

PIATTA

CATALOGO CATALOGUE

2022
2023

DAL 1880 ACCOMPAGNIAMO
I MIGLIORI PROFESSIONISTI
NEI LORO GESTI QUOTIDIANI

SINCE 1880 WE SUPPORT
THE BEST PROFESSIONALS
IN THEIR EVERYDAY GESTURES

LEGENDA CATALOGO

CATALOGUE KEY



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

Tappo versatore continuo

Design by Marco Valente

Continuous pourer

Cod.	Col.	Box
053500	● ● ● ○	24
05350112	●	4
05350312	○	4
05350412	● ○	4
05350612	○	4

Cod. 053500

CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO
Se è presente un secondo simbolo, quel tipo di confezione si riferisce solo al codice a lato
PRODUCT PACKAGING

CODICE PRODOTTO
ITEM NUMBER

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

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

SIMBOLI CONFEZIONAMENTO PRODOTTI

PRODUCTS PACKAGING SYMBOLS



SCATOLA
BOX



SACCHETTO
BAG



SACCHETTO APPENDIBILE
HANGING BAG



BLISTER
SKINPACK



CARTONCINO APPENDIBILE
HANGING CARD



VARIABILE
VARIABLE



GAS



VETROCERAMICA
CERAMIC



ELETTRICO
HOTPLATES



INDUZIONE
INDUCTION

I MATERIALI

THE MATERIALS



Acciaio inox

Stainless steel

Stahl

Inox

Inox

Alluminio

Aluminum

Aluminium

Aluminium

Aluminio

Alluminio anodizzato

Anodized aluminum

Aluminium anodisiert

Alu anodisé

Aluminio anodizado

Alluminio oxalizzato

Anodized aluminum

Aluminium eloxiert

Alu éloxé

Aluminio oxalizado

Alluminio antiaderente

Non-stick aluminum

Aluminium mit Antihafbeschichtung

Aluminium antiadhésif

Aluminio antiadherente

Alluminio pressofuso

Die-cast aluminum

Druckgussaluminium

Aluminium moulé sous pression

Aluminio fundido bajo presión

Banda stagnata

White latten

Blech

Fer étamé

Banda estañada

Caucciù

Rubber

Kautschuk

Caoutchouc naturel

Caucho

Ceramica

Ceramic

Ton

Céramique

Cerámica

Cotone

Cotton

Baumwolle

Coton

Algodón

Ferro Bianco

White Iron

Weiss eisen

Fer blanc

Hierro blanco

Ferro Blu

Blue steel

Blau Blech

Fer bleu

Hierro azul

Gomma

Rubber

Gummi

Caoutchouc

Goma

Latta

Tin

Blech

Fer Blanc

Hojalata

Legno

Wood

Holz

Bois

Madera

Melamina

Melamin

Mélamin

Mélamine

Melamina

Ottone

Brass

Messing

Laiton

Latón

Pelle ovina

Kid leather

Olivinleder

Cuir de boeuf

Piel ovina

Plastica

Plastic

Plastik

Plastique

Plástico

Poliammide

Polyamide

Polyamid

Polyamide

Poliamida

Policarbonato

Polycarbonate

Polikarbonat

Polycarbonate

Policarbonato

Polietylene

Polyethylene

Polyäthylen

Polyéthylène

Polietyleno

Polipropilene

Polypropylene

Polypropylen

Polypropylène

Polipropileno

Polistirolo

Polystyrene

Polystyrol

Polystyrène

poliestireno

Porcellana

Porcelain

Porzellan

Porcelaine

Porcelana

Propilene

Propylene

Propylen

Propylène

Propileno

Rame

Copper

Kupfer

Cuivre

Cobre

Resina

Resin

Härz

Résine

Resina

Silicone

Silicone

Silikon

Silicone

Silicona

Vetro

Glass

Glas

Verre

Vidrio

PIATTA

CATALOGO CATALOGUE

2022
2023

LE NOSTRE RADICI
E I NOSTRI VALORI
RACCONTANO
LA NOSTRA QUALITÀ

OUR ROOTS
AND OUR VALUES
TELL THE STORY
OF OUR QUALITY



*fratelli
Piazza*

Nel 1880 i fratelli Giuseppe e Baldassarre Piazza fondarono, qui nella zona del Cusio, questa azienda.

