ALMA14456	56	44	60	€ 261,67
ALMA14458	58	45	75	€ 297,23
ALMA14462	62	49	90	€ 315,80
ALMA14464	64	55	120	€ 374,41
ALMA14468	68	58	150	€ 464,09



Paioi per polenta con manico e maniglia in alluminio

Polenta pot, aluminum handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA16518	18	12	2	€ 21,52
ALMA16520	20	13	3	€ 23,83
ALMA16522	22	14	3,5	€ 29,84
ALMA16524	24	14	4,5	€ 32,64
ALMA16526	26	17	6	€ 36,98
ALMA16528	28	17	7	€ 43,63
ALMA16530	30	18	8	€ 48,41
ALMA16532	32	19	10	€ 72,70
ALMA16536	36	23	16	€ 90,63
ALMA16540	40	26	20	€ 111,50



Tortiera cilindrica con anello inox

Cylindrical pie pan with ring

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA16620	20	4	€ 14,17
ALMA16622	22	5	€ 16,17
ALMA16624	24	6	€ 17,97
ALMA16626	26	6,5	€ 19,40
ALMA16628	28	6,5	€ 20,75
ALMA16630	30	7	€ 22,98
ALMA16632	32	7	€ 27,96
ALMA16634	34	7	€ 30,45
ALMA16636	36	7,5	€ 32,51
ALMA16638	38	7,5	€ 35,83
ALMA16640	40	8	€ 39,19



Tortiera conica con anello inox

Conical cake mould with ring

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA14318	18	4	€ 11,20
ALMA14320	20	4,5	€ 13,52
ALMA14322	22	4,5	€ 15,02
ALMA14324	24	5,5	€ 15,94
ALMA14326	26	5,5	€ 18,10
ALMA14328	28	6,5	€ 20,11
ALMA14330	30	7	€ 22,34
ALMA14332	32	7	€ 25,18
ALMA14334	34	7,5	€ 27,46
ALMA14336	36	7,5	€ 30,93
ALMA14338	38	8	€ 33,45
ALMA14340	40	8	€ 36,66



Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Tripodal colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11520	20	13	€ 29,39
ALMA11522	22	14	€ 31,42
ALMA11524	24	15	€ 33,41
ALMA11526	26	15	€ 35,89
ALMA11528	28	16,5	€ 43,01
ALMA11530	30	16,5	€ 46,09
ALMA11532	32	18,5	€ 62,32
ALMA11536	36	24	€ 80,60
ALMA11540	40	24,5	€ 99,75



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

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA14018	18	13	€ 19,34
ALMA14020	20	13	€ 21,66
ALMA14022	22	14	€ 25,84
ALMA14024	24	15	€ 28,63
ALMA14026	26	15	€ 32,01
ALMA14028	28	16,5	€ 37,43
ALMA14030	30	16,5	€ 45,50
ALMA14032	32	18,5	€ 60,49

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



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

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA17518	18	10	€ 20,11
ALMA17520	20	11,5	€ 22,75
ALMA17522	22	12,5	€ 28,15
ALMA17524	24	14,5	€ 29,84
ALMA17526	26	15,5	€ 35,43
ALMA17528	28	16	€ 39,29
ALMA17530	30	17	€ 49,93



Colapasta conico leggero con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles - cheap

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA168B36	36	21	€ 75,93
ALMA168B40	40	23	€ 88,14



Colapasta conico con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA16830	30	18	€ 77,80
ALMA16832	32	18	€ 84,74
ALMA16835	35	21	€ 101,92
ALMA16840	40	23	€ 116,44
ALMA16845	45	25	€ 151,24
ALMA16850	50	28	€ 174,30



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	IVA esc.
ALMA17324	24	25	€ 59,22
ALMA17328	28	29	€ 90,79
ALMA17332	32	31	€ 103,62
ALMA17336	36	37	€ 126,35
ALMA17340	40	40	€ 148,31
ALMA17345	45	43	€ 208,48
ALMA17350	50	48	€ 241,42



Restiera 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	IVA esc.
ALMA15030	33,5x23	30x23	7	€ 37,10
ALMA15036	39x26	36x26	8	€ 46,53
ALMA15040	43x28	40x28	8	€ 53,70
ALMA15045	48,5x30	45x30	8,5	€ 61,07
ALMA15050	54x33	50x33	9	€ 76,45
ALMA15055	58,5x36	55x36	9,5	€ 88,56
ALMA15060	64x40	60x40	10	€ 107,09
ALMA15065	69x43	65x43	10	€ 150,83
ALMA15070	74,5x45	70x45	11	€ 169,22
ALMA15080	82,5x50	80x50	12,5	€ 367,42
ALMA15090	92,5x50	90x50	13	€ 411,58



Restiera 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	IVA esc.
ALMA151B36	37,8x28,3	36x26	6	€ 47,94
ALMA151B40	42x29,5	40x28	6	€ 56,32
ALMA151B45	46,5x31,5	45x30	6	€ 71,96
ALMA151B50	51,8x34,5	50x33	6	€ 76,31
ALMA151B55	56,8x37,7	55x36	6	€ 99,18
ALMA151B60	61,6x41,7	60x40	6	€ 106,36
ALMA151B65	67x44,5	65x43	6	€ 136,77
ALMA151B70	72,6x48	70x45	6	€ 207,30



Griglia con due maniglie

Grill with two handles

Code	cm	IVA esc.
ALMA177G40	40x26	€ 55,69
ALMA177G50	50x34	€ 64,53
ALMA177G60	60x40	€ 70,40
ALMA177G70	70x45	€ 76,74



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

Rectangular lid [trays] with round angles and fixed side handles

Code	� cm	H cm	IVA esc.
ALMA18140	40x28	3,5	€ 68,35
ALMA18150	50x34	3,5	€ 71,25
ALMA18160	60x40	3,5	€ 81,32
ALMA18170	70x45	3,5	€ 98,66
ALMA18180	80x50	3,5	€ 247,60



Brasiera rettangolare con coperchio a sou e senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA177B40	40x26	16	€ 199,14
ALMA177B50	50x34	16	€ 220,88
ALMA177B60	60x40	20	€ 259,90
ALMA177B70	70x45	20	€ 676,65
ALMA177B80	80x50	20	€ 842,34

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



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

Cylindrical colander (pasta heater), s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA29614	14	14	€ 24,74
ALMA29616	16	16	€ 29,71
ALMA29618	18	18	€ 34,96
ALMA29620	20	20	€ 38,67
ALMA29622	22	22	€ 43,93
ALMA29624	24	24	€ 49,49
ALMA29626	26	26	€ 62,32



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	IVA esc.
ALMA15136	39x26	36x26	7,5	€ 49,76
ALMA15140	43x28	40x28	7,5	€ 51,61
ALMA15145	48,5x30	45x30	8,5	€ 55,75
ALMA15150	54x33	50x33	9	€ 71,47
ALMA15155	58,5x36	55x36	10	€ 86,02
ALMA15160	64x40	60x40	10	€ 101,46



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	IVA esc.
ALMA183830	30x23	€ 22,90
ALMA183835	35x26	€ 30,02
ALMA183840	40x28	€ 34,50
ALMA183845	45x30	€ 35,57
ALMA183850	50x33	€ 41,28
ALMA183855	55x36	€ 45,31
ALMA183860	60x40	€ 54,42
ALMA183865	65x43	€ 61,09
ALMA183870	70x45	€ 82,13
ALMA183880	80x50	€ 92,95

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Infarinapesce

Pot for flouring fish

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA29232	32	€ 63,58
ALMA29236	36	€ 78,42
ALMA29240	40	€ 84,44



Colafrutto con pentolino raccogliatore

Drip strainer with drip bowl

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA22440	40	€ 65,59
ALMA22445	45	€ 72,23
ALMA22450	50	€ 82,29



Supporto acciaio cromato per art. 158

Chromed steel holder for art. 158

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	19-28	20	€ 11,55
per vassoio di misura 24cm e 36cm			
COIX158C	30-40	20	€ 23,31
per vassoio di misura 50cm			



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA15824	24	4,5	€ 12,06
ALMA15830	30	5,5	€ 19,00
ALMA15836	36	5,5	€ 20,82
ALMA15850	50	7,5	€ 41,97

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



Vassoio disbrigo

Handling tray

IN ESAURIMENTO

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMA182B35	37,3x30	35x28	3,5/4	€ 38,05
ALMA182B40	41,5x29,5	40x29,5	3,5/4	€ 39,60
ALMA182B45	46,5x31,5	45x31,5	3,5/4	€ 45,18
ALMA182B50	51,3x34,5	50x34,5	3,5/4	€ 52,21
ALMA182B55	56,6x38	55x37,5	3,5/4	€ 61,42
ALMA182B60	61,5x41,5	60x41,5	3,5/4	€ 74,40
ALMA182B65	66,7x44,5	65x44,5	3,5/4	€ 88,48



Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA20236	36	16	11	€ 49,34
ALMA20240	40	17	15	€ 53,21
ALMA20245	45	17	20	€ 65,74
ALMA20250	50	21	30	€ 78,42
ALMA20260	60	26	47	€ 140,27
ALMA20265	65	29	62	€ 189,30

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Bagnomaria con un manico tubolare inox


Bain-marie

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA29312	12	13	1,4	€ 13,46
ALMA29314	14	16	2,2	€ 20,58
ALMA29316	16	17,5	3,5	€ 24,74
ALMA29318	18	19	4,5	€ 29,71
ALMA29320	20	22	6,5	€ 36,21
ALMA29322	22	22	8,4	€ 38,05
ALMA29324	24	23,5	10,4	€ 41,45
ALMA29326	26	26	13,8	€ 53,05

Alluminio


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	IVA esc.
	ALMA20610	10	51	13,46 €
	ALMA20614	14	60	26,92 €
	ALMA20616	16	61,5	32,01 €
	ALMA20618	18	75,5	35,89 €
	ALMA20620	20	78,5	43,31 €


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	IVA esc.
	ALMA20510	10	0,25	50	€ 12,22
	ALMA20518	18	1,25	76	€ 26,28
	ALMA20520	20	1,50	78,5	€ 36,03


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	IVA esc.
	ALMA20710	11	50,7	€ 14,23

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

Perforated spatula with stiff handle

IN ESAURIMENTO	Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
	ALMA20810	10	54	€ 11,77
	ALMA20812	12	61	€ 14,55

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio Basic 2mm

Line Basic Aluminium 2mm



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant

Alluminio



2mm

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. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (Bilgs
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio a 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



Stockpot, 2 handles

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0316	16	14	2,7	€ 22,72
PCMX0318	18	16	4	€ 24,85
PCMX0320	20	18	5,5	€ 27,12
PCMX0322	22	20	7,5	€ 32,31
PCMX0324	24	22	10	€ 35,81
PCMX0326	26	24	12,5	€ 43,57
PCMX0328	28	26	16	€ 48,09
PCMX0330	30	28	20	€ 51,39
PCMX0332	32	30	24	€ 56,36
PCMX0334	34	32	29	€ 64,12
PCMX0336	36	34	35	€ 74,43
PCMX0338	38	36	40	€ 78,85
PCMX0340	40	38	48	€ 86,56
PCMX0346	46	44	73	€ 128,13
PCMX0350	50	48	94	€ 136,29



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0416	16	9	1,9	€ 17,89
PCMX0418	18	10	2,6	€ 19,34
PCMX0420	20	10,5	3,3	€ 22,75
PCMX0422	22	12	4,5	€ 25,55
PCMX0424	24	13	5,5	€ 26,69
PCMX0426	26	13,5	7	€ 29,14
PCMX0428	28	14	8,5	€ 32,66
PCMX0430	30	15	10	€ 42,70
PCMX0432	32	16	12	€ 46,16
PCMX0434	34	17	15	€ 48,39
PCMX0436	36	18	18	€ 54,14
PCMX0438	38	18	21	€ 56,91
PCMX0440	40	20	25	€ 60,08

Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox

Tripodal colander - hemispheric



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01520	20	13	€ 26,50
PCMX01522	22	14	€ 27,89
PCMX01524	24	15	€ 31,39
PCMX01526	26	15	€ 33,21
PCMX01528	28	16,5	€ 39,30
PCMX01530	30	16,5	€ 42,36

**Casseruola bassa con due maniglie inox**

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0620	20	7,5	2,5	€ 19,76
PCMX0622	22	8,5	3,3	€ 21,96
PCMX0624	24	9	4	€ 25,60
PCMX0626	26	9,5	5	€ 30,48
PCMX0628	28	10	6	€ 35,37
PCMX0630	30	11	7,5	€ 38,57
PCMX0632	32	11,5	8,5	€ 43,95
PCMX0634	34	12	10	€ 46,78
PCMX0636	36	13	13	€ 50,06
PCMX0638	38	13,5	15	€ 55,66
PCMX0640	40	14	17	€ 59,21

**Casseruola alta con un manico inox**

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0514	14	8	1,2	€ 16,30
PCMX0516	16	9	1,9	€ 17,00
PCMX0518	18	10	2,6	€ 18,45
PCMX0520	20	11	3,3	€ 20,80
PCMX0522	22	12	4,5	€ 23,80
PCMX0524	24	13	5,5	€ 26,20

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

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

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMX02916	16	€ 5,80
PCMX02918	18	€ 6,15
PCMX02920	20	€ 7,13
PCMX02922	22	€ 8,05
PCMX02924	24	€ 9,01
PCMX02926	26	€ 9,48
PCMX02928	28	€ 10,12
PCMX02930	30	€ 11,23
PCMX02932	32	€ 12,33
PCMX02934	34	€ 14,56
PCMX02936	36	€ 17,37
PCMX02938	38	€ 18,73
PCMX02940	40	€ 20,30
PCMX02946	46	€ 26,64

**Tegame con due maniglie inox**

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01016	16	4	€ 13,19
PCMX01018	18	5	€ 14,12
PCMX01020	20	6	€ 15,03
PCMX01022	22	6	€ 15,90
PCMX01024	24	6	€ 16,61
PCMX01026	26	6	€ 18,72
PCMX01028	28	6,5	€ 19,81
PCMX01030	30	6,5	€ 21,20
PCMX01032	32	6,5	€ 23,20
PCMX01034	34	6,5	€ 25,26
PCMX01036	36	7,5	€ 26,92
PCMX01038	38	8	€ 31,97
PCMX01040	40	8	€ 33,15

**Casseruola conica con un manico inox e becco**

Conical casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0914	14	8,5	1,2	€ 14,98
PCMX0916	16	10	1,3	€ 16,02
PCMX0918	18	11,5	1,9	€ 17,57
PCMX0920	20	12,5	2,4	€ 20,03

**Padella con un manico inox**

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01116	16	4	€ 12,43
PCMX01118	18	5	€ 13,38
PCMX01120	20	6	€ 15,46
PCMX01122	22	6	€ 16,32
PCMX01124	24	6	€ 17,22
PCMX01126	26	6	€ 18,39
PCMX01128	28	6,5	€ 19,47
PCMX01130	30	6,5	€ 20,89
PCMX01132	32	6,5	€ 22,41
PCMX01134	34	6,5	€ 24,48
PCMX01136	36	7,5	€ 26,40
PCMX01138	38	8	€ 30,91
PCMX01140	40	8	€ 32,09

Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



1,5mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



W/K
225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



P_s
2,7

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. (D.Lgs 25/01/1992,
n.80) DM 88/04/2002 n. 76 Regolamento recante la
disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

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	IVA esc.
FAMAB5SC32	32	30	€ 55,52
FAMAB5SC36	36	34	€ 68,19
FAMAB5SC40	40	38	€ 88,14
FAMAB5SC46	46	44	€ 114,92
FAMAB5SC50	50	49	€ 138,26



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	IVA esc.
FAMAB5S36	36	23	23	€ 42,37
FAMAB5S40	40	23	29	€ 47,63
FAMAB5S46	46	34	56	€ 59,98
FAMAB5S50	50	34	66,7	€ 68,26
FAMAB5S60	60	34	96	€ 85,66



IN ESAURIMENTO

Cavagnocchi

Gnocchi strainer

Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
CGAL207CA50	19x12	73,5	€ 17,44

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio 1,5mm salsa al pomodoro

Professional 2mm Aluminium for tomato

Agnelli
SINCE 1907

Alluminio



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	IVA esc.
FAMA858S32	32	32	25	€ 44,70
FAMA858S34	34	34	31	€ 48,10
FAMA858S36	36	36	36,5	€ 53,63
FAMA858S38	38	38	43	€ 63,26
FAMA858S40	40	40	50,2	€ 71,13
FAMA858S46	46	46	76,5	€ 89,58
FAMA858S50	50	50	98	€ 111,22



Pentola piccole comunità con due maniglie in
alluminio

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA332	32	30	24	€ 51,69
FAMA334	34	32	29	€ 58,19
FAMA336	36	34	35	€ 67,28
FAMA338	38	36	40	€ 73,99
FAMA340	40	38	48	€ 81,13
FAMA03S46	46	44	73	€ 126,94
FAMA03S50	50	48	94	€ 132,42
FAMA03S55*	55	53	126	€ 253,64
FAMA03S60*	60	58	164	€ 323,36



Pentola a gradino con due maniglie in acciaio inox

Deep rim saucepan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA142A28	28	29	€ 39,78
ALMA142A30	30	30	€ 45,21
ALMA142A32	32	32	€ 51,30
ALMA142A36	36	34	€ 70,98
ALMA142A40	40	37	€ 75,72



Coperchio pesante con ponticello in acciaio inox

Heavy lid with loop handle

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMA02932*	32	€ 11,64
PCMA02934*	34	€ 13,74
PCMA02936*	36	€ 16,38
PCMA02938**	38	€ 17,68
PCMA02940**	40	€ 19,14
PCMA02946**	46	€ 25,15
PCMA02950**	50	€ 26,69
PCMA02955**	55	€ 28,66

* 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 26/03/1977 e S.M.L.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.L. | (Dlgs 25/04/1992,
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.



RVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cylindric stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA314	14	12	2	€ 13,10
FAMA316	16	14	2,7	€ 15,08
FAMA318	18	16	4	€ 17,94
FAMA320	20	18	5,5	€ 22,66
FAMA322	22	20	7,5	€ 25,33
FAMA324	24	22	10	€ 31,03
FAMA326	26	24	12,5	€ 37,91
FAMA328	28	26	15	€ 42,75
FAMA330	30	28	20	€ 47,03
FAMA332	32	30	24	€ 51,69
FAMA334	34	32	29	€ 58,19
FAMA336	36	33	35	€ 67,78
FAMA338	38	35	40	€ 73,99
FAMA340	40	37	48	€ 81,13



Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA412	12	6	1	€ 9,64
FAMA414	14	7	1,5	€ 12,00
FAMA416	16	8	1,9	€ 13,77
FAMA418	18	9	2,5	€ 14,91
FAMA420	20	10	3,3	€ 17,62
FAMA422	22	11	4,5	€ 18,95
FAMA424	24	12	5,5	€ 21,96
FAMA426	26	13	7	€ 26,54
FAMA428	28	14	8,5	€ 30,25
FAMA430	30	15	10	€ 35,20
FAMA432	32	16	12	€ 39,14
FAMA434	34	17	15	€ 43,78
FAMA436	36	18	18	€ 48,24
FAMA438	38	19	21	€ 52,61
FAMA440	40	20	25	€ 56,71

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
FAMA614	14	5	1	€ 10,01
FAMA616	16	5,5	1,3	€ 11,86
FAMA618	18	6,5	1,8	€ 13,79
FAMA620	20	7,5	2,5	€ 16,24
FAMA622	22	8,5	3,3	€ 16,94
FAMA624	24	9	4	€ 18,61
FAMA626	26	9,5	5	€ 25,49
FAMA628	28	10	6	€ 28,67
FAMA630	30	11	7,5	€ 34,71
FAMA632	32	11,5	8,5	€ 38,30
FAMA634	34	12	10	€ 42,44
FAMA636	36	13	13	€ 45,45
FAMA638	38	13,5	15	€ 50,58
FAMA640	40	14	17	€ 55,33



Casseruola ovale con due maniglie in alluminio

e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA2626	26	11	5,84	€ 64,24
FAMA2628	28	13	8	€ 57,98
FAMA2630	30	13	9,19	€ 62,84
FAMA2632	32	14	11,26	€ 64,87
FAMA2634	34	14	12,7	€ 68,02
FAMA2636	36	14	14,25	€ 79,90

Alluminio



Casseruola alta con un manico alluminio fuso

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA512	12	6	1	€ 8,97
FAMA514	14	7	1,5	€ 10,16
FAMA516	16	8	1,9	€ 12,31
FAMA518	18	9	2,5	€ 13,20
FAMA520	20	10	3,3	€ 15,62
FAMA522	22	11	4,5	€ 18,46
FAMA524	24	12	5,5	€ 21,26
FAMA526	26	13	7	€ 23,80



Casseruola conica con un manico alluminio fuso

e becco

Conical casserole pan with spout and handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA910	10	7	0,5	€ 7,61
FAMA912	12	8	0,9	€ 8,12
FAMA914	14	8,5	1,2	€ 9,90
FAMA916	16	10	1,3	€ 11,44
FAMA918	18	11,5	1,9	€ 13,20
FAMA920	20	12,5	2,4	€ 16,19
FAMA922	22	14	3	€ 18,32
FAMA924	24	15,5	4,3	€ 20,85
FAMA926	26	16	6	€ 23,61



Padella con un manico alluminio fuso

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1112	12	3	€ 8,25
FAMA1114	14	3	€ 8,67
FAMA1116	16	3,5	€ 9,67
FAMA1118	18	3,5	€ 10,00
FAMA1120	20	4	€ 11,59
FAMA1122	22	5	€ 13,10
FAMA1124	24	5	€ 14,08
FAMA1126	26	5,5	€ 14,65
FAMA1128	28	6	€ 15,21
FAMA1130	30	6	€ 17,04
FAMA1132	32	6	€ 22,11
FAMA1134	34	6,5	€ 24,24
FAMA1136	36	6,5	€ 25,65
FAMA1138	38	7	€ 29,70
FAMA1140	40	7	€ 30,95



Tegame con due maniglie alluminio fuso

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1012	12	3	€ 8,72
FAMA1014	14	3	€ 10,01
FAMA1016	16	3,5	€ 10,33
FAMA1018	18	3,5	€ 10,64
FAMA1020	20	4	€ 11,86
FAMA1022	22	5	€ 13,51
FAMA1024	24	5	€ 14,99
FAMA1026	26	5,5	€ 16,07
FAMA1028	28	6	€ 17,99
FAMA1030	30	6	€ 20,45
FAMA1032	32	6	€ 21,87
FAMA1034	34	6,5	€ 24,01
FAMA1036	36	6,5	€ 26,03
FAMA1038	38	7	€ 28,28
FAMA1040	40	7	€ 31,76



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

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA2910	10	€ 4,49
FAMA2912	12	€ 4,80
FAMA2914	14	€ 5,02
FAMA2916	16	€ 5,98
FAMA2918	18	€ 6,37
FAMA2920	20	€ 7,29
FAMA2922	22	€ 8,04
FAMA2924	24	€ 9,00
FAMA2926	26	€ 9,47
FAMA2928	28	€ 10,21
FAMA2930	30	€ 11,20
FAMA2932	32	€ 12,32
FAMA2934	34	€ 14,54
FAMA2936	36	€ 17,35
FAMA2938	38	€ 18,71
FAMA2940	40	€ 20,26



Coperchio ovale con ponticello alluminio

Oval lid

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA290V26	26	€ 15,40
FAMA290V28	28	€ 16,70
FAMA290V30	30	€ 18,45
FAMA290V32	32	€ 22,06
FAMA290V34	34	€ 26,64
FAMA290V36	36	€ 28,99

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	IVA esc.
FAMA1520	20	13	€ 20,26
FAMA1522	22	14	€ 21,66
FAMA1524	24	15	€ 23,99
FAMA1526	26	15	€ 28,63
FAMA1528	28	16,5	€ 30,78
FAMA1530	30	16,5	€ 32,63



Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso
Pasta colander, 1 handle and hook

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA4020	20	13	€ 14,53
FAMA4022	22	14	€ 16,86
FAMA4024	24	15	€ 20,11



Colariso con un manico e gancio alluminio fuso
Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA3214	14	6,5	€ 9,60
FAMA3216	16	7,5	€ 11,13
FAMA3218	18	8,5	€ 11,91



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	IVA esc.
FAMA1835	35x14,5	9,5	€ 70,08
FAMA1840	40x14,5	10,7	€ 71,60
FAMA1845	45x15,2	10,7	€ 73,96
FAMA1850	50x16	11	€ 91,24



Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50
Lid for rectangular roasting plate art. 50

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMAB3B26	26x20	€ 9,60
FAMAB3B32	32x23	€ 11,13
FAMAB3B35	35x26	€ 11,59
FAMAB3B40	40x29	€ 12,05
FAMAB3B45	45x30	€ 29,71



Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
FAMA5026	26,5x20	26x20	6	€ 12,71
FAMA5032	32x23,8	32x23	6	€ 14,53
FAMA5035	36,3x26	35x26	6,5	€ 17,17
FAMA5040	41,5x29,7	40x29	?	€ 21,79
FAMA5045	47,5x31,8	45x30	7,5	€ 39,19



Paioi con un manico e maniglia inox
Polenta pot, 1 handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA6518	18	12	2	€ 12,28
FAMA6520	20	13	3	€ 14,37
FAMA6522	22	14	3,5	€ 15,93
FAMA6524	24	14	4,5	€ 17,85
FAMA6526	26	17	6	€ 21,21
FAMA6528	28	17	7	€ 22,78
FAMA6530	30	18	8	€ 24,53



Paioi con manico arco e orlo
Polenta pot, bowed handle with rim

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA4420	20	12,5	3	€ 16,74
FAMA4422	22	15,5	3,5	€ 18,98
FAMA4424	24	17	4,5	€ 19,46
FAMA4426	26	18	6	€ 24,70
FAMA4428	28	18	7	€ 27,24
FAMA4430	30	21	8	€ 31,53
FAMA4432	32	23	10	€ 39,92
FAMA4434	34	24	15	€ 54,53
FAMA4436	36	25	16	€ 65,58
FAMA4438	38	26,5	17	€ 74,98
FAMA4440	40	28	20	€ 79,35



Bollilatte
Milk kettle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA5310	10	5	0,6	€ 11,53
FAMA5312	12	6	1	€ 12,35
FAMA5314	14	7	1,7	€ 16,48
FAMA5316	16	7	2,5	€ 18,98



Pentolino latte con coperchio
Milk pot, opaque finish with lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA21110	10	10	0,6	€ 13,17
FAMA21112	12	12	1,3	€ 13,87
FAMA21114	14	14	1,7	€ 17,91
FAMA21116	16	16	2,5	€ 20,53
FAMA21118	18	18	4,5	€ 23,01

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	IVA esc.
COALFORNOOCCHIO30	33,5	27	23,5	€ 89,94
COALFORNOOCCHIO35	38,5	30,5	28	€ 102,07

Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra in ferro

Bake-stove with lid and iron grid

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMR8626	26	14,5	€ 30,27
FAMR8628	28	16	€ 32,96
COFE86	fondello singolo		€ 2,02



Spghettiera con colapasta internato, coperchio e maniglie in bakelite

Spaghetti saucepot with colander and lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMR9022	22	23	8,74	€ 51,58



Secchio latte

Milk bucket, opaque finish

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAM8008	25,3	22,5	8	€ 40,51
FAM8010	25,5	26,7	10	€ 43,31
FAM8012	29,5	30	12	€ 48,88
FAM8015	30,5	31	15	€ 58,00
FAM8020	32	33	20	€ 83,99

Alluminio

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



RIVESTIMENTO
Non-stick coating



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

106



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	IVA esc.
ALCX2104SSPI20	20	14,5	11	3,3	€ 106,54
ALCX2104SSPI24	24	18	13	5,6	€ 129,15
ALCX2104SSPI28	28	22	15,5	9	€ 155,10

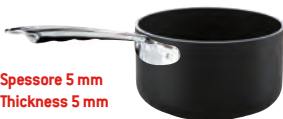


Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con due maniglie inox



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2106SSPI24	24	18	9	4,1	€ 115,07
ALCX2106SSPI28	28	22	9,5	6,4	€ 140,83
ALCX2106SSPI32	32	24,5	10,5	8,4	€ 163,81



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	IVA esc.
ALCX2105SSPI16	16	13	8	1,7	€ 77,92
ALCX2105SSPI20	20	14,5	11	3,3	€ 95,14

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]

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALCX210?SSPI20	20	14,5	?	2,5	€ 87,58
ALCX210?SSPI24	24	18	9	4,1	€ 102,22



Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sauté pan



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALCX111BSSPI24	24	13	6,5	€ 70,94
ALCX111BSSPI28	28	15,5	7,2	€ 79,34
ALCX111BSSPI32	32	18,5	7,5	€ 94,07



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX129VE16	16	€ 27,71
ALCX129VE20	20	€ 28,31
ALCX129VE24	24	€ 28,95
ALCX129VE28	28	€ 29,96
ALCX129VE32	32	€ 31,83



Antaderente

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

Antaderente



CAPACITÀ DI CONDUURRE
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. 1401/2012, DM n. 435/2012, DM n.
7/2013 Regolamento specifico acciaio/inox);
DIRETTIVE 2002/95/CE (ROHS) e S.M.I.
(n. n. 25/01/1985 n. 108)



antaderente
accanto ai bordi

RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside
and outside



soft-touch

MANICATURA
soft-touch



3,5 mm

SPESSORE
Material thickness
(1/16")

Antiaderente Greblon C3+
Greblon C3+ non-stick



Padella con un manico soft touch



Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COFA111BSSPI20	20	6	6	€ 44,60
COFA111BSSPI24	24	6,2	6	€ 50,40
COFA111BSSPI28	28	6,4	6	€ 56,50
COFA111BSSPI32	32	6,6	6	€ 68,75

Antiaderente Ceramico CK2
CK2 Ceramic Non-stick



CERAMIC NON-STICK
 ECO-FRIENDLY TECHNOLOGY

Padella con un manico soft touch



Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COFA111BKKPI20	20	6	6	€ 46,75
COFA111BKKPI24	24	6,2	6	€ 52,65
COFA111BKKPI28	28	6,4	6	€ 59,25
COFA111BKKPI32	32	6,6	6	€ 71,75

Antiaderente

Antiaderente Greblon C3+
Greblon C3+ non-stick



Bistecchiera con un manico soft touch



Grill pan with a soft touch handle

Code	cm	H cm	UDV	IVA esc.
COFA100GSSPI28	28x28	4,1	6	€ 78,65

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 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali in 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 inside and outside



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel

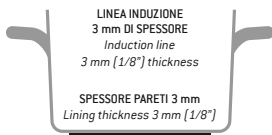


SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



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"]*

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	16	13	8	1,7	€ 63,37
ALSA2104SSPI20	20	14,5	11	3,3	€ 84,21
ALSA2104SSPI24	24	18	14	5,6	€ 107,27
ALSA2104SSPI28	28	22	16	9	€ 130,23
ALSA2104SSPI32	32	24,5	18	12,5	€ 153,05



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	IVA esc.
ALSA2106SSPI20	20	14,5	7	2,5	€ 76,53
ALSA2106SSPI24	24	18	9	4,1	€ 92,92
ALSA2106SSPI28	28	22	9,5	6,4	€ 115,68
ALSA2106SSPI32	32	24,5	10,5	7,4	€ 139,08



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	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	16	13	8	1,7	€ 66,74
ALSC2105SSPIC20	20	14,5	11	3,3	€ 83,79
ALSC2105SSPIC24	24	18	14	5,6	€ 105,39



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	IVA esc.
ALSC2107SSPIC20	20	14,5	7	2,5	€ 76,10
ALSC2107SSPIC24	24	18	9	4,1	€ 91,03
ALSC2107SSPIC28	28	22	9,5	6,4	€ 114,10





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	IVA esc.
ALSA2110SSPI20	20	14,5	5,5	€ 68,31
ALSA2110SSPI24	24	18	6	€ 83,59
ALSA2110SSPI28	28	22	6,5	€ 100,96
ALSA2110SSPI32	32	24,5	7	€ 120,15



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	IVA esc.
ALSC2111SSPIC20	20	14,5	5,5	€ 68,21
ALSC2111SSPIC24	24	18	6	€ 82,68
ALSC2111SSPIC28	28	22	6,5	€ 99,44
ALSC2111SSPIC32	32	24,5	7	€ 119,66



Thickness 3 mm
Spessore 3 mm



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

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

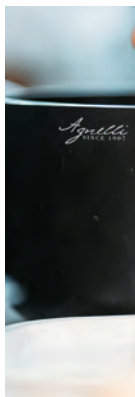
Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSPIC24	24	13	6,5	€ 59,48
ALSC111BSSPIC28	28	15,5	7,2	€ 66,74
ALSC111BSSPIC32	32	18,5	7,5	€ 76,97
ALSC111BSSPIC36	36	22,5	8	€ 89,33



Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	€ 9,46
ALSA129SS20	20	€ 11,84
ALSA129SS24	24	€ 15,36
ALSA129SS28	28	€ 20,65
ALSA129SS32	32	€ 27,34
ALSA129SS36	36	€ 33,11
ALSA129SS40	40	€ 38,20





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 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



SPESSORE
 MATERIAL THICKNESS



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

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104GPI20	20	14,5	8	1,7	€ 89,28
ALSA104GPI24	24	18	11	3,3	€ 105,35
ALSA104GPI28	28	22	13	5,6	€ 127,01
ALSA104GPI32	32	24,5	15,5	9	€ 154,03



Antaderente

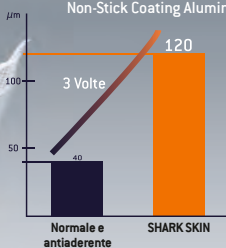


Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"
 Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC105GPI16	16	13	8	1,7	€ 77,19
ALSC105GPI20	20	14,5	11	3,3	€ 87,41
ALSC105GPI24	24	18	13	5,6	€ 101,44
ALSC105GPI28	28	22	15,5	9	€ 126,09



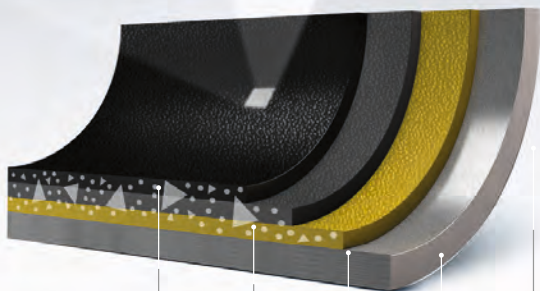
Spessore disco induzione 1,2 mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")



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
sabbiaito
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	IVA esc.
ALSC107GPI20	20	14,5	9	4,1	€ 79,53
ALSC107GPI24	24	18	9,5	6,4	€ 90,65
ALSC107GPI28	28	22	10,5	8,4	€ 107,72



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106GPI20	20	14,5	9	4,1	€ 80,83
ALSA106GPI24	24	18	9,5	6,4	€ 94,01
ALSA106GPI28	28	22	10,5	8,4	€ 110,07
ALSA106GPI32	32	24,5	11,5	11,5	€ 134,01



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSA110GPI20	20	14,5	5,5	€ 75,68
ALSA110GPI24	24	18	6	€ 84,19
ALSA110GPI28	28	22	6,5	€ 96,84
ALSA110GPI32	32	24,5	7	€ 109,63



Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BGPI24	24	12,52	6,5	€ 71,31
ALSC111BGPI28	28	15	7	€ 78,74
ALSC111BGPI32	32	18,5	7,5	€ 87,43
ALSC111BGPI36	36	22,5	8	€ 100,29

GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY



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



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



MANIFATTURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Antaderente

Shark Skin - Powered Greblon Technology



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104G16	16	8	1,7	€ 42,15
ALSA104G20	20	11	3,3	€ 51,73
ALSA104G24	24	13	5,6	€ 69,60
ALSA104G28	28	15,5	9	€ 106,17
ALSA104G32	32	17	12,5	€ 134,54
ALSA104G36	36	19	18	€ 166,32
ALSA104G40	40	21	26	€ 201,47



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106G24	24	9	4,1	€ 62,78
ALSA106G28	28	9,5	6,4	€ 91,34
ALSA106G32	32	10,5	8,4	€ 116,02
ALSA106G36	36	11,5	11,5	€ 131,84
ALSA106G40	40	14	17,6	€ 161,51



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110G20	20	4,5	€ 36,85
ALSA110G24	24	5,5	€ 46,75
ALSA110G28	28	6	€ 60,60
ALSA110G32	32	6,5	€ 71,67
ALSA110G36	36	7	€ 91,88
ALSA110G40	40	7,5	€ 107,82

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

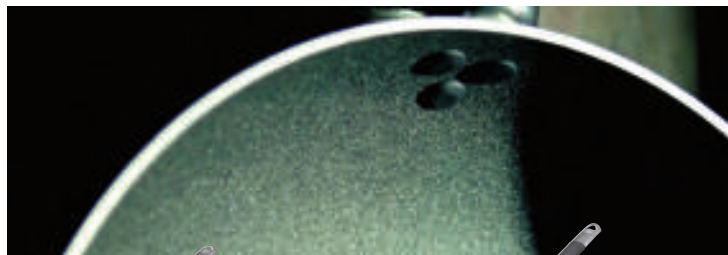
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC105GC16	16	8	1,7	€ 43,37
ALSC105GC20	20	11	3,3	€ 50,75
ALSC105GC24	24	13	5,6	€ 68,56
ALSC105GC28	28	15,5	9	€ 106,17



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC107GC24	24	9	4,1	€ 62,78
ALSC107GC28	28	9,5	6,4	€ 91,34
ALSC107GC32	32	10,5	8,4	€ 116,02



Padella svasata bassa

con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBGC20	20	4,5	€ 33,91
ALSC111BBGC24	24	5	€ 42,49
ALSC111BBGC28	28	5	€ 52,93
ALSC111BBGC32	32	5	€ 62,79
ALSC111BBGC36	36	5,5	€ 78,71
ALSC111BBGC40	40	6	€ 90,08



Padella svasata alta

con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BGC20	20	5,5	€ 35,89
ALSC111BGC24	24	6,5	€ 44,65
ALSC111BGC28	28	7	€ 57,54
ALSC111BGC32	32	7,5	€ 68,57
ALSC111BGC36	36	8	€ 87,60
ALSC111BGC40	40	8,5	€ 102,02

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 CONDUURRE 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 18/04/2005, 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 radiante con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104SS16	16	8	1,7	€ 48,06
ALSA2104SS20	20	11,5	3,3	€ 62,49
ALSA2104SS24	24	14	5,6	€ 84,02
ALSA2104SS28	28	16	9	€ 116,69
ALSA2104SS32	32	18	12,5	€ 137,71
ALSA2104SS36	36	19,5	18	€ 172,11



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2106SS20	20	7	2,5	€ 54,91
ALSA2106SS24	24	9	4,1	€ 70,37
ALSA2106SS28	28	9,2	6,4	€ 96,67
ALSA2106SS32	32	10,5	8,4	€ 117,71
ALSA2106SS36	36	11,5	11,5	€ 141,36
ALSA2106SS40	40	14	17,6	€ 157,73



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare
inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2107SSC20	20	7	2,5	€ 56,32
ALSC2107SSC24	24	9	4,1	€ 72,91
ALSC2107SSC28	28	9,2	6,4	€ 99,04
ALSC2107SSC32	32	10,5	8,4	€ 123,16

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	IVA esc.
ALSA2110SS20	20	4,5	€ 46,21
ALSA2110SS24	24	4,5	€ 56,55
ALSA2110SS28	28	5	€ 67,43
ALSA2110SS32	32	6	€ 81,65
ALSA2110SS36	36	7	€ 98,35
ALSA2110SS40	40	7,5	€ 108,12
ALSA2110SS45	45	8	€ 119,88
ALSA2110SS50	50	8,5	€ 132,21



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SSC20	20	4,5	€ 47,25
ALSC2111SSC24	24	4,5	€ 57,50
ALSC2111SSC28	28	5	€ 68,31
ALSC2111SSC32	32	6	€ 83,40
ALSC2111SSC36	36	7	€ 99,46
ALSC2111SSC40	40	7,5	€ 109,91



Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111FBSS20	20	4,5	€ 31,67
ALSA2111FBSS24	24	4,5	€ 39,09
ALSA2111FBSS28	28	5	€ 45,00
ALSA2111FBSS32	32	6	€ 52,32
ALSA2111FBSS36	36	7	€ 61,36
ALSA2111FBSS40	40	7,5	€ 73,98



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2105SSC16	16	8	1,5	€ 49,03
ALSC2105SSC20	20	11,5	3,3	€ 64,47
ALSC2105SSC24	24	14	5,6	€ 86,10

Coperchio con ponticello inox

Lid



Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	€ 9,46
ALSA129SS20	20	€ 11,84
ALSA129SS24	24	€ 15,36
ALSA129SS28	28	€ 20,65
ALSA129SS32	32	€ 27,34
ALSA129SS36	36	€ 33,11
ALSA129SS40	40	€ 38,20

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 23.06/1992 e S.M.I. (D.Lgs. 25.01/1992,
n.108) (DM 16.04/2002, n.78) Regolamento in materia di
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



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104S20	20	11,5	1,7	€ 63,73
ALSA2104S24	24	14	2,6	€ 84,90
ALSA2104S28	28	16	3,3	€ 117,84
ALSA2104S32	32	18	5,6	€ 139,05
ALSA2104S36	36	19,5	9	€ 173,79
ALSA2104S40	40	22	12,5	€ 214,24
ALSA2104S45	45	25	18	€ 283,49



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2106S20	20	7	2,5	€ 54,91
ALSA2106S24	24	8	3,7	€ 71,76
ALSA2106S28	28	9	5,6	€ 98,60
ALSA2106S32	32	10	8	€ 120,04
ALSA2106S36	36	12	12	€ 144,16
ALSA2106S40	40	13	16	€ 159,26
ALSA2106S45	45	15	23	€ 197,04



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110S20	20	4,5	€ 47,18
ALSA2110S24	24	6	€ 58,27
ALSA2110S28	28	6,5	€ 70,19
ALSA2110S32	32	6,5	€ 84,12
ALSA2110S36	36	7,5	€ 101,34
ALSA2110S40	40	7,5	€ 111,40

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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

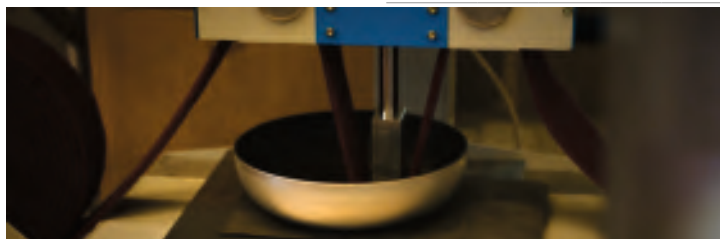
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2107S20	20	7	2,5	€ 54,20
ALSA2107S24	24	8	3,7	€ 70,83
ALSA2107S28	28	9	5,6	€ 96,22
ALSA2107S32	32	10	8	€ 118,46



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2105S16	16	8	1,5	€ 46,72
ALSA2105S18	18	10	2,6	€ 56,77
ALSA2105S20	20	11,5	3,3	€ 62,65
ALSA2105S24	24	14	5,6	€ 83,62
ALSA2105S28	28	16	9	€ 115,14
ALSA2105S32	32	18	12,5	€ 125,36



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

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111BS20	20	5,5	€ 45,23
ALSA2111BS24	24	6,5	€ 53,03
ALSA2111BS28	28	7	€ 64,69
ALSA2111BS32	32	7,5	€ 80,16
ALSA2111BS36	36	8	€ 97,02
ALSA2111BS40	40	8,5	€ 110,34



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	IVA esc.
ALSC2111BSC20	20	5,5	€ 46,89
ALSC2111BSC24	24	6,5	€ 54,88
ALSC2111BSC28	28	7	€ 66,06
ALSC2111BSC32	32	7,5	€ 82,80
ALSC2111BSC36	36	8	€ 100,12
ALSC2111BSC40	40	8,5	€ 113,28

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

121



Padella radiante con un manico tubolare inox

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111S16	16	4	€ 41,01
ALSA2111S20	20	4,5	€ 47,65
ALSA2111S24	24	6	€ 58,84
ALSA2111S28	28	6,5	€ 70,19
ALSA2111S32	32	6,5	€ 84,12
ALSA2111S36	36	7,5	€ 101,34
ALSA2111S40	40	7,5	€ 111,40



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	IVA esc.
ALSC2111SC20	20	4,5	€ 49,13
ALSC2111SC24	24	5	€ 61,00
ALSC2111SC28	28	6	€ 72,47
ALSC2111SC32	32	6,5	€ 86,74
ALSC2111SC36	36	7,5	€ 103,46
ALSC2111SC40	40	7,5	€ 115,42



Wok radiante fondo piano con un manico tubolare inox

Wok with flat bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WPS28	28	9,5	€ 82,58
ALSA2111WPS32	32	10	€ 104,65



Wok radiante fondo svasato con un manico tubolare inox

Wok with shaped bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WS28	28	9,10	€ 98,25
ALSA2111WS32	32	10	€ 118,61



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	IVA esc.
ALSA2111BMS20	20	9	€ 51,38
ALSA2111BMS24	24	9,5	€ 70,19
ALSA2111BMS28	28	10	€ 82,46
ALSA2111BMS32	32	10,5	€ 102,44
ALSA2111BMS36	36	11	€ 125,04



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. (D.Lgs. 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2005 n. 26 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



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104SS16	16	8	1,7	€ 39,45
ALSA104SS20	20	11	3,3	€ 47,01
ALSA104SS24	24	13	5,6	€ 62,65
ALSA104SS28	28	15,5	9	€ 96,51
ALSA104SS32	32	17	12,5	€ 121,09
ALSA104SS36	36	19	18	€ 149,70



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106SS20	20	7	2,5	€ 45,94
ALSA106SS24	24	9	4,1	€ 57,07
ALSA106SS28	28	9,5	6,4	€ 83,04
ALSA106SS32	32	10,5	8,4	€ 105,48
ALSA106SS36	36	11,5	11,5	€ 119,85
ALSA106SS40	40	14	17,6	€ 145,35



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110SS20	20	4,5	€ 33,51
ALSA110SS24	24	5,5	€ 42,05
ALSA110SS28	28	6	€ 54,54
ALSA110SS32	32	6,5	€ 63,86
ALSA110SS36	36	7	€ 83,52
ALSA110SS40	40	7,5	€ 97,03

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

123



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC107SSC20	20	7	2,5	€ 48,21
ALSC107SSC24	24	9	4,1	€ 59,93
ALSC107SSC28	28	9,5	6,4	€ 87,19
ALSC107SSC32	32	10,5	8,4	€ 110,73



Casseruola alta con un manico inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC105SSC16	16	8	1,7	€ 41,39
ALSC105SSC20	20	11	3,3	€ 47,91
ALSC105SSC24	24	13	5,6	€ 64,14



Padella svasata bassa con un manico tubolare
inox "cool"

Low sauté pan. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSSC20	20	4,5	€ 30,61
ALSC111BBSSC24	24	5	€ 35,95
ALSC111BBSSC28	28	5	€ 42,14
ALSC111BBSSC32	32	5	€ 50,14
ALSC111BBSSC36	36	5,5	€ 58,69
ALSC111BBSSC40	40	6	€ 68,42



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

Sauté pan. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSSC20	20	5,5	€ 32,77
ALSC111BBSSC24	24	6,5	€ 41,21
ALSC111BBSSC28	28	7	€ 47,90
ALSC111BBSSC32	32	7,5	€ 57,10
ALSC111BBSSC36	36	8	€ 67,26
ALSC111BBSSC40	40	8,5	€ 78,47



Coperchio con
ponticello inox

Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	€ 9,46
ALSA129SS20	20	€ 11,84
ALSA129SS24	24	€ 15,36
ALSA129SS28	28	€ 20,65
ALSA129SS32	32	€ 27,34
ALSA129SS36	36	€ 33,11
ALSA129SS40	40	€ 38,20

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 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.103) 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.



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating



ACCIAIO

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	IVA esc.
ALSA104S16	16	8	1,7	€ 39,45
ALSA104S18	18	10	2,6	€ 42,81
ALSA104S20	20	11	3,3	€ 47,03
ALSA104S24	24	13	5,6	€ 63,26
ALSA104S28	28	15,5	9	€ 96,53
ALSA104S32	32	17	12,5	€ 122,31
ALSA104S36	36	19	18	€ 151,20
ALSA104S40	40	21	26	€ 183,14
ALSA104S45	45	24	35	€ 212,17



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106S24	24	9	4,1	€ 57,07
ALSA106S28	28	9,5	6,4	€ 83,05
ALSA106S32	32	10,5	8,4	€ 105,48
ALSA106S36	36	11,5	11,5	€ 119,86
ALSA106S40	40	14	17,6	€ 146,83
ALSA106S45	45	16	26,3	€ 175,25



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA107S24	24	9	4,1	€ 57,07
ALSA107S28	28	9,5	6,4	€ 83,05
ALSA107S32	32	10,5	8,4	€ 105,48

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

125



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

Curved sauté pan with s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BMS20	20	9	€ 41,37
ALSA111BMS24	24	9,5	€ 51,37
ALSA111BMS28	28	10	€ 60,47
ALSA111BMS32	32	10,5	€ 74,15
ALSA111BMS36	36	11	€ 85,95



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110S20	20	4,5	€ 33,51
ALSA110S24	24	5,5	€ 42,48
ALSA110S28	28	6	€ 55,08
ALSA110S32	32	6,5	€ 65,15
ALSA110S36	36	7	€ 83,52
ALSA110S40	40	7,5	€ 98,01
ALSA110S45	45	8	€ 143,03
ALSA110S50	50	8,5	€ 215,73
ALSA110S60	60	9	€ 267,41



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBS20	20	4,5	€ 31,01
ALSA111BBS24	24	5	€ 38,87
ALSA111BBS28	28	5	€ 48,82
ALSA111BBS32	32	5	€ 58,17
ALSA111BBS36	36	5,5	€ 72,93
ALSA111BBS40	40	6	€ 83,60



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA105S16	16	8	1,7	€ 39,45
ALSA105S18	18	10	2,6	€ 42,38
ALSA105S20	20	11	3,3	€ 46,53
ALSA105S24	24	13	5,6	€ 62,33
ALSA105S28	28	15,5	9	€ 96,53



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BS20	20	5,5	€ 32,59
ALSA111BS24	24	6,5	€ 41,32
ALSA111BS28	28	7	€ 53,05
ALSA111BS32	32	7,5	€ 63,38
ALSA111BS36	36	8	€ 81,25
ALSA111BS40	40	8,5	€ 94,41
ALSA111BS45	45	10	€ 139,05



Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111S20	20	4,5	€ 32,59
ALSA111S24	24	5,5	€ 41,32
ALSA111S28	28	6	€ 53,57
ALSA111S32	32	6,5	€ 63,38
ALSA111S36	36	7	€ 81,25
ALSA111S40	40	7,5	€ 95,34
ALSA111S45	45	8	€ 139,05
ALSA111S50	50	8,5	€ 207,80
ALSA111S60	60	9	€ 257,61

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio Antiaderente 3 mm

3mm Non-Stick Coating Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSC20	20	5,5	€ 34,20
ALSC111BSC24	24	6,5	€ 42,52
ALSC111BSC28	28	?	€ 54,29
ALSC111BSC32	32	7,5	€ 65,29
ALSC111BSC36	36	8	€ 83,44
ALSC111BSC40	40	8,5	€ 97,18



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBS20	20	4,5	€ 32,29
ALSC111BBS24	24	4,5	€ 40,47
ALSC111BBS28	28	5	€ 50,41
ALSC111BBS32	32	5	€ 59,79
ALSC111BBS36	36	5,5	€ 74,96
ALSC111BBS40	40	6	€ 85,78



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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111SC20	20	4,5	34,50 €
ALSC111SC24	24	5,5	43,10 €
ALSC111SC28	28	6	59,78 €
ALSC111SC32	32	6,5	65,44 €
ALSC111SC36	36	7	83,60 €
ALSC111SC40	40	7,5	97,33 €



Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA120S30	30x19	6	€ 54,40
ALSA120S34	34x23	6,5	€ 59,17



Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA126S32	32x22	14	7,74	€ 101,62
ALSA126S36	36x25	15,5	10,96	€ 125,28



Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALSA150S30	33x24,8	30x23	6,5	€ 81,85
ALSA150S35	38,5x28,3	35x26	7	€ 90,94
ALSA150S40	42,7x29,7	40x28	8	€ 101,78
ALSA150S45	48x31,8	45x30	8,5	€ 122,80
ALSA150S50	53,7x34,7	50x33	9	€ 144,76
ALSA150S60	63,5x42	60x40	10	€ 191,51



Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s tubular handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121S30	30x19	6	€ 54,40
ALSA121S34	34x23	6,5	€ 59,17



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121BS40	40x28	4,5	€ 115,97
ALSA121BS45	45x32	4,5	€ 125,15



Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA111CR24	24	€ 37,57



Piailo con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA165S24	24	14	4,5	€ 68,99
ALSA165S26	26	17	6	€ 76,56
ALSA165S28	28	17	7	€ 88,32
ALSA165S30	30	18	8	€ 95,73
ALSA165S32	32	19	10	€ 107,50

128

Alluminio Antiaderente 3 mm

3mm Non-Stick Coating Aluminium

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	IVA esc.
ALSA111BINF20	20	5,5	€ 37,71
ALSA111BINF24	24	6,5	€ 40,72
ALSA111BINF28	28	7	€ 46,10
ALSA111BINF32	32	7,5	€ 53,87
ALSA111BINF36	36	8	€ 61,72
ALSA111BINF40	40	8,5	€ 68,37



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBINF20	20	4,5	€ 36,79
ALSA111BBINF24	24	5	€ 40,00
ALSA111BBINF28	28	5	€ 44,45
ALSA111BBINF32	32	5	€ 51,96
ALSA111BBINF36	36	7,5	€ 58,58
ALSA111BBINF40	40	7,5	€ 64,94

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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



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	IVA esc.
FAMA10SEL20	20	5,5	€ 30,31
FAMA10SEL24	24	6,5	€ 34,56
FAMA10SEL28	28	7	€ 42,67
FAMA10SEL32	32	7,5	€ 52,57
FAMA10SEL36	36	8	€ 60,85
FAMA10SEL40	40	8,5	€ 69,93

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	IVA esc.
FAMA11BSEL20	20	4,5	€ 29,06
FAMA11BSEL24	24	5	€ 32,81
FAMA11BSEL28	28	5	€ 40,06
FAMA11BSEL32	32	5	€ 49,71
FAMA11BSEL36	36	5,5	€ 58,47
FAMA11BSEL40	40	6	€ 67,55



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA11BSEL20	20	5,5	€ 30,31
FAMA11BSEL24	24	6,5	€ 34,56
FAMA11BSEL28	28	7	€ 42,67
FAMA11BSEL32	32	7,5	€ 52,57
FAMA11BSEL36	36	8	€ 60,85
FAMA11BSEL40	40	8,5	€ 69,93

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

129

antiaderente



Tabii Ertop



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	IVA esc.
COTE10SCIT05	5,4	3	12	1	€ 26,83
COTE10SCIT07	7,4	4	12	1	€ 33,69
COTE10SCIT09	9	5	12	1	€ 40,36
COTE10SCIT12S	12,5	6	12	1	€ 55,45

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	IVA esc.
ALUM10S05	5,4	3	12	1	€ 24,27
ALUM10S07	7,4	4	12	1	€ 28,01
ALUM10S09	9	5	12	1	€ 32,82
ALUM10S12S	12,5	6	12	1	€ 39,16

NEW 2025



Minipiatto martellato in Copper 3

Copper 3 mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
COTEPLATEM05	8,8	1,9	12	1	€ 18,00
COTEPLATEM07	11,8	2,3	12	1	€ 23,60
COTEPLATEM09	14	2,4	12	1	€ 28,90

NEW 2025



Minipiatto martellato in 3ply

3ply mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
ALUMPLATEM05	8,8	1,9	12	1	€ 15,44
ALUMPLATEM07	11,8	2,3	12	1	€ 19,10
ALUMPLATEM09	14	2,4	12	1	€ 23,50

NEW 2025



Mini alzata per minipiatto martellato

Mini stand for hammered mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
COIX15BMS1	5,4-7,4	4	12	1	€ 5,00
COIX15BMS2	7,4-9	4	12	1	€ 6,25

NEW 2025



Set completo di 3 minipiattini e 2 alzatine

Il set comprende:

- N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10S05
- N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10S07
- N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10S09
- N. 1 MINI ALZATINA COIX15BMS1
- N. 1 MINI ALZATINA COIX15BMS2

The set includes:

- N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10S05
- N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10S07
- N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10S09
- N. 1 MINI STAND COIX15BMS1
- N. 1 MINI STAND COIX15BMS2

Code	IVA esc.
ALUM15BKIT	€ 70,00



Casseruolino alto con due maniglie inox

Two-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX104ALIN10	10	7	0,55	€ 50,20



Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX106ALIN10	10	4,5	0,35	€ 45,10



Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX107ALIN10	10	4,5	0,35	€ 39,54



Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX105ALIN10	10	7	0,55	€ 44,40



Collezione 1932 per servizio in tavola *Alu-inox mirror finished*

1932 Alu-inox mirror finished collection

Agnelli
SINCE 1907



Padellino con un manico inox

Little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN10	10	3	€ 30,10
ALIX111ALIN12	12	3,5	€ 42,86
ALIX111ALIN14	14	4	€ 50,11
ALIX111ALIN16	16	4,5	€ 55,76



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN10	10	3	€ 34,49
ALIX110ALIN12	12	3,5	€ 48,28
ALIX110ALIN20S	20	5	€ 69,91



Casseruolino conico con un manico inox

One-handle conical little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX109ALIN08	8	6	0,3	€ 36,22



Tabletop



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10410	10	7	0,55	€ 24,50



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10610	10	4,5	0,35	€ 23,00



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10510	10	7	0,55	€ 21,91



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10710	10	4,5	0,35	€ 21,00



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10908	8	6	0,3	€ 20,50



Padellino con un manico in ottone
Little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11110	10	3	€ 19,80
ALMA11112	12	3,5	€ 20,43
ALMA11114	14	4	€ 22,00
ALMA11116	16	4	€ 23,00



Tegamino con due maniglie in ottone

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11010	10	3	€ 23,50
ALMA11012	12	3,5	€ 24,00
ALMA11014	14	4	€ 24,50
ALMA11016	16	4	€ 25,50
ALMA11020S	20	4,5	€ 27,50



Coperchio 1932 con ponticello in ottone

1932 collection lid with brass handle

Code	cm	IVA esc.
FAMQ2910	10	€ 10,40
FAMQ2912	12	€ 11,20
FAMQ2914	14	€ 11,20
FAMQ2916	16	€ 12,08



Tegamino Beige con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - beige

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-BEI	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-BEI	16	4	€ 75,12

Tegamino Blue con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - blue

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-BLU	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-BLU	16	4	€ 75,12



Tegamino Yellow con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - yellow

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-YEL	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-YEL	16	4	€ 75,12

Tegamino Green con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - green

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-GRN	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-GRN	16	4	€ 75,12

Collezione Agnelli 1907 per servizio in tavola Alluminio

Agnelli 1907 Aluminium Collection

Agnelli
SINCE 1907



Casseruolino alto con due maniglie inox

Due-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10412S	12	7	0,79	€ 37,97
ALCX10414S	14	7,5	1,15	€ 39,85



Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10612S	12	4,5	0,51	€ 36,88
ALCX10614S	14	5,5	0,85	€ 37,98



Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10512S	12	7	0,79	€ 29,41
ALCX10514S	14	7,5	1,15	€ 31,30



Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10712S	12	4,5	0,51	€ 28,31
ALCX10714S	14	5,5	0,85	€ 29,41



Padellino con un manico inox

Little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11112S	12	3,5	€ 28,31
ALCX11114S	14	4	€ 29,04



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11012S	12	3,5	€ 36,88
ALCX11014S	14	4	€ 37,61

Tabletop



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105F10	10	6,5	0,51	€ 103,85
ALCU105F12	12	7,5	0,85	€ 118,38
ALCU105F14	14	8,5	1,31	€ 128,69



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCU104M07	7	3,5	0,13	€ 60,00



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107F10	10	4	0,31	€ 96,06
ALCU107F12	12	4,5	0,51	€ 110,67
ALCU107F14	14	5,5	0,85	€ 120,98



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	14	4	€ 104,41



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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107F04	4	2,5	0,03	€ 58,82

Tabli etrop



Padellino svasato con un manico in ottone
Copper little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU111M10	10	2,7	€ 66,03



Padellino con un manico in ottone
Copper little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	14	3,5	€ 104,41



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

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE11024WHT	24,8	5,1	6	€ 16,54	NEW 2025

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

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE11028WHT	28,8	5,3	6	€ 23,18	NEW 2025



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

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE11012WHT	13	4	6	€ 5,01	NEW 2025

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

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE11014WHT	15	4	6	€ 5,73	NEW 2025

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

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE11016WHT	16,5	4	6	€ 7,45	NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE11020WHT	20,5	5	6	€ 12,41	NEW 2025



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

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.	
COCE10410WHT	8,5	6,5	6	€ 4,54	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	IVA esc.	
COCE10610WHT	8,5	4,5	6	€ 3,47	NEW 2025

Collezione 1932 per servizio in tavola Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection

Agnelli
SINCE 1907



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	Iva esc.
COCE11014BLA	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

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	Iva esc.
COCE11016BLA	14,5	3,5	0,42	€ 12,70



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	Iva esc.
COCE11014BLU	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

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	Iva esc.
COCE11016BLU	14,5	3,5	0,42	€ 12,70



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	Iva esc.
COCE11014GRN	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

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	Iva esc.
COCE11016GRN	14,5	3,5	0,42	€ 12,70



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	Iva esc.
COCE11014RED	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

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	Iva esc.
COCE11016RED	14,5	3,5	0,42	€ 12,70



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	Iva esc.
COCE11014GRY	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

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	Iva esc.
COCE11016GRY	14,5	3,5	0,42	€ 12,70

Tabletop



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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3100RE64	64,2x47	42	€ 375,00

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



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

Code	pz	IVA esc.
COIX3177PE	1	€ 95,00



Chafing dish con coperchio mobile
Lift Top Chafing Dish

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3131	56x35,5	31	127,50 €

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



Chafing dish con mezzo coperchio rotante
Roll Half Top Chafing Dish

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3177RS35	64x35	40	€ 232,00

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	* IVA esc.
4HR	8,6	4,4	€ 60,06

* prezzo a confezione



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMABOOR*	20	18	€ 51,30
FAMABOAR**	20	18	€ 48,68

* oro - gold

** argento - silver

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Buffet

Buffet



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA15824	24	4,5	€ 12,06
ALMA15830	30	5,5	€ 19,00 NEW 2025
ALMA15836	36	5,5	€ 20,82
ALMA15850	50	7,5	€ 41,97

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	€ 97,50
COCU15836	36	5,5	€ 165,00



Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMABOB	20	24	€ 21,71

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Agnelli
SINCE 1907



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	19-28	20	€ 11,55
COIX158C	30-40	20	€ 23,31



Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	€ 329,63



Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	€ 381,94

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

Tabletop

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



RIVESTIMENTO
Coating Enamel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Ghisa e pietra

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	IVA esc.
COGHSRP10420M	20	10	2,6	€ 148,74
COGHSRP10420O	20	10	2,6	€ 148,74
COGHSRP10424M	24	11	4,5	€ 163,46
COGHSRP10424O	24	11	4,5	€ 163,46
COGHSRP10428M	28	12	6,7	€ 199,85
COGHSRP10428O	28	12	6,7	€ 199,85
COGHSRP10432M	32	12	10	€ 244,33
COGHSRP10432O	32	12	10	€ 244,33
COGHSRP10432R	32	12	10	€ 244,33



Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio

Round low pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10624M	24	6	2,4	€ 156,82
COGHSRP10624O	24	6	2,4	€ 156,82
COGHSRP10628M	28	6	3,4	€ 191,52
COGHSRP10628O	28	6	3,4	€ 191,52



Casseruola ovale con due maniglie
in ghisa con coperchio

Oval pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSOP12625M	25x20	10	3,3	€ 164,45
COGHSOP12625O	25x20	10	3,3	€ 164,45
COGHSOP12629M	29x22	14	4,8	€ 176,97
COGHSOP12629O	29x22	14	4,8	€ 176,97

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

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	IVA esc.
COGHSRP10410B	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410G	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410M	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410O	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410R	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410S	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410Y	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10414B	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414G	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414M	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414O	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414R	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414S	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414Y	14	6	0,8	€ 80,50



Coperchio ghisa

Round lid (Additional)

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSRL12910B	10	€ 23,16
COGHSRL12910G	10	€ 23,16
COGHSRL12910M	10	€ 23,16
COGHSRL12910O	10	€ 23,16
COGHSRL12910R	10	€ 23,16
COGHSRL12910S	10	€ 23,16
COGHSRL12910Y	10	€ 23,16

Agnelli
SINCE 1907



Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSOP12612B	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612G	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612M	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612O	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612R	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612S	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612Y	12x9	6	0,4	€ 51,76



Ghisa e pietra

Coperchio ovale ghisa

Oval lid (Additional)

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSOL12912B	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912G	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912M	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912O	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912R	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912S	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912Y	12x9	€ 23,16

M	O
Nero opaco Matt black	Arancio Orange



Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
■ COGHSGP26260M	26x26	4,1	€ 132,25
■ COGHSGP26260O	26x26	4,1	€ 132,25
■ COGHSGP26320M	26x32	5,7	€ 140,48
■ COGHSGP26320O	26x32	5,7	€ 140,48



Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSWT30000M	30	4,1	€ 81,00



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSMG16000M	16	4,4	€ 54,33



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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSMP12000M	12	3	€ 39,23
COGHSMP16000M	16	3	€ 48,31
COGHSMP20000M	20	3	€ 57,34



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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSMG16160M	16X16	4,2	€ 48,31

Agnelli
SINCE 1907



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

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT12090	12x9	€ 20,13



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

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT10000	10	€ 20,13



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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSWT26260M	26x26	4	€ 81,43
COGHSWT26320M	26x32	4	€ 85,57

Pietra ollare

Ollar Stone



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDUURRE 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 18/04/2007, 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



Copper handles



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Ghisa e pietra

Pietra Ollare

Ollar stone

Agnelli
SINCE 1907

Casseruola alta con due maniglie in rame e
coperchio

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COOL104C20	20	10	2,3	€ 190,19
COOL104C22	22	10	2,8	€ 210,88
COOL104C24	24	12	3,4	€ 227,42
COOL104C26	26	12,2	4	€ 253,62
COOL104C28	28	12	5,8	€ 334,66
COOL104C30	30	12	6,7	€ 380,31



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.



