

CUCINA PROFESSIONALE



C ATALOGO

Hotel2019

Made in Italy



Presentazione

L'attività nasce a Lumezzane nel 1972 inizialmente come piccola impresa familiare avviata dal padre Guerino. Successivamente i tre figli Giovanni, Roberto e Giuseppe, specializzandosi ognuno nel proprio ruolo, potenziano l'attività e, nel 1980, trasferiscono la sede a Villa Carcina, dove a tutt'oggi avviene la produzione.

Dall'iniziale realizzazione di soli articoli casalinghi in acciaio inox, si passa ad una gamma di prodotti più ampia e completa che comprende pentolame per ristorazione e hotel.

Nel 2009 viene acquisita la ditta "Gierre", produttrice di articoli casalinghi in plastica, ed in seguito, nel 2010, la ditta "Omra", storica fabbrica specializzata nella produzione di macchinari elettrici e manuali quali Spremipomodoro e Tritacarne.

Successivamente viene acquisita anche la produzione degli Spremipomodoro "Spremy" e "Testarossa". Infine nel 2012 viene aperta la filiale a Rodengo Saiano.

Presentati on

The Company was established in Lumezzane in 1972. It was initially a small family business started by the father Guerino. Later on, the three sons Giovanni, Roberto and Giuseppe, each one specializing in their own role, enhance the activity and in 1980 the headquarters are moved to Villa Carcina, where the production is still taking place today.

From the initial manufacturing of stainless steel household articles, the Company moved on to a wider and more complete range of products including cookware for restaurants and hotels.

In 2009 the company Gierre, producing plastic household items, was acquired as well as, one year later, the company Omra, a historical factory specialized in the production of electric and manual devices such as tomato squeezers and meat grinders.

Later on, the manufacturing of the SPREMY and TESTAROSSA tomato squeezers was also acquired

Finally, in 2012, a new branch was opened in Rodengo Saiano.



CUCINA PROFESSIONALE

• Pentolame Catering – Coperchi mod. Gran Cuoco	Pag.	4-8
• Ciotola e Scolapasta – Passaverdura Catering – Set multiuso - Cestello pasta	Pag.	9-11
• Set per il formaggio 18/10	Pag.	12
• Pentola doppia parete Inox Aisi 304	Pag.	13
• Friggitrici – Zuppiera – Bastardella – Setacci	Pag.	14-16
• Articoli da forno	pag.	17-19
• Setacci - Pescera – Casseruola ovale – Piatti Ovali e articoli da forno e Pizza	Pag.	20-22



VASELLAME VARIO – MOLLE E MESTOLAME

• Vassoi vari - Insalatiere	Pag.	22
• Cestini pane e Frutta	Pag.	23
• Molle – Mestolame	Pag.	24-27



CAFFETTERIA

• Caffetteria - Bollitori	Pag.	28-31
---------------------------------	------	-------

OLIERE - CESTINI – BATTICARNE E TAGLIERI

• Oliere	Pag.	32-35
• Imbuti e Batticarne	Pag.	36-37
• Taglieri	Pag.	38-39

ARTICOLI DA BAR

• Portatovagliolo – Portarifiuti – Portabustine zucchero Cream Caramel - Shaker – Portacucchiaini	Pag.	40-41
• Spatole gelato – Dosatori gelato – Segna gusti - Portacono	Pag.	42-43
• Secchielli – Piantane	Pag.	44



ARTICOLI DA BUFFET

• Portabrioche	Pag.	45-48
• Bowl Champagne – Portayogurt – Portaburro	Pag.	49
• Alzate torta – Portafrutta - Espositori finger food	Pag.	50-55
• Portacereali	Pag.	56-57



TRITACARNE E SPREMIPOMODORO ELETTRICI

• Spremipomodoro elettrico con Inverter	Pag.	58
• Tritacarne elettrico con Inverter	Pag.	59
• Torchio pasta e Macinagranaglie	Pag.	60/61
• Accessori vari	pag.	62/63
• Spremipomodoro elettrico MINIPROFESSIONAL	Pag.	64/65
• Grattugia elettrica 260W	Pag.	66



Pentolame Catering

18/10



Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm

Casseruola	Art.	cm	h	lt	
1 manico	309H	14	9,0	1,30	
rivettato Catering	310H	16	10,0	2,00	
<i>Saucepan 1</i>	311H	18	11,0	2,50	
<i>riveted handle</i>	312H	20	12,0	3,75	
<i>Catering</i>	313H	22	13,0	4,80	
	314H	24	14,0	6,25	
	315H	26	15,0	7,60	



Casseruola	Art.	cm	h	lt	
conica	312HS	16	6,5	0,80	
1 manico rivettato	313HS	18	7,0	1,00	
Catering	314HS	20	8,0	1,50	
	315HS	22	9,0	2,00	

*Conical saucepan
1 riveted handle
Catering*



Casseruola	Art.	cm	h	lt	
1 manico	316H	28	16,0	9,50	
rivettato	317H	30	17,0	11,00	
e 1 maniglia	318H	32	18,0	14,00	
rivettata Catering	319H	34	19,0	17,25	

*Saucepan 1
riveted handle
and 1 riveted handle
Catering*



spessore acciaio da 0,8 a 1,2 mm.

Pentolame Catering 18/10**Fondo Induzione**

Fondo sandwich 5
mm acciaio-alluminio-
acciaio satinato

Casseruola**2 manici****Catering***Saucepan 2**handles Catering*

Art.	cm	h	lt
331H	14	9,0	1,30
332H	16	10,0	2,00
333H	18	11,0	2,50
334H	20	12,0	3,75
335H	22	13,0	4,80
336H	24	14,0	6,25
337H	26	15,0	7,60
538H	28	16,0	9,50
539H	30	17,0	11,00
540H	32	18,0	14,00
541H	34	19,0	17,25
542H	36	21,0	21,25
543H	40	23,0	25,00
544H	45	27,5	43,50
545H	50	30,0	59,00
546H	60	35,0	99,00

**Pentola****2 manici****Catering***Stockpot 2**handles Catering*

Art.	cm	h	lt
361H	16	16,0	3,00
362H	18	18,0	4,50
363H	20	20,0	6,25
364H	22	22,0	8,00
365H	24	24,0	10,75
366H	26	26,0	13,50
567H	28	28,0	17,00
568H	30	30,0	21,00
569H	32	32,0	25,50
570H	34	34,0	30,70
571H	36	36,0	46,50
572H	40	40,0	50,00
573HE	45	36,0	55,00
573H	45	45,0	70,00
574H	50	50,0	98,00
575H	60	50,0	141,00

**Casseruola****semifonda****2 manici****Catering***Low saucepan**2 handles Catering*

Art.	cm	h	lt
334SFH	20	7,0	2,10
336SFH	24	9,0	4,00
538SFH	28	11,0	6,75
539SFH	30	12,0	8,25
540SFH	32	13,0	10,30
541SFH	34	13,5	12,25
542SFH	36	14,5	14,75
543SFH	40	16,0	20,00
544SFH	45	17,0	27,00
545SFH	50	20,0	39,00
546SFH	60	26,0	73,00



spessore acciaio da 0,8 a 1,2 mm.