Li accompagnava la consapevolezza che con fiducia, passione, impegno quotidiano e rispetto per il proprio lavoro e per quello dei propri collaboratori si potesse contribuire al progresso della società.

Dopo di loro si sono succeduti figli, nipoti e pronipoti che hanno permesso a quell'idea di sopravvivere e crescere, traghettando la PIAZZA da laboratorio poco più che artigianale ad azienda industriale, riconosciuta e stimata a livello internazionale.

Oggi, dopo oltre 140 anni di vita, i valori che ci guidano sono sempre gli stessi.

Attraverso l'accurata scelta delle materie prime, la cura dei dettagli, la continua ricerca su nuove tecnologie e materiali e la passione per il nostro lavoro cerchiamo di offrire prodotti sempre all'altezza delle aspettative di chi li dovrà utilizzare.

Ascoltiamo con attenzione i professionisti della ristorazione per interpretarne critiche e bisogni e cercare di anticiparne le necessità.

Siamo al fianco delle migliori realtà che si occupano di formazione, perché i loro studenti di oggi saranno i grandi chef di domani.

Ci preoccupiamo dei nostri clienti offrendo loro la possibilità di personalizzazione dei nostri prodotti e progettando soluzioni espositive per il punto vendita. Infine vogliamo che la nostra comunicazione sia sempre chiara, onesta e trasparente.

Tutto questo per noi si riassume in due sole parole: QUALITÀ PIAZZA.



The Company was founded in the Cusio area in 1880 by the brothers Giuseppe and Baldassarre Piazza.

They were keenly aware that the company's growth could be achieved through trust, passion, daily commitment and respect for both their own work and that of their staff.

Over the years, they were followed by their children, grandchildren and great grandchildren, who have remained true to this original principle and allowed it to flourish.

PIAZZA was able to grow out of little more than a craftsman's workshop into an industrial concern, which is now renowned and respected internationally.

Today, more than 140 years after the company was founded, our guiding values have remained the same.

Based on a careful selection of raw materials, attention to detail, research in new technologies and passion for our work, our goal is to offer products which always live up

to the expectations of the people who will actually use them. We listen carefully to professionals from the catering sector, taking on board their criticisms and requirements, whilst always trying to pre-empt their needs.

We work alongside the best training institutes, because the students of today will be the master chefs of tomorrow. We place a great focus on our clients, and offer them the opportunity to personalise our products and to devise display solutions for their retail outlets.

Finally, we want to make sure that our communication is at all times clear, honest and transparent.

ALL OF THIS MEANS QUALITY FOR US.

I NOSTRI PARTNER OUR PARTNERS





ACCESSORI ACCESSORIES

MOLLE TONGS	6
PINZE SCISSOR SERVERS	12
PORZIONATORI GELATO ICE-CREAM SCOOPS	14
SPATOLE E BACINELLE GELATO ICE-CREAM SERVERS AND CONTAINERS	16
TAPPI VERSATORI POURERS	18
COLINI MESH STRAINERS	24

MOLLE TONGS

**Molla per servire**

Serving tongs	Cod. 010000	L cm 23	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs	Cod. 010400	L cm 18	Box 12
----------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per servire**

Serving tongs	Cod. 010100	L cm 23	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per zucchero**

Sugar tongs	Cod. 010500	L cm 12,5	Box 12
-------------	-----------------------	--------------	-----------

**Molla per pane a conchiglia**

Bread tongs	Cod. 010200 010223	L cm 26 23	Box 12 12
-------------	--	------------------	-----------------

**Molla per dolci**

Pastry tongs	Cod. 010600	L cm 18	Box 12
--------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per spaghetti**

Spaghetti tongs	Cod. 010300 010326	L cm 23,5 26	Box 12 12
-----------------	--	--------------------	-----------------



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



MOLLE PIAZZA: SEMPLICEMENTE INDISPENSABILI
PIAZZA TONGS: SIMPLY INDISPENSABLE

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

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

Proprio questa sicurezza permette solo a Piazza di garantire l'inalterabilità delle proprie molle.