Ghisa e pietra

Pietra

Stone Line

Ghisa e pietra



W/K

6,4

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



80%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



P_s

27,95

PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1831/2003, DM 24/03/1972 e S.M.L.
DPR n. 779 del 23/05/1982 e S.M.L. | D.Lgs 25/02/1992,
n.108 | DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di legno di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.L.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

Handle Stainless steel



10 mm

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	IVA esc.
COLA100/LS	25x25	4,5	€ 138,75



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	IVA esc.
COLA200/LM	25x30	4,5	€ 180,00



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA100/S	25x25	2,8	€ 47,10

Pietra

Ollar Line

Agnelli
SINCE 1907



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	IVA esc.
COLA250/LR	25x35	4,5	€ 195,00



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	IVA esc.
COLA300/LL	29x40	4,5	€ 249,38



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	IVA esc.
COLA250/R	25x35	2,8	€ 91,88



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA200/M	25x30	2,8	€ 67,50



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

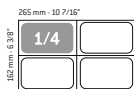
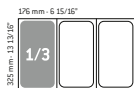
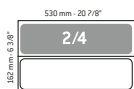
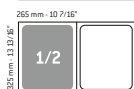
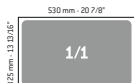
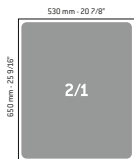
Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA300/L	29x40	2,5	€ 95,63

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	IVA esc.
COAL182G-2/1	65x53	2	€ 259,55



Griglia gastronorm 2/3 per grigliare
in lega 6082 rivestita con antiaderente
Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082,
non-stick coating

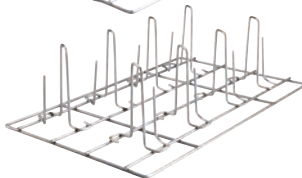
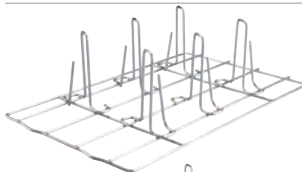
Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2	€ 194,67



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

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-1/1	53x32,5	2	€ 148,79



Griglia gastronorm 1/1 per cottura
verticale del pollo

Gastronorm rack to grill chicken in vertical

COIX182C-1/1 8 POSTI	COIX182CG-1/1 6 POSTI
-------------------------	--------------------------

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182C-1/1	53x32,5	16	€ 75,41
COIX182CG-1/1	53x32,5	16	€ 70,06

Gastronorm



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003

Gastronorm container

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA18220	53x32,5	2	€ 22,15
ALMA18240	53x32,5	4	€ 24,50
ALMA18265	53x32,5	6,5	€ 41,77



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

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182520	53x32,5	2	€ 54,51
ALSA182540	53x32,5	4	€ 64,19
ALSA182565	53x32,5	6,5	€ 71,60



Teglia gastronorm 1/1

rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA1825S20	53x32,5	2	€ 83,41
ALSA1825S40	53x32,5	4	€ 93,06
ALSA1825S60	53x32,5	6	€ 101,37



Teglia gastronorm 1/2

rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA2825S20	26,5x32,5	2	€ 61,58
ALSA2825S40	26,5x32,5	4	€ 78,34
ALSA2825S60	26,5x32,5	6	€ 80,97



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

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MF-1/1	53x32,5	2	€ 46,50



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	IVA esc.
COAL182MFB-1/1	53x32,5	2	€ 44,82

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	IVA esc.
COSA182MFS-1/1	53x32,5	2	€ 75,56



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

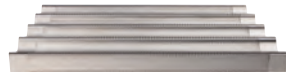
Pans

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA182MFBS-1/1	53x32,5	2	€ 79,05



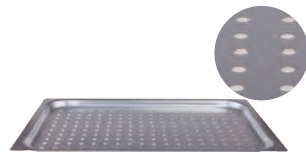
Teglia per frittura 1/1 acciaio inox
Pan for fried products in Stainless Steel

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4	€ 90,33



Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio
Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B53	53x32,5	6	€ 74,94



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 forata
Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182F20	53x32,5	2	€ 41,55

Gastronorm



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

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18306	53x32,5	1,8	€ 54,74



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

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18312	53x65	1,8	€ 90,45



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

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/S06	53x32,5	2	€ 96,20



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	IVA esc.
COSA183/S12	53x65	2	€ 144,94



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	IVA esc.
COSA183/SS08	53x32,5	2	€ 90,07



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

SU ORDINAZIONE

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182GHA20	53x32,5	2	€ 94,03
ALSA182GHA65	53x32,5	6,5	€ 120,54
ALSA182GHA100	53x32,5	10	€ 140,66

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	IVA esc.
ALSA182C/S20	53x32,5	2	€ 59,25



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5	€ 80,20



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S100	53x32,5	10	€ 83,92



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C/20	53x32,5	2	€ 32,53



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C/65	53x32,5	6,5	€ 38,02



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C/100	53x32,5	10	€ 41,71

Gastronorm

Bacinella inox GN 2/1



2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP21020	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 2 cm	6	€ 48,00
COIXGNP21040	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 4 cm	6	€ 52,33
COIXGNP21065	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6	€ 59,18
COIXGNP21100	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 10 cm	6	€ 65,70
COIXGNP21150	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 15 cm	6	€ 89,33
COIXGNP21200	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 20 cm	6	€ 119,55

Bacinella inox GN 1/1



1/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP11020	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6	€ 19,90
COIXGNP11040	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6	€ 22,53
COIXGNP11055	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6	€ 31,63
COIXGNP11065	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6	€ 24,98
COIXGNP11100	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6	€ 31,28
COIXGNP11150	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6	€ 42,20
COIXGNP11200	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6	€ 51,10

Bacinella inox GN 2/3



2/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP23020	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6	€ 18,18
COIXGNP23065	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6	€ 24,60
COIXGNP23100	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6	€ 33,05
COIXGNP23150	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6	€ 39,18
COIXGNP23200	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6	€ 47,15

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	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6	€ 19,83
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6	€ 22,37
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6	€ 24,53
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6	€ 32,65
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6	€ 40,48

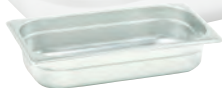
Bacinella inox GN 1/2



1/2

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6	€ 11,20
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6	€ 14,90
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6	€ 17,03
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6	€ 19,10
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6	€ 26,75
COIXGNP12200	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6	€ 29,58

Bacinella inox GN 1/3



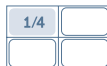
1/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP13020	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm	6	€ 10,05
COIXGNP13040	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm	6	€ 11,28
COIXGNP13065	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6	€ 11,60
COIXGNP13100	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6	€ 14,15
COIXGNP13150	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6	€ 18,93
COIXGNP13200	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6	€ 24,30

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

159

Bacinella inox GN 1/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP14065	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6	€ 10,95
COIXGNP14100	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6	€ 12,83
COIXGNP14150	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6	€ 16,18
COIXGNP14200	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6	€ 21,30

Bacinella inox GN 1/6



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP16020	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm	6	€ 6,58
COIXGNP16065	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6	€ 8,88
COIXGNP16100	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6	€ 10,05
COIXGNP16150	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6	€ 13,00
COIXGNP16200	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6	€ 23,43

Bacinella inox GN 1/9



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6	€ 8,20
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6	€ 10,25

Teglie e Bacinelle Gastronorm inox

Gastronorm baking sheets and pans stainless steel

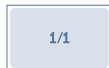
Agnelli
SINCE 1907

Bacinella GN 2/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6	€ 60,53
COIXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6	€ 69,38
COIXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6	€ 77,98
COIXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6	€ 94,82

Bacinella GN 1/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP11020	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6	€ 26,73
COIXGPP11040	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6	€ 29,83
COIXGPP11065	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6	€ 32,80
COIXGPP11100	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6	€ 44,45
COIXGPP11150	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6	€ 60,65
COIXGPP11200	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6	€ 104,24

Bacinella GN 1/2 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP12020	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6	€ 15,10
COIXGPP12040	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6	€ 19,38
COIXGPP12065	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6	€ 24,70
COIXGPP12100	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6	€ 29,58
COIXGPP12150	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6	€ 37,48

Bacinella GN 1/3 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP13040	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6	€ 13,43
COIXGPP13065	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6	€ 18,91
COIXGPP13100	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6	€ 30,91

Fondo forato



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGND11000	Fondo forato GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 23,13
COIXGND12000	Fondo forato GN 1/2 26,5x32,5 cm	6	€ 11,78
COIXGND13000	Fondo forato GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 8,08
COIXGND23000	Fondo forato GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 22,96

Coperchio standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNL11000	Coperchio GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 19,35
COIXGNL23000	Coperchio GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 15,35
COIXGNL12000	Coperchio GN 1/2 26,5x32,5 cm	6	€ 9,43
COIXGNL13000	Coperchio GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 7,73
COIXGNL14000	Coperchio GN 1/4 26,5x16,2 cm	6	€ 6,60
COIXGNL16000	Coperchio GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 5,03
COIXGNL19000	Coperchio GN 1/9 10,8x17,6 cm	6	€ 4,98

Coperchio con guarnizione in silicone e valvola



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGXL11000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 88,86
COIXGXL23000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 72,55
COIXGXL12000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/2 32,5x26,5 cm	6	€ 69,89
COIXGXL13000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 59,51
COIXGXL14000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/4 26,5x16,2 cm	6	€ 45,64
COIXGXL16000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 40,79

Coperchio con foro



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNLN11000	Coperchio con foro GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 23,25
COIXGNLN12000	Coperchio con foro GN 1/2 32,5x26,5 cm	6	€ 12,65
COIXGNLN13000	Coperchio con foro GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 9,33
COIXGNLN16000	Coperchio con foro GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 6,58
COIXGNLN19000	Coperchio con foro GN 1/9 10,8x17,6 cm	6	€ 5,83

Guida supporto



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNS11000	Guida supporto GN 1/1 - 53 cm	6	€ 8,14
COIXGNS12000	Guida supporto GN 1/2 - 32,5 cm	6	€ 5,35

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 1831/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.;
DPR n. 77 del 23/05/1982 e S.M.I. | D.lgs. 45/01/1992,
n.300 | 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

Pizza e dolci



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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/330	30x23	3	€ 17,05
COAL49/335	35x28	3	€ 17,60
COAL49/340	40x30	3	€ 18,14
COAL49/345	45x35	3	€ 20,50
COAL49/350	50x35	3	€ 22,86
COAL49/355	55x38	3	€ 27,90
COAL49/360	60x40	3	€ 32,94
COAL49/365	65x45	3	€ 42,24



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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/3S35	35x28	3	€ 41,83
COSA49/3S40	40x30	3	€ 51,25
COSA49/3S45	45x35	3	€ 60,26
COSA49/3S50	50x35	3	€ 64,47
COSA49/3S60	60x40	3	€ 79,01



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	IVA esc.
COAL49/2DG0	60x40	2	€ 32,94



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

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/3F35	35x28	3	€ 22,62
COAL49/3F40	40x30	3	€ 24,80
COAL49/3F45	45x35	3	€ 29,84
COAL49/3F50	50x35	3	€ 31,58
COAL49/3F60	60x40	3	€ 45,50

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line

Agnelli
SINCE 1907



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	IVA esc.
COAL49/2DL60	60x40	2	€ 31,00



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con
bordi dritti
Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/4D60	60x40	4	€ 40,75



Teglia rettangolare in lamiera alluminata
Rectangular baking sheet, alusteel

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL40	40x30	3	€ 17,05
COAL149AL50	50x35	3	€ 17,82
COAL149AL60	60x40	3	€ 23,64



Teglia rettangolare in lamiera alluminata con
bordi dritti
Rectangular pan, alusteel, straight edges

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL260	60x40	2	€ 20,93
COAL149AL280	80x60	2	€ 34,88



Teglia microforata per baguettes in alluminio
Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B60	60x40	3,5	€ 78,66



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003
microforata (Ø foro 2 mm)
Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2MF60	60x40	2	€ 49,29
COAL49/2MF80	80x60	2	€ 74,01



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	IVA esc.
COSA49/2MFS60	60x40	2	€ 87,77



Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze
Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE149B30	30x23	3	€ 12,84
COFE149B35	35x28	3	€ 14,76
COFE149B40	40x30	3	€ 16,16
COFE149B45	45x35	3	€ 18,68
COFE149B50	50x35	3	€ 19,68
COFE149B55	55x38	3	€ 22,68
COFE149B60	60x40	3	€ 23,76
COFE149B65	65x45	3	€ 27,96



Teglia rettangolare diamantata*
in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2XD55	55x38	2	€ 29,53
COAL49/2XD60	60x40	2	€ 40,30
COAL49/2XD65	65x45	2	€ 40,30



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	IVA esc.
COFE149BXD60	60x40	2	€ 24,56

* 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	IVA esc.
COSA149AL2V60	60x40	2	€ 73,63
COSA149AL2V80	80x60	2	€ 116,75



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	IVA esc.
COSA49/2MVF60	60x40	2	€ 87,58
COSA49/2MVF80	80x60	2	€ 152,28



Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 mouldes ø 14), alu-steel

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/860	60x40	2,5	€ 69,98



Teglia alluminata per focaccine (12 stampi Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 mouldes ø 12), alu-steel

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/1260	60x40	2,5	€ 73,71

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line

Agnelli
SINCE 1907



Vassoio ox

Tray

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820X22,5	22,5x22,5	1,5	€ 18,48
COAL1820X23	23x14,5	1,5	€ 14,34
COAL1820X30	30x18	1,5	€ 19,45
COAL1820X30,5	30,5x22,5	1,5	€ 21,31
COAL1820X37,5	37,5x24,5	1,5	€ 28,33
COAL1820X48	48x31	1,5	€ 41,54
COAL1820X60	60x40	1,5	€ 72,70



Vassoio ox oro

Gold tray

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820R22,5	22,5x22,5	1,5	€ 21,26
COAL1820R23	23x14,5	1,5	€ 16,95
COAL1820R30	30x18	1,5	€ 22,61
COAL1820R30,5	30,5x22,5	1,5	€ 25,35
COAL1820R37,5	37,5x24,5	1,5	€ 33,53
COAL1820R48	48x31	1,5	€ 49,91
COAL1820R60	60x40	1,5	€ 85,99



Raschia rettangolare inox

Rectangular dough scraper, s/s

Code	cm	IVA esc.
COIX41RX13	13x13	€ 9,38
COIX41RX16	16x13	€ 11,25
COIX41RX18	18x13	€ 12,38



Raschia rettangolare in lamiera blu

Rectangular dough scraper, blue steel

Code	cm	IVA esc.
COFE41RB13	13x13	€ 6,59
COFE41RB16	16x13	€ 7,03
COFE41RB18	18x13	€ 7,50



Anello pan di spagna antiaderente 5 mm misura
ø esterno

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43AS15X4	15	4	€ 50,96
ALSA43AS15X5	15	5	€ 55,10
ALSA43AS20X4	20	4	€ 59,21
ALSA43AS20X5	20	5	€ 64,09
ALSA43AS25X4	25	4	€ 75,12
ALSA43AS25X5	25	5	€ 79,10



Raschia tonda in lamiera blu

Round dough scraper, blue steel

Code	cm	IVA esc.
COFE41TB12	12	€ 6,89



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Alu conical cake-pan with rim

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/314	14	3	€ 7,40
FAMA43/316	16	3	€ 7,85
FAMA43/318	18	3	€ 8,12
FAMA43/320	20	3	€ 8,34
FAMA43/322	22	3	€ 8,97
FAMA43/324	24	3	€ 9,24
FAMA43/326	26	3	€ 9,64
FAMA43/328	28	3	€ 10,26
FAMA43/330	30	3	€ 11,90
FAMA43/332	32	3	€ 14,37
FAMA43/334	34	3	€ 15,69
FAMA43/336	36	3	€ 16,14
FAMA43/338	38	3	€ 16,72
FAMA43/340	40	3	€ 16,87
FAMA43/345	45	3	€ 22,30
FAMA43/350	50	3	€ 28,72



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 8)

Alu conical cake-pan with rim

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/816	16	8	€ 9,90
FAMA43/818	18	8	€ 10,33
FAMA43/820	20	8	€ 10,48
FAMA43/822	22	8	€ 11,18
FAMA43/824	24	8	€ 11,77
FAMA43/826	26	8	€ 12,49
FAMA43/828	28	8	€ 13,49
FAMA43/830	30	8	€ 15,10
FAMA43/832	32	8	€ 17,08
FAMA43/834	34	8	€ 17,64
FAMA43/836	36	8	€ 19,14
FAMA43/838	38	8	€ 21,87
FAMA43/840	40	8	€ 23,28



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 6)

Alu conical cake-pan with rim

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/616	14	6	€ 8,12
FAMA43/618	18	6	€ 8,64
FAMA43/620	20	6	€ 9,05
FAMA43/622	22	6	€ 9,57
FAMA43/624	24	6	€ 10,27
FAMA43/626	26	6	€ 10,99
FAMA43/628	28	6	€ 11,58
FAMA43/630	30	6	€ 12,75
FAMA43/632	32	6	€ 14,96
FAMA43/634	34	6	€ 16,39
FAMA43/636	36	6	€ 16,87
FAMA43/638	38	6	€ 17,29
FAMA43/640	40	6	€ 18,07
FAMA43/650	50	6	€ 30,57



Anello pan di Spagna
alluminio 5 mm
misura Ø esterno

Sponge cake ring - alu 5 mm
Ø outside

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA43A15X4	15	4	€ 28,88
ALMA43A15X5	15	5	€ 32,85
ALMA43A20X4	20	4	€ 36,99
ALMA43A20X5	20	5	€ 41,11
ALMA43A25X4	25	4	€ 49,21
ALMA43A25X5	25	5	€ 53,34



Tortiera conica in lega 3003 forata

Perforated round cake-pan - alloy 3003

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/3F26	26	3	€ 15,46
FAMA43/3F28	28	3	€ 17,35
FAMA43/3F30	30	3	€ 20,15
FAMA43/3F32	32	3	€ 22,30
FAMA43/3F36	36	3	€ 24,30
FAMA43/3F40	40	3	€ 25,05
FAMA43/3F50	50	3	€ 38,41

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line

Agnelli
SINCE 1907



Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE438B18	18	4	€ 6,28
COFE438B20	20	4	€ 6,76
COFE438B22	22	4	€ 7,00
COFE438B24	24	4	€ 7,36
COFE438B26	26	4	€ 8,40
COFE438B28	28	4	€ 9,08
COFE438B30	30	4	€ 9,52
COFE438B32	32	4	€ 11,24
COFE438B36	36	4	€ 13,36
COFE438B40	40	4	€ 16,44
COFE438B45	45	3,5	€ 25,76
COFE438B50	50	3,5	€ 27,96
COFE438B60	60	3,5	€ 37,84



Tortiera in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43B14	14	2,2	€ 4,56
COFE43B16	16	2,3	€ 4,88
COFE43B18	18	2,5	€ 5,12
COFE43B20	20	2,5	€ 5,20
COFE43B22	22	2,5	€ 5,84
COFE43B24	24	2,5	€ 6,04
COFE43B26	26	2,5	€ 6,48
COFE43B28	28	2,5	€ 7,44
COFE43B30	30	2,5	€ 8,20
COFE43B32	32	2,5	€ 8,68
COFE43B36	36	2,5	€ 11,76
COFE43B40	40	2,5	€ 15,08



Blue steel cake-pan, non-stick coating

Blue steel cake-pan, non-stick coating

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BS20	20	2,5	€ 13,91
COFE43BS24	24	2,5	€ 17,09
COFE43BS26	26	2,5	€ 18,91
COFE43BS28	28	2,5	€ 21,62
COFE43BS32	32	2,5	€ 24,96



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	IVA esc.
COAL143P50	50 (est.)	4,5	€ 43,04



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	IVA esc.
COAL.3516	16	9	€ 11,28
COAL.3518	18	10	€ 13,52
COAL.3520	20	11	€ 16,80
COAL.3522	22	11	€ 16,88



Stampo americano senza tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhopf" without tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL.3018	18	10	€ 10,20



Stampo margherita in alluminio

Sponge cake mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL.3320	20	6,5	€ 9,96



Stampo conico per panettone in alluminio

Conical mould for panettone

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL.3118	18	11	€ 12,28
COAL.3120	20	12	€ 14,88
COAL.3122	22	13	€ 18,36
COAL.3124	24	19	€ 22,20



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL.3720	20	6	€ 11,36
COAL.3722	22	6,5	€ 12,84
COAL.3724	24	7,5	€ 14,48
COAL.3726	26	8,5	€ 15,80
COAL.3730	30	8,5	€ 23,80



Forma per creme-caramel alto in alluminio

Crème caramel mould, alu, deep

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA2195	5	6	€ 4,31
ALMA2196	6	?	€ 4,62
ALMA2196,5	6,5	?	€ 4,82
ALMA2197	7	8	€ 4,99
ALMA2198	8	9	€ 5,12

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line

Agnelli
SINCE 1907



Forma per creme-caramel basso in alluminio

Crème caramel mould, alu, low

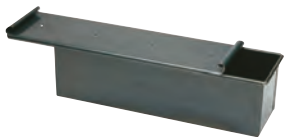
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMB2196,5	6,5	4,5	€ 4,31
ALMB2197	7	5	€ 4,82
ALMB2198	8	5,5	€ 4,99



Forma per creme-caramel inox 18/10

Crème caramel mould 18/10, s/s

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX32196	6	6	€ 4,85
COIX32197	7	7	€ 6,08



Forma pan carrè con coperchio in lamiera blu

Blue steel bread with lid

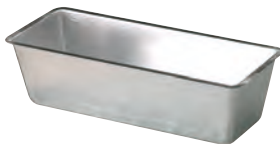
Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE38BC20	20 x 10	10	€ 32,40
COFE38BC30	30 x 10	10	€ 33,89
COFE38BC40	40 x 10	10	€ 36,15



Forma per creme-caramel in alluminio con rivestimento antiaderente

Crème caramel mould, alu, deep

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA219T6,5	6,5	6,5	€ 6,53
ALMA219T7	7	7	€ 6,77
ALMB219T6,5	6,5	5*	€ 6,40



Forma plumcake in alluminio

Plumcake

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL3818	18	6	€ 8,05
COAL3822	22	6,5	€ 8,80
COAL3826	26	7,5	€ 9,92
COAL3830	30	7,5	€ 12,40



Pala per pizza rettangolare forata in lega di alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
CDPI209REA32	32 x 32	182	1.65	€ 169,11
CDPI209REA37	32 x 32	187	1.77	€ 194,99
CDPI209REA41	37 x 37	191	2.42	€ 203,67
CDPI209REA45	45 x 45	195	2.68	€ 226,11
CDPI209REA50	50 x 50	200	3.22	€ 255,44



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	IVA esc.
COP1209RA32	32	182	1.47	€ 169,11
COP1209RA37	32	187	1.74	€ 194,99
COP1209RA41	37	191	2.26	€ 203,67
COP1209RA45	45	195	2.56	€ 226,11
COP1209RA50	50	200	2.86	€ 255,44



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	IVA esc.
COP1209R32	32	182	1.69	€ 132,86
COP1209R37	32	187	1.80	€ 150,12
COP1209R41	37	191	2.65	€ 177,77
COP1209R45	45	195	2.92	€ 194,99
COP1209R50	50	200	3.40	€ 215,74



Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Peel wall holder, anodized aluminum (for 2 peels)

Code	cm	IVA esc.
COP1209EM	17x9x9,50	€ 43,89

172



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	IVA esc.
COP1209RE32	32 x 32	182	1.76	€ 132,86
COP1209RE37	32 x 32	187	2.02	€ 150,12
COP1209RE41	37 x 37	191	2.78	€ 177,77
COP1209RE45	45 x 45	195	3.10	€ 194,99
COP1209RE50	50 x 50	200	3.65	€ 215,74



Palettino tondo in acciaio inox con manico cm 150

Small round pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PA17	17	167	1.61	€ 108,73
COP1209PA20	20	170	1.77	€ 113,88
COP1209PA23	23	173	1.93	€ 117,31
COP1209PA26	26	176	2.16	€ 124,26



Palettino tondo forato in acciaio inox con manico cm 150

Small round and perforated pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PAF17	17	167	1.54	€ 129,41
COP1209PAF20	20	170	1.71	€ 132,86
COP1209PAF23	23	173	1.83	€ 138,08
COP1209PAF26	26	176	1.99	€ 143,21

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line

Agnelli
SINCE 1907



Pala per pizza rettangolare in alluminio anodizzata con manico cm 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized

Code	in	H cm	IVA esc.
COPI208OX34	32x34	182	€ 82,89



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	IVA esc.
COPI209SP20	20 x 6,5	160	€ 103,51



Spazzola ottone girevole per cenere con manico cm 150

Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle

Code	cm	IVA esc.
COPI208/OT16SM *	16 x 5	€ 41,08

* senza manico



Coppia fondamanico e scorrevole in plastica

Plastic holder & slider set

Code	cm	H cm	IVA esc.
COPI209PAR	2,5	25	€ 12,87



Ricambio spazzola

Spare brush

Code	cm	IVA esc.
COPI209SPR	20 x 6,5	€ 40,82



Rastrello inox per recupero corpi solidi

Stainless steel brush

Code	cm	IVA esc.
COPI209RS24	24 x 10	€ 68,20



Pizza peel rack (empty), painted steel

Stainless steel brush

Code	IVA esc.
COPIB/ES20	€ 114,63



Appendi pale per 2 pale (vuoto)

Peel wall holder (for 2 peels, 1 small peel and 1 brush)

Code	IVA esc.
COPI209EB	€ 232,50



Wooden slider for pizza peel handles

Stainless steel brush

Code	cm	IVA esc.
COPIB/SC20	16 x 5	€ 7,85

Handle cm 150

Stainless steel brush

Code	cm	IVA esc.
COPI208MAN	150	€ 20,77

Family Cooking pasticceria

Pastry



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



W/K
225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



P_s
2,7

PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.L.
DM n. 777 del 22/09/02 (ex S.M.L.) (Lug. 26/11/1992,
n. 134) DM 10/04/2002 (ex Reg. CE) e norme
la disciplina tecnica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di lega di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.L.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



Tortiera conica con anello
Conical cake-pan with ring

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA4316	16	4,5	€ 7,74
FAMA4318	18	4,5	€ 8,23
FAMA4320	20	4,5	€ 10,37
FAMA4322	22	4,5	€ 10,71
FAMA4324	24	5,5	€ 12,35
FAMA4326	26	5,5	€ 13,00
FAMA4328	28	6,5	€ 14,71
FAMA4330	30	7	€ 16,70
FAMA4332	32	7	€ 18,29
FAMA4334	34	7,5	€ 20,17
FAMA4336	36	7,5	€ 21,77
FAMA4338	38	8	€ 26,35
FAMA4340	40	8	€ 29,65



Tortiera cilindrica con anello
Cylindric cake mould with ring

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMAG616	16	3	€ 8,57
FAMAG618	18	3,5	€ 10,37
FAMAG620	20	4	€ 11,19
FAMAG622	22	5	€ 12,87
FAMAG624	24	6	€ 13,02
FAMAG626	26	6,5	€ 15,48
FAMAG628	28	6,5	€ 16,42
FAMAG630	30	7	€ 18,29
FAMAG632	32	7	€ 19,27
FAMAG634	34	7	€ 24,61
FAMAG636	36	7,5	€ 27,72
FAMAG638	38	7,5	€ 28,36
FAMAG640	40	8	€ 34,27

Pizza e dolci

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded 175



Tortiera in alluminio

Cake mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL43LE16	16	4	€ 5,21
COAL43LE18	18	4	€ 5,40
COAL43LE20	20	4	€ 6,13
COAL43LE22	22	4,5	€ 6,57
COAL43LE24	24	4,5	€ 7,15
COAL43LE26	26	4,5	€ 7,54
COAL43LE28	28	5	€ 8,65
COAL43LE30	30	5	€ 9,33



Stampo budino con tubo in alluminio

Pudding mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL35LE07	7	5	€ 4,82
COAL35LE10	10	5	€ 5,40
COAL35LE12	12	6	€ 6,46
COAL35LE14	14	7	€ 6,96
COAL35LE16	16	8	€ 9,54
COAL35LE18	18	8,5	€ 9,97
COAL35LE20	20	10	€ 11,97
COAL35LE22	22	10	€ 12,45



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL43TU16	16	4	€ 6,91
COAL43TU18	18	4	€ 7,15
COAL43TU20	20	4	€ 8,02
COAL43TU22	22	4,5	€ 8,32
COAL43TU24	24	4,5	€ 9,29
COAL43TU26	26	4,5	€ 9,72
COAL43TU28	28	5	€ 11,43
COAL43TU30	30	5	€ 11,66



Ciambellone liscio con tubo in alluminio

Big savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL37LE22	22	7	€ 11,62
COAL37LE24	24	7	€ 12,98
COAL37LE26	26	8	€ 14,49
COAL37LE28	28	8,5	€ 18,19



Stampo budino senza tubo in alluminio

.....
Pudding mould without tube

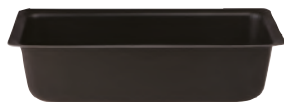
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL30LE07	7	5	€ 3,11
COAL30LE10	10	5	€ 3,61
COAL30LE12	12	6	€ 4,51
COAL30LE14	14	7	€ 5,04
COAL30LE16	16	8	€ 6,80
COAL30LE18	18	8,5	€ 7,19
COAL30LE20	20	10	€ 8,32
COAL30LE22	22	10	€ 8,94



Ciambella in alluminio antiaderente

.....
Savarin mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43726	26	7	€ 16,59
COFA43728	28	7	€ 18,89



Plumcake in alluminio antiaderente

.....
Plumcake mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43826	26x10	10	€ 8,87

Agnelli
SINCE 1907

Espositore da terra in metallo

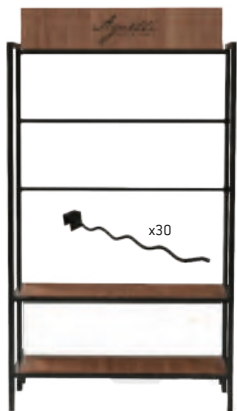
Metal floor display with 30 hooks

CONFIGURAZIONI:

CONFIGURATIONS:



120cmx200cmx50cm



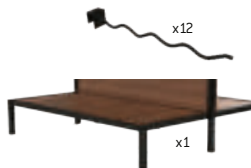
Espositore da terra in legno e metallo con 30 ganci
Floor display in wood and metal with 30 hooks

Code	IVA esc.
COESPPOSITRE	€ 597,80



Kit mensola aggiuntiva per espositore
Additional shelf kit for display

Code	IVA esc.
COESPPOSITME	€ 114,33



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	IVA esc.
COESPPOSITBI	€ 207,40

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

179

Agnelli
SINCE 1907



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

Code	IVA esc.
INT.PANLEGNO	€ 87,72 €



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

Code	IVA esc.
INT.PANFOREXPPLY	€ 99,52

Altro



Espositore in cartone nero alveolare nero con 12
mensole

Black honeycomb cardboard display with 12 shelves
Agent de nettoyage de

Code	IVA esc.
COESPOTORREZ	€ 880,55



Espositore padelle bifacciale
Double-sided pan display

Code	IVA esc.
COESPAPAD16GANCI	€ 525,04



1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio
Aluminium cleaner

Code	IVA esc.
COALALUMNET	€ 14,95



1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio
Aluminium cleaner

Code	IVA esc.
COALSA1000	€ 7,00

Accessori

Accessories



Rotolo foglio alluminio sottile mt. 140
Aluminium paper 39 3/8"

Code	IVA esc.
COAL169F	€ 2720

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

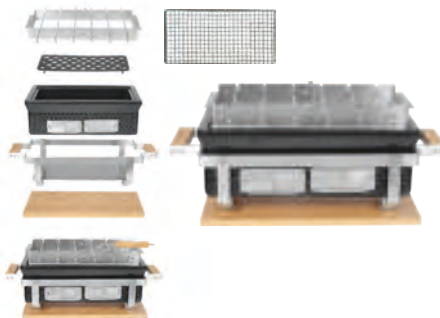
SPECIFICHE TECNICHE

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	PREZZO IVA ESCLUSA
BABBOR0	BBPRO ROUND	1	€ 328,50



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	PREZZO IVA ESCLUSA
BABBOR0	BBPRO SQUARE	1	€ 341,25

Kamado BBPRO XL

Kamado BBPRO XL



ARROSTIRE



Mensola e maniglie in bamboo



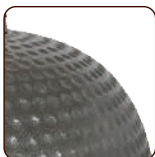
GRIGLIARE



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 ²
T range	0-800 C°

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
BABBOXL	BBPRO XL	1	€ 2.417,95



Kamado BBPRO Grande

Kamado BBPRO Grande



ARROSTIRE



Mensola e maniglie in bamboo



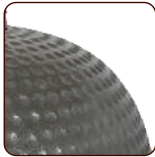
GRIGLIARE



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 ²
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	PREZZO IVA ESCLUSA
BABDOL	BBPRO Grande	1	€ 2.157,60



CODICE BAGRID
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304
 Ø 50 cm
PREZZO € 118,58
IVA ESCLUSA



CODICE BACGRIDL
DESCRIZIONE Griglia in ghisa
 Ø 49,5 cm
PREZZO € 170,31
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRIDELL
DESCRIZIONE Griglia elevator
 acciaio inox 304
PREZZO € 94,16
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRID2LL
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio
 inox 304 (mezzelune
 escluse)
PREZZO € 283,88
IVA ESCLUSA



CODICE BAHML
DESCRIZIONE Mezzelune per
 cottura indiretta in
 ceramica cordierite
PREZZO € 71,49
IVA ESCLUSA



CODICE BASFL
DESCRIZIONE Piatto spargifiamma
 per cottura indiretta
 in ceramica
 cordierite
PREZZO € 152,87
IVA ESCLUSA



CODICE BAPSL
DESCRIZIONE Pietra pizza in
 ceramica cordierite
 Ø 38 cm
PREZZO € 63,94
IVA ESCLUSA



CODICE BACRLM
DESCRIZIONE Cucci ribs in acciaio
 304
PREZZO € 49,41
IVA ESCLUSA



CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza
 35x10 cm
PREZZO € 24,99
IVA ESCLUSA



CODICE BACBLM
DESCRIZIONE Cesto per
 carbonella in
 acciaio
PREZZO € 165,66
IVA ESCLUSA



CODICE BAFGL
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra
 di vetro
PREZZO € 69,75
IVA ESCLUSA



CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva
 griglia e coperchi
 25x10x4 cm
PREZZO € 29,95
IVA ESCLUSA



CODICE BACP
DESCRIZIONE Alloggiamento
 cuccipollo in argilla
PREZZO € 23,25
IVA ESCLUSA



CODICE BAGAL
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico
PREZZO € 517,31
IVA ESCLUSA



CODICE BASB
DESCRIZIONE Box porta chips per
 affumicatura
PREZZO € 49,41
IVA ESCLUSA



CODICE BAPA
DESCRIZIONE Porta attrezzi per
 mensola con 4 ganci
PREZZO € 26,16
IVA ESCLUSA



CODICE BARCL
DESCRIZIONE Copertura
 antipioggia
PREZZO € 75,87
IVA ESCLUSA



CODICE BAFLM
DESCRIZIONE Guarnizione in
 feltro
PREZZO € 10,46
IVA ESCLUSA



Kamado BBPRO Medio

Kamado BBPRO Medio



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



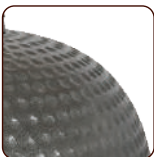
GRIGLIARE



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 ²
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	PREZZO IVA ESCLUSA
BABDOM	BBPRO Medio	1	€ 2.029,14

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



CODICE BAGRIDM
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304
 Ø 47 cm
PREZZO € 111,60
IVA ESCLUSA



CODICE BAGCRIDM
DESCRIZIONE Griglia in ghisa
 Ø 46,5 cm
PREZZO € 145,31
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRIDLM
DESCRIZIONE Griglia elevator
 acciaio inox 304
PREZZO € 76,73
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRID2LM
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio
 inox 304 (mezzelune
 escluse)
PREZZO € 259,82
IVA ESCLUSA



CODICE BAHMM
DESCRIZIONE Mezzelune per
 cottura indiretta in
 ceramica cordierite
PREZZO € 67,43
IVA ESCLUSA



CODICE BASFM
DESCRIZIONE Piatto spargifiamma
 per cottura indiretta
 in ceramica
 cordierite
PREZZO € 101,72
IVA ESCLUSA



CODICE BAPSM
DESCRIZIONE Pietra pizza in
 ceramica cordierite
 Ø 36 cm
PREZZO € 55,80
IVA ESCLUSA



CODICE BACRLM
DESCRIZIONE Cuoci ribs in acciaio
 304
PREZZO € 49,41
IVA ESCLUSA



CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza
 35x10 cm
PREZZO € 24,99
IVA ESCLUSA



CODICE BACBLM
DESCRIZIONE Cesto per
 carbonella in
 acciaio
PREZZO € 165,66
IVA ESCLUSA



CODICE BAAEM
DESCRIZIONE Set raccoglieneri in
 acciaio 201
PREZZO € 78,47
IVA ESCLUSA



CODICE BAFGM
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra
 di vetro
PREZZO € 69,75
IVA ESCLUSA



CODICE BACP
DESCRIZIONE Alloggiamento
 cuocipollo in argilla
PREZZO € 23,25
IVA ESCLUSA



CODICE BAGAM
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico
PREZZO € 494,06
IVA ESCLUSA



CODICE BASB
DESCRIZIONE Box porta chips per
 affumicatura
PREZZO € 49,41
IVA ESCLUSA



CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva
 griglia e coperchi
 25x10x4 cm
PREZZO € 29,95
IVA ESCLUSA



CODICE BARCM
DESCRIZIONE Copertura
 anti-pioggia
PREZZO € 74,98
IVA ESCLUSA



CODICE BAFLM
DESCRIZIONE Guarnizione in
 feltro
PREZZO € 10,46
IVA ESCLUSA



CODICE BAPA
DESCRIZIONE Porta attrezzi per
 mensola con 4 ganci
PREZZO € 26,16
IVA ESCLUSA



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



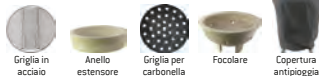
SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



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 ²
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	PREZZO IVA ESCLUSA
BABD0C	BBPRO Compatto	1	€ 765,97

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



CODICE BAGRIDC
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304
 Ø 34 cm
PREZZO € 66,26
IVA ESCLUSA



CODICE BACIRIDC
DESCRIZIONE Griglia in ghisa
 Ø 34,5 cm
PREZZO € 93,00
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRIDELC
DESCRIZIONE Griglia elevator
 acciaio inox 304
PREZZO € 66,84
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRID2LC
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio
 inox 304
PREZZO € 168,56
IVA ESCLUSA



CODICE BAHMC
DESCRIZIONE Mezzelune per
 cottura indiretta in
 ceramica cordierite
PREZZO € 49,41
IVA ESCLUSA



CODICE BAGRIDSF
DESCRIZIONE Struttura in acciaio
 per cottura indiretta
PREZZO € 63,36
IVA ESCLUSA



CODICE BAP26
DESCRIZIONE Pietra Ø 26 cm in
 ceramica cordierite
 per BAGRIDSF
PREZZO € 50,57
IVA ESCLUSA



CODICE BAPSC
DESCRIZIONE Pietra pizza in
 ceramica cordierite Ø
 29,5 cm
PREZZO € 53,48
IVA ESCLUSA



CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva griglia
 e coperchi 25x10x4
 cm
PREZZO € 29,95
IVA ESCLUSA



CODICE BAPK
DESCRIZIONE Cofetto pizza
 35x10 cm
PREZZO € 24,99
IVA ESCLUSA



CODICE BAGAC
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico
PREZZO € 465,00
IVA ESCLUSA



CODICE BAFC
DESCRIZIONE Guarnizione in
 feltro
PREZZO € 6,98
IVA ESCLUSA



CODICE BAFGC
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra
 di vetro
PREZZO € 41,85
IVA ESCLUSA



Accessori Kamado BBPRO

Accessori



Accendi carbone elettrico ad alta temperatura

CODICE	BACL
POTENZA:	2000W
VOLTAGGIO:	230V
FREQUENZA:	50HZ
T° MAX:	650°C
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 76,13



Carbone 100% Quebracho Blanco
pezzatura grande >80mm

CODICE	BA15CARB
DESCRIZIONE	Sacco 15 kg
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 68,00



Carbone 100% Quebracho Blanco
pezzatura media 40-80 mm

CODICE	BA10CARB
DESCRIZIONE	Sacco 10 kg
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 40,11

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Chips di ciliegio per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - agnello

CODICE	BAC-CHERRY
DESCRIZIONE	Chips di ciliegio per affumicatura - 3,14 lt
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 21,60



Chips di melo per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - verdure

CODICE	BAC-APPLE
DESCRIZIONE	Chips di melo per affumicatura - 3,14 lt
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 21,60



Chips di nocciolo americano per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - formaggi

CODICE	BAC-PECAN
DESCRIZIONE	Chips di nocciolo americano per affumicatura - 3,14 lt
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 21,60



Chips di noce americana per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - pesce

CODICE	BAC-HICKORY
DESCRIZIONE	Chips di noce americana per affumicatura - 3,14 lt
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 21,60

18 Gastronorm inox

24 Coltelli

Agnelli
SINCE 1907

Bacinella inox GN 2/1



2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP21020	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 2 cm	6	€ 48,00
COIXGNP21040	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 4 cm	6	€ 52,33
COIXGNP21065	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6	€ 59,18
COIXGNP21100	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 10 cm	6	€ 65,70
COIXGNP21150	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 15 cm	6	€ 89,33
COIXGNP21200	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 20 cm	6	€ 119,55

Bacinella inox GN 1/1



1/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP11020	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6	€ 19,90
COIXGNP11040	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6	€ 22,53
COIXGNP11055	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6	€ 31,63
COIXGNP11065	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6	€ 24,98
COIXGNP11100	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6	€ 31,28
COIXGNP11150	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6	€ 42,20
COIXGNP11200	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6	€ 51,10

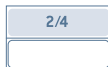
Bacinella inox GN 2/3



2/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP23020	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6	€ 18,18
COIXGNP23065	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6	€ 24,60
COIXGNP23100	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6	€ 33,05
COIXGNP23150	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6	€ 39,18
COIXGNP23200	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6	€ 47,15

Bacinella inox GN 2/4



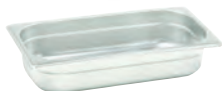
CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6	€ 19,83
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6	€ 22,37
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6	€ 24,53
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6	€ 32,65
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6	€ 40,48

Bacinella inox GN 1/2



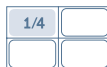
CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6	€ 11,20
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6	€ 14,90
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6	€ 17,03
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6	€ 19,10
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6	€ 26,75
COIXGNP12200	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6	€ 29,58

Bacinella inox GN 1/3



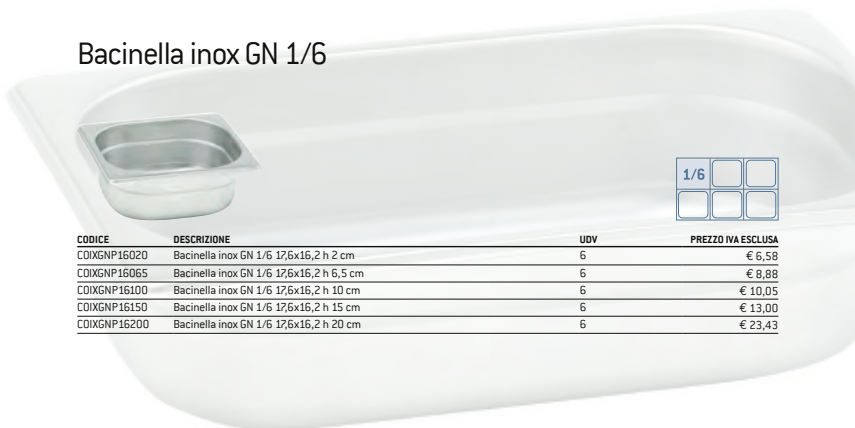
CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP13020	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm	6	€ 10,05
COIXGNP13040	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm	6	€ 11,28
COIXGNP13065	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6	€ 11,60
COIXGNP13100	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6	€ 14,15
COIXGNP13150	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6	€ 18,93
COIXGNP13200	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6	€ 24,30

Bacinella inox GN 1/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP14065	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6	€ 10,95
COIXGNP14100	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6	€ 12,83
COIXGNP14150	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6	€ 16,18
COIXGNP14200	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6	€ 21,30

Bacinella inox GN 1/6



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP16020	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm	6	€ 6,58
COIXGNP16065	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6	€ 8,88
COIXGNP16100	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6	€ 10,05
COIXGNP16150	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6	€ 13,00
COIXGNP16200	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6	€ 23,43

Bacinella inox GN 1/9



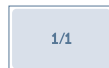
CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x12,6 h 6,5 cm	6	€ 8,20
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x12,6 h 10 cm	6	€ 10,25

Bacinella GN 2/1 forata



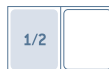
CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6	€ 60,53
COIXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6	€ 69,38
COIXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6	€ 77,98
COIXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6	€ 94,82

Bacinella GN 1/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP11020	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6	€ 26,73
COIXGPP11040	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6	€ 29,83
COIXGPP11065	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6	€ 32,80
COIXGPP11100	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6	€ 44,45
COIXGPP11150	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6	€ 60,65
COIXGPP11200	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6	€ 104,24

Bacinella GN 1/2 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP12020	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6	€ 15,10
COIXGPP12040	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6	€ 19,38
COIXGPP12065	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6	€ 24,70
COIXGPP12100	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6	€ 29,58
COIXGPP12150	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6	€ 37,48

Bacinella GN 1/3 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP13040	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6	€ 13,43
COIXGPP13065	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6	€ 18,91
COIXGPP13100	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6	€ 30,91

Fondo forato



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGND11000	Fondo forato GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 23,13
COIXGND12000	Fondo forato GN 1/2 26,5x32,5 cm	6	€ 11,78
COIXGND13000	Fondo forato GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 8,08
COIXGND23000	Fondo forato GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 22,96

Coperchio standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNL11000	Coperchio GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 19,35
COIXGNL23000	Coperchio GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 15,35
COIXGNL12000	Coperchio GN 1/2 26,5x32,5 cm	6	€ 9,43
COIXGNL13000	Coperchio GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 7,73
COIXGNL14000	Coperchio GN 1/4 26,5x16,2 cm	6	€ 6,60
COIXGNL16000	Coperchio GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 5,03
COIXGNL19000	Coperchio GN 1/9 10,8x17,6 cm	6	€ 4,98

Coperchio con guarnizione in silicone e valvola



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
CDIXGXL11000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 88,86
CDIXGXL23000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 72,55
CDIXGXL12000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/2 32,5x26,5 cm	6	€ 69,89
CDIXGXL13000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 59,51
CDIXGXL14000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/4 26,5x16,2 cm	6	€ 45,64
CDIXGXL16000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 40,79

Coperchio con foro



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
CDIXGNLN11000	Coperchio con foro GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 23,25
CDIXGNLN12000	Coperchio con foro GN 1/2 32,5x26,5 cm	6	€ 12,65
CDIXGNLN13000	Coperchio con foro GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 9,33
CDIXGNLN16000	Coperchio con foro GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 6,58
CDIXGNLN19000	Coperchio con foro GN 1/9 10,8x17,6 cm	6	€ 5,83

Guida supporto



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
CDIXGNS11000	Guida supporto GN 1/1 - 53 cm	6	€ 8,14
CDIXGNS12000	Guida supporto GN 1/2 - 32,5 cm	6	€ 5,35

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	PREZZO IVA ESCLUSA
84BL	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60	€ 8,40

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	PREZZO IVA ESCLUSA
84BS	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60	€ 8,40

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	PREZZO IVA ESCLUSA
40BS	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120	€ 2,08

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	PREZZO IVA ESCLUSA
40P	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120	€ 2,60



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

Fuel for Chafing Dishes

Code	Ø cm	H cm	* IVA esc.
4HR	8,6	4,4	€ 60,06

* prezzo a confezione

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

28 Robot da cucina

33 Accessori per robot da cucina

KitchenAid

®

®

®

KitchenAid

Robot da cucina

Professional 5KSM7990X



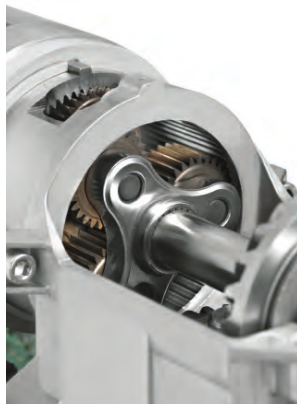
- A Ciotola da 6,9 L in acciaio inox
- B Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza da 1,3 Cv
- C Interamente realizzato in metallo, meccanismi ad alta precisione e manopole in metallo
- D Griglia di protezione e interruttore di arresto



SKSM7990XEWH



SKSM7990XEER



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
SKSM7990XEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1	€ 1.612,38
SKSM7990XEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1	€ 1.612,38

Accessori standard

- E Tutti gli accessori standard in acciaio inox



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
SK7SDH	Gancio impastatore inox	1	€ 157,08



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
SK7SFB	Frusta piatta inox	1	€ 157,08



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
SK7EW	Frusta ellittica 11 fili inox	1	€ 157,08



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
SK5MB70J	Ciotola da 6,9 litri con manico	1	€ 171,48

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



5KSM70JPEXWH



5KSM70JPEXER



5KSM70JPEXSL



5KSM70JPEXDB

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSM70JPEXWH	Robot Heavy Duty Bianco	1	€ 1.330,63
5KSM70JPEXER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1	€ 1.330,63
5KSM70JPEXSL	Robot Heavy Duty Silver	1	€ 1.330,63
5KSM70JPEXDB	Robot Heavy Duty Nero Onice	1	€ 1.330,63



Accessori standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBSLF	Frusta piatta	1	€ 99,40



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBSLD	Gancio impastatore	1	€ 99,40



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5K7PEW	Frusta ellittica 11 fili inox	1	€ 157,08



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMB70J	Ciotola da 6,9 litri con manico	1	€ 171,48



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBPLS	Coperchio versatore antispruzzo	1	€ 99,40

30

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSM55SXXEWH	Robot Heavy Duty Bianco	1	€ 1.130,85
5KSM55SXXEER	Robot Heavy Duty Rosso imperiale	1	€ 1.130,85
5KSM55SXXE0B	Robot Heavy Duty Nero onice	1	€ 1.130,85
5KSM55SXXE0M	Robot Heavy Duty Nero opaco	1	€ 1.130,85
5KSM55SXXE0U	Robot Heavy Duty Argento placcato	1	€ 1.130,85

Accessori standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBLWF	Frusta piatta	1	€ 99,40



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBLWD	Gancio impastatore	1	€ 99,40



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBLGW	Frusta a filo	1	€ 99,40




CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMBLPS	Coperchio versatore antispruzzo	1	€ 99,40



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMB55	Ciotola da 4,8 litri con manico	1	€ 171,48

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

	PROFESSIONAL 5KSM1990X	HEAVY DUTY 5KSM70JPK	HEAVY DUTY 5KSM55SXX
			
DATI TECNICI			
Tipo di motore	DC [corrente continua] con trasmissione diretta	CA [corrente alternata] con trasmissione diretta	CA [corrente alternata] con trasmissione diretta
Potenza motore (potenza motore in uscita)	1,3 CV	0,4 CV	0,4 CV
Potenza	325W	375W	375W
Voltaggio	220-240V	220-240V	220-240V
Frequenza	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
N. di giri al minuto (velocità 1-10)	40 - 200 RPM	40 - 200 RPM	-
Capacità ciotola	6,9 L	6,6 L	5,2 L
Certificato CB: uso domestico / professionale	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-64 (professionale)	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-14 (domestico)	CEI 60335-1 e CEI 60335-2-14 (domestico)
Dimensioni prodotto A 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
Peso netto	13 kg	15,2 kg	12,7 kg
Paese di origine	USA	USA	USA
MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA DI CIBO			
Farina comune	2,2 kg	-	-
Farina di grano duro	1,75 kg	-	-
Albume d'uovo	19 uova [medie]	15 uova [medie]	8 uova [medie]
Panna montata	1,9 L	-	-
Torta	4,5 kg	-	-
Pane	3,8 kg	3,9 kg	3,2 kg
Purè di patate	3,6 kg	3,5 kg	2,7 kg
Biscotti (standard 5,1 cm)	168	156	156

Accessori* compatibili con i robot da cucina Kitchenaid.

* Accessori venduti singolarmente o all'interno di un set. ** Accessorio non compatibile con il modello SM7990.

Grattugia a cilindri



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMVSA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1	€ 200,28

CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMEMVSC	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1	€ 157,05

Sfogliatrice



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMPSA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1	€ 171,45

Tritatutto in metallo



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMMGGA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1	€ 243,50

Set per insaccare (da utilizzare con IKFGA)



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMSSA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1	€ 70,60



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMFGA	5KPM5E 5KSM7990XE 5KSM555XX	1	€ 200,28

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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	PREZZO LISTINO
5KSMPPRA	5KPM5E 5KSM7990XE	1	€ 329,95

Kit pasta corta (6 trafile + accessori)**



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMPEXTA	5KPM5E	1	€ 344,35

Set 2 accessori (tritattutto + passaverdure)



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMFVSGA	5KPM5E 5KSM7990X	1	€ 301,13

Passaverdure



CODICE	PER I MODELLI	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
5KSMFVSP	5KPM5E 5KSM7990XE	1	€ 171,45



- 38 Frullatori da bar
- 41 Frullatori ad alte prestazioni
- 43 Miscelatori di bevande
- 45 Spremiagrumi
- 48 Frullatori da cucina
- 51 Attrezzature per la cucina
- 55 Cottura sottovuoto
- 56 Accessori per modelli precedenti

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Rio® Blender

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 fermato 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	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
HBB255-CE	NEW Blender RIO Bicchiere BPA FREE da 1,4Lt	1	€ 619,05

*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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 396,97	€ 464,38	€ 161,04	€ 604,82

Rio® Blender



- Il **potente motore da 1.6 HP** combinato col bicchiere Wave-Action® e la lama in acciaio inox spaccano il ghiaccio velocemente;
- I **sensori** sul coperchio e sulla base del bicchiere, se non ben posizionati, impediscono l'accensione del blender garantendo la massima sicurezza;
- **Semplice utilizzo** con funzioni HIGH, LOW, PULSE.
- **Resistenti e facili da utilizzare**, gli interruttori con guarnizione, garantiscono una lunga durata;
- Perfetto per preparare varietà di cocktail differenti.



Il sistema Wave Action® spinge continuamente gli ingredienti verso il basso per un migliore risultato.



Il sensore di apertura impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore



I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta



Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo



Tripla guarnizione



Pulsanti sigillati, maggior vita e facilità d'uso



La connessione in metallo offre ampia tenuta e coppia alla lama



La forma protettiva protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido



Produzione media di 15-40 cocktails al giorno*



Ideale per ghiaccio a cubetti interi*



Frozen drinks in 15 secondi*



PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 3.2A Class1
Potenza motore	1,6 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	190 x 216 x 430 mm
Peso di spedizione	4,5kg

CODICE

HBB2555-CE

DESCRIZIONE

NEW Blender RIO
Bicchiere acciaio inox
da 0,95Ltr

UDV

1

PREZZO IVA ESCLUSA

€ 770,35

*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 copolestere BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinsar
UDV	1	1	1	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 396,97	€ 464,38	€ 161,04	€ 604,82

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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 0-140 secondi + ciclo continuo, per servire la stessa qualità allontanarsi liberamente



Pulsanti sigillati, maggior vita e facilità d'uso



La connessione in metallo offre ampia potenza e coppia alla lama



Forma protettiva: Protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido



Produzione media di 40-75 cocktails al giorno *



Ideale per ghiaccio a cubetti interi *



Frozen drinks in 13 secondi *



PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 6.5A Class 1
Potenza motore	2,4 HP
Garanzia	2 anni parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	205 x 195 x 447
Peso di spedizione	5,8kg

CODICE

HBH455-CE

DESCRIZIONE

NEW Blender TANGO
Bicchiere BPA FREE
da 1,4LT

UDV

1

PREZZO IVA ESCLUSA

€ 1.009,46

*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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 396,97	€ 464,38	€ 717,17	€ 161,04	€ 604,82

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	PREZZO IVA ESCLUSA
HBH750-CE	Blender Eclipse® 1,4 lt	1	€ 2.457,02

* I dati forniti sono indicativi per un utilizzo ottimale della macchina. Tuttavia non sono da considerarsi limitativi.



Accessori

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
6126-750	1.4L Contenitore in policarbonato	1	€ 440,04
6126-751	1.4L Contenitore in Policarbonato AirWhip completo	1	€ 445,66
98650R	Gruppo taglio completo	1	€ 335,18
BCR100-CE	Container rinser	1	€ 604,82

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 a cubetti interi*



Frozen drinks in 15 secondi*



Insonorizzato

PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 75A
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	PREZZO IVA ESCLUSA
HBH85-CE	Summit Edge 1.4L	1	€ 2.902,97
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 policarbonato	Contentore da 1.4L in policarbonato	Container rinsar
UDV	1	1	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 458,76	€ 458,78	€ 604,82

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	PREZZO IVA ESCLUSA
HMD200R-CE	Mixer singolo	1	€ 969,76



Accessori



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
110E	Contenitore in acciaio Inox	1	€ 73,03
929	Agitatore per mix-in e gelato	1	€ 80,52

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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 incluso)

PRESTAZIONI

230V Specifiche	220-240V~, 50-60 HZ, 900W
Potenza motore	1/3 HP
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	318 x 521 x 229 mm
Peso di spedizione	17,1 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
HMD400R-CE	Triplo mixer	1	€ 2.740,95



Accessori



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
110E	Contenitore in acciaio Inox	1	€ 73,03
929	Agitatore per mix-in e gelato	1	€ 80,52



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	PREZZO IVA ESCLUSA
HCJ967 CE	Spremiagrumi elettrico	1	€ 1.310,75



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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~f, 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	PREZZO IVA ESCLUSA
66900-CE	Spremiagrumi elettrico Proctor Silex	1	€ 1.037,37



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 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 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

PREZZO IVA ESCLUSA

€ 1.019,31



Accessori



CODICE	6126-455-CE *	6126-2555-CE *	6126-5105-CE	98455	BCR100-CE
DESCRIZIONE	1.4 Lt Bicchiere copoliester BPA FREE	0.9L Bicchiere in acciaio Inox	1.8L Bicchiere in acciaio Inox	Gruppo taglio completo	Container rinsar
UDV	1	1	1	1	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 396,97	€ 464,38	€ 717,17	€ 161,04	€ 604,82

Expeditor™ 510S



- Il potente motore da 2,4 HP consente di miscelare rapidamente gli ingredienti e di ottimizzare la consistenza del composto
- Il sensore di apertura del coperchio impedisce il funzionamento con il coperchio aperto
- Il design delle lame e la forma dei bicchieri aiutano gli chef a creare puree setose, zuppe cremose e le tipiche spruzzature per massimizzare i profitti.
- Il quadrante a velocità variabile regolabile + impulso fornisce un controllo completo della miscelazione
- Bicchiere in acciaio inossidabile da 1,8 L perfetto per applicazioni di alimenti caldi e freddi



Il potente motore da 2,4 HP consente di miscelare rapidamente gli ingredienti



Gli interruttori sigillati resistono 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	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
HBF510S-CE	NEW Culinary Blender EXPEDITOR Bicchiere acciaio inox da 1,8L	1	1.174,21



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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 396,97	€ 464,38	€ 717,17	€ 161,04	€ 604,82

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

49

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 con 4 superfici di taglio affilate che tagliano rapidamente gli ingredienti



EMULSIONARE

MISCELARE

TAGLIARE

PUREE

MACINARE

Accessori



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	PREZZO IVA ESCLUSA
HBF1100SR-CE	Culinary Blender EXPEDITOR S/S 4 lt	1	€ 4.080,24



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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 1.840,67	€ 1.610,35	€ 604,82	€ 177,59

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 (860 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	PREZZO IVA ESCLUSA
BCR100-CE	Container rinser	1	€ 604,82

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	PREZZO IVA ESCLUSA
CPM800-CE	Planetaria 8L - 1500W	1	€ 1.404,38



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	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
BW800SS	Ciotola inox con due maniglie	1	€ 395,10



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
WW800SS	Frusta inox	1	€ 185,38



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
DH800SS	Gancio ad uncino	1	€ 185,38



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
FB800SS	Frusta piatta	1	€ 185,38

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	PREZZO IVA ESCLUSA
HMI009-CE	Mixer a immersione	1	€ 506,14



Cuociriso

Attrezzature per la cucina



- **60 tazze/14 litro Capacità riso** - La grande capacità permette di cuocere fino a 60 ciotole di riso cotto in un unico lotto.
- **Operazione one-touch** - Al termine della cottura, il cuociriso passa automaticamente alla modalità "mantenere caldo".
- **Alloggiamento in acciaio inossidabile** - Progettato per un uso professionale continuo.
- **Recipiente interno in alluminio antiaderente** - Il recipiente interno è rimovibile, facile da pulire e ha marcature visibili della linea dell'acqua per facilitare la misurazione accurata dei liquidi.
- **Tazza di condensazione** - Raccoglie l'acqua che viene rilasciata durante il ciclo di cottura, mantenendo i contatori puliti e asciutti.



Capacità di 60 tazze di riso in un 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	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
37560R-CE	Proctor Silex Rice Cooker - 60 cup	1	€ 630,06



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 ³ /h
Garanzia	1 anno parti e manodopera

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	89 x 324 x 190 mm
Peso di spedizione	2 kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
HSV1000-CE	Commercial Sous Vide Circulator 1200W 30L	1	€ 745,26



Costruzione IPX7
Previene il malfunzionamento in caso di caduta accidentale in acqua.



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Accessori modelli precedenti

Accessori



CODICE	98250
DESCRIZIONE	Gruppo taglio
PER I MODELLI	Rio HBB250/250S-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 116,10



CODICE	990036300*
DESCRIZIONE	Frizione di ricambio
PER I MODELLI	HBB250-CE HBB250S-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 17,53

* se sostituita sul gruppo lame si consiglia di cambiare in coppia con anello in fibra (990330400)



CODICE	990192400
DESCRIZIONE	Anello fibra tra frizione e albero gruppo lame
PER I MODELLI	HBB250-CE HBB250S-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 9,72



CODICE	6126-650R
DESCRIZIONE	1.9L Contenitore in Policarbonato
PER I MODELLI	Fury HBH550-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 440,04



CODICE	98650R
DESCRIZIONE	Gruppo taglio
PER I MODELLI	Fury HBH550-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 335,18



CODICE	6126-650R
DESCRIZIONE	1.9L Contenitore in Policarbonato
PER I MODELLI	Tempest HBH650-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 440,04



CODICE	6126-HBF600S
DESCRIZIONE	1.9L Contenitore in acciaio Inox
PER I MODELLI	Tournant S/S HBF600S-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 745,26



CODICE	98650R
DESCRIZIONE	Gruppo taglio
PER I MODELLI	Tournant HBF600S-CE
UDV	1
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 335,18

N.B. GLI ACCESSORI E I RICAMBI DELLE MACCHINE OBSOLETE POTREBBERO ESSERE NON PIU' FORNIBILI PER CESSATA PRODUZIONE

Hamilton Beach
COMMERCIAL



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

57

Complements

- 60 Trasporto isothermico
- 109 Vendita mobile
- 112 Lavaggio, movimentazione e stoccaggio
- 135 Scaffalature
- 166 Scaffalature multiuso
- 173 Preparazione e stoccaggio
- 205 Servizio
- 211 Presentazione
- 216 Vassoi
- 248 Ospedale

CAMBRO®

MANUFACTURING COMPANY

MANUF

CAMBRO®

CAMBRO®

CAMBRO

G COMPANY

MANUFACTURING COMPAN

CAMBRO®

CA

MANUFACTURING COMPANY

MANUF

CAMBRO®

CAMBRO

G COMPANY

MANUFACTURING COMPAN

CAMBRO®

CA

MANUFACTURING COMPANY

MA

CAMBRO

CAMBRO



Cambro® – la sua storia

Trasporto isoteramico

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 ed 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



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 (esenti da Bisfenolo-A) sono disponibili per i consumatori interessati a prodotti esenti da BPA. Per ulteriori informazioni, contattare il rappresentante di zona.



Da non utilizzare con carrelli riscaldati



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.



Eccezionale forza strutturale – In grado di sopportare carichi pesanti mantenendo la forma.



Lavabile in lavastoviglie.



Adatti al contatto alimenti.



Riciclabile al 100%.

Cambro® Gobags® 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® 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
INFC**

**StoreSafe
StaySafe**



Coperchio ed estensore ribaltabili per
facilitare il caricamento di oggetti più
grandi o pesanti come le torte nuziali

Cambro GoBox® scatola multifunzionale

Un unico sistema, infinite possibilità!

Trasporto isoteramico



EUROPEAN UNION
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES [110]

ITALY
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPPMFB12, EPPMFB22, EPPMFB122 [110]; CP2632 [110]; FR258 [151]; HP2632 [444]



EPPMFB	
COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	—
ESTENSORE 20 cm	—



EPPMFBE1	
COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	1 EA
ESTENSORE 20 cm	—



EPPMFBE2	
COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	—
ESTENSORE 20 cm	1 EA



EPPMFBE12	
COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	1 EA
ESTENSORE 20 cm	1 EA



EPPMFBE22	
COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	—
ESTENSORE 20 cm	2 EA



EPPMFBE122	
COPERCHIO	1 EA
BASE	1 EA
ESTENSORE 10 cm	1 EA
ESTENSORE 20 cm	2 EA

CODICE	DIMENSIONI Lu x L x A (INT.)	DIMENSIONI Lu x L x A (EST.)	PREZZO IVA ESCLUSA
Scatola multifunzionale EPP			
EPPMFB	52 x 52 x 12,5 cm	64,1 x 64,1 x 25,4 cm	ref. da pag. 265
EPPMFBE1	52 x 52 x 25,2 cm	64,1 x 64,1 x 35,4 cm	ref. da pag. 265
EPPMFBE2	52 x 52 x 35,2 cm	64,1 x 64,1 x 45,4 cm	ref. da pag. 265
EPPMFBE12	52 x 52 x 45,2 cm	64,1 x 64,1 x 55,4 cm	€ 297,30
EPPMFBE22	52 x 52 x 65,2 cm	64,1 x 64,1 x 65,4 cm	€ 317,57
EPPMFBE122	52 x 52 x 75,2 cm	64,1 x 64,1 x 75,4 cm	€ 372,98
Accessori			
EPPMFE1	10 cm Extender	64,1 x 64,1 x 10 cm	ref. da pag. 265
EPPMFE2	20 cm Extender	64,1 x 64,1 x 20 cm	ref. da pag. 265
EPPID5	Plastic ID Labels	—	ref. da pag. 265
CP2632	1/2 size Camchiller®	26,5 x 32,5 x 3 cm	ref. da pag. 265
HP2632	1/2 size Camwarmer®	26,5 x 32,5 x 3 cm	ref. da pag. 265
FR258	Full Flatware Rack	Inside height: 6,7 cm Outside height: 10,1 cm	ref. da pag. 265
Adattatore solo per EPP			
EPPMFBA	—	69,80 x 62,21 x 7,04 cm	ref. da pag. 265
EPPMFBAPKG	—	—	ref. da pag. 265

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® contenitori isotermici per il trasporto professionale

Unità a caricamento dall'alto

FACILE IDENTIFICAZIONE

Apposito incavo prestampato per l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.



CAM GOBOXES

Impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

RIEMPITE LA VOSTRA CAM GOBOX

con una bacinella Cambro GN Food Pan e un coperchio a tenuta Seal Cover per mantenere i vostri alimenti sicuri al 100%. Le bacinelle GN e i contenitori garantiscono il pieno rispetto delle norme HACCP.



MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore



Unità a caricamento dall'alto con impugnatura larga e rinforzata

KIT INSERTO OPZIONALE

Per abbassare ulteriormente la temperatura è possibile usare il Kit Inserto Camchiller® EPPCTLPKG. Le sagome incorporate supportano il trasporto di cibi freddi e li proteggono dalla condensa.



MANICI ERGONOMICI

I comodi manici permettono di sollevare la EPP180LH GoBox in maniera facile e sicura.

CARICO E SCARICO FACILI

Gli incavi delle pareti interne facilitano il posizionamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2 all'interno del contenitore. Le pareti interne verticali lasciano spazio sufficiente per impilare le bacinelle all'interno del contenitore.



CAM GOHEAT™

Si scalda fino a 75°C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isotermico o utilizzare con tavoli, banconi o buffet.

Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C causa danni al contenitore.

Trasporto isotermico


Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto unità a caricamento dall'alto

Per bacinelle gn 1/2


Trasporto isotermico

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**
TUTTI I CAM GOBOXES [110]
 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**
EPP160, EPP280, EPP260, EPP180, EPP180S, EPP180LH, EPP180XLT [110]



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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 46,96
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 50,41
Confezione: 1 Colore: Nero [110].




EPP280BKST con manico nero
EPP280RDST con manico rosso
 Contiene 1 bacinella prof. 20 cm*
ESTERNE: Lu 39 x P 33 x A 31,6 cm
INTERNE: Lu 33 x P 27 x A 25,3 cm
PESO UNITÀ: 0,7 kg / 0,8 kg con manico
VOLUME: 22,3 L
PREZZO IVA ESCLUSA EPP280BKST: rif. da pag. 265
PREZZO IVA ESCLUSA EPP280RDST: rif. da pag. 265
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
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 249 a 268
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
PREZZO IVA ESCLUSA EPP160: € 66,08
PREZZO IVA ESCLUSA EPP160CL: rif. da pag. 265
Confezione: 1
EPP160 Colore del Coperchio: Nero [110].
EPP160CL Colori del Coperchio: Rosso Cambro [365], Arancione [363], Giallo [361], Verde Lime [360], Azzurro Freddo [362].




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
PREZZO IVA ESCLUSA EPP180: € 69,53
PREZZO IVA ESCLUSA EPP180CL: rif. da pag. 265
Confezione: 1
EPP180 Colore del Coperchio: Nero [110].
EPP180CL Colori del Coperchio: Rosso Cambro [365], Arancione [363], Giallo [361], Verde Lime [360], Azzurro Freddo [362].




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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 69,53
Confezione: 1 Colore: Nero [110].
 *0 equivalente



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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 89,60
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 80,00
Confezione: 1 Colore: Nero [110].

Cam Gobox® contenitori isotermitici per il trasporto professionale unità a caricamento frontale

Trasporto isotermitico



ANTI-SGOCCIOLIO

Il canale di condensazione incorporato aiuta a evitare sgocciolamenti nelle unità a caricamento frontale.



IMPUGNATURA PERIMETRALE

Pratici manici lungo la sommità delle unità a caricamento frontale permettono il trasporto da tutti e quattro i lati.

FACILE IDENTIFICAZIONE

Apposito incavo prestampato per l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

APERTURA E CHIUSURA FACILI

I bordi smussati dello sportello permettono di chiuderlo e fissarlo facilmente. Serrature resistenti per uso a lungo termine.



ACCESSO A 270°

Le resistenti cerniere e serrature a scatto permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare ben aperto sul lato dell'unità a caricamento frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature mantengono la porta chiusa saldamente.



IMPILABILITÀ

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra di loro.

STRUMENTI DI MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

Tutti i contenitori Cam GoBox a caricamento frontale sono progettati in modo da poter contenere le bacinelle GN 1/1, anche insieme a Camwarmer® o Camchiller®.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore




Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C causa danni al contenitore.

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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 320,27
Confezione: 1 Colore: Nero (110).