Pentolame Catering

18/10



Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm

Tegame 1 manico rivettato Catering

*Pan 1 rivetted handle
Catering*

Art.	cm	h		
393H	22	7,0		
394H	24	7,0		
395H	26	7,0		
596H	28	7,0		



Tegame un manico rivettato e 1 maniglia rivettata Catering

*Pan 1 rivetted handle and
1 rivetted handle Catering*

Art.	cm	h		
397H	30	7,5		
398H	32	8,0		
399H	34	8,0		
400H	36	9,0		
401H	40	9,0		



Tegame 2 manici Catering

*Pan 2 handles
Catering*

Art.	cm	h		
384H	24	7,0		
385H	26	7,0		
586H	28	7,0		
587H	30	7,5		
588H	32	8,0		
589H	34	8,0		
590H	36	9,0		
591H	40	9,0		
592H	45	9,0		
593H	50	9,0		



Tegame svasato 2 manici Catering rivettato

*Frying pan
2 rivetted Catering
handles*

Art.	cm	h		
586HS	28	6,0		
588HS	32	6,5		
590HS	36	6,5		
591HS	40	6,5		



Pentolame Catering 18/10 - Fondo Induzione**Padella svasata****1 manico Catering rivettato
con fondo sandwich 5 mm***Frying pan riveted**1 Catering handle with sandwich
bottom 5 mm*

Art.	cm	h
393HS	22	4,5
394HS	24	4,5
395HS	26	5,2
396HS	28	5,2
397HS	30	5,2
398HS	32	6,5
399HS	36	6,5

**Fondo
Induzione****Padella svasata CATERING
antiaderente interno con
fondo sandwich con 3 strati
Whitford (NERO)
1 m. Catering rivettato***Frying pan CATERING No stick cooking
inside With sandwich bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
1 Catering riveted h.*

Art.	cm	h
394HST	24	4,5
396HST	28	5,2
398HST	32	6,5
399HST	36	6,5

**Fondo
Induzione****Padella svasata PESANTE
antiaderente interno senza fondo
con 3 strati Whitford (NERO)
1 m. Catering rivettato***Frying pan HEAVY No stick cooking
inside Without bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
1 Catering riveted h.*

Art.	cm	h
394HSTE	24	4,5
396HSTE	28	5,2
398HSTE	32	6,5
399HSTE	36	6,5

**Fondo
Induzione****Tegame svasato CATERING
antiaderente interno con
fondo sandwich con 3 strati
Whitford (NERO)
2 m. Catering rivettato***Pan CATERING No stick cooking inside
With sandwich bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
2 Catering riveted h.*

Art.	cm	h
384HST	24	4,5
386HST	28	5,2
388HST	32	6,5
389HST	36	6,5
390HST	40	10
391HST	45	10
392HST	50	10

**Fondo
Induzione****Tegame svasato PESANTE
antiaderente interno senza fondo
con 3 strati Whitford (NERO)
2 m. Catering rivettato***Pan HEAVY No stick cooking inside
Without bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
2 Catering riveted h.*

Art.	cm	h
384HSTE	24	4,5
386HSTE	28	5,2
388HSTE	32	6,5
389HSTE	36	6,5
390HSTE	40	10
391HSTE	45	10
392HSTE	50	10

**Fondo
Induzione**

**Coperchio
piano 18/10**
Heavy flat lid 18/10

Art.	cm			
174H	14		18/10	
175H	16		18/10	
176H	18		18/10	
177H	20		18/10	
178H	22		18/10	
179H	24		18/10	
180H	26		18/10	
181H	28		18/10	
182H	30		18/10	
183H	32		18/10	
184H	34		18/10	
185H	36		18/10	
186H	40		18/10	
187H	45		18/10	
188H	50		18/10	
189H	60		18/10	


**Coperchio piano
con ponticello INOX
satinato**
*Flat lid satinated with
steel handle INOX*

Art.	cm			
174UL	14		INOX	
175UL	16		INOX	
176UL	18		INOX	
177UL	20		INOX	
178UL	22		INOX	
179UL	24		INOX	
180UL	26		INOX	
181UL	28		INOX	
182UL	30		INOX	
183UL	32		INOX	
184UL	34		INOX	
185UL	36		INOX	
186UL	40		INOX	
187UL	45		INOX	
188UL	50		INOX	
189UL	60		INOX	


**Coperchio con
ponticello in acciaio
INOX lucido**
*Lid with steel handle
INOX
polished at mirror*

Art.	cm			
174U	14		INOX	
175U	16		INOX	
176U	18		INOX	
177U	20		INOX	
178U	22		INOX	
179U	24		INOX	
180U	26		INOX	
181U	28		INOX	
182U	30		INOX	
183U	32		INOX	
184U	34		INOX	
185U	36		INOX	
186U	40		INOX	
187U	45		INOX	
188U	50		INOX	
189U	60		INOX	



*Ciotole e scolaPasta***Ciotola conica
Catering
con 2 manici***Conical Bowl
Catering with 2 handles*

Art.	cm	h	
50828	28	13	18/10
50832	32	15	18/10
50836	36	17	18/10
50840	40	19	18/10
50845	45	21	18/10
50850	50	23	18/10

**Scolapasta conico
Catering con
2 manici***Conical Colander
Catering
With 2 handles*

Art.	cm	h	
50829	28	15	18/10
50833	32	18	18/10
50837	36	19	18/10
50841	40	21	18/10
50846	45	24	18/10
50851	50	26	18/10

**Scolapasta
con fori
solo sotto***Colander with holes
below*

Art.	cm	h		
50852	50	26	18/10	

**Passaverdura
Catering con
manico rivettato 3
dischi***Catering food mill
with riveted handle
3 discs***Made in Italy**

Art.	cm			
465CH	33			



Set multiuso

Set cottura multiuso:
casseruola catering
+ 3 cestelli multiuso

Set multiuse:

Saucepan + 3 baskets

Fondo



Made in Italy

Induzione

Art.	cm	h		
430SETM	30	18	18/10	
434SETM	34	20	18/10	



Set cottura multiuso:
casseruola catering
+ 4 cestelli multiuso

Set multiuse:

Saucepan + 4 baskets

Fondo



Made in Italy

Induzione

Art.	cm	h		
436SETM	36	22	18/10	
440SETM	40	23	18/10	



Cestello multiuso per
casseruola con 1 manico
Catering rivettato

Professional use
basket 1 riveted
catering handle

Art.	cm	h		
430CH	30	18	18/10	
434CH	34	20	18/10	
436CH	36	22	18/10	
440CH	40	23	18/10	



Set cottura multiuso:
Casseruola + 3 cestelli
multiuso
Mod. DAISY

Set multiuse:

Saucepan + 3 baskets

Mod. Daisy

Fondo



Made in Italy

Induzione

Art.	cm	lt		
430EM	30	11,00	INOX	
434EM	34	15,50	INOX	



Set cottura multiuso:
Casseruola + 4 cestelli
multiuso
Mod. DAISY

Set multiuse:

Saucepan + 4 baskets

Mod. Daisy

430EM	30	19,00	INOX
440EM	40	27,00	INOX

CUCINA



Fondo



Made in Italy

Induzione

Cestello *Pasta*



**Cestello PASTA 1 m. Catering
rivettato**

Mod. Hotel 18/10

*Pasta basket with 1 riveted handle
catering*

Mod. Hotel 18/10

Art.	cm	h	
403 Hotel	14	8,5	
404 Hotel	16	9,5	
405 Hotel	18	10,5	
420 Hotel	20	11,5	
401 Hotel	22	12,5	
410 Hotel	24	13,5	
425 Hotel	26	14,5	
428 Hotel	28	15,5	

**Set Per fare
il formaggio 18/10**



**Cestello formaggio con disco interno
spessore 1,5 mm cm. 18/10**

*Cheese basket with internal disk
thickness 1.5 mm cm. 18/10*

Made in Italy

Art.	cm	
403F	14 h. 8,5	
404F	16 h. 9,5	
405F	18 h. 10,5	
420F	20 h. 11,5	
401F	22 h. 12,5	
410F	24 h. 13,5	
425F	26 h. 14,5	
428F	28 h. 15,5	

Pentola doPPia Parete termiCa inox aisi304

Solo per TRASPORTO bevande/cibi

Thermal pot double wall pan stainless steel aisi 304

Only for transport of drinks / food



***Valvola sfiato
già montata sul coperchio***

***Vent valve
already mounted on the lid***

Art.	cm	h	lt	
10010F	31,5	11,5	5,0	
10011F	31,5	21,5	10,0	
10012F	38	20,0	15,0	
10013F	38	27,0	20,0	
10014F	38	32,5	25,0	
10015F	38	36,5	30,0	

friggitrici e Cestello

Cestello friggitrice

Frying basket

Art.	cm	h		
420CF	18,0	8,0		
401CF	21,5	9,0		
410CF	23,0	8,0		
425CF	24,0	9,5		
428CF	27,0	10,5		



Friggitrice Inox

Frying Inox



**Fondo
Induzione**

Art.	cm	cm	h	
299F	22	21,5	9,0	
300F	24	23,0	8,0	
301F	26	24,0	9,5	
302F	28	27,0	10,5	



Cestello friggitrice

Frying basket

Art.	cm	h		
432CF	32,5	13,50		
440CF	38,5	14,0		



Friggitrice Inox

Frying Inox



**Fondo
Induzione**

Art.	CESTELLO			
305F	34	32,5	13,5	
307F	40	38,5	14,0	



Friggitrice ferro smaltato con cestello

*Enameled iron Fryier
with basket*



**Fondo
Induzione**

Art.	cm	h	mod.	
6695	20	8,0		
6696	24	8,5		
6697	26	9,5		
6698	28	10,0		
6699	30	11,0		
6685	32	13,00	mod. Hotel	



bastardella (Crema pasticceria - Cioccolata - besciamella)

Bastardella

Creamer bowl

Art.	cm	lt		
419	20	1,50	18/10	
420	22	2,00	18/10	
421	24	2,25	18/10	
422	26	3,25	18/10	
423	28	4,25	18/10	



Bastardella 18/10

Creamer bowl 18/10

Art.	cm			
217Z	16		18/10	
218Z	18		18/10	
219Z	20		18/10	



Bastardella professionale con un manico CATERING rivettato e una maniglia rivettata

*Professional Creamer
bowl with 1 riveted hand-
le Catering and 1 riveted
handle*

Art.	cm	lt		
102Z	22	2,00	18/10	
103Z	24	2,25	18/10	
104Z	26	3,25	18/10	



IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI CREME, CIOCCOLATA E BESCAMELLA



ZuPPiera

Zuppiera

Soup tureen

Art.	cm	lt		
101-20	20	1,50	18/10	
101	22	2,00	18/10	
102	24	2,25	18/10	
103	26	3,25	18/10	
304	28	4,25	18/10	



Coperchio zuppiera

Soup tureen's lid

Art.	cm			
100C	20		18/10	
101C	22		18/10	
102C	24		18/10	
103C	26		18/10	
304C	28		18/10	
100CE	20		INOX	
101CE	22		INOX	
102CE	24		INOX	
103CE	26		INOX	
304CE	28		INOX	



*articoli da forno***Pescera con
griglia e
coperchio***Fishpan with lid and grill*

Art.	cm			
301	40		18/10	
303	50		18/10	
302	60		18/10	

**Casseruola ovale
con coperchio***Oval saucepan with lid*

Art.	cm			
187	28		INOX	
189	32		INOX	
188	38		INOX	

**Fondo
Induzione****Piatto ovale***Oval plate*

Art.	cm			
290	28		INOX	
291	32		INOX	
292	38		INOX	

**Piatto ovale
con manici***Oval plate with handles*

Art.	cm			
290M	28		INOX	
291M	32		INOX	
292M	38		INOX	



articoli da forno

Teglia rettangolare con maniglie saldate

*Rectangular oven pan
with handles*

Made in Italy

Art.	cm	h		
261	50x36	8,0	INOX	



Coperchio teglia rettangolare INOX

Rectangular lid

Made in Italy

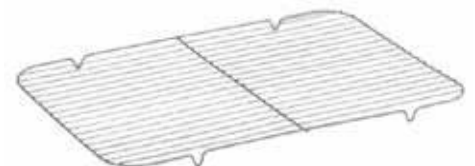
Art.	cm			
227	25		INOX	
228	30		INOX	
229	35		INOX	
230	40		INOX	



Griglia per teglia

Grill for pan

Art.	cm			
298	25			
299	30			
300	35			
300.2	40			



Griglia per teglia INOX con piedini

Wire grill with feet INOX

Made in Italy

Art.	cm			
50228	47,5X33,5		INOX	
50229	60X40		INOX	



Piatto pizza rotondo INOX

*Round Pizza oven pan
inox*

Made in Italy

Art.	cm	h		
200B	18	30 mm	INOX	
201B	20	30 mm	INOX	
202B	22	30 mm	INOX	
203B	24	30 mm	INOX	
204B	26	30 mm	INOX	
205B	28	30 mm	INOX	
206B	30	30 mm	INOX	
207B	32	30 mm	INOX	
209B	36	30 mm	INOX	
210B	40	30 mm	INOX	
211B	45	30 mm	INOX	
212B	50	30 mm	INOX	



*articoli da forno***Teglia rettangolare pesante***Heavy rectangular oven pan*

Art.	cm	h		
220A	25X18	5,8	INOX	
221A	30X22	6,5	INOX	
222A	35X26	6,8	INOX	
223A	40X28	7,0	INOX	
244	45X32	7,5	INOX	

**Teglia rettangolare Hotel INOX con maniglie saldate***Rectangular oven pan Hotel INOX with jointed handles*

Art.	cm	h		
220HE	25X18	7,0	INOX	
221HE	30X22	7,5	INOX	
222HE	35X26	8,0	INOX	
223HE	40X28	8,0	INOX	
244HE	45X32	9,0	INOX	

**Teglia rettangolare Hotel 18/10 con maniglie saldate***Rectangular oven pan Hotel 18/10 with jointed handles*

Art.	cm	h		
220H	25X18	7,0	18/10	
221H	30X22	7,5	18/10	
222H	35X26	8,0	18/10	
223H	40X28	8,0	18/10	
244H	45X32	9,0	18/10	