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

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

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

LE "MOLLUNGHE"
PIAZZA 'MOLLUNGHE'

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

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



Mollunga per spaghetti

Design by Michele Capuani

Buffet spaghetti tongs
'Mollunga'

Cod.
010700

L cm
30

Box
12



Mollunga per servire

Design by Michele Capuani

Buffet tongs 'Mollunga'

Cod.
010800

L cm
30

Box
12



Mollunga per carne e verdure

Design by Michele Capuani

Buffet meat tongs
'Mollunga'

Cod.
010900

L cm
30

Box
12



Mollunga per toast e dolci

Design by Michele Capuani

Buffet toast tongs
'Mollunga'

Cod.
011000

L cm
30

Box
12

Molla per ghiaccio

Ice cube tongs



Cod. 011100

L cm

20

Box

12

Molla per zucchero

Sugar tongs



Cod. 011200

L cm

11

Box

12

Molla per zucchero

Sugar tongs



Cod. 011300

L cm

14

Box

12

Molla per asparagi individuale

Individual asparagus tongs



Cod. 011400

L cm

13

Box

12

Molla per ghiaccio

Ice cube tongs



Cod. 011500

L cm

16

Box

12

Molla per lumache

Snail tongs



Cod. 011600

L cm

16

Box

12

Molla per lumache a filo

Wire snail tongs



Cod. 011700

L cm

15,5

Box

12

Molla per spaghetti

Spaghetti tongs



Cod. 011800

L cm

19,5

Box

12

Molla per dolci

Pastry tongs



Cod. 011900

L cm

16,5

Box

12

Molla per asparagi

Asparagus tongs



Cod. 012000

L cm

19

Box

12

Molla per insalata

Salad tongs



Cod. 012100

L cm

19,5

Box

12

Molla per vegetali

Vegetables tongs



Cod. 012200

L cm

19,5

Box

12

**Molla per servire**

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

**Pinza per servire**

Serving tongs	Cod. 012800	L cm 24	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per spaghetti**

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

**Molla per affettati**

Sliced ham tongs	Cod. 012900	Box 12
------------------	-----------------------	-----------

**Molla per toast e dolci**

Toast tongs	Cod. 012500	L cm 21	Box 12
-------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per barbecue**

Barbecue tongs	Cod. 014000	L cm 50
----------------	-----------------------	------------

**Molla per asparagi**

Asparagus tongs	Cod. 012600	L cm 20	Box 12
-----------------	-----------------------	------------	-----------

**Molla per carne e vegetali**

Serving tongs	Cod. 012700	L cm 21	Box 12
---------------	-----------------------	------------	-----------



**Molla di precisione per cucina**

Precision kitchen tongs

Cod.

014500
014515
014523

Design by Michele Capuani

L cm

30
15
23,5

Box

12
12
12

**Molla universale per cucina**

All-in-one kitchen tongs

Cod.

015000
015012
015018
015023

Design by Michele Capuani

L cm

30
12
18
23,5

Box

12
12
12
12

**Molla di precisione 40° per cucina**

40° precision kitchen tongs

Cod.

014600
014615
014623

Design by Michele Capuani

L cm

30
15
23,5

Box

12
12
12

**Molla fonda per cucina**

Curved kitchen tongs

Cod.

015500
015518
015523

Design by Michele Capuani

L cm

30
18
23,5

Box

12
12
12

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

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

**Molla Test**

Test tongs

Cod.

014100

Design by Michele Capuani

L cm

13,5

Box

12

**Molla Kaiman**

Kaiman tongs

Cod.

014200

Design by Michele Capuani

L cm

18

Box

12



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

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

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

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



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

Espressamente pensata per la lavorazione del pesce.

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



The Kaiman tongs are added to the popular Test tongs, extending the wide range of PIAZZA kitchen tongs.