*0 equivalente



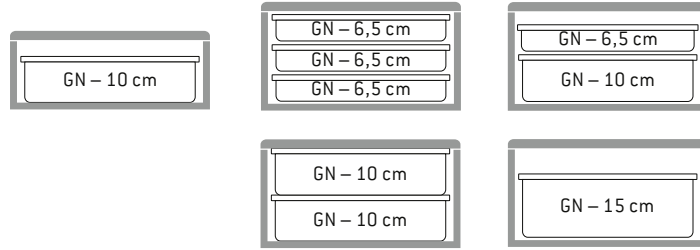
EPP400 
 Contiene 4 bacinelle prof. 10 cm*
ESTERNE: Lu 64 x P 44 x A 62,5 cm
INTERNE: Lu 53,5 x P 33 x A 52,5 cm
PESO UNITÀ: 3,9 kg
VOLUME: 86 L
PREZZO IVA ESCLUSA: € 381,09
Confezione: 1 Colore: Nero (110).

*0 equivalente

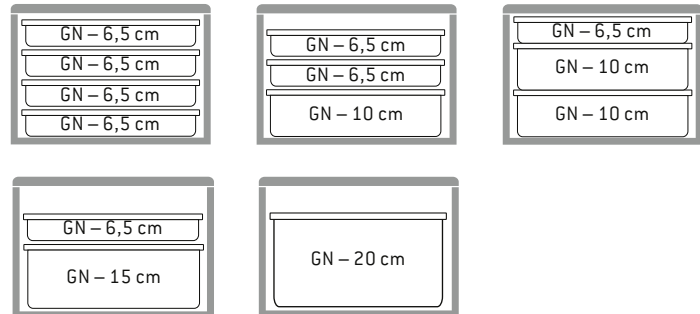
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA 
TUTTI I CAM GOBOXES (110)
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI 
TUTTI I CAM GOBOXES (110)

CAM GOBOX® CAPACITY GUIDE

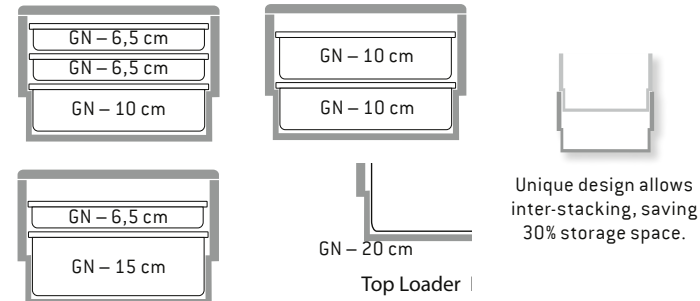
EPP140 (GN 1/1) EPP160 (GN 1/1) & EPP260 (GN 1/2)



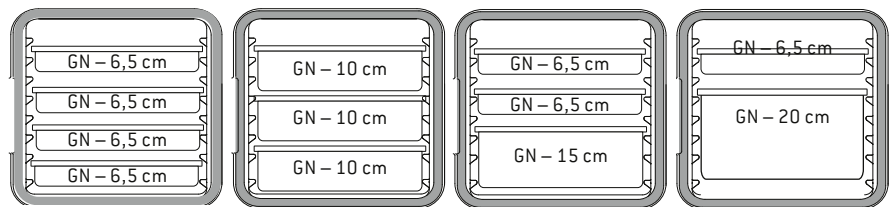
EPP180 (GN 1/1) & EPP280 (GN 1/2)



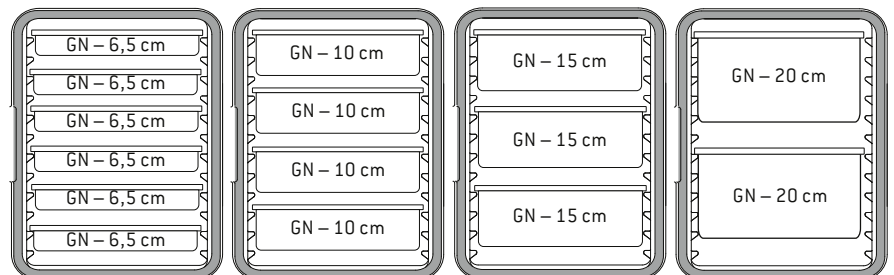
EPP180S



EPP300 (GN 1/1)



EPP400 (GN 1/1)



Cam Gobox® accessori GN

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CP3253, CP2632 [443]; HP3253, HP2632 [444]; EPPCTS, EPPCTL, EPP3253DIV, EPPCTLPKG [110]; CGH200WEU, CGH1W12VCAR [486]; EPPFLID [110]


PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
CP3253, CP2632 [443], HP3253, HP2632 [444], EPPCTS, EPP3253DIV [110], CGH200WEU, CGH1W12VCAR [486], EPPFLID [110]

Trasporto isoteramico


Camchillers®

Le piastre eutettiche (Camchiller) sono progettate per prolungare il mantenimento del freddo dei vostri alimenti. Congelare in posizione piatta durante la notte e posizionarle nella parte superiore del contenitore.




CP3253 
Camchiller GN 1/1 per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400
Lu 53 x P 32,5 x A 3 cm
PESO UNITÀ: 3,9 kg
PREZZO IVA ESCLUSA: € 105,36
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 70,24
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 154,52
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 70,24
Confezione: 1
Colore: Rosso Fuoco [444].

Camchiller Insert Kits


Inserti Camchiller

L'inserto è dotato di fori che permettono un prolungato mantenimento del freddo all'interno del contenitore.


ThermoBarrier®

Il ThermoBarrier è studiato per mantenere calda o fredda una determinata zona del contenitore. Una volta rimosse le bacinelle usare il ThermoBarrier per ridurre lo spazio da mantenere in temperatura.



EPP3253DIV 
ThermoBarrier per EPP300 e EPP400
Lu 53 x P 32,7 x A 3,7 cm
PESO UNITÀ: 0,37 kg
PREZZO IVA ESCLUSA: € 33,35
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

EPPCTLPKG110
Kit inserto Camchiller per contenitori con maniglie larghe, disponibile per EPP180LH.
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265



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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 41,69
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
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Cam GoHeat™

Si scalda fino a 75°C in soli 10 minuti dopo aver inserito la spina. Posizionare sul fondo del contenitore isoteramico o usare per mantenere o esporre alimenti caldi su tavoli, banconi o buffet.

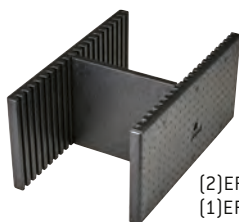


	 CGH200WEU/UK	 CGH1W12VCAR
CODICE	200W, 230V* EU/UK	100W, 12V - 14,2V Auto
DIMENSIONI:	Lu 49,5 x P 28,5 x A 1,2 cm	Lu 49,5 x P 28,5 x A 1,2 cm
PESO UNITÀ:	1,1 kg	1,1 kg
PREZZO IVA ESCLUSA:	€ 438,97	€ 438,97

Confezione: 1 **Colore:** Argento [486].
*220-240 volt corrente alternata.

Cam Gobox® accessori GN

Trasporto isoteramico



(2)EPP180RB +
(1)EPP180RBD

EPP180RB

Rastrelliera per EPP180

Lu 53,8 x **P** 25,4 x **A** 32,8 cm

PESO UNITÀ: 3,9 kg

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 1 Colore: Nero (110).

Coperchi
colorati



EPP3253LID

Coperchio colorato per EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180S

Lu 60 x **P** 40 x **A** 3,4 cm

PESO UNITÀ: 0,28 kg

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265 (110)

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

(COLORATI)

Confezione: 1 **Colori:** Nero (110), Rosso Cambro (365), Arancione (363), Giallo (361), Verde Lime (360), Azzurro Freddo (362).

Estensore per Cam Gobox®



EPPEXT

Estensore h 10 cm per EPP140, EPP160, EPP180, e EPP180S

DIMENSIONI (EST.): Lu 59,4 x P 39,9 x A 10 cm

DIMENSIONI (INT.): Lu 53,8 x P 33,8 cm

PESO UNITÀ: 0,24 kg

PREZZO IVA ESCLUSA: € 30,26

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).



Camdolly®



CD3253EPP

Camdolly adatto a Cam GoBoxes GN 1/1 4 ruote girevoli, 2 con freni

ESTERNE: Lu 69,2 x P 42,6 x A 16,7 cm

INTERNE: Lu 61,8 x P 41 cm

PESO UNITÀ: 4,5 kg

CAPACITÀ DI CARICO: 250 kg

TRACOLLA PER IL TRASPORTO OPZIONALE: 400STP, Manico di 381 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: € 140,48

Confezione: 1 **Colore Camdolly:** Rosso Rovente (158).

Colore 400STP: Beige (000).

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.

EPPFLID

Coperchio incernierato per modelli EPP160, EPP180, 180S

Lu 53 x **P** 32,7 x **A** 3,7 cm

PESO UNITÀ: 0,37 kg

PREZZO IVA ESCLUSA: € 93,89

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).



Etichette identificative in plastica



EPPID5

Etichette identificative di plastica adatte a tutte le Cam GoBoxes

PREZZO IVA ESCLUSA: € 10,35

Confezione: 1 **Colore:** (000).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

CD3253EPP (158), EPPEXT, EPPFLID (110); EPPID5

Cam Gobox® 4060 contenitori isotermitici per il trasporto professionale unità a caricamento frontale multiuso – 60 x 40 cm

Trasporto isotermitico

IMPILABILITÀ

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

FACILE IDENTIFICAZIONE

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate e/o l'apposizione di etichette StoreSafe®.

ACCESSO A 270°

Le resistenti cerniere e serrature a scatto permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare ben aperto sul lato dell'unità a caricamento frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature mantengono la porta chiusa saldamente.



MANICI SU 4 LATI

I manici progettati in modo intelligente lungo la sommità delle unità a caricamento frontale permettono il trasporto da tutti e quattro i lati.

DESIGN UNICO

Scomparto per piatto freddo o piatto caldo posizionato all'interno della parete posteriore per prevenire sgocciolamenti dovuti alla condensa e per distribuire in maniera omogenea la temperatura nel contenitore.

APERTURA E CHIUSURA FACILI

I bordi smussati dello sportello permettono di chiuderlo e fissarlo facilmente. Serrature resistenti per uso a lungo termine.

ANTI-SGOCCIOLIO

Il canale di condensazione incorporato aiuta a evitare sgocciolamenti nelle unità a caricamento frontale.



Unità a caricamento frontale con guide incorporate

FI contenitori a caricamento frontale con guide incorporate sono concepiti per contenere bacinelle 60 x 40 cm, teglie e vassoi in maniera sicura durante il trasporto.



EPP4060F6R

Contenitore con 6 guide incorporate

ESTERNE: Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

INTERNE: Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

DISTANZA FRA LE GUIDE: 6 cm

PESO UNITÀ: 6,34 kg

VOLUME: 126 L

PREZZO IVA ESCLUSA: € 418,92

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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 425,68

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

Nota: si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperatura compresa fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C causa danni al contenitore.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP4060F6R, EPPP4060F9R (110)

Cam gobox® 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 casse 60 x 40 con cibi preconfezionati e incartati. Questo contenitore può anche essere modificato per maggior versatilità, aggiungendo come opzione guide regolabili in acciaio inossidabile (EPP4060FPR1*) per trasportare allo stesso tempo una combinazione di casse 60 x 40 cm, teglie e vassoi.



EPP4060FNR

ESTERNE: Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

INTERNE: Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

PESO UNITÀ: 6,1 kg

VOLUME: 155 L

PREZZO IVA ESCLUSA: € 390,55

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

*Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente.
Vedi pagina accessori.

Unità a caricamento frontale con guide regolabili

Il contenitore multiuso con guide regolabili è dotato di 2 coppie di guide regolabili in acciaio inossidabile.* Questo design esclusivo fornisce all'operatore la massima flessibilità nel trasportare una combinazione di casse 60 x 40 cm, teglie e vassoi.



EPP4060FADJR

ESTERNE: Lu 77 x P 54 x A 68,7 cm

INTERNE: Lu 61,5 x P 41 x A 58,5 cm

PESO UNITÀ: 8,17 kg

VOLUME: 155 L

PREZZO IVA ESCLUSA: € 601,36

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

*Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente.
Vedi pagina accessori.

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES**

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP4060FNR, EPP4060FADJR (110)**



Cam GoBox® 4060 contenitori isotermitici per il trasporto professionale unità a caricamento dall'alto per casse 60 x 40 cm

I contenitori a caricamento dall'alto 60 x 40 cm sono leggeri e concepiti per mantenere il cibo caldo o freddo a temperature sicure per 4+ ore. Concepite per trasportare casse per prodotti da forno e altro, le GoBoxes 60 x 40 possono contenere anche un piatto freddo Camchiller® o un piatto caldo Camwarmer® per migliorare il mantenimento della temperatura.

Manici stampati ed ergonomici per un trasporto confortevole.



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.

Trasporto isotermitico



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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 80,00

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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 90,47

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.


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 piatta durante la notte e posizionare in cima al contenitore a caricamento dall'alto o sul retro del vostro contenitore a caricamento frontale.




CP3253 
Camchiller GN 1/1 adatto per tutte le Cam GoBoxes 4060
Lu 53 x P 32,5 x A 3 cm
PESO UNITÀ: 3,9 kg
PREZZO IVA ESCLUSA: € 105,36
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 154,52
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 205,91
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 193,13
Case Pack: 1 **Color:** Rosso Rovente [158].

Etichette identificative in plastica



EPPID5 
Etichette identificative di plastica adatte a tutte le Cam GoBoxes 4060
PREZZO IVA ESCLUSA: € 10,35
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
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
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.




	 CGH200WEU 200W, 230V* EU	 CGH1W12VCAR 100W, 12V - 14,2V Auto
CODICE		
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
PREZZO IVA ESCLUSA:	€ 438,97	€ 438,97
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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 49,02
Confezione: 1 **Colore:** Nero [110].

Estensore Cam GoBox 60x40

L'estensore permette di aggiungere 10 cm in altezza al contenitore, aumentando così lo spazio di stoccaggio.

Cam Gobox® contenitori isotermitici per il trasporto professionale contenitore per pizze a caricamento dall'alto

Trasporto isotermitico

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

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 1 Colore: Nero (110).



EPPZ35LID

Coperchio per EPPZ35

DIMENSIONI: Lu 41 x P 41 x A 3,4 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35175: € 65,81

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35175BST: rif. da pag. 265

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35175RST: rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35265: € 72,77

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35265BST: rif. da pag. 265

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35265RST: rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35330: € 77,91

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35330BST: rif. da pag. 265

PREZZO IVA ESCLUSA EPPZ35330RST: rif. da pag. 265

Confezione: 1 Colore del contenitore: Nero (110).

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore



*Con cartone per pizza 33 x 33 x 4

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAM GOBOXES

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

EPPZ35175, EPPZ35265, EPPZ35330 (110)

Cam Gobox® contenitori isotermitici per il trasporto professionale contenitore per bevande, porta bevande e EPP280 con manico

Trasporto isotermitico



EPPBEVBKST



EPPBEVRDST

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.



EPP280RDST

Contenitore per bevande



EPPBEVBKST con manico nero
EPPBEVRDST con manico rosso

ESTERNE: Lu 42 x P 33,5 x A 42 cm

INTERNE: Lu 35,8 x P 27,3 x A 36,7 cm

PESO UNITÀ: 1,02 kg

CAPACITÀ: 35 L

PREZZO IVA ESCLUSA EPPBEVBKST: rif. da pag. 265

PREZZO IVA ESCLUSA EPPBEVRDST: € 77,03

Confezione: 1

Colore del contenitore: Nero (110).

EPP280 con manico



EPP280BKST con manico nero
EPP280RDST con manico rosso

ESTERNE: Lu 39 x P 33 x A 31,6 cm

INTERNE: Lu 33 x P 27 x A 25,3 cm

PESO UNITÀ: 0,8 kg

CAPACITÀ: 22,3 L

PREZZO IVA ESCLUSA EPP280BKST: rif. da pag. 265

PREZZO IVA ESCLUSA EPP280RDST: rif. da pag. 265

Confezione: 1

Colore del contenitore: Nero (110).

Gli scompartimenti si adattano a bicchieri di diverse taglie: da 7,1 cm sul fondo a 8,9 cm nella parte superiore.



Porta Bevande

Porta bevande modulare per il trasporto comodo di bibite fredde o calde. In un EPP180 si collegano unità ad incastro per contenere fino a 15 bibite. Contiene bicchieri da 350 a 750 mL.



CODICE	DESCRIZIONE	CAPIENZA BIBITE	PREZZO IVA ESCLUSA
EPPBEVH1	contenitore singolo	3	ref. da pag. 265
EPPBEVH2	set di 2 contenitori	6	ref. da pag. 265
EPPBEVH5	set di 5 contenitori	15	ref. da pag. 265

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*)	5 (singolo)
	30 (strato doppio**)	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.

EUROPEAN UNION
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA
TUTTI I CAM GOBOXES

ITALY
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPPBEVRDST (110)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+4 ore



Cam Gobox® contenitori isothermici per il trasporto professionale unità a caricamento dall'alto multiuso

Trasporto isothermico



Concepito per contenere i piatti termoisolati monouso o bacinelle di gelato da 5 litri.

CARICO E SCARICO FACILI

Gli incavi delle pareti interne facilitano il posizionamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2 all'interno del contenitore. Le pareti interne verticali lasciano spazio sufficiente per impilare le bacinelle all'interno del contenitore.

Le Cam GoBoxes sono impilabili tra loro e anche con contenitori di altri principali marchi della concorrenza.

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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 80,00

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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 84,33

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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 89,60

Confezione: 1 Colore: Nero (110).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
TUTTI I CAM GOBOXES
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
EPP180X, EPP180XL, EPP180XLT (110)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

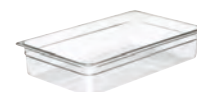
+4 ore

si
re per



Capacità di contenimento piatti monouso

CAM GOBOXES	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM	RECIPIENTE PER ALIMENTI GN 1/1 CON PROFONDITÀ DI 10 CM
EPP180X	24	24	2
EPP180XL	30	42	3
EPP180XLT	42	48	4



Cam gobox® 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.

EU **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**
TUTTI I CAM GOBOXES (159)
IT **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
EPPMDB4428	3	2

Contenitore per consegna dei pasti a quattro scomparti

Progettato per contenere due pasti completi (incluso piatto caldo, piatto freddo, pane o frutta, bevanda e posate), la Cam GoBox a 4 scomparti è ideale per case di riposo, scuole, ospedali e catering. Lo scomparto isotermico mantiene i cibi caldi e freddi separati, in modo da garantire temperature sicure.

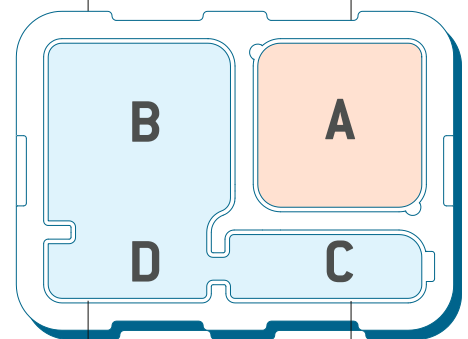


SCOMPARTO CIBI FREDDI

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
PREZZO IVA ESCLUSA: € 57,30
Confezione: 1 Colore: Blu (168).

EPPMDB4428
ESTERNE: Lu 43,7 x P 27,6 x A 17,5 cm
INTERNE: Lu 18,3 x P 22,6 x A 10,9 cm
PESO UNITÀ: 275 g
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
Confezione: 1 Colore: Blu (168).

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
+2 ore



Cam Gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale sistema di consegna pasti Cam Gobox

Trasporto isotermico



Realizzato in polipropilene espanso.

Eccellente isolamento e mantenimento della temperatura.

Mantiene i cibi caldi e freddi sicuri in un'unità fino a 60 minuti.

Sistema di consegna pasti individuali impilabile e leggero, per trasporto e stoccaggio sicuri.



CODICE	122 401 118	122 701 118	122 400 021	122 400 023	122 700 021	122 700 023
DESCRIZIONE	Piatto rettangolare in porcellana	Coperchio trasparente rettangolare per piatti	Piatto rotondo in porcellana	Piatto rotondo in porcellana a due scomparti	Coperchi trasparenti per piatti	Coperchi trasparenti per piatti
DIMENSIONI	11 x 18 cm	-	Ø 21 cm	Ø 23 cm	Ø 21 cm	Ø 23,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265

Confezione da: 1 cad.



CODICE	122 500 014	122 700 014	MDSB16 (480)	CLRSB16T (490)
DESCRIZIONE	Ciotola rotonda in porcellana 500 mL	Coperchio ermetico in gomma per ciotole	Ciotola isotermica shoreline 500mL	Coperchio per ciotola in polipropilene
DIMENSIONI	11 x 18 cm	Ø 14,5 cm	Ø 21 cm	Ø 14,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265	rif. da pag. 265

Confezione da: 1 cad. Colori: Bianco Macchiato (480), Grigio (490)

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

1 ora



Cam gobox® contenitori isotermici per il trasporto professionale sistema di consegna pasti Cam Gobox

Trasporto isotermico

Tablotherm Cam GoBox



ITENEPP 
ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm
PREZZO IVA ESCLUSA: € 69,26
Confezione: 1 Colore: Grigio [107].

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA**
TUTTI I CAM GOBOXES
 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**
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
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
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
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
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
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
Confezione: 1 Colore: Grigio [107].



ITENEPP1118H
INCLUDE: 2 piatti rettangolari con coperchi. 2
 scodelle shoreline rotonde isotermiche con
 coperchi
ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
Confezione: 1 Colore: Grigio [107].

ITENEPP21H
INCLUDE: 1 piatto rotondo con coperchio. 2
 scodelle shoreline rotonde isotermiche con
 coperchi
ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
Confezione: 1 Colore: Grigio [107].

ITENEPP23H
INCLUDE: 1 piatto rotondo a due scomparti
 con coperchio. 2 scodelle shoreline rotonde
 isotermiche con coperchi
ESTERNE: Lu 37 x P 53 x A 11,8 cm
PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265
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 isoteramico







**CALDA E FRESCA
PIZZA**

**MATERIALE TRASPIRANTE
PIZZA NON SOFFOCATA**

DUREVOLE E FACILE DA PULIRE

Cambro® Gobags®
borse per pizza standard

Trasporto isotermico

-  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

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA: € 142,37 [110]; rif. da pag. 265 [521]

Confezione: 4 **Colori:** Nero [110], Rosso [521].

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA**
GBP216, GBP318, GBP220 [110], [521] GBP518 [110]

 **PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI**
GBP220 [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.

Trasporto isoteramico

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.

Cuciture rinforzate per una maggiore durata.

Tessuto in nylon spesso e robusto con isolamento per uso intensivo.

Cambro® Gobags® contenitori isotermici per il trasporto professionale borse a caricamento dall'alto per la consegna

Trasporto isotermico

- 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

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 4 **Colore:** Nero (110).



GBD121515

Borsa pieghevole per consegne media

Lu 30,5 x P 38 x A 38 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: € 138,87

Confezione: 4 **Colore:** Nero (110).



	PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
	GBD101011, GBD121515, GBD211417 (110)
	PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
	GBD121515 (110)

Il listino Italia è valido solo per l'approvvigionamento dalle fonti produttive. Alcuni colori non segnalati a stock potrebbero avere prezzo maggiore.
Tempi di consegna **PRODOTTI IN STOCK MAGAZZINO EUROPA:** 15/20 gg (7/10gg con addebito trasporto).
Tempi di consegna **PRODOTTI NON A STOCK ITALIA:** minimo 60/90 gg.

Cambro® Gobags® contenitori isotermici per il trasporto professionale zaino

🍕 L'ottimo isolamento con materiale ad alta densità garantisce la giusta temperatura per assicurare la qualità del cibo.

🍕 Il divisore termico separa i cibi caldi da quelli freddi.

🍕 Ripiegabile e compatto per la conservazione.

🍕 Facile da pulire.



GBBP111417
Zaino Cambro GoBag Piccolo

Lu 28 x P 35,5 x A 43 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).

GBBP151417
Zaino Cambro GoBag Grande

Lu 38 x P 35,5 x A 43 cm

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione: 1 **Colore:** Nero (110).



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA

GBBP111417, GBBP151417 (110)



Trasporto isotermico

CAMBRO

Contenitori is termici per trasporto alimenti

Trasporto is termico

- 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

UPCS180



Caldo

UPC160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C
UPCS160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C
UPCS160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C



Temperatura Iniziale 1 ora 2 ore 3 ore 4 ore

Freddo

UPC160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C
UPCS160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C
UPCS160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C



Temperatura Iniziale 1 ora 2 ore 3 ore 4 ore



Serie S



CODICE	UPCS180
CAPACITÀ DEGLI SCOMPARTI	1 GN 1/1 bacinella, prof. 20 cm
DIM. ESTERNE L x P x A	64 x 43,5 x 30,5 cm
PER CAMDOLLY	CD160
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265

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 ANELLI
(401)

Serie 100



CODICE	UPC100
CAPACITÀ DEGLI SCOMPARTI	3 GN 1/1 - bacinelle, prof. 6,5 cm o 2 GN 1/1 - bacinelle, prof. 10 cm o 1 GN 1/1 - bacinelle, prof. 15 o 20 cm
DIM. ESTERNE	68 x 46 x 40 cm
DIM. INTERNE L x P x A	56,5 x 33 x 20,5 cm
CAPACITÀ ALLA RINFUSA*	38 L
PER CAMDOLLY	CD100H, CD182MTC, CD100HB, CD182GMTCHB, CD100, CD2028
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 946,57

Confezione da cad: 1 *Senza usare le bacinelle GN. 100MPC, 100MPCHL e UPC100 senza barra divisoria.

ThermoBarrier

- Usatelo per ridurre al minimo lo spazio vuoto e la perdita di temperatura dei cibi in uno scomparto non completamente pieno.



CODICE	400DIV
ADATTO PER	UPC400, UPC800, UPC400SP, UPCS400, UPC800SP
DIMENSIONI L x L x A	54 x 33 x 3,8 cm
COLORI	Grigio (180)
CONFEZIONE DA CAD	1
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265

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.

CODICE	1210PW	HP2632
PER I MODELLI	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPCS400, UPC600, UPC800	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPCS400, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPCS140, UPCS160, UPCS180, CVC724, CVC72, all CamKiosks
DIMENSIONI L x L x A	34 x 27,5 x 4 cm	32,5 x 26,5 x 3 cm
COLORE	Grigio granito (191)	Rosso Rovente (444)
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 476,72	€ 70,24

Confezione da: 1 cad.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
HP2632: (444)

PRODOTTI E COLORI A STOCK ANELLI
HP2632: (444), (191)

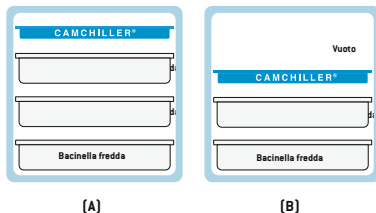
Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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:
 - Congelare per 8 ore.
 - Inserire uno o due Camchiller sulle guide superiori e raffreddare il vano per 15-20 minuti.
 - Caricare le bacinelle di cibi già refrigerati sotto il Camchiller. [A]
 - Spostate in basso le bacinelle e il Camchiller man mano che il cibo viene rimosso. [B]

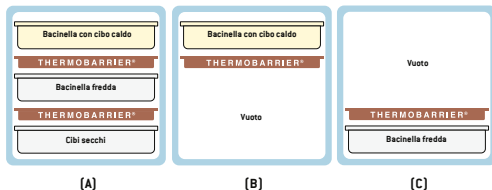
Mantenimento freddo



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:
 - Inserire il ripiano fra il cibo caldo in alto e il cibo freddo in basso. [A]
 - Inserirlo sotto al cibo caldo caricato nel vano superiore. [B]
 - Inserirlo sotto al cibo freddo caricato nel vano inferiore. [C]

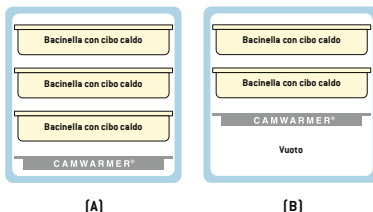
Mantenimento della temperatura dei cibi caldi



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:
 - Riscaldare per alcuni 45 minuti in forno a 180 °C.
 - 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]
 - Caricare le bacinelle pre-riscaldate sopra i Camwarmer. [A]
 - 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

Trasporto isoteramico

CARICAMENTO DALL'ALTO
UPC140-UPC180
UPCS140-UPCS180
UPCSS160



1 GN 1/1

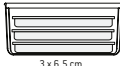


Per un pasto di
3 portate:
2 x GN 1/4
1 x GN 1/2
1 barra divisoria DIV12
(± 14 pasti)



Per un pasto di
4 portate:
2 x GN 1/6
2 x GN 1/3
2 barre divisorie
DIV12 (± 14 pasti)

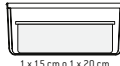
CARICAMENTO DALL'ALTO
100 series
100MPC
UPC100



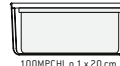
3 x 6,5 cm



2 x 10 cm

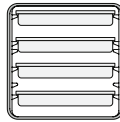


1 x 15 cm o 1 x 20 cm

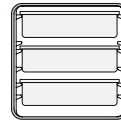


100MPCHL o 1 x 20 cm

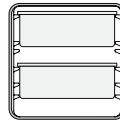
CARICAMENTO FRONTALE
UPC300
1318CC
UPC600 [x2]
UPC1200 [x4]



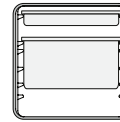
4 x 6,5 cm



3 x 10 cm



2 x 15 cm

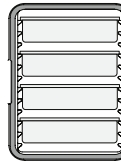


1 x 20 cm e 1 x 6,5 cm

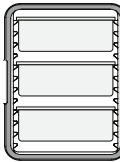
**CONTENITORI
CARICAMENTO FRONTALE**
UPC400
UPCS400
UPCH400[2]
UPC800 [x2]
UPCH800[2] [x2]
UPC1600 [x4]
UPCH1600[2] [x4]



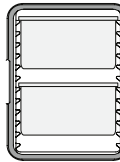
6 x 6,5 cm



4 x 10 cm



3 x 15 cm

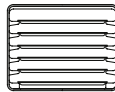


2 x 20 cm

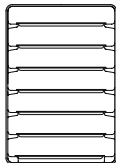
**CAMCARRIERS E
CAMCARTS PER
TEGLIE**



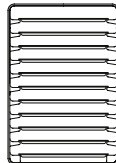
1318CC
8 teglie GN 1/2



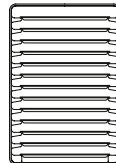
1826MTC
6 teglie GN 1/1
1826OTC [x4]



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**



1/1



1/2 lung



1/2



1/3



1/4



1/6



1/9



20 cm



15 cm



10 cm



6,5 cm

Profondità in centimetri

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 D786,607.5.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPC300: [401], [110]
CP3253: [443], HP3253: [444]
CD300: [401]

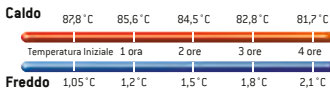
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

[191], HP3253: [444]
CP3253: [443], [401]



Etichettatura consigliata con StoreSafe® 235LINB250 5 x 7,6 cm.

CODICE	UPC300
DIMENSIONI EST. Lx x P x A	43,2 x 65,4 x 56,8 cm
DIMENSIONI INT. Lx* x P x A	33,7 x 53,3 x 35,5 cm
PESO UNITÀ	10,5 kg
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 1.040,44
Confezione da: 1 cad. * da guida a guida.	



Accessori Opzionali



CODICE	1210PW	HP3253	CP3253	CD300*
DESCRIZIONE	Camwarmer	Camwarmer	Camchiller	Camdolly
DIMENSIONE EST. [CM]	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	49 x 65 x 26,5
DIMENSIONE INT. [CM]	—	—	—	43 x 59
COLORE	Grigio Granito [191]	Rosso Rovente [444]	Blu Freddo [443]	▲
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 476,72	€ 154,52	€ 105,36	rif. da pag. 265

Confezione da: 1 cad. *CD300H e CD300HB inoltre disponibili. Veda la sezione di Camdolly.
▲Colori della Camdolly: Caffe latte (157), Marrone Scuro (131), Nero (110), Blu Ardesia (401).



Contenitori isotermitici a caricamento frontale UPC400 per bacinelle gastronorm

- Contenitori a carico frontale durevoli e affidabili, per bacinelle Gastronorm.
- Mantiene bacinelle GN e sottomultipli con cibi caldi o freddi a temperature sicure per ore.
- Struttura monoblocco in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.
- La guarnizione rimovibile a tenuta ermetica offre una tenuta sicura.

Colori: Blu [186], Blu Ardesia [401], Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Grigio [180], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192], Sabbia Granito [194].

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle Gastronorm.

Nota: le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base dei Camcarrier'. Usare bacinelle delle misure indicate.

Nota: I risultati migliori si ottengono ottenuti caricando le teglie del cibo da 82 a 88 °C. Se si caricano teglie in metallo oltre i 121 °C, il dispositivo di trasporto o il carrello potrebbero danneggiarsi.

UPC400 è protetta dal brevetto USA D 329,158 S.

La valvola di sfiato è protetta dal brevetto USA D 553,717 S.



CAPACITÀ GN 1 L	PROFONDITÀ DELLA BACINELLA	NUMERO DI BACINELLE
6,5 cm	10	6
10	15	4
15	20	3
20		2

Egualmente tiene le vaschette di formato di GN 1/2 e 1/3.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

UPC400, CD400 [401], [110]
400DIV [190], CP3253 [443]
HP3253 [444]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

UPC400 [401], CD400 [401],
1000, CP3253 [443], HP3253 [444],
[191]

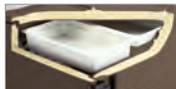
DESIGN ERGONOMICO

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



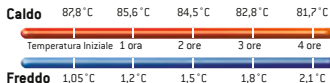
MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.



FACILE ACCESSO

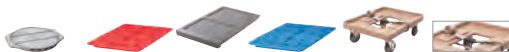
Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.



CODICE	UPC400
DIMENSIONI EST. L x P x A	42,5 x 62 x 62 cm
DIMENSIONI INT. L* x P x A	34 x 53,5 x 49 cm
PESO UNITÀ	14,3 kg [16,33 kg]
PREZZO IVA ESCLUSA UPC400	€ 629,69

Confezione da: 1 cad. *Da guida a guida.

Accessori Opzionali



CODICE	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIZIONE	Camwarmer'	Camwarmer	ThermoBarrier'	Camchiller	Camdolly'	Cinghia
EST. DIM. [CM]	34,9 x 27,6 x 4	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 3,8	53 x 32,5 x 3	71 x 53 x 23	381 cm lung
INT. DIM. [CM]	—	—	—	—	63,5 x 46	—
COLORE	Grigio Granito [191]	Rosso Rovente [444]	Grigio [180]	Blu Freddo [443]	▲	Beige [000]
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 476,72	€ 154,52	ref. da pag. 265	€ 105,36	€ 442,61	€ 36,09

Confezione da: 1 cad. ▲Colori CD400: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].

CAMBRO

UPCS400 Ultra Pan Carrier* per bacinelle gastronorm



- 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 1/1: PROFONDITÀ DELLA BACINELLA	NUMERO DI BACINELLE
6,5 cm	6
10	4
15	3
20	2

Egualemente 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

Il sistema a menu riduce il bisogno di aprire lo sportello.

CONTROLLO PRESSIONE

Lo sfianto incorporato stabilizza la pressione ed elimina il vapore.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA

UPCS400, [480], [401], CD400, [401], [110], 400DIV, [180], CP3253, [443], HP3253, [444]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLE

CD400, [401], [110], [191], CP3253, [443], HP3253, [444]

DESIGN ERGONOMICO

Manici incorporati, infrangibili, ergonomici ne facilitano il trasporto da parte di due persone.

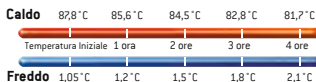
FACILE ACCESSO

Chiusura unica di 23 cm per facilitare e svoltare l'apertura e la chiusura.



LA TENUTA INCORPORATA

ELIMINA la necessità di guarnizioni rimovibili.



CODICE	UPCS400
DIMENSIONI EST. L x P x A	63,5 x 46 x 63 cm
DIMENSIONI INT. L x P x A	53,5 x 33,5 x 48,6 cm
PESO UNITÀ	21,1 kg
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 1.079,53

Confezione da: 1 cad.

Accessori Opzionali



CODICE	UPCS400CK	1210PW	HP3253	400DIV	CP3253	CD400	400STP
DESCRIZIONE	Kit di ruote*	Camwarmer	Camwarmer	ThermoBarrier	Camchiller	Camdolly	Cinghia V
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]
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 333,15	€ 476,72	€ 154,52	ref. da pag. 265	€ 105,36	€ 484,38	€ 36,09

Confezione da: 1 cad. *Kit di ruote opzionale per UPCS400: 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

▲Colori CD400: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401].



Carrelli Ultra Camcart® per bacinelle gastronomiche

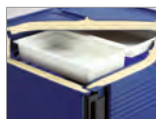
- Usate questi carrelli a due scomparti, di grande capacità, per contenere e trasportare cibi caldi o freddi.
- Robusta struttura in polietilene e spesso strato isolante in poliuretano espanso per tutto il contenitore e fra gli scomparti.
- Guarnizioni rimovibili a tenuta ermetica mantengono per ore le temperature di sicurezza dei cibi.
- Di facile manutenzione, non si ammaccano, incrinano, arrugginiscono, sceggiano 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 sfogo 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.



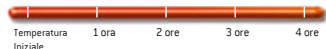
CAPACITÀ TOTALE	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600
Bacinelle GN 1 1				
profondità 6,5 cm	8 bacinelle	12 bacinelle	16 bacinelle	24 bacinelle
profondità 10 cm	6 bacinelle	8 bacinelle	12 bacinelle	16 bacinelle
profondità 15 cm	4 bacinelle	6 bacinelle	8 bacinelle	12 bacinelle
profondità 20 cm	2 bacinelle + 2 bacinelle (profondità 10 cm)	4 bacinelle	4 bacinelle	8 bacinelle

Camtray*	12 vassoi	12 vassoi	12 vassoi	48 vassoi
3253	12 vassoi	12 vassoi	12 vassoi	48 vassoi
2632	24 vassoi	48 vassoi	—	—
2025	—	—	12 vassoi	24 vassoi

Per informazioni sulle ordinazioni, vedere la sezione Bacinelle e Camtray*. *Considerando 3,8 cm di distanza fra i vassoi.

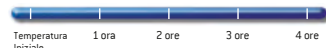
Caldo

UPC600	86,8° C	84,3° C	82,5° C	80,8° C	79,3° C
UPC800	87,2° C	85,5° C	84,2° C	82,9° C	81,2° C
UPC1200	85,6° C	82,1° C	80,1° C	78,3° C	77,2° C
UPC1600	87,1° C	85,9° C	85,1° C	84,3° C	83,7° C



Freddo

UPC600	0,6° C	1,1° C	1,4° C	1,8° C	2,1° C
UPC800	0,3° C	0,8° C	0,9° C	1,2° C	1,4° C
UPC1200	0,5° C	0,9° C	1,1° C	1,3° C	1,4° C
UPC1600	0,6° C	1,0° C	1,2° C	1,5° C	1,5° C



CAMBRO

Trasporto isoteramico



UPC600

CODICE	UPC600
DESCRIZIONE	Modello base
DIM. ESTERNE L x P x A	52 x 69 x 114,5 cm
DIM. INTERNE	34 x 54 x 35,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265

Confezione da: 1 cad. **Ruote:** 12,7 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.



UPC800

CODICE	UPC800
DESCRIZIONE	Modello
DIM. ESTERNE L x P x A	52 x 69 x 137 cm
DIM. INTERNE	33 x 54,5 x 48,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 2.076,61

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

CODICE	UPC1600
DESCRIZIONE	Modello base
DIM. ESTERNE L x P x A	71,5 x 82 x 135 cm
DIM. INTERNE L x P x A	53,5 x 66,5 x 53,5 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265

Confezione da: 1 cad. **Ruote:** 15,2 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
Ruote a sfera per servizio pesante (HD): 15,24 x 5,08 cm, 2 caster fissi, 2 piattaforme girevoli con freni.
 *"Pacchetto sicurezza (SP)" hanno perni dei cardini e chiusure che non possono essere rimossi; anche le ruote sono fissate con viti a prova di manomissione.

Accessori opzionali



CODICE	400DIV	CP3253	HP3253	1210PW
DESCRIZIONE	ThermoBarrier	Camchiller	Camwarmer	Camwarmer
DIMENSIONE (CM)	54 x 33 x 2,5	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3	34 x 27,5 x 4
PER	UPC800, UPC800SP	UPC600, UPC800, UPC800SP,	UPC600, UPC800, UPC800SP	UPC600, UPC800, UPC800SP
COLORI	Grigio (180)	Blu Freddo (443)	Rosso Rovente (444)	Grigio Granito (191)
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	€ 105,36	€ 154,52	€ 476,72

Confezione da: 1 cad. **1200DIV / 1600DIV confezione da:** 2 cad.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO
 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], ~~UPC800~~ [191], CP3253 [445], HP3253 [444]

Contenitore Ultra Pan Carrier[®] e carrelli Ultra Camcart[®] H-Serie

- Progettati sia per il mantenimento elettricamente caldi i cibi caldi che per il trasporto con la spina staccata.
- Il calore delicato, non radiante, di 65° - 74° C non cuoce i cibi e ne mantiene l'umidità naturale.
- Accoglie una vasta varietà di cibi, quali pasta, pollo fritto non disossato e torte a doppia crosta.
- Un'ora di preriscaldamento dalla temperature ambiente e tre minuti di recupero.
- Il consumo di energia è notevolmente minore dei consimili carrelli di metallo.
- Non si arrugginisce o ammacca come i carrelli di metallo, è più economico e facile da manovrare.
- Tutti i modelli UPCH sono stati testati per mantenere i cibi a temperature calde di sicurezza fino a 4 ore con la spina staccata.
- Il modelli con solamente lo sportello superiore riscaldato offrono una versatilità unica, con un contenitore elettrico di conservazione a caldo in alto, ed una sezione passiva di conservazione di cibi caldi o freddi in basso.
- Kit di sportelli riscaldati sono anche disponibili a parte per migliorare i contenitori UPC400, UPC800 e UPC1600.

Colori: Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (131), Nero (110), Grigio Granito (191), Verde Granito (192).

Ruote: 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.



Indicatori luminosi di accensione e riscaldamento

Segnalano lo stato di Accensione e Riscaldamento dell'unità 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 poliuretana, 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

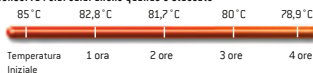
Trasporto isoteramico

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

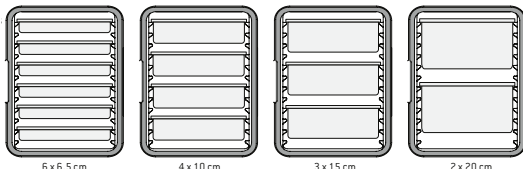
TEMPO DE TRASPORTO* 4 ore +

[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* e carrelli Ultra Camcart* H-Serie

- Permette di rispettare le disposizioni HACCP mantenendo le temperature di sicurezza dei cibi caldi.
- I modelli UPCH400[2] sono impilabili, per lo stoccaggio o il trasporto su un carrello Camdolly* con cinghie di fermo.

Colori: Blu Ardesia [401], Marrone Scuro [131], Nero [110], Grigio Granito [191], Verde Granito [192].

Colori CD400: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio [180].

Ruote: 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

Nota: le bacinelle possono essere inserite solo sulle guide. Non appoggiare sulla base del Camcart. Usare bacinelle delle misure indicate.

Nota: se vengono usate bacinelle in metallo, raffreddarle a 121°C prima di inserirle sulle guide.
Brevetto in corso per la valvola di sfogo.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
UPCH4002, UPCH8002, UPCHT8002, 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	PREZZO IVA ESCLUSA
Contenitori termici UPC a 1 scomparto				
220V				
UPCH4002	Senza ruote	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6	€ 2.305,04
UPCH4002UK	Spina UK, senza ruote	46 x 67 x 63	33,5 x 53,3 x 48,6	rif. da pag. 265
Contenitori termici Ultra Camcart a 2 scomparti				
220V				
UPCH8002	Entrambi gli sportelli riscaldati	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5	€ 6.130,40
UPCHT8002	Solo sportello superiore riscaldato	52 x 69 x 137,2	33 x 54,5 x 48,5	rif. da pag. 265
UPCH16002	Entrambi gli sportelli riscaldati	73 x 84,7 x 137,5	53,5 x 66,5 x 53,5	€ 9.808,59
Accessori				
CD400	Camdolly*	53 x 70 x 23	–	€ 442,61
400STP	Cinghia, 4 m lung	–	–	€ 36,09

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] Scomparti vuoti

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

**MORE
INFC**

Conservazione
del cavo elettrico
SOLO
PCU1000 / PCU2000



CAMBRO

II PRO CART ULTRA® PORTATEGLIE

StoreSafe
StaySafe

Trasporto isoteramico

Capacità di contenimento

PROFONDITÀ DELLE VASCHETTE

CONTENITORI GN	PROFONDITÀ DELLE VASCHETTE											
	6,5 cm			10 cm			15 cm			20 cm		
GN 1/1	12	14	28	8	10	20	6	6	12	4	4	8
GN 1/2	24		28	16		20	12		12	8		8
GN 1/3	36		36	24		24	18		18	12		12
VPCU800	PCU1000		PCU2000									

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI ESTERNE A x P x C	PESO DEL PRODOTTO	PREZZO IVA ESCLUSA
PCU1000				
PCU1000HH	2 scomparti caldi attivi	55,88 x 86,36 x 170,18 cm	65,1	ref. da pag. 265
PCU1000HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (inferiore)		69,06	ref. da pag. 265
PCU1000CC	2 scomparti freddi attivi		73,03	ref. da pag. 265
PCU2000				
PCU2000HH	2 scomparti caldi attivi	76,20 x 96,52 x 172,72cm	86,16	ref. da pag. 265
PCU2000HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (inferiore)		90,12	ref. da pag. 265
PCU2000CC	2 scomparti freddi attivi		94,1	ref. da pag. 265
Modules*				
PCMXX	Modulo freddo	—	9,42	ref. da pag. 265
PCMXX	Modulo caldo	—	5,44	ref. da pag. 265

Confezione: 1 Colore: Grigio Antracite [S15]. 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, PCU1000HH5, PCU1000HHCA,
PCU1000HCS, PCU1000CC4, PCU1000CC5,
PCU2000HH4, PCU2000HH5, PCU2000HHCA,
PCU2000HCS, PCU2000CC4, PCU2000CC5, PCMXX4,
PCMXX5, PCMXXCA, PCMXXCS [S15]

3	CAN	7	SA
4	EU	8	JAPAN
5	UK	9	CHINA
6	AU		

Eccellente
PCU2000
ECCCELLENTE
ECCCELLENTEECCCELLENTE
ECCCELLENTEECCCELLENTE
ECCCELLENTE



Pro Cart Ultra⁺ - contenitori isolati elettrici e non elettrici per trasporto e stoccaggio

Pro Cart Ultra è il carrello per il trasporto di alimenti per eccellenza che può mantenere tutti gli articoli del menu caldi e freddi nello stesso carrello, allo stesso tempo e senza l'impiego di alcun compressore!

- Conserva e trasporta cibi caldi e freddi in un unico carrello.
- Conserva inalterata la qualità e l'umidità degli alimenti.
- Conserva gli alimenti in modo sicuro quando è scollegato per 4 ore.
- Varia da caldo a freddo o viceversa con un semplice cambio dell'hardware.
- Le guide universali si adattano a teglie, padelle e altro.

Colore: Grigio Carbone [615].

Sono disponibili Certificazioni Internazionali Multiple.



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

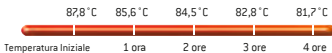
Cicli di mantenimento a freddo tra 0,3° - 4,4° C senza compressore.



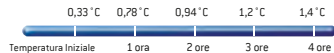
I moduli caldi, freddi e passivi sono venduti anche separatamente per equipaggiare rapidamente il carrello in base al menu.

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 TEGGIE 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	PREZZO IVA ESCLUSA
PCUS80HH	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2	rif. da pag. 265
PCUS80HC	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2	rif. da pag. 265
PCUS80CC	Unità caldo/freddo	59,2 x 81,2 x 165,2	rif. da pag. 265

Personalizzate il vostro carrello in base alle vostre esigenze



CAMBRO



Touch Screen

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⁺ – specifiche del modello



	CODICE	DESCRIZIONE	PESO DELL'UNITÀ	PREZZO IVA ESCLUSA
ALTO	Entrambi gli scomparti non elettrici / passivi			
	PCUPP	Entrambi gli scomparti non elettrici / passivi	105,7 kg	ref. da pag. 265
	Entrambi gli scomparti freddi			
	PCUCC	110V	126,3	ref. da pag. 265
	PCUCC*	220V	128,7	ref. da pag. 265

2	EU
---	----

*Utilizzare il numero per selezionare la spina per il fabbisogno elettrico del proprio paese.

Confezione da: 1 cad. **Colore:** Grigio carbone [615].

I binari standard includono: 8 paia di binari universali in acciaio inossidabile per scomparto.

Include ruote standard: ruote girevoli per servizio pesante da 15 x 5 cm con freno anteriore, fisse sul retro.

Dimensioni unità

UNITÀ	DIM. ESTERNE L x P x A	DIM. SCOMPARTO L x P x A
Alto		
FREDDO	71,1 x 92,7 x 167,6 cm	53,7 x 66,7 x 64,8 cm
CALDO / PASSIVO	71,1 x 90,8 x 167,6	53,7 x 68,6 x 64,8
Basso		
FREDDO	71,1 x 92,7 x 101,6	53,7 x 66,7 x 64,8
CALDO / PASSIVO	71,1 x 90,8 x 101,6	53,7 x 68,6 x 64,8

Pacchetto Sicurezza (SP)

- Progettato appositamente per le operazioni in cui la sicurezza è una priorità assoluta. Per ordinare, aggiungere SP dopo il codice prodotto o consultare cambro.com per l'elenco dei codici.
- Elementi di fissaggio anti-manomissione fissano al carrello i pannelli a colonne laterali.
- Le aste di bloccaggio incrociate dietro i pannelli a colonne bloccano in posizione 5 binari.
- Ogni scomparto contiene dieci bacinelle da hotel profonde 10 cm.
- I moduli passivi ed elettrici, ed i portacavi vengono fissati in posizione con chiusure anti-manomissione.
- Sportelli non rimovibili. Gli elementi di fissaggio dotati di cerniera con chiusura a lucchetto fissano entrambi gli sportelli contemporaneamente. [Lucchetto non incluso.]

- Ruote per servizio pesante montate con elementi di fissaggio anti-manomissione.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO
PCUCC, PCUCCS (615)

Tutti i modelli sono disponibili anche senza guide e pannelli delle colonne laterali. Per qualsiasi dettaglio, si prega di visitare cambro.com

CAMBRO

Contenitori is termici per bevande

Trasporto is termico

- Usati 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 più grandi. Il rubinetto a due posizioni permette sia la mescolta continua sia il servizio individuale.



Piastre 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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265

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 ADELLI
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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 483,45	€ 503,80	€ 342,07	ref. da pag. 265

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 EUROPA**
GR56: (480); S412CBP: (480); (131)



La figura mostra gli organizzatori Versa montati alla parete.



6R56



S412CBP

CODICE	DESCRIZIONE	INGOMBRO L x P x A	CONFEZIONE DA CAD	PREZZO IVA ESCLUSA
S412CBP	Solo vaschette	13 x 30,5 x 11 cm	12	Rif. da pag. 249 a 268
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	Rif. da pag. 249 a 268



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

COPERTURA LAVELLO GHIACCIO Solo lavello

BINARIO DI SCORRIMENTO 5 bottiglie

COPERTURA 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	PREZZO IVA ESCLUSA
BAR540						
BAR540 			Standard	114 x 65,7 x 117 cm	55,6 kg.	€ 5.110,06



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
BAR540 (110)



PRODOTTI E COLORI A STOCK ADELLI
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 468,071S. I carrelli portagiaccio Slidinglid ICS100L e ICS100L4S sono protetti dal brevetto USA D 424,883.



ICS125L
(basso)



ICS100L
(basso)



Descrizione delle ruote orientabili

Si riferisce al tipo di ruota nella tabella.

Tutte le rotelle sono da 12,7 cm.

A: 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno

AI: 2 girevoli, 2 con freno

B: 4 girevoli, 1 con freno

C: 2 girevoli, 1 con freno,
2 — "Easy Wheels" da 20,3 cm

D: 2 girevoli, 1 con freno,
2 — "Easy Wheels" da 25,4 cm

E: 2 girevoli, 1 con freno,
2 — "Easy Wheels" larghe
25,4 cm

CODICE	CAPACITÀ	DIMENSIONI ESTERNE L x P x A	RUOTE TIPO	PREZZO IVA ESCLUSA
Basso				
ICS100L	46 kg	57 x 77 x 73 cm	A1	rif. da pag. 265
ICS125L	57	58,5 x 80 x 74,5	A	€ 1.372,45

Confezione da: 1 cad.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO	
MAGAZZINO EUROPA	
ICS100L, ICS125L (191)	
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI	
ICS125L (401)	

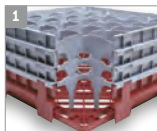
CAMBRO

Sistema di lavaggio Camrack 4 in 1

Sistemi di lavaggio e stoccaggio

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



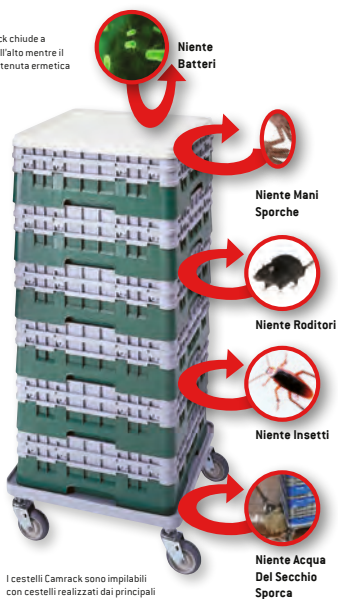
La varietà di colori disponibili per i cestelli base permette di identificare a colpo d'occhio il contenuto e la quantità di ogni cestello. Disponibili in 10 colori.

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.



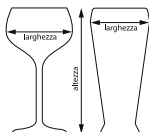
I cestelli Camrack sono tutelati da uno o più dei seguenti brevetti: Cestelli base misura intera D 412,607. Cestelli base misura ridotta D 404,176. Rialzi per cestelli base misura ridotta D 400,321. Rialzi allargati per cestelli D 399,614. Brevetto di servizio per cestelli con rialzo 5,934,486. Cestelli 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]

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

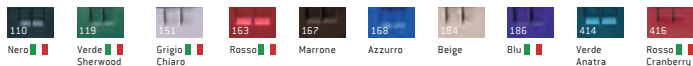
11,11 cm
DIAMETRO MASSIMO



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.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

113

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 53,14	€ 54,72	€ 70,85	€ 72,34	€ 85,69	€ 97,18
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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 100,53	€ 102,02	€ 118,24	€ 119,73	€ 135,94	€ 137,43

**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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 53,14	€ 54,72	€ 70,85	€ 72,34	€ 85,69	€ 87,18
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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 100,53	€ 102,02	€ 118,24	€ 119,73	€ 135,94	€ 137,43

**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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 54,22	€ 72,88	€ 87,72	€ 102,56	€ 121,22	€ 139,88

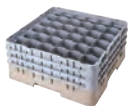
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAMRACK: (110), (119), (151), (163), (167), (168), (184), (186), (414), (416)
20S318 (108)

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 54,34	€ 57,33	€ 73,00	€ 75,86	€ 87,84	€ 90,71
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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 102,69	€ 105,55	€ 121,35	€ 124,21	€ 140,00	€ 142,87

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 60,56	€ 85,36	€ 100,20	€ 115,04	€ 139,84	€ 164,63

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [163], [167], [186], [184], [185], [414], [416].

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

TUTTI I CAMRACK: [110], [119], [151], [183], [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.

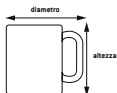
Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

115

CAMBRO

Cestelli Camrack[®] sistema base 50/50 e sistema bar 50/25 per tazze e tazzine

- I rialzi interni mantengono le tazze inclinate assicurando il massimo scolo dell'acqua e un'asciugatura rapida e igienica.



16C414

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	
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

16C258, 16C414, 16C578, 20C258 (151), 20C414: (151) | (16P)

Cestelli per bicchieri e tazze

- Nervature in rilievo per facilità di lavaggio e asciugatura.
- Possibilità di disporre 20 bicchieri o 12 tazze per comparto.

Colore: Beige (133)



11,1 x 8,73

cm

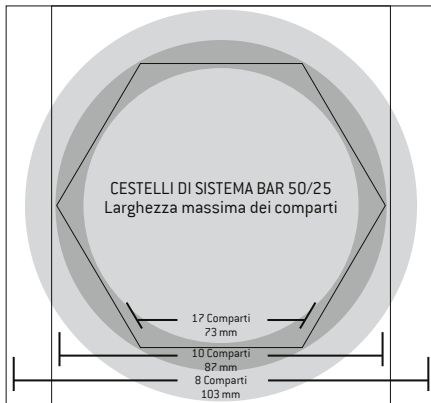
COMPARTO



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	
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	

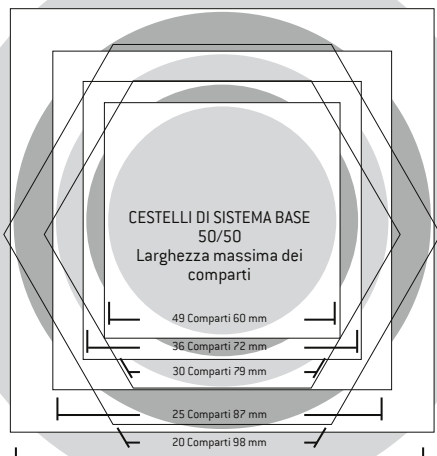




Diametro, altezza utile e guida ai compart:

- Cestelli di "Sistema Bar 50/25"
Metter il bicchiere capovolto sopra il cerchio della tabella. Guardare in basso sul bicchiere. Il diametro più grande del cerchio dove rientra il bicchiere determina il numero dei compart e la loro misura.

Usare i contrassegni guida verticali, a sinistra, per determinare l'altezza dell'articolo ed il numero del cestello appropriato.



Prezzo IVA Esclusa - Price v.a.

30	S1114 BR258 +E1+E2+E2 +E2+E2+E2 (298mm)
29	
28	S1058 BR258 +E1+E2 +E2+E2+E5 (273mm)
27	
26	S958 BR258 +E1+E2 +E2+E2+E2 (272mm)
25	
24	S900 BR258 +E1+E2 +E2+E5 (231mm)
23	
22	S800 BR258 +E1+E2 +E2+E2 (231mm)
21	
20	S738 BR258 +E1+E2+E5 (190mm)
19	
18	
17	S638 BR258 +E1+E2+E2 (190mm)
16	
15	S534 BR258 +E1+E5 (149mm)
14	
13	S434 BR258 +E1+E2 (149 mm)
12	
11	S418 BR258 +E1 (108 mm)
10	
9	S318 BR258 + E1 (108 mm)
8	
7	
6	
5	
4	
3	
2	
1	

METRIC mm



METRIC mm

CAMBRO

Guida ai cestelli Camrack[®] per tazze e tazzine

Sistemi di lavaggio e stoccaggio

16

**CESTELLO DI SISTEMA
BASE 50/50**

COMPARTI
11,1 x 11,1 cm

GUIDA RAPIDA
Cestelli per tazze Sistema 50/50 (C)

Larghezza massima della tazza	Numero di scomparti	Altezza massima della tazza		
		6,6 cm	10,7 cm	14,9 cm
11,1 cm	16	16C258	16C414	16C578
8,8 cm	20	20C258	20C414	20C578

20

**CESTELLO DI SISTEMA
BASE 50/50**

COMPARTI
11,1 x 8 cm

10

**CESTELLO DI SISTEMA
BASE 50/25**

COMPARTI
10,4 x 8,8 cm

8

**CESTELLO DI SISTEMA
BASE 50/25**

COMPARTI
11,3 x 10,4 cm

GUIDA RAPIDA
Cestelli per tazze Sistema 50/25 (HC)

Larghezza massima della tazza	Numero di scomparti	Altezza massima della tazza	
		6,6 cm	10,7 cm
10,4 cm	8	8HC258	8HC414
8,8 cm	10	10HC258	10C414

Per determinare 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.

Per determinare l'altezza della tazza: Mettere la base della tazza su una superficie piana e tenere il Camsizer in posizione verticale vicino ad essa per determinare l'altezza in centimetri. Se l'altezza supera i 10,8 cm, si possono ordinare ulteriori rialzi di 41 mm E2 e HE2.

Accessori per Camrack[®]

Coperchio del cestello Camrack[®] e carrello Camdolly[®]

- Usatelo per coprire e proteggere i cestelli Camrack[®] per piatti, Sistema Base 50/50, dopo avervi sistemato i piatti puliti.
- Usato con un Camdolly[®], crea un sistema di stoccaggio igienico e portatile che protegge il contenuto fra un uso e quello successivo.

- Per dire addio all'impiego di pellicole in plastica dispendiose e poco funzionali o di coperchi in vinile.



COPERCHIO PER CESTELLO SISTEMA BASE 50/50

CODICE	DRC2020
DIMENSIONI ESTERNE	50 x 50 x 2,4 cm
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 37,68

Confezione da: 1 cad Colore: Grigio [180].

PRODOTTI E COLORIA STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA DRC2020: [180] CDR2020, CDR2020H: [151]	PRODOTTI E COLORIA STOCK AGNELLI DRC2020: [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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 233,47

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 319,78

Cambro offre vari modi per aiutarvi a trovare rapidamente il cestello Camrack giusto:

1. apps.cambro.com/Camracks

Seleziona l'articolo che stai misurando, inserisci le dimensioni e la quantità e sulla pagina verrà visualizzato il Camrack più adatto.

2. Catalogo Cambro

Per una comoda e pratica guida di riferimento delle misure per calici, bicchieri e coppette vai sul retro del catalogo.

3. Rappresentante di vendita Cambro

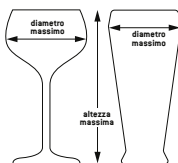
Contatta il tuo rappresentante locale Cambro o chiama il servizio Clienti Cambro al numero 49-7022-90-100-0, per qualsiasi aiuto nella specifica di Camracks, carrelli e coperchi che si adattano nel migliore dei modi ai tuoi bicchieri e stoviglie.

4. Cambro App

Trova il giusto Camrack per la tua vetreria, basta inserire l'altezza e il diametro massimi del tuo bicchiere.

Come scegliere il cestello più adatto:

1. Misurare il **diametro massimo** del bicchiere (calice o bicchiere) per determinare il numero di comparti.
2. Misurare l'**altezza massima** del bicchiere (calice o bicchiere) fino all'estremità superiore del bordo per determinare l'altezza del comparto.



Scarica l'app da www.cambro.com/app oppure



CAMBRO

Cestelli base Camrack*

Sistemi di lavaggio e stoccaggio

- 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], [189], [151], [163], [184], [167], [168], [186], [414], [416], CRPHG2878: [000], BR258: [108], HBR258: [151]

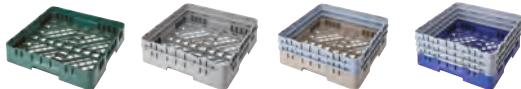
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRICOLI

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 30,56	€ 49,16	€ 64,00	€ 78,85

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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265



BR414 con
CRPHG2878

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	CRPHG2878
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 51,20
Confezione da cad.: 6	Colore: 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 di sistema base 50/50 per piatti e vassoi

Cestelli standard per piatti e vassoi 9 x 9

- Progettato per lavare piatti di misure diverse, ciotole, vassoi e coperchi per piatti.
- I cestelli standard possono accogliere:
 - Diciotto piatti da 25,4 cm
 - Dodici piatti da 30,5 cm
 - Ventisette piatti da 19 cm
 - o Nove vassoi da 36 x 46 cm.

Versatile cestello 5 x 9 pioli

- Accolgono piatti standard in una direzione oppure piatti profondi, ciotole e coperchi nella direzione opposta.
- Nella configurazione a 5 possono essere contenuti fino a dieci piatti profondi di 25,4 cm, o scodelle, ciotole, piatti da portata o coperchi.

- Nella configurazione a 9 possono essere contenuti fino a:
 - Diciotto piatti da 25,4 cm
 - Dodici piatti da 30,5 cm
 - Ventisette piatti da 19 cm
 - o Nove vassoi da 36 x 46 cm.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

PR59314, PR59500, PR500, PR314, OETR314: [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

PR314, PR500, PR59314, PR59500, OETR314: [151]

Cestello a lato aperto per vassoi

- Accoglie vassoi da self-service o bacinelle GN 1/1.
- Aperto su un lato per facilitare la sistemazione e la rimozione dei vassoi di ogni lunghezza.
- Accoglie fino a 9 vassoi in verticale.



CESTELLO PER PIATTI 9 X 9

CESTELLO PER PIATTI 9 X 9 CON 1 RIALZO

CESTELLO PER PIATTI 5 X 9

CESTELLO PER PIATTI 5 X 9 CON 1 RIALZO

CESTELLO A LATO APERTO PER VASSOI

CODICE	PR314	PR500	PR59314	PR59500	OETR314*
ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm	12,4 cm	8,3 cm
ALTEZZA CESTELLO	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm	14,3 cm	10,1 cm
CONFEZIONE DA CAD.	6	5	6	5	6
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 34,25	€ 50,69	€ 34,25	€ 50,69	€ 59,56

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.



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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 32,74	€ 85,41	€ 50,14	€ 8,29

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.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

121

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).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

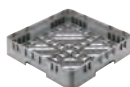
.....

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

9E1, 9E2, 16E1, 16E2, 16E4, 16E5, 20E2, 20E1, 20E2, 20E4, 20E5, 25E1, 25E2, 25E4, 25E5, 30GE1, 30GE2, 36E1, 36E2, 36E4, 36E5, 49E1, 49E2, 16C258, 20C258, HBR258, E3, (111) BR258, (110), (119), (151), (163), (184), (167), (168), (186), (414), (416)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

BR258 (110), (119), (151), (163), (186), (416), 9E1, 16E1, 20GE1, 25E1, 30GE1, 36E1, 49E1 (151)



BR = Cestello base Sistema 50/50



HBR = Cestello base Sistema 50/25



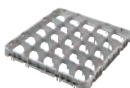
E1 = Rialzi a comparti base



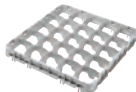
E2 = Rialzi a comparti supplementari Sistema 50/50



E3 = Rialzo aperto Sistema 50/50



E4 = Prolunga per comparto a copertura intera in dimensione reale



E5 = Prolunga per comparto a mezza copertura in dimensione reale

Componenti dei camrack

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	CONFEZIONE DA CAD	PREZZO IVA ESCLUSA
Cestello base sistema 50/50						
BR258*	Cestello base sistema 50/50	500 x 500 x 101 mm	457 x 457 mm	67 mm	6	€ 33,96
Cestello base sistema 50/25						
HBR258	Cestello base sistema 50/25	500 x 250 x 101	464 x 213	67	6	ref. da pag. 265
Cestelli di "Sistema Base 50/50" per tazze e tazzine						
16C258	Cestello di a 16 comparti per tazze	500 x 500 x 101	111 x 111	67	6	ref. da pag. 265
20C258	Cestello di a 20 comparti per tazze	500 x 500 x 101	111 x 89	67	6	ref. da pag. 265
Rialzi a comparti base - E1 e GE1						
9E1	Rialzi a 9 comparti base	499 x 499 x 51	150 x 150	41	12	€ 17,20
16E1	Rialzi a 16 comparti base	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12	€ 18,62
20GE1	Rialzi a 20 comparti base	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12	€ 18,82
25E1	Rialzi a 25 comparti base	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12	€ 18,82
30GE1	Rialzi a 30 comparti base	499 x 499 x 51	79 x 79	41	12	€ 19,90
36E1	Rialzi a 36 comparti base	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12	€ 20,03
49E1	Rialzi a 49 comparti base	499 x 499 x 51	62 x 62	41	12	€ 26,25
Rialzi a comparti supplementari - E2 e GE2						
9E2	Rialzi a 9 comparti supplementari	499 x 499 x 51 mm	150 x 150 mm	41 mm	12	€ 16,71
16E2	Rialzi a 16 comparti supplementari	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12	€ 17,17
20E2	Rialzi a 20 comparti supplementari (solo per tazze)	499 x 499 x 51	111 x 89	41	12	ref. da pag. 265

Il sistema dei cestelli Camrack

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	CONFEZIONE DA CAD	PREZZO IVA ESCLUSA
20GE2	Rialzi a 20 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12	€ 17,70
25E2	Rialzi a 25 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12	€ 12,70
30GE2	Rialzi a 30 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	79 x 79	41	12	€ 18,66
36E2	Rialzi a 36 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12	€ 18,66
49E2	Rialzi a 49 compartimenti supplementari	499 x 499 x 51	62 x 62	41	12	€ 24,79
Rialzo aperto - E3						
E3	Rialzo aperto (senza compartimenti)	499 x 499 x 51	457 x 457	41	12	€ 14,84
Rialzi a compartimenti base Sistema 50/50 a basso profilo per calici - E4						
16E4	Rialzo a 16 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12	€ 20,40
20GE4	20-Compartment Full Drop Extender	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12	€ 20,40
25E4	Rialzo a 25 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12	€ 20,40
36E4	Rialzo a 36 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12	€ 23,01
Rialzi a compartimenti supplementari Sistema 50/50 a basso profilo per calici - ES						
16ES	Rialzo a 16 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	111 x 111	41	12	€ 18,91
20GES	Rialzo a 20 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	98 x 98	41	12	€ 19,20
25ES	Rialzo a 25 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	89 x 89	41	12	€ 19,20
36ES	Rialzo a 36 compartimenti a basso profilo	499 x 499 x 51	73 x 73	41	12	€ 21,52

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, 18E1, 18E2, 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]

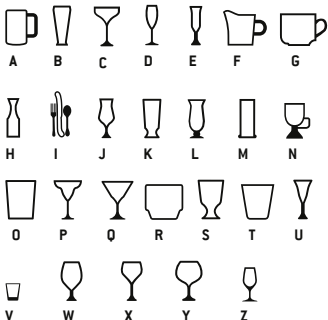
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGENELLI

9E2, 18E2, 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[®]

- 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 a 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.