**Teglia inox con antiaderente interno con 3 strati Whitford (NERO)***Oven pan with no stick cooking inside with 3 layers whitford (black)*

Art.	cm	h		
220AT	25x18	5,0	INOX	
221AT	30x22	5,0	INOX	
222AT	35x26	6,0	INOX	
223AT	40x28	6,5	INOX	

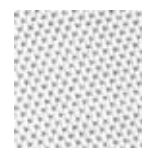


SetaCCi
**Setaccio
zucchero a velo**
Fine sugar-sieve

Art.	cm	h		
8040	21	6,0	18/10	
8041	28	7,0	18/10	


Setaccio farina
Flour-sieve

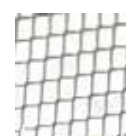
Art.	cm	h		
8040F	21	6,0	18/10	
8041F	28	7,0	18/10	
8042F	34	8,0	18/10	


Setaccio pane
Breadcrumbs-sieve

Art.	cm	h		
8045	28	7,0	18/10	
8046	34	8,0	18/10	


Setaccio pesce
Fish-sieve

Art.	cm	h		
8045PE	28	7,0	18/10	
8046PE	34	8,0	18/10	



Vasellame Vario

Vassoio rettangolare

INOX

*Rectangular tray
bar INOX*

Made in Italy

Art.	cm	spess.		
401010	32x26	0,8	INOX	
401011	36x29	0,8	INOX	
401012	40x33	0,8	INOX	
401013	50x40	0,8	INOX	



Vassoio birra

Beer tray

Art.	cm			
2006E	32		INOX	
2007E	34	<i>Made in Italy</i>	INOX	



Piatto frutti di mare

INOX

Oyster plate INOX

Made in Italy

Art.	cm	h		
2006F	32	4,5		
2007F	34	4,5		
2008F	36	5,0		



Vassoio bar rettangolare antiscivolo antigraffio

*Rectangular tray bar
antiskid anti-scratches*

Art.	cm			
301015	25x35	ABS	NERO	
301016	30x40	ABS	NERO	
301017	36x46	ABS	NERO	
301019	40x60	ABS	NERO	



Vassoio bar rotondo antiscivolo antigraffio

*Round tray bar antiskid
anti-scratches*

Art.	cm			
301020	27,5	ABS	NERO	
301021	35,5	ABS	NERO	
301022	40,5	ABS	NERO	



Vasellame Vario

Vassoio ovale

Oval tray

Art.	cm	spess.		
1019	25	0,7	INOX	
1011	30	0,7	INOX	
1012	35	0,7	INOX	
1013	40	0,7	INOX	
1014	45	0,7	INOX	
1015	50	0,7	INOX	
1016	55	0,9	INOX	
1017	60	0,9	INOX	
1018	65	0,9	INOX	



Vassoio rotondo

Round tray

Art.	cm			
201010	27		INOX	
201011	30		INOX	
201012	32		INOX	
201013	35		INOX	
201014	40		INOX	
201015	50		INOX	



Vaschetta ovale gratin

Deep oval bowl "Gratin"

Art.	cm	h		
101008	19	3,5	INOX	
101009	22	4,0	INOX	
101010	25	4,0	INOX	
101011	30	4,5	INOX	
101012	35	5,0	INOX	
101013	40	7,0	INOX	



Insalatiera bombata con bordo esterno Mod. LEGGERO

Salad bowl

Mod. LEGGERO

Art.	cm			
105002	20		INOX	
105003	22		INOX	
105004	24		INOX	
105005	26		INOX	
105006	28		INOX	
105007	30		INOX	
105008	32		INOX	
105009	34		INOX	



Piatto lumache 12 posti

Snail dish 12 places

Art.				
30700	12 POSTI		INOX	



Cestino pane Impero

Bread bowl Impero

Made in Italy

Art.	cm		
224	20		INOX
231	24		INOX



Cestino pane modello LUSSO

*Bread bowl
model LUSSO*

Art.	cm	h	
30132R	22	12	INOX
30130	22	12	INOX



30130



30132R

Cestino frutta modello LEGGERO

*Fruits bowl
model LEGGERO*

Art.	cm	h	
30231	24	11	INOX
30232	29	13	INOX



30231



30232

Cestino pane

Bread bowl

Made in Italy

Art.	cm	h	
30131	24,5	11,5	



molle 18/10**Molla arrosto 18/10***Roast tong 18/10*

Art.	cm			
117H	24		HOTEL	

**Molla spaghetti 18/10***Spaghetti tong 18/10*

Art.	cm			
118H	24		HOTEL	

**Molla dolce 18/10***Cake tong 18/10*

Art.	cm			
119H	24		HOTEL	

**Molla ghiaccio 18/10***Ice tong 18/10*

Art.	cm			
120H	18		HOTEL	

**Molla pane 18/10***Bread tong 18/10*

Art.	cm			
619H	24		HOTEL	



Molle Pesanti inox**Molla pane pesante***Heavy bread tong*

Art.	cm			
619L	23		INOX	

**Molla arrosto pesante***Heavy rost tong*

Art.	cm			
117L	22		INOX	

**Molla spaghetti pesante***Heavy spaghetti tong*

Art.	cm			
118L	22		INOX	

**Molla dolce pesante***Heavy cake tong*

Art.	cm			
119L	22		INOX	



Mestolame da Comunità
Con maniCo saldato *inox*



	Art.	
Mestolo	100	10
Mestolo	104	12
Mestolo	109	14
Mestolo	105	16
Mestolo	106	20
Schiumarola	108	16
Schiumarola	107	22
Schiumarola	633	rete 14
Schiumarola	511	rete 11
Mestolo olio	206	9
Mestolo pomodoro	144	20
Schiumarola a filo	632L	12
Schiumarola a filo	633L	14
Schiumarola a filo	634L	15,5
Schiumarola a filo	635L	18
Schiumarola a filo	636L	20
Schiumarola a filo	637L	22
Schiumarola a filo	638L	24
Schiumarola a filo	639L	26