Specifically conceived for fish.

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

**Molla nylon**

Nylon tongs	Cod.	L cm	Col.	Box
	018601	23	●	12
	018607	23	○	12
	018701	30,4	●	12
	018707	30,4	○	12

**Molla universale nylon**

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



Design by Michele Capuani

Molla universale nylon & fiberglass

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

**Molla di precisione nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass precision tongs	Cod.	L cm	Box
	01833000	30	12

**Molla toast nylon**

Nylon toast tongs	Cod.	L cm	Box
	01813000	30	12



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.
020000L cm
18,5**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.
020100L cm
20**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.
020200L cm
20

Cod. 0202001

Cod.
0202001L cm
20**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server

Cod.
020300L cm
21

Cod. 0203001

Cod.
0203001L cm
21**Pinza per torta forgiata**

Pie scissor server

Cod.
020400L cm
25**Pinza per antipasti forgiata**

Hors-d'ouvre scissor server

Cod.
020500L cm
19**NATE PER SFIDARE IL TEMPO
BORN TO BE TIMELESS**

Le pinze sono uno degli articoli storici della produzione PIAZZA. Alcune di loro sono diventate dei "classici" tanto da essere presenti in catalogo sin dai primi anni '60 con lo stesso design di quelle odierni, a testimonianza di un'attenzione particolare nei confronti della funzionalità dei nostri prodotti, una caratteristica che ci contraddistingue da sempre.

Ancora oggi, come allora, vengono interamente prodotte in Italia, ponendo la massima cura nella loro realizzazione e nel loro assemblaggio in modo da renderle pressoché indistruttibili.

La disponibilità infine di pezzi particolari, quali le pinze "Mignon", rende la gamma PIAZZA una delle più complete sul mercato.

**Pinza per antipasti forgiata**

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

**Pinza per toast forgiata**

Toast scissor server | Cod. 020900 | L cm 19

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

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

**Pinza per insalata forgiata**

Salad scissor server | Cod. 021000 | L cm 24

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**

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

**Pinza per forno**

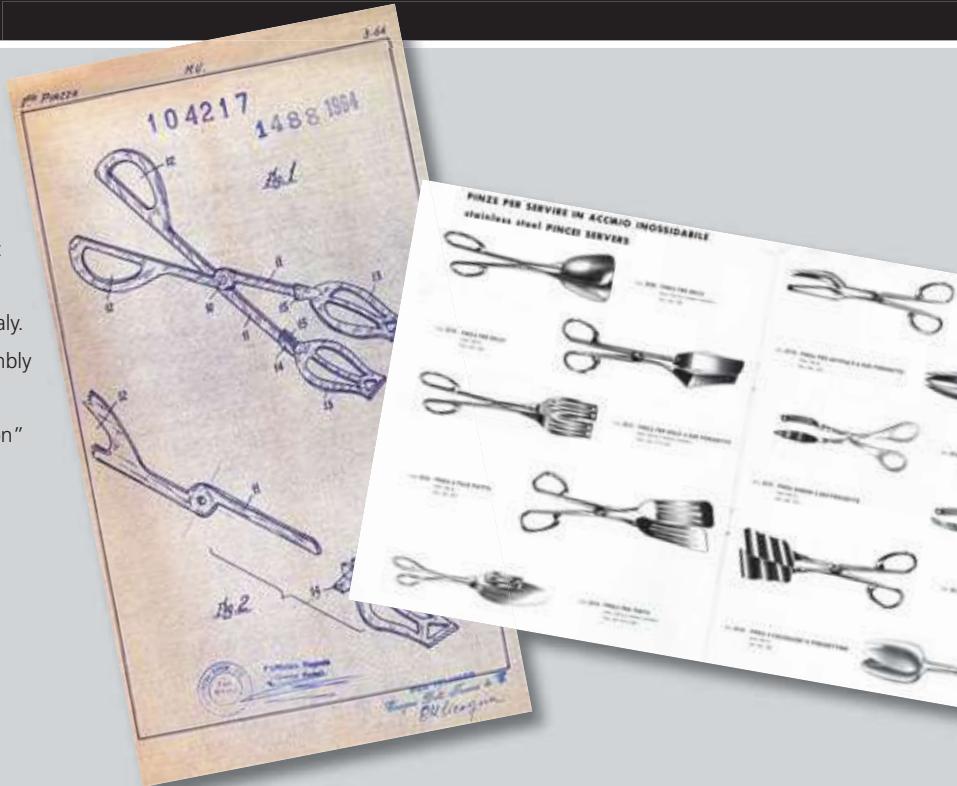
Hot plate holder | Cod. 021100 | L cm 18,5