	CODICICE	PREZZO IVA ESCLUSA
	Beer CECBE6000	rif. da pag. 265
	Champagne Flute CEECF6000	rif. da pag. 265
	Goblet CECG06000	rif. da pag. 265
	Juice CECJU6000	rif. da pag. 265
	Margarita CECMG6000	rif. da pag. 265
	Martini CECMT6000	rif. da pag. 265
	Old Fashion CECOF6000	rif. da pag. 265
	Pilsner CECPI6000	rif. da pag. 265
	Red Wine CECRW6000	rif. da pag. 265
	White Wine CECWW6000	rif. da pag. 265
	CECBL6000 Etichetta Vuota	rif. da pag. 265

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CECG0600, CECJU6000, CECMG6000, CECMT6000, CECOF6000, CECRW6000, CECWW6000, CECBL6000, CEECF6000, CECPI6000

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Camdollies®

- Usateli per trasportare qualsiasi cosa: da mucchi di teglie ad attrezzature per catering.
- Riducono le operazioni di sollevamento e trasporto, da parte del personale, riducendo in tal modo il rischio di incidenti e infortuni.
- Costruiti in robusta plastica.
- Le forti ruote orientabili possono supportare 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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

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
PREZZO IVA ESCLUSA € 1.487,23

272 kg
CAPACITÀ DI CARICO

NSF



2436UTHS

Include due cinghie. UTHSTP

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
 2436UTHS (131), 40DSTP (1000)

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, CD100, 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

PREZZO IVA ESCLUSA € 233,47

159 kg
CAPACITÀ DI CARICO

D
TIPI DI ROUTE



CDR2020



DIMENSIONI ESTERNE L x P x A 53 x 64,1 x 92,7 cm

DIMENSIONI INTERNE L x P 53 x 53 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 319,78

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

PREZZO IVA ESCLUSA € 484,38

Accoglie: UPC400, UPSC400, 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. PREZZO IVA ESCLUSA
 40DSTP Strap 381 cm lung € 36,09

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 sbeccature.
- Facile da pulire, non si ammacca, arrugginisce, scheggia o rompe.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TC30 (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	PREZZO IVA ESCLUSA
TDC30	Carrello regolabile	59 x 99 x 88 cm	2	Circa 45-60	80 vassoi: 36 x 46 cm	ref. da pag. 265

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	PREZZO IVA ESCLUSA
TC1418	Carrello con teglie	82 x 54 x 116 cm	36 x 46 cm	180-200 in due pile	ref. da pag. 265

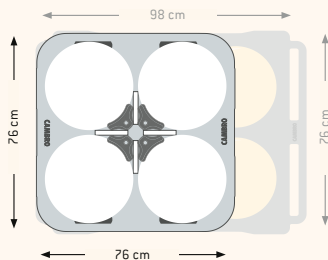
Confezione da: 1 cad.

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 EUROPA
ADCRC (401) (131)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGHNELLI
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	PREZZO IVA ESCLUSA
ADCRC	Adjustable Dish Caddy R-Series, 4 Towers	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg	€ 1.646,88

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 segnano, tutte piroettanti con freno.

Nota: Non può essere utilizzato per conservare piatti quadrati, rettangolari o ovali.

Il portapiatti regolabile compatto è coperto da brevetto U.S. 10,321,778 B2. CamLever™ Tower è coperto da brevetto U.S. 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.

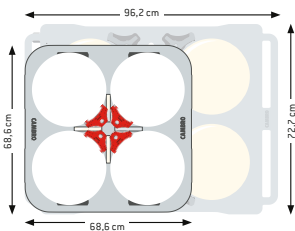
Il corpo unico stampato in resistente polietilene a lunga durata non si deteriora, non si spacca, non si ammacca e non si scheggia.



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

PREZZO IVA ESCLUSA: rif. da pag. 265

Confezione da: 4 cad.

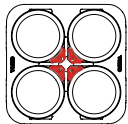


Installa comodamente le torri aggiuntive a leva a camma per convertire l'ADCSC in un modello ADCSCBPKG (8 torri) o un modello ADCSC12PKG (12 torri), tenendo in mano nuove dimensioni di piatto.

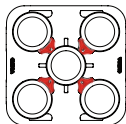
Carrello per piatti regolabile compatto Serie S



Modello: ADCSC, 4 Torri

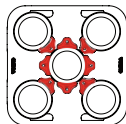


Misure di piatti:
ø 23,5 e 30,5 cm
Pile di piatti: 4
Capacità totale: 280

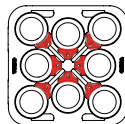


Misure di piatti:
ø 22,9 cm
Pile di piatti: 5
Capacità totale: 350

Modello: ADCSC8PKG, 8 Torri



Misure di piatti:
ø 19,7 e 22,2 cm
Pile di piatti: 5
Capacità totale: 350

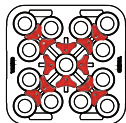


Misure di piatti:
ø 14,6 e 19,1 cm
Pile di piatti: 8
Capacità totale: 560

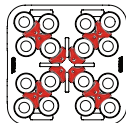
Modello: ADCSC12PKG, 12 Torri



Misure di piatti:
ø 11,7 cm
Pile di piatti: 13
Capacità totale: 1,120



Misure di piatti:
ø 12,1 e 13,3 cm
Pile di piatti: 13
Capacità totale: 910



Misure di piatti:
ø 14 cm
Pile di piatti: 16
Capacità totale: 910

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG, 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

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 1 cad.
Spedizione in 3 confezioni.

CAMBRO

Carrello per piatti regolabile compatto Serie S

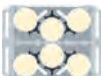
Sistemi di lavaggio e stoccaggio

Conservate piatti di una stessa dimensione o una combinazione di piatti di diverse dimensioni. Colonne divisorie facilmente regolabili.

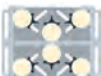
Stoccaggio piatti a dimensione unica



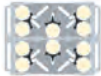
Misure di piatti: ø 23,5 e 33 cm
4 colonne [60 cad.]
Capacità totale: 240



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

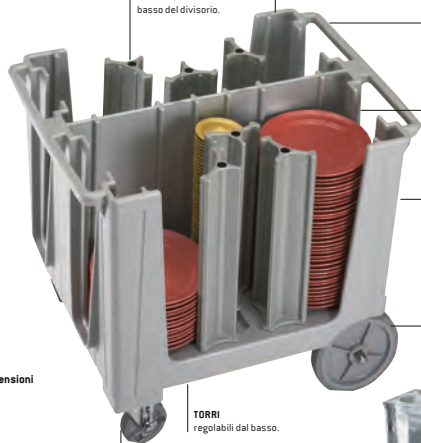
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
ADCS: [110], [401], [480]

PRODOTTI E COLORI A STOCK A GAGLIANICO
ADCS: [480]

CARICO MASSIMO
227 kg.

STABILE E SICURO

Asta di 1,27 cm dall'alto al basso del divisorio.



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 sbuccature. 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

ADCS



PIATTI PER COLONNA

Circa 45-60

DIMENSIONI ESTERNE L x A x P

73 x 96 x 81 cm

PREZZO IVA ESCLUSA

€ 2.598,96

Confezione da: 1 cad. La misura dei piatti varia da 11,7 a 33 cm.

Chip "fisse" non regolabili per contenitore per piatti su ruote

- I divisori sono stampati nella struttura del carrello.
- Prodotti in polietilene resistente per proteggere i piatti dalle sbecature.
- 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 orientabile: 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

PREZZO IVA ESCLUSA € 1.978,24
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

PREZZO IVA ESCLUSA € 2.056,80
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.



QCSB

OCTB

CODICE DESCRIZIONE

Carrello di servizio Pro

SC337 Rotelle standard per carrello di servizio: 2 rigide, 2 a snodo con freno

**DIMENSIONI
ESTERNE** Lu x Lx x Ax

105,4 x 60,3 x 94,3 cm

**PREZZO
IVA ESCLUSA**

rif. da pag. 265

SC337S Rotelle standard per carrello di servizio: 4 a snodo con freno

105,4 x 60,3 x 94,3

€ 2.261,21

Accessori opzionali

QCSB Raccoglitore di piccolo formato a collegamento rapido

40,6 x 12,8 x 30,9

€ 217,19

OCTB Raccoglitore di grande formato a collegamento rapido

40,6 x 12,8 x 54

€ 248,05

Confezione da: 1 cas.



Carrello di servizio KD e carrello di servizio multiuso KD

- Carrelli versatili, robusti, economici.
- I bordi rialzati e i ripiani in polipropilene leggermente rugosi impediscono il rovesciamento del contenuto.
- I montanti in alluminio garantiscono la stabilità.
- Consegnati smontati per ridurre al minimo le spese di spedizione.
- Facili da assemblare.

Colori del carrello e dei pannelli dei ripiani: Grigio macchiato [480], Nero [110].

Colore dei portarifiuti e del contenitore per posate: Nero [110].



Ogni ripiano BC340KD accoglie un cestello di misura intera oppure due bacine alle 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'I
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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 260,93	€ 388,42	€ 388,42 €

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 69,04	€ 36,38	€ 62,28

Confezione da: 1 cad.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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 sparcchiare 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.

PREZZO IVA ESCLUSA € 2.061,50

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®

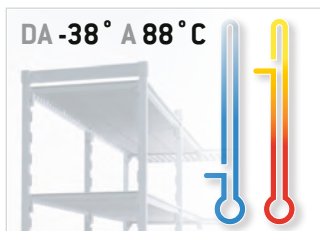
SHELVING for LIFE™

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

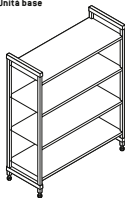
Camshelving è progettato per resistere a tutte le applicazioni e temperature di stoccaggio estreme.

- Dispositivi di raffreddamento asciutto
- Congelatori
- Conservazione in luogo
- Multiuso

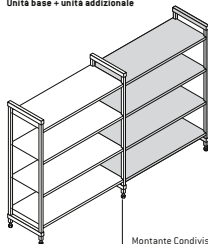
Utilizzo Ottimale Dello Spazio

I componenti sono stati accuratamente progettati per ottimizzare l'area di stoccaggio, anche dove lo spazio è limitato.

Unità base



Unità base + unità addizionale



PREMIUM series BASICS PLUS series



Facili da Pulire

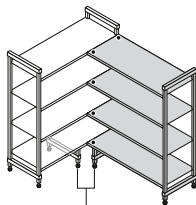
Camshelving è di facile pulizia e i ripiani possono essere lavati in lavastoviglie. I ripiani antimicrobici Camguard[®] inibiscono la crescita di batteri e microbi dannosi.



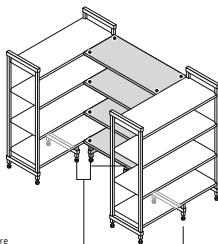
Di facile montaggio e regolazione

Per una rapida installazione, le unità vengono spedite con telai preassemblati. Ciascun ripiano può essere regolato facilmente e in modo indipendente.

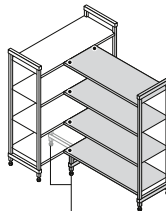
Unità ad Angolo
Base + unità addizionale



Unità a U
Due unità base + ripiani intermedi



Unità di avviamento a forma di T Unità di avviamento + Unità aggiuntiva



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	Fisse: 1700, 1800, 2140 mm Mobili: 1790 mm (include ruote girevoli)	Fisse: 1640, 1840, 2140 mm
Capacità di portata [Premium basata su una lunghezza di 680 - 1280 mm] [Basics Plus basata su una lunghezza di 765 - 1220 mm]	Unità Fisse: 200 kg per ripiano, 800 kg per unità. Unità Mobili: 340 kg per unità. Unità ad Angolo: 180 kg per ripiano, 810 kg per unità.	Unità Fisse: 190 kg per ripiano, 800 kg per unità. Unità ad Angolo: 130 kg per ripiano, 590 kg per unità.
Piastre dei ripiani	Intercambiabile con la serie Elements. Dotata di antimicrobico Camguard®.	Intercambiabile con la serie Elements o Premium.
Mobilità	Disponibile nel sistema di stoccaggio mobile e ad alta densità.	Non disponibile.
Montaggio	Il più rapido e semplice da montare grazie agli incastri modellati.	Di facile assemblaggio. Contiene incastri separati che devono essere fissati al montante.
ACCESSORI		
Sostegno centrale per ripiano inferiore	✓	✓
Binari per ripiani	✓	✓
Cestello verticale per asciugatura e stoccaggio [vassoi / taglieri / coperchi]	✓	✓
Cestello per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto	✓	✓
Cestello angolato per asciugatura e stoccaggio	✓	✓
Cestello per 10 barattoli	✓	
Pannello divisorio del ripiano	✓	✓
Barra divisoria per ripiano [perbacinelle o scatole di alimenti]	✓	
Rastrelliera per inserimento vassoi	✓	✓
Gabbia di sicurezza a ripiano singolo	✓	✓
Gabbia di sicurezza	✓	

Servizio di progettazione Camshelving[®] gratuito



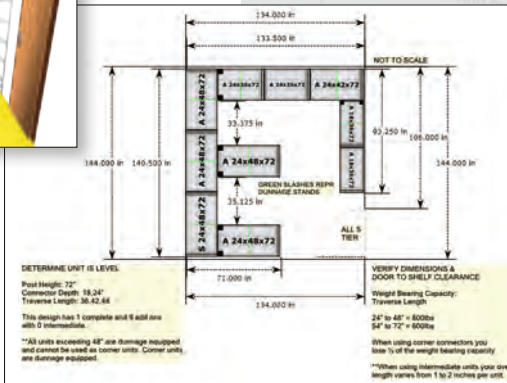
Elimina le congetture e crea il tuo layout di scaffalatura perfetto. Lascia che i nostri esperti consulenti di scaffalature preparino un layout gratuito che ottimizzi il tuo spazio per creare un gran numero di opzioni di stoccaggio.

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
- Ostacoli (condensatori / tubi)
- Ulteriori preferenze / requisiti



Richiedi un layout gratuito di scaffalature 3D

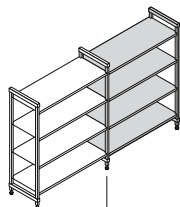
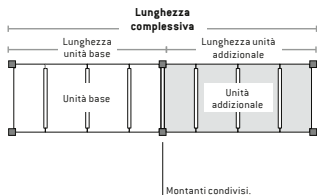
CAMBRO

Lunghezze complessive della serie Camshelving®

— guida rapida di riferimento

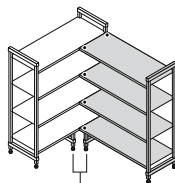
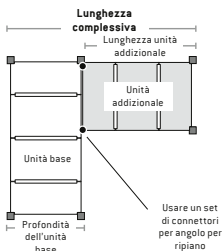
Scaffalatura lineare: unità base + unità aggiuntive con montanti condivisi

Scaffalature



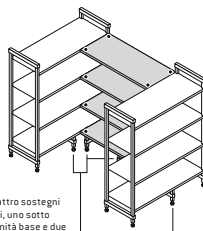
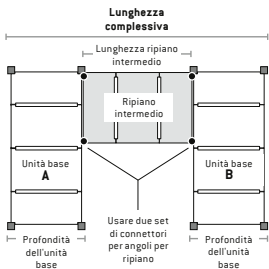
Montanti condivisi.

Scaffalatura angolare: unità base + unità aggiuntiva 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

UNITÀ BASE E UNITÀ ADIZIONALE	PREMIUM SERIES		
	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADIZIONALE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
600 mm	680 mm +	635 mm =	1315 mm
700	780 +	735 =	1515
800	880 +	835 =	1715
900	980 +	935 =	1915
1000	1080 +	1035 =	2115
1100	1180 +	1135 =	2315
1200	1280 +	1235 =	2515
1300	1380 +	1335 =	2715
1400	1480 +	1435 =	2915
1500	1580 +	1535 =	3115
1600	1680 +	1635 =	3315
1700	1780 +	1735 =	3515

BASICS PLUS SERIES		
LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADIZIONALE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
765 mm +	718 mm =	1483 mm
915 +	870 =	1785
1070 +	1023 =	2093
1220 +	1175 =	2395
1375 +	1328 =	2703
1525 +	1480 =	3005
1830 +	1785 =	3615

Scaffalatura angolare: unità base + unità addizionale con connettori per angoli

UNITÀ ADIZIONALE	PREMIUM SERIES		
	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
600 mm	655 mm +	400 mm =	1035 mm
700	755 +	400 =	1135
800	855 +	400 =	1235
900	955 +	400 =	1335
1000	1055 +	400 =	1435
1100	1155 +	400 =	1535
1200	1255 +	400 =	1635

BASICS PLUS SERIES			
610	585 +	*458 =	1045
765	737 +	458 =	1200
915	889 +	458 =	1350
1070	1042 +	458 =	1505
1220	1194 +	458 =	1655

PREMIUM SERIES		
LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
655 mm +	500 mm =	1155 mm
755 +	500 =	1255
855 +	500 =	1355
955 +	500 =	1455
1055 +	500 =	1555
1155 +	500 =	1655
1255 +	500 =	1755

BASICS PLUS SERIES		
585 +	*534 =	1119
737 +	534 =	1271
889 +	534 =	1423
1042 +	534 =	1576
1194 +	534 =	1728

PREMIUM SERIES		
LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ ADIZIONALE	LUNGHEZZA EFFETTIVA UNITÀ BASE	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
655 mm +	600 mm =	1255 mm
755 +	600 =	1355
855 +	600 =	1455
955 +	600 =	1555
1055 +	600 =	1655
1155 +	600 =	1755
1255 +	600 =	1855

BASICS PLUS SERIES		
585 +	*610 =	1195
737 +	610 =	1347
889 +	610 =	1499
1042 +	610 =	1652
1194 +	610 =	1804

Unità da 610 mm non disponibile nella serie Camshelving® Basics Plus. *Lunghezza Effettiva.

Scaffalatura a U: due unità base + ripiani intermedi con connettori per angolo

RIPIANO INTERMEDIO	PREMIUM SERIES		
	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO	400 MM PROF. UNITÀ BASE A + B	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
800 mm	830 mm +	800 mm =	1630 mm
900	930 +	800 =	1730
1000	1030 +	800 =	1830
1100	1130 +	800 =	1930
1200	1230 +	800 =	2030

BASICS PLUS SERIES			
915 mm	864 mm +	*915 mm =	1779 mm
1070	1016 +	915 =	1931
1220	1169 +	915 =	2084

RIPIANO INTERMEDIO	PREMIUM SERIES		
	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO	500 MM PROF. UNITÀ BASE A + B	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
830 mm +	1000 mm =	1830 mm	
930 +	1000 =	1930	
1030 +	1000 =	2030	
1130 +	1000 =	2130	
1230 +	1000 =	2230	

BASICS PLUS SERIES		
864 mm +	*1067 mm =	1931 mm
1016 +	1067 =	2083
1169 +	1067 =	2236

RIPIANO INTERMEDIO	PREMIUM SERIES		
	LUNGHEZZA EFFETTIVA RIPIANO INTERMEDIO	600 MM PROF. UNITÀ BASE A + B	LUNGHEZZA COMPLESSIVA
830 mm +	1200 mm =	2030 mm	
930 +	1200 =	2130	
1030 +	1200 =	2230	
1130 +	1200 =	2330	
1230 +	1200 =	2430	

BASICS PLUS SERIES		
864 mm +	*1220 mm =	2084 mm
1020 +	1220 =	2236
1170 +	1220 =	2389

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

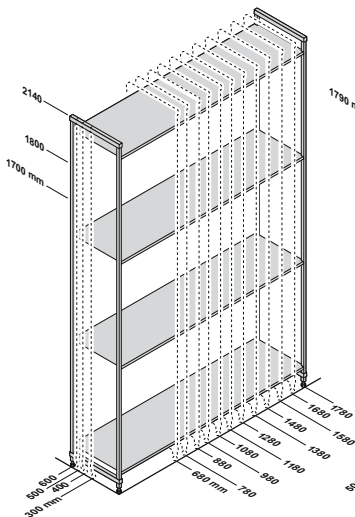
Disponibile solo presso Cambro
European Logistics (CEL),
Germania e Cambro Özyag Türchia.



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

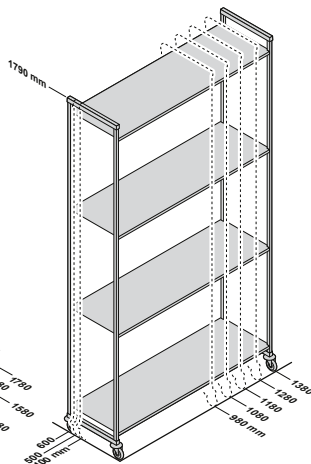


Tabella Della Capacità di Carico

Il peso deve essere distribuito in maniera uniforme sull'intero ripiano.

UNITÀ SINGOLA		LUNGHEZZE DEI RIPIANI 680 - 1280 MM	LUNGHEZZE DEI RIPIANI 1380 - 1780 MM
UNITÀ SINGOLA	Solo unità	800 kg (TUV)	600 kg (TUV)
	Solo ripiano	200 (TUV)	150 (TUV)
	Unità con sostegni centrali*	980	740
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	380	290
UNITÀ AD ANGOLO*** con sono necessari 2 sostegni centrali	Solo unità	810	—
	Solo ripiano	180	—
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	270	—
UNITÀ MOBILE	Solo unità**	340	—



CAPACITÀ DI CARICO
CERTIFICATA TUV

*I sostegni centrali aumentano la stabilità e la capacità di carico solo sul ripiano inferiore. Molto consigliati per unità base da 1380 mm e più lunghe, tutte le unità ad angolo, unità a U e unità destinate a carichi più pesanti. (Vedi la Guida di riferimento rapido per la lunghezza complessiva).

**La capacità di carico per le unità mobili (con ruote) è di 340 kg.

***I connettori angolari possono essere utilizzati solo con ripiani lunghi 680 - 1280 mm.



Camshelving® Premium Series – unità base, addizionali e mobili

V4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

V5 Unità base fisse e addizionali a 5 ripiani grigliati

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

S4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani lisci

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

VS4 Unità base fisse e addizionali a 4 ripiani grigliati e lisci (3 grigliati + 1 liscio)

ALTEZZE	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
2	4	12	
1700 mm	300 mm	680 mm	1280 mm
1800	400	780	1380
	500	880	1480
	600	980	1580
		1080	1680
		1180	1780

V4 Unità base mobili a 4 ripiani grigliati

ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	5	
1790 mm	400 mm	980 mm	
	500	1080	
	600	1180	
		1280	
		1380	

S4 Unità base mobili a 4 ripiani lisci

ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE	
1	3	5	
1790 mm	400 mm	980 mm	
	500	1080	
	600	1180	
		1280	
		1380	

*Include ruote girevoli da 127 mm.

Kit ripiani lisci

CODICE	DIMENSIONI P x L x U	PREZZO IVA ESCLUSA
MPSKS0100S1	kit ripiani lisci 500 x 1000 mm	€ 124,47
MPSKS0120S1	kit ripiani lisci 500 x 1200	€ 139,31
MPSKS0140S1	kit ripiani lisci 500 x 1400	€ 165,56
MPSKS0170S1	kit ripiani lisci 500 x 1700	€ 200,97

Kit montanti

CODICE	DIMENSIONI P x A	PREZZO IVA ESCLUSA
MPPKS0180	Kit montanti 500 x 1800 mm	€ 125,59

Kit ripiani grigliati

CODICE	DIMENSIONI P x L x U	PREZZO IVA ESCLUSA
MPSKS0100V1	kit ripiani grigliati 500 x 1000 mm	€ 118,75
MPSKS0120V1	kit ripiani grigliati 500 x 1200	€ 134,75
MPSKS0140V1	kit ripiani grigliati 500 x 1400	€ 159,88
MPSKS0150V1	kit ripiani grigliati 500 x 1500	€ 170,16
MPSKS0170V1	kit ripiani grigliati 500 x 1700	€ 191,85

scansione



Visitare il sito web di Camshelving all'indirizzo www.cambro.com/camshelving per informazioni sul prodotto, video di montaggio e layout di disegno oppure per visualizzare o scaricare l'elenco delle specifiche e dei prezzi di Camshelving.

<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA</p> <p>TUTTE LE DIMENSIONI (430)</p>
<p>PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI</p> <p>MPSKS0100V1, MPSKS0120V1, MPSKS0140V1, MPSKS0150V1, MPSKS0170V1, MPSKS0180, MPSKS0100S1, MPSKS0120S1, MPSKS0140S1, MPSKS0170S1 (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]

Scoffature

1700

mm

ALTEZZA

Base



400 mm
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
MPU4617V4PKG	400 x 680 x 1700	ref. da pag. 265
MPU4717V4PKG	400 x 780 x 1700	ref. da pag. 265
MPU4817V4PKG	400 x 880 x 1700	ref. da pag. 265
MPU4917V4PKG	400 x 980 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41017V4PKG	400 x 1080 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41117V4PKG	400 x 1180 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41217V4PKG	400 x 1280 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41317V4PKG	400 x 1380 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41417V4PKG	400 x 1480 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41517V4PKG	400 x 1580 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41617V4PKG	400 x 1680 x 1700	ref. da pag. 265
MPU41717V4PKG	400 x 1780 x 1700	ref. da pag. 265

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm) v	PREZZO IVA ESCLUSA
MPA4617V4PKG	400 x 635 x 1700	ref. da pag. 265
MPA4717V4PKG	400 x 735 x 1700	ref. da pag. 265
MPA4817V4PKG	400 x 835 x 1700	ref. da pag. 265
MPA4917V4PKG	400 x 935 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41017V4PKG	400 x 1035 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41117V4PKG	400 x 1135 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41217V4PKG	400 x 1235 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41317V4PKG	400 x 1335 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41417V4PKG	400 x 1435 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41517V4PKG	400 x 1535 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41617V4PKG	400 x 1635 x 1700	ref. da pag. 265
MPA41717V4PKG	400 x 1735 x 1700	ref. da pag. 265

500 mm profondità

MPU5617V4PKG	500 x 680 x 1700	ref. da pag. 265
MPU5717V4PKG	500 x 780 x 1700	ref. da pag. 265
MPU5817V4PKG	500 x 880 x 1700	ref. da pag. 265
MPU5917V4PKG	500 x 980 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51017V4PKG	500 x 1080 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51117V4PKG	500 x 1180 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51217V4PKG	500 x 1280 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51317V4PKG	500 x 1380 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51417V4PKG	500 x 1480 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51517V4PKG	500 x 1580 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51617V4PKG	500 x 1680 x 1700	ref. da pag. 265
MPU51717V4PKG	500 x 1780 x 1700	ref. da pag. 265

MPA5617V4PKG	500 x 635 x 1700	ref. da pag. 265
MPA5717V4PKG	500 x 735 x 1700	ref. da pag. 265
MPA5817V4PKG	500 x 835 x 1700	ref. da pag. 265
MPA5917V4PKG	500 x 935 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51017V4PKG	500 x 1035 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51117V4PKG	500 x 1135 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51217V4PKG	500 x 1235 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51317V4PKG	500 x 1335 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51417V4PKG	500 x 1435 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51517V4PKG	500 x 1535 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51617V4PKG	500 x 1635 x 1700	ref. da pag. 265
MPA51717V4PKG	500 x 1735 x 1700	ref. da pag. 265

600 mm profondità

MPU6617V4PKG	600 x 680 x 1700	ref. da pag. 265
MPU6717V4PKG	600 x 780 x 1700	ref. da pag. 265
MPU6817V4PKG	600 x 880 x 1700	ref. da pag. 265
MPU6917V4PKG	600 x 980 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61017V4PKG	600 x 1080 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61117V4PKG	600 x 1180 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61217V4PKG	600 x 1280 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61317V4PKG	600 x 1380 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61417V4PKG	600 x 1480 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61517V4PKG	600 x 1580 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61617V4PKG	600 x 1680 x 1700	ref. da pag. 265
MPU61717V4PKG	600 x 1780 x 1700	ref. da pag. 265

MPA6617V4PKG	600 x 635 x 1700	ref. da pag. 265
MPA6717V4PKG	600 x 735 x 1700	ref. da pag. 265
MPA6817V4PKG	600 x 835 x 1700	ref. da pag. 265
MPA6917V4PKG	600 x 935 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61017V4PKG	600 x 1035 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61117V4PKG	600 x 1135 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61217V4PKG	600 x 1235 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61317V4PKG	600 x 1335 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61417V4PKG	600 x 1435 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61517V4PKG	600 x 1535 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61617V4PKG	600 x 1635 x 1700	ref. da pag. 265
MPA61717V4PKG	600 x 1735 x 1700	ref. da pag. 265

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

Base



400 mm
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
MPU4618V4PKG	400 x 680 x 1800	rif. da pag. 265
MPU4718V4PKG	400 x 780 x 1800	rif. da pag. 265
MPU4818V4PKG	400 x 880 x 1800	rif. da pag. 265
MPU4918V4PKG	400 x 980 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41018V4PKG	400 x 1080 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41118V4PKG	400 x 1180 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41218V4PKG	400 x 1280 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41318V4PKG	400 x 1380 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41418V4PKG	400 x 1480 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41518V4PKG	400 x 1580 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41618V4PKG	400 x 1680 x 1800	rif. da pag. 265
MPU41718V4PKG	400 x 1780 x 1800	rif. da pag. 265

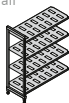
500 mm profondità

MPU5618V4PKG	500 x 680 x 1800	rif. da pag. 265
MPU5718V4PKG	500 x 780 x 1800	rif. da pag. 265
MPU5818V4PKG	500 x 880 x 1800	rif. da pag. 265
MPU5918V4PKG	500 x 980 x 1800	rif. da pag. 265
MPU51018V4PKG	500 x 1080 x 1800	€ 725,10
MPU51118V4PKG	500 x 1180 x 1800	rif. da pag. 265
MPU51218V4PKG	500 x 1280 x 1800	€ 793,59
MPU51318V4PKG	500 x 1380 x 1800	rif. da pag. 265
MPU51418V4PKG	500 x 1480 x 1800	€ 890,66
MPU51518V4PKG	500 x 1580 x 1800	€ 924,90
MPU51618V4PKG	500 x 1680 x 1800	rif. da pag. 265
MPU51718V4PKG	500 x 1780 x 1800	€ 1.021,97

600 mm profondità

MPU6618V4PKG	600 x 680 x 1800	rif. da pag. 265
MPU6718V4PKG	600 x 780 x 1800	rif. da pag. 265
MPU6818V4PKG	600 x 880 x 1800	rif. da pag. 265
MPU6918V4PKG	600 x 980 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61018V4PKG	600 x 1080 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61118V4PKG	600 x 1180 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61218V4PKG	600 x 1280 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61318V4PKG	600 x 1380 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61418V4PKG	600 x 1480 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61518V4PKG	600 x 1580 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61618V4PKG	600 x 1680 x 1800	rif. da pag. 265
MPU61718V4PKG	600 x 1780 x 1800	rif. da pag. 265

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
MPA4618V4PKG	400 x 635 x 1800	rif. da pag. 265
MPA4718V4PKG	400 x 735 x 1800	rif. da pag. 265
MPA4818V4PKG	400 x 835 x 1800	rif. da pag. 265
MPA4918V4PKG	400 x 935 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41018V4PKG	400 x 1035 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41118V4PKG	400 x 1135 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41218V4PKG	400 x 1235 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41318V4PKG	400 x 1335 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41418V4PKG	400 x 1435 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41518V4PKG	400 x 1535 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41618V4PKG	400 x 1635 x 1800	rif. da pag. 265
MPA41718V4PKG	400 x 1735 x 1800	rif. da pag. 265

MPA5618V4PKG	500 x 635 x 1800	rif. da pag. 265
MPA5718V4PKG	500 x 735 x 1800	rif. da pag. 265
MPA5818V4PKG	500 x 835 x 1800	rif. da pag. 265
MPA5918V4PKG	500 x 935 x 1800	rif. da pag. 265
MPA51018V4PKG	500 x 1035 x 1800	€ 605,19
MPA51118V4PKG	500 x 1135 x 1800	rif. da pag. 265
MPA51218V4PKG	500 x 1235 x 1800	€ 662,28
MPA51318V4PKG	500 x 1335 x 1800	rif. da pag. 265
MPA51418V4PKG	500 x 1435 x 1800	€ 765,07
MPA51518V4PKG	500 x 1535 x 1800	€ 799,31
MPA51618V4PKG	500 x 1635 x 1800	rif. da pag. 265
MPA51718V4PKG	500 x 1735 x 1800	€ 890,66

MPA6618V4PKG	600 x 635 x 1800	rif. da pag. 265
MPA6718V4PKG	600 x 735 x 1800	rif. da pag. 265
MPA6818V4PKG	600 x 835 x 1800	rif. da pag. 265
MPA6918V4PKG	600 x 935 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61018V4PKG	600 x 1035 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61118V4PKG	600 x 1135 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61218V4PKG	600 x 1235 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61318V4PKG	600 x 1335 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61418V4PKG	600 x 1435 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61518V4PKG	600 x 1535 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61618V4PKG	600 x 1635 x 1800	rif. da pag. 265
MPA61718V4PKG	600 x 1735 x 1800	rif. da pag. 265

Scalfature

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.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (430)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MPUS1018VSPKG, MPUS1218VSPKG,
MPUS1418VSPKG, MPUS1518VSPKG,
MPAS1018VSPKG, MPAS1218VSPKG,
MPAS1418VSPKG, MPAS1518VSPKG,
MPUS1718VSPKG, MPAS1718VSPKG

Scoffature

1800
mm
ALTEZZA

Base



400 mm
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
MPU4618VSPKG	400 x 680 x 1800	ref. da pag. 265
MPU4718VSPKG	400 x 780 x 1800	ref. da pag. 265
MPU4818VSPKG	400 x 880 x 1800	ref. da pag. 265
MPU4918VSPKG	400 x 980 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41018VSPKG	400 x 1080 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41118VSPKG	400 x 1180 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41218VSPKG	400 x 1280 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41318VSPKG	400 x 1380 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41418VSPKG	400 x 1480 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41518VSPKG	400 x 1580 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41618VSPKG	400 x 1680 x 1800	ref. da pag. 265
MPU41718VSPKG	400 x 1780 x 1800	ref. da pag. 265

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
MPA4618VSPKG	400 x 635 x 1800	ref. da pag. 265
MPA4718VSPKG	400 x 735 x 1800	ref. da pag. 265
MPA4818VSPKG	400 x 835 x 1800	ref. da pag. 265
MPA4918VSPKG	400 x 935 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41018VSPKG	400 x 1035 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41118VSPKG	400 x 1135 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41218VSPKG	400 x 1235 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41318VSPKG	400 x 1335 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41418VSPKG	400 x 1435 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41518VSPKG	400 x 1535 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41618VSPKG	400 x 1635 x 1800	ref. da pag. 265
MPA41718VSPKG	400 x 1735 x 1800	ref. da pag. 265

500 mm profondità

MPUS618VSPKG	500 x 680 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS718VSPKG	500 x 780 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS818VSPKG	500 x 880 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS918VSPKG	500 x 980 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS1018VSPKG	500 x 1080 x 1800	€ 850,69
MPUS1118VSPKG	500 x 1180 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS1218VSPKG	500 x 1280 x 1800	€ 924,90
MPUS1318VSPKG	500 x 1380 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS1418VSPKG	500 x 1480 x 1800	€ 1.050,54
MPUS1518VSPKG	500 x 1580 x 1800	€ 1.090,51
MPUS1618VSPKG	500 x 1680 x 1800	ref. da pag. 265
MPUS1718VSPKG	500 x 1780 x 1800	€ 1.210,37

MPAS618VSPKG	500 x 635 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS718VSPKG	500 x 735 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS818VSPKG	500 x 835 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS918VSPKG	500 x 935 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS1018VSPKG	500 x 1035 x 1800	€ 719,37
MPAS1118VSPKG	500 x 1135 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS1218VSPKG	500 x 1235 x 1800	€ 799,31
MPAS1318VSPKG	500 x 1335 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS1418VSPKG	500 x 1435 x 1800	€ 924,90
MPAS1518VSPKG	500 x 1535 x 1800	€ 964,87
MPAS1618VSPKG	500 x 1635 x 1800	ref. da pag. 265
MPAS1718VSPKG	500 x 1735 x 1800	€ 1.079,06

600 mm profondità

MPU6618VSPKG	600 x 680 x 1800	ref. da pag. 265
MPU6718VSPKG	600 x 780 x 1800	ref. da pag. 265
MPU6818VSPKG	600 x 880 x 1800	ref. da pag. 265
MPU6918VSPKG	600 x 980 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61018VSPKG	600 x 1080 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61118VSPKG	600 x 1180 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61218VSPKG	600 x 1280 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61318VSPKG	600 x 1380 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61418VSPKG	600 x 1480 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61518VSPKG	600 x 1580 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61618VSPKG	600 x 1680 x 1800	ref. da pag. 265
MPU61718VSPKG	600 x 1780 x 1800	ref. da pag. 265

MPA6618VSPKG	600 x 635 x 1800	ref. da pag. 265
MPA6718VSPKG	600 x 735 x 1800	ref. da pag. 265
MPA6818VSPKG	600 x 835 x 1800	ref. da pag. 265
MPA6918VSPKG	600 x 935 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61018VSPKG	600 x 1035 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61118VSPKG	600 x 1135 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61218VSPKG	600 x 1235 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61318VSPKG	600 x 1335 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61418VSPKG	600 x 1435 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61518VSPKG	600 x 1535 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61618VSPKG	600 x 1635 x 1800	ref. da pag. 265
MPA61718VSPKG	600 x 1735 x 1800	ref. da pag. 265

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

Grigliati



Lisci



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

CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
MPMU4917V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41017V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41117V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41217V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41317V4PKG	ref. da pag. 265

CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
MPMU4917S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41017S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41117S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41217S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU41317S4PKG	ref. da pag. 265

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	ref. da pag. 265
MPMU51017V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51117V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51217V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51317V4PKG	ref. da pag. 265

MPMU5917S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51017S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51117S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51217S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU51317S4PKG	ref. da pag. 265

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	ref. da pag. 265
MPMU61017V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61117V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61217V4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61317V4PKG	ref. da pag. 265

MPMU6917S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61017S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61117S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61217S4PKG	ref. da pag. 265
MPMU61317S4PKG	ref. da pag. 265

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

Colore: Bianco Macchiato [490].

*Include ruote girevoli da 127 mm.

Connettori per angoli

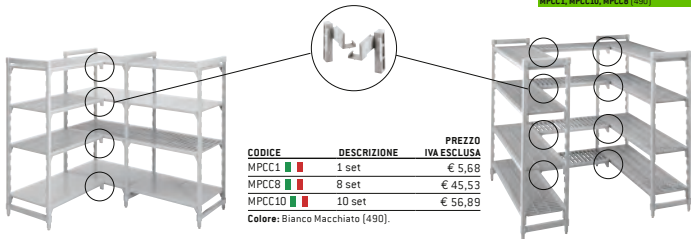
L'esclusivo design brevettato garantisce il massimo utilizzo dello spazio sul ripiano. Si usa un set per ripiano per collegare unità base e addizionali ad angolo. Collega 4 o 5 ripiani intermedi fra 2 unità iniziali [si richiedono 2 set per ripiano]. Disponibile come set singolo o in confezioni da 8 o 10 set.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MPCC1, MPCC10, MPCC8 (490)



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
MPCC1	1 set	€ 5,68
MPCC8	8 set	€ 45,53
MPCC10	10 set	€ 56,89

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.

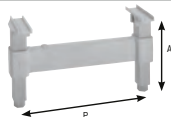
PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

CODICE	DIMENSIONI P x A [mm]	PREZZO IVA ESCLUSA
Sostegno centrale - Basso		
MPDS30H16	300 x 190 mm	rif. da pag. 265
MPDS40H16	400 x 190	rif. da pag. 265
MPDS50H16	500 x 190	rif. da pag. 265
MPDS60H16	600 x 190	rif. da pag. 265
Sostegno centrale - Alto		
MPDS30H30	300 x 289	rif. da pag. 265
MPDS40H30	400 x 289	rif. da pag. 265
MPDS50H30	500 x 289	rif. da pag. 265
MPDS60H30	600 x 289	rif. da pag. 265

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**	PREZZO IVA ESCLUSA
600 mm	MPTR60	—	rif. da pag. 265
700	MPTR70	—	rif. da pag. 265
800	MPTR80	—	rif. da pag. 265
900	MPTR90	MPTR902PK	rif. da pag. 265
1000	MPTR100	MPTR1002PK	rif. da pag. 265
1100	MPTR110	MPTR1102PK	rif. da pag. 265
1200	MPTR120	MPTR1202PK	rif. da pag. 265
1300	MPTR130	MPTR1302PK	rif. da pag. 265
1400	MPTR140	—	rif. da pag. 265
1500	MPTR150	—	rif. da pag. 265
1600	MPTR160	—	rif. da pag. 265
1700	MPTR170	—	rif. da pag. 265

*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.

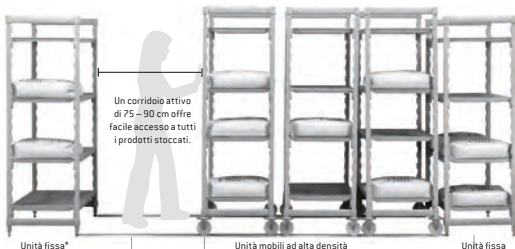


Aumenta la capacità di stoccaggio fino al

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.



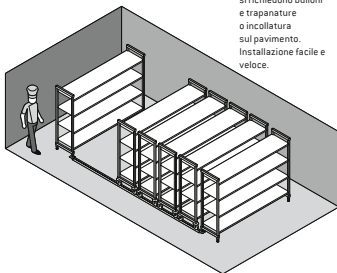
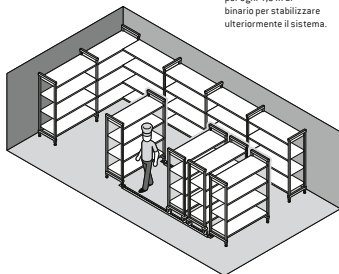
I binari permettono una facile movimentazione delle scaffalature mobili. I binari in alluminio e il kit di montaggio in acciaio inossidabile sono resistenti alla ruggine. *Si raccomanda di usare un'unità fissa per ogni 4,5 m di binario per stabilizzare ulteriormente il sistema.



Le ruote scanalate scorrono in modo facile e sicuro sui binari.

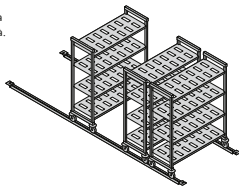


Ogni binario iniziale si collega facilmente alla base di un'unità fissa con un sistema di ancoraggio. Non si richiedono bulloni e trapanature o incollatura sul pavimento. Installazione facile e veloce.



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.

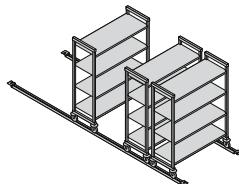


ALTEZZA*	PROFONDITÀ	LUNGHEZZE
1	2	5
1790 mm	500 mm	980 mm
	600	1080
		1180
		1280
		1380

*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	PREZZO IVA ESCLUSA
Kit binari iniziali			
CSMHDTK10	Kit binari iniziali da 3,05 m per 3 unità mobili*	1	rif. da pag. 265
CSMHDTK12	Kit binari iniziali da 3,66 m per 4 unità mobili*	1	rif. da pag. 265
CSMHDTK145	Kit binari iniziali da 4,42 m per 5 unità mobili*	1	rif. da pag. 265
Prolunghe			
CSMHDTKE4	Prolunga 1,38 m	1	rif. da pag. 265
CSMHDTKES	Prolunga 1,53 m	1	rif. da pag. 265
CSMHDTKE6	Prolunga 1,83 m	1	rif. da pag. 265

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

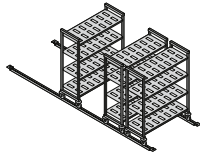
V4

UNITÀ MOBILI AD ALTA DENSITÀ CON 4 RIPIANI GRIGLIATI

PREMIUM SERIES

1790

mm
ALTEZZA



Le unità includono 2 kit di montanti mobili, 4 kit di ripiani,
4 ruote ad alta densità e 4 paracolpi ad alta densità.
Le unità vengono spedite complete in 6 scatole.

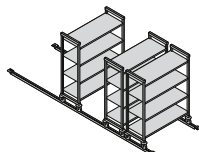
500

mm
profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L _u x A* (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
MPHUS917V4PKG	500 x 980 x 1790 mm	rif. da pag. 265
MPHUS1017V4PKG	500 x 1080 x 1790	rif. da pag. 265
MPHUS1117V4PKG	500 x 1180 x 1790	rif. da pag. 265
MPHUS1217V4PKG	500 x 1280 x 1790	rif. da pag. 265
MPHUS1317V4PKG	500 x 1380 x 1790	rif. da pag. 265

S4

UNITÀ MOBILI AD ALTA DENSITÀ CON 4 RIPIANI LISCI



CODICE	DIMENSIONI P x L _u x A*	PREZZO IVA ESCLUSA
MPHUS917S4PKG	500 x 980 x 1790 mm	rif. da pag. 265
MPHUS1017S4PKG	500 x 1080 x 1790	rif. da pag. 265
MPHUS1117S4PKG	500 x 1180 x 1790	rif. da pag. 265
MPHUS1217S4PKG	500 x 1280 x 1790	rif. da pag. 265
MPHUS1317S4PKG	500 x 1380 x 1790	rif. da pag. 265

600

mm
profondità

MPHU6917V4PKG	600 x 980 x 1790 mm	rif. da pag. 265
MPHU61017V4PKG	600 x 1080 x 1790	rif. da pag. 265
MPHU61117V4PKG	600 x 1180 x 1790	rif. da pag. 265
MPHU61217V4PKG	600 x 1280 x 1790	rif. da pag. 265
MPHU61317V4PKG	600 x 1380 x 1790	rif. da pag. 265

MPHU6917S4PKG	600 x 980 x 1790 mm	rif. da pag. 265
MPHU61017S4PKG	600 x 1080 x 1790	rif. da pag. 265
MPHU61117S4PKG	600 x 1180 x 1790	rif. da pag. 265
MPHU61217S4PKG	600 x 1280 x 1790	rif. da pag. 265
MPHU61317S4PKG	600 x 1380 x 1790	rif. da pag. 265

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	PREZZO IVA ESCLUSA
MFMCHD	127 mm	rif. da pag. 265

Confezione da: 2
Colore: Grigio [000].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
MFMCHD: [000]



CAMBROCAMSHELVING[®]**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[®] Basics Plus Series

Dimensioni delle Unità Fisse

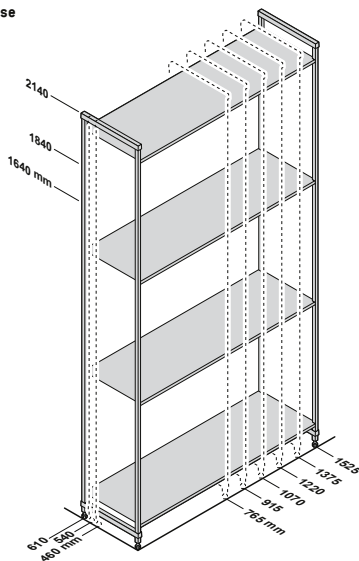


Tabella della Capacità di Carico

Il peso deve essere distribuito in maniera uniforme sull'intero ripiano.

		LUNGHEZZE DEI RIPIANI 765 - 1200 MM	LUNGHEZZE DEI RIPIANI 1375 - 1830 MM
UNITÀ SINGOLA	Solo unità	800 kg [TUV]	800 kg [TUV]
	Solo ripiano	190 [TUV]	180 [TUV]
	Unità con sostegni centrali*	885	880
	Ripiano inferiore con sostegni centrali*	275	260
UNITÀ AD ANGOLO**	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	PREZZO IVA ESCLUSA
CBSK1830V1	Kit ripiani aerati 460x760mm	€ 64,52
CBSK1836V1	Kit ripiani aerati 460x910	€ 74,84
CBSK1842V1	Kit ripiani aerati 460x1070	€ 89,97
CBSK1848V1	Kit ripiani aerati 460x1220	€ 94,74
CBSK1854V1	Kit ripiani aerati 460x1380	€ 109,17
CBSK1860V1	Kit ripiani aerati 460x1530	€ 119,91

CODICE	DIMENSIONI P x Lu	PREZZO IVA ESCLUSA
CBSK2430V1	Kit ripiani aerati 610x760mm	€ 76,91
CBSK2436V1	Kit ripiani aerati 610x910	€ 87,86
CBSK2442V1	Kit ripiani aerati 610x1070	€ 102,95
CBSK2448V1	Kit ripiani aerati 610x1220	€ 112,61
CBSK2454V1	Kit ripiani aerati 610x1380	€ 126,75
CBSK2460V1	Kit ripiani aerati 610x1530	€ 135,87

CODICE	DIMENSIONI P x Lu	PREZZO IVA ESCLUSA
CBSK2130V1	Kit ripiani aerati 540x760mm	€ 72,10
CBSK2136V1	Kit ripiani aerati 540x910	€ 85,08
CBSK2142V1	Kit ripiani aerati 540x1070	€ 101,58
CBSK2148V1	Kit ripiani aerati 540x1220	€ 114,02
CBSK2154V1	Kit ripiani aerati 540x1380	€ 124,47
CBSK2160V1	Kit ripiani aerati 540x1530	€ 135,87

Kit montanti

CODICE	DIMENSIONI P x A	PREZZO IVA ESCLUSA
CBPK1872AL80	Kit montanti 460 x 1830 mm	€ 84,46
CBPK2172AL70	Kit montanti 540 x 1830 mm	€ 86,66
CBPK2472AL64	Kit montanti 610 x 1830 mm	€ 87,53



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

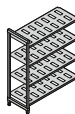
Base



360 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
CBU143064V4	360 x 765 x 1630	ref. da pag. 265
CBU143664V4	360 x 915 x 1630	ref. da pag. 265
CBU144264V4	360 x 1070 x 1630	ref. da pag. 265
CBU144864V4	360 x 1220 x 1630	ref. da pag. 265

Aggiuntive



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
CBA143064V4	360 x 718 x 1630	ref. da pag. 265
CBA143664V4	360 x 870 x 1630	ref. da pag. 265
CBA144264V4	360 x 1023 x 1630	ref. da pag. 265
CBA144864V4	360 x 1175 x 1630	ref. da pag. 265

460 mm profondità

CBU183064V4	460 x 765 x 1630	ref. da pag. 265
CBU183664V4	460 x 915 x 1630	ref. da pag. 265
CBU184264V4	460 x 1070 x 1630	ref. da pag. 265
CBU184864V4	460 x 1220 x 1630	ref. da pag. 265
CBU185464V4	460 x 1375 x 1630	ref. da pag. 265
CBU186064V4	460 x 1525 x 1630	ref. da pag. 265
CBU187264V4	460 x 1830 x 1630	ref. da pag. 265

CBA183064V4	460 x 718 x 1630	ref. da pag. 265
CBA183664V4	460 x 870 x 1630	ref. da pag. 265
CBA184264V4	460 x 1023 x 1630	ref. da pag. 265
CBA184864V4	460 x 1175 x 1630	ref. da pag. 265
CBA185464V4	460 x 1328 x 1630	ref. da pag. 265
CBA186064V4	460 x 1480 x 1630	ref. da pag. 265
CBA187264V4	460 x 1785 x 1630	ref. da pag. 265

540 mm profondità

CBU213064V4	540 x 765 x 1630	ref. da pag. 265
CBU213664V4	540 x 915 x 1630	ref. da pag. 265
CBU214264V4	540 x 1070 x 1630	ref. da pag. 265
CBU214864V4	540 x 1220 x 1630	ref. da pag. 265
CBU215464V4	540 x 1375 x 1630	ref. da pag. 265
CBU216064V4	540 x 1525 x 1630	ref. da pag. 265
CBU217264V4	540 x 1830 x 1630	ref. da pag. 265

CBA213064V4	540 x 718 x 1630	ref. da pag. 265
CBA213664V4	540 x 870 x 1630	ref. da pag. 265
CBA214264V4	540 x 1023 x 1630	ref. da pag. 265
CBA214864V4	540 x 1175 x 1630	ref. da pag. 265
CBA215464V4	540 x 1328 x 1630	ref. da pag. 265
CBA216064V4	540 x 1480 x 1630	ref. da pag. 265
CBA217264V4	540 x 1785 x 1630	ref. da pag. 265

610 mm profondità

CBU243064V4	610 x 765 x 1630	ref. da pag. 265
CBU243664V4	610 x 915 x 1630	ref. da pag. 265
CBU244264V4	610 x 1070 x 1630	ref. da pag. 265
CBU244864V4	610 x 1220 x 1630	ref. da pag. 265
CBU245464V4	610 x 1375 x 1630	ref. da pag. 265
CBU246064V4	610 x 1525 x 1630	ref. da pag. 265
CBU247264V4	610 x 1830 x 1630	ref. da pag. 265

CBA243064V4	610 x 718 x 1630	ref. da pag. 265
CBA243664V4	610 x 870 x 1630	ref. da pag. 265
CBA244264V4	610 x 1023 x 1630	ref. da pag. 265
CBA244864V4	610 x 1175 x 1630	ref. da pag. 265
CBA245464V4	610 x 1328 x 1630	ref. da pag. 265
CBA246064V4	610 x 1480 x 1630	ref. da pag. 265
CBA247264V4	610 x 1785 x 1630	ref. da pag. 265

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPEO
TUTTE LE DIMENSIONI: (490)

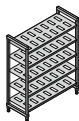
Le unità base includono 2 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità addizionali includono 1 kit di montanti assemblati in fabbrica e ripiani. Le unità vengono spedite complete in 1 scatola.

2140

mm

ALTEZZA

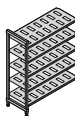
Base



460 mm profondità

CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
CBU183084VS	460 x 765 x 2140	ref. da pag. 265
CBU183684VS	460 x 915 x 2140	ref. da pag. 265
CBU184284VS	460 x 1070 x 2140	ref. da pag. 265
CBU184884VS	460 x 1220 x 2140	ref. da pag. 265
CBU185484VS	460 x 1375 x 2140	ref. da pag. 265
CBU186084VS	460 x 1525 x 2140	ref. da pag. 265

Addizionali



CODICE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
CBA183084VS	460 x 718 x 2140	ref. da pag. 265
CBA183684VS	460 x 870 x 2140	ref. da pag. 265
CBA184284VS	460 x 1023 x 2140	ref. da pag. 265
CBA184884VS	460 x 1175 x 2140	ref. da pag. 265
CBA185484VS	460 x 1328 x 2140	ref. da pag. 265
CBA186084VS	460 x 1480 x 2140	ref. da pag. 265

540 mm profondità

CBU213084VS	540 x 765 x 2140	ref. da pag. 265
CBU213684VS	540 x 915 x 2140	ref. da pag. 265
CBU214284VS	540 x 1070 x 2140	ref. da pag. 265
CBU214884VS	540 x 1220 x 2140	ref. da pag. 265
CBU215484VS	540 x 1375 x 2140	ref. da pag. 265
CBU216084VS	540 x 1525 x 2140	ref. da pag. 265

CBA213084VS	540 x 718 x 2140	ref. da pag. 265
CBA213684VS	540 x 870 x 2140	ref. da pag. 265
CBA214284VS	540 x 1023 x 2140	ref. da pag. 265
CBA214884VS	540 x 1175 x 2140	ref. da pag. 265
CBA215484VS	540 x 1328 x 2140	ref. da pag. 265
CBA216084VS	540 x 1480 x 2140	ref. da pag. 265

610 mm profondità

CBU243084VS	610 x 765 x 2140	ref. da pag. 265
CBU243684VS	610 x 915 x 2140	ref. da pag. 265
CBU244284VS	610 x 1070 x 2140	ref. da pag. 265
CBU244884VS	610 x 1220 x 2140	ref. da pag. 265
CBU245484VS	610 x 1375 x 2140	ref. da pag. 265
CBU246084VS	610 x 1525 x 2140	ref. da pag. 265

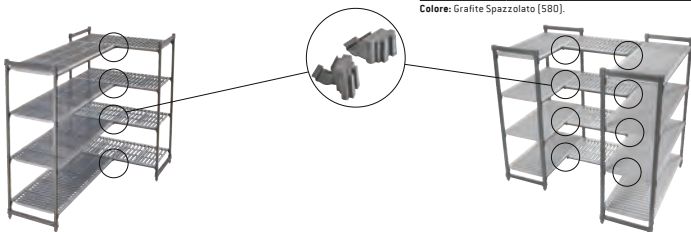
CBA243084VS	610 x 718 x 2140	ref. da pag. 265
CBA243684VS	610 x 870 x 2140	ref. da pag. 265
CBA244284VS	610 x 1023 x 2140	ref. da pag. 265
CBA244884VS	610 x 1175 x 2140	ref. da pag. 265
CBA245484VS	610 x 1328 x 2140	ref. da pag. 265
CBA246084VS	610 x 1480 x 2140	ref. da pag. 265

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA.
TUTTE LE DIMENSIONI: [490]

Camshelving[®] Basics Plus Series

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	PREZZO IVA ESCLUSA
CBCC1	1 Set	€ 6,92
CBCCB	8 Set	€ 55,10
CBCC10	10 Set	€ 68,87

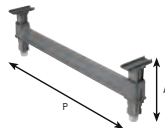
Colore: Grafite Spazzolato (580).

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	PREZZO IVA ESCLUSA
Sostegno centrale - Basso		
CBDS14HG	360 x 171 mm	rif. da pag. 265
CBDS18HG	460 x 171	rif. da pag. 265
CBDS21HG	540 x 171	rif. da pag. 265
CBDS24HG	610 x 171	rif. da pag. 265
Sostegno centrale - Alto		
CBDS14H10	360 x 273 mm	rif. da pag. 265
CBDS18H10	460 x 273	rif. da pag. 265
CBDS21H10	540 x 273	rif. da pag. 265
CBDS24H10	610 x 273	rif. da pag. 265

Confezione da: 1
Colore: Grafite Spazzolato (580).



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
CBDS14HG, CBDS18HG, CBDS21HG, CBDS24HG, CBDS14H10, CBDS18H10, CBDS21H10, CBDS24H10. (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**	PREZZO IVA ESCLUSA
765 mm	CBTR30	CBTR302PK	rif. da pag. 265
915	CBTR36	CBTR362PK	rif. da pag. 265
1070	CBTR42	CBTR422PK	rif. da pag. 265
1220	CBTR48	CBTR482PK	rif. da pag. 265
1375	CBTR54	CBTR542PK	rif. da pag. 265
1525	CBTR60	CBTR602PK	rif. da pag. 265
1830	CBTR72	CBTR722PK	rif. da pag. 265

*Confezione da: 1 **Confezione da: 2
Colore: Grafite Spazzolato (580).

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (580)

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

CAMBRO

Accessori Camshelving[®]

Targhette identificative

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 L x A	PREZZO IVA ESCLUSA
Serie Premium e Elements			
CSID6	Etichetta ID. 152 mm	152 x 25 mm	ref. da pag. 265
Serie Basic Plus			
CBID6	Etichetta ID. 152 mm	152 x 25	ref. da pag. 265

Confezione da: 12 Colore: Bianco / Transparente.



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	PREZZO IVA ESCLUSA
Serie Premium con Paracolpi		
MPMCWB	127 mm	ref. da pag. 265

Confezione da: 2 Colore: Grigio (000).



MPMCWB

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
MPMCWB: (000)

Accessori Camshelving[®]

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	PREZZO IVA ESCLUSA
CSSD188	460 x 203 mm	€ 33,82
CSSD218	540 x 203	€ 36,78
CSSD248	610 x 203	€ 39,78

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 Lx	PREZZO IVA ESCLUSA	BASICS PLUS CODICE	DIMENSIONI P x Lx	PREZZO IVA ESCLUSA
Kit per 4 lati del ripiano (2 lati, 2 estremità)					
MPR600900	600 x 900 mm		CBR2436	610 x 910 mm	ref. da pag. 265
MPR6001000	600 x 1000		CBR2442	610 x 1070	ref. da pag. 265
MPR6001100	600 x 1100		CBR2448	610 x 1220	ref. da pag. 265
Kit per 3 lati del ripiano (1 lato, 2 estremità)					
MPR6009003	600 x 900		CBR24363	610 x 910	ref. da pag. 265
MPR60010003	600 x 1000		CBR24423	610 x 1070	ref. da pag. 265
MPR60011003	600 x 1100		CBR24483	610 x 1220	ref. da pag. 265

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.

Barriera a lato singolo

PREMIUM CODICE	LUNGHEZZA	PREZZO IVA ESCLUSA
MPR600S	600 mm	rif. da pag. 265
MPR700S	700	rif. da pag. 265
MPR800S	800	rif. da pag. 265
MPR900S	900	rif. da pag. 265
MPR1000S	1000	rif. da pag. 265
MPR1100S	1100	rif. da pag. 265
MPR1200S	1200	rif. da pag. 265
MPR1300S	1300	rif. da pag. 265
MPR1400S	1400	rif. da pag. 265
MPR1500S	1500	rif. da pag. 265
MPR1600S	1600	rif. da pag. 265
MPR1700S	1700	rif. da pag. 265

Confezione da: 1
Colore: Grigio Chiaro (151).

Barriera per singola estremità

PREMIUM CODICE	PROFONDITÀ	PREZZO IVA ESCLUSA
MPR300E	300 mm	rif. da pag. 265
MPR400E	400	rif. da pag. 265
MPR500E	500	rif. da pag. 265
MPR600E	600	rif. da pag. 265

Confezione da: 1 Colore: Grigio Chiaro (151).



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
TUTTE LE DIMENSIONI: (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.

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI P x L x A (mm)	PREZZO IVA ESCLUSA
Premium e Elements Series			
CSUPR6040S6	60 x 40 ripiano	612 x 465 x 514	rif. da pag. 265
Basic Plus Series			
CBUPR6040S6	60 x 40 ripiano	612 x 465 x 514	rif. da pag. 265

Confezione da: 1 Colore: Grigio Spazzolato (580).
In attesa di brevetto.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

PREZZO IVA ESCLUSA Price VAT Excluded

CAMBRO

Scaffalatura multiuso – il miglior sistema a cestello per 10 barattoli camshelving®

Scaffalature multiuso

Cestelli per barattoli singoli o aggiuntivi



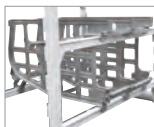
CODICE	UCR10R8	UCR10AR8
DESCRIZIONE	Cestello per barattoli singolo, 2 pannelli e 6 staffe	Cestello per barattoli aggiuntivo, 1 pannello e 6 staffe
DIMENSIONI P x L x A (mm)	660 x 235 x 394 mm	660 x 191 x 394 mm
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265
Confezione da: 1	Colore: Grafite Spazzolato [580].	



Cestelli per barattoli per lunghezza

LUNGHEZZA DEL RIPIANO	NUMERO DI CESTELLI PER LIVELLO*	SPAZIO DI RIPIANO RIMANENTE	CAPACITÀ 10 BARATTOLI
610 mm	2	89 mm	16
765	3	51	24
915	4	0	32
1070	4	165	32
1220	5	127	40
1375	6	89	48
1525	7	51	56

* 1 cestello singolo più cestelli aggiuntivi



NOTA: Ciascun livello di cestello per barattoli richiede 3 traverse, 2 anteriori e 1 posteriore. Prima di installare la traversa/livello successivo, lasciare aperti due incastri sopra la traversa superiore. Ciò consentirà di avere spazio sufficiente per inserire i barattoli.



CAMSHELVING[®]

New!

CARRELLI PORTATEGLIE GN E PASTICCERIA 60X40



Scaffolature multiscopo



Utilizzabile con teglie
calde dal forno

Utilizzare in cucina, nel congelatore
o nel frigorifero

Altamente durevole

Bassa manutenzione

Ruote girevoli, silenziose e
scorrevoli. Tutte con freni.



CARRELLI CAMSHELVING

Carrello Camshelving per attrezzature 6040

Carrello Camshelving GN 1/1 Capacità standard

Carrello Camshelving GN 2/1 Capacità elevata



CODICE	UPR6040F18	UPR6040H9	UGNPR11F18	UGNPR11H9	UGNPR21F36	UGNPR21H18
DESCRIZIONE	Carrello alto	Carrello basso	Carrello alto	Carrello basso	Carrello alto	Carrello basso
CAPACITÀ	18 Teglie	9 Teglie	18 Teglie	9 Teglie	36 Teglie	18 Teglie
DIMENSIONI P x Lu x A 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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 855,16	€ 678,95	€ 813,70	€ 611,57	€ 860,35	€ 627,12



L'esclusivo telaio superiore contiene una bacinella o un tagliere di dimensioni standard. Da utilizzare per proteggere il contenuto sottostante o per creare uno spazio di lavoro leggero.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGIRELLI
UPR6040F18, UPR6040H9, UGNPR11F18, UGNPR11H9, UGNPR21F36, UGNPR21H18 (480)



StoreSafe
Staysafe

KD 

Tutti i carrelli vengono spediti smontati in 1 confezione

Coperture a grandezza naturale

LUNGHEZZA	DESCRIZIONE	DIMENSIONI P x Lu x A	PREZZO IVA ESCLUSA
UPR6040CVR	Copertura er carrelli da panetteria/pasticceria 6040	72 x 55 x 154 cm	rif. da pag. 265
GBCTUGNPR11	Copertura per carrelli Camshelving GN 1/1	66,3 x 47,2 x 154,4 cm	rif. da pag. 265
GBCTUGNPR21	Copertura per carrelli Camshelving GN 2/1	78,7 x 67,9 x 154,4 cm	rif. da pag. 265

Rastrelliere

Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio

Facilita un'asciugatura igienica, con movimentazione sicura e stoccaggio efficiente di vassoi, teglie, taglieri e coperci. 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.



Scaffalature multiscopo

CODICE	DIMENSIONI	CAPACITÀ	CONFEZIONE	PREZZO
	P x L x A		DA	
Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio di Premium Series				
MPMU61117DRPKG	600 x 1180 x 1790 mm	84 vassoi	1	ref. da pag. 265
MPMU61317DRPKG	600 x 1380 x 1790	105 vassoi	1	ref. da pag. 265
Cestello verticale per asciugatura e stoccaggio solo per ripiani profondi 600 mm [Si adatta a tutte le linee Camshelving.]				
CSDR7	597 x 260 x 95	—	1	ref. da pag. 265
CSDR73	597 x 260 x 95	—	3	ref. da pag. 265

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

Scaffolature multiuso

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	PREZZO IVA ESCLUSA
Rastrelliera angolata per asciugatura e stoccaggio di Premium Series				
MPMU61217PDPKG	600 x 1280 x 1790 mm	128 pellet e basi o 1 16 bacinelle GN 1/1	1	€ 2.418,81

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	rif. da pag. 265
CSDR84	592 x 263 x 160	—	4	rif. da pag. 265

Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato [490].
MPMU61217PDPKG Viene spedito in 5 confezioni.

Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro [151].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA

MPMU61217PDPKG [490]
CSDR8, CSDR84 [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRNELLI

MPMU61217PDPKG [490]
CSDR8, CSDR84 [151]

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	PREZZO IVA ESCLUSA
Rastrelliera per asciugatura e stoccaggio di campane copripiatto di Premium Series				
MPMU6917DDPKG	600 x 980 x 1790 mm	100 Domes 1	1	€ 2.167,43

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	rif. da pag. 265
CSDDC245	597 x 415 x 86	—	5	rif. da pag. 265

Colore della rastrelliera per l'asciugatura: Bianco Macchiato [490].
MPMU6917DDPKG Viene spedito in 3 confezioni.

Colore del supporto per l'asciugatura: Grigio Chiaro [151].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA

CSDDC24, CSDDC245 [151]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRNELLI

MPMU6917DDPKG [490]
CSDDC24, CSDDC245 [151]

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 indestruttibile, 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
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265	

Confezione da: 1 cad.