**Made
in Italy**

Mestolame da Comunità uniPeZZo Catering 18/10



	Art.	cm	lt
Cucchiaione forato INOX	631		
Cucchiaione forato INOX	632		
Schiumarola manico lungo cm 32	532	11	
Schiumarola manico lungo cm 38	533	14	
Schiumarola manico lungo cm 41	634	16	
Schiumarola manico lungo cm 43	635	18	
Schiumarola manico lungo cm 44	636	20	
Cucchiaione forato manico lungo cm 38	650	10x6,5	
Cucchiaione pieno manico lungo cm 38	651	10x6,5	
Paletta fritto piena manico lungo cm 38	643	11x10	
Paletta fritto forata manico lungo cm 38	642	11x10	
Forchettone 3 denti manico lungo cm 57	630		
Forchettone 2 denti manico lungo cm 57	630-2		
Mestolo manico lungo cm 30	535	6	0,060
Mestolo manico lungo cm 32	536	8	0,125
Mestolo manico lungo cm 37	537	10	0,250
Mestolo manico lungo cm 43	638	12	0,500
Mestolo manico lungo cm 44	639	14	0,750
Mestolo manico lungo cm 45	640	16	1,00
Mestolo spaghetti manico lungo cm 38	660		
Schiumarola rete	644	11	
Schiumarola rete	645	14	
Schiumarola rete	646	18	

tazzotto**Tazzotto***Jug*

Art.		cm x h	lt	
770	1 tazza	5,5x6,5	0,14	18/10
771	3 tazze	7x9,3	0,32	18/10
772	5 tazze	8,5x11,7	0,54	18/10
773	9 tazze	10x12,8	0,90	18/10

**Tazzotto***Jug*

Art.		cm x h	lt	
773-1	10 tazze	12x13	1,30	18/10
774	12 tazze	12x15	1,50	18/10
775	14 tazze	14x15	2,00	18/10

**Tazzotto con
fondo sandwich***Jug with sandwich
bottom*

Art.		cm x h	lt	
50770	1 tazza	5,5x7	0,14	18/10
50771	3 tazze	7x9,6	0,32	18/10
50772	5 tazze	8,5x12	0,54	18/10
50773	9 tazze	10x13	0,90	18/10

**Fondo
Induzione****Tazzotto con
fondo sandwich***Jug with sandwich
bottom*

Art.		cm x h	lt	
50773-1	10 tazze	12x13,3	1,30	18/10
50774	12 tazze	12x15,3	1,50	18/10
50775	14 tazze	14x15,3	2,00	18/10

**Fondo
Induzione**

Lattiera*Milk jug***Mod. Lady**

Art.		cm x h	lt	
600	1 tazza	5,5x6,5	0,14	18/10
601	3 tazze	7x8,9	0,31	18/10
602	5 tazze	8x11	0,50	18/10
603	8 tazze	8x12,80	0,70	18/10
604	10 tazze	10x13,5	1,00	18/10

**Bricco caffè***Serving coffeepot***Mod. Lady**

Art.		cm x h	lt	
606	1 tazza	5,5x6,5	0,14	18/10
607	3 tazze	7x9	0,31	18/10
608	5 tazze	8x11	0,50	18/10
609	8 tazze	8x12,8	0,70	18/10

**Lattiera con
fondo sandwich***Serving jug with
sandwich bottom***Mod. Isabel****Fondo
Induzione**

Art.		cm x h	lt	
50600	1 tazza	5,5x7	0,14	18/10
50601	3 tazze	7x9,5	0,31	18/10
50602	5 tazze	8x11,5	0,50	18/10
50603	8 tazze	8x13,3	0,70	18/10
50604	10 tazze	10x14	1,00	18/10

**Bricco caffè con
fondo sandwich***Serving coffepot with
sandwich bottom***Mod. Isabel****Fondo
Induzione**

Art.		cm x h	lt	
50606	1 tazza	5,5x7	0,14	18/10
50607	3 tazze	7x9,5	0,31	18/10
50608	5 tazze	8x11,50	0,50	18/10
50609	8 tazze	8x13,30	0,70	18/10



Caffetteria *Modello daisy*

Bricco acciaio

Serving coffee pot



**Fondo
Induzione**

Art.	cm	h	ml		
411L	9,1	9,3	400	4 tazze	
412L	10,2	11,2	600	6 tazze	
413L	10,2	11,8	700	8 tazze	
414L	11,4	13,3	1000	10 tazze	



Lattiera acciaio

Milk Jug



**Fondo
Induzione**

Art.	cm	h	ml		
401L	9,1	9,3	400	4 tazze	
402L	10,2	11,2	600	6 tazze	
403L	10,2	11,8	700	8 tazze	
404L	11,4	13,3	1000	10 tazze	



Teiera acciaio

Tea pot



**Fondo
Induzione**

Art.	cm	h	ml		
422L	10,2	11,2	600	6 tazze	
423L	10,2	11,8	700	8 tazze	



bollitori**Bollitore***Boiler*

Art.	lt.			
30190	2,0		INOX	

**Fondo
Induzione****Bollitore***Boiler**In SCATOLA***Fondo
Induzione**

Art.	lt.			
30191	2,5			
30192	3,0			
30195	4,5			

**Lattiera Eco***Milk jug Eco***Made in Italy**

Art.	cm	cm x h	lt		
40103	2 tazze	7x8	0,26	18/10	
40106	4 tazze	8x8	0,36	18/10	
40109	5 tazze	9x9	0,55	18/10	
40112	8 tazze	10x10	0,66	18/10	

**Bricco caffè Eco***Serving coffepot Eco***Made in Italy**

Art.	cm	cm x h	lt		
40003	2 tazze	7x8	0,26	18/10	
40006	4 tazze	8x8	0,36	18/10	
40009	5 tazze	9x9	0,55	18/10	
40012	8 tazze	10x10	0,66	18/10	



Oliere

**Oliera a filo
2 posti
cm. 5,5x5,5**

Art.	cm	
20817	Solo telaio con spazio quadrato cm.5,5x5,5 per bottiglia olio e aceto	



**Oliera a filo
4 posti
cm. 5,5x5,5**

Art.	cm	
20813	Solo telaio	
20813C	Completo di sale e pepe con spazio quadrato cm.5,5x5,5 per bottiglia olio e aceto	



**Oliera a filo
2 posti
cm. 6x6**

Art.	cm	
20811	Solo telaio con spazio quadrato cm.6X6 per bottiglia olio e aceto	



**Oliera a filo
4 posti
cm. 6x6**

Art.	cm	
20812	Solo telaio	
20812C	Completo di sale e pepe con spazio quadrato cm. 6x6 per bottiglia olio e aceto	



*Olier***Oliera a filo
4 posti**

Art.		
20814	Solo telaio	
20814C	Completo di sale e pepe con spazio per bottiglia olio e aceto Ø cm.8	

**Oliera a filo
6 posti**

Art.		
20815	Solo telaio	
20815C	Completo di sale e pepe e stuzzicadente con spazio per bottiglia olio e aceto Ø cm.8 e vano per grissini Ø cm. 7,5	



Oliere

Portabottiglia cromato
2 pezzi solo telaio
cm 5,5x5,5 mod. ECO

*Stand of oil/vinegar's
 bottle
 set 2 pcs
 cm. 5,5x5,5 model ECO*

Art.
 AC0018



**Portabottiglia olio e
 aceto con sale e pepe**
4 pezzi
cm 5,5x5,5 mod. ECO

*Stand of oil/vinegar's
 bottle with salt and pepper
 set 4 pcs
 cm. 5,5x5,5 model ECO*