Scissor servers are one of PIAZZA's classic products. Indeed, some of these have appeared in our catalogue since the early 1960s, with the same design today. This proves just how valuable is the great attention we pay to the functionality of our products, a characteristic that has always distinguished us.

Today, as in the past, these products are made entirely in Italy. We pay the utmost attention to their production and assembly to make them virtually indestructible.

Finally, the availability of specific items, such as the "Mignon" scissor servers, means that the PIAZZA range is one of the most comprehensive on the market today.



L'ABBIAMO INVENTATO NOI!
WE INVENTED IT!



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

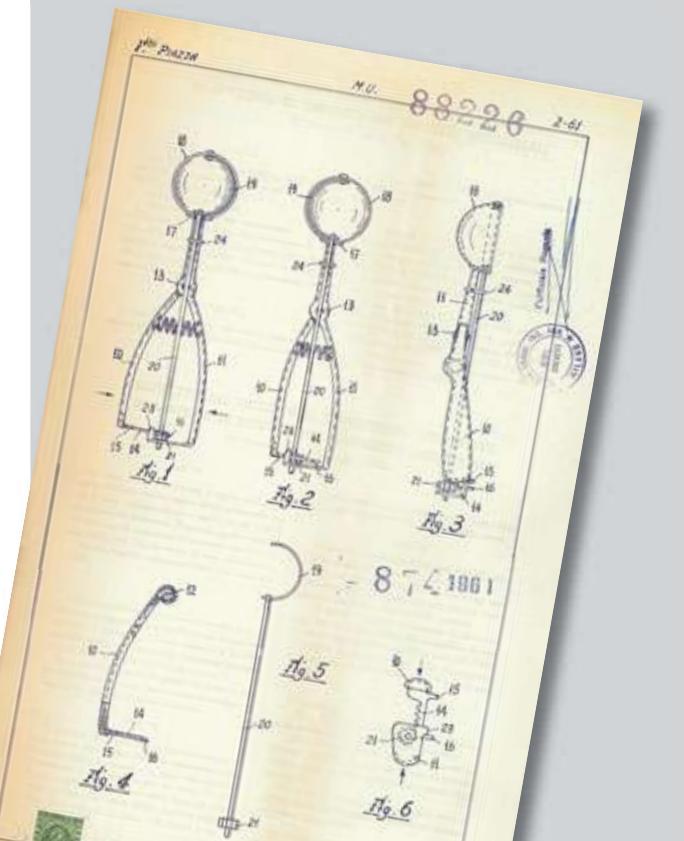
Da allora è "Il Porzionatore", che, rinnovato costantemente, rappresenta oggi il riferimento qualitativo del settore, con soluzioni tecniche impareggiabili, quali