CODICE	CSWS1836SK	CSWS1848SK
DESCRIZIONE	910 mm mensola da parete, liscia	1220 mm mensola da parete, liscia
DIMENSIONI ESTERNE	Lu 915 x P 460 x A 340 mm	Lu 1220 x P 460 x A 340 mm
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265	

Confezione da: 1 cad.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

171



Panche di Sosegno 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 _A	CAPACITÀ DI CARICO	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie aerata			
DRS300	30 x 53,3 x 76	680	rif. da pag. 265
DRS360	30 x 53,3 x 91,5	680	€ 499,49
DRS480	30 x 53,3 x 122	1,360	€ 603,26
DRS600	30 x 53,3 x 152,5	1,360	rif. da pag. 265

Confezione da: 1

Connettori Camlink

I connettori Camlink bloccano saldamente le panche per maggiore stabilità.

CODICE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
DRLNK	6	rif. da pag. 265

Colore: Nero [110].

Il Camlink si adatta a tutte le dimensioni e a tutti gli stili. Con ogni Panca viene consegnato un Camlink gratis.



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

CAMBRO

Il sistema di conservazione
degli alimenti più efficiente di sempre



StoreSafe
StaySafe

Preparazione e stoccaggio

STOCCAGGIO²

SEVEN SIZES
from 1,9 - 20,8 L



Virtualmente infrangibile,
Camwear®, con
polycarbonato, resiste
a temperature
da -40°C a 99°C.



**MANIGLIE
INCASSATE**

25%
IN PIU' di capacità di archiviazione

GRADUAZIONI UTILI

Le graduazioni
dei colori
sono stampate
all'esterno per una
rapida gestione
dell'inventario.

I segni di
graduazione
sono incisi e
stampati a colori
per garantire la
leggibilità a lungo
termine.



con i contenitori CamSquares FreshPro da 11,3 a 20,8 L

Nota: tutte le graduazioni sono approssimative.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

173

Complements

CAMBRO

Contenitori per alimenti in polycarbonato
CamSquare® Freshpro

StoreSafe
StaySafe

Preparazione e stoccaggio

FRESCHEZZA²

Coperchio Easy Seal



Prolunga la durata
di conservazione degli alimenti



Coperchio di facile inserimento/disinserimento



Previene le fuoriuscite

Massimizza la Freschezza

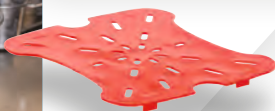
Prolunga la durata di conservazione di

2 GIORNI



INDUSTRIA-PRIMA

Ripiani di scarico per contenitori quadrati



Contenitori per alimenti in polycarbonato
CamSquare® Freshpro

SICUREZZA ALIMENTARE



L'impilamento incrociato garantisce un'asciugatura perfetta

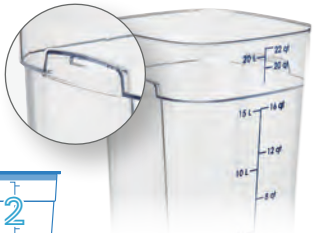


I coperchi Easy Seal evitano la contaminazione incrociata degli alimenti



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



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), 6SFSFPDPP (266), 12SFSFPDPP (267)

■ PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

TUTTI I BARATOLI PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI FRESHPRO: (135), 25FSFPDPP (265), 6SFSFPDPP (266), 12SFSFPDPP (267)

Contenitori per alimenti in policarbonato



CODICE	25FSPROCW	4SFSPROCW	6SFSPROCW	8SFSPROCW	12SFSPROCW	18SFSPROCW	22SFSPROCW
CAPACITA'	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17 L	19 L
DIM. L x L x A [CM]	19x19x10	19x19x18	23x23x18	23x23x24	29x29x22	29x29x33	29x29x41
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 9,20	€ 14,05	€ 20,20	€ 24,03	€ 29,55	€ 46,21	€ 55,22

Imballo: 6 Colore: Chiaro (135).

Coperture Easy Seal



CODICE	SFC2FPDPP	SFC6FPDPP	SFC12FPDPP
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]
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 3,34	€ 4,50	€ 6,01

Imballo: 6 - I coperci FreshPro Easy Seal non sono compatibili con i contenitori della serie Classic di CamSquares.

Ripiani di scarico



CODE	2SFSFPDPP	6SFSFPDPP	12SFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatto per 1,9 e 3,8 L	Adatto per 5,7 e 7,5 L	Adatto per 11, 17 e 19 L
COLORE	Verde Traslucido [265]	Rosso Traslucido [266]	Blu Traslucido [267]
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 2,18	€ 3,34	€ 4,50

Imballo: 6 - I ripiani di scarico FreshPro non sono compatibili con i contenitori della serie Classic di CamSquares.

BREVETTO È STATO RICHIESTO

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

CAMBRO

Contenitori per alimenti in polycarbonato
CamSquare® Classic

Preparazione e stoccaggio



Polycarbonato CamSquares Serie Classic

CODICE	25FSCW	45FSCW	65FSCW	85FSCW	125FSCW**	185FSCW**	225FSCW**
CAPACITÀ	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	18,5 x 18,5 x 10	18,5 x 18,5 x 18,7	21,5 x 21,5 x 18,5	21,5 x 21,5 x 23	25,6 x 31 x 21	25,6 x 31 x 32	25,6 x 31 x 40
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 9,74	€ 14,73	€ 21,17	€ 25,24	€ 31,00	€ 48,58	€ 57,98

Confezione da: 6 cad. Colore: Trasparente [135]. L'altezza comprende i coperchi. **Le dimensioni comprendono i manici.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPEO
TUTTI I BARATTOLI PER LA
CONSERVAZIONE DEI CIBI IN CAMWEAR.
[135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
25FSCW, 45FSCW, 65FSCW, 85FSCW,
125FSCW, 185FSCW, 225FSCW [135]

Coperchi di tenuta per olicarbonato CamSquares Serie Classic

Nota: le graduazioni sono approssimative.

* I coperchi delle guarnizioni si adattano solo ai contenitori Camwear CamSquare e non sono ermetici.

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con i cibi.

CODICE	SFC2SCPP	SFC6SCPP	SFC12SCPP
DESCRIZIONE	Per 1,9 & 3,8 L	Per 5,7 & 7,6 L	Per 11,4, 17,2 & 20,8 L
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 7,02	€ 8,77	€ 12,74

Confezione da: 6 cad. Colore: Traslucido [190].



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPEO

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



La Soluzione Riutilizzabile & Sostenibile



Contenitori monoporzione in
polipropilene riutilizzabili
nel tempo



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

179

CAMBRO

CamSquare[®] 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 HFSFSPROPP, 1SFSPROPP, [190]
	PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI HFSFSPROPP, 1SFSPROPP, SFC1FPPP, 1HFPR04PKI, [190]

Trasporto con una
sola mano



Contenitori traslucidi in polipropilene per la
conservazione degli alimenti



HFSFSPROPP 

CAPACITÀ: 1/2 L

DIMENSIONI L x W x H: 12 cm x 12 cm x 6,5 cm

PREZZO IVA ESC. € 2,18

Imballo: 6 Colore: Traslucido [190].



1SFSPROPP 

CAPACITÀ: 1 L

DIMENSIONI L x W x H: 12 cm x 12 cm x 11,8 cm

PREZZO IVA ESC. € 3,63

Imballo: 6 Colore: Traslucido [190].

Coperchio Easy Seal



SFC1FPPP 

DESCRIZIONE: Adatto per 1/2 e 1 L

PREZZO IVA ESC. € 1,50

Imballo: 6 Colore: Traslucido [190].

Scatola Cash&Carry

1HFPR04PKI 

DESCRIZIONE: Scatola Cash&Carry

PREZZO IVA ESC. € 23,06

Colore: Traslucido [190].



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



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[®] traslucidi in polipropilene e in polietilene per la conservazione dei cibi



Preparazione e stoccaggio



Polipropilene traslucido

CODICE	25FSP	45FSP	65FSP	85FSP	125FSP**	185FSP**	225FSP**
CAPACITÀ	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIMENSIONI L x L x A [CM]	18,5 x 18,5 x 10	18,5 x 18,5 x 18,7	21,5 x 21,5 x 18,5	21,5 x 21,5 x 23	25,6 x 31 x 21	25,6 x 31 x 32	25,6 x 31 x 40
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 14,14	€ 19,33	€ 23,93	€ 28,38	€ 40,06	€ 54,54	€ 67,13

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*

CODICE	SFC2	SFC6	SFC12
COLORE	Verde Kelly [452]	Rosso inverno [451]	Blu mezzanotte [453]
DESCRIZIONE	Per 1,9 & 3,8 L	Per 5,7 & 7,6 L	Per 11,4, 17,2 & 20,8 L
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 3,54	€ 4,70	€ 6,30

Confezione da: 6 cad.

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA**

SFC2, [452] SFC6, [451] SFC12, [453]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

SFC2, [452] SFC6, [451] SFC12, [453]

Nota: Le graduazioni sono approssimative.

*Applicabili a tutti i Camsquares

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.



CAMBRO

Barattoli rotondi in 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[®]

Preparazione e stoccaggio



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI 
 RFSCW1, RFSCW2, RFSCW4, RFSCW6,
 RFSCW8, RFSCW12, RFSCW18, RFSCW22,
 RFSCWC1, RFSCWC2, RFSCWC3,
 RFSCWC12 [135], RF51SCPP, RF52SCPP,
 RF56SCPP, RF512SCPP [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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 12,84	€ 17,83	€ 29,98	€ 35,12	€ 44,51	€ 62,92	€ 86,46	€ 99,35

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	PREZZO IVA ESCLUSA
Per 0,9 L	12	RFSCWC1 	€ 4,20
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFSCWC2 	€ 8,48
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFSCWC6 	€ 10,51
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFSCWC12 	€ 24,03

Colore: Trasparente [135].



Coperchi sigillati per barattoli rotondi Camwear

DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
Per 0,9 L	12	RF51SCPP 	€ 4,41
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RF52SCPP 	€ 6,73
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RF56SCPP 	€ 6,98
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RF512SCPP 	€ 14,73

Colore: Traslucido [190].

184

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



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.



Preparazione e stoccaggio



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
(10) RFSC12 (140)

Polipropilene traslucido



CODICE	RFS1PP	RFS2PP	RFS4PP	RFS6PP	RFS8PP	RFS12PP	RFS18PP	RFS22PP
CAPACITÀ DIMENSIONI	0,9 L	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIAM. SUPERIORE [CM]	15,4	20,8	20,8	25,2	25,2	37,8	37,8	37,8
ALTEZZA [CM]	12,7	11,1	21,8	20,2	27,6	21,3	30,5	38,1
CONFEZIONE DA, CAD	12	12	12	12	12	6	6	6
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 9,15	€ 10,03	€ 11,67	€ 14,14	€ 18,84	€ 33,47	€ 40,45	€ 47,47

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	PREZZO IVA ESCLUSA
Per 0,9 L & 3,8 L	12	RFSC1PP	€ 3,29
Per 1,9 L & 3,8 L	12	RFSC2PP	€ 3,39
Per 5,7 L & 7,6 L	12	RFSC6PP	€ 4,94
Per 11,4 L, 17,2 L & 20,8 L	6	RFSC12PP	€ 11,53

Colore: Traslucido (190).

Scatole in Camwear[®] per la conservazione degli alimenti eliminate il pericolo della contaminazione crociata

Mantenete più a lungo la freschezza degli ingredienti ed eliminate i punti di contaminazione crociata, trasferendo i prodotti nelle scatole per alimenti nell'area di conservazione. Una soluzione sicura per conservare frutta e verdura non confezionata. Il Camwear trasparente 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 e 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.

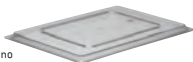
Il Camwear, durevole e trasparente come il cristallo, permette di identificare facilmente il prodotto.

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[®]

- 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.



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

187



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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265



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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265

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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265

Confezione da: 6 cad sicurezza [464]. 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,
 182812CW, 182815CW, 12183CW,
 12186CW, 12189CW, 1826CCW,
 1218CCW [135]



Contenitori accessori per la conservazione degli alimenti Camwear®

ColanderKit®

- Un sistema completo per la sicurezza dei cibi, confezionato in un solo imballaggio.
- Conservate in maniera sicura sul ghiaccio carni e pesci freschi o verdure non confezionate.
- Succhi e liquidi colano nella scatola sottostante, per una rimozione rapida e sicura.



- Riduce la manipolazione ed il rischio di contaminazione crociata.
- Il Kit Colander comprende:
 - 1 - Scolapasta da 20 cm 1 - 46 x 66 x 23 cm Contenitore per alimenti Camwear
 - 1 - 46 x 66 cm SlidingLid.



Colini in Camwear®

- Migliora la qualità e riduce il rischio della contaminazione crociata.
- Liquidi e succhi colano direttamente nella scatola.

- Ideale per sgocciolare frutta e verdura, scongelare carni e pollame.
- Adatto solo ai contenitori per alimenti Camwear 46 x 66 cm.



Dimensione del foro di drenaggio: 9,5 mm

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA
1826DSCW, 1826CLRW, 1826BCLRW.
(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	1826CLRW (PROFONDE 12,7 cm)	1826BCLRW (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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265
Colore: Trasparente (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.



CODICE	18263P
DIMENSIONI [CM]	46 x 66 x 9
CAPACITÀ APROSS.	18,9 L
CONFEZIONE DA, CAD	6
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265



CODICE	182615P
DIMENSIONI [CM]	46 x 66 x 38
CAPACITÀ APROSS.	83,3 L
CONFEZIONE DA, CAD	3
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265

Colore: Branco Natural [148].

Coperchi in polietilene



CODICE	1826CP PIATTO
DIMENSIONI [CM]	45,7 x 66
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265

Confezione da: 6 cad **Colore:** Branco Natural [148].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
182615P, 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 EUROPA
1252SLB250, 1252SLINB250,
233LB250, 233LINB250, 233SLB250



Distributore



CODICE CONFEZIONE	1252SLB250	1252SLINB250
MISURA ETICHETTA	3 x 5 cm	3 x 5 cm
CONFEZIONE DA, CAD	24 rotoli, 250 etichette per rotolo	24 rotoli, 250 etichette per rotolo
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265	

Distributore



CODICE CONFEZIONE	233LB250	233LB250
MISURA ETICHETTA	5 x 7,6 cm	5 x 7,6 cm
CONFEZIONE DA, CAD	24 rotoli, 250 etichette per rotolo	6 rotoli, 250 etichette per rotolo
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265	

Distributore



CODICE CONFEZIONE	233LINB250
MISURA ETICHETTA	5 x 7,6 cm
CONFEZIONE DA, CAD	24 rotoli, 250 etichette per rotolo
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265



CAMBRO

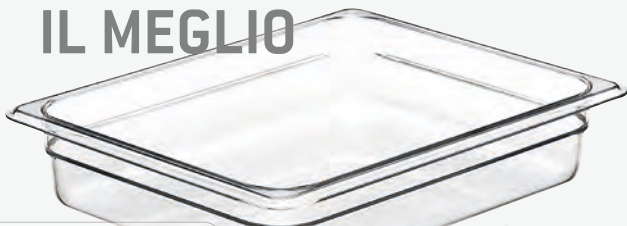
Teglie in policarbonato Camwear[®]
per alimenti

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

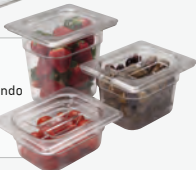


INFRANGIBILE

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.	PREZZO IVA ESCLUSA
 GN 1/1 32,5 x 53 cm	12CW	6,5 cm	8,5 L	€ 17,40
	14CW	10	13	€ 22,04
	16CW	15	19,5	€ 27,05
	18CW	20	25,6	€ 34,61
	10CWD	—	Falso fondo forato	€ 12,72
 GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	22LPCW	6,5	3	ref. da pag. 265
	24LPCW	10	5	ref. da pag. 265
 GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22CW	6,5	3,9	€ 9,77
	24CW	10	5,9	€ 12,50
	26CW	15	8,9	€ 16,05
	28CW	20	11,7	€ 19,38
	20CWD	—	Falso fondo forato	€ 5,39
 GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32CW	6,5	3,4	€ 7,52
	34CW	10	3,6	€ 9,70
	36CW	15	5,3	€ 12,12
	38CW	20	6,9	€ 15,19
	30CWD	—	Falso fondo forato	€ 3,22
 GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42CW	6,5	1,7	€ 6,32
	44CW	10	2,5	€ 7,30
	46CW	15	3,7	€ 10,07
	40CWD	—	Falso fondo forato	€ 6,57
 GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62CW	6,5	1	€ 4,45
	64CW	10	1,5	€ 5,39
	66CW	15	2,2	€ 6,66
	60CWD	—	Falso fondo forato	€ 1,80
 GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	86CW	15	1,5	€ 13,90
 GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92CW	6,5	0,57	€ 3,85
	94CW	10	0,85	€ 4,12
	96PCW	15	1,4	ref. da pag. 265
	90CWD	—	Falso fondo forato	€ 2,75

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.



2 ANNI
DI GARANZIA

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO

30CWD, 18CW, 20CWD, 28CW, 30CWD, 38CW, 40CWD, 60CW, 80CW, 92CW, 96CW [135]

32CW, 34CW, 16CW, 22LPCW, 24LPCW, 22CW, 24CW, 26CW, 32CW, 34CW, 36CW, 42CW, 44CW, 46CW, 22CW, 64CW, 66CW, 94CW [135], [110]



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

32CW, 34CW, 16CW, 18CW, 10CWD, 22CW, 24CW, 26CW, 28CW, 20CWD, 32CW, 34CW, 36CW, 38CW, 30CWD, 42CW, 44CW, 46CW, 48CW, 22CW, 24CW, 26CW, 28CW, 30CWD, 32CW, 34CW, 36CW, 38CW, 40CWD, 42CW, 44CW, 46CW, 48CW, 50CW, 52CW, 54CW, 56CW, 60CWD, 62CW, 64CW, 66CW, 68CWD [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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

195

Complements

CAMBRO

Bacinelle gastronorm H-Pans[®] resistenti al calore
dimensioni ed informazioni per gli ordini

Preparazione e stoccaggio

CONFIGURAZIONE	CODICE CONTENITORI GN H-PAN	PROFONDITÀ	CAPACITÀ APPROSSIM.	PREZZO IVA ESCLUSA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L	ref. da pag. 265
	14HP	10	13	ref. da pag. 265
	16HP	15	19,5	ref. da pag. 265
	10HPD	Falso fondo forato	—	ref. da pag. 265

GN 1/2 lung 16,2 x 53 cm	22LPHP	6,5	3	ref. da pag. 265
	24LPHP	10	5	ref. da pag. 265

GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22HP	6,5	3,9	ref. da pag. 265
	24HP	10	5,9	ref. da pag. 265
	26HP	15	8,9	ref. da pag. 265
	20HPD	Falso fondo forato	—	ref. da pag. 265
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5	2,4	ref. da pag. 265
	34HP	10	3,6	ref. da pag. 265
	36HP	15	5,3	ref. da pag. 265
	30HPD	Falso fondo forato	—	ref. da pag. 265
	64HP	10	1,5	ref. da pag. 265
	66HP	15	2,2	ref. da pag. 265
	60HPD	Falso fondo forato	—	ref. da pag. 265

Confezione da: 6 cad

Falso fondo forato

- Mantiene sollevato il prodotto e facilita lo scolo.
- Disponibile per le bacinelle di ogni dimensione.



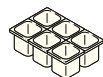
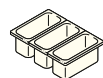
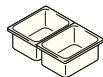
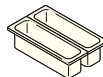
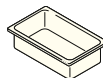
Colori: Ambra [150], Nero [110].
Colore Coline: Ambra [150].

Colore Falsofondo: Ambra [150].

Le bacinelle H-Pans sono realizzate con materiali approvati FDA e conformi agli standard CEN Gastronorm EN 631-1. Il colore ambra può variare.

La personalizzazione è disponibile solo sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi vedere la sezione sulla Personalizzazione

Adatte per il forno a microonde.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
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	PREZZO IVA ESCLUSA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10HPC*	Coperchi lisci	rif. da pag. 265
	10HPCH*	Coperchi con presa maniglia	
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20HPC*	Coperchi lisci	rif. da pag. 265
	20HPCH*	Coperchi con presa maniglia	
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30HPC*	Coperchi lisci	rif. da pag. 265
	30HPCH*	Coperchi con presa maniglia	rif. da pag. 265
	30HPCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia	rif. da pag. 265
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60HPC*	Coperchi lisci	
	60HPCH*	Coperchi con presa maniglia	rif. da pag. 265
	60HPCHN*	Con spacco mestolo e presa maniglia	rif. da pag. 265

Confezione da: 6 cad *Include foro per perno.

Coperchi piatti H-Pan

Disponibili per tutte le dimensioni di contenitori. Aumentano al massimo la capacità dei contenitori.



Coperchi H-Pan con presa maniglia

Manici incorporati, profondi ed isolanti.



Coperchi H-Pan con spacco mestolo e presa maniglia

Dotati di una comoda apertura per inserirvi il mestolo. Pratici manici per facilitarne l'uso.



FlipLid®

Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto. I FlipLid non sono registrati NSF.



Coperchi con spacco mestolo e presa maniglia FlipLid®

Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto. I FlipLid con spacco mestolo sono approvati NSF.



Colore: Ambra (150). Il colore ambra può variare.

I coperchi FlipLid sono protetti dai brevetti USA D 420,849, D 422,838, D 427,012 e D 6,273,288 B1.

Adatte per il forno a microonde.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10HPC, 10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 30HPC, 30HPCH, 30HPCHN, 60HPC, 60HPCH, 60HPCHN. (150)

Bacinelle resistenti al calore H-Pan⁺ con manici



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]



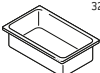
CONFIGURAZIONE	CODICE BACINELLA	DESCRIZIONE	PROFONDITÀ	PREZZO IVA ESCLUSA
1/3	32HP1H	Manico singolo	6,5 cm	ref. da pag. 265
1/6 x 32,5 cm	32HP2H	Manico doppio	6,5	ref. da pag. 265

Confezione da: 6 cad








Pentole traslucide per alimenti


CONFIGURAZIONI	CODICE	PROFONDITÀ ARTICOLO	CAPACITÀ APPROSSIM.	PREZZO IVA ESCLUSA
 GN 1/1 32,5 x 53 cm	12PP*	6,5 cm	8,5 L	€ 9,62
	14PP	10	13	€ 11,86
	16PP	15	19,5	€ 15,19
	18PP*	20	25,6	€ 19,76
	10PPD	—	Falso fondo forato	€ 12,52

 GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22PP*	6,5	3	€ 5,73
	24PP	10	5,9	€ 7,18
	26PP	15	8,9	€ 9,13
	28PP*	20	11,7	€ 11,19
	20PPD	—	Falso fondo forato	€ 5,91

 GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32PP	6,5	2,4	€ 4,42
	34PP	10	3,6	€ 5,39
	36PP	15	5,3	€ 7,03
	38PP*	20	6,9	€ 8,49
	30PPD	—	Falso fondo forato	€ 5,63

 GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42PP	6,5	1,7	€ 4,04
	44PP	10	2,5	€ 4,08
	46PP	15	3,7	€ 5,65
	40PPD	—	Falso fondo forato	€ 4,58

 GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62PP	6,5	1	€ 2,66
	64PP	10	1,5	€ 3,07
	66PP	15	2,2	€ 4,00
	60PPD	—	Falso fondo forato	€ 3,01

 GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92PP	6,5	0,57	€ 3,29
	94PP	10	0,85	€ 3,48
	90PPD	—	Falso fondo forato	€ 2,38

Confezione da: 6 cad *Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania e Cambro Dözy Turkey.

Colore: Traslucido [190].

Tutte le bacinelle traslucide Gastronorm per la conservazione degli alimenti sono prodotte con materiali approvati dalla FDA.

Tutte le bacinelle GN in polipropilene sono state progettate a norma Gastronorm CEN EN 631-1.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

10PPD, 12PP, 14PP, 16PP, 18PP, 20PPD, 22PP, 24PP, 26PP, 28PP, 30PPD, 32PP, 34PP, 36PP, 38PP, 40PPD, 42PP, 44PP, 46PP, 50PPD, 52PP, 54PP, 56PP, 58PP, 60PPD, 62PP, 64PP, 66PP, 68PP, 70PPD, 72PP, 74PP, 76PP, 78PP, 80PPD, 82PP, 84PP, 86PP, 88PP, 90PPD, 92PP, 94PP, 96PP, 98PP, 100PPD, 102PP, 104PP, 106PP, 108PP, 110PPD, 112PP, 114PP, 116PP, 118PP, 120PPD, 122PP, 124PP, 126PP, 128PP, 130PPD, 132PP, 134PP, 136PP, 138PP, 140PPD, 142PP, 144PP, 146PP, 148PP, 150PPD, 152PP, 154PP, 156PP, 158PP, 160PPD, 162PP, 164PP, 166PP, 168PP, 170PPD, 172PP, 174PP, 176PP, 178PP, 180PPD, 182PP, 184PP, 186PP, 188PP, 190PPD, 192PP, 194PP, 196PP, 198PP, 200PPD, 202PP, 204PP, 206PP, 208PP, 210PPD, 212PP, 214PP, 216PP, 218PP, 220PPD, 222PP, 224PP, 226PP, 228PP, 230PPD, 232PP, 234PP, 236PP, 238PP, 240PPD, 242PP, 244PP, 246PP, 248PP, 250PPD, 252PP, 254PP, 256PP, 258PP, 260PPD, 262PP, 264PP, 266PP, 268PP, 270PPD, 272PP, 274PP, 276PP, 278PP, 280PPD, 282PP, 284PP, 286PP, 288PP, 290PPD, 292PP, 294PP, 296PP, 298PP, 300PPD, 302PP, 304PP, 306PP, 308PP, 310PPD, 312PP, 314PP, 316PP, 318PP, 320PPD, 322PP, 324PP, 326PP, 328PP, 330PPD, 332PP, 334PP, 336PP, 338PP, 340PPD, 342PP, 344PP, 346PP, 348PP, 350PPD, 352PP, 354PP, 356PP, 358PP, 360PPD, 362PP, 364PP, 366PP, 368PP, 370PPD, 372PP, 374PP, 376PP, 378PP, 380PPD, 382PP, 384PP, 386PP, 388PP, 390PPD, 392PP, 394PP, 396PP, 398PP, 400PPD, 402PP, 404PP, 406PP, 408PP, 410PPD, 412PP, 414PP, 416PP, 418PP, 420PPD, 422PP, 424PP, 426PP, 428PP, 430PPD, 432PP, 434PP, 436PP, 438PP, 440PPD, 442PP, 444PP, 446PP, 448PP, 450PPD, 452PP, 454PP, 456PP, 458PP, 460PPD, 462PP, 464PP, 466PP, 468PP, 470PPD, 472PP, 474PP, 476PP, 478PP, 480PPD, 482PP, 484PP, 486PP, 488PP, 490PPD, 492PP, 494PP, 496PP, 498PP, 500PPD, 502PP, 504PP, 506PP, 508PP, 510PPD, 512PP, 514PP, 516PP, 518PP, 520PPD, 522PP, 524PP, 526PP, 528PP, 530PPD, 532PP, 534PP, 536PP, 538PP, 540PPD, 542PP, 544PP, 546PP, 548PP, 550PPD, 552PP, 554PP, 556PP, 558PP, 560PPD, 562PP, 564PP, 566PP, 568PP, 570PPD, 572PP, 574PP, 576PP, 578PP, 580PPD, 582PP, 584PP, 586PP, 588PP, 590PPD, 592PP, 594PP, 596PP, 598PP, 600PPD, 602PP, 604PP, 606PP, 608PP, 610PPD, 612PP, 614PP, 616PP, 618PP, 620PPD, 622PP, 624PP, 626PP, 628PP, 630PPD, 632PP, 634PP, 636PP, 638PP, 640PPD, 642PP, 644PP, 646PP, 648PP, 650PPD, 652PP, 654PP, 656PP, 658PP, 660PPD, 662PP, 664PP, 666PP, 668PP, 670PPD, 672PP, 674PP, 676PP, 678PP, 680PPD, 682PP, 684PP, 686PP, 688PP, 690PPD, 692PP, 694PP, 696PP, 698PP, 700PPD, 702PP, 704PP, 706PP, 708PP, 710PPD, 712PP, 714PP, 716PP, 718PP, 720PPD, 722PP, 724PP, 726PP, 728PP, 730PPD, 732PP, 734PP, 736PP, 738PP, 740PPD, 742PP, 744PP, 746PP, 748PP, 750PPD, 752PP, 754PP, 756PP, 758PP, 760PPD, 762PP, 764PP, 766PP, 768PP, 770PPD, 772PP, 774PP, 776PP, 778PP, 780PPD, 782PP, 784PP, 786PP, 788PP, 790PPD, 792PP, 794PP, 796PP, 798PP, 800PPD, 802PP, 804PP, 806PP, 808PP, 810PPD, 812PP, 814PP, 816PP, 818PP, 820PPD, 822PP, 824PP, 826PP, 828PP, 830PPD, 832PP, 834PP, 836PP, 838PP, 840PPD, 842PP, 844PP, 846PP, 848PP, 850PPD, 852PP, 854PP, 856PP, 858PP, 860PPD, 862PP, 864PP, 866PP, 868PP, 870PPD, 872PP, 874PP, 876PP, 878PP, 880PPD, 882PP, 884PP, 886PP, 888PP, 890PPD, 892PP, 894PP, 896PP, 898PP, 900PPD, 902PP, 904PP, 906PP, 908PP, 910PPD, 912PP, 914PP, 916PP, 918PP, 920PPD, 922PP, 924PP, 926PP, 928PP, 930PPD, 932PP, 934PP, 936PP, 938PP, 940PPD, 942PP, 944PP, 946PP, 948PP, 950PPD, 952PP, 954PP, 956PP, 958PP, 960PPD, 962PP, 964PP, 966PP, 968PP, 970PPD, 972PP, 974PP, 976PP, 978PP, 980PPD, 982PP, 984PP, 986PP, 988PP, 990PPD, 992PP, 994PP, 996PP, 998PP, 1000PPD, 1002PP, 1004PP, 1006PP, 1008PP, 1010PPD, 1012PP, 1014PP, 1016PP, 1018PP, 1020PPD, 1022PP, 1024PP, 1026PP, 1028PP, 1030PPD, 1032PP, 1034PP, 1036PP, 1038PP, 1040PPD, 1042PP, 1044PP, 1046PP, 1048PP, 1050PPD, 1052PP, 1054PP, 1056PP, 1058PP, 1060PPD, 1062PP, 1064PP, 1066PP, 1068PP, 1070PPD, 1072PP, 1074PP, 1076PP, 1078PP, 1080PPD, 1082PP, 1084PP, 1086PP, 1088PP, 1090PPD, 1092PP, 1094PP, 1096PP, 1098PP, 1100PPD, 1102PP, 1104PP, 1106PP, 1108PP, 1110PPD, 1112PP, 1114PP, 1116PP, 1118PP, 1120PPD, 1122PP, 1124PP, 1126PP, 1128PP, 1130PPD, 1132PP, 1134PP, 1136PP, 1138PP, 1140PPD, 1142PP, 1144PP, 1146PP, 1148PP, 1150PPD, 1152PP, 1154PP, 1156PP, 1158PP, 1160PPD, 1162PP, 1164PP, 1166PP, 1168PP, 1170PPD, 1172PP, 1174PP, 1176PP, 1178PP, 1180PPD, 1182PP, 1184PP, 1186PP, 1188PP, 1190PPD, 1192PP, 1194PP, 1196PP, 1198PP, 1200PPD, 1202PP, 1204PP, 1206PP, 1208PP, 1210PPD, 1212PP, 1214PP, 1216PP, 1218PP, 1220PPD, 1222PP, 1224PP, 1226PP, 1228PP, 1230PPD, 1232PP, 1234PP, 1236PP, 1238PP, 1240PPD, 1242PP, 1244PP, 1246PP, 1248PP, 1250PPD, 1252PP, 1254PP, 1256PP, 1258PP, 1260PPD, 1262PP, 1264PP, 1266PP, 1268PP, 1270PPD, 1272PP, 1274PP, 1276PP, 1278PP, 1280PPD, 1282PP, 1284PP, 1286PP, 1288PP, 1290PPD, 1292PP, 1294PP, 1296PP, 1298PP, 1300PPD, 1302PP, 1304PP, 1306PP, 1308PP, 1310PPD, 1312PP, 1314PP, 1316PP, 1318PP, 1320PPD, 1322PP, 1324PP, 1326PP, 1328PP, 1330PPD, 1332PP, 1334PP, 1336PP, 1338PP, 1340PPD, 1342PP, 1344PP, 1346PP, 1348PP, 1350PPD, 1352PP, 1354PP, 1356PP, 1358PP, 1360PPD, 1362PP, 1364PP, 1366PP, 1368PP, 1370PPD, 1372PP, 1374PP, 1376PP, 1378PP, 1380PPD, 1382PP, 1384PP, 1386PP, 1388PP, 1390PPD, 1392PP, 1394PP, 1396PP, 1398PP, 1400PPD, 1402PP, 1404PP, 1406PP, 1408PP, 1410PPD, 1412PP, 1414PP, 1416PP, 1418PP, 1420PPD, 1422PP, 1424PP, 1426PP, 1428PP, 1430PPD, 1432PP, 1434PP, 1436PP, 1438PP, 1440PPD, 1442PP, 1444PP, 1446PP, 1448PP, 1450PPD, 1452PP, 1454PP, 1456PP, 1458PP, 1460PPD, 1462PP, 1464PP, 1466PP, 1468PP, 1470PPD, 1472PP, 1474PP, 1476PP, 1478PP, 1480PPD, 1482PP, 1484PP, 1486PP, 1488PP, 1490PPD, 1492PP, 1494PP, 1496PP, 1498PP, 1500PPD, 1502PP, 1504PP, 1506PP, 1508PP, 1510PPD, 1512PP, 1514PP, 1516PP, 1518PP, 1520PPD, 1522PP, 1524PP, 1526PP, 1528PP, 1530PPD, 1532PP, 1534PP, 1536PP, 1538PP, 1540PPD, 1542PP, 1544PP, 1546PP, 1548PP, 1550PPD, 1552PP, 1554PP, 1556PP, 1558PP, 1560PPD, 1562PP, 1564PP, 1566PP, 1568PP, 1570PPD, 1572PP, 1574PP, 1576PP, 1578PP, 1580PPD, 1582PP, 1584PP, 1586PP, 1588PP, 1590PPD, 1592PP, 1594PP, 1596PP, 1598PP, 1600PPD, 1602PP, 1604PP, 1606PP, 1608PP, 1610PPD, 1612PP, 1614PP, 1616PP, 1618PP, 1620PPD, 1622PP, 1624PP, 1626PP, 1628PP, 1630PPD, 1632PP, 1634PP, 1636PP, 1638PP, 1640PPD, 1642PP, 1644PP, 1646PP, 1648PP, 1650PPD, 1652PP, 1654PP, 1656PP, 1658PP, 1660PPD, 1662PP, 1664PP, 1666PP, 1668PP, 1670PPD, 1672PP, 1674PP, 1676PP, 1678PP, 1680PPD, 1682PP, 1684PP, 1686PP, 1688PP, 1690PPD, 1692PP, 1694PP, 1696PP, 1698PP, 1700PPD, 1702PP, 1704PP, 1706PP, 1708PP, 1710PPD, 1712PP, 1714PP, 1716PP, 1718PP, 1720PPD, 1722PP, 1724PP, 1726PP, 1728PP, 1730PPD, 1732PP, 1734PP, 1736PP, 1738PP, 1740PPD, 1742PP, 1744PP, 1746PP, 1748PP, 1750PPD, 1752PP, 1754PP, 1756PP, 1758PP, 1760PPD, 1762PP, 1764PP, 1766PP, 1768PP, 1770PPD, 1772PP, 1774PP, 1776PP, 1778PP, 1780PPD, 1782PP, 1784PP, 1786PP, 1788PP, 1790PPD, 1792PP, 1794PP, 1796PP, 1798PP, 1800PPD, 1802PP, 1804PP, 1806PP, 1808PP, 1810PPD, 1812PP, 1814PP, 1816PP, 1818PP, 1820PPD, 1822PP, 1824PP, 1826PP, 1828PP, 1830PPD, 1832PP, 1834PP, 1836PP, 1838PP, 1840PPD, 1842PP, 1844PP, 1846PP, 1848PP, 1850PPD, 1852PP, 1854PP, 1856PP, 1858PP, 1860PPD, 1862PP, 1864PP, 1866PP, 1868PP, 1870PPD, 1872PP, 1874PP, 1876PP, 1878PP, 1880PPD, 1882PP, 1884PP, 1886PP, 1888PP, 1890PPD, 1892PP, 1894PP, 1896PP, 1898PP, 1900PPD, 1902PP, 1904PP, 1906PP, 1908PP, 1910PPD, 1912PP, 1914PP, 1916PP, 1918PP, 1920PPD, 1922PP, 1924PP, 1926PP, 1928PP, 1930PPD, 1932PP, 1934PP, 1936PP, 1938PP, 1940PPD, 1942PP, 1944PP, 1946PP, 1948PP, 1950PPD, 1952PP, 1954PP, 1956PP, 1958PP, 1960PPD, 1962PP, 1964PP, 1966PP, 1968PP, 1970PPD, 1972PP, 1974PP, 1976PP, 1978PP, 1980PPD, 1982PP, 1984PP, 1986PP, 1988PP, 1990PPD, 1992PP, 1994PP, 1996PP, 1998PP, 2000PPD, 2002PP, 2004PP, 2006PP, 2008PP, 2010PPD, 2012PP, 2014PP, 2016PP, 2018PP, 2020PPD, 2022PP, 2024PP, 2026PP, 2028PP, 2030PPD, 2032PP, 2034PP, 2036PP, 2038PP, 2040PPD, 2042PP, 2044PP, 2046PP, 2048PP, 2050PPD, 2052PP, 2054PP, 2056PP, 2058PP, 2060PPD, 2062PP, 2064PP, 2066PP, 2068PP, 2070PPD, 2072PP, 2074PP, 2076PP, 2078PP, 2080PPD, 2082PP, 2084PP, 2086PP, 2088PP, 2090PPD, 2092PP, 2094PP, 2096PP, 2098PP, 2100PPD, 2102PP, 2104PP, 2106PP, 2108PP, 2110PPD, 2112PP, 2114PP, 2116PP, 2118PP, 2120PPD, 2122PP, 2124PP, 2126PP, 2128PP, 2130PPD, 2132PP, 2134PP, 2136PP, 2138PP, 2140PPD, 2142PP, 2144PP, 2146PP, 2148PP, 2150PPD, 2152PP, 2154PP, 2156PP, 2158PP, 2160PPD, 2162PP, 2164PP, 2166PP, 2168PP, 2170PPD, 2172PP, 2174PP, 2176PP, 2178PP, 2180PPD, 2182PP, 2184PP, 2186PP, 2188PP, 2190PPD, 2192PP, 2194PP, 2196PP, 2198PP, 2200PPD, 2202PP, 2204PP, 2206PP, 2208PP, 2210PPD, 2212PP, 2214PP, 2216PP, 2218PP, 2220PPD, 2222PP, 2224PP, 2226PP, 2228PP, 2230PPD, 2232PP, 2234PP, 2236PP, 2238PP, 2240PPD, 2242PP, 2244PP, 2246PP, 2248PP, 2250PPD, 2252PP, 2254PP, 2256PP, 2258PP, 2260PPD, 2262PP, 2264PP, 2266PP, 2268PP, 2270PPD, 2272PP, 2274PP, 2276PP, 2278PP, 2280PPD, 2282PP, 2284PP, 2286PP, 2288PP, 2290PPD, 2292PP, 2294PP, 2296PP, 2298PP, 2300PPD, 2302PP, 2304PP, 2306PP, 2308PP, 2310PPD, 2312PP, 2314PP, 2316PP, 2318PP, 2320PPD, 2322PP, 2324PP, 2326PP, 2328PP, 2330PPD, 2332PP, 2334PP, 2336PP, 2338PP, 2340PPD, 2342PP, 2344PP, 2346PP, 2348PP, 2350PPD, 2352PP, 2354PP, 2356PP, 2358PP, 2360PPD, 2362PP, 2364PP, 2366PP, 2368PP, 2370PPD, 2372PP, 2374PP, 2376PP, 2378PP, 2380PPD, 2382PP, 2384PP, 2386PP, 2388PP, 2390PPD, 2392PP, 2394PP, 2396PP, 2398PP, 2400PPD, 2402PP, 2404PP, 2406PP, 2408PP, 2410PPD, 2412PP, 2414PP, 2416PP, 2418PP, 2420PPD, 2422PP, 2424PP, 2426PP, 2428PP, 2430PPD, 2432PP, 2434PP, 2436PP, 2438PP, 2440PPD, 2442PP, 2444PP, 2446PP, 2448PP, 2450PPD, 2452PP, 2454PP, 2456PP, 2458PP, 2460PPD, 2462PP, 2464PP, 2466PP, 2468PP, 2470PPD, 2472PP, 2474PP, 2476PP, 2478PP, 2480PPD, 2482PP, 2484PP, 2486PP, 2488PP, 2490PPD, 2492PP, 2494PP, 2496PP, 2498PP, 2500PPD, 2502PP, 2504PP, 2506PP, 2508PP, 2510PPD, 2512PP, 2514PP, 2516PP, 2518PP, 2520PPD, 2522PP, 2524PP, 2526PP, 2528PP, 2530PPD, 2532PP, 2534PP, 2536PP, 2538PP, 2540PPD, 2542PP, 2544PP, 2546PP, 2548PP, 2550PPD, 2552PP, 2554PP, 2556PP, 2558PP, 2560PPD, 2562PP, 2564PP, 2566PP, 2568PP, 2570PPD, 2572PP, 2574PP, 2576PP, 2578PP, 2580PPD, 2582PP, 2584PP, 2586PP, 2588PP, 2590PPD, 2592PP, 2594PP, 2596PP, 2598PP, 2600PPD, 2602PP, 2604PP, 2606PP, 2608PP, 2610PPD, 2612PP, 2614PP, 2616PP, 2618PP, 2620PPD, 2622PP, 2624PP, 2626PP, 2628PP, 2630PPD, 2632PP, 2634PP, 2636PP, 2638PP, 2640PPD, 2642PP, 2644PP, 2646PP, 2648PP, 2650PPD, 2652PP, 2654PP, 2656PP, 2658PP, 2660PPD, 2662PP, 2664PP, 2666PP, 2668PP, 2670PPD, 2672PP, 2674PP, 2676PP, 2678PP, 2680PPD, 2682PP, 2684PP, 2686PP, 2688PP, 2690PPD, 2692PP, 2694PP, 2696PP, 2698PP, 2700PPD, 2702PP, 2704PP, 2706PP, 2708PP, 2710PPD, 2712PP, 2714PP, 2716PP, 2718PP, 2720PPD, 2722PP, 2724PP, 2726PP, 2728PP, 2730PPD, 2732PP, 2734PP, 2736PP, 2738PP, 2740PPD, 2742PP, 2744PP, 2746PP, 2748PP, 2750PPD, 2752PP, 2754PP, 2756PP, 2758PP, 2760PPD, 2762PP, 2764PP, 2766PP, 2768PP, 2770PPD, 2772PP, 2774PP, 2776PP, 2778PP, 2780PPD, 2782PP, 2784PP, 2786PP, 2788PP, 2790PPD, 2792PP, 2794PP, 2796PP, 2798PP, 2800PPD, 2802PP, 2804PP, 2806PP, 2808PP, 2810PPD, 2812PP, 2814PP, 2816PP, 2818PP, 2820PPD, 2822PP, 2824PP, 2826PP, 2828PP, 2830PPD, 2832PP, 2834PP, 2836PP, 2838PP, 2840PPD, 2842PP, 2844PP, 2846PP, 2848PP, 2850PPD, 285

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	PREZZO IVA ESCLUSA
10PPCWSC	Coperchi sigillati	€ 10,37

GN 1/2
26,5 x 32,5 cm

20PPCH	Coperchi con presa maniglia	ref. da pag. 265
20PPCWSC	Coperchi sigillati	€ 6,01

GN 1/3
(17,6 x 32,5 cm)

30PPCH	Coperchi con presa maniglia	ref. da pag. 265
30PPCWSC	Coperchi sigillati	€ 4,40

GN 1/4
16,2 x 26,5 cm

40PPCH	Coperchi con presa maniglia	ref. da pag. 265
40PPCWSC	Coperchi sigillati	€ 3,48

GN 1/6
16,2 x 17,6 cm

60PPCH	Coperchi con presa maniglia	ref. da pag. 265
60PPCWSC	Coperchi sigillati	€ 2,32

GN 1/9
10,8 x 17,6 cm

90PPCWSC	Coperchi sigillati	€ 2,03
----------	--------------------	--------

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 cucchiai. 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 AGNELLI
10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC [190]





Bacinelle, Coperchi E Dosatori Gastronorm Coldfest*

- Mantiene freddo il contenuto alle temperature raccomandate dalla HACCP non superiori a 4°C evitando gli inconvenienti dell'uso del ghiaccio.
- Congelare capovolto per otto ore, o durante la notte, prima di aggiungere prodotti già freddi.
- I contenitori GN da 1/2 e 1/3 mantengono freddo il contenuto fino a otto ore. Il contenitore da 1/6 e il recipiente 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].

Colori coperchio piatto:

Trasparente [135].

Colori coperchio sigillato:

Bianco [148].

Colori della pompa con coperchio:

Trasparente [135].

Os tempos sugeridos de armazenagem baseiam-se em testes em condições de temperatura ambiente de até 23°C

Coldfest è protetto da brevetto USA D 419.364.

*Non registrato NSF.

Tutte le bacinelle GN ColdFest sono progettate secondo lo standard CEN Gastronorm Standard EN 631-1.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

66CF: [110]
CFR18: [110], [148]
60CF: [135]



Ideale per l'uso con Cambro Versa Food Bar® per mantenere refrigerati gli oggetti deperibili.

Teglie / Recipiente cilindrico



CODICE CONTENITORE	66CF#	CFR18#
CONFIGURAZIONI	GN 1/6 – 16,2 x 17,6 cm	ø 17,3 cm
PROFONDITÀ CONTENITORE	15 cm	17 cm
CAPACITÀ APPROSSIMATIVA	1,4 L	1,6 L
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	ref. da pag. 265

Confezione da: 1 cad.

Coperchio



CODICE COPERCHIO	60CF*
DESCRIZIONE	Coperchio piatto
ADATTO PER COLDFEST	GN 1/6
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265

Confezione da: 2 cad.



I contenitori ColdFest sono realizzati con involucri in ABS altamente resistente agli urti e nuclei in gel refrigerante non tossico.



DB18263P

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.
- Supporta 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.

- Supporta temperature da -40° a 99° C.
- Disponibili nei modelli profondi 7,62 e 15,24 cm.

Colore: Bianco [148].

Le scatole da pizza in polipropilene e quelle in Camwear non sono impilabili tra loro.

Colori del CD1826PDB: Caffelatte [157], Marrone Scuro [131], Nero [110], Blu Ardesia [401], Grigio Chiaro [180].

*I contenitori in polipropilene di pasta per pizza sono lavabili in lavastoviglie ad alte temperature.

Rotelle Camdolly: Ruote da 12,7 cm; 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.



CD1826PDB

Capacità di carico: 136 kg



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO
DB18263P, DBG0407, DBG0401, DBG040C, DB18263CW, [148]



DB18266CW

DB18263CW

CODICE	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI INTERNE	PREZZO IVA ESCLUSA
Contenitori per pasta da pizza in polipropilene			
DB18263P†	46 x 66 x 7,6 cm	40,5 x 60,9 cm	rif. da pag. 265
DBG0407	60 x 40 x 7		rif. da pag. 265
DBG04010	60 x 40 x 10		rif. da pag. 265
Coperchio in polipropilene			
DBG040C	60 x 40		rif. da pag. 265
Contenitori per pasta da pizza in Camwear			
DB18263CW	46 x 66 x 7,6	40,5 x 60,9	rif. da pag. 265

Confezione: 6 **Colore:** Bianco [148].

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 reidratare i prodotti alimentari.
- Resiste a temperature da -40° a 190° C.
- Non si spezzerà o frantumerà dall'uso regolare con liquidi / ingredienti caldi.
- Graduazioni in 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 dai 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]



CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI		PREZZO	
		L	A	IVA ESCLUSA	
200MCH	2 L Misurino	16,2	x 19,4	cm	rif. da pag. 265
400MCH	4 L Misurino	26,4	x 19,4		rif. da pag. 265
MCCW	Coperchio universale (adatto per entrambe le coppette)	18,9	x 2,4		rif. da pag. 265

Confezione da: 1 cad.



Coppette mostrate con il coperchio universale opzionale.

Coppette per misurazione liquidi Camwear

- Le scale graduate sono stampate sull'esterno: in blu, per le misure nel sistema metrico decimale, e in rosso per il sistema standard americano.
- In Camwear resistente, non si ammaccano, assicurando sempre l'esatta misurazione della quantità.
- Il manico è stampato, quindi non si stacca.

Colore: Trasparente [135].

La personalizzazione è disponibile solamente sulle superfici non a contatto con il cibo. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA
100MCCW, 200MCCW, 400MCCW. [135]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
www.agnellicamwear.com



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.	PREZZO IVA ESCLUSA
100MCCW	1	12	€ 31,10
200MCCW	2	12	€ 42,87
400MCCW	4	1	rif. da pag. 265

Piatti ovali e piatti a scomparti



CODICE	90SPCW
DIAMETRO	22,9 x 4,4 cm
DESCRIZIONE	Rotondo, piatto fondo
CONF. DA CAD.	48
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265

Per informazioni dettagliate sui coperchi, vedere la sezione Set isothermico.

*HK 939CW è disponibile solo in Beige [133].
Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Boccali e tazze



CODICE	75CW	96CW
CAPACITÀ APPROSS.	239 mL	288 mL
DESCRIZIONE	Tazza impilabile	Boccali
CONF. DA CAD.	48	48
DIAM. MAX/ALTEZZA	10,3* cm / 8 cm	10,6* cm / 9,5 cm
CESTELLI CAMBRAC® SISTEMA BASE 50/50	16C414	16C414

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265 rif. da pag. 265

*Il diametro massimo comprende i manici.
Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Piatti



CODICE	10CWNR	9CWNR	825CWNR	725CWNR	65CWNR
DIAMETRO	25,4 cm	22,9 cm	21 cm	18,4 cm	16,5 cm
DESCRIZIONE	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto	Bordo stretto
CONF. DA CAD.	48	48	48	48	48
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265				

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.

Ciotole



CODICE	10CW*	10CWL	45CW	50CW	60CW	100CW	150CW
CAPACITÀ APPROSS.	278 mL	—	150 mL	452 mL	322 mL	370 mL	494 mL
DESCRIZIONE	Ciotola quadrata	Coperchio per 10CW	Coppetta frutta	Ciotola	Ciotola	Ciotola	Ciotola
CONF. DA CAD.	48	48	48	48	48	48	48
DESIGN	Quadrato	Quadrato	Rotondo	Rotondo	Rotondo	Rotondo	Bordo: tondo Base: quadrata
DIAMETRO ESTERNO	10,2 x 10,2 cm	—	11,7 cm	13,3 cm	15,2 cm	12,5 cm	Alte: 13,3 cm Base: 6,4 x 6,4 cm
ALTEZZA	4,8 cm	2,2 cm	3,3 cm	5,4 cm	4 cm	4,3 cm	5,7 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Si sconsiglia l'uso in forno a microonde. *Disponibile coperchio.

Colori: Trasparente [152], Ambra [153], Beige [133], Argento [486].

HDPCBCW Colori: Trasparente [135], Ambra [153], Beige [133], Argento [486].

Per aiutarvi a selezionare il coperchio della giusta dimensione, vedere la Guida per le dimensioni dei coperchi Camcover nel nostro sito www.cambro.com. Oppure, inviateci uno dei vostri piatti al Servizio Clienti Cambro.

*Si sconsiglia l'uso in forno a microonde.



Coperchi Camcovers in Camwear



CODICE	DIAMETRO INTERNO	ALTEZZA ESTERNA	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Coperchi Camcovers in Camwear				
9011CW	25,4	7,3	12	rif. da pag. 265
1000CW	25,9	6,8	12	rif. da pag. 265
1007CW	27	7	12	rif. da pag. 265
1013CW	27,5	6,8	12	rif. da pag. 265
1101CW	27,9	6,8	12	rif. da pag. 265

Coperchi Camcover a basso profilo in materiale Camwear

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

805PCW, 100WNR, 9CWNR, 825CWNR, 50CW, 60CW, 75CW, 96CW [148], [401] 10CWL [135]
725CWNR, 65CWNR, 10CW, 45CW, 100CW, 150CW [148]
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 in piccolo (153) e in 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, protetti dal brevetto USA D 68



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA
 P320CW, P340CW, P340LW, P480CW, P600CW, P600LW, P600CW, P600LW, P640CW, P640LW, P640CW (135)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
 P320CW, P480CW, P600CW, P600LW, P640CW, P640LW, P640CW, P640LW (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
PREZZO IVA ESC. € 20,63
Confezione da cad.: 6



P480CW
CAPACITÀ: 1,4 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20 cm
DIAMETRO CON MANICI: 16 cm
PREZZO IVA ESC. € 24,95
Confezione da cad.: 6



P600CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20,5 cm
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm
PREZZO IVA ESC. € 27,17
Confezione da cad.: 6



P60CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 23 cm
DIAMETRO CON MANICI: 18,5 cm
PREZZO IVA ESC. € 30,42
Confezione da cad.: 6



PL60CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20 cm
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm
PREZZO IVA ESC. € 18,15
Confezione da cad.: 6

PE600CW
 Design economico e leggero. Versate solo le bevande dal beccuccio, oppure le bevande e il ghiaccio dai lati della brocca.

P64CW
 Forma affusolata e beccuccio 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 coperchio impilabile.

P34LCW
 Solo coperchio per brocca impilabile.



PE600CW
CAPACITÀ: 1,8 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 20 cm
DIAMETRO CON MANICI: 18,7 cm
PREZZO IVA ESC. € 18,16
Confezione da cad.: 6



P64CW
CAPACITÀ: 1,9 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 23,5 cm
DIAMETRO CON MANICI: 18,5 cm
PREZZO IVA ESC. € 30,42
Confezione da cad.: 6



PC64CW
CAPACITÀ: 1,9 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 24,8 cm con coperchio
DIAMETRO CON MANICI: 18,5 cm
PREZZO IVA ESC. € 39,04
Confezione da cad.: 6



PC34CW
CAPACITÀ: 1 L
ALTEZZA CON BECCUCCIO: 19 cm con coperchio
DIAMETRO CON MANICI: 17 cm
PREZZO IVA ESC. € 10,70
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
PREZZO IVA ESC. € 7,36
PREZZO IVA ESC. € 3,34
Confezione da cad.: 6

Bicchieri da bibita Huntington[®] in Camwear[®] e Newport in San

Bicchieri Huntington

- Hanno l'aspetto elegante e attraente del vetro, senza gli inconvenienti legati alla rottura dei bicchieri di vetro.
- Fabbricato con il materiale resistente Camwear.
- Leggeri.
- I separatori interni rendono impilabili i bicchieri ed evitano anche che i bicchieri si appiccichino.
- Il fondo di scolo su tre lati facilita il lavaggio e l'asciugatura.

Colori: Azzurro [196], Trasparente [135].

Colore del copercchio: Traslucido [190].

Capacità calcolata al bordo.

È disponibile la personalizzazione.

Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.

Sopporta temperature da -40° a 99° C.

*Escluso il taglio a forma di croce per le cannucce.



PRODOTTI E COLORIA STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

HTSCW, HTBCW, HT120CW, HT10CW, HT8CW [135]

PRODOTTI E COLORIA STOCK ADNELLI

HTSCW, HTBCW, HT120CW, HT10CW, HT8CW [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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	€ 5,23	€ 5,43	€ 5,72	€ 5,47



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 San-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.

Sopporta 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, NTB, NT9, NT10, NT12 [152]

PRODOTTI E COLORIA STOCK ADNELLI

NTS, NTB, 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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 2,95	ref. da pag. 265	€ 3,39	ref. da pag. 265	€ 3,88



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.



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
PREZZO IVA ESCLUSA	ref. da pag. 265	€ 3,47	€ 3,85	€ 4,10	ref. da pag. 265

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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 2,91	€ 3,88

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.



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
PREZZO IVA ESCLUSA [P]	€ 2,81	€ 3,58

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
800P, 1200P [152]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
800P, 1200P [152]



Bicchieri Camwear® e Camview® Camliters®

Bicchieri in Camwear

- L'aspetto e la sensazione del vetro, ma con il materiale resistente Camwear.
- La superficie esterna in rilievo resiste ai graffi.
- L'interno liscio favorisce la facile pulizia.
- Dotati di bordo Sani-Rim per bere con completa sicurezza igienica.

Colore: Trasparente [152].
 Capacità calcolata al bordo.
 È disponibile la personalizzazione. Per informazioni, ordinazioni e prezzi, vedere la sezione sulla personalizzazione.
 Sopporta temperature da -40° a 99° C.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
500CW, 800CW [152]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
500CW, 800CW [152]



CODICE	500CW	800CW
DIAMETRO MAX	5,7 cm	6,7 cm
ALTEZZA MAX	9,2 cm	10,2 cm
CESTELLI CAMRACK® SISTEMA BASE 50/50	49S318	36S418
CAPACITÀ AL BORDO	160 mL	237 mL
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 3,49	€ 4,36

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 caraffa dalla contaminazione crociata.
- Disponibile anche il coperchio con beccuccio, che protegge il contenuto mentre viene servito senza problemi.
- Leggere, resistenti alle ammaccature e ai graffi.
- Realizzate in materiale resistente agli urti.
- Certificate da NSF - Caraffe Camliter con coperchio piatto.

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	PREZZO IVA ESCLUSA
Camliter completi di tappi: (WW1000L, WW250L)			
WW1000	1	24,8	€ 19,86
WW500	0,5	20	€ 14,63
WW250	0,25	15,9	€ 8,86

Tappi

WW1000LS	[tappo per 1,5, 1 L, e 0,5 L]	€ 1,84
WW1000L	[tappo per 1,5 L, 1 L y 0,5 L]	ref. da pag. 265

Confezione da cad.: 12 Il coperchio con beccuccio deve essere ordinato a parte



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO

MAGAZZINO EUROPA

WW1000, WW500, WW250 [135]

WW1000L, WW1000LS [148]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

WW1000, WW500, WW250 [135]

WW1000LS [148]

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.	PREZZO IVA ESCLUSA
PWB22	6	€ 65,83
RFSC12 [coperchio]	6	€ 10,32

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 vassoio:
Trasparente (152), Nero (110), Bianco (148), Rosso (404).

Colore coperchio pirofila:
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

DCC5, DC10: (110), (148)

DCC5, DCC10: (135)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

DCC5, 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 rialzi dei contenitori sui tavoli da buffet o nelle vetrine di esposizione delle gastronomie.



Per maggiore praticità i coperchi servono anche da base, per presentare i cibi e per ridurre gli sprechi.

Pirofila e vassoio



CODICE	DC5	DC10
DESCRIZIONE	Pirofila	Pirofila
DIMENSIONI LxPxA	26 x 17,5 x 8 cm	33,5 x 26,5 x 8 cm
CAPACITÀ APPROSS.	2 L	4,6 L
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 22,23	€ 30,42

Confezione da: 6 cad.

Coperchio



CODICE	DCC5 adatto per DC5	DCC10 adatto per DC10
DIMENSIONI LxPxA	23,8 x 15 x 3,5 cm	31 x 24 x 3,5 cm
CAPACITÀ APPROSS.	0,85 L	1,9 L
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 15,55	€ 21,65

Confezione da: 6 cad.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Ciotole zigrate 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
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265

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 zigrate 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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 8,09	€ 13,90	€ 27,32	€ 35,50

Ciotole zigrate 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
PREZZO IVA ESCLUSA	€ 57,69	€ 91,93

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.†

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

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

DT1220CW [110]
RD1220CW, DD1220BECW, DD1220BECW,
DD1220SCW, RD1220CW [135]



CODICE	DIMENSIONI APPROSS. L x L x A*	DESCRIZIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Coperchi per vassoi da esposizione				
RD1200CW	30,5 x 30,5 x 20,9 cm	Coperchio rotondo	1	ref. da pag. 265
DD1220BECW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con apertura all'estremità	1	ref. da pag. 265
DD1220BECW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con taglio su 2 lati	1	ref. da pag. 265
DD1220SCW	55,6 x 37,5 x 20,3	Cupola con apertura laterale	1	ref. da pag. 265
RD1220CW	55,6 x 35,9 x 14,9	Coperchio rettangolare	1	ref. da pag. 265
Vassoio da esposizione – Adatto a tutti i coperchi 1220				
DT1220CW	32,5 x 53	Vassoio	1	ref. da pag. 265

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

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 12



SPOP13CW*

DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaino deli

DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 12



Solido



SPO8CW

DESCRIZIONE: 20,5 cm Cucchiaino da insalata

DIMENSIONI: 20,6 x 3,8 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 12



SPO10CW

DESCRIZIONE: 25,5 cm Cucchiaino da buffet

DIMENSIONI: 26 x 4,3 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 12



SPO11CW*

DESCRIZIONE: 28 cm Cucchiaino deli

DIMENSIONI: 28,3 x 7,3 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

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 AGENELLI

SPO11CW [110] [135]



SPO13

DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaino solido

DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 21,36

Confezione da: 12



SPA14

DESCRIZIONE: 35,5 cm Spatola

DIMENSIONI: 35,9 x 8,9 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 23,88

Confezione da: 12



SPOP13

DESCRIZIONE: 33 cm Cucchiaino con fori

DIMENSIONI: 33,3 x 7,3 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 21,36

Confezione da: 12



SPASL14

DESCRIZIONE: 35,5 cm Spatola con fessure

DIMENSIONI: 35,9 x 8,9 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 23,88

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, T69 [135], [110]
9TGS [135], [110], [148]
T69 [110]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGRICOLI

8TDS, 9TDS, 12TGS [110], [135]

PRESA A SUPERFICIE PIATTA



T69

LUNGHEZZA: 15 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 12



T69

LUNGHEZZA: 23 cm

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

Confezione da: 12

PRESA A SUPERFICIE CONCAVA



6TGS

LUNGHEZZA: 15 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 5,18

Confezione da: 12



9TGS

LUNGHEZZA: 23 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 7,95

Confezione da: 12



12TGS

LUNGHEZZA: 30,5 cm

PREZZO IVA ESCLUSA € 11,92

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 AGRICOLI

LD85, LD105 [135]



CODICE	DESCRIZIONE	LUNGHEZZA	CAPACITÀ	PREZZO IVA ESCLUSA
LD85	semplice	21,6 cm	25 mL	€ 6,64
LD105	semplice	26,8	30	€ 6,64

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

Camrieri

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

Frequentemente: lavare ogni volta che è necessario.

Periodicità Normale: lavare non più di 3 volte al giorno.

Periodicità Minima: lavare una volta al giorno.

Personalizzazione

Maggiori vantaggi con la personalizzazione

Promuovete la vostra attività verso clienti e dipendenti con l'apposizione del vostro simbolo, marchio, slogan o decorazione sui nostri vassoi.

Come ordinare i vassoi personalizzati

- 1) Scegliete il colore del vassoio, il tipo di decorazione o il disegno da voi preferiti.
- 2) Forniteci gli impianti fotografici pronti per la stampa, indicando la posizione sul vassoio.
- 3) A seconda del tipo di vassoio, Cambro può produrre grafica a 1, 2, 3 e 4 colori, nonché in quadricromia.

Il cliente dovrà 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 (esclude 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 scampanti, 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.



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 ADEBITI 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 ADEBITI 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 piana del vassoio fino a 2,54 cm dal bordo esterno del vassoio.

Spese di personalizzazione per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEBITI 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 piana del vassoio fino a 2,54 cm dal bordo interno del vassoio.

Spese di personalizzazione con stampaggio in rilievo per vassoio:

QUANTITÀ CAD.	ULTERIORI ADEBITI 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

						
USO CONSIGLIATO						
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	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
MATERIALE	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro / molto	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro / molto	Materiale naturale + SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro molto resistente	SMC – Poliestere rinforzato con fibra di vetro
SUPERFICIE	Strutturati / Strutturati anticivolo	Liscia	Liscia	Liscia	Liscia	Liscia
SERVIZIO	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	No	Si Δ Resistenza al calore: 90 °C	Si Δ Resistenza al calore: 90 °C	No	Si Δ Resistenza al calore: 90 °C	Si Δ Resistenza al calore: 90 °C
ANNI DI GARANZIA**	5	3	5	5	5	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	Si	Si	Si	Si	Si	Si
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Si – frequentemente	Si – periodicità normale	Si – frequentemente	Si – frequentemente	Si – frequentemente	Si – periodicità normale
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
ASCIUGATURA	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona
RESISTENZA AL CALORE	-40° a +90 °C ‡	-40° a +90 °C ‡	-40° a +140 °C ‡	-40° a +140 °C ‡	-40° a +140 °C ‡	-40° a +130 °C ‡
DIMENSIONI DISPONIBILI	4	2	5	5	22	15
FORME DISPONIBILI	1	1	4	4	9	?
COLORI DISPONIBILI	7	4	2	1	12	7

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura. **Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione. ‡Non raccomandati per carrelli riscaldati. ΔPer i prezzi, contattare il rappresentante Cambro. Se usate un'apparecchiatura per la disinfezione termochimica, contattateci. Vi aiuteremo a trovare il vassoio giusto per voi.

VASSOI IN POLIESTERE

- 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

						
USO CONSIGLIATO		   	  	 	  	  
DESCRIZIONE DEL VASSOIO	Vassoio Versa Lite con Superficie di Gomma Antiscivolo VL/GL Pagina 222	Camtrays Serie Décor Pagine 223	Vassoio Camtray Pagine 224-227	Vassoio EpicTread Pagina 228	Vassoi per diete speciali Pagina 229	Vassoio Camlite Pagina 229
MATERIALE	SMC - Poliestere rinforzato con fibra di vetro + superficie di gomma antiscivolo	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + Superficie antiscivolo idrorepellente	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere	Strati di fibra di vetro + resina di poliestere
SUPERFICIE	Gomma antiscivolo	Liscia	Liscia	Antiscivolo	Liscia	Liscia
SERVIZIO	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
PERSONALIZZAZIONE	No	Sì Δ Resistenza al calore: 100 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 100 °C	Sì Δ Resistenza al calore: 90 °C	No	No
ANNI DI GARANZIA**	3	5	5	2	1	3
PIEDINI DISTANZIATORI*	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	Sì - periodicità normale	Sì - frequentemente	Sì - frequentemente	Sì - periodicità normale	Sì - frequentemente	Sì - frequentemente
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona	Buona
ASCIUGATURA	Eccellente	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AGLI SBALZI TERMICI	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA ALLA ROTTURA	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLA GRAFFIATURA	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Buona	Buona
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Buona	Eccellente	Eccellente	Buona	Eccellente	Eccellente
RESISTENZA AL CALORE	-40° a +100 °C †	-10° a +100 °C †	-10° a +100 °C †	-10° to +90 °C †	-10° a +100 °C †	-10° a +100 °C †
DIMENSIONI DISPONIBILI	7	3	40	6	6	6
FORME DISPONIBILI	3	1	7	2	1	2
COLORI DISPONIBILI	2	5	52	6	52	9

*I piedini distanziatori consentono la libera circolazione dell'aria e una perfetta impilatura.

**Garanzia proporzionale al prezzo originale contro i difetti di produzione.

†Per i prezzi, contattare il rappresentante Cambro.

‡Non raccomandati per carrelli riscaldati.

VASSOI VERSA LITE

– Vassoio 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

– Vassoio Camtray
– Camtrays Serie Décor
– Vassoio EpicTread
– Vassoi per diete speciali
– Vassoio 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 /
Birrierie / Bars / Clubs

	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* 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.

ΔPer 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 Polytrend

I vassoi Polytrend 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

CAMBRO

Guida dei prodotti

Vassoi

	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 [†] Pagina 241-244	ABS Pagina 241	Vassoi Resistente Al Calore Pagina 244	Vassoi Copolimero Pagina 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 Δ 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



Caserm



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 anticivolo
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° a +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.	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie liscia Wood Grain Century			
VTC2632T	32,5 x 26,5 cm	12	ref. da pag. 265
VTC3343T	33 x 43	12	ref. da pag. 265
VTC3646T	35,5 x 45,7	12	ref. da pag. 265
VTC3253T	32,5 x 53	12	ref. da pag. 265
VTC3753T	37 x 53	12	ref. da pag. 265

Colore: Rovere Chiaro (F86), Rovere Marrone (F87), Rovere Scuro (F88), Oliva Chiaro (F89), Oliva Marrone (F90), Rovere Grigio (F91)

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie liscia Wood Grain Versa Plus Century			
VTC2632T	32,5 x 26,5 cm	12	ref. da pag. 265
VTC3343T	33 x 43	12	ref. da pag. 265
VTC3646T	35,5 x 45,7	12	ref. da pag. 265
VTC3253T	32,5 x 53	12	ref. da pag. 265
VTC3753T	37 x 53	12	ref. da pag. 265

Colore: Nero (S60).