Art.
 AC0019



Dosatore olio e aceto
Mod. Cilindrico
2 pezzi
modello ECO

*Dispencer oil and
 vinegar set 2 pcs
 model ECO*

Art.
 AC0022



Dosatore olio e aceto
Mod. Cilindrico
con sale e pepe
4 pezzi
modello ECO

*Dispencer oil and
 vinegar with salt and
 pepper set 4 pcs
 model ECO*

Art.
 AC0021



**Oliera consalvagoccia***Oil can with drip-catcher*

Art.	h.	lt.		
30810	15,5	0,50	INOX	
30813	17,5	0,75	INOX	

**Oliera mod. LEXY***Conical oil cruet mod. LEXY*

Art.	h.	lt.		
30827L	20	1,00	18/10	

Invasatore

Funnel

Art.	cm	foro		
21220	14	5,5	18/10	



Riduttore 18/10

Reduction

21220R	6	3,0	18/10	
--------	---	-----	-------	--



Invasatore completo di riduttore

Funnel with reduction

21220L	14	3,0/5,5	18/10	
--------	----	---------	-------	--



Made in Italy

Imbuto

Funnel

Art.	cm			
21210	10		INOX	
21212	11		INOX	
21214	13		INOX	
21216	16		INOX	
21218	18		INOX	



**Batticarne con
manico plastica***Meat powder with
plastic handle*

Art.	gr.			
30550B	550		INOX	
30700B	700		INOX	
30550BF	550		INOX	
30700BF	700		INOX	

**Batticarne
con manico
plastica con
franginervi***Meat powder with
plastic handle***Batticarne con
manico acciaio***Meat powder with
stainless handle*

Art.	gr.			
30700BA	700		INOX	
30700BAF	700		INOX	

**Batticarne
con manico
acciaio con
franginervi***Meat powder with
stainless steel handle***Batticarne forgiato
con manico
in acciaio***Forget meat powder
with stainless
steel handle*

Art.	gr.			
30600B	600		INOX	
30800B	800		INOX	
31000B	1000		INOX	



taglieri Polietilene e raCCoglitore**Raccoglitore
taglieri***Binder boards*

Art.	cm	h	colore	
23x315	23x31,5	17	NERO	

**Tagliere con doppio
lato differente uso
con sgocciolatoio***Chopping boards*

Art.	cm	h	colore	
3145TG	31,6x48,5	2,5	GIALLO	
3145TV			VERDE	
3145TR			ROSSO	



*taglieri Polietilene Con fermi***Tagliere con fermi***Chopping board with hooks*

Art.	cm	Spess.	
1025T	25x33	2	BIANCO
1025TB	25x40	2	BLU
1025TR	25x40	2	ROSSO
1025TM	25x40	2	MARRONE
1025TG	25x40	2	GIALLO
1025TV	25x40	2	VERDE



1030T	30x40	2	BIANCO
1030TB	30x40	2	BLU
1030TR	30x40	2	ROSSO
1030TM	30x40	2	MARRONE
1030TG	30x40	2	GIALLO
1030TV	30x40	2	VERDE



1050T	50x30	2	BIANCO
1050TB	50x30	2	BLU
1050TR	50x30	2	ROSSO
1050TM	50x30	2	MARRONE
1050TG	50x30	2	GIALLO
1050TV	50x30	2	VERDE



1060T	60x40	2	BIANCO
1060TB	60x40	2	BLU
1060TR	60x40	2	ROSSO
1060TM	60x40	2	MARRONE
1060TG	60x40	2	GIALLO
1060TV	60x40	2	VERDE



1080T	80x40	2	BIANCO
-------	-------	---	--------

Portatovaglioli e Portarifiuti

Portatovagliolo bar

Bar napkin holder

Imballo a 24

Made in Italy

Art.	colore
072100/1-GI	 GIALLO
072100/1-AZ	 AZZURRO
072100/1-BI	 BIANCO
072100/1-BLU	 BLU
072100/1-RC	 ROSSO CORALLO
072100/1-TT	 TRASPARENTE
072100/1-VL	 VERDE LIME



Portatovagliolo bar

Bar napkin holder

Made in Italy

Art.			
122		INOX	



Portatovagliolo dispencer bar

Bar napkin dispenser

Art.			
30122			



Portarifiuti

Table waste bin

Art.			
30261			



articoli bar

**Portabustine
zucchero pieno**
Full sugar bags holder

Art.	cm	h		
30137	8x6	4	18/10	
30133	13x6	4	18/10	



**Portabustine
zucchero con asola**

30138	8x6	4	18/10	
30134	13x6	4	18/10	



*Sugar bags holder
with holes*

Made in Italy

**Stampo Cream
Caramel**

Cream Caramel mould

Art.	cm	h		
30600	7	5,0		
30601	8	5,5		



Shaker

Shaker

Art.	ml			
30124	475			
30125	710			



Portacucchiaini

Spoon holder

Art.	cm	h		
30100	9,0	8	18/10	
30101	10,5	10	18/10	

Made in Italy



Spatole e Segnagusti Gelato

Spatole gelato con manico in plastica

Ice-cream server with plastic handle

Art.	COLORI	
10145-BI		BIANCO
10145-TT		TRASPARENTE
10145-NE		NERO
10145-GI		GIALLO
10145-RO		ROSSO
10145-VD		VERDE
10145-RS		ROSA
10145-BLU		BLU



Made in Italy

Segnagusti plastica

Ice-cream flip

Art.				
10149-TT				
10149-ET				

Foglio con etichette vari gusti removibili

Ice-cream flip

Made in Italy



TRASLUCIDO

Dosatore gelato

Ice-cream dispenser

Art.	ml			
10140	36			
10141	40			
10142	45			
10144	60			



PortaConi**Porta coni 18/10
2 posti**

*Ice-cream cone holder
18/10
2 places*

Art.	cm	h	posti	
30321	20,5	16	2	

**Porta coni 18/10
3 posti**

*Ice-cream cone holder
18/10
3 places*

Art.	cm	h	posti	
30322	20,5	16	3	

**Porta coni 18/10
4 posti**

*Ice-cream cone holder
18/10
4 places*

Art.	cm	h	posti	
30323	20,5	16	4	



articoli bar**Secchiello champagne***Champagne bucket*

Art.	cm	h		
30262	21	20	INOX	

**Secchiello ghiaccio***Ice bucket*

Art.	cm	h		
30126	16	15	INOX	

**Colonna portasecchiello con peso stabilizzatore***Champagne bucket stand with inside weight***Made in Italy**

Art.	cm	h		
30265	20	63	18/10	

**Posacenere con peso interno stabilizzatore***Ashtray-stand with inside weight***Made in Italy**

Art.	cm	h		
30267	26	66	18/10	



*Articoli da***Vetrina completa
di vassoio con
campana***Showcase with tray
and dome cover*