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

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

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

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



Porzionatore neoclassico

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



CARATTERISTICHE TECNICHE

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

TECHNICAL DATA

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

AVVERTENZE E CONSIGLI D'USO

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

WARNING AND HINTS

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



Porzionatore ovale

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



NUOVO PORZIONATORE NEW ICE-CREAM SCOOP LIGHT&STRONG



Porzionatore bianco con astina colorata

Ice-cream scoop, white
with coloured steel bar

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

Design by Michele Capuani

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

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



THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS

MATERIALE

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

CREMAGLIERA

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

FASSETTA

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

ASTINA E MOLLA

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

PERNO CENTRALE

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

IMPUGNATURA

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

MATERIAL

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

RACK

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

STRIP

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

ROD AND SPRING

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

CENTRAL HUB

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

HANDLE

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

**Spatola per gelato**

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

**Spatola per gelato manico tubolare chiuso**

Ice-cream server	Cod.	L cm	Box	
	040125	25		
	040130	30		
	Cod. 0401301	30	5	

**Spatola per gelato manico tubolare aperto**

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

**Spatola per gelato manico colorato**

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

**Spatola per gelato manico colorato**

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

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

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

**Spatola per gelato manico colorato**

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

**Bacinella gelato 265 x 160**

Ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm	cl
045215	26,5 x 16	15	400
045217	26,5 x 16	17	470

**Coperchio in plastica**

Plastic lid

Cod.	L x W cm
045726	26,5 x 16
045733	33 x 16,5
045736	36 x 16,5

**Bacinella gelato 330 x 165**

Ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm
045312	33 x 16,5	12
045315	33 x 16,5	15
045318	33 x 16,5	18

**Lavaporzionatori**

Ice-cream scoop - basin

Cod.	L x W cm	H cm
045800	27 x 11	12

**Bacinella gelato 360 x 165**

Ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm	cl
045408	36 x 16,5	8	350
045412	36 x 16,5	12	500
045415	36 x 16,5	15	650
045418	36 x 16,5	18	770

**Carapina stampata
200 x 250**

Cylindrical ice-cream container

Cod.	Ø cm	H cm
045900	20	25

**Bacinella gelato 360 x 250**

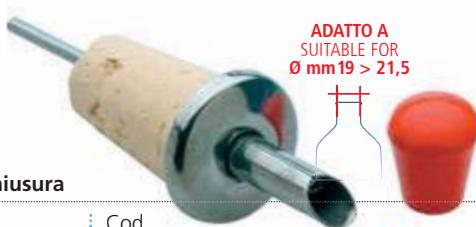
Ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm	cl
045507	36 x 25	7	470
045512	36 x 25	12	800

**Bacinella gelato
in polipropilene**Polypropylene
ice-cream container

Cod.	L x W cm	H cm
047008	36 x 25	8



CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore con capsula di chiusura**Pouring cork
with closure capCod.
0500004CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore curvo con silicone**Curved pouring cork
with siliconeCod.
0503014CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore dritto**

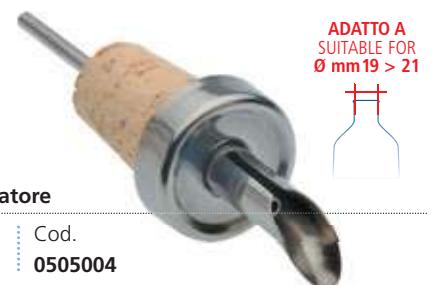
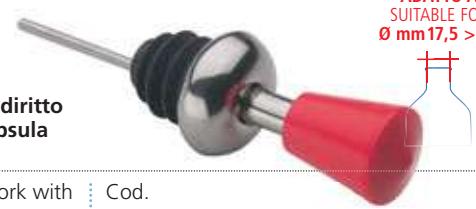
Straight pouring cork

Cod.
0501004CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore a snodo**

Pouring cork

Cod.
0504004CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore dritto con silicone**Straight pouring cork
with siliconeCod.
0501014CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore ricuperatore**

Drop stop pouring cork

Cod.
0505004CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore dritto con capsula di chiusura**Straight pouring cork
with closure capCod.
0502004CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore ricuperatore con silicone**Drop stop pouring cork
with siliconeCod.
0505014CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore dritto con silicone e capsula di chiusura**Straight pouring cork with
silicone and closure capCod.
0502014CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Confezione 4 tappi versatori
(2 pz. 050000 + 2 pz. 050300)**Pack 4 pouring corks
(2 pcs. 050000 + 2 pcs. 050300)Cod.
050601CONFEZIONE
PACKAG
4
PEZZI/PIECE**Tappo versatore curvo**