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie anticivolo trasparente Wood Grain Century			
VTC2632TNS	32,5 x 26,5 cm	12	ref. da pag. 265
VTC3343TNS	33 x 43	12	ref. da pag. 265
VTC3646TNS	35,5 x 45,7	12	ref. da pag. 265
VTC3253TNS	32,5 x 53	12	ref. da pag. 265
VTC3753TNS	37 x 53	12	ref. da pag. 265

Colore: Rovere Chiaro (F86), Rovere Marrone (F87), Rovere Scuro (F88), Oliva Chiaro (F89), Oliva Marrone (F90), Rovere Grigio (F91)

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie anticivolo Wood Grain in gomma CT Century			
VTCT2632T	32,5 x 26,5 cm	12	ref. da pag. 265
VTCT3343T	33 x 43 cm	12	ref. da pag. 265
VTCT3646T	35,5 x 45,7	12	ref. da pag. 265
VTCT3253T	32,5 x 53	12	ref. da pag. 265
VTCT3753T	37 x 53	12	ref. da pag. 265

Colore: Nero Opaco (110).

USO CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme
- Servizio pasti in camera in albergo

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Non in stock, 288 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

VTC3753T (F86), (F89), (F90)
VTC2632T, VTC3343T, VTC3646T, VTC3253T (F86), (F87), (F88), (F89), (F90)
VTC2632T, VTC3343TNS, VTC3646TNS (F86), (F89)

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.



PROPORZIONALMENTE

PROPORZIONALMENTE



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 impilati 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.

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.

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 EUROPEA

VL3646C, (F02), (F04), (F86)

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa			
VT1418	35,5 x 45,7 cm	12	rif. da pag. 265
VT3343C	33 x 43	12	rif. da pag. 265
VT3646C	35,5 x 45,7	12	rif. da pag. 265
Vassoi Versa Lite			
VL1418	35,5 x 45,7	12	rif. da pag. 265
VL3343C	33 x 43	12	rif. da pag. 265
VL3646C	35,5 x 45,7	12	rif. da pag. 265

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

225

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:



A27 Grigio Chiaro

A86 Terrazzo

PREZZO IVA ESCLUSA

CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo		
VTE1418	35,5 x 45,7 cm	rif. da pag. 265
VTE3343	33 x 43	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Forma a basso profilo		
VTE3253	32,5 x 53	rif. da pag. 265
VTE3753	37 x 53	rif. da pag. 265
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo		
VTE3646C	35,5 x 45,7	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto		
GPE0540	34,4 x 46	rif. da pag. 265
GPE3980	37 x 53	rif. da pag. 265
GPE4002*	32,5 x 53	rif. da pag. 265
GPE4004**	32,5 x 53	rif. da pag. 265

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, [SGO]

Di lunga durata

Colori dei vassoi:



SGO Nero

PREZZO IVA ESCLUSA

CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo		
VT1418	35,5 x 45,7 cm	rif. da pag. 265
VT3343	33 x 43	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Forma a basso profilo		
VT2632	32,5 x 26,5	rif. da pag. 265
VT3253	32,5 x 53	rif. da pag. 265
VT3753	37 x 53	rif. da pag. 265
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo		
VT3646C	35,5 x 45,7	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto		
GP1070	32,5 x 26,5	rif. da pag. 265
GP3980	37 x 53	rif. da pag. 265
GP4002	32,5 x 53	rif. da pag. 265
GP4004	32,5 x 53	rif. da pag. 265

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.

Vassoio 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 CONSIGLIATO

Alto volume d'impiego / Uso frequente

- Ospedali
- Scuole
- Università
- Posti di ristoro / Mense / Self-Service
- Caserme

Quantitativo minimo dell'ordine dal CEL: Articolo in stock, una confezione; articolo, non in stock, 120 pezzi. Non vendibili singolarmente.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEA
 VT1418, VT3343 (A63)
 VT2632, (A72), (A83)
 VT3253, (A72)



Forma ad alto profilo



Forma a basso profilo



Design a basso profilo



Forma a bordo piatto

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoio Versa – Forma ad alto profilo			
VT1216	30,5 x 41,5 cm	12	rif. da pag. 265
VT1418	35,5 x 45,7	12	rif. da pag. 265
VT1418TR – Salvaspazio	35,5 x 45,7	12	rif. da pag. 265
VT1520	38 x 51,5	12	rif. da pag. 265
VT1520TR – Salvaspazio	38 x 51,5	12	rif. da pag. 265
VT3343	33 x 43	12	rif. da pag. 265

Vassoio Versa – Forma ad alto profilo



CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoio Versa – Forma a basso profilo			
VT2632	32,5 x 26,5 cm	12	rif. da pag. 265
VT3253	32,5 x 53	12	rif. da pag. 265
VT3753	37 x 53	12	rif. da pag. 265
VT3853	37,5 x 53	12	rif. da pag. 265

Vassoio Versa – Forma a basso profilo



CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoio Versa Century – Design a basso profilo			
VT3646C	35,5 x 45,7 cm	12	rif. da pag. 265
VT3343C	33 x 43	12	rif. da pag. 265

Vassoio Versa Century – Design a basso profilo



VT3646C

L'innovazione del design a basso profilo e degli angoli crea una maggiore superficie utile del vassoio e un maggior comfort dei clienti mentre mangiano.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto			
GP0540*	46 x 34,4 cm	12	ref. da pag. 265
GP1070*	32,5 x 26,5	12	ref. da pag. 265
GP1080*	37 x 26,5	12	ref. da pag. 265
GP3074	45 x 32	12	ref. da pag. 265
GP3788	39 x 51	12	ref. da pag. 265
GP3980*	53 x 37	12	ref. da pag. 265
GP4002*	53 x 32,5	12	ref. da pag. 265
GP4004**	53 x 32,5	12	ref. da pag. 265
GP4701	42,5 x 32,5	12	ref. da pag. 265
GP4709	46 x 32,5	12	ref. da pag. 265
GP4856*	34,5 x 23	12	ref. da pag. 265

*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

**Superficie ruvida nella parte superiore per ridurre lo scivolamento dei piatti. Non disponibile nel colore Carbone [A72].

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPEO

GP0540: [A22] [A83], GP1070, GP4709: [A27], GP3980, GP4210: [A86]
GP4002: [A27], [A72], [A83], GP4701: [A83]

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.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Vassoi serie bar			
GP55653	40 x 27 cm	12	ref. da pag. 265
GP55702	26 x 20	12	ref. da pag. 265
GP55703	29 x 21	12	ref. da pag. 265

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Vassoi serie salvaspazio			
GP4210 – Salvaspazio	48 x 34 cm	12	ref. da pag. 265
GP4410 – Salvaspazio	32,5 x 42,5	12	ref. da pag. 265
GP4853	42,4 x 32,5	12	ref. da pag. 265



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

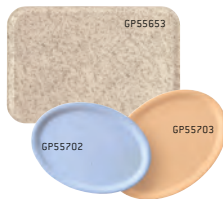
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto



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	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite – Forma a bordo piatto		
GL0540†	46 x 34,4 cm	rif. da pag. 265
GL1070†	32,5 x 26,5	rif. da pag. 265
GL1080†	37 x 26,5	rif. da pag. 265
GL3074	45 x 32	rif. da pag. 265
GL3980†	53 x 37	rif. da pag. 265
GL4002†	53 x 32,5	rif. da pag. 265
GL4060	40 x 60	rif. da pag. 265
GL4701	42,5 x 32,5	rif. da pag. 265

Confezione da cad.: 12

†Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Vassoi Versa Lite – Forma a bordo piatto



GL4002

CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite – Vassoi salvaspazio		
GL4210 – Salvaspazio	48 x 34 cm	rif. da pag. 265

Confezione da cad.: 12


Tavola esagonale Lato: 70 cm GL4210



Tavola quadrata 80 x 80 cm GL4210

Vassoi Versa – Vassoi salvaspazio



GL4210

CAMBRO

Vassoi Versa Lite in poliestere con superficie liscia

Vassoi

CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo		
VL1014	27 x 35 cm	ref. da pag. 265
VL1216	30,5 x 41,5	ref. da pag. 265
VL3343	33 x 43	ref. da pag. 265
VL1418	35,5 x 45,7	ref. da pag. 265
VL1418TR – Salvaspazio	35,5 x 46	ref. da pag. 265
VL1520	38 x 51,5	ref. da pag. 265
VL1520TR – Salvaspazio	38 x 51,5	ref. da pag. 265

Confezione da cad.: 12

Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo



VL1418

CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite – Basso profilo e bordi piatti		
GL220P	32,5 x 53 cm	ref. da pag. 265
GL210P	37 x 53	ref. da pag. 265

Confezione da cad.: 12

Vassoi Versa Lite – Basso profilo e bordi piatti



GL210P

GL220P

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
VL1418, (A20), (A27) VL1014, VL3343, VL3253, VL3343C (A20)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
VL3253, (A20) VL3753, (A20)

Disponibile solo presso Cambro European Logistics (CEL), Germania.

Colori del vassoio:

CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo		
VL2632	32,5 x 26,5 cm	ref. da pag. 265
VL3253	32,5 x 53	€ 21,07
VL3753	37 x 53	€ 23,23

Confezione da cad.: 12

Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo



VL3753



CODICE	DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo		
VL3646C	35,5 x 45,7 cm	ref. da pag. 265
VL3343C	33 x 43	ref. da pag. 265

Confezione da cad.: 12

Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo



VL3646C



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.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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 (A83)



†Non raccomandati per carrelli riscaldati.



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo			
VL1418RNS	35,5 x 45,7 cm	12	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Forma a bordo piatto			
GL1070RNS*	32,5 x 26,5	12	rif. da pag. 265
GL4002RNS*	53 x 32,5	12	rif. da pag. 265
GL3980RNS*	53 x 37	12	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Vassoi Serie Bar			
VL2129RNS	21 x 29	12	rif. da pag. 265
VL3200RNS	ø 32	12	rif. da pag. 265
VL3600RNS	ø 36	12	rif. da pag. 265

*Dotati di angoli rinforzati per la rimozione automatica dal nastro trasportatore delle lavastoviglie.

Decorazioni e colori base del vassoi:

A87

Nero

A83

Grigio su grigio

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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.	PREZZO IVA ESCLUSA	PREZZO IVA ESCLUSA
Rettagonolari - Forma ad alto profilo			Gruppo I	Gruppo III
1216†	Prodotto negli USA/Cina	30,5 x 41,5	12	12
			ref. da pag. 265	ref. da pag. 265

Vassoi Camtrays® in fibra di vetro con superficie liscia

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA	PREZZO IVA
			ESCLUSA	ESCLUSA
Rettangolari metrici - Forma ad alto profilo			Gruppo I	Gruppo III
3242	31,9 x 41,9 cm	12	rif. da pag. 265	

*Articolo per ordinazioni speciali, non disponibile a magazzino - non si accettano restituzioni.

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.

◆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.



PROPR:
ZIONAL:
MENTE

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA
3242: [110]

Rettangolari metrici



Vassoi Camtrays con manici



Vassoi Camtray® colori del gruppo I

Vassoi

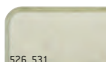
Colori elencati in ordine alfabetico. Vedere riferimento numerico alla pagina seguente.

 123 Blu amazonia	 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 Acer 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 piazzi
 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[®] 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[®] 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[®] 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 AGNELLI

1100CT, 1400CT, 1800CT, 2700CT, 3014CT, 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.

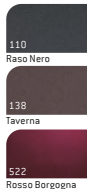
*Articolo per ordini speciali, non disponibile a magazzino; non si accettano restituzioni.

Non adatto all'uso in carrelli riscaldati.

Personalizzazione: vedere pagina 209 per dimensioni e dettagli.



Colori dei vassoi:



CODICE	DIAM./DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rotondo - Forma ad alto profilo			
1100CT	ø 28	12	€ 15,96
1400CT	ø 35,5	12	€ 20,77
1600CT	ø 40,5	12	€ 26,70
1800CT	ø 45	6	€ 33,96
Ovale - Forma a basso profilo			
2500CT	49 x 59	6	
2700CT	56 x 68,5	6	€ 65,68
2900CT	73,5 x 60	6	rif. da pag. 265
 Rettangolare - Forma ad alto profilo			
1014CT*	27 x 35	12	€ 43,67
1216CT	30,5 x 41,5	12	€ 46,22
1418CT	35,5 x 45,7	12	€ 32,92
1826CT	45 x 65	6	€ 67,39
 Rettangolare - Forma a basso profilo			
3253CT	32,5 x 53	12	rif. da pag. 265



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.

USO CONSIGLIATO

Usato moderato / Requisito primario: economicità

- Piccoli ristoranti
- Ristoranti / Trattorie
- Bar / Club / Birrerie

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
 1418TL, 1418, 1418L, PT1400, PT1600,
 PT1014, 1600, 1600L (110)
 1600, 1600L (167)

Colori dei vassoi:

110
Raso Nero

138
Taverna



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.

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.	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rotondo - Forma ad alto profilo			
1600TL	e 40,5	12	€ 26,11
 Rettangolare - Forma ad alto profilo			
1418TL	35,5 x 45,7	12	€ 29,26

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rotondo - Forma ad alto profilo			
PT1100	e 28 cm	12	€ 25,58
PT1400	e 35,5	12	€ 34,34
PT1600	e 40,5	12	€ 46,40
Rettangolare - Forma ad alto profilo			
PT1014	27 x 34,5	24	€ 32,94
PT1216	30 x 41,5	24	€ 35,89
PT1418	36 x 46	12	€ 45,29

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Vassoio 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.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rettagonolare - Serie 60			
PH556010	45 x 32 cm	12	rif. da pag. 265
PH556020	58 x 38	12	rif. da pag. 265
PH556030	63 x 40	12	rif. da pag. 265
PH556040	70 x 45	12	rif. da pag. 265 rif. da pag. 265
PH556050	75 x 48	12	
Rettagonolare - Serie 65			
PH556510	27 x 20	12	rif. da pag. 265
PH556520	33 x 23	12	rif. da pag. 265
Ovale			
PH557010	23 x 16	24	rif. da pag. 265
PH557020	26 x 20	24	rif. da pag. 265
PH557030	29 x 21	24	rif. da pag. 265
PH557040	33 x 24	24	rif. da pag. 265
Vassoio rotondo da birra			
PH558510	ø 32	12	rif. da pag. 265
PH558520	ø 36	12	rif. da pag. 265
PH558530	ø 42	12	rif. da pag. 265

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Vassoio 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)



Colore del vassoio:



000
Faggio

CODICE	DIAM./DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rettagonolare - Serie 60			
PH556016	45 x 32 cm	12	rif. da pag. 265
PH556026	58 x 38	12	rif. da pag. 265
PH556036	63 x 40	12	rif. da pag. 265
PH556046	70 x 45	12	rif. da pag. 265
PH556056	75 x 48	12	rif. da pag. 265
Rettagonolare - Serie 65			
PH556516	27 x 20	12	
PH556526	33 x 23	12	rif. da pag. 265
Ovale			
PH557016	23 x 16	24	rif. da pag. 265
PH557026	26 x 20	24	rif. da pag. 265
PH557036	29 x 21	24	rif. da pag. 265
PH557046	33 x 24	24	rif. da pag. 265
Vassoio rotondo da birra			
PH558516	ø 32	12	rif. da pag. 265
PH558526	ø 36	12	rif. da pag. 265
PH558536	ø 42	12	rif. da pag. 265

239

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.	PREZZO IVA ESCLUSA
 Rettangolare 			
MW3245	32 x 45 cm	12	rif. da pag. 265
MW3858	37,5 x 57,5	12	rif. da pag. 265
MW3646	36 x 46	12	rif. da pag. 265
 Ovale 			
MW2129	21 x 29	12	rif. da pag. 265
 Vassoio rotondo da birra 			
MW3200	ø 32	12	rif. da pag. 265
MW3600	ø 36	12	rif. da pag. 265 rif. da pag. 265
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 asciutti prima di essere impiantati.

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
C03800, C04300, C03646: [001]

Colore dei vassoi:



StoreSafe StaySafe

001
Nero su grigio



CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
 Rettangolare 			
C02632	26,5 x 32,5 cm	12	rif. da pag. 265
C03253	32,5 x 53	12	rif. da pag. 265
C03343	33 x 43	12	rif. da pag. 265
C03646	36 x 46	12	rif. da pag. 265
C03753	37 x 53	12	rif. da pag. 265
 Rotondo 			
C03200	ø 32	12	rif. da pag. 265
C03800	ø 38	12	rif. da pag. 265
C04300	ø 43	12	rif. da pag. 265

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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.

PROPOR-
ZIONAL-
MENTE



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 Źay 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.

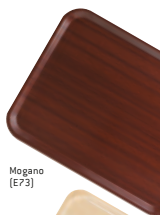
CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rettangolare			
CA2028	20 x 28 cm	24	rif. da pag. 265
CA2632	26,5 x 32,5	24	rif. da pag. 265
CA2738	27 x 38	24	rif. da pag. 265
CA2836	28 x 36	24	rif. da pag. 265
CA3244	32 x 44	24	rif. da pag. 265
CA3253	32,5 x 53	24	€ 19,86
CA3343	33 x 43	24	rif. da pag. 265
CA3446	34 x 46	24	rif. da pag. 265
CA3646	36 x 46	24	€ 18,66
CA3748	37 x 48	24	rif. da pag. 265
CA3753	37 x 53	24	€ 22,35
CA3952	39 x 52	24	rif. da pag. 265
CA4361	43 x 61	12	€ 31,97
Rotondo			
CA1300	ø 13	24	rif. da pag. 265
CA3200	ø 32	24	rif. da pag. 265
CA3800	ø 38	24	rif. da pag. 265
CA4300	ø 43	24	rif. da pag. 265
Trapezoidale			
CA3247TR	32 x 47	24	rif. da pag. 265
Oval			
CA1623	16 x 23	24	rif. da pag. 265
CA2026	20 x 26,5	24	rif. da pag. 265
CA2129	21 x 29	24	rif. da pag. 265
Rettangolare con manici			
CA4064H	40 x 64	12	rif. da pag. 265

*Disponibile solo a Noce [E76], Wengé [E84] e Acciaio Spazzolato [E85].

CAMBRO

Capri – vassoi in laminato con superficie liscia

Vassoi



Mogano
[E73]



Betulla
[E75]



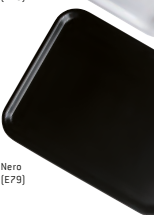
Nocce
[E76]



Tek
[E77]



Bianco
[E78]



Nero
[E79]



Grigio
[E81]



Carbone
Granito [E82]



Wengè
[E84]



Acciaio
Spazzolato
[E85]



Rovere
Chiaro [E86]



Rovere
Marrone [E87]



Rovere
Scuro [E88]



Oliva
Chiaro [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	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†



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]

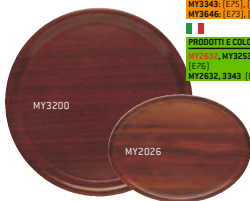
MY3343, [E75], [E76], [E82]

MY3646, [E73], [E76], [E79]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MY3253, [E76]

MY2632, 3343, [E77]



Colori dei vassoi:



E73

Mogano



E75

Betulla



E76

Noce



E77

Tek



E79

Nero



E82

Carbone Granito

CODICE	DIAM./ DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rettagonolare			
MY2632	26,5 x 32,5 cm	24	€ 16,59
MY2738	27 x 38	24	rif. da pag. 265
MY3244	32 x 44	24	rif. da pag. 265
MY3253	32,5 x 53	24	€ 27,53
MY3343	33 x 43	24	€ 23,38
MY3446	34 x 46	24	rif. da pag. 265
MY3646	36 x 46	24	€ 26,78
MY3753	37 x 53	24	rif. da pag. 265
MY3952	39 x 52	24	rif. da pag. 265
MY4361	43 x 61	12	€ 44,03
Ovale			
MY2026	20 x 26,5	24	rif. da pag. 265
MY2129	21 x 29	24	rif. da pag. 265
Rotondo			
MY3200	ø 32	24	rif. da pag. 265
MY3800	ø 38	24	rif. da pag. 265
MY4300	ø 43	24	rif. da pag. 265

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

CAMBRO

Madeira – 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 Özyag 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), (E90)

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGENELLI
MA2435, MA3646 (EB6) (EB9) (E90)



†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.	PREZZO IVA ESCLUSA
Rettagonolare			
MA2028	20 x 28 cm	24	rif. da pag. 265
MA2435	24 x 35	24	€ 13,29
MA3343	33 x 43	24	rif. da pag. 265
MA3646	36 x 46	24	€ 18,97
MA3753	37 x 53	24	rif. da pag. 265
MA4361	43 x 61	12	rif. da pag. 265
Rettagonolare con manici			
MA3142H	31 x 42	24	rif. da pag. 265
Trapezoidale			
MA3652TR	36 x 52	24	rif. da pag. 265
Rotondo			
MA3200	ø 32	24	rif. da pag. 265
MA3800	ø 38	24	rif. da pag. 265
MA4300	ø 43	24	rif. da pag. 265



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: [107], [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], [168], [186]
 1418FF: [110], [119], [163], [166], [167], [186]
 1217FFH: [110], [166], [167], [416]



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:

104 Beige deserto	106 Pesca chiaro	107 Grigio perla	108 Giallo Primula
110 Nero	119 Verde Sherwood	163 Rosso	166 Arancione
167 Marrone	168 Azzurro	186 Blu marino	409 Rosa blush
414 Verde anatra	416 Rosso cranberry		

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi rettangolari – Forma ad alto profilo			
1014FF	26,5 x 34,5 cm	24	€ 8,49
1216FF	30 x 41	24	€ 6,88
1418FF	35,5 x 45,7	12	€ 12,55
Vassoi rettangolari – Forma ad alto profilo con manici			
1217FFH*	30 x 43	24	€ 6,78

*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	Sì - Frequentemente	Sì - Frequentemente	Sì - periodicità minima
Resistenza alle sostanze chimiche	Buono	Eccellente	Eccellente
Test di asciugatura	Eccellente	Eccellente	Eccellente
Resistenza agli sbalzi termici	Eccellente	Buono	Buono
Resistenza alla rottura	Eccellente	Buono	Eccellente
Resistenza ai graffi	Ottima	Ottima	Ottima
Resistenza alle macchie	Ottima	Ottima	Ottima
Resistenza al calore	da -40° a +99° C†	da -10° a +82° C†	da -10° a +80° C†

†Non raccomandati per carrelli riscaldati.



PS1014

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.



BCT1014



PS1014 su una rastrelliera DTR314 a fondo aperto.

CODICE	DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Camwear			
10146CW	25,4 x 36,5 cm	24	€ 31,10



BCT1014, PS1014 & 10146CW

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
10146CW (133)

USO CONSIGLIATO

Moderato volume d'impiego / Requisito primario: economicità

- Scuole
- Università
- Caserme

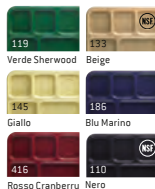
I vassoi in ABS e Copolimero non sono classificati NSF.



Solo in Camwear

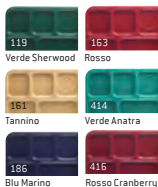
Camwear

NSF 3 PROPORZIONALMENTE



ABS

2 PROPORZIONALMENTE



Copolimero

2 PROPORZIONALMENTE



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

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.

Camwear colore: Beige [133].

Colore del coperchio: Trasparente [135].

Copolimero colori: Verde Anatra [414], Marrone [167], Tannino [161].

Colore del coperchio: Traslucido [190].

Gli articoli copolimero non sono approvati dalla NSF.

Non raccomandati per carrelli riscaldati.



PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
10146DCW, 10146DCWC (135)

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x L x P	PREZZO IVA ESCLUSA
10146DCW	6 scomparti	25,4 x 36,1 x 3,3 cm	€ 40,06
10146DCWC	Coperchio per 10146DCW	26 x 36,2 x 3,5	€ 21,36

Confezione da: 24 cad.



Camwear



133

Beige

Copolimero



161

Tannino

167

Marrone

414

Verde Anatra



10146DCW/10146DCP

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



1411CW



1411CW vassoio di base con 853FH vassoio a inserto.

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI
1411CW (133)

Camwear



PROPORZIONALMENTE

133

Beige

Copolimero



PROPORZIONALMENTE

161

Tannino

167

Marrone

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI L x L x P	PREZZO IVA ESCLUSA
1411CW	5 scomparti	26,8 x 36,5 x 3,3 cm	€ 39,77

Confezione da: 24 cad.

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 [40P]

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.

CODICE	MDS0CB9EU24V 
DESCRIZIONE	La base Camduction è adatta a piatti da 22,86 cm
DIAMETRO ESTERNO	24,31 cm
ALTEZZA ESTERNA	2,26 cm
CAMRACK® MISURA INTERA	PRS9314
CONF. DA CAD.	12
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265

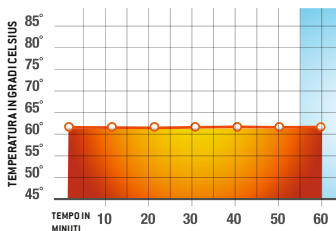
248

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Sistema di riscaldamento completo Camduction[®] sistema di consegna di pasti caldi

- I bordi restano freschi e possono essere toccati senza pericolo.
- Le basi sono durevoli e lavabili in lavastoviglie.
- Resistenti a scheggiature, incrinazioni e rotture.
- Le basi e le cupole sono disponibili in blu scuro e rosso cranberry.
- L'unità a risparmio energetico passa in modalità di ritenzione del calore. Mantiene calde le basi e risparmia energia.

I risultati del sistema completo di riscaldamento Camduction



Per il mantenimento ottimo della temperatura, riscaldare il piatto del cibo a +90°-100° C prima di riempirlo con cibo caldo a circa 85° C.

NOTA: i risultati degli operatori possono variare in base ai piatti in menù e alle temperature di partenza.

Il Sistema di basi Camduction

Una base Camduction Base riscaldata, combinata con una piastra in ceramica Cambro Ceramic Plate riscaldata da 22,8 cm, coperta con una cupola isolata Cambro Shoreline Insulated Dome manterrà il cibo caldo a temperature sicure di 65° C o superiore fino a 60 minuti.



2 Garanzia proporzionale di 2 anni sulle basi.



Sicura al tatto anche a piena carica.

CAMBRO

Sistemi per il mantenimento della temperatura

Aspedafl

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.

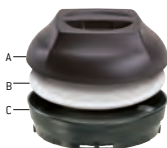


StoreSafe
StaySafe

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

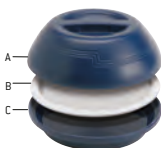
MDESCB9EU24V: [487], [497]

Camduction®



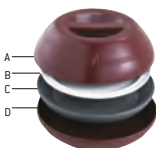
- A. Cupola isolata
- B. Piatto in ceramica da 22,86 cm
- C. Camduction Base

Base Isolata



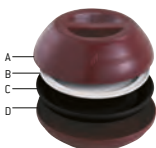
- A. Cupola isolata
- B. Piatto in ceramica da 22,86 cm
- C. Base isolata per custodire il calore

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

CAMBRACK® MISURA INTERNA: PR59314

PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag. 265

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[®], sistema di contenitori termici Camtherm[®] e sistema con base isolante per il trattamento del calore.
- Le tazze e le ciotole sono adatte ai coperci monouso Cambro CamLids[®].
- L'unica linea di stoviglie con certificazione NSF nel settore.
- Le cupole e le stoviglie per la consegna dei pasti sono fabbricate in resiste 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 EUROPEA

MDSB9, MDSL09, MDSB16, MDS09, MDSM8, MDSB5: (48P), (49P)

Magazzino per la consegna di pasti isolati



CODICE	MDS09	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 APPROSS.	—	—	240 mL	150 mL	270 mL	500 mL	
DIAMETRO ESTERNO	25,94 cm	25,94 cm	8,89 cm*	8,89 cm	11,11 cm	13,65 cm	
ALTEZZA	8,17 cm	6,99 cm	10,16 cm	6,1 cm	6,1 cm	6,1 cm	
CAMRACK [®] MISURA INTERA	PRS9314	PRS9314	16C414	16C414	9S318	9S318	
CDF. DA CAD.	12	12	48	48	48	48	
PREZZO IVA ESCLUSA						rif. da pag. 265	

*MDSM8: diametro 11,43 cm con manico.



CAMBRO

Sistemi per il mantenimento della temperatura

Dspedati

StoreSafe
StaySafe

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.



MDSPL9

Disco termico contiene un piatto da 22,86 cm

DIAMETRO ESTERNO: 24 cm

ALTEZZA ESTERNA: 4,45 cm

CAMRACK MISURA INTERA: PR59314

PREZZO IVA ESCLUSA

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

PREZZO IVA ESCLUSA

Confezione da.: 12



MDSPL

Sollevatore di termopellet Camtherm

DIAMETRO ESTERNO: 8 cm

ALTEZZA ESTERNA: 7,6 cm

PREZZO IVA ESCLUSA

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

PREZZO IVA ESCLUSA

Confezione da.: 12

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA

MDSPL: [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

MDSPL9: [487] [497]

MDSL9: [148]



CODICE	MDSPL9	MDSL9	MDSHD9	909CW	MDSPLT9
DESCRIZIONE	Cupola isolata copre un piatto da 22,86 cm	Cupola isolata a basso profilo copre un piatto da 22,86 cm	La cupola 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
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265				

MDSPL9, MDSL9 e MDSHD9 Colori: Verde Prato [447], Frumento [457], Grigio Macchiato [480], Mirtillo [487], Blu Marino [497], Nero [110], Metallo Affumicato [485]*.

909CW Colori: Trasparente [152], Ambra [153], Beige [133], Argento [486]. **MDSPLT9 Colore:** Bianco [148]. *Metallo Affumicato [485] disponibile solo per Harbor Dome.

MDSPLT9 è venduto solo in confezioni complete.



Coperchi riutilizzabili CamLids® per sistema per la consegna di pasti

- Risparmiate fino al 75% ogni anno nelle spese per i coperchi.
- Riducete notevolmente la produzione di rifiuti passando dai coperchi monouso a quelli riutilizzabili.
- Lavabili in lavastoviglie.
- Realizzato in polipropilene durevole.
- Adatto a tazze e ciotole delle collezioni Shoreline e Harbor.
- Per il vostro calcolatore personalizzato del risparmio, rivolgetevi al vostro rappresentante Cambro!

Per calcolare in modo personalizzato il tuo risparmio, visita il sito web www.cambro.com/savemoney

Colore dei coperchi CamLid riutilizzabili:
Bianco Macchiato [490].

Colore del cestello Camrack per il lavaggio e lo stoccaggio:
Verde Kelly [452].

Colore del cestello Camrack di Sistema Base 50/50: Grigio Chiaro [151].

Colore del coperchio del cestello di Sistema Base 50/50: Grigio [180].
CLRWSR36 è protetta dal brevetto USA D 617,069.

Il coperchio del cestello di Sistema Base 50/50 non è certificato NSF.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CLRWSR36 [452]
BR578 [110], [163], [167], [168], [184], [186], [434], [436], [119], [151]
DRC2020 [180]
PR500, E3 [151]
CRPHDG2878 [1000]

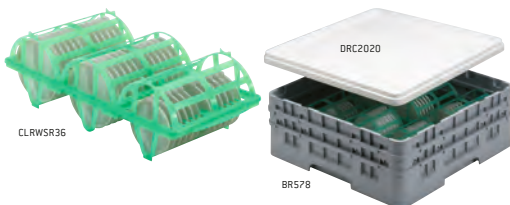
PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

BR578 [110], [119], [151], [163], [186], [434], [436]
DRC2020 [180] PR500, E3 [151]



Cestello Camrack® per il lavaggio e lo stoccaggio

- Concepito per lavare e conservare in modo sicuro coperchi CamLids riutilizzabili, solo CLRSB9 e 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	PREZZO IVA ESCLUSA
Accessori per CLRSMB85 e CLRSB9				
CLRWSR36	Cestello per il lavaggio e lo stoccaggio per lavare 36 coperchi riutilizzabili	20,96 x 45,4 x 13,97	4	rif. da pag. 265
BR578	Cestello Camrack di Sistema Base 50/50 con 2 rialzi	50 x 50 x 18,4	4	€ 67,40
DRC2020	Coperchio per cestello di Sistema Base 50/50	50 x 50 x 2,4	1	€ 37,68
Accessori per CLRSB16				
PR500	Rastrelliera con piolini 9 x 9 con 1 estensione	50,17 x 50,17 x 14,29	5	€ 54,25
E3	Estensione aperta a larghezza intera	50,17 x 50,17 x 2	12	€ 14,84
CRPHDG2878	Griglia di contenimento quadrata a larghezza intera	46,67 x 46,67	6	rif. da pag. 265

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)

CODICE BICCHIERE	LT10	LT12
CODICE DEL COPERCHIO	CLLT10	CLLT12
CAPACITÀ DEL BICCHIERE	295,7 mL	354,9 mL
CONFEZIONE BICCHIERE	36	36
PREZZO IVA ESCLUSA BICCHIERE/COPERCHIO	rif. da pag. 265	

Colore: Traslucido [190]. Venduti solamente in confezioni complete.

Bicchieri Newport con coperchi monouso



CODICE BICCHIERE	NT5	NT8	NT9	NT10	NT12
CODICE DEL COPERCHIO	CLNT5	CLNT8	CLNT9	CLNT10	CLNT12
CAPACITÀ DEL BICCHIERE	189 mL	228 mL	266 mL	300 mL	373 mL
CONFEZIONE BICCHIERE	36	36	36	36	36
PREZZO IVA ESCLUSA BICCHIERE/COPERCHIO	rif. da pag. 265				

Colore: Traslucido [190]. Venduti solamente in confezioni complete.



Rastrelliere per asciugatura igienica Camshelving®

- Mantenele ben organizzate la linea dei vassoi e l'area di lavaggio e impedisce l'accumulo dell'umidità collocando i prodotti appena lavati in posizione verticale per una rapida asciugatura prima di riporli.
- Non corrosivo, resistente alla rottura e facile da assemblare.
- Le rastrelliere mobili permettono facile pulizia dei pavimenti e manovrabilità.
- Le culle di asciugatura sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie ad alta temperatura.
- Combina singole culle di asciugatura per costruire cestelli di asciugatura personalizzati su unità Camshelving profonde 600 mm.
- Garanzia a vita contro ruggine e corrosione su montanti e traverse.
- I cestelli di asciugatura sono realizzati in materiale ABS antiurto ad alta resistenza.

*Colore Camshelving serie

Premium:

Bianco Macchiato [490].

**Colore dei cestelli di

asciugatura: Grigio Chiaro [151].

Ruote:

4 rotelle girevoli premium: [2 rotanti con freno per blocco totale, 2 rotanti senza freno].



Rastrelliera verticale per asciugatura e stoccaggio

- Alloggia in modo sicuro varie dimensioni di vassoi, taglieri, teglie da forno, coperchi e piatti, da 20 a 34 cm.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

Il cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti è protetto dal brevetto statunitense D 663,912 S.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSDR7, CSDR73: [151]
MPMU61117DRPKG, MPMU61317DRPKG: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI

MPMU6117DRPKG

CSDR7

Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti
Larghezza per alloggiamento:
3,3 cm



MPMU61117DRPKG
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x La x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD	PREZZO IVA ESCLUSA
Camshelving Premium*					
MPMU61117DRPKG	Rastrelliera di asciugatura verticale	600 x 1180 x 1790 mm	84 vassoio	1	€ 2.194,60
MPMU61317DRPKG	Rastrelliera di asciugatura verticale	600 x 1380 x 1790	105	1	ref. da pag. 265
Cestelli di asciugatura**					
CSDR7	Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti	597 x 260 x 95	—	1	ref. da pag. 265
CSDR73	Cestello di asciugatura a 7 alloggiamenti	597 x 260 x 95	—	3	ref. da pag. 265

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.



Ospedali

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 D 739,989 S.



PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

CSDB, CSDB4: [151]

MPMU61217PDPKG: [490]

PRODOTTI E COLORI A STOCK AGNELLI



CSDB8

Cestello di asciugatura a

8 alloggiamenti

Larghezza per alloggiamento: 6 cm



MPMU61217PDPKG
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD	PREZZO IVA ESCLUSA
Camshelving Premium*					
MPMU61217PDPKG	Rastrelliera di asciugatura ad angolo	600 x 1280 x 1790 mm	128 pellet e basi 1 o 16 bacinelle GN 1/1		€ 2.248,96
Castelli di asciugatura**					
CSDB8	Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti	592 x 263 x 160	—	1	rif. da pag. 265
CSDB4	Cestello di asciugatura a 8 alloggiamenti	592 x 263 x 160	—	4	rif. da pag. 265

Le culle di asciugatura individuali si adattano solo ai ripiani profondi 600 mm Camshelving serie Premium, mobili o fissi.

La confezione include: Le unità vengono spedite complete di 2 kit di montanti mobili, 8 traverse, 16 cestelli di asciugatura angolati e ruote girevoli premium con freno con blocco totale. Spedito da assemblare.

Rastrelliera per Asciugatura e Stoccaggio di Campane Copripiatto

- Securely holds 100 meal delivery domes.
- I cestelli di asciugatura vengono installati direttamente sulle traverse dei ripiani.
- Adatto a ripiani da 600 mm.

***Colore Camshelving serie**

Premium: Bianco Macchiato [490].

****Colore dei cestelli di asciugatura:** Grigio Chiaro [151].

Il cestello di asciugatura a 10

alloggiamenti è protetto dal

brevetto statunitense D 736,488 S.



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



MPMU6917DDPKG
Camshelving Premium

CODICE	DESCRIZIONE	DIMENSIONI Lu x L x A	CAPACITÀ	CONFEZIONE DA CAD	PREZZO IVA ESCLUSA
Camshelving Premium*					
Castelli di asciugatura**					
CSDDC24	Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti	597 x 415 x 86	—	1	rif. da pag. 265
CSDDC24S	Cestello di asciugatura a 10 alloggiamenti	597 x 415 x 86	—	5	rif. da pag. 265

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.

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.



Realizzato in polipropilene espanso.

Mantenimento della temperatura e isolamento termico eccellenti.

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 111E
EPP Tablotherm senza piatti
DIM. ESTERNE L x L x A:
37 x 53 x 11,8 cm
PESO DELL'UNITÀ: 0,55 kg
PREZZO IVA ESCLUSA € 69,26
Confezione da: 1 **Colore:** Grigio [107].



ITENEPP118
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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag.
265
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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag.
265
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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag.
265
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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag.
265
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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag.
265
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
PREZZO IVA ESCLUSA rif. da pag.
265
Confezione da: 1 **Colore:** Grigio [107].

**PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO
MAGAZZINO EUROPA**
TUTTI TABLOTHERM CAM GOBOKES. [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 isoteramica 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
PREZZO IVA ESCLUSA	rif. da pag. 265								
Confezione da:	1 Colore: [000].								

CAMBRO

Dispensati

Sistema di consegna dei pasti Tablotherm



I Tablotherm sono impilabili per facilitare il trasporto e la conservazione.



Gli incavi premodellati assicurano la chiusura ermetica dei coperchi sulle stoviglie per evitare fuoriuscite di sostanze e migliorare la conservazione della temperatura.

Stoviglie in ceramica resistente agli urti.

Il design compatto consente un facile trasporto.

Contenitore sicuro per pasti caldi e freddi in un'unica unità.



Con vassoi e stoviglie Tablotherm la preparazione del pasto diventa pratica e veloce.

Modello ITPD3253 con pellet termico

85 °C	80 °C	77 °C	74 °C	71 °C
-------	-------	-------	-------	-------

Modello ITPD3253 senza pellet termico

85 °C	72 °C	68 °C	64 °C	—
-------	-------	-------	-------	---

Modello ITPD3753T con pellet termico

89 °C	75 °C	70 °C	65 °C	62 °C
-------	-------	-------	-------	-------

Modello ITPD3753T senza pellet termico

87 °C	67 °C	60 °C	—	—
-------	-------	-------	---	---



* Con disco riscaldato. Non raccomandati per carrelli riscaldati.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

259

Complements

Vassoi termici Tablotherm

Dspeda/ff

Temperatura minima del cibo e del piatto prima dell'impiattamento da: 85° - 90° C



Disponibile solo presso
Cambro European Logistics
(CEL), Germania.



ITPD3753T – Misura Euronorm



Coperchio grigio chiaro in polipropilene con guarnizione in gomma. I coperchi non sono utilizzabili nel forno a microonde.

PRODOTTI E COLORI A STOCK NEL NOSTRO MAGAZZINO EUROPA

ITPD3753T, 122 400 050, 122 500 050, 122 600 050, 122 700 050, 122 280 050, (000)
MDSB16, MDSB9: (487), (497)
165PW: (442)

CODICE	DESCRIZIONE	MISURE Lx x Lx x A	PREZZO IVA ESCLUSA
Tablotherm – Vassoio termico con piatti di porcellana, coperchi e pastiglia			
ITPD3753T	Il vassoio termico Euronorm comprende: 1 piatto a due scomparti (122 400 050), 1 coperchio riutilizzabili (122 600 050), 1 pellet (165PW), 3 ciotole multiuso: 2 da 400 mL (122 500 050), 1 da 500 mL (122 450 050) e 3 coperchi riutilizzabili: 2 (122 700 050) e 1 (122 650 050)	37 x 53 x 10,5 cm	rif. da pag. 265
Piatti di porcellana			
122 400 050	Piatto per un secondo e un contorno a due scomparti. Diam. esterno 256 mm. Capacità 750 — mL (Bianco)	—	rif. da pag. 265
122 450 050	Ciotola multiuso. Diametro esterno 142,2 mm Capacità 500 mL (Bianco)	—	rif. da pag. 265
122 500 050	Ciotola multiuso. Diametro esterno 120 mm Capacità 400 mL (Bianco)	—	rif. da pag. 265
Coperchi riutilizzabili in polipropilene grigio chiaro con guarnizione in gomma integrata.			
122 600 050	Per piatti a due scomparti e piatti per stufati	—	rif. da pag. 265
122 650 050	Per ciotola multiuso – 500 mL	—	rif. da pag. 265
122 700 050	Per ciotola multiuso – 400 mL	—	rif. da pag. 265
Sistema a pastiglia			
165PW	Pastiglia SMC e 16,5 cm	—	rif. da pag. 265
Biglietto per menu			
112 430 000	Schede menù gialle 100 x 70 mm	—	rif. da pag. 265
Chiusure			
122 201 050	Chiusure con supporto per la scheda del menù (IT3753T, ITPD3753T)	—	rif. da pag. 265
122 200 050	Chiusure senza supporto per la scheda del menù (IT3753T, ITPD3753T)	—	rif. da pag. 265
Tablotherm con stoviglie isolate			
ITPD3753TH	1 piatto a due scomparti (122 400 050), 1 coperchio riutilizzabili (122 600 050), 1 pellet (165PW), 3 ciotole multiuso: 2 da 270 mL (MDSB9), 1 da 500 mL (MDSB16) e 3 coperchi riutilizzabili: 2 (CLRSB9T) e 1 (CLRSB16T)	37 x 53 x 10,5	rif. da pag. 265
Dishware isolato per ITPD3753TH			
MDSB9	Ciotola grande. Diametro esterno 111,1 mm – 270 mL	—	rif. da pag. 265
MDSB16	Piatto Fondo per portata principale. Diametro esterno 136,5 mm – 500 mL	—	rif. da pag. 265
CLRSB9T	Coperchio riutilizzabili CamLid – 270 mL	—	rif. da pag. 265
CLRSB16T	Coperchio riutilizzabili CamLid – 500 mL	—	rif. da pag. 265
ITPD3753T, IT3753T, ITPD3753TH Colore: Grigio e blu. 165PW Colore: (A42). MDSB16, MDSB9 Colore: Grigio Macchiato (480). CLRSB16T, CLRSB9T Colore: Bianco Macchiato (490). 165PW Confezione da: 1 cad.			
Per una guida completa al potenziamento della conservazione del calore, contattare il proprio rappresentante Cambro.			

Vassoi Versa antibatterici Camguard[†]

- Vassoio in poliestere ad alte prestazioni per uso particolarmente intensivo.
- La protezione antibatterica integrata elimina i batteri a ogni lavaggio del vassoio e non viene rimossa né consumata per tutta la durata di utilizzo del prodotto.
- Gli angoli rinforzati in poliestere forniscono una maggiore protezione degli spigoli e dei bordi contro gli urti.
- 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



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.

Colori dei vassoi:



A83
Granito

CODICE	DIAM/ DIMENSIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa – Forma ad alto profilo		
VT1418AB	35,5 x 45,7 cm	rif. da pag. 265
VT3343AB	33 x 43	rif. da pag. 265
Vassoi Versa Century – Design a basso profilo		
VT3646CAB	35,5 x 45,7	rif. da pag. 265
VT3343CAB	32,9 x 42,9	rif. da pag. 265
Vassoi Versa – Forma a basso profilo		
GP1070AB*	26,5 x 32,5	rif. da pag. 265
GP1080AB*	26,5 x 37	rif. da pag. 265
GP3980AB*	37 x 53	rif. da pag. 265
GP4002AB*	32,5 x 53	rif. da pag. 265

Confezione da cad.: 12

*Progettati con angoli rinforzati per l'impilaggio automatico sugli appositi nastri trasportatori e lavastoviglie.

CAMBRO

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



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.	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie Liscia - Forma a bordo piatto			
GP0540*	46 x 34,4 cm	12	ref. da pag. 265
GP3980*	53 x 37	12	ref. da pag. 265
GP4002*	53 x 32,5	12	ref. da pag. 265
GP4004	53 x 32,5	12	ref. da pag. 265

Resistenza a un intervallo di temperatura compreso tra -40° e 90°C.†

5

PROFONDITÀ
MINIMA

CODICE	DIAM. / DIMENSIONE	CONFEZIONE DA CAD.	PREZZO IVA ESCLUSA
Superficie Antiscivolo - Forma a bordo piatto			
GP3980NS*	53 x 37 cm	12	ref. da pag. 265
GP4002NS*	53 x 32,5	12	ref. da pag. 265
GP0540NS*	46 x 34,4	12	ref. da pag. 265
GP1080NS*	37 x 26,5	12	ref. da pag. 265

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:

	B101	Vassoio acciaio levigato su grigio chiaro
	B27	Vassoio grigio chiaro su grigio chiaro
	B95	Vassoio bianco zigrinato su grigio chiaro
	B93	Vassoio titanio su granito
	B100	Vassoio nero zigrinato su terrazzo
	B22	Vassoio Sahara su Sahara
	B99	Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro
	B96	Vassoio bianco zigrinato su terrazzo

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Vassoi Versa Lite in poliestere anticivolo

- La superficie anticivolo offre una presa migliore per una consegna del pasto più sicura.
- Sostituendo i vassoi di carta con quelli anticivolo 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 COLORIA 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	PREZZO IVA ESCLUSA
Vassoi Versa Lite – Forma ad alto profilo		
VL1418NS	35,5 x 45,7 cm	rif. da pag. 265
VL3343NS	33 x 43	rif. da pag. 265
Vassoi Versa Lite Century – Design a basso profilo		
VL3646CNS	35,5 x 45,7	rif. da pag. 265
VL3343CNS	33 x 43	rif. da pag. 265
Vassoi Versa Lite – Forma a basso profilo		
GL3980NS*	37 x 53	rif. da pag. 265
GL4002NS*	32,5 x 53	rif. da pag. 265

Confezione da cad.: 12

*Pensato con angoli rinforzati per un prelievo automatico dalle pile sui nastri trasportatori della lavastoviglie.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Il vassoio anticivolo trattiene i piatti in maniera salda.

Colori dei vassoi:



B22
Vassoio Sahara su Sahara

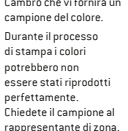
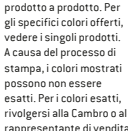
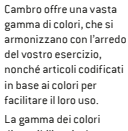
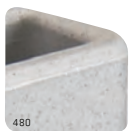


B99
Vassoio nero zigrinato su grigio chiaro

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.