Art.	cm	h		
30127	27	16		
30128	30	16		
30310	40	18		

*SET***Campana***Dome cover*

Art.	cm	h		
CUP127 CROMO	24	16		
CUP126- P	28	16		
30310C	33	18		

*Made in Italy***Vassoio per
campana***Dome cover's tray*

Art.	cm			
201010	27			
201011	30			
201014	40			



Articoli da

**Vetrina neutra
completa di
vassoio con fermi
saldati e campana
ribaltabile rettangolare**

*Rect. showcase with tray
with welded hooks
and roll-top cover*

Art.	cm	h		
30312	GN1/1	16		



SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		
30312C	47X17	16		



**Vassoio per
campana con fermi
saldati**

*Roll-top cover's tray
with welded hooks*

Art.	cm	h		
30312V	GN1/1	2		



Articoli da

**Set vetrina neutra
completa di vassoio
GN1/1 con fermi
saldati e campana
ribaltabile rettangolare**

Art.	cm	h		
30312-2	53,5x32	38		



**Supporto per set
vetrina rettangolare
con vassoio GN1/1**

Art.	h		
30312-2SUP	22		



**Set vetrina neutra
completa di vassoio
GN1/1 con fermi
saldati e campana
ribaltabile rettangolare**

Art.	h		
30312GN1/1	16		

*Rect. showcase with
welded hooks tray and
roll-top cover*



SET

Articoli da**Vetrina completa di
vassoio con fermi
saldati e campana
ribaltabile rotonda**

*Round showcase with tray
with welded hooks
and roll-top cover*

Art.	cm	h		
30311	46	38		

**SET****Campana**

Roll-top cover

Art.	cm	h		
30311C	40,5	23		

**Vassoio per
campana con fermi
saldati**

*Roll-top cover's tray
with welded hooks*

Art.	cm			
30311V	46			



articoli Vari

Bowl Champagne Bowl Punch

Art.	cm	h		
30032	32	20,0	18/10	
30040	40	24,5	18/10	



Porta yogurt 18/10 refrigerato neutro

*Refrigerated yogurt
dispenser 18/10*

Art.	cm	h		
30268-10	32	10	10 fori	
30268	38	10	15 fori	
30269	40	10	19 fori	



Porta burro 18/10 refrigerato neutro

*Refrigerated butter tray
18/10*

Art.	cm	h		
30276	38	6,5	18/10	



Alzata torta Mod. FIRENZE

*Cake stand
Mod. FIRENZE*

Art.	cm	cm	h
	PIATTO	BASE	
30400	22	13,5	11
30401	27	13,5	11
30402	31	13,5	11
30403	22	13,5	13
30404	27	13,5	13
30405	31	13,5	13
30406	22	13,5	17
30407	27	13,5	17
30408	31	13,5	17



ESPOSITORE ACCIAIO

**Piramide acciaio
con 76 posti porta
cucchiaini monodose e
48 fori per spiedini**

**Piramide acciaio
con 144 posti porta
cucchiaini monodose e
52 fori per spiedini**

Art.	cm	h
30335P	37x37	36
30335	47x47	50



Finger Food

Cucchiaino monoporzione

Small spoon

Art.	
1111-50	Confezione da 50 pezzi



Finger Food



30258



30259



30260

Espositore frutta

Art.	cm	h		
30258	27,5	38	semplice	
30259	32,0	48	semplice	
30260	32,0	45	doppio	

Bicchierino cc40PST
cm.4 h. 5 cm.

Modello PARTY

Small glass/cup cc. 40 PST

Art.	Confezione da:	
30606-TT/50	50 pezzi	
30606-TT/100	100 pezzi	
30606-TT/500	500 pezzi	
30606-TT/1000	1000 pezzi	



Minialzata modello bar



30316



30317

**Minialzata 2/3 piani
in acciaio**

*Small stand 2/3 tiers
in stainless*

Art.	cm	piani	h	
30316	20-23	2	24,0	
30317	18-20-23	3	32,5	

alzata frutta
modello siCilia



30291



30292

Alzata frutta in acciaio

Fruit stand in stainless steel

Art.	cm	h		
30291	28-35	37		
30292	28-35-41	52		

alzata torta modello siena



30293A



30294A



30295A

Alzata torta in acciaio

Cake stand in stainless steel

Art.	cm	h	piani	
30293A	28-34	22	2 piani	
30294A	22-28-34	37	3 piani	
30295A	22-28-34-40	52	4 piani	

alzata dolci
modello Venezia



30255



30256

Alzata dolci in acciaio

Cake stand in stainless steel

Art.	cm	h		
30255	26-31	32		
30256	26-31-36	47		

PortaSalatini

**Espositore cereali
con 3 ciotole di
vetro cm. 14 con 3
coperchi ribaltabili**

*Glass cereal stand with 3
bowls cm. 14 with 3 lids*

Art.	cm	h		
30325	30,0	37		



**Espositore cereali
con 3 ciotole di vetro
cm. 14 con 3
coperchi ribaltabili
e con piatto
portamarmellate**

*Glass cereal stand with 3
bowls cm. 14 with 3 lids
with jam's tray cm. 31,5*

Art.	cm	h		
30331	31,5	37		



**Espositore cereali
con 3 ciotole di
vetro cm. 23 con 3
coperchi ribaltabili**

*Glass cereal stand with 3
bowls cm. 23 with 3 lids*

Art.	cm	h		
30327	48,0	37		



**Espositore cereali
con 3 ciotole di
vetro cm. 23 con 3
coperchi ribaltabili
e con piatto
portamarmellate
cm.41**

*Glass cereal stand with 3
bowls cm. 23 with 3 lids
with jam's tray cm. 41*

Art.	cm	h		
30333	48,0	37		



riCambi**Ciotola***Bowl*

Art.	cm	h		
30330V	10,5	5,5		
30325V	14,0	7,0		
30327V	23,0	10,5		

**Coperchio
ribaltabile***Lid*

Art.	cm			
30325C	14,0			
30327C	23,0			



NEW • 1400 RPM mec 80 • 4 poli**NL5**

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	
OM-1400-5E Spremipomodoro elettrico NL5 con elica in resina	76 mm	1000W Mec 80		1,0 HP	

**NL5**

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	
OM-1400-5ECB Spremipomodoro elettrico NL5 con elica in resina con carter bianco	76 mm	1000W Mec 80		1,0 HP	

MOTORE: ASINCROMO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V 50Hz
1400 rpm con INVERTER 4 poli - GRASSO

NEW • 1400 RPM mec 80 • 4 poli

FETTE



GRATTUGIA



JULIENNE



MOZZARELLA

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	
OM-1410 Affettaverdura/grattugia con 4 rulli	76 mm	1000W Mec 80		1,0 HP	



FETTE



GRATTUGIA



JULIENNE



MOZZARELLA

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	
OM-1410-CB Affettaverdura/grattugia con 4 rulli con carter bianco	76 mm	1000W Mec 80		1,0 HP	

MOTORE: ASINCROMO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V 50Hz
1400 rpm con INVERTER 4 poli - GRASSO

Tritacarne elettrico con Inverter

NEW • 1400 RPM mec 80 • 4 poli

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	oraria	
OM-1400-TC5 Tritacarne elettrico TC5 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	62 mm	1000W mec 80 1HP	20 kg/h	
OM-1400-8 Tritacarne elettrico TC8 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	30 kg/h	
OM-1400-9 Tritacarne elettrico TC8 con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	30 kg/h	
OM-1400-12 Tritacarne elettrico TC12 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	40 kg/h	
OM-1400-13 Tritacarne elettrico TC12 con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	40 kg/h	
OM-1400-22 Tritacarne elettrico TC22 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	100 kg/h	
OM-1400-23 Tritacarne elettrico TC22 con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	100 kg/h	