Curved pouring cork

Cod.
0503004

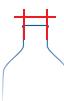




Tappo versatore con silicone Design-Pourer

Design-Pourer silicone gear

Cod. 050800

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

Design by Marco Valente

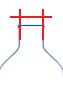
CONFEZIONE/PACKAGE
4 PEZZI/PIECES

Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Cod. 0509004

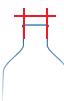
Design by Marco Valente

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18CONFEZIONE/PACKAGE
4 PEZZI/PIECES

Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer

Cod. 0512004

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

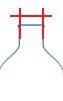
Design by Marco Valente

CONFEZIONE/PACKAGE
4 PEZZI/PIECES

Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer

Cod. 0513004

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

Design by Marco Valente



Capsula, sughero e silicone per tappo versatore

Capsule cork and silicone for pouring cork

Cod. 051400
051500Per/For
050000
050200Box
24
24051600
05160124
24

Silicone per tappi Pourers

Spare part for Pourers



Cod. 051700

Box
24

CONFEZIONE
4
PEZZI/PIECES



Tappo versatore con
silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Design by Marco Valente
Cod. 0510004

CONFEZIONE
4
PEZZI/PIECES



Tappo versatore con
silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear

Design by Marco Valente
Cod. 0511004

CONFEZIONE
4
PEZZI/PIECES



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

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

Cod. 051301



I TAPPI VERSATORI PIAZZA: SINTESI PERFETTA DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE PIAZZA POURERS: A PERFECT SYNTHESIS BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

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

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

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

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

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

Pourers are part of PIAZZA's industrial history.

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

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

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

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

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

Tappo versatore
per vino con chiusura

Closable wine-pouring
stopper



Design by Marco Valente

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 17,5 > 18

Box
18



Silicone per tappo vino (051800)

Spare part
for pourer 051800

Cod. 051900

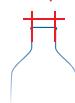


Box
24


Tappo versatore dosatore in acciaio inox

Measuring stainless steel pourer

 Cod. **05321012**

**ADATTO A
SUITABLE FOR**
 $\varnothing \text{ mm} 17,5 > 18$

Tappo versatore continuo

Continuous pourer

Cod.

053500
05350112
05350312
05350412
05350612

Design by Marco Valente

Col.



Box

24



4



4

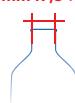


4



4

Cod. 053500


**ADATTO A
SUITABLE FOR**
 $\varnothing \text{ mm} 17,5 > 18$

Tappo versatore dosatore inox con chiusura

Measuring stainless steel pourer with lid

Cod.

05325012

BPour, tester per dosaggi

BPour, pour check

Cod.

053290
 $\varnothing \text{ cm}$

10,5

 $H \text{ cm}$

16,5


Tappo versatore metrico

Metric pourer

Cod.

0540153

ml

15

Col.


0540203

20


0540253

25


0540303

30


0540353

35


0540403

40


0540503

50





ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 18,5 > 21



Tappo versatore SteadySpout 2.0

SteadySpout 2.0 pourer | Cod. 0533002
Cod. 0533006



STEADYSPOUT 2.0

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

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

INALTERABILE

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

ROBUSTO

Composto da 2 soli pezzi invece che 4.

Più solido e più resistente all'usura.

Maggiore durata nel tempo rispetto ai diretti concorrenti.

PRECISO

Velocità d'uscita del liquido garantita dalla presa d'aria.

Nessuna goccia sia all'inizio che alla fine del versaggio.

Ideale per la tecnica del jumping.

UNIVERSALE

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

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

BREVETTATO

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

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



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

NEVER CHANGES

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

STURDY

Composed of only 2 pieces rather than 4.

Sturdier and more resistant to wear and tear.

Longer duration compared to the other competitors.

ACCURATE

Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake.

No spills either at the start or end of the pouring.

Perfect for the jumping technique.