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
1000CW152	12	26,59 €	12SFSP190	6	40,36 €	16S1114414	2	212,63 €
1007CW152	12	27,08 €	12SFSPROCW135	6	37,30 €	16S1114416	2	212,63 €
100CW148	48	5,76 €	12TG5110	12	13,18 €	16S1214110	2	216,00 €
100LCD401	1	483,45 €	12TG5135	12	13,18 €	16S1214119	2	216,00 €
100MCCW135	12	31,10 €	1400CT110	12	28,92 €	16S1214151	2	216,00 €
1013CW152	12	27,17 €	1400CT138	12	28,92 €	16S1214163	2	216,00 €
1014CT110	12	43,67 €	1400CT522	12	28,92 €	16S1214167	2	216,00 €
1014FF107	24	7,78 €	1418CT110	12	47,61 €	16S1214168	2	216,00 €
1014FF110	24	8,49 €	1418CT138	12	47,61 €	16S1214184	2	216,00 €
1014FF163	24	8,49 €	1418FF107	12	13,32 €	16S1214186	2	216,00 €
1014FF167	24	8,49 €	1418FF110	12	11,69 €	16S1214414	2	216,00 €
1014FF416	24	7,78 €	1418FF119	12	11,69 €	16S1214416	2	216,00 €
10CV1CH335	6	25,97 €	1418FF163	12	11,69 €	16S318110	5	81,07 €
10CV1D335	6	20,78 €	1418FF167	12	11,69 €	16S318119	5	81,07 €
10CW148	48	6,79 €	1418FF168	12	13,32 €	16S318151	5	81,07 €
10CWC135	6	21,74 €	1418FF186	12	11,69 €	16S318163	5	81,07 €
10CWC135	6	21,74 €	14CV1335	6	33,96 €	16S318167	5	81,07 €
10CWC135	6	21,74 €	14CW110	6	30,13 €	16S318168	5	81,07 €
10CWD135	6	18,47 €	14CW135	6	30,13 €	16S318184	5	81,07 €
10CWL135	6	55,88 €	14HP150	6	138,65 €	16S318186	5	81,07 €
10CWL135	48	5,12 €	14PP190	6	17,48 €	16S318414	5	81,07 €
10CWN148	48	14,39 €	150CW148	48	9,17 €	16S318416	5	81,07 €
10CWN148	48	14,39 €	1600CT110	12	37,20 €	16S418108	5	83,63 €
10HPC150	6	97,98 €	1600CT138	12	37,20 €	16S418110	5	83,63 €
10HPCH150	6	102,91 €	1600CT522	12	37,20 €	16S418119	5	83,63 €
10HPD150	6	75,67 €	16SPWA42	24	15,92 €	16S418151	5	83,63 €
10PPCW135	6	12,79 €	16C258151	6	56,52 €	16S418163	5	83,63 €
10PPD190	6	12,72 €	16C414151	5	82,85 €	16S418167	5	83,63 €
1100CT110	12	22,24 €	16C578151	4	109,17 €	16S418168	5	83,63 €
1101CW152	12	27,08 €	16CV1335	6	41,49 €	16S418184	5	83,63 €
1200P152	72	3,58 €	16CW110	6	36,95 €	16S418186	5	83,63 €
1216CT110	12	50,41 €	16CW135	6	36,95 €	16S418414	5	83,63 €
1216FF110	24	8,95 €	16E1151	12	26,33 €	16S418416	5	83,63 €
1216FF119	24	8,95 €	16E2151	12	24,30 €	16S434110	4	107,40 €
1216FF163	24	8,95 €	16E4151	12	28,85 €	16S434119	4	107,40 €
1216FF167	24	8,95 €	16E5151	12	26,75 €	16S434151	4	107,40 €
1216FF168	24	8,95 €	16HP150	6	180,61 €	16S434163	4	107,40 €
1216FF186	24	8,95 €	16PP190	6	22,38 €	16S434167	4	107,40 €
1217FFH110	24	8,06 €	16S1058110	2	189,00 €	16S434168	4	107,40 €
1217FFH166	24	8,06 €	16S1058119	2	189,00 €	16S434184	4	107,40 €
1217FFH167	24	8,06 €	16S1058151	2	189,00 €	16S434186	4	107,40 €
1217FFH416	24	8,06 €	16S1058163	2	189,00 €	16S434414	4	107,40 €
12183CW135	6	46,45 €	16S1058167	2	189,00 €	16S434416	4	107,40 €
12186CW135	6	58,85 €	16S1058168	2	189,00 €	16S534110	4	109,85 €
12189CW135	6	79,39 €	16S1058184	2	189,00 €	16S534119	4	109,85 €
12186CW135	6	28,72 €	16S1058186	2	189,00 €	16S534151	4	109,85 €
12S2SLB250	1	637,88 €	16S1058414	2	189,00 €	16S534163	4	109,85 €
12S2SLB250	1	637,88 €	16S1058416	2	189,00 €	16S534167	4	109,85 €
12CV1335	6	26,93 €	16S1114110	2	212,63 €	16S534168	4	109,85 €
12CW110	6	23,80 €	16S1114119	2	212,63 €	16S534184	4	109,85 €
12CW135	6	23,80 €	16S1114151	2	212,63 €	16S534186	4	109,85 €
12HP110	6	109,21 €	16S1114163	2	212,63 €	16S534414	4	109,85 €
12HP150	6	114,73 €	16S1114167	2	212,63 €	16S534416	4	109,85 €
12PP190	6	14,14 €	16S1114168	2	212,63 €	16S638110	3	133,72 €
12SFSCW135	6	37,30 €	16S1114184	2	212,63 €	16S638119	3	133,72 €
12SFSPDPP267	6	7,21 €	16S1114186	2	212,63 €	16S638151	3	133,72 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
165638163	3	133,72€	18269P148	6	119,79€	2051114414	2	217,71€
165638167	3	133,72€	1826CCW135	6	57,02€	2051114416	2	217,71€
165638168	3	133,72€	1826CLRCW135	6	91,16€	2051214110	2	219,38€
165638184	3	133,72€	1826CP148	6	61,32€	2051214119	2	219,38€
165638186	3	133,72€	1826CT110	6	83,27€	2051214151	2	219,38€
165638414	3	133,72€	1826DSCW135	6	47,42€	2051214163	2	219,38€
165638416	3	133,72€	18CV1335	6	53,15€	2051214167	2	219,38€
165738110	3	136,17€	18CW135	6	47,32€	2051214168	2	219,38€
165738119	3	136,17€	18PP190	6	29,06€	2051214184	2	219,38€
165738151	3	136,17€	18SFSCW135	6	55,28€	2051214186	2	219,38€
165738163	3	136,17€	18SFSP190	6	54,85€	2051214414	2	219,38€
165738167	3	136,17€	18SFSPROCW135	6	55,28€	2051214416	2	219,38€
165738168	3	136,17€	1HFPD40PK190	12	33,89€	205318108	5	81,36€
165738184	3	136,17€	1SFSPDPP190	6	4,80€	205318110	5	81,36€
165738186	3	136,17€	200MCCW135	12	42,87€	205318119	5	81,36€
165738414	3	136,17€	200MCH150	1	79,93€	205318151	5	81,36€
165738416	3	136,17€	20C258151	6	58,65€	205318163	5	81,36€
165800110	2	160,05€	20C414151	5	81,60€	205318167	5	81,36€
165800119	2	160,05€	20C414167	5	81,60€	205318168	5	81,36€
165800151	2	160,05€	20CV1CH335	6	12,58€	205318184	5	81,36€
165800163	2	160,05€	20CV10335	6	8,17€	205318186	5	81,36€
165800167	2	160,05€	20CW135	6	10,48€	205318414	5	81,36€
165800168	2	160,05€	20CWCH135	6	10,48€	205318416	5	81,36€
165800184	2	160,05€	20CWCHN135	6	13,18€	205418110	5	83,63€
165800186	2	160,05€	20CWD135	6	7,82€	205418119	5	83,63€
165800414	2	160,05€	20CWG135	6	38,83€	205418151	5	83,63€
165800416	2	160,05€	20E2151	12	21,00€	205418163	5	83,63€
165900110	2	162,50€	20GE1151	12	26,68€	205418167	5	83,63€
165900119	2	162,50€	20GE2151	12	25,05€	205418168	5	83,63€
165900151	2	162,50€	20GE4151	12	28,85€	205418184	5	83,63€
165900163	2	162,50€	20GES151	12	27,18€	205418186	5	83,63€
165900167	2	162,50€	20HPC150	6	42,48€	205418414	5	83,63€
165900168	2	162,50€	20HPCH150	6	47,47€	205418416	5	83,63€
165900184	2	162,50€	20HPD150	6	33,87€	205434110	4	108,68€
165900186	2	162,50€	20LPCWC135	6	19,65€	205434119	4	108,68€
165900414	2	162,50€	20PPCH190	6	8,53€	205434151	4	108,68€
165900416	2	162,50€	20PPCWSC190	6	7,43€	205434163	4	108,68€
165958110	2	187,33€	20PPD190	6	6,00€	205434167	4	108,68€
165958119	2	187,33€	20S1058110	2	192,38€	205434168	4	108,68€
165958151	2	187,33€	20S1058119	2	192,38€	205434184	4	108,68€
165958163	2	187,33€	20S1058151	2	192,38€	205434186	4	108,68€
165958167	2	187,33€	20S1058163	2	192,38€	205434414	4	108,68€
165958168	2	187,33€	20S1058167	2	192,38€	205434416	4	108,68€
165958184	2	187,33€	20S1058168	2	192,38€	205534110	4	110,70€
165958186	2	187,33€	20S1058184	2	192,38€	205534119	4	110,70€
165958414	2	187,33€	20S1058186	2	192,38€	205534151	4	110,70€
165958416	2	187,33€	20S1058414	2	192,38€	205534163	4	110,70€
1800CT110	6	49,10€	20S1058416	2	192,38€	205534167	4	110,70€
1800CT522	6	49,10€	20S1114110	2	217,71€	205534168	4	110,70€
182612CW135	4	173,87€	20S1114119	2	217,71€	205534184	4	110,70€
182615CW135	3	205,02€	20S1114151	2	217,71€	205534186	4	110,70€
182615P148	3	171,24€	20S1114163	2	217,71€	205534414	4	110,70€
18263CW135	6	84,86€	20S1114167	2	217,71€	205534416	4	110,70€
18266CW135	6	108,64€	20S1114168	2	217,71€	205638110	3	135,75€
18268CLRCW135	4	157,23€	20S1114184	2	217,71€	205638119	3	135,75€
18269CW135	4	142,67€	20S1114186	2	217,71€	205638151	3	135,75€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
20S638163	3	135,75 €	22SF5CW135	6	70,20 €	25S318167	5	81,36 €
20S638167	3	135,75 €	22SF5PP190	6	67,64 €	25S318168	5	81,36 €
20S638184	3	135,75 €	22SF5PROCW135	6	70,20 €	25S318184	5	81,36 €
20S638186	3	135,75 €	23SLB250	1	1.278,95 €	25S318186	5	81,36 €
20S638414	3	135,75 €	23SLB6250	1	330,93 €	25S318414	5	81,36 €
20S638416	3	135,75 €	23SLNB250	1	1.278,95 €	25S318416	5	81,36 €
20S738110	3	137,88 €	24CV1335	6	19,40 €	25S418110	5	83,63 €
20S738119	3	137,88 €	24CW110	6	17,09 €	25S418119	5	83,63 €
20S738119	3	137,88 €	24CW135	6	17,09 €	25S418151	5	83,63 €
20S738151	3	137,88 €	24HP110	6	70,48 €	25S418163	5	83,63 €
20S738163	3	137,88 €	24HP150	6	74,05 €	25S418167	5	83,63 €
20S738167	3	137,88 €	24LPCW110	6	27,51 €	25S418168	5	83,63 €
20S738168	3	137,88 €	24LPCW135	6	27,51 €	25S418184	5	83,63 €
20S738184	3	137,88 €	24LPH110	6	96,44 €	25S418186	5	83,63 €
20S738186	3	137,88 €	24PP190	6	10,59 €	25S418414	5	83,63 €
20S738414	3	137,88 €	2500CT110	6	102,88 €	25S418416	5	83,63 €
20S738416	3	137,88 €	250LCD157	1	503,80 €	25S434110	4	108,68 €
20S800110	2	162,85 €	250LCD401	1	503,80 €	25S434119	4	108,68 €
20S800119	2	162,85 €	25E1151	12	26,68 €	25S434151	4	108,68 €
20S800151	2	162,85 €	25E2151	12	25,05 €	25S434163	4	108,68 €
20S800163	2	162,85 €	25E4151	12	28,85 €	25S434167	4	108,68 €
20S800167	2	162,85 €	25E5151	12	27,18 €	25S434168	4	108,68 €
20S800168	2	162,85 €	25S1058110	2	192,38 €	25S434184	4	108,68 €
20S800184	2	162,85 €	25S1058119	2	192,38 €	25S434186	4	108,68 €
20S800186	2	162,85 €	25S1058151	2	192,38 €	25S434414	4	108,68 €
20S800414	2	162,85 €	25S1058163	2	192,38 €	25S434416	4	108,68 €
20S800416	2	162,85 €	25S1058167	2	192,38 €	25S534110	4	110,70 €
20S900110	2	164,95 €	25S1058168	2	192,38 €	25S534119	4	110,70 €
20S900119	2	164,95 €	25S1058184	2	192,38 €	25S534151	4	110,70 €
20S900151	2	164,95 €	25S1058186	2	192,38 €	25S534163	4	110,70 €
20S900163	2	164,95 €	25S1058414	2	192,38 €	25S534167	4	110,70 €
20S900167	2	164,95 €	25S1058416	2	192,38 €	25S534168	4	110,70 €
20S900168	2	164,95 €	25S1144110	2	217,71 €	25S534184	4	110,70 €
20S900184	2	164,95 €	25S1144119	2	217,71 €	25S534186	4	110,70 €
20S900186	2	164,95 €	25S1144151	2	217,71 €	25S534414	4	110,70 €
20S900414	2	164,95 €	25S1144163	2	217,71 €	25S534416	4	110,70 €
20S900416	2	164,95 €	25S1144167	2	217,71 €	25S638110	3	135,75 €
20S958110	2	190,71 €	25S1144168	2	217,71 €	25S638119	3	135,75 €
20S958119	2	190,71 €	25S1144184	2	217,71 €	25S638151	3	135,75 €
20S958151	2	190,71 €	25S1144186	2	217,71 €	25S638163	3	135,75 €
20S958163	2	190,71 €	25S1144414	2	217,71 €	25S638167	3	135,75 €
20S958167	2	190,71 €	25S1144416	2	217,71 €	25S638168	3	135,75 €
20S958168	2	190,71 €	25S1214110	2	219,38 €	25S638184	3	135,75 €
20S958184	2	190,71 €	25S1214119	2	219,38 €	25S638186	3	135,75 €
20S958186	2	190,71 €	25S1214151	2	219,38 €	25S638414	3	135,75 €
20S958414	2	190,71 €	25S1214163	2	219,38 €	25S638416	3	135,75 €
20S958416	2	190,71 €	25S1214167	2	219,38 €	25S738110	3	137,88 €
22CV1335	6	15,28 €	25S1214168	2	219,38 €	25S738119	3	137,88 €
22CW110	6	13,36 €	25S1214184	2	219,38 €	25S738151	3	137,88 €
22CW135	6	13,36 €	25S1214186	2	219,38 €	25S738163	3	137,88 €
22HP110	6	54,25 €	25S1214414	2	219,38 €	25S738167	3	137,88 €
22HP150	6	56,97 €	25S1214416	2	219,38 €	25S738168	3	137,88 €
22LPCW110	6	22,04 €	25S318110	5	81,36 €	25S738184	3	137,88 €
22LPCW135	6	22,04 €	25S318119	5	81,36 €	25S738186	3	137,88 €
22LPH110	6	77,52 €	25S318151	5	81,36 €	25S738414	3	137,88 €
22PP190	6	8,42 €	25S318163	5	81,36 €	25S738416	3	137,88 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
25S800110	2	162,85€	30HPCL150	6	31,73€	30S800416	2	168,50€
25S800119	2	162,85€	30HPCH150	6	37,86€	30S958110	2	195,75€
25S800151	2	162,85€	30HPCHN150	6	36,02€	30S958119	2	195,75€
25S800163	2	162,85€	30HPD150	6	25,38€	30S958151	2	195,75€
25S800167	2	162,85€	30PPCH190	6	5,90€	30S958163	2	195,75€
25S800168	2	162,85€	30PPCWSC190	6	5,44€	30S958167	2	195,75€
25S800184	2	162,85€	30PPD190	6	5,72€	30S958168	2	195,75€
25S800186	2	162,85€	30S1114110	2	226,13€	30S958184	2	195,75€
25S800414	2	162,85€	30S1114119	2	226,13€	30S958186	2	195,75€
25S800416	2	162,85€	30S1114151	2	226,13€	30S958414	2	195,75€
25S900110	2	164,95€	30S1114163	2	226,13€	30S958416	2	195,75€
25S900119	2	164,95€	30S1114167	2	226,13€	32S3CT110	12	67,39€
25S900151	2	164,95€	30S1114168	2	226,13€	32CV1335	6	11,76€
25S900163	2	164,95€	30S1114184	2	226,13€	32CW110	6	10,30€
25S900167	2	164,95€	30S1114186	2	226,13€	32CW135	6	10,30€
25S900168	2	164,95€	30S1114414	2	226,13€	32HP150	6	47,68€
25S900184	2	164,95€	30S1114416	2	226,13€	32HP1H150	6	75,63€
25S900186	2	164,95€	30S318110	5	82,95€	32HP2H150	6	77,62€
25S900414	2	164,95€	30S318119	5	82,95€	32PP190	6	6,50€
25S900416	2	164,95€	30S318151	5	82,95€	34CV1335	6	15,03€
25S958110	2	190,71€	30S318163	5	82,95€	34CW110	6	13,29€
25S958119	2	190,71€	30S318167	5	82,95€	34CW135	6	13,29€
25S958151	2	190,71€	30S318168	5	82,95€	34HP150	6	61,86€
25S958163	2	190,71€	30S318184	5	82,95€	34PP190	6	7,92€
25S958167	2	190,71€	30S318186	5	82,95€	350LCD157	1	491,25€
25S958168	2	190,71€	30S318414	5	82,95€	350LCD401	1	491,25€
25S958184	2	190,71€	30S318416	5	82,95€	36CV1335	6	18,76€
25S958186	2	190,71€	30S434110	4	111,45€	36CW110	6	16,56€
25S958414	2	190,71€	30S434119	4	111,45€	36CW135	6	16,56€
25S958416	2	190,71€	30S434151	4	111,45€	36E1151	12	28,35€
25SWGFI10	1	127,75€	30S434163	4	111,45€	36E2151	12	26,40€
26CV1335	6	24,80€	30S434167	4	111,45€	36E4151	12	32,58€
26CW110	6	21,96€	30S434168	4	111,45€	36E5151	12	30,45€
26CW135	6	21,96€	30S434184	4	111,45€	36HP150	6	84,25€
26HP110	6	90,58€	30S434186	4	111,45€	36PP190	6	10,34€
26HP150	6	90,58€	30S434414	4	111,45€	36S1058110	2	200,83€
26PP190	6	13,46€	30S434416	4	111,45€	36S1058119	2	200,83€
2700CT110	6	94,96€	30S638110	3	139,97€	36S1058151	2	200,83€
2700CT138	6	94,96€	30S638119	3	139,97€	36S1058163	2	200,83€
28CV1335	6	30,06€	30S638151	3	139,97€	36S1058167	2	200,83€
28CW135	6	26,47€	30S638163	3	139,97€	36S1058168	2	200,83€
28PP190	6	16,48€	30S638167	3	139,97€	36S1058184	2	200,83€
2900CT110	6	130,70€	30S638168	3	139,97€	36S1058186	2	200,83€
29SFCW135	6	12,04€	30S638184	3	139,97€	36S1058414	2	200,83€
29SFPDPP265	6	4,90€	30S638186	3	139,97€	36S1058416	2	200,83€
29SFP190	6	14,28€	30S638414	3	139,97€	36S1114110	2	226,13€
29SFPDCCW135	6	12,04€	30S638416	3	139,97€	36S1114119	2	226,13€
30CV1CH335	6	9,17€	30S800110	2	168,50€	36S1114151	2	226,13€
30CV1D335	6	4,83€	30S800119	2	168,50€	36S1114163	2	226,13€
30CWC135	6	7,43€	30S800151	2	168,50€	36S1114167	2	226,13€
30CWCH135	6	7,43€	30S800163	2	168,50€	36S1114168	2	226,13€
30CWCWN135	6	11,37€	30S800167	2	168,50€	36S1114184	2	226,13€
30CWD135	6	4,69€	30S800168	2	168,50€	36S1114186	2	226,13€
30CWL135	6	26,79€	30S800184	2	168,50€	36S1114414	2	226,13€
30GE1151	12	28,17€	30S800186	2	168,50€	36S1114416	2	226,13€
30GE2151	12	26,40€	30S800414	2	168,50€	36S1214110	2	229,50€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
36S1214119	2	229,50 €	36S638186	3	140,08 €	40PPCH190	6	5,76 €
36S1214151	2	229,50 €	36S638414	3	140,08 €	40PPWCSC190	6	4,30 €
36S1214163	2	229,50 €	36S638416	3	140,08 €	40PPD190	6	4,65 €
36S1214167	2	229,50 €	36S738110	3	144,13 €	42CV1335	6	10,80 €
36S1214168	2	229,50 €	36S738119	3	144,13 €	42CV110	6	8,63 €
36S1214184	2	229,50 €	36S738151	3	144,13 €	42CW135	6	8,63 €
36S1214186	2	229,50 €	36S738163	3	144,13 €	42PP190	6	5,93 €
36S1214414	2	229,50 €	36S738167	3	144,13 €	44CV1335	6	11,58 €
36S1214416	2	229,50 €	36S738168	3	144,13 €	44CW110	6	9,98 €
36S318110	5	83,03 €	36S738184	3	144,13 €	44CV135	6	9,98 €
36S318119	5	83,03 €	36S738186	3	144,13 €	44PP190	6	6,00 €
36S318151	5	83,03 €	36S738414	3	144,13 €	45CW148	48	5,68 €
36S318163	5	83,03 €	36S738416	3	144,13 €	46CV1335	6	15,56 €
36S318167	5	83,03 €	36S800110	2	168,57 €	46CW110	6	13,75 €
36S318168	5	83,03 €	36S800119	2	168,57 €	46CW135	6	13,75 €
36S318184	5	83,03 €	36S800151	2	168,57 €	46PP190	6	8,31 €
36S318186	5	83,03 €	36S800163	2	168,57 €	49E1151	12	37,13 €
36S318414	5	83,03 €	36S800167	2	168,57 €	49E2151	12	35,10 €
36S318416	5	83,03 €	36S800168	2	168,57 €	49S1114110	2	276,75 €
36S418110	5	87,32 €	36S800184	2	168,57 €	49S1114119	2	276,75 €
36S418119	5	87,32 €	36S800186	2	168,57 €	49S1114151	2	276,75 €
36S418151	5	87,32 €	36S800414	2	168,57 €	49S1114163	2	276,75 €
36S418163	5	87,32 €	36S800416	2	168,57 €	49S1114167	2	276,75 €
36S418167	5	87,32 €	36S900110	2	172,13 €	49S1114168	2	276,75 €
36S418168	5	87,32 €	36S900119	2	172,13 €	49S1114184	2	276,75 €
36S418184	5	87,32 €	36S900151	2	172,13 €	49S1114186	2	276,75 €
36S418186	5	87,32 €	36S900163	2	172,13 €	49S1114414	2	285,78 €
36S418414	5	87,32 €	36S900167	2	172,13 €	49S1114416	2	276,75 €
36S418416	5	87,32 €	36S900168	2	172,13 €	49S318110	5	91,87 €
36S434110	4	111,55 €	36S900184	2	172,13 €	49S318119	5	91,87 €
36S434119	4	111,55 €	36S900186	2	172,13 €	49S318151	5	91,87 €
36S434151	4	111,55 €	36S900414	2	172,13 €	49S318163	5	91,87 €
36S434163	4	111,55 €	36S900416	2	172,13 €	49S318167	5	91,87 €
36S434167	4	111,55 €	36S958110	2	195,75 €	49S318168	5	91,87 €
36S434168	4	111,55 €	36S958119	2	195,75 €	49S318184	5	91,87 €
36S434184	4	111,55 €	36S958151	2	195,75 €	49S318186	5	91,87 €
36S434186	4	111,55 €	36S958163	2	195,75 €	49S318414	5	91,87 €
36S434414	4	111,55 €	36S958167	2	195,75 €	49S318416	5	91,87 €
36S434416	4	111,55 €	36S958168	2	195,75 €	49S434110	4	129,17 €
36S534110	4	115,60 €	36S958184	2	195,75 €	49S434119	4	129,17 €
36S534119	4	115,60 €	36S958186	2	195,75 €	49S434151	4	129,17 €
36S534151	4	115,60 €	36S958414	2	195,75 €	49S434163	4	129,17 €
36S534163	4	115,60 €	36S958416	2	195,75 €	49S434167	4	129,17 €
36S534167	4	115,60 €	37S3PP110	15	18,62 €	49S434168	4	129,17 €
36S534168	4	115,60 €	37S3PP184	15	18,62 €	49S434184	4	129,17 €
36S534184	4	115,60 €	38CV1335	6	23,48 €	49S434186	4	129,17 €
36S534186	4	115,60 €	38CW135	6	20,78 €	49S434414	4	129,17 €
36S534414	4	115,60 €	38PP190	6	12,51 €	49S434416	4	129,17 €
36S534416	4	115,60 €	40DDIV180	1	164,66 €	49S638110	3	166,30 €
36S638110	3	140,08 €	40MCCW135	1	46,55 €	49S638119	3	166,30 €
36S638119	3	140,08 €	40MCH150	1	118,05 €	49S638151	3	166,30 €
36S638151	3	140,08 €	40CV1CH935	6	6,86 €	49S638163	3	166,30 €
36S638163	3	140,08 €	40CV1D335	6	7,46 €	49S638167	3	166,30 €
36S638167	3	140,08 €	40CW135	6	5,65 €	49S638168	3	178,44 €
36S638168	3	140,08 €	40CWCH135	6	5,65 €	49S638184	3	166,30 €
36S638184	3	140,08 €	40CWD135	6	6,68 €	49S638186	3	166,30 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
49S638414	3	178,44€	64HP150	6	38,89€	951114184	2	209,25€
49S638416	3	166,30€	64PP190	6	4,51€	951114186	2	209,25€
49S800110	2	204,21€	65CWNR148	48	6,79€	951114414	2	209,25€
49S800119	2	204,21€	66CF110	1	80,82€	951114416	2	209,25€
49S800151	2	204,21€	66CV1335	6	10,55€	95318110	5	79,72€
49S800163	2	204,21€	66CW110	6	9,09€	95318119	5	79,72€
49S800167	2	204,21€	66CW135	6	9,09€	95318151	5	79,72€
49S800168	2	208,48€	66HP150	6	47,31€	95318163	5	79,72€
49S800184	2	204,21€	66PP190	6	5,90€	95318167	5	79,72€
49S800186	2	204,21€	6RS6480	1	255,47€	95318168	5	79,72€
49S800414	2	208,48€	65FSCW135	6	23,80€	95318184	5	79,72€
49S800416	2	204,21€	65FSFPDPP266	6	6,08€	95318186	5	79,72€
49S958110	2	239,63€	65FSPP190	6	24,12€	95318145	5	79,72€
49S958119	2	239,63€	65FSPPROCW135	6	23,80€	95318416	5	79,72€
49S958151	2	239,63€	6TGS110	12	5,68€	95434110	4	105,48€
49S958163	2	239,63€	6TGS135	12	5,68€	95434119	4	105,48€
49S958167	2	239,63€	725CWNR148	48	9,17€	95434151	4	105,48€
49S958168	2	248,48€	75CW148	48	8,70€	95434163	4	105,48€
49S958184	2	239,63€	75CW401	48	8,70€	95434167	4	105,48€
49S958186	2	239,63€	800CW152	48	4,36€	95434168	4	105,48€
49S958414	2	248,48€	825CWNR148	48	10,55€	95434184	4	105,48€
49S958416	2	239,63€	825CWNR401	48	10,55€	95434186	4	105,48€
45FSCW135	6	18,47€	8FB434151	6	85,41€	95434414	4	105,48€
45FSPP190	6	19,50€	8FBNH434151	6	50,14€	95434416	4	105,48€
45FSPPROCW135	6	18,47€	85FSCW135	6	27,99€	95638110	3	131,13€
500CW152	48	3,49€	85FSPP190	6	28,71€	95638119	3	131,13€
500LCD157	1	564,20€	85FSPPROCW135	6	27,99€	95638151	3	131,13€
500LCD401	1	517,26€	9011CW152	12	26,69€	95638163	3	131,13€
50CW148	48	6,79€	90CV1C335	6	3,94€	95638167	3	131,13€
50CW401	48	6,79€	90CV1D335	6	3,06€	95638168	3	131,13€
5412CBP131	12	20,85€	90CWC135	6	3,48€	95638184	3	131,13€
5412CBP480	12	20,85€	90CWD135	6	3,27€	95638186	3	131,13€
60CF135	2	14,14€	90PPCWSC190	6	2,49€	95638414	3	131,13€
60CV1CH335	6	4,48€	90PPD190	6	2,42€	95638416	3	131,13€
60CV1D335	6	2,74€	90SPCW148	48	15,17€	95800110	2	156,60€
60CW148	48	6,79€	90SPCW401	48	15,17€	95800119	2	156,60€
60CW401	48	6,79€	92CV1335	6	8,38€	95800151	2	156,60€
60CWC135	6	3,73€	92CW135	6	7,50€	95800163	2	156,60€
60CWCN135	6	3,73€	92PP190	6	4,83€	95800167	2	156,60€
60CWCN135	6	6,54€	94CV1335	6	9,20€	95800168	2	156,60€
60CWD135	6	2,59€	94CW110	6	8,06€	95800184	2	156,60€
60CWGL135	6	21,81€	94CW135	6	8,06€	95800186	2	156,60€
60HPC150	6	22,52€	94PP190	6	5,15€	95800414	2	156,60€
60HPCH150	6	23,59€	96CW148	48	8,70€	95800416	2	156,60€
60HPCHN150	6	22,52€	96CW401	48	8,70€	95958110	2	182,25€
60HPD150	6	13,35€	96PCW135	6	15,17€	95958119	2	182,25€
60PPCH190	6	5,04€	9CWNR148	48	10,48€	95958151	2	182,25€
60PPCWSC190	6	2,88€	9CWNR401	48	10,48€	95958163	2	182,25€
60PPD190	6	3,06€	9E1151	12	25,05€	95958167	2	182,25€
62CV1335	6	6,61€	9E2151	12	23,63€	95958168	2	182,25€
62CW110	6	6,08€	9S1114110	2	209,25€	95958184	2	182,25€
62CW135	6	6,08€	9S1114119	2	209,25€	95958186	2	182,25€
62PP190	6	3,91€	9S1114151	2	209,25€	95958414	2	182,25€
64CV1335	6	8,31€	9S1114163	2	209,25€	95958416	2	182,25€
64CW110	6	7,35€	9S1114167	2	209,25€	9TGS110	12	8,78€
64CW135	6	7,35€	9S1114168	2	209,25€	9TGS135	12	8,78€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
9TGS148	12	8,78 €	BR712167	3	121,86 €	CA2129E76	120	8,67 €
ADCR110	1	2.344,06 €	BR712168	3	121,86 €	CA2129E77	120	8,67 €
ADCR401	1	2.344,06 €	BR712184	3	121,86 €	CA2129E78	120	8,67 €
ADCR14110	1	282,65 €	BR712186	3	121,86 €	CA2129E79	120	8,67 €
ADCR14401	1	282,65 €	BR712414	3	121,86 €	CA2129E80	120	8,67 €
ADCS110	1	2.598,96 €	BR712416	3	121,86 €	CA2129E81	120	8,67 €
ADCS401	1	2.598,96 €	CA1300E01	120	3,55 €	CA2129E82	120	8,67 €
ADCS480	1	2.598,96 €	CA1300E73	120	3,55 €	CA2129E86	120	8,67 €
ADCS12PKG480	1	3.030,32 €	CA1300E75	120	3,55 €	CA2129E87	120	8,67 €
ADCS480	1	2.017,93 €	CA1300E76	120	3,55 €	CA2129E88	120	8,67 €
ADCS8PKG480	1	2.527,52 €	CA1300E78	120	3,55 €	CA2129E89	120	8,67 €
ADCS14480	1	509,59 €	CA1300E79	120	3,55 €	CA2129E90	120	8,67 €
BAR540110	1	5.547,43 €	CA1300E86	120	3,55 €	CA2632E73	120	11,51 €
BC331KD110	1	361,30 €	CA1300E87	120	3,55 €	CA2632E75	120	11,51 €
BC331KD480	1	361,30 €	CA1300E88	120	3,55 €	CA2632E76	120	11,51 €
BC331KDSH110	1	102,56 €	CA1300E89	120	3,55 €	CA2632E77	120	11,51 €
BC331KDT110	1	177,45 €	CA1300E90	120	3,55 €	CA2632E78	120	11,51 €
BC340KD110	1	535,56 €	CA1623E73	120	6,61 €	CA2632E79	120	11,51 €
BC340KD480	1	535,56 €	CA1623E75	120	6,61 €	CA2632E80	120	11,51 €
BC340KDP110	1	177,45 €	CA1623E76	120	6,61 €	CA2632E81	120	11,51 €
BC340KDP480	1	177,45 €	CA1623E78	120	6,61 €	CA2632E82	120	11,51 €
BR258108	6	49,88 €	CA1623E79	120	6,61 €	CA2632E86	120	11,51 €
BR258110	6	49,88 €	CA1623E82	120	6,61 €	CA2632E87	120	11,51 €
BR258119	6	49,88 €	CA1623E86	120	6,61 €	CA2632E88	120	11,51 €
BR258151	6	49,88 €	CA1623E87	120	6,61 €	CA2632E89	120	11,51 €
BR258163	6	49,88 €	CA1623E88	120	6,61 €	CA2632E90	120	11,51 €
BR258167	6	49,88 €	CA1623E89	120	6,61 €	CA2738E73	120	15,21 €
BR258168	6	49,88 €	CA1623E90	120	6,61 €	CA2738E75	120	15,21 €
BR258184	6	49,88 €	CA2026E73	120	7,18 €	CA2738E76	120	15,21 €
BR258186	6	49,88 €	CA2026E75	120	7,18 €	CA2738E77	120	15,21 €
BR258414	6	49,88 €	CA2026E76	120	7,18 €	CA2738E78	120	15,21 €
BR258416	6	49,88 €	CA2026E77	120	7,18 €	CA2738E79	120	15,21 €
BR414110	5	75,60 €	CA2026E79	120	7,18 €	CA2738E80	120	15,21 €
BR414119	5	75,60 €	CA2026E81	120	7,18 €	CA2738E81	120	15,21 €
BR414151	5	75,60 €	CA2026E82	120	7,18 €	CA2738E82	120	15,21 €
BR414163	5	75,60 €	CA2026E86	120	7,18 €	CA2738E86	120	15,21 €
BR414167	5	75,60 €	CA2026E87	120	7,18 €	CA2738E87	120	15,21 €
BR414168	5	75,60 €	CA2026E88	120	7,18 €	CA2738E88	120	15,21 €
BR414184	5	75,60 €	CA2026E89	120	7,18 €	CA2738E89	120	15,21 €
BR414186	5	75,60 €	CA2026E90	120	7,18 €	CA2738E90	120	15,21 €
BR414414	5	75,60 €	CA2028E73	120	8,81 €	CA2836E73	120	14,64 €
BR414416	5	75,60 €	CA2028E75	120	8,81 €	CA2836E75	120	14,64 €
BR578110	4	98,80 €	CA2028E76	120	8,81 €	CA2836E76	120	14,64 €
BR578119	4	98,80 €	CA2028E77	120	8,81 €	CA2836E77	120	14,64 €
BR578151	4	98,80 €	CA2028E78	120	8,81 €	CA2836E78	120	14,64 €
BR578163	4	98,80 €	CA2028E79	120	8,81 €	CA2836E79	120	14,64 €
BR578167	4	98,80 €	CA2028E80	120	8,81 €	CA2836E80	120	14,64 €
BR578168	4	98,80 €	CA2028E81	120	8,81 €	CA2836E81	120	14,64 €
BR578184	4	98,80 €	CA2028E82	120	8,81 €	CA2836E82	120	14,64 €
BR578186	4	98,80 €	CA2028E86	120	8,81 €	CA2836E86	120	14,64 €
BR578414	4	98,80 €	CA2028E87	120	8,81 €	CA2836E87	120	14,64 €
BR578416	4	98,80 €	CA2028E88	120	8,81 €	CA2836E88	120	14,64 €
BR712110	3	121,86 €	CA2028E89	120	8,81 €	CA2836E89	120	14,64 €
BR712119	3	121,86 €	CA2028E90	120	8,81 €	CA2836E90	120	14,64 €
BR712151	3	121,86 €	CA2129E73	120	8,67 €	CA3200E73	120	13,57 €
BR712163	3	121,86 €	CA2129E75	120	8,67 €	CA3200E75	120	13,57 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CA3200E76	120	13,57€	CA3343E77	120	17,19€	CA3753E77	120	22,38€
CA3200E77	120	13,57€	CA3343E78	120	17,19€	CA3753E78	120	22,38€
CA3200E78	120	13,57€	CA3343E79	24	17,19€	CA3753E79	120	22,38€
CA3200E79	120	13,57€	CA3343E80	120	17,19€	CA3753E80	120	22,38€
CA3200E81	120	13,57€	CA3343E81	120	17,19€	CA3753E81	120	22,38€
CA3200E82	120	13,57€	CA3343E82	24	17,19€	CA3753E82	120	22,38€
CA3200E86	120	13,57€	CA3343E86	120	17,19€	CA3753E86	120	22,38€
CA3200E87	120	13,57€	CA3343E87	120	17,19€	CA3753E87	120	22,38€
CA3200E88	120	13,57€	CA3343E88	120	17,19€	CA3753E88	120	22,38€
CA3200E89	120	13,57€	CA3343E89	120	17,19€	CA3753E89	120	22,38€
CA3200E90	120	13,57€	CA3343E90	120	17,19€	CA3753E90	120	22,38€
CA3244E73	120	18,12€	CA3446E73	24	18,69€	CA3800E73	120	15,99€
CA3244E75	120	18,12€	CA3446E75	24	18,69€	CA3800E75	120	15,99€
CA3244E76	120	18,12€	CA3446E76	120	18,69€	CA3800E76	120	15,99€
CA3244E77	120	18,12€	CA3446E77	120	18,69€	CA3800E77	120	15,99€
CA3244E78	120	18,12€	CA3446E78	120	18,69€	CA3800E78	120	15,99€
CA3244E79	120	18,12€	CA3446E79	120	18,69€	CA3800E79	120	15,99€
CA3244E80	120	18,12€	CA3446E80	120	18,69€	CA3800E82	120	15,99€
CA3244E81	120	18,12€	CA3446E81	120	18,69€	CA3952E73	120	21,46€
CA3244E82	120	18,12€	CA3446E82	120	18,69€	CA3952E75	120	21,46€
CA3244E86	120	18,12€	CA3446E86	120	18,69€	CA3952E76	120	21,46€
CA3244E87	120	18,12€	CA3446E87	120	18,69€	CA3952E77	120	21,46€
CA3244E88	120	18,12€	CA3446E88	120	18,69€	CA3952E78	120	21,46€
CA3244E89	120	18,12€	CA3446E89	120	18,69€	CA3952E79	120	21,46€
CA3244E90	120	18,12€	CA3446E90	120	18,69€	CA3952E82	120	21,46€
CA3247TRE73	120	22,17€	CA3646E73	24	18,69€	CA3952E86	120	21,46€
CA3247TRE75	120	22,17€	CA3646E75	120	18,69€	CA3952E87	120	21,46€
CA3247TRE76	120	22,17€	CA3646E76	24	18,69€	CA3952E88	120	21,46€
CA3247TRE77	120	22,17€	CA3646E77	120	18,69€	CA3952E89	120	21,46€
CA3247TRE78	120	22,17€	CA3646E78	24	18,69€	CA3952E90	120	21,46€
CA3247TRE79	120	22,17€	CA3646E79	120	18,69€	CA4064E76	120	44,98€
CA3247TRE80	120	22,17€	CA3646E80	120	18,69€	CA4064E84	120	44,98€
CA3247TRE81	120	22,17€	CA3646E81	120	18,69€	CA4064E85	120	44,98€
CA3247TRE82	120	22,17€	CA3646E82	24	18,69€	CA4300E73	120	19,68€
CA3247TRE86	120	22,17€	CA3646E86	120	18,69€	CA4300E75	120	19,68€
CA3247TRE87	120	22,17€	CA3646E87	120	18,69€	CA4300E76	120	19,68€
CA3247TRE88	120	22,17€	CA3646E88	120	18,69€	CA4300E78	120	19,68€
CA3247TRE89	120	22,17€	CA3646E89	120	18,69€	CA4300E79	120	19,68€
CA3247TRE90	120	22,17€	CA3646E90	120	18,69€	CA4300E82	120	19,68€
CA3253E73	120	19,89€	CA3748E73	120	19,68€	CA4300E86	120	19,68€
CA3253E75	120	19,89€	CA3748E75	120	19,68€	CA4300E87	120	19,68€
CA3253E76	24	19,89€	CA3748E76	120	19,68€	CA4300E88	120	19,68€
CA3253E77	120	19,89€	CA3748E77	120	19,68€	CA4300E89	120	19,68€
CA3253E78	120	19,89€	CA3748E78	120	19,68€	CA4300E90	120	19,68€
CA3253E79	120	19,89€	CA3748E79	120	19,68€	CA4361E73	120	32,04€
CA3253E80	120	19,89€	CA3748E80	120	19,68€	CA4361E75	120	32,04€
CA3253E81	120	19,89€	CA3748E81	120	19,68€	CA4361E76	120	32,04€
CA3253E82	24	19,89€	CA3748E82	120	19,68€	CA4361E77	120	32,04€
CA3253E86	120	19,89€	CA3748E86	120	19,68€	CA4361E78	120	32,04€
CA3253E87	120	19,89€	CA3748E87	120	19,68€	CA4361E79	120	32,04€
CA3253E88	120	19,89€	CA3748E88	120	19,68€	CA4361E82	120	32,04€
CA3253E89	120	19,89€	CA3748E89	120	19,68€	CA4361E86	120	32,04€
CA3253E90	120	19,89€	CA3748E90	120	19,68€	CA4361E87	120	32,04€
CA3343E73	24	17,19€	CA3753E73	120	22,38€	CA4361E88	120	32,04€
CA3343E75	24	17,19€	CA3753E75	120	22,38€	CA4361E89	120	32,04€
CA3343E76	24	17,19€	CA3753E76	24	22,38€	CA4361E90	120	32,04€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CBA14306454580	1	387,27 €	CBA183684V4580	1	475,63 €	CBA186084V4580	1	693,05 €
CBA143064V4580	1	375,05 €	CBA183684V5580	1	563,94 €	CBA186084V5580	1	835,72 €
CBA143064V5580	1	448,45 €	CBA183684V5580	1	482,41 €	CBA186084V5580	1	699,83 €
CBA143064V5580	1	377,79 €	CBA183684V5580	1	570,73 €	CBA186084V5580	1	842,51 €
CBA14307254580	1	390,01 €	CBA18426454580	1	550,34 €	CBA18726454580	1	930,83 €
CBA143072V4580	1	377,79 €	CBA184264V4580	1	536,77 €	CBA187264V4580	1	917,25 €
CBA143072V5580	1	448,45 €	CBA184264V5580	1	638,69 €	CBA187264V5580	1	1.114,28 €
CBA143072V54580	1	381,84 €	CBA184264V5580	1	536,77 €	CBA187264V54580	1	924,04 €
CBA14366454580	1	441,63 €	CBA18427254580	1	550,34 €	CBA18727254580	1	930,83 €
CBA143664V4580	1	428,06 €	CBA184272V4580	1	536,77 €	CBA187272V4580	1	924,04 €
CBA143664V5580	1	509,59 €	CBA184272V5580	1	638,69 €	CBA187272V5580	1	1.127,89 €
CBA143664V54580	1	428,06 €	CBA184272V54580	1	536,77 €	CBA187272V54580	1	924,04 €
CBA14367254580	1	441,63 €	CBA18428454580	1	563,94 €	CBA21306454580	1	468,81 €
CBA143672V4580	1	428,06 €	CBA184284V5580	1	686,23 €	CBA213064V4580	1	448,45 €
CBA143672V5580	1	509,59 €	CBA184284V4580	1	543,55 €	CBA213064V5580	1	536,77 €
CBA143672V54580	1	428,06 €	CBA184284V4580	1	652,26 €	CBA213064V54580	1	455,23 €
CBA14426454580	1	489,20 €	CBA184284V54580	1	550,34 €	CBA21307254580	1	468,81 €
CBA144264V4580	1	482,41 €	CBA184284V5580	1	665,87 €	CBA213072V4580	1	455,23 €
CBA144264V5580	1	570,73 €	CBA18486454580	1	570,73 €	CBA213072V5580	1	536,77 €
CBA144264V54580	1	482,41 €	CBA184864V4580	1	550,34 €	CBA213072V54580	1	455,23 €
CBA14427254580	1	489,20 €	CBA184864V5580	1	672,66 €	CBA21308454580	1	489,20 €
CBA144272V4580	1	482,41 €	CBA184864V54580	1	557,16 €	CBA213084V5580	1	570,73 €
CBA144272V5580	1	584,34 €	CBA18487254580	1	570,73 €	CBA213084V5580	1	468,81 €
CBA144272V54580	1	482,41 €	CBA184872V4580	1	550,34 €	CBA213084V5580	1	550,34 €
CBA14486454580	1	529,98 €	CBA184872V5580	1	672,66 €	CBA213084V54580	1	475,63 €
CBA144864V4580	1	516,38 €	CBA184872V54580	1	557,16 €	CBA213084V5580	1	557,16 €
CBA144864V5580	1	611,51 €	CBA18488454580	1	597,91 €	CBA21366454580	1	536,77 €
CBA144864V54580	1	516,38 €	CBA184884V5580	1	706,62 €	CBA213664V4580	1	516,38 €
CBA14487254580	1	529,98 €	CBA184884V4580	1	570,73 €	CBA213664V5580	1	611,51 €
CBA144872V4580	1	516,38 €	CBA184884V5580	1	693,05 €	CBA213664V54580	1	523,16 €
CBA144872V5580	1	611,51 €	CBA184884V54580	1	570,73 €	CBA21367254580	1	536,77 €
CBA144872V54580	1	516,38 €	CBA184884V5580	1	693,05 €	CBA213672V4580	1	536,77 €
CBA18306454580	1	421,27 €	CBA18546454580	1	645,48 €	CBA213672V5580	1	611,51 €
CBA183064V4580	1	407,56 €	CBA185464V4580	1	625,09 €	CBA213672V54580	1	523,16 €
CBA183064V5580	1	489,20 €	CBA185464V5580	1	754,19 €	CBA21368454580	1	550,34 €
CBA183064V54580	1	414,45 €	CBA185464V54580	1	631,87 €	CBA213684V5580	1	652,26 €
CBA18307254580	1	428,06 €	CBA18547254580	1	652,26 €	CBA213684V4580	1	529,98 €
CBA183072V4580	1	414,45 €	CBA185472V4580	1	625,09 €	CBA213684V5580	1	631,87 €
CBA183072V5580	1	489,20 €	CBA185472V5580	1	754,19 €	CBA213684V54580	1	536,77 €
CBA183072V54580	1	414,45 €	CBA185472V54580	1	631,87 €	CBA213684V5580	1	631,87 €
CBA18308454580	1	441,63 €	CBA18548454580	1	672,66 €	CBA21426454580	1	611,51 €
CBA183084V5580	1	529,98 €	CBA185484V5580	1	801,76 €	CBA214264V4580	1	591,12 €
CBA183084V4580	1	428,06 €	CBA185484V4580	1	638,69 €	CBA214264V5580	1	706,62 €
CBA183084V5580	1	509,59 €	CBA185484V5580	1	774,58 €	CBA214264V54580	1	597,91 €
CBA183084V54580	1	434,84 €	CBA185484V54580	1	645,48 €	CBA21427254580	1	611,51 €
CBA18366454580	1	475,63 €	CBA185484V5580	1	781,37 €	CBA214272V4580	1	591,12 €
CBA183664V4580	1	462,02 €	CBA18606454580	1	699,83 €	CBA214272V5580	1	706,62 €
CBA183664V5580	1	543,55 €	CBA186064V4580	1	672,66 €	CBA214272V54580	1	597,91 €
CBA183664V54580	1	462,02 €	CBA186064V5580	1	808,54 €	CBA21428454580	1	631,87 €
CBA18367254580	1	482,41 €	CBA186064V54580	1	679,44 €	CBA214284V5580	1	760,97 €
CBA183672V4580	1	462,02 €	CBA18607254580	1	699,83 €	CBA214284V4580	1	604,69 €
CBA183672V5580	1	550,34 €	CBA186072V4580	1	679,44 €	CBA214284V5580	1	720,23 €
CBA183672V54580	1	468,81 €	CBA186072V5580	1	822,11 €	CBA214284V54580	1	611,51 €
CBA18368454580	1	495,98 €	CBA186072V54580	1	686,23 €	CBA214284V5580	1	727,01 €
CBA183684V5580	1	591,12 €	CBA18608454580	1	713,40 €	CBA21486454580	1	645,48 €
			CBA186084V5580	1	869,68 €	CBA214864V4580	1	625,09 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CBA214864V5580	1	747,40€	CBA243084S4580	1	516,38€	CBA245484S4580	1	767,76€
CBA214864V54580	1	625,09€	CBA243084S5580	1	611,51€	CBA245484S5580	1	930,83€
CBA214872S4580	1	652,26€	CBA243084V4580	1	489,20€	CBA245484V4580	1	720,23€
CBA214872V4580	1	625,09€	CBA243084V5580	1	584,34€	CBA245484V5580	1	869,68€
CBA214872V5580	1	747,40€	CBA243084V54580	1	495,98€	CBA245484V54580	1	740,58€
CBA214872V54580	1	625,09€	CBA243084V55580	1	591,12€	CBA245484V55580	1	883,29€
CBA214884S4580	1	672,66€	CBA243664S4580	1	550,34€	CBA246064S4580	1	801,76€
CBA214884S5580	1	801,76€	CBA243664V4580	1	529,98€	CBA246064V4580	1	754,19€
CBA214884V4580	1	638,69€	CBA243664V5580	1	631,87€	CBA246064V5580	1	912,25€
CBA214884V5580	1	767,76€	CBA243664V54580	1	536,77€	CBA246064V54580	1	767,76€
CBA214884V54580	1	645,48€	CBA243672S4580	1	557,16€	CBA246072S4580	1	801,76€
CBA214884V55580	1	774,58€	CBA243672V4580	1	529,98€	CBA246072V4580	1	760,97€
CBA215464S4580	1	727,01€	CBA243672V5580	1	631,87€	CBA246072V5580	1	924,04€
CBA215464V4580	1	699,83€	CBA243672V54580	1	536,77€	CBA246072V54580	1	767,76€
CBA215464V5580	1	849,29€	CBA243684S4580	1	570,73€	CBA246084S4580	1	828,94€
CBA215464V54580	1	699,83€	CBA243684S5580	1	693,05€	CBA246084S5580	1	998,79€
CBA215472S4580	1	727,01€	CBA243684V4580	1	543,55€	CBA246084V4580	1	774,58€
CBA215472V4580	1	699,83€	CBA243684V5580	1	645,48€	CBA246084V5580	1	937,65€
CBA215472V5580	1	849,29€	CBA243684V54580	1	550,34€	CBA246084V54580	1	781,37€
CBA215472V54580	1	706,62€	CBA243684V55580	1	652,26€	CBA246084V55580	1	944,43€
CBA215484S4580	1	747,40€	CBA244264S4580	1	625,09€	CBA247264S4580	1	1.087,11€
CBA215484S5580	1	903,65€	CBA244264V4580	1	597,91€	CBA247264V4580	1	1.073,53€
CBA215484V4580	1	713,40€	CBA244264V5580	1	713,40€	CBA247264V5580	1	1.311,31€
CBA215484V5580	1	869,68€	CBA244264V54580	1	604,69€	CBA247264V54580	1	1.080,32€
CBA215484V54580	1	720,23€	CBA244272S4580	1	631,87€	CBA247272S4580	1	1.093,89€
CBA215484V55580	1	869,68€	CBA244272V4580	1	597,91€	CBA247272V4580	1	1.073,53€
CBA216064S4580	1	781,37€	CBA244272V5580	1	713,40€	CBA247272V5580	1	1.311,31€
CBA216064V4580	1	754,19€	CBA244272V54580	1	604,69€	CBA247272V54580	1	1.080,32€
CBA216064V5580	1	910,47€	CBA244284S4580	1	645,48€	CBC110580	1	81,96€
CBA216064V54580	1	760,97€	CBA244284S5580	1	774,58€	CBC11580	1	8,24€
CBA216072S4580	1	781,37€	CBA244284V4580	1	611,51€	CBC16580	1	65,58€
CBA216072V4580	1	754,19€	CBA244284V5580	1	740,58€	CBD0S14H10580	1	72,69€
CBA216072V5580	1	917,25€	CBA244284V54580	1	625,09€	CBD0S14H6580	1	71,94€
CBA216072V54580	1	760,97€	CBA244284V55580	1	747,40€	CBD0S18H10580	1	77,59€
CBA216084S4580	1	801,76€	CBA244864S4580	1	679,44€	CBD0S18H6580	1	77,59€
CBA216084S5580	1	978,39€	CBA244864V4580	1	638,69€	CBD0S21H10580	1	79,22€
CBA216084V4580	1	767,76€	CBA244864V5580	1	774,58€	CBD0S21H6580	1	79,22€
CBA216084V5580	1	930,83€	CBA244864V54580	1	652,26€	CBD0S24H10580	1	81,68€
CBA216084V54580	1	774,58€	CBA244872S4580	1	686,23€	CBD0S24H6580	1	80,86€
CBA216084V55580	1	937,65€	CBA244872V4580	1	645,48€	CBID6	12	40,09€
CBA217264S4580	1	998,79€	CBA244872V5580	1	774,58€	CBPK1464580	1	95,60€
CBA217264V4580	1	985,18€	CBA244872V54580	1	652,26€	CBPK1472580	1	97,24€
CBA217264V5580	1	1.195,82€	CBA244884S4580	1	699,83€	CBPK1864580	1	103,81€
CBA217264V54580	1	992,00€	CBA244884S5580	1	842,51€	CBPK1872580	1	105,44€
CBA217272S4580	1	998,79€	CBA244884V4580	1	665,87€	CBPK1884580	1	122,49€
CBA217272V4580	1	992,00€	CBA244884V5580	1	798,15€	CBPK2164580	1	106,19€
CBA217272V5580	1	1.209,42€	CBA244884V54580	1	672,66€	CBPK2172580	1	108,71€
CBA217272V54580	1	992,00€	CBA244884V55580	1	801,76€	CBPK2184580	1	125,02€
CBA243064S4580	1	495,98€	CBA245464S4580	1	747,40€	CBPK2464580	1	107,08€
CBA243064V4580	1	475,63€	CBA245464V4580	1	706,62€	CBPK2472580	1	109,46€
CBA243064V5580	1	563,94€	CBA245464V5580	1	862,90€	CBPK2484580	1	125,83€
CBA243064V54580	1	475,63€	CBA245464V54580	1	713,40€	CBR18E151	1	40,68€
CBA243072S4580	1	495,98€	CBA245472S4580	1	754,19€	CBR21E151	1	43,24€
CBA243072V4580	1	475,63€	CBA245472V4580	1	706,62€	CBR2436151	1	210,42€
CBA243072V5580	1	563,94€	CBA245472V5580	1	862,90€	CBR24363151	1	151,66€
CBA243072V54580	1	482,41€	CBA245472V54580	1	713,40€	CBR2442151	1	225,91€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CBR24423151	1	157,52 €	CBKS2136V4580	1	400,88 €	CBKS2472V1580	1	247,33 €
CBR2448151	1	234,97 €	CBKS2136V5580	1	509,59 €	CBKS2472V1580	1	243,25 €
CBR24483151	1	163,95 €	CBKS2136V54580	1	407,66 €	CBTR302PK580	1	75,21 €
CBR24E151	1	45,83 €	CBKS2136V55580	1	516,38 €	CBTR30580	1	41,71 €
CBR305151	1	54,89 €	CBKS2142S1580	1	126,65 €	CBTR362PK580	1	75,96 €
CBR365151	1	60,04 €	CBKS2142S4580	1	509,59 €	CBTR36580	1	41,71 €
CBR42S151	1	67,14 €	CBKS2142S5580	1	631,87 €	CBTR422PK580	1	84,20 €
CBR49S151	1	72,30 €	CBKS2142V1580	1	120,86 €	CBTR42580	1	46,54 €
CBRS4S151	1	78,73 €	CBKS2142V4580	1	482,41 €	CBTR482PK580	1	92,33 €
CBR60S151	1	83,91 €	CBKS2142V5580	1	604,69 €	CBTR48580	1	50,70 €
CBSK1430S1580	1	72,69 €	CBKS2142V54580	1	489,20 €	CBTR542PK580	1	100,50 €
CBSK1430V1580	1	70,27 €	CBKS2142V55580	1	611,51 €	CBTR54580	1	55,60 €
CBSK1436S1580	1	85,83 €	CBKS2148S1580	1	135,68 €	CBTR602PK580	1	107,82 €
CBSK1436V1580	1	81,68 €	CBKS2148S4580	1	543,55 €	CBTR60580	1	59,65 €
CBSK1442S1580	1	97,98 €	CBKS2148S5580	1	686,23 €	CBTR722PK580	1	118,44 €
CBSK1442V1580	1	96,42 €	CBKS2148V1580	1	128,29 €	CBTR72580	1	59,65 €
CBSK1448S1580	1	107,82 €	CBKS2148V4580	1	516,38 €	CBUI43064S4580	1	482,41 €
CBSK1448V1580	1	102,88 €	CBKS2148V5580	1	638,69 €	CBUI43064V4580	1	468,81 €
CBSK1830S1580	1	80,04 €	CBKS2148V54580	1	523,16 €	CBUI43064V5580	1	536,77 €
CBSK1830V1580	1	76,77 €	CBKS2148V55580	1	645,48 €	CBUI43064V54580	1	475,63 €
CBSK1836S1580	1	93,97 €	CBKS2154S1580	1	154,93 €	CBUI43072S4580	1	482,41 €
CBSK1836S4580	1	373,70 €	CBKS2154V1580	1	148,11 €	CBUI43072V4580	1	475,63 €
CBSK1836S5580	1	468,81 €	CBKS2160S1580	1	169,85 €	CBUI43072V5580	1	543,55 €
CBSK1836V1580	1	89,06 €	CBKS2160V1580	1	161,72 €	CBUI43072V54580	1	475,63 €
CBSK1836V4580	1	357,39 €	CBKS2172S1580	1	221,51 €	CBUI43664S4580	1	536,77 €
CBSK1836V5580	1	448,45 €	CBKS2172V1580	1	220,16 €	CBUI43664V4580	1	523,16 €
CBSK1836V54580	1	360,09 €	CBKS2430S1580	1	97,24 €	CBUI43664V5580	1	597,91 €
CBSK1836V55580	1	448,45 €	CBKS2430V1580	1	91,52 €	CBUI43664V54580	1	523,16 €
CBSK1842S1580	1	111,91 €	CBKS2436S1580	1	111,91 €	CBUI43672S4580	1	536,77 €
CBSK1842S4580	1	448,45 €	CBKS2436S4580	1	448,45 €	CBUI43672V4580	1	529,98 €
CBSK1842S5580	1	557,16 €	CBKS2436S5580	1	557,16 €	CBUI43672V5580	1	604,69 €
CBSK1842V1580	1	107,08 €	CBKS2436V1580	1	104,55 €	CBUI43672V54580	1	529,98 €
CBSK1842V4580	1	428,06 €	CBKS2436V4580	1	421,27 €	CBUI44264S4580	1	584,34 €
CBSK1842V5580	1	536,77 €	CBKS2436V5580	1	529,98 €	CBUI44264V4580	1	570,73 €
CBSK1842V54580	1	434,84 €	CBKS2436V54580	1	428,06 €	CBUI44264V5580	1	679,44 €
CBSK1842V55580	1	536,77 €	CBKS2436V55580	1	536,77 €	CBUI44264V54580	1	570,73 €
CBSK1848S1580	1	117,63 €	CBKS2442S1580	1	129,92 €	CBUI44272S4580	1	591,12 €
CBSK1848S4580	1	468,81 €	CBKS2442S4580	1	523,16 €	CBUI44272V4580	1	584,34 €
CBSK1848S5580	1	591,12 €	CBKS2442S5580	1	652,26 €	CBUI44272V5580	1	679,44 €
CBSK1848V1580	1	112,73 €	CBKS2442V1580	1	122,49 €	CBUI44272V54580	1	584,34 €
CBSK1848V4580	1	455,23 €	CBKS2442V4580	1	489,20 €	CBUI44864S4580	1	625,09 €
CBSK1848V5580	1	557,16 €	CBKS2442V5580	1	611,51 €	CBUI44864V4580	1	604,69 €
CBSK1848V54580	1	455,23 €	CBKS2442V54580	1	495,98 €	CBUI44864V5580	1	699,83 €
CBSK1848V55580	1	563,94 €	CBKS2442V55580	1	625,09 €	CBUI44864V54580	1	611,51 €
CBSK1854S1580	1	136,42 €	CBKS2448S1580	1	142,67 €	CBUI44872S4580	1	625,09 €
CBSK1854V1580	1	129,92 €	CBKS2448S4580	1	563,94 €	CBUI44872V4580	1	611,51 €
CBSK1860S1580	1	149,49 €	CBKS2448S5580	1	706,62 €	CBUI44872V5580	1	706,62 €
CBSK1860V1580	1	142,67 €	CBKS2448V1580	1	134,01 €	CBUI44872V54580	1	611,51 €
CBSK1872S1580	1	206,55 €	CBKS2448V4580	1	536,77 €	CBUI183064S4580	1	529,98 €
CBSK1872V1580	1	203,85 €	CBKS2448V5580	1	672,66 €	CBUI183064V4580	1	516,38 €
CBSK2130S1580	1	90,70 €	CBKS2448V54580	1	536,77 €	CBUI183064V5580	1	591,12 €
CBSK2130V1580	1	85,83 €	CBKS2448V55580	1	679,44 €	CBUI183064V54580	1	523,16 €
CBSK2136S1580	1	106,19 €	CBKS2454S1580	1	161,72 €	CBUI183072S4580	1	536,77 €
CBSK2136S4580	1	428,06 €	CBKS2454V1580	1	150,84 €	CBUI183072V4580	1	523,16 €
CBSK2136S5580	1	536,77 €	CBKS2460S1580	1	172,59 €	CBUI183072V5580	1	597,91 €
CBSK2136V1580	1	101,25 €	CBKS2460V1580	1	161,72 €	CBUI183072V54580	1	523,16 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CBU183084S4580	1	557,16€	CBU185484S4580	1	781,37€	CBU214264S4580	1	713,40€
CBU183084S5580	1	645,48€	CBU185484S5580	1	930,83€	CBU214264V4580	1	699,83€
CBU183084V4580	1	550,34€	CBU185484V4580	1	767,76€	CBU214264V5580	1	822,11€
CBU183084V5580	1	625,09€	CBU185484V5580	1	896,86€	CBU214264V5580	1	699,83€
CBU183084VS4580	1	550,34€	CBU185484VS4580	1	774,58€	CBU214272S4580	1	720,23€
CBU183084VS5580	1	631,87€	CBU185484VS5580	1	903,65€	CBU214272V4580	1	699,83€
CBU183664S4580	1	584,34€	CBU186064S4580	1	801,76€	CBU214272V5580	1	822,11€
CBU183664V4580	1	557,16€	CBU186064V4580	1	774,58€	CBU214272V5580	1	699,83€
CBU183664V5580	1	652,26€	CBU186064V5580	1	917,25€	CBU214284S4580	1	754,19€
CBU183664VS4580	1	563,94€	CBU186064VS4580	1	781,37€	CBU214284S5580	1	876,47€
CBU183672S4580	1	584,34€	CBU186072S4580	1	808,54€	CBU214284V4580	1	727,01€
CBU183672V4580	1	563,94€	CBU186072V4580	1	781,37€	CBU214284V5580	1	856,11€
CBU183672V5580	1	665,87€	CBU186072V5580	1	924,04€	CBU214284VS4580	1	740,58€
CBU183672VS4580	1	570,73€	CBU186072VS4580	1	781,37€	CBU214284VS5580	1	862,90€
CBU183684S4580	1	625,09€	CBU186084S4580	1	849,29€	CBU214864S4580	1	754,19€
CBU183684S5580	1	706,62€	CBU186084S5580	1	998,79€	CBU214864V4580	1	720,23€
CBU183684V4580	1	604,69€	CBU186084V4580	1	808,54€	CBU214864V5580	1	856,11€
CBU183684V5580	1	693,05€	CBU186084V5580	1	944,43€	CBU214864VS4580	1	727,01€
CBU183684VS4580	1	604,69€	CBU186084VS4580	1	822,11€	CBU214872S4580	1	760,97€
CBU183684VS5580	1	699,83€	CBU186084VS5580	1	951,22€	CBU214872V4580	1	727,01€
CBU184264S4580	1	652,26€	CBU187264S4580	1	1.032,75€	CBU214872V5580	1	862,90€
CBU184264V4580	1	631,87€	CBU187264V4580	1	1.019,18€	CBU214872VS4580	1	740,58€
CBU184264V5580	1	740,58€	CBU187264V5580	1	1.222,99€	CBU214884S4580	1	788,15€
CBU184264VS4580	1	638,69€	CBU187264VS4580	1	1.025,96€	CBU214884S5580	1	930,83€
CBU184272S4580	1	665,87€	CBU187272S4580	1	1.032,75€	CBU214884V4580	1	760,97€
CBU184272V4580	1	638,69€	CBU187272V4580	1	1.025,96€	CBU214884V5580	1	883,29€
CBU184272V5580	1	747,40€	CBU187272V5580	1	1.229,78€	CBU214884VS4580	1	767,76€
CBU184272VS4580	1	645,48€	CBU187272VS4580	1	1.025,96€	CBU214884VS5580	1	896,86€
CBU184284S4580	1	699,83€	CBU213064S4580	1	570,73€	CBU215464S4580	1	842,51€
CBU184284S5580	1	801,76€	CBU213064V4580	1	550,34€	CBU215464V4580	1	801,76€
CBU184284V4580	1	679,44€	CBU213064V5580	1	638,69€	CBU215464V5580	1	944,43€
CBU184284V5580	1	781,37€	CBU213064VS4580	1	557,16€	CBU215464VS4580	1	808,54€
CBU184284VS4580	1	679,44€	CBU213072S4580	1	584,34€	CBU215472S4580	1	842,51€
CBU184284VS5580	1	781,37€	CBU213072V4580	1	557,16€	CBU215472V4580	1	808,54€
CBU184864S4580	1	679,44€	CBU213072V5580	1	645,48€	CBU215472V5580	1	944,43€
CBU184864V4580	1	665,87€	CBU213072VS4580	1	563,94€	CBU215472VS4580	1	822,11€
CBU184864V5580	1	774,58€	CBU213084S4580	1	611,51€	CBU215484S4580	1	869,68€
CBU184864VS4580	1	665,87€	CBU213084S5580	1	699,83€	CBU215484S5580	1	1.032,75€
CBU184872S4580	1	686,23€	CBU213084V4580	1	597,91€	CBU215484V4580	1	842,51€
CBU184872V4580	1	665,87€	CBU213084V5580	1	686,23€	CBU215484V5580	1	992,00€
CBU184872V5580	1	774,58€	CBU213084VS4580	1	597,91€	CBU215484VS4580	1	849,29€
CBU184872VS4580	1	672,66€	CBU213084VS5580	1	686,23€	CBU215484VS5580	1	998,79€
CBU184884S4580	1	713,40€	CBU213664S4580	1	638,69€	CBU216064S4580	1	883,29€
CBU184884S5580	1	835,72€	CBU213664V4580	1	625,09€	CBU216064V4580	1	862,90€
CBU184884V4580	1	699,83€	CBU213664V5580	1	713,40€	CBU216064V5580	1	1.019,18€
CBU184884V5580	1	808,54€	CBU213664VS4580	1	625,09€	CBU216064V5580	1	869,68€
CBU184884VS4580	1	699,83€	CBU213672S4580	1	638,69€	CBU216072S4580	1	896,86€
CBU184884VS5580	1	822,11€	CBU213672V4580	1	625,09€	CBU216072V4580	1	862,90€
CBU185464S4580	1	754,19€	CBU213672V5580	1	720,23€	CBU216072V5580	1	1.025,96€
CBU185464V4580	1	720,23€	CBU213672VS4580	1	625,09€	CBU216072VS4580	1	869,68€
CBU185464V5580	1	862,90€	CBU213684S4580	1	679,44€	CBU216084S4580	1	930,83€
CBU185464VS4580	1	727,01€	CBU213684S5580	1	781,37€	CBU216084S5580	1	1.100,71€
CBU185472S4580	1	760,97€	CBU213684V4580	1	652,26€	CBU216084V4580	1	896,86€
CBU185472V4580	1	727,01€	CBU213684V5580	1	754,19€	CBU216084V5580	1	1.053,14€
CBU185472V5580	1	862,90€	CBU213684VS4580	1	665,87€	CBU216084VS4580	1	903,65€
CBU185472VS4580	1	740,58€	CBU213684VS5580	1	760,97€	CBU216084VS5580	1	1.066,71€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CBU21726454580	1	1.093,89 €	CBU244872V5580	1	883,29 €	CECB6000	6	2,95 €
CBU217264V4580	1	1.087,11 €	CBU244872V54580	1	760,97 €	CECCF6000	6	3,55 €
CBU217264V5580	1	1.304,53 €	CBU24488454580	1	828,94 €	CECCO6000	120	3,55 €
CBU217264V54580	1	1.087,11 €	CBU24488455580	1	958,00 €	CECCO6000G	6	3,55 €
CBU21727254580	1	1.100,71 €	CBU244884V4580	1	781,37 €	CECJUG6000	6	3,55 €
CBU217272V4580	1	1.087,11 €	CBU244884V5580	1	917,25 €	CECMG6000	6	3,55 €
CBU217272V5580	1	1.304,53 €	CBU244884V54580	1	788,15 €	CECMT6000	6	3,55 €
CBU217272V54580	1	1.093,89 €	CBU244884V55580	1	930,83 €	CECOF6000	6	3,55 €
CBU24306454580	1	604,69 €	CBU24546454580	1	856,11 €	CECRW6000	6	3,55 €
CBU243064V4580	1	584,34 €	CBU245464V4580	1	822,11 €	CECWW6000	6	3,55 €
CBU243064V5580	1	679,44 €	CBU245464V5580	1	958,00 €	CFR18110	1	87,79 €
CBU243064V54580	1	591,12 €	CBU245464V54580	1	828,94 €	CFR18148	1	87,79 €
CBU24307254580	1	604,69 €	CBU24547254580	1	862,90 €	CGHW12VCAR486	1	511,58 €
CBU243072V4580	1	584,34 €	CBU245472V4580	1	822,11 €	CGH200WU486	1	511,58 €
CBU243072V5580	1	679,44 €	CBU245472V5580	1	958,00 €	CGH200WUK486	1	511,58 €
CBU243072V54580	1	591,12 €	CBU245472V54580	1	835,72 €	CLRWSR36452	4	43,13 €
CBU24308454580	1	638,69 €	CBU24548454580	1	896,86 €	CO2632D01	120	27,71 €
CBU24308455580	1	740,58 €	CBU24548455580	1	1.053,14 €	CO2632D02	120	27,71 €
CBU243084V4580	1	625,09 €	CBU245484V4580	1	856,11 €	CO3200D01	120	29,70 €
CBU243084V5580	1	706,62 €	CBU245484V5580	1	1.005,57 €	CO3200D02	120	29,70 €
CBU243084V54580	1	625,09 €	CBU245484V54580	1	862,90 €	CO3253D01	120	46,04 €
CBU243084V55580	1	713,40 €	CBU245484V55580	1	1.012,36 €	CO3253D02	120	46,04 €
CBU24366454580	1	665,87 €	CBU24606454580	1	910,47 €	CO3343D01	120	40,71 €
CBU243664V4580	1	631,87 €	CBU246064V4580	1	862,90 €	CO3343D02	120	40,71 €
CBU243664V5580	1	740,58 €	CBU246064V5580	1	1.025,96 €	CO3646D01	12	44,91 €
CBU243664V54580	1	638,69 €	CBU246064V54580	1	869,68 €	CO3646D02	120	44,91 €
CBU24367254580	1	672,66 €	CBU24607254580	1	917,25 €	CO3753D01	120	49,45 €
CBU243672V4580	1	638,69 €	CBU246072V4580	1	869,68 €	CO3753D02	120	49,45 €
CBU243672V5580	1	740,58 €	CBU246072V5580	1	1.032,75 €	CO3800D01	12	38,58 €
CBU243672V54580	1	645,48 €	CBU246072V54580	1	876,47 €	CO3800D02	120	38,58 €
CBU24368454580	1	699,83 €	CBU24608454580	1	944,43 €	CO4300D01	12	44,91 €
CBU24368455580	1	808,54 €	CBU24608455580	1	1.114,28 €	CO4300D02	120	44,91 €
CBU243684V4580	1	672,66 €	CBU246084V4580	1	903,65 €	CP2632443	1	82,24 €
CBU243684V5580	1	774,58 €	CBU246084V5580	1	1.066,71 €	CP3253443	1	123,35 €
CBU243684V54580	1	679,44 €	CBU246084V54580	1	910,47 €	CRPHD62878	6	51,20 €
CBU243684V55580	1	781,37 €	CBU246084V55580	1	1.073,53 €	CSDDC24151	1	118,91 €
CBU24426454580	1	727,01 €	CBU24726454580	1	1.195,82 €	CSDDC245151	1	589,77 €
CBU244264V4580	1	699,83 €	CBU247264V4580	1	1.175,42 €	CSDR7151	1	102,24 €
CBU244264V5580	1	828,94 €	CBU247264V5580	1	1.420,02 €	CSDR73151	1	307,13 €
CBU244264V54580	1	706,62 €	CBU247264V54580	1	1.182,24 €	CSDR8151	1	82,21 €
CBU24427254580	1	713,40 €	CBU24727254580	1	1.195,82 €	CSDR84151	1	328,87 €
CBU244272V4580	1	706,62 €	CBU247272V4580	1	1.182,24 €	CSID6000	12	4,09 €
CBU244272V5580	1	835,72 €	CBU247272V5580	1	1.420,02 €	CSMHDTK10000	1	1.134,68 €
CBU244272V54580	1	713,40 €	CBU247272V54580	1	1.189,03 €	CSMHDTK12000	1	1.311,31 €
CBU24428454580	1	774,58 €	CBUPR6040S6580	1	269,08 €	CSMHDTK145000	1	1.467,59 €
CBU24428455580	1	903,65 €	CC32148	1	1.310,92 €	CSMHDTE4000	1	426,71 €
CBU244284V4580	1	740,58 €	CO300401	1	582,95 €	CSMHDTE5000	1	456,58 €
CBU244284V5580	1	862,90 €	CO3253EPP158	1	164,66 €	CSMHDTE6000	1	546,29 €
CBU244284V54580	1	747,40 €	CO400110	1	649,56 €	CSSD188151	1	31,05 €
CBU244284V55580	1	869,68 €	CO400401	1	649,56 €	CSSD218151	1	33,79 €
CBU24486454580	1	781,37 €	CO4060EPP158	1	227,01 €	CSSD248151	1	36,56 €
CBU244864V4580	1	747,40 €	CDC300358	1	339,74 €	CSUPR6040S6580	1	320,70 €
CBU244864V5580	1	876,47 €	CDC400358	1	380,49 €	CSWRCA4P4151	1	183,07 €
CBU244864V54580	1	760,97 €	COR2020151	1	315,26 €	CSWRK18P4151	1	220,62 €
CBU24487254580	1	781,37 €	COR2020H151	1	501,42 €	CSWRK14P12151	1	570,73 €
CBU244872V4580	1	754,19 €	CECBE6000	6	3,55 €	CSWRKIT14P8151	1	380,49 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
CSWRK118P8151	1	449,23€	EPP280110	1	59,65€	EPP235265RST110	1	115,18€
CSWS1436SK480	1	279,95€	EPP280BKST110	1	85,55€	EPP235330110	1	92,16€
CSWS1448SK480	1	320,70€	EPP280RST110	1	85,55€	EPP235330BST110	1	121,25€
CSWS1836SK480	1	320,70€	EPP300110	1	378,89€	EPP235330RST110	1	121,25€
CSWS1848SK480	1	351,96€	EPP300R110	1	98,73€	EPP235L0110	1	27,11€
DB18263CW148	6	123,88€	EPP3253D1V110	1	39,08€	FR258151	6	55,28€
DB18263P148	6	104,38€	EPP3253L1D110	1	28,78€	GBBP11417110	4	273,38€
DB604010148	1	45,77€	EPP3253L1D360	1	41,81€	GBBP151417110	4	290,07€
DB604017148	1	38,60€	EPP3253L1D361	1	41,81€	GBCTUGNPR11CLR	6	271,85€
DB6040C148	1	24,92€	EPP3253L1D362	1	41,81€	GBCTUGNPR21CLR	6	306,81€
DC10110	6	38,30€	EPP3253L1D363	1	41,81€	GBD101011110	4	109,35€
DC10148	6	38,30€	EPP3253L1D365	1	41,81€	GBD121515110	4	154,54€
DCS110	6	27,75€	EPP400110	1	450,83€	GBD21147110	4	199,73€
DCS148	6	27,75€	EPP400R110	1	115,28€	GBP216110	4	72,70€
DCC10135	6	27,82€	EPP4060EXT110	1	49,02€	GBP216S21	4	72,70€
DCCS135	6	20,07€	EPP4060F6R110	1	495,59€	GBP220110	4	124,00€
DCS1125480	1	2.056,80€	EPP4060F6RDR110	1	72,65€	GBP220S21	4	124,00€
DCS950480	1	1.978,24€	EPP4060F9R110	1	503,59€	GBP318110	4	94,07€
DD1220BECW135	1	180,87€	EPP4060F9RDR110	1	72,65€	GBP318S21	4	94,07€
DD1220ECW135	1	148,65€	EPP4060FADJR110	1	711,41€	GBP518110	4	132,43€
DD1220SCW135	1	148,65€	EPP4060FAR	1	36,06€	GL0540A20	120	25,61€
DRC2020180	1	61,18€	EPP4060FN110	1	462,02€	GL0540A21	120	25,61€
DRS300480	1	421,27€	EPP4060FNDR110	1	72,65€	GL0540A22	120	25,61€
DRS360480	1	499,49€	EPP4060FPP1	1	241,40€	GL0540A27	120	25,61€
DRS480480	1	603,26€	EPP4060L1D110	1	36,13€	GL0540A33	120	25,61€
DRS600480	1	627,82€	EPP4060T200110	1	94,64€	GL0540A83	120	25,61€
DT1220CW110	1	53,08€	EPP4060T300110	1	107,04€	GL0540A86	120	25,61€
E3151	12	21,00€	EPBVEVKST110	1	91,13€	GL1070A20	120	18,33€
EPP140110	1	71,87€	EPBVEVH2110	1	25,51€	GL1070A21	120	18,33€
EPP160110	1	78,19€	EPBVEVH5110	1	63,88€	GL1070A22	120	18,33€
EPP160CL360	1	91,20€	EPBVEVRDST110	1	91,13€	GL1070A27	120	18,33€
EPP160CL361	1	91,20€	EPCTL110	1	52,44€	GL1070A33	120	18,33€
EPP160CL362	1	91,20€	EPCTCLKG110	1	175,86€	GL1070A83	120	18,33€
EPP160CL363	1	91,20€	EPPTS110	1	49,31€	GL1070A86	120	18,33€
EPP160CL365	1	91,20€	EPPEXT110	1	30,26€	GL1070RNSA83	120	21,53€
EPP180110	1	82,24€	EPPLID110	1	93,89€	GL1070RNSA87	120	21,53€
EPP180CL360	1	95,21€	EPPIDS	1	12,15€	GL1080A20	120	18,54€
EPP180CL361	1	95,21€	EPMD4835159	1	67,78€	GL1080A21	120	18,54€
EPP180CL362	1	95,21€	EPMD84428159	1	53,96€	GL1080A22	120	18,54€
EPP180CL363	1	95,21€	EPMPFB110	1	204,63€	GL1080A27	120	18,54€
EPP180CL365	1	95,21€	EPMPFBA110	1	64,34€	GL1080A33	120	18,54€
EPP180FL110	1	139,58€	EPMPFBB110	1	99,94€	GL1080A83	120	18,54€
EPP180LH110	1	94,64€	EPMPFBE110	1	266,98€	GL1080A86	120	18,54€
EPP180LHL1D110	1	30,45€	EPMPFBE12110	1	351,71€	GL210PA20	120	27,53€
EPP180LID110	1	28,78€	EPMPFBE122110	1	441,24€	GL210PA21	120	27,53€
EPP180PKG110	1	123,35€	EPMPFBE2110	1	289,36€	GL210PA22	120	27,53€
EPP180RB110	1	24,94€	EPMPFBE22110	1	375,69€	GL210PA27	120	27,53€
EPP180RBD110	1	21,03€	EPMPFBL110	1	104,41€	GL210PA33	120	27,53€
EPP180S110	1	82,24€	EPMPFE1107	1	62,60€	GL210PA83	120	27,53€
EPP180SPKG110	1	123,35€	EPMPFE2107	1	86,08€	GL210PA86	120	27,53€
EPP180X110	1	94,64€	EPP235100110	1	70,91€	GL220PA20	120	26,86€
EPP180XL110	1	99,76€	EPP235175110	1	77,87€	GL220PA21	120	26,86€
EPP180XL1D110	1	32,93€	EPP235175BST110	1	106,40€	GL220PA22	120	26,86€
EPP180XL1T110	1	106,01€	EPP235175RST110	1	106,40€	GL220PA27	120	26,86€
EPP180XS110	1	94,64€	EPP235265110	1	86,08€	GL220PA33	120	26,86€
EPP260110	1	55,56€	EPP235265BST110	1	115,18€	GL220PA83	120	26,86€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
GL220PA86	120	26,86 €	GP0540A19	120	28,46 €	GP3074A86	120	32,76 €
GL3074A20	120	29,70 €	GP0540A21	120	28,46 €	GP3788A36	120	34,64 €
GL3074A21	120	29,70 €	GP0540A22	12	28,46 €	GP3980A19	120	31,26 €
GL3074A22	120	29,70 €	GP0540A25	120	28,46 €	GP3980A21	120	31,26 €
GL3074A27	120	29,70 €	GP0540A26	120	28,46 €	GP3980A22	120	31,26 €
GL3074A33	120	29,70 €	GP0540A27	120	28,46 €	GP3980A25	120	31,26 €
GL3074A83	120	29,70 €	GP0540A33	120	28,46 €	GP3980A26	120	31,26 €
GL3074A86	120	29,70 €	GP0540A36	120	28,46 €	GP3980A27	120	31,26 €
GL3980A20	12	28,81 €	GP0540A72	120	28,46 €	GP3980A33	120	31,26 €
GL3980A21	120	28,81 €	GP0540A83	12	28,46 €	GP3980A36	120	31,26 €
GL3980A22	120	28,81 €	GP0540A86	120	28,46 €	GP3980A72	120	31,26 €
GL3980A27	120	28,81 €	GP0540B22	120	31,73 €	GP3980A83	120	31,26 €
GL3980A33	120	28,81 €	GP0540B27	120	31,73 €	GP3980A86	12	31,26 €
GL3980A83	120	28,81 €	GP0540B93	120	31,73 €	GP3980B22	120	31,73 €
GL3980A86	120	28,81 €	GP0540B95	120	31,73 €	GP3980B27	120	31,73 €
GL3980NSB11	120	52,72 €	GP0540B96	120	31,73 €	GP3980B93	120	31,73 €
GL3980NSB14	120	52,72 €	GP0540B99	120	31,73 €	GP3980B95	120	31,73 €
GL3980NSB22	120	54,04 €	GP0540NSB22	120	57,09 €	GP3980B96	120	31,73 €
GL3980NSB99	120	54,04 €	GP0540NSB93	120	57,09 €	GP3980B99	120	31,73 €
GL3980RNSA83	120	42,81 €	GP0540NSB99	120	57,09 €	GP3980NSB22	120	56,95 €
GL3980RNSA87	120	42,81 €	GP1070A19	120	20,04 €	GP3980NSB93	120	56,95 €
GL4002A20	12	27,85 €	GP1070A21	120	20,04 €	GP3980NSB99	120	56,95 €
GL4002A21	120	27,85 €	GP1070A22	120	20,04 €	GP3980S60	120	32,97 €
GL4002A22	120	27,85 €	GP1070A25	120	20,04 €	GP4002A19	120	30,66 €
GL4002A27	120	27,85 €	GP1070A26	120	20,04 €	GP4002A21	120	30,66 €
GL4002A33	120	27,85 €	GP1070A27	12	20,04 €	GP4002A22	120	30,66 €
GL4002A83	12	27,85 €	GP1070A33	120	20,04 €	GP4002A25	120	30,66 €
GL4002A86	12	27,85 €	GP1070A36	120	20,04 €	GP4002A26	120	30,66 €
GL4002NSB11	120	52,26 €	GP1070A72	120	20,04 €	GP4002A27	12	30,66 €
GL4002NSB14	120	52,26 €	GP1070A83	120	20,04 €	GP4002A33	120	30,66 €
GL4002NSB22	12	53,47 €	GP1070A86	120	20,04 €	GP4002A36	120	30,66 €
GL4002NSB99	120	53,47 €	GP1070ABA83	120	23,52 €	GP4002A72	12	30,66 €
GL4002RNSA83	12	40,71 €	GP1070S60	12	20,61 €	GP4002A83	12	30,66 €
GL4002RNSA87	120	40,71 €	GP1080A21	120	20,25 €	GP4002A86	120	30,66 €
GL4060A20	120	44,44 €	GP1080A22	120	20,25 €	GP4002ABA83	120	37,84 €
GL4060A21	120	44,44 €	GP1080A25	120	20,25 €	GP4002B00	120	33,71 €
GL4060A22	120	44,44 €	GP1080A26	120	20,25 €	GP4002B01	120	33,71 €
GL4060A27	120	44,44 €	GP1080A27	120	20,25 €	GP4002B22	120	33,71 €
GL4060A33	120	44,44 €	GP1080A33	120	20,25 €	GP4002B27	120	33,71 €
GL4060A83	120	44,44 €	GP1080A36	120	20,25 €	GP4002B93	120	33,71 €
GL4060A86	120	44,44 €	GP1080A72	120	20,25 €	GP4002B95	120	33,71 €
GL4210A20	120	27,85 €	GP1080A83	120	20,25 €	GP4002B96	120	33,71 €
GL4210A21	120	27,85 €	GP1080A86	120	20,25 €	GP4002B99	120	33,71 €
GL4210A22	120	27,85 €	GP1080ABA83	120	23,84 €	GP4002NSB22	120	57,09 €
GL4210A27	120	27,85 €	GP1080NSB22	120	40,86 €	GP4002NSB93	120	57,09 €
GL4210A33	120	27,85 €	GP1080NSB93	120	40,86 €	GP4002NSB99	120	57,09 €
GL4210A72	120	27,85 €	GP1080NSB99	120	40,86 €	GP4002S60	12	32,15 €
GL4210A83	120	27,85 €	GP3074A21	120	32,76 €	GP4004A21	120	34,64 €
GL4210A86	120	27,85 €	GP3074A22	120	32,76 €	GP4004A22	120	34,64 €
GL4701A20	120	31,48 €	GP3074A25	120	32,76 €	GP4004A25	120	34,64 €
GL4701A21	120	31,48 €	GP3074A26	120	32,76 €	GP4004A26	120	34,64 €
GL4701A22	120	31,48 €	GP3074A27	120	32,76 €	GP4004A27	120	34,64 €
GL4701A27	120	31,48 €	GP3074A33	120	32,76 €	GP4004A33	120	34,64 €
GL4701A33	120	31,48 €	GP3074A36	120	32,76 €	GP4004A36	120	34,64 €
GL4701A83	120	31,48 €	GP3074A72	120	32,76 €	GP4004A83	120	34,64 €
GL4701A86	120	31,48 €	GP3074A83	120	32,76 €	GP4004A86	120	34,64 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
GP4004800	120	36,17€	GP4853A36	120	32,83€	ICS100L191	1	2.206,18€
GP4004801	120	36,17€	GP4853A72	120	32,83€	ICS125L191	1	2.262,14€
GP4004802	120	36,17€	GP4853A83	120	32,83€	ITENEPP107	1	81,92€
GP4004810	120	36,17€	GP4853A86	120	32,83€	ITENEPP1118107	1	227,01€
GP4004822	120	36,17€	GP4856A21	120	22,35€	ITENEPP1118H107	1	196,64€
GP4004827	120	36,17€	GP4856A22	120	22,35€	ITENEPP21107	1	201,43€
GP4004893	120	36,17€	GP4856A25	120	22,35€	ITENEPP21H107	1	174,26€
GP4004895	120	36,17€	GP4856A26	120	22,35€	ITENEPP23107	1	227,01€
GP4004896	120	36,17€	GP4856A27	120	22,35€	ITENEPP23H107	1	190,24€
GP4004899	120	36,17€	GP4856A33	120	22,35€	ITP03753T000	1	339,74€
GP4004560	120	33,43€	GP4856A36	120	22,35€	LD105110	12	9,13€
GP4210A19	120	30,80€	GP4856A72	120	22,35€	LD105135	12	9,13€
GP4210A21	120	30,80€	GP4856A83	120	22,35€	LDB5110	12	9,13€
GP4210A22	120	30,80€	GP4856A86	120	22,35€	LDB5135	12	9,13€
GP4210A25	120	30,80€	GPS5653A21	120	30,66€	LT10152	36	4,33€
GP4210A26	120	30,80€	GPS5653A22	120	30,66€	LT12152	36	4,87€
GP4210A27	120	30,80€	GPS5653A25	120	30,66€	LT2152	36	6,32€
GP4210A33	120	30,80€	GPS5653A26	120	30,66€	L78152	36	4,16€
GP4210A36	120	30,80€	GPS5653A27	120	30,66€	MA2028E86	24	8,53€
GP4210A72	120	30,80€	GPS5653A33	120	30,66€	MA2028E87	24	8,53€
GP4210A83	120	30,80€	GPS5653A36	120	30,66€	MA2028E88	24	8,53€
GP4210A86	12	30,80€	GPS5653A72	120	30,66€	MA2028E89	24	8,53€
GP4410A21	120	32,83€	GPS5653A83	120	30,66€	MA2028E90	24	8,53€
GP4410A22	120	32,83€	GPS5653A86	120	30,66€	MA2435E73	120	13,29€
GP4410A33	120	32,83€	GPS5702A21	120	11,62€	MA2435E75	120	13,29€
GP4410A36	120	32,83€	GPS5702A22	120	11,62€	MA2435E76	120	13,29€
GP4410A72	120	32,83€	GPS5702A25	120	11,62€	MA2435E77	120	13,29€
GP4410A83	120	32,83€	GPS5702A26	120	11,62€	MA2435E83	120	13,29€
GP4410A86	120	32,83€	GPS5702A27	120	11,62€	MA2435E86	24	13,29€
GP4701A19	120	34,92€	GPS5702A33	120	11,62€	MA2435E87	24	13,29€
GP4701A21	120	34,92€	GPS5702A36	120	11,62€	MA2435E88	24	13,29€
GP4701A22	120	34,92€	GPS5702A72	120	11,62€	MA2435E89	24	13,29€
GP4701A25	120	34,92€	GPS5702A83	120	11,62€	MA2435E90	24	13,29€
GP4701A26	120	34,92€	GPS5702A86	120	11,62€	MA3142HE73	120	17,69€
GP4701A27	120	34,92€	GPS5703A21	120	12,43€	MA3142HE75	120	17,69€
GP4701A33	12	34,92€	GPS5703A22	120	12,43€	MA3142HE76	120	17,69€
GP4701A36	120	34,92€	GPS5703A25	120	12,43€	MA3142HE77	120	17,69€
GP4701A72	120	34,92€	GPS5703A26	120	12,43€	MA3142HE86	120	17,69€
GP4701A83	120	34,92€	GPS5703A27	120	12,43€	MA3142HE87	120	17,69€
GP4701A86	120	34,92€	GPS5703A33	120	12,43€	MA3142HE88	120	17,69€
GP4709A21	120	32,76€	GPS5703A36	120	12,43€	MA3142HE89	120	17,69€
GP4709A22	120	32,76€	GPS5703A72	120	12,43€	MA3142HE90	120	17,69€
GP4709A25	120	32,76€	GPS5703A83	120	12,43€	MA3200E73	120	13,07€
GP4709A26	120	32,76€	GPS5703A86	120	12,43€	MA3200E75	120	13,07€
GP4709A27	12	32,76€	HBR258151	6	35,10€	MA3200E76	120	13,07€
GP4709A33	120	32,76€	HFSFSPROPP190	6	3,84€	MA3200E77	120	13,07€
GP4709A36	120	32,76€	HT2632444	1	82,24€	MA3200E86	120	13,07€
GP4709A72	120	32,76€	HP3253444	1	123,35€	MA3200E87	120	13,07€
GP4709A83	120	32,76€	HT10CW135	36	5,68€	MA3200E88	120	13,07€
GP4709A86	120	32,76€	HT120CW135	36	6,15€	MA3200E89	120	13,07€
GP4853A21	120	32,83€	HT12CW135	36	5,76€	MA3200E90	120	13,07€
GP4853A22	120	32,83€	HT5CW135	36	5,33€	MA3343E73	120	17,41€
GP4853A25	120	32,83€	HT8CW135	36	5,58€	MA3343E75	120	17,41€
GP4853A26	120	32,83€	IBS20148	1	672,75€	MA3343E76	120	17,41€
GP4853A27	120	32,83€	IBS27148	1	693,05€	MA3343E77	120	17,41€
GP4853A33	120	32,83€	IBS37148	1	788,15€	MA3343E86	24	17,41€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
MA3343E87	24	17,41 €	MDSB5487	48	7,85 €	MPA41418V54PKG	1	835,72 €
MA3343E88	24	17,41 €	MDSB5497	48	7,85 €	MPA4151754PKG	1	890,08 €
MA3343E89	24	17,41 €	MDSB9487	48	7,85 €	MPA41517V4PKG	1	869,68 €
MA3343E90	24	17,41 €	MDSB9497	48	7,85 €	MPA41517V5PKG	1	1.046,36 €
MA3646E73	120	18,97 €	MDSDB9EU24V487	1	165,80 €	MPA41517V54PKG	1	869,68 €
MA3646E75	120	18,97 €	MDSDB9EU24V497	1	165,80 €	MPA4151854PKG	1	890,08 €
MA3646E76	120	18,97 €	MDS09487	12	48,35 €	MPA41518V4PKG	1	869,68 €
MA3646E77	120	18,97 €	MDS09497	12	48,35 €	MPA41518V5PKG	1	1.046,36 €
MA3646E86	24	18,97 €	MDSL9487	12	21,81 €	MPA41518V54PKG	1	876,47 €
MA3646E87	24	18,97 €	MDSL9497	12	21,81 €	MPA4161754PKG	1	917,25 €
MA3646E88	24	18,97 €	MDSL09487	12	36,38 €	MPA41617V4PKG	1	896,86 €
MA3646E89	24	18,97 €	MDSL09497	12	36,38 €	MPA41617V5PKG	1	1.087,11 €
MA3646E90	24	18,97 €	MDSM8487	48	7,85 €	MPA41617V54PKG	1	896,86 €
MA3652TR273	120	23,31 €	MDSM8497	48	7,85 €	MPA4161854PKG	1	917,25 €
MA3652TR275	120	23,31 €	MDSF9477	12	118,62 €	MPA41618V4PKG	1	896,86 €
MA3652TR276	120	23,31 €	MDSPLT9148	1	490,80 €	MPA41618V5PKG	1	1.087,11 €
MA3652TR277	120	23,31 €	MHWS18615	1	3.421,18 €	MPA41618V54PKG	1	896,86 €
MA3652TR286	120	23,31 €	MPA4101754PKG	1	665,87 €	MPA4171754PKG	1	992,00 €
MA3652TR287	120	23,31 €	MPA41017V4PKG	1	652,26 €	MPA41717V4PKG	1	958,00 €
MA3652TR288	120	23,31 €	MPA41017V5PKG	1	781,37 €	MPA41717V5PKG	1	1.168,64 €
MA3652TR289	120	23,31 €	MPA41017V54PKG	1	659,05 €	MPA41717V54PKG	1	964,82 €
MA3652TR290	120	23,31 €	MPA4101854PKG	1	672,66 €	MPA4171854PKG	1	992,00 €
MA3753E86	24	22,67 €	MPA41018V4PKG	1	652,26 €	MPA41718V4PKG	1	964,82 €
MA3753E87	24	22,67 €	MPA41018V5PKG	1	781,37 €	MPA41718V5PKG	1	1.168,64 €
MA3753E88	24	22,67 €	MPA41018V54PKG	1	659,05 €	MPA41718V54PKG	1	971,61 €
MA3753E89	24	22,67 €	MPA4111754PKG	1	706,62 €	MPA461754PKG	1	482,41 €
MA3753E90	24	22,67 €	MPA41117V4PKG	1	686,23 €	MPA4617V4PKG	1	468,81 €
MA3800E73	120	15,42 €	MPA41117V5PKG	1	815,33 €	MPA4617V5PKG	1	557,16 €
MA3800E75	120	15,42 €	MPA41117V54PKG	1	693,05 €	MPA4617V54PKG	1	475,63 €
MA3800E76	120	15,42 €	MPA4111854PKG	1	706,62 €	MPA461854PKG	1	489,20 €
MA3800E77	120	15,42 €	MPA41118V4PKG	1	686,23 €	MPA4618V4PKG	1	475,63 €
MA3800E86	120	15,42 €	MPA41118V5PKG	1	815,33 €	MPA4618V5PKG	1	557,16 €
MA3800E87	120	15,42 €	MPA41118V54PKG	1	693,05 €	MPA4618V54PKG	1	475,63 €
MA3800E88	120	15,42 €	MPA4121754PKG	1	740,58 €	MPA471754PKG	1	516,38 €
MA3800E89	120	15,42 €	MPA41217V4PKG	1	727,01 €	MPA4717V4PKG	1	495,98 €
MA3800E90	120	15,42 €	MPA41217V5PKG	1	869,68 €	MPA4717V5PKG	1	584,34 €
MA4300E73	120	19,04 €	MPA41217V54PKG	1	727,01 €	MPA4717V54PKG	1	509,59 €
MA4300E75	120	19,04 €	MPA4121854PKG	1	740,58 €	MPA471854PKG	1	516,38 €
MA4300E76	120	19,04 €	MPA41218V4PKG	1	727,01 €	MPA4718V4PKG	1	509,59 €
MA4300E86	120	19,04 €	MPA41218V5PKG	1	869,68 €	MPA4718V5PKG	1	591,12 €
MA4300E87	120	19,04 €	MPA41218V54PKG	1	733,80 €	MPA4718V54PKG	1	509,59 €
MA4300E88	120	19,04 €	MPA4131754PKG	1	815,33 €	MPA481754PKG	1	557,16 €
MA4300E89	120	19,04 €	MPA41317V4PKG	1	794,94 €	MPA4817V4PKG	1	550,34 €
MA4300E90	120	19,04 €	MPA41317V5PKG	1	958,00 €	MPA4817V5PKG	1	645,48 €
MA4361E73	120	31,05 €	MPA41317V54PKG	1	794,94 €	MPA4817V54PKG	1	550,34 €
MA4361E75	120	31,05 €	MPA4131854PKG	1	815,33 €	MPA481854PKG	1	557,16 €
MA4361E76	120	31,05 €	MPA41318V4PKG	1	794,94 €	MPA4818V4PKG	1	550,34 €
MA4361E77	120	31,05 €	MPA41318V5PKG	1	958,00 €	MPA4818V5PKG	1	645,48 €
MA4361E86	120	31,05 €	MPA41318V54PKG	1	801,76 €	MPA4818V54PKG	1	550,34 €
MA4361E87	120	31,05 €	MPA4141754PKG	1	856,11 €	MPA491754PKG	1	631,87 €
MA4361E88	120	31,05 €	MPA41417V4PKG	1	828,94 €	MPA4917V4PKG	1	618,30 €
MA4361E89	120	31,05 €	MPA41417V5PKG	1	992,00 €	MPA4917V5PKG	1	733,80 €
MA4361E90	120	31,05 €	MPA41417V54PKG	1	828,94 €	MPA4917V54PKG	1	618,30 €
MCC1H150	1	31,51 €	MPA4141854PKG	1	856,11 €	MPA491854PKG	1	631,87 €
MDSB16487	48	14,89 €	MPA41418V4PKG	1	828,94 €	MPA4918V4PKG	1	618,30 €
MDSB16497	48	14,89 €	MPA41418V5PKG	1	992,00 €	MPA4918V5PKG	1	733,80 €