Tritacarne elettrico con Inverter

NEW • 1400 RPM mec 80 • 4 poli*con carter*

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	
OM-1400-TC5CB Tritacarne elettrico TC5 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	62 mm	1000W mec 80 1HP	20 kg/h	
OM-1400-8CB Tritacarne elettrico TC8 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	30 kg/h	
OM-1400-9CB Tritacarne elettrico TC8 con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	30 kg/h	
OM-1400-12CB Tritacarne elettrico TC12 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	40 kg/h	
OM-1400-13CB Tritacarne elettrico TC12 con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	40 kg/h	
OM-1400-22CB Tritacarne elettrico TC22 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	100 kg/h	
OM-1400-23CB Tritacarne elettrico TC22 con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W mec 80 1HP	100 kg/h	

PASTA

NEW • 1400 RPM mec 80 • 4 poli



Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03



Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06

Trafile Opzionali a pag. 65

ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	HP	
OM-4712 Torchio pasta con elica in ottone e due trafile in ottone	76 mm	1000W Mec 80	1 HP	

PASTA



Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03



Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06

Trafile Opzionali a pag. 65

OM-4712-CB Torchio pasta con elica in ottone e due trafile in ottone con carter bianco	76 mm	1000W Mec 80	1 HP	
---	-------	-----------------	------	--

MOTORE: ASINCRONO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V 50Hz
1400 rpm CON INVERTER 4 poli GRASSO

NEW • 1400 RPM mec 80 • 4 poli



ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	HP	
OM-6017 Macinagranaglie con accessorio tutto in acciaio	76 mm	1000W Mec 80	1 HP	



ARTICOLO	Interassi perni L	potenza effettiva	HP	
OM-6017-CB Macinagranaglie con accessorio tutto in acciaio con carter bianco	76 mm	1200W Mec 80	1 HP	

MOTORE: ASINCRONO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V 50Hz
1400 rpm CON INVERTER 4 poli GRASSO

NEW• 1400 RPM mec 80 •4 poli

ARTICOLO	Interassi perni L mm	produzione oraria	
OM-2701-E Accessorio spremipomodoro NL5 con elica in resina	76	400Kg/h	 NL5
OM-2802 Accessorio tritacarne elettrico TC8 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	62/76	30Kg/h	 TC8
OM-2803 Accessorio tritacarne elettrico TC8 con accessorio tutto in acciaio	62/76	30Kg/h	
OM-2702 Accessorio tritacarne TC12 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76	40Kg/h	 TC1
OM-2703 Accessorio tritacarne TC12 con accessorio tutto in acciaio	76	40Kg/h	
OM-2705 Accessorio tritacarne TC22 con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio	76	100Kg/h	 TC2
OM-2704 Accessorio tritacarne TC22 con accessorio tutto in acciaio	76	100Kg/h	

ARTICOLO	Interassi perni L mm	produzione oraria	
OM-6001 Accessorio macinagranaglie con accessorio tutto in acciaio	76	6 Kg/h	 Granaglie
OM-4502 Accessorio torchio pasta con elica in ottone, con due trafile in ottone - Mod. NEW-LINE	62/76	5 Kg/h	 Pasta
OM-8502 Accessorio torchio pasta - Mod. ECO-LINE con elica in alluminio e 2 trafile in ottone	62/76		 Pasta
OM-8501 Accessorio tagliaverdure/grattugia con 4 rulli acciaio - Mod. ECO-LI- NE	62/76		 Verdura Formaggio
OM-8503 Accessorio tritacarne TC5 con elica in alluminio, coltello e piastra Ø 6 in acciaio - Mod. ECO-LINE	62/76	20 Kg/h	 Carne
OM-8504-E Accessorio spremipomodoro N.3 con elica in resina Mod. ECO-LINE	62/76	150 Kg/h	



Spremipomodoro elettrico N.3
con elica in resina
art. OM-2500-E
Produzione oraria 200kg/h



Tritacarne elettrico TC5
con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio
art. OM-2500-2
Produzione oraria 20kg/h



Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03



Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06

Torchio pasta elettrico con elica in ottone
e 2 trafile in ottone
art. OM-4500
Produzione oraria 5kg/h

MOTORE: MONOFASE A COLLETTORE 230V 50Hz
POTENZA EFFETTIVA: 250W GRASSO - GIRI D'USCITA 175 g/1'



Accessorio spremipomodori N.3
con elica in resina
art. OM-2501-E •



Spaghetti n°7-2,5mm.
OM-4500-D03



Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06



Accessorio tritacarne TC5
con elica in ghisa, coltello e
piastra Ø 8 in acciaio
art. OM-2502

Accessorio torchio pasta
con elica in ottone e 2 trafile in ottone
art. OM-4501 •

TRAFILE



Spaghetti 3 mm. - Bigolo
OM-4500-D09



Passatelli 4,5
mm. OM-4500-
D08



Spaghetti n°7-2,5mm.
OM-4500-D03



Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06



Maccheroni a 4 fori 13 mm.
OM-4500-D10



Gnocchi.
OM-4500-D12



Bucatini 4 mm.
OM-4500-D11



Maccheroni 8,5mm.
OM-4500-D04



Pappardelle 13 mm.
OM-4500-D05



Tagliolini 4 mm.
OM-4500-D07



Maccheroncini 5 mm. a 8
OM-4500-D01



Sfoglia per raviolo
OM-4500-D13

Mod. MARTINA



art. OM-2900-RO
Grattugia rossa



Grattugia bianca
art. OM-2900-BI

MOTORE: MAGNETE PERMANENTE 100W - 230V. - 50Hz
POTENZA EFFETTIVA: 200W - GIRI D'USCITA 800g/1'

Grattugia elettrica 260 w



art. OM-3000
Grattugia elettrica con base
resina



art. OM-3000 AL
Grattugia elettrica con base
alluminio

MOTORE: MAGNETE PERMANENTE 100W - 230V. - 50Hz
POTENZA EFFETTIVA: 260W - GIRI D'USCITA 800g/1'

Trafile opzionali idonee solo per:
OM-4500 Mini prof. • Eco-Line



Spaghetti 3 mm. - Bigolo
OM-4500-D09



Passatelli 4,5 mm. OM-4500-D08



Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03



Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06



Maccheroni a 4 fori 13 mm.
OM-4500-D10



Gnocchi.
OM-4500-D12



Bucatini 4 mm.
OM-4500-D11



Maccheroni 8,5 mm.
OM-4500-D04



Pappardelle 13 mm.
OM-4500-D05



Tagliolini 4 mm.
OM-4500-D07



Maccheroncini 5 mm. a 8
OM-4500-D01



Sfoglia per raviolo
OM-4500-D13

Note

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

CENTRO ASSISTENZA PER NEW OMRA



349 3822043



montinicaailina@gmail.com

YouTube Montini Guerino S.N.C.



Via del lavoro, 8
25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162
Fax +39 030 8901327
e-mail info@montiniguerrino.it
www.montiniguerrino.it

Made in Italy