CODICE	UDV	PREZZO
MPAS418V54PKG	1	618,30€
MPAS1017S4PKG	1	740,58€
MPAS1017V4PKG	1	720,23€
MPAS1017V5PKG	1	856,11€
MPAS1017V54PKG	1	720,23€
MPAS1018S4PKG	1	740,58€
MPAS1018V4PKG	1	720,23€
MPAS1018V5PKG	1	856,11€
MPAS1018V54PKG	1	727,01€
MPAS117S4PKG	1	774,58€
MPAS117V4PKG	1	747,40€
MPAS117V5PKG	1	896,86€
MPAS117V54PKG	1	754,19€
MPAS118S4PKG	1	774,58€
MPAS118V4PKG	1	747,40€
MPAS118V5PKG	1	896,86€
MPAS118V54PKG	1	754,19€
MPAS1217S4PKG	1	808,54€
MPAS1217V4PKG	1	788,15€
MPAS1217V5PKG	1	951,22€
MPAS1217V54PKG	1	794,94€
MPAS1218S4PKG	1	808,54€
MPAS1218V4PKG	1	788,15€
MPAS1218V5PKG	1	951,22€
MPAS1218V54PKG	1	794,94€
MPAS1317S4PKG	1	910,47€
MPAS1317V4PKG	1	869,68€
MPAS1317V5PKG	1	1.053,14€
MPAS1317V54PKG	1	876,47€
MPAS1318S4PKG	1	910,47€
MPAS1318V4PKG	1	876,47€
MPAS1318V5PKG	1	1.053,14€
MPAS1318V54PKG	1	883,29€
MPAS1417S4PKG	1	944,43€
MPAS1417V4PKG	1	910,47€
MPAS1417V5PKG	1	1.093,89€
MPAS1417V54PKG	1	917,25€
MPAS1418S4PKG	1	944,43€
MPAS1418V4PKG	1	910,47€
MPAS1418V5PKG	1	1.100,71€
MPAS1418V54PKG	1	917,25€
MPAS1517S4PKG	1	978,39€
MPAS1517V4PKG	1	951,22€
MPAS1517V5PKG	1	1.148,25€
MPAS1517V54PKG	1	958,00€
MPAS1518S4PKG	1	978,39€
MPAS1518V4PKG	1	951,22€
MPAS1518V5PKG	1	1.148,25€
MPAS1518V54PKG	1	958,00€
MPAS1617S4PKG	1	1.019,18€
MPAS1617V4PKG	1	978,39€
MPAS1617V5PKG	1	1.195,82€
MPAS1617V54PKG	1	985,18€
MPAS1618S4PKG	1	1.019,18€
MPAS1618V4PKG	1	985,18€
MPAS1618V5PKG	1	1.202,60€

CODICE	UDV	PREZZO
MPAS1618V54PKG	1	985,18€
MPAS1717S4PKG	1	1.100,71€
MPAS1717V4PKG	1	1.059,93€
MPAS1717V5PKG	1	1.284,13€
MPAS1717V54PKG	1	1.066,71€
MPAS1718S4PKG	1	1.100,71€
MPAS1718V4PKG	1	1.059,93€
MPAS1718V5PKG	1	1.284,13€
MPAS1718V54PKG	1	1.066,71€
MPAS17S4PKG	1	536,77€
MPAS17V4PKG	1	516,38€
MPAS17V5PKG	1	604,69€
MPAS17V54PKG	1	516,38€
MPAS18S4PKG	1	536,77€
MPAS18V4PKG	1	516,38€
MPAS18V5PKG	1	604,69€
MPAS18V54PKG	1	516,38€
MPAS17S4PKG	1	563,94€
MPAS17V4PKG	1	550,34€
MPAS17V5PKG	1	645,48€
MPAS17V54PKG	1	550,34€
MPAS18S4PKG	1	563,94€
MPAS18V4PKG	1	550,34€
MPAS18V5PKG	1	645,48€
MPAS18V54PKG	1	550,34€
MPAS18S4PKG	1	604,69€
MPAS18V4PKG	1	584,34€
MPAS18V5PKG	1	706,62€
MPAS18V54PKG	1	591,12€
MPAS18S4PKG	1	604,69€
MPAS18V4PKG	1	584,34€
MPAS18V5PKG	1	706,62€
MPAS18V54PKG	1	591,12€
MPAS18S4PKG	1	706,62€
MPAS19V4PKG	1	672,66€
MPAS19V5PKG	1	801,76€
MPAS19V54PKG	1	686,23€
MPAS19S4PKG	1	713,40€
MPAS19V4PKG	1	672,66€
MPAS19V5PKG	1	801,76€
MPAS19V54PKG	1	686,23€
MPAS1017S4PKG	1	801,76€
MPAS1017V4PKG	1	774,58€
MPAS1017V5PKG	1	930,83€
MPAS1017V54PKG	1	781,37€
MPAS1018S4PKG	1	801,76€
MPAS1018V4PKG	1	774,58€
MPAS1018V5PKG	1	930,83€
MPAS1018V54PKG	1	781,37€
MPAS1117S4PKG	1	835,72€
MPAS1117V4PKG	1	808,54€
MPAS1117V5PKG	1	971,61€
MPAS1117V54PKG	1	815,33€
MPAS1118S4PKG	1	849,29€
MPAS1118V4PKG	1	808,54€
MPAS1118V5PKG	1	971,61€

CODICE	UDV	PREZZO
MPA61118V54PKG	1	815,33€
MPA61217S4PKG	1	876,47€
MPA61217V4PKG	1	856,11€
MPA61217V5PKG	1	1.032,75€
MPA61217V54PKG	1	862,90€
MPA61218S4PKG	1	883,29€
MPA61218V4PKG	1	856,11€
MPA61218V5PKG	1	1.032,75€
MPA61218V54PKG	1	862,90€
MPA61317S4PKG	1	985,18€
MPA61317V4PKG	1	951,22€
MPA61317V5PKG	1	1.141,46€
MPA61317V54PKG	1	958,00€
MPA61318S4PKG	1	985,18€
MPA61318V4PKG	1	951,22€
MPA61318V5PKG	1	1.148,25€
MPA61318V54PKG	1	958,00€
MPA61417S4PKG	1	1.032,75€
MPA61417V4PKG	1	985,18€
MPA61417V5PKG	1	1.202,60€
MPA61417V54PKG	1	992,00€
MPA61418S4PKG	1	1.032,75€
MPA61418V4PKG	1	985,18€
MPA61418V5PKG	1	1.202,60€
MPA61418V54PKG	1	992,00€
MPA61517S4PKG	1	1.066,71€
MPA61517V4PKG	1	1.032,75€
MPA61517V5PKG	1	1.256,96€
MPA61517V54PKG	1	1.046,36€
MPA61518S4PKG	1	1.066,71€
MPA61518V4PKG	1	1.039,54€
MPA61518V5PKG	1	1.256,96€
MPA61518V54PKG	1	1.046,36€
MPA61617S4PKG	1	1.100,71€
MPA61617V4PKG	1	1.066,71€
MPA61617V5PKG	1	1.290,96€
MPA61617V54PKG	1	1.073,53€
MPA61618S4PKG	1	1.114,28€
MPA61618V4PKG	1	1.066,71€
MPA61618V5PKG	1	1.297,74€
MPA61618V54PKG	1	1.073,53€
MPA61717S4PKG	1	1.209,42€
MPA61717V4PKG	1	1.155,07€
MPA61717V5PKG	1	1.413,24€
MPA61717V54PKG	1	1.168,54€
MPA61718S4PKG	1	1.216,21€
MPA61718V4PKG	1	1.155,07€
MPA61718V5PKG	1	1.413,24€
MPA61718V54PKG	1	1.175,42€
MPA6617S4PKG	1	570,73€
MPA6617V4PKG	1	550,34€
MPA6617V5PKG	1	652,26€
MPA6617V54PKG	1	557,16€
MPA6618S4PKG	1	577,52€
MPA6618V4PKG	1	557,16€
MPA6618V5PKG	1	652,26€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
MPA6618V54PKG	1	557,16 €	MPMCHD000	1	147,11 €	MPIR130051S1	1	81,60 €
MPA6717S4PKG	1	604,69 €	MPMCWB000	1	66,04 €	MPIR140051S1	1	84,94 €
MPA6717V4PKG	1	584,34 €	MPMPK40177490	1	365,53 €	MPIR150051S1	1	88,25 €
MPA6717V5PKG	1	693,05 €	MPMPK50177490	1	370,97 €	MPIR160051S1	1	91,80 €
MPA6717V54PKG	1	584,34 €	MPMPK60177490	1	373,70 €	MPIR170051S1	1	95,07 €
MPA6718S4PKG	1	611,51 €	MPMPKH050177490	1	428,06 €	MPIR30010001S1	1	211,99 €
MPA6718V4PKG	1	584,34 €	MPMPKH060177490	1	434,84 €	MPIR300100031S1	1	144,06 €
MPA6718V5PKG	1	706,62 €	MPMU41017S4PKG	1	263,78 €	MPIR30011001S1	1	218,77 €
MPA6718V54PKG	1	591,12 €	MPMU41017V4PKG	1	236,60 €	MPIR300110031S1	1	146,76 €
MPA6817S4PKG	1	652,26 €	MPMU41117S4PKG	1	284,13 €	MPIR30012001S1	1	225,59 €
MPA6817V4PKG	1	631,87 €	MPMU41117V4PKG	1	1.270,56 €	MPIR300120031S1	1	149,49 €
MPA6817V5PKG	1	754,19 €	MPMU41217S4PKG	1	1.331,70 €	MPIR30013001S1	1	236,46 €
MPA6817V54PKG	1	631,87 €	MPMU41217V4PKG	1	1.311,31 €	MPIR300130031S1	1	154,93 €
MPA6818S4PKG	1	652,26 €	MPMU41317S4PKG	1	1.413,24 €	MPIR30014001S1	1	243,25 €
MPA6818V4PKG	1	631,87 €	MPMU41317V4PKG	1	1.386,06 €	MPIR300140031S1	1	157,63 €
MPA6818V5PKG	1	754,19 €	MPMU4917S4PKG	1	1.222,99 €	MPIR30015001S1	1	250,03 €
MPA6818V54PKG	1	631,87 €	MPMU4917V4PKG	1	1.209,42 €	MPIR300150031S1	1	160,37 €
MPA6917S4PKG	1	767,76 €	MPMU51017S4PKG	1	1.338,49 €	MPIR30016001S1	1	256,82 €
MPA6917V4PKG	1	733,80 €	MPMU51017V4PKG	1	1.311,31 €	MPIR300160031S1	1	165,80 €
MPA6917V5PKG	1	876,47 €	MPMU51117S4PKG	1	1.365,67 €	MPIR30017001S1	1	263,64 €
MPA6917V54PKG	1	740,58 €	MPMU51117V4PKG	1	1.345,31 €	MPIR300170031S1	1	169,85 €
MPA6918S4PKG	1	767,76 €	MPMU51217S4PKG	1	1.413,24 €	MPIR30060001S1	1	178,02 €
MPA6918V4PKG	1	733,80 €	MPMU51217V4PKG	1	1.386,06 €	MPIR300600031S1	1	125,98 €
MPA6918V5PKG	1	876,47 €	MPMU51317S4PKG	1	1.501,56 €	MPIR30070001S1	1	186,16 €
MPA6918V54PKG	1	740,58 €	MPMU51317V4PKG	1	1.460,81 €	MPIR30070031S1	1	129,17 €
MPCC10490	1	67,68 €	MPMU5817V4PKG	1	1.182,24 €	MPIR30080001S1	1	191,59 €
MPCC1490	1	6,71 €	MPMU5917S4PKG	1	1.290,96 €	MPIR300800031S1	1	132,48 €
MPCC8490	1	54,14 €	MPMU5917V4PKG	1	1.270,56 €	MPIR30090001S1	1	203,85 €
MPD530H16490	1	91,52 €	MPMU61017S4PKG	1	1.399,67 €	MPIR300900031S1	1	137,24 €
MPD530H30490	1	93,58 €	MPMU61017V4PKG	1	1.365,67 €	MPIR300E1S1	1	36,63 €
MPD540H16490	1	94,39 €	MPMU61117DRPKG	1	2.364,45 €	MPIR40010001S1	1	220,16 €
MPD540H30490	1	96,49 €	MPMU61117S4PKG	1	1.440,41 €	MPIR400100031S1	1	149,49 €
MPD550H16490	1	96,06 €	MPMU61117V4PKG	1	1.413,24 €	MPIR40011001S1	1	225,59 €
MPD550H30490	1	98,12 €	MPMU61217PDPKG	1	2.418,81 €	MPIR400110031S1	1	153,54 €
MPD560H16490	1	96,56 €	MPMU61217S4PKG	1	1.474,38 €	MPIR40012001S1	1	231,03 €
MPD560H30490	1	98,59 €	MPMU61217V4PKG	1	1.454,02 €	MPIR400120031S1	1	156,28 €
MPHU51017S4PKG	1	1.442,20 €	MPMU61317DRPKG	1	2.717,76 €	MPIR40013001S1	1	243,25 €
MPHU51017V4PKG	1	1.426,84 €	MPMU61317S4PKG	1	1.596,69 €	MPIR400130031S1	1	160,37 €
MPHU51117S4PKG	1	1.474,38 €	MPMU61317V4PKG	1	1.542,34 €	MPIR40014001S1	1	250,03 €
MPHU51117V4PKG	1	1.454,02 €	MPMU6917S4PKG	1	1.365,67 €	MPIR400140031S1	1	163,07 €
MPHU51217S4PKG	1	1.521,95 €	MPMU6917V4PKG	1	1.331,70 €	MPIR40015001S1	1	255,47 €
MPHU51217V4PKG	1	1.501,56 €	MPPK30170490	1	137,24 €	MPIR400150031S1	1	167,15 €
MPHU51317S4PKG	1	1.617,09 €	MPPK30180490	1	138,62 €	MPIR40016001S1	1	263,64 €
MPHU51317V4PKG	1	1.589,91 €	MPPK30214490	1	198,41 €	MPIR400160031S1	1	172,59 €
MPHU5917S4PKG	1	1.420,02 €	MPPK40170490	1	142,67 €	MPIR40017001S1	1	270,43 €
MPHU5917V4PKG	1	1.386,06 €	MPPK40180490	1	144,06 €	MPIR400170031S1	1	175,29 €
MPHU61017S4PKG	1	1.521,95 €	MPPK40214490	1	206,55 €	MPIR40060001S1	1	186,16 €
MPHU61017V4PKG	1	1.487,98 €	MPPK50170490	1	148,11 €	MPIR400600031S1	1	132,48 €
MPHU61117S4PKG	1	1.549,13 €	MPPK50180490	1	149,49 €	MPIR40070001S1	1	191,59 €
MPHU61117V4PKG	1	1.528,73 €	MPPK50214490	1	210,64 €	MPIR40070031S1	1	135,75 €
MPHU61217S4PKG	1	1.596,69 €	MPPK60170490	1	152,19 €	MPIR40080001S1	1	197,03 €
MPHU61217V4PKG	1	1.576,30 €	MPPK60180490	1	153,54 €	MPIR400800031S1	1	138,62 €
MPHU61317S4PKG	1	1.698,62 €	MPPK60214490	1	213,34 €	MPIR40090001S1	1	209,29 €
MPHU61317V4PKG	1	1.664,62 €	MPIR100051S1	1	69,99 €	MPIR400900031S1	1	145,41 €
MPHU6917S4PKG	1	1.474,38 €	MPIR110051S1	1	72,97 €	MPIR400E1S1	1	39,97 €
MPHU6917V4PKG	1	1.442,20 €	MPIR120051S1	1	76,31 €	MPIR50010001S1	1	225,59 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
MPRS0010003151	1	156,28€	MPSK30110V1490	1	123,74€	MPSK50150V1490	1	202,46€
MPRS001100151	1	231,03€	MPSK30120S1490	1	135,43€	MPSK50160S1490	1	217,42€
MPRS0011003151	1	158,98€	MPSK30120V1490	1	131,34€	MPSK50160V1490	1	209,29€
MPRS001200151	1	239,16€	MPSK30130S1490	1	156,28€	MPSK50170S1490	1	239,16€
MPRS0012003151	1	161,72€	MPSK30130V1490	1	150,84€	MPSK50170V1490	1	228,29€
MPRS001300151	1	250,03€	MPSK30140S1490	1	161,72€	MPSK5060S1490	1	95,89€
MPRS0013003151	1	167,15€	MPSK30140V1490	1	156,28€	MPSK5060V1490	1	91,13€
MPRS001400151	1	255,47€	MPSK30150S1490	1	171,24€	MPSK5070S1490	1	103,42€
MPRS0014003151	1	171,24€	MPSK30150V1490	1	163,07€	MPSK5070V1490	1	99,12€
MPRS001500151	1	262,26€	MPSK30160S1490	1	175,29€	MPSK5080S1490	1	113,93€
MPRS0015003151	1	173,94€	MPSK30160V1490	1	171,24€	MPSK5080V1490	1	110,13€
MPRS001600151	1	270,43€	MPSK30170S1490	1	192,98€	MPSK5090S1490	1	138,62€
MPRS0016003151	1	178,02€	MPSK30170V1490	1	188,89€	MPSK5090V1490	1	131,73€
MPRS001700151	1	277,21€	MPSK3060S1490	1	80,25€	MPSK60100S1490	1	161,72€
MPRS0017003151	1	182,11€	MPSK3060V1490	1	76,99€	MPSK60100V1490	1	154,93€
MPRS00600151	1	191,59€	MPSK3070S1490	1	85,62€	MPSK60105S1490	1	172,59€
MPRS006003151	1	138,62€	MPSK3070V1490	1	82,56€	MPSK6010V1490	1	163,07€
MPRS00700151	1	197,03€	MPSK3080S1490	1	93,58€	MPSK60120S1490	1	182,11€
MPRS007003151	1	142,67€	MPSK3080V1490	1	90,91€	MPSK60120V1490	1	175,29€
MPRS00800151	1	205,20€	MPSK3090S1490	1	115,25€	MPSK60130S1490	1	210,64€
MPRS008003151	1	145,41€	MPSK3090V1490	1	110,81€	MPSK60130V1490	1	198,41€
MPRS00900151	1	214,72€	MPSK40100S1490	1	132,23€	MPSK60140S1490	1	218,77€
MPRS009003151	1	150,84€	MPSK40100V1490	1	127,40€	MPSK60140V1490	1	209,29€
MPRS00E151	1	43,09€	MPSK40110S1490	1	139,97€	MPSK60150S1490	1	229,64€
MPR6001000151	1	231,03€	MPSK40110V1490	1	135,57€	MPSK60150V1490	1	220,16€
MPR60010003151	1	161,72€	MPSK40120S1490	1	149,49€	MPSK60160S1490	1	239,16€
MPR6001100151	1	239,16€	MPSK40120V1490	1	145,41€	MPSK60160V1490	1	229,64€
MPR60011003151	1	163,07€	MPSK40130S1490	1	169,85€	MPSK60170S1490	1	266,34€
MPR6001200151	1	244,60€	MPSK40130V1490	1	161,72€	MPSK60170V1490	1	251,38€
MPR60012003151	1	167,15€	MPSK40140S1490	1	176,67€	MPSK6060S1490	1	105,87€
MPR6001300151	1	254,12€	MPSK40140V1490	1	171,24€	MPSK6060V1490	1	99,94€
MPR60013003151	1	173,94€	MPSK40150S1490	1	187,54€	MPSK6070S1490	1	113,93€
MPR6001400151	1	262,26€	MPSK40150V1490	1	182,11€	MPSK6070V1490	1	108,64€
MPR60014003151	1	176,67€	MPSK40160S1490	1	194,33€	MPSK6080S1490	1	124,70€
MPR6001500151	1	269,08€	MPSK40160V1490	1	188,89€	MPSK6080V1490	1	120,54€
MPR60015003151	1	179,37€	MPSK40170S1490	1	211,99€	MPSK6090S1490	1	153,54€
MPR6001600151	1	275,86€	MPSK40170V1490	1	205,20€	MPSK6090V1490	1	145,41€
MPR60016003151	1	183,46€	MPSK4060S1490	1	85,94€	MPU41017S4PKG	1	808,54€
MPR6001700151	1	282,65€	MPSK4060V1490	1	82,35€	MPU41017V4PKG	1	794,94€
MPR60017003151	1	187,54€	MPSK4070S1490	1	93,01€	MPU41017V5PKG	1	930,83€
MPR600600151	1	197,03€	MPSK4070V1490	1	89,81€	MPU41017V54PKG	1	794,94€
MPR6006003151	1	145,41€	MPSK4080S1490	1	102,81€	MPU41018S4PKG	1	808,54€
MPR600700151	1	205,20€	MPSK4080V1490	1	100,29€	MPU41018V4PKG	1	794,94€
MPR6007003151	1	148,11€	MPSK4090S1490	1	123,81€	MPU41018V5PKG	1	930,83€
MPR600800151	1	210,64€	MPSK4090V1490	1	118,44€	MPU41018V54PKG	1	801,76€
MPR6008003151	1	150,84€	MPSK50100S1490	1	148,11€	MPU41117S4PKG	1	849,29€
MPR600900151	1	220,16€	MPSK50100V1490	1	141,32€	MPU41117V4PKG	1	828,94€
MPR6009003151	1	156,28€	MPSK50110S1490	1	156,28€	MPU41117V5PKG	1	964,82€
MPR600E151	1	45,94€	MPSK50110V1490	1	150,84€	MPU41117V54PKG	1	828,94€
MPR600S151	1	52,79€	MPSK50120S1490	1	165,80€	MPU41118S4PKG	1	849,29€
MPR700S151	1	56,06€	MPSK50120V1490	1	160,37€	MPU41118V4PKG	1	828,94€
MPR800S151	1	59,40€	MPSK50130S1490	1	190,24€	MPU41118V5PKG	1	964,82€
MPR900S151	1	64,55€	MPSK50130V1490	1	179,37€	MPU41118V54PKG	1	835,72€
MPSK30100S1490	1	121,82€	MPSK50140S1490	1	197,03€	MPU41217S4PKG	1	883,29€
MPSK30100V1490	1	117,49€	MPSK50140V1490	1	190,24€	MPU41217V4PKG	1	869,58€
MPSK30110S1490	1	127,93€	MPSK50150S1490	1	209,29€	MPU41217V5PKG	1	1.019,18€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
MPU41217V54PKG	1	869,68 €	MPU4712V54PKG	1	645,48 €	MPUS1417V54PKG	1	1.059,93 €
MPU41218S4PKG	1	883,29 €	MPU4718S4PKG	1	659,05 €	MPUS1418S4PKG	1	1.093,89 €
MPU41218V4PKG	1	869,68 €	MPU4718V4PKG	1	645,48 €	MPUS1418V4PKG	1	1.059,93 €
MPU41218V5PKG	1	1.019,18 €	MPU4718V5PKG	1	740,58 €	MPUS1418V5PKG	1	1.250,17 €
MPU41218V54PKG	1	869,68 €	MPU4718V54PKG	1	652,26 €	MPUS1418V54PKG	1	1.066,71 €
MPU41317S4PKG	1	964,82 €	MPU4817S4PKG	1	693,05 €	MPUS1517S4PKG	1	1.127,89 €
MPU41317V4PKG	1	937,65 €	MPU4817V4PKG	1	686,23 €	MPUS1517V4PKG	1	1.093,89 €
MPU41317V5PKG	1	1.093,89 €	MPU4817V5PKG	1	788,15 €	MPUS1517V5PKG	1	1.290,96 €
MPU41317V54PKG	1	944,43 €	MPU4817V54PKG	1	686,23 €	MPUS1517V54PKG	1	1.100,71 €
MPU41318S4PKG	1	964,82 €	MPU4818S4PKG	1	706,62 €	MPUS1518S4PKG	1	1.134,68 €
MPU41318V4PKG	1	944,43 €	MPU4818V4PKG	1	693,05 €	MPUS1518V4PKG	1	1.100,71 €
MPU41318V5PKG	1	1.100,71 €	MPU4818V5PKG	1	788,15 €	MPUS1518V5PKG	1	1.297,74 €
MPU41318V54PKG	1	944,43 €	MPU4818V54PKG	1	693,05 €	MPUS1518V54PKG	1	1.114,28 €
MPU41417S4PKG	1	985,18 €	MPU4917S4PKG	1	781,37 €	MPUS1617S4PKG	1	1.155,07 €
MPU41417V4PKG	1	964,82 €	MPU4917V4PKG	1	754,19 €	MPUS1617V4PKG	1	1.134,68 €
MPU41417V5PKG	1	1.141,46 €	MPU4917V5PKG	1	876,47 €	MPUS1617V5PKG	1	1.345,31 €
MPU41417V54PKG	1	971,61 €	MPU4917V54PKG	1	767,76 €	MPUS1617V54PKG	1	1.141,46 €
MPU41418S4PKG	1	992,00 €	MPU4918S4PKG	1	781,37 €	MPUS1618S4PKG	1	1.168,64 €
MPU41418V4PKG	1	971,61 €	MPU4918V4PKG	1	767,76 €	MPUS1618V4PKG	1	1.134,68 €
MPU41418V5PKG	1	1.141,46 €	MPU4918V5PKG	1	876,47 €	MPUS1618V5PKG	1	1.345,31 €
MPU41418V54PKG	1	971,61 €	MPU4918V54PKG	1	767,76 €	MPUS1618V54PKG	1	1.141,46 €
MPU41517S4PKG	1	1.032,75 €	MPUS1017S4PKG	1	883,29 €	MPUS1717S4PKG	1	1.250,17 €
MPU41517V4PKG	1	1.012,36 €	MPUS1017V4PKG	1	862,90 €	MPUS1717V4PKG	1	1.209,42 €
MPU41517V5PKG	1	1.195,82 €	MPUS1017V5PKG	1	1.012,36 €	MPUS1717V5PKG	1	1.433,63 €
MPU41517V54PKG	1	1.019,18 €	MPUS1017V54PKG	1	869,68 €	MPUS1717V54PKG	1	1.216,21 €
MPU41518S4PKG	1	1.039,54 €	MPUS1018S4PKG	1	890,08 €	MPUS1718S4PKG	1	1.256,96 €
MPU41518V4PKG	1	1.019,18 €	MPUS1018V4PKG	1	862,90 €	MPUS1718V4PKG	1	1.216,21 €
MPU41518V5PKG	1	1.195,82 €	MPUS1018V5PKG	1	1.012,36 €	MPUS1718V5PKG	1	1.440,41 €
MPU41518V54PKG	1	1.019,18 €	MPUS1018V54PKG	1	869,68 €	MPUS1718V54PKG	1	1.222,99 €
MPU41617S4PKG	1	1.059,93 €	MPUS1117S4PKG	1	917,25 €	MPUS1617S4PKG	1	672,66 €
MPU41617V4PKG	1	1.039,54 €	MPUS1117V4PKG	1	890,08 €	MPUS1617V4PKG	1	659,05 €
MPU41617V5PKG	1	1.229,78 €	MPUS1117V5PKG	1	1.046,36 €	MPUS1617V5PKG	1	747,40 €
MPU41617V54PKG	1	1.046,36 €	MPUS1117V54PKG	1	896,86 €	MPUS1617V54PKG	1	665,87 €
MPU41618S4PKG	1	1.059,93 €	MPUS1118S4PKG	1	930,83 €	MPUS1618S4PKG	1	686,23 €
MPU41618V4PKG	1	1.046,36 €	MPUS1118V4PKG	1	896,86 €	MPUS1618V4PKG	1	659,05 €
MPU41618V5PKG	1	1.229,78 €	MPUS1118V5PKG	1	1.046,36 €	MPUS1618V5PKG	1	754,19 €
MPU41618V54PKG	1	1.046,36 €	MPUS1118V54PKG	1	896,86 €	MPUS1618V54PKG	1	665,87 €
MPU41717S4PKG	1	1.134,68 €	MPUS1217S4PKG	1	958,00 €	MPUS717S4PKG	1	713,40 €
MPU41717V4PKG	1	1.100,71 €	MPUS1217V4PKG	1	937,65 €	MPUS717V4PKG	1	693,05 €
MPU41717V5PKG	1	1.311,31 €	MPUS1217V5PKG	1	1.093,89 €	MPUS717V5PKG	1	788,15 €
MPU41717V54PKG	1	1.114,28 €	MPUS1217V54PKG	1	944,43 €	MPUS717V54PKG	1	706,62 €
MPU41718S4PKG	1	1.141,46 €	MPUS1218S4PKG	1	964,82 €	MPUS718S4PKG	1	720,23 €
MPU41718V4PKG	1	1.114,28 €	MPUS1218V4PKG	1	944,43 €	MPUS718V4PKG	1	693,05 €
MPU41718V5PKG	1	1.311,31 €	MPUS1218V5PKG	1	1.100,71 €	MPUS718V5PKG	1	794,94 €
MPU41718V54PKG	1	1.121,07 €	MPUS1218V54PKG	1	951,22 €	MPUS718V54PKG	1	706,62 €
MPU4617S4PKG	1	625,09 €	MPUS1317S4PKG	1	1.053,14 €	MPUS817S4PKG	1	747,40 €
MPU4617V4PKG	1	611,51 €	MPUS1317V4PKG	1	1.025,96 €	MPUS817V4PKG	1	740,58 €
MPU4617V5PKG	1	693,05 €	MPUS1317V5PKG	1	1.202,60 €	MPUS817V5PKG	1	849,29 €
MPU4617V54PKG	1	618,30 €	MPUS1317V54PKG	1	1.032,75 €	MPUS817V54PKG	1	740,58 €
MPU4618S4PKG	1	625,09 €	MPUS1318S4PKG	1	1.059,93 €	MPUS818S4PKG	1	754,19 €
MPU4618V4PKG	1	618,30 €	MPUS1318V4PKG	1	1.025,96 €	MPUS818V4PKG	1	740,58 €
MPU4618V5PKG	1	706,62 €	MPUS1318V5PKG	1	1.209,42 €	MPUS818V5PKG	1	856,11 €
MPU4618V54PKG	1	618,30 €	MPUS1318V54PKG	1	1.032,75 €	MPUS818V54PKG	1	740,58 €
MPU4717S4PKG	1	659,05 €	MPUS1417S4PKG	1	1.087,11 €	MPUS917S4PKG	1	856,11 €
MPU4717V4PKG	1	645,48 €	MPUS1417V4PKG	1	1.053,14 €	MPUS917V4PKG	1	815,33 €
MPU4717V5PKG	1	733,80 €	MPUS1417V5PKG	1	1.250,17 €	MPUS917V5PKG	1	958,00 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
MPU5917V54PKG	1	828,94€	MPU61617V54PKG	1	1.229,78€	MY2026E79	120	11,51€
MPU5918S4PKG	1	856,11€	MPU61618S4PKG	1	1.263,78€	MY2026E82	120	11,51€
MPU5918V4PKG	1	828,94€	MPU61618V4PKG	1	1.222,99€	MY2129E73	120	11,51€
MPU5918V5PKG	1	958,00€	MPU61618V5PKG	1	1.454,02€	MY2129E75	120	11,51€
MPU5918VS4PKG	1	835,72€	MPU61618VS4PKG	1	1.229,78€	MY2129E76	120	11,51€
MPU61017S4PKG	1	958,00€	MPU61717S4PKG	1	1.358,88€	MY2129E77	120	11,51€
MPU61017V4PKG	1	930,83€	MPU61717V4PKG	1	1.311,31€	MY2129E79	120	11,51€
MPU61017V5PKG	1	1.073,53€	MPU61717V5PKG	1	1.562,73€	MY2129E82	120	11,51€
MPU61017VS4PKG	1	937,65€	MPU61717VS4PKG	1	1.318,13€	MY2632E73	120	16,63€
MPU61018S4PKG	1	958,00€	MPU61718S4PKG	1	1.365,67€	MY2632E75	120	16,63€
MPU61018V4PKG	1	930,83€	MPU61718V4PKG	1	1.311,31€	MY2632E76	120	16,63€
MPU61018V5PKG	1	1.073,53€	MPU61718V5PKG	1	1.562,73€	MY2632E77	120	16,63€
MPU61018VS4PKG	1	937,65€	MPU61718VS4PKG	1	1.331,70€	MY2632E79	120	16,63€
MPU61117S4PKG	1	985,18€	MPU6617S4PKG	1	727,01€	MY2632E82	120	16,63€
MPU61117V4PKG	1	958,00€	MPU6617V4PKG	1	706,62€	MY2738E73	120	21,17€
MPU61117V5PKG	1	1.127,89€	MPU6617V5PKG	1	801,76€	MY2738E75	120	21,17€
MPU61117VS4PKG	1	964,82€	MPU6617VS4PKG	1	713,40€	MY2738E76	120	21,17€
MPU61118S4PKG	1	992,00€	MPU6618S4PKG	1	733,80€	MY2738E77	120	21,17€
MPU61118V4PKG	1	964,82€	MPU6618V4PKG	1	713,40€	MY2738E79	120	21,17€
MPU61118V5PKG	1	1.127,89€	MPU6618V5PKG	1	801,76€	MY2738E82	120	21,17€
MPU61118VS4PKG	1	971,61€	MPU6618VS4PKG	1	713,40€	MY3200E73	120	20,53€
MPU61217S4PKG	1	1.032,75€	MPU6717S4PKG	1	754,19€	MY3200E75	120	20,53€
MPU61217V4PKG	1	1.012,36€	MPU6717V4PKG	1	740,58€	MY3200E76	120	20,53€
MPU61217V5PKG	1	1.182,24€	MPU6717V5PKG	1	849,29€	MY3200E77	120	20,53€
MPU61217VS4PKG	1	1.019,18€	MPU6717VS4PKG	1	740,58€	MY3200E79	120	20,53€
MPU61218S4PKG	1	1.039,54€	MPU6718S4PKG	1	767,76€	MY3200E82	120	20,53€
MPU61218V4PKG	1	1.012,36€	MPU6718V4PKG	1	740,58€	MY3244E73	120	25,37€
MPU61218V5PKG	1	1.182,24€	MPU6718V5PKG	1	856,11€	MY3244E75	120	25,37€
MPU61218VS4PKG	1	1.019,18€	MPU6718VS4PKG	1	747,40€	MY3244E76	120	25,37€
MPU61317S4PKG	1	1.141,46€	MPU6817S4PKG	1	801,76€	MY3244E77	120	25,37€
MPU61317V4PKG	1	1.100,71€	MPU6817V4PKG	1	781,37€	MY3244E79	120	25,37€
MPU61317V5PKG	1	1.290,96€	MPU6817V5PKG	1	896,86€	MY3244E82	120	25,37€
MPU61317VS4PKG	1	1.114,28€	MPU6817VS4PKG	1	788,15€	MY3253E73	120	27,57€
MPU61318S4PKG	1	1.141,46€	MPU6818S4PKG	1	801,76€	MY3253E75	120	27,57€
MPU61318V4PKG	1	1.100,71€	MPU6818V4PKG	1	788,15€	MY3253E76	24	27,57€
MPU61318V5PKG	1	1.297,74€	MPU6818V5PKG	1	910,47€	MY3253E77	120	27,57€
MPU61318VS4PKG	1	1.114,28€	MPU6818VS4PKG	1	788,15€	MY3253E79	120	27,57€
MPU61417S4PKG	1	1.175,42€	MPU6917S4PKG	1	912,25€	MY3253E82	120	27,57€
MPU61417V4PKG	1	1.134,68€	MPU6917V4PKG	1	883,29€	MY3343E73	120	23,45€
MPU61417V5PKG	1	1.345,31€	MPU6917V5PKG	1	1.025,96€	MY3343E75	24	23,45€
MPU61417VS4PKG	1	1.148,25€	MPU6917VS4PKG	1	890,08€	MY3343E76	24	23,45€
MPU61418S4PKG	1	1.182,24€	MPU6918S4PKG	1	912,25€	MY3343E77	120	23,45€
MPU61418V4PKG	1	1.141,46€	MPU6918V4PKG	1	912,25€	MY3343E79	120	23,45€
MPU61418V5PKG	1	1.352,10€	MPU6918V5PKG	1	1.032,75€	MY3343E82	24	23,45€
MPU61418VS4PKG	1	1.148,25€	MPU6918VS4PKG	1	890,08€	MY3446E73	120	26,86€
MPU61517S4PKG	1	1.222,99€	MW2129W02	120	14,74€	MY3446E75	120	26,86€
MPU61517V4PKG	1	1.182,24€	MW3200W02	120	28,74€	MY3446E76	120	26,86€
MPU61517V5PKG	1	1.413,24€	MW3245W02	120	32,29€	MY3446E77	120	26,86€
MPU61517VS4PKG	1	1.195,82€	MW3600W02	120	37,84€	MY3446E79	120	26,86€
MPU61518S4PKG	1	1.222,99€	MW3646W02	120	38,05€	MY3446E82	120	26,86€
MPU61518V4PKG	1	1.195,82€	MW3858W02	120	42,95€	MY3646E73	24	26,86€
MPU61518V5PKG	1	1.413,24€	MW4200W02	120	45,94€	MY3646E75	120	26,86€
MPU61518VS4PKG	1	1.202,60€	MY2026E73	120	11,51€	MY3646E76	24	26,86€
MPU61617S4PKG	1	1.256,96€	MY2026E75	120	11,51€	MY3646E77	120	26,86€
MPU61617V4PKG	1	1.222,99€	MY2026E76	120	11,51€	MY3646E79	24	26,86€
MPU61617V5PKG	1	1.447,20€	MY2026E77	120	11,51€	MY3646E82	120	26,86€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
MY3753E73	120	31,48 €	PCU2000HC4615	1	18.496,78 €	SFC6451	6	6,43 €
MY3753E75	120	31,48 €	PCU2000HC5615	1	18.496,78 €	SFC65CPP190	6	8,77 €
MY3753E76	120	31,48 €	PCU2000HH5615	1	15.163,52 €	SFG1012CW110	6	16,70 €
MY3753E77	120	34,33 €	PCUCC2E0615	1	25.738,82 €	SFG1015CW110	6	20,32 €
MY3753E79	120	31,48 €	PCUCC2UK615	1	25.738,82 €	SFG1220CW110	6	30,55 €
MY3753E82	120	31,48 €	PCUS800CC4000	1	22.621,38 €	SFG820CW110	6	22,06 €
MY3800E73	120	22,67 €	PCUS800HC4000	1	19.479,97 €	SFT1010CW110	6	12,33 €
MY3800E75	120	22,67 €	PCUS800HH4000	1	16.338,55 €	SFT1212CW110	6	15,53 €
MY3800E76	120	22,67 €	PE600CW135	6	19,50 €	SP3253R01	12	20,53 €
MY3800E77	120	22,67 €	PH556010000	120	30,16 €	SP3253R02	12	20,53 €
MY3800E79	120	22,67 €	PH556016000	120	38,26 €	SPA14150	12	23,88 €
MY3800E82	120	22,67 €	PH556020000	120	42,28 €	SP010CW110	12	5,76 €
MY3952E73	120	31,26 €	PH556026000	120	51,16 €	SP011CW110	12	7,03 €
MY3952E75	120	31,26 €	PH556030000	120	48,95 €	SP011CW135	12	7,03 €
MY3952E76	120	31,26 €	PH556036000	120	62,03 €	SP013150	12	21,36 €
MY3952E77	120	31,26 €	PH556040000	120	64,09 €	SP013CW110	12	12,40 €
MY3952E79	120	31,26 €	PH556046000	120	78,41 €	SP013CW135	12	12,40 €
MY3952E82	120	31,26 €	PH556050000	120	74,39 €	SP08CW110	12	5,33 €
MY4300E73	120	27,57 €	PH556056000	1	88,74 €	SP0P11CW110	12	7,03 €
MY4300E75	120	27,57 €	PH556510000	120	16,45 €	SPDP13150	12	21,36 €
MY4300E76	120	27,57 €	PH556516000	120	21,96 €	SPDP13CW110	12	12,40 €
MY4300E77	120	27,57 €	PH556520000	120	20,61 €	SPDP13CW135	12	12,40 €
MY4300E79	120	27,57 €	PH556526000	120	26,86 €	TC1418401	1	2.581,88 €
MY4300E82	120	27,57 €	PH557010000	120	10,80 €	TOC30191	1	3.013,52 €
MY4361E73	120	44,12 €	PH557016000	120	15,21 €	TG6110	12	5,51 €
MY4361E75	120	44,12 €	PH557020000	120	11,55 €	TG9110	12	8,78 €
MY4361E76	12	44,12 €	PH557026000	120	16,45 €	TG9135	12	8,78 €
MY4361E77	120	44,12 €	PH557030000	120	12,65 €	UC1000110	1	923,07 €
MY4361E79	120	44,12 €	PH557036000	120	17,80 €	UC1000401	1	923,07 €
MY4361E82	120	44,12 €	PH557040000	120	20,85 €	UC250110	1	594,52 €
NT10152	36	3,77 €	PH557046000	120	23,16 €	UC250191	1	594,52 €
NT12152	36	3,88 €	PH558510000	120	27,46 €	UC250401	1	594,52 €
NT15152	36	3,13 €	PH558516000	120	33,89 €	UC500110	1	671,20 €
NT8152	36	3,20 €	PH558520000	120	37,59 €	UC500191	1	671,20 €
NT9152	36	3,45 €	PH558526000	120	45,12 €	UC500401	1	671,20 €
OETR314151	6	59,56 €	PH558530000	120	49,52 €	UCR10AR8580	1	115,18 €
P320CW135	6	25,58 €	PH558536000	120	54,71 €	UCR10R8580	1	196,35 €
P34CW135	6	16,24 €	PL600CW135	6	19,50 €	UGNPR11F18480	1	1.129,49 €
P34LCW135	6	6,25 €	PR314151	6	55,28 €	UGNPR11H9480	1	848,90 €
P480CW135	6	31,26 €	PR500151	5	78,80 €	UGNPR21F36480	1	1.194,22 €
P600CW135	6	33,89 €	PR59314151	6	55,28 €	UGNPR21H18480	1	870,50 €
P60CW135	6	30,52 €	PR59500151	5	77,70 €	UGNPRPF5480	1	172,23 €
P64CW135	6	30,52 €	QCSB110	1	188,64 €	UGNPRPF5480	1	155,96 €
PC64CW135	6	39,04 €	QCTB110	1	215,82 €	UPC1200401	1	4.083,43 €
PCMCX4615	1	6.498,65 €	RD1200CW135	1	78,58 €	UPC1600110	1	5.395,56 €
PCMCX5615	1	6.498,65 €	RD1220CW135	1	139,09 €	UPC1600194	1	5.866,99 €
PCMHX4615	1	3.285,30 €	RSB12CW135	12	69,45 €	UPC1600401	1	5.395,56 €
PCMHX5615	1	3.285,30 €	SC337615	1	2.194,95 €	UPC300110	1	850,50 €
PCU1000CC4615	1	19.368,06 €	SCP12CW135	12	14,85 €	UPC300401	1	850,50 €
PCU1000CC5615	1	19.368,06 €	SCP24CW135	12	18,62 €	UPC400110	1	903,65 €
PCU1000HC4615	1	16.042,80 €	SCP64CW135	6	26,68 €	UPC400401	1	903,65 €
PCU1000HC5615	1	16.042,80 €	SCP6CW135	12	13,64 €	UPC600110	1	2.706,64 €
PCU1000HH4615	1	12.717,53 €	SFC12453	6	9,31 €	UPC600401	1	2.706,64 €
PCU1000HH5615	1	12.717,53 €	SFC125CPP190	6	12,74 €	UPC800110	1	2.935,18 €
PCU2000CC4615	1	21.830,03 €	SFC2452	6	5,15 €	UPC800192	1	3.191,64 €
PCU2000CC5615	1	21.830,03 €	SFC25CPP190	6	7,02 €	UPC800194	1	3.191,64 €

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
UPC800401	1	2.935,18€	VL1418F04	120	29,84€	VL3343CF90	120	27,11€
UPCGL1600SP110	120	5.445,94€	VL1418F05	120	29,84€	VL3343CNSB11	120	44,76€
UPCGL1600SP131	120	5.445,94€	VL1418F86	120	29,84€	VL3343CNSB14	120	44,76€
UPCGL1600SP157	120	5.445,94€	VL1418F90	120	29,84€	VL3343CNSB22	120	45,86€
UPCGL1600SP158	120	5.445,94€	VL1418NSB11	120	49,35€	VL3343CNSB99	120	45,86€
UPCGL1600SP186	120	5.445,94€	VL1418NSB14	120	49,35€	VL3343NSB11	120	44,76€
UPCGL1600SP191	120	5.445,94€	VL1418NSB22	120	50,48€	VL3343NSB14	120	44,76€
UPCGL1600SP192	120	5.445,94€	VL1418NSB99	120	50,48€	VL3343NSB22	120	45,86€
UPCGL1600SP194	120	5.445,94€	VL1418NSAB3	120	39,40€	VL3343NSB99	120	45,86€
UPCGL1600SP401	120	5.445,94€	VL1418NSAB7	120	39,40€	VL3600RNSA83	120	35,81€
UPCGL1600SP402	120	5.445,94€	VL2129RNSA83	120	14,35€	VL3600RNSAB7	120	35,81€
UPCGL1600SP519	120	5.445,94€	VL2129RNSAB7	120	14,35€	VL3646CA20	120	22,63€
UPCH16002110	1	11.352,26€	VL2632A20	120	18,97€	VL3646CA21	120	22,63€
UPCH16002401	1	11.352,26€	VL2632A21	120	18,97€	VL3646CA22	120	22,63€
UPCH16002UK110	1	11.352,26€	VL2632A22	120	18,97€	VL3646CA27	120	22,63€
UPCH16002UK401	1	11.352,26€	VL2632A27	120	18,97€	VL3646CA33	120	22,63€
UPCH4002110	1	2.697,37€	VL2632A33	120	18,97€	VL3646CA83	120	22,63€
UPCH4002401	1	2.697,37€	VL2632A83	120	18,97€	VL3646CA86	120	22,63€
UPCH4002UK401	1	2.697,37€	VL2632A86	120	18,97€	VL3646CF01	120	29,84€
UPCH8002110	1	7.007,03€	VL3200RNSA83	120	31,87€	VL3646CF02	12	29,84€
UPCH8002401	1	7.007,03€	VL3200RNSAB7	120	31,87€	VL3646CF03	120	29,84€
UPCH8002UK401	1	7.007,03€	VL3253A20	12	24,26€	VL3646CF04	12	29,84€
UPCHT8002110	1	5.338,01€	VL3253A21	12	24,26€	VL3646CF05	120	29,84€
UPCHT8002401	1	5.338,01€	VL3253A22	120	24,26€	VL3646CF86	12	29,84€
UPCS180480	1	531,33€	VL3253A27	120	24,26€	VL3646CF90	120	29,84€
UPCS400401	1	937,65€	VL3253A33	120	24,26€	VL3646CNSB11	120	49,35€
UPCS400480	1	937,65€	VL3253A83	120	24,26€	VL3646CNSB14	120	49,35€
UPR6040CVRCLR	6	309,83€	VL3253A86	120	24,26€	VL3646CNSB22	120	50,48€
UPR6040F18480	1	1.187,04€	VL3343A20	12	20,61€	VL3646CNSB99	120	50,48€
UPR6040H9480	1	942,44€	VL3343A21	120	20,61€	VL3753A20	120	26,04€
UPR6040XF18480	1	1.244,59€	VL3343A22	120	20,61€	VL3753A21	120	26,04€
UPR6040XH9480	1	992,78€	VL3343A27	120	20,61€	VL3753A22	120	26,04€
VL1014A20	12	21,60€	VL3343A33	120	20,61€	VL3753A27	120	26,04€
VL1014A21	120	21,60€	VL3343A83	120	20,61€	VL3753A33	120	26,04€
VL1014A22	120	21,60€	VL3343A86	120	20,61€	VL3753A83	120	26,04€
VL1014A27	120	21,60€	VL3343CA20	12	20,61€	VL3753A86	120	26,04€
VL1014A33	120	21,60€	VL3343CA21	120	20,61€	VT1216A19	120	23,23€
VL1014A83	120	21,60€	VL3343CA22	120	20,61€	VT1216A21	120	23,23€
VL1014A86	120	21,60€	VL3343CA27	120	20,61€	VT1216A22	120	23,23€
VL1216A20	120	21,96€	VL3343CA33	120	20,61€	VT1216A25	120	23,23€
VL1216A21	120	21,96€	VL3343CA83	120	20,61€	VT1216A26	120	23,23€
VL1216A22	120	21,96€	VL3343CA86	120	20,61€	VT1216A27	120	23,23€
VL1216A27	120	21,96€	VL3343CF01	120	27,11€	VT1216A33	120	23,23€
VL1216A33	120	21,96€	VL3343CF02	120	27,11€	VT1216A36	120	23,23€
VL1216A83	120	21,96€	VL3343CF03	120	27,11€	VT1216A72	120	23,23€
VL1216A86	120	21,96€	VL3343CF04	120	27,11€	VT1216A83	120	23,23€
VL1418A20	12	22,63€	VL3343CF05	120	27,11€	VT1216A86	120	23,23€
VL1418A21	120	22,63€	VL3343CF06	120	27,11€	VT1418A19	120	28,42€
VL1418A22	120	22,63€	VL3343CF07	120	27,11€	VT1418A21	120	28,42€
VL1418A27	12	22,63€	VL3343CF08	120	27,11€	VT1418A22	120	28,42€
VL1418A33	120	22,63€	VL3343CF09	120	27,11€	VT1418A25	120	28,42€
VL1418A83	120	22,63€	VL3343CF10	120	27,11€	VT1418A26	120	28,42€
VL1418A86	120	22,63€	VL3343CF86	120	27,11€	VT1418A27	120	28,42€
VL1418F01	120	29,84€	VL3343CF87	120	27,11€	VT1418A33	120	28,42€
VL1418F02	120	29,84€	VL3343CF88	120	27,11€	VT1418A36	120	28,42€
VL1418F03	120	29,84€	VL3343CF89	120	27,11€	VT1418A72	120	28,42€

CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO	CODICE	UDV	PREZZO
VT1418A83	12	28,42 €	VT3253A25	120	29,56 €	VT3646CA86	120	28,42 €
VT1418A86	120	28,42 €	VT3253A26	120	29,56 €	VT3646CABA83	240	34,32 €
VT1418ABA83	240	34,32 €	VT3253A27	120	29,56 €	VT3646CF01	120	35,06 €
VT1418F01	120	35,06 €	VT3253A33	120	29,56 €	VT3646CF02	120	35,06 €
VT1418F02	120	35,06 €	VT3253A36	120	29,56 €	VT3646CF03	120	35,06 €
VT1418F03	120	35,06 €	VT3253A72	12	29,56 €	VT3646CF04	120	35,06 €
VT1418F04	120	35,06 €	VT3253A83	120	29,56 €	VT3646CF05	120	35,06 €
VT1418F05	120	35,06 €	VT3253A86	120	29,56 €	VT3646CF86	120	35,06 €
VT1418S60	240	29,56 €	VT3253S60	240	30,80 €	VT3646CF90	120	35,06 €
VT1418TRA19	120	30,16 €	VT3343A19	120	25,22 €	VT3646CS60	12	29,56 €
VT1418TRA21	120	30,16 €	VT3343A21	120	25,22 €	VT3753A21	120	34,92 €
VT1418TRA22	120	30,16 €	VT3343A22	120	25,22 €	VT3753A22	120	34,92 €
VT1418TRA25	120	30,16 €	VT3343A25	120	25,22 €	VT3753A25	120	34,92 €
VT1418TRA26	120	30,16 €	VT3343A26	120	25,22 €	VT3753A26	120	34,92 €
VT1418TRA27	120	30,16 €	VT3343A27	120	25,22 €	VT3753A27	120	34,92 €
VT1418TRA28	120	30,16 €	VT3343A33	120	25,22 €	VT3753A33	120	34,92 €
VT1418TRA33	120	30,16 €	VT3343A36	120	25,22 €	VT3753A36	120	34,92 €
VT1418TRA36	120	30,16 €	VT3343A72	12	25,22 €	VT3753A72	120	34,92 €
VT1418TRA72	120	30,16 €	VT3343A83	120	25,22 €	VT3753A83	120	34,92 €
VT1418TRA83	120	30,16 €	VT3343A86	120	25,22 €	VT3753A86	120	34,92 €
VT1418TRA86	120	30,16 €	VT3343A88	240	29,10 €	VT3753S60	240	36,41 €
VT1520A19	120	32,15 €	VT3343ABA83	240	29,10 €	VT3853A19	120	37,98 €
VT1520A21	120	32,15 €	VT3343CA19	120	25,22 €	VT3853A21	120	37,98 €
VT1520A22	120	32,15 €	VT3343CA21	120	25,22 €	VT3853A22	120	37,98 €
VT1520A25	120	32,15 €	VT3343CA22	120	25,22 €	VT3853A25	120	37,98 €
VT1520A26	120	32,15 €	VT3343CA25	120	25,22 €	VT3853A26	120	37,98 €
VT1520A27	120	32,15 €	VT3343CA26	120	25,22 €	VT3853A27	120	37,98 €
VT1520A33	120	32,15 €	VT3343CA27	120	25,22 €	VT3853A33	120	37,98 €
VT1520A36	120	32,15 €	VT3343CA33	120	25,22 €	VT3853A36	120	37,98 €
VT1520A72	120	32,15 €	VT3343CA36	120	25,22 €	VT3853A72	120	37,98 €
VT1520A83	120	32,15 €	VT3343CA72	120	25,22 €	VT3853A83	120	37,98 €
VT1520A86	120	32,15 €	VT3343CA83	120	25,22 €	VT3853A86	120	37,98 €
VT1520TRA19	120	32,15 €	VT3343CA86	120	25,22 €	VTC2632TF86	12	23,98 €
VT1520TRA21	120	32,15 €	VT3343CABA83	240	29,10 €	VTC2632TF87	12	23,98 €
VT1520TRA22	120	32,15 €	VT3343CF01	120	30,38 €	VTC2632TF88	12	23,98 €
VT1520TRA25	120	32,15 €	VT3343CF02	120	30,38 €	VTC2632TF89	12	23,98 €
VT1520TRA26	120	32,15 €	VT3343CF04	120	30,38 €	VTC2632TF90	12	23,98 €
VT1520TRA27	120	32,15 €	VT3343CF06	120	30,38 €	VTC2632TNSF86	12	29,98 €
VT1520TRA33	120	32,15 €	VT3343CF07	120	30,38 €	VTC2632TNSF87	288	29,98 €
VT1520TRA36	120	32,15 €	VT3343CF08	120	30,38 €	VTC2632TNSF88	288	29,98 €
VT1520TRA72	120	32,15 €	VT3343CF09	120	30,38 €	VTC2632TNSF89	12	29,98 €
VT1520TRA83	120	32,15 €	VT3343CF10	120	30,38 €	VTC2632TNSF90	288	29,98 €
VT1520TRA86	120	32,15 €	VT3343CF86	120	30,38 €	VTC2632TNSF86	12	29,98 €
VT2632A21	120	19,22 €	VT3343CF87	120	30,38 €	VTC3253TF86	12	39,83 €
VT2632A22	120	19,22 €	VT3343CF88	120	30,38 €	VTC3253TF87	12	39,83 €
VT2632A25	120	19,22 €	VT3343CF89	120	30,38 €	VTC3253TF88	12	39,83 €
VT2632A26	120	19,22 €	VT3343CF90	120	30,38 €	VTC3253TF89	12	39,83 €
VT2632A27	120	19,22 €	VT3343S60	240	25,76 €	VTC3253TF90	12	39,83 €
VT2632A33	120	19,22 €	VT3646CA21	120	28,42 €	VTC3253TNSF86	288	48,39 €
VT2632A36	120	19,22 €	VT3646CA22	120	28,42 €	VTC3253TNSF87	288	48,39 €
VT2632A72	12	19,22 €	VT3646CA25	120	28,42 €	VTC3253TNSF88	288	48,39 €
VT2632A83	12	19,22 €	VT3646CA26	120	28,42 €	VTC3253TNSF89	288	48,39 €
VT2632A86	120	19,22 €	VT3646CA27	120	28,42 €	VTC3253TNSF90	288	48,39 €
VT2632S60	240	19,58 €	VT3646CA33	120	28,42 €	VTC3253TNSF86	12	48,39 €
VT3253A19	120	29,56 €	VT3646CA36	120	28,42 €	VTC3343TF86	12	34,32 €
VT3253A21	120	29,56 €	VT3646CA72	12	28,42 €	VTC3343TF87	12	34,32 €
VT3253A22	120	29,56 €	VT3646CA83	120	28,42 €			

CODICE	UDV	PREZZO
VTC3343TF88	12	34,32 €
VTC3343TF89	12	34,32 €
VTC3343TF90	12	34,32 €
VTC3343TNSF86	12	42,81 €
VTC3343TNSF87	288	42,81 €
VTC3343TNSF88	288	42,81 €
VTC3343TNSF89	12	42,81 €
VTC3343TNSF90	288	42,81 €
VTC3343TS60	12	42,81 €
VTC3646TF86	12	37,59 €
VTC3646TF87	12	37,59 €
VTC3646TF88	12	37,59 €
VTC3646TF89	12	37,59 €
VTC3646TF90	12	37,59 €
VTC3646TNSF86	12	47,04 €
VTC3646TNSF87	288	47,04 €
VTC3646TNSF88	288	47,04 €
VTC3646TNSF89	12	47,04 €
VTC3646TNSF90	288	47,04 €
VTC3646TS60	288	47,04 €
VTC3753TF86	12	44,73 €
VTC3753TF87	288	44,73 €
VTC3753TF88	288	44,73 €
VTC3753TF89	12	44,73 €
VTC3753TF90	12	44,73 €
VTC3753TNSF86	288	54,50 €
VTC3753TNSF87	288	54,50 €
VTC3753TNSF88	288	54,50 €
VTC3753TNSF89	288	54,50 €
VTC3753TNSF90	288	54,50 €
VTC3753TS60	288	54,50 €
WW1000135	12	26,40 €
WW1000L148	12	2,63 €
WW1000L148	12	2,63 €
WW1000L190	12	4,65 €
WW1000T135	12	28,63 €
WW250135	12	11,83 €
WW500135	12	19,36 €
WW750135	12	25,44 €
WW750T135	12	27,36 €

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



Agnelli
SINCE 1907



AGNELLI
COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA

Agnelli
SINCE 1907

Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Italia - Phone +39 035 204 71
e-mail Italy: info@agnelli.net - e-mail International: export@agnelli.net

Follow us on



www.pentoleagnelli.it