UNIVERSAL

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

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

PATENTED

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



SCOPRI COME
LO PRODUCIAMO
DISCOVER HOW
WE MANUFACTURE IT

**Colino a rete**

Mesh strainer	Cod.	Ø cm
	060007	7
	060009	9
	060012	12
	060014	14
	060016	16
	060018	18

**Colino a rete conico**

Conical mesh strainer	Cod.	Ø cm
	060107	7
	060109	9
	060112	12
	060114	14
	060116	16
	060118	18



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

A vast assortment of articles for straining foodstuffs, featuring special attention paid to the problem.

The series of strainers is distinguished by the tough, close-mesh employed as well as by the lasting and well-finished welding to the body.



CUCINA COOKWARE

MOLLE CUCINA KITCHEN TONGS	26
COLLEZIONI PENTOLAME COOKWARE COLLECTIONS	28
ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES	42
ARTICOLI TECNICI TECHNICAL ITEMS	64
COLTELLI KNIVES	66
CESTELLI RACKS	74
GASTRONORM ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL GASTRONORM	76
GASTRONORM POLICARBONATO POLYCARBONATE GASTRONORM	80
GASTRONORM POLIPROPILENE POLYPROPYLENE GASTRONORM	82
CONTENITORI STORPLUS STORPLUS CONTAINERS	83

**Molla Test**

Test tongs

Cod. 014100

Design by Michele Capuani



L cm

13,5

Box

12

**Molla di precisione per cucina**

Precision kitchen tongs

Cod. 014500

Design by Michele Capuani



L cm

30

Box

12

014515

15

014523

23,5

Box

12

**Molla Kaiman**

Kaiman tongs

Cod. 014200

Design by Michele Capuani



L cm

18

Box

12

**Molla di precisione 40° per cucina**

40° precision kitchen tongs

Cod. 014600

Design by Michele Capuani



L cm

30

Box

12

014615

15

014623

23,5

Box

12

**Molla universale per cucina**

All-in-one kitchen tongs

Cod. 015000

Design by Michele Capuani



L cm

30

Box

12

015012

12

015018

18

015023

23,5

Box

12

**Molla fonda per cucina**

Curved kitchen tongs

Cod. 015500

Design by Michele Capuani



L cm

30

Box

12

015518

18

015523

23,5

Box

12

**Molla universale nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass all-in-one tongs

Cod. 01822302

Design by Michele Capuani



L cm

23

Box

12

01823002

30

01824002

40

Box

12

**Molla di precisione nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass precision tongs

Cod. 01833000

Design by Michele Capuani



L cm

30

Box

12

**Molla universale nylon**

Nylon all-in-one tongs

Cod. 018600

Design by Michele Capuani



L cm

23

Box

12

018700

30

Box

12



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

IL PENTOLAME PIAZZA: EFFICIENTE E SICURO IN QUALUNQUE CONDIZIONE PIAZZA COOKWARE: EFFICIENT AND SAFE IN ANY SITUATION

Per la cucina professionale "massima funzionalità" è una parola d'ordine. Tutte le collezioni di pentolame PIAZZA sono frutto di una ricerca avanzata e costante e interpretano in modo esemplare questa importante esigenza.

Il recente redesign della collezione 5 stelle ne è l'esempio migliore, unendo perfettamente tradizione e innovazione. Un particolare classico, come la maniglia brevettata, conserva intatte tutte le caratteristiche che ne hanno garantito e garantiscono una resistenza infinita e le migliori performance del mercato, guadagnando però un differente processo di lucidatura che la rende ancora più bella.

Il nuovo manico casseruole e padelle è invece espressione della capacità innovativa del design italiano. Composto da un unico pezzo dalla forma aperta, offre una perfetta ergonomia e una resistenza ottimale, assicurando al tempo stesso la massima igienicità.

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

- ALTI SPESSORI
- ROBUSTEZZA
- RESISTENZA ALL'USURA
- FINITURE DI PREGIO
- SALDATURE INDESTRUTTIBILI
- MANIGLIE CAVE ED ERGONOMICHE
- THICK
- TOUGH
- WEAR-RESISTANT
- FINE FINISH
- INDESTRUCTIBLE WELDING
- HOLLOW ERGONOMIC HANDLES

"Top functionality" is the keyword for professional cooking.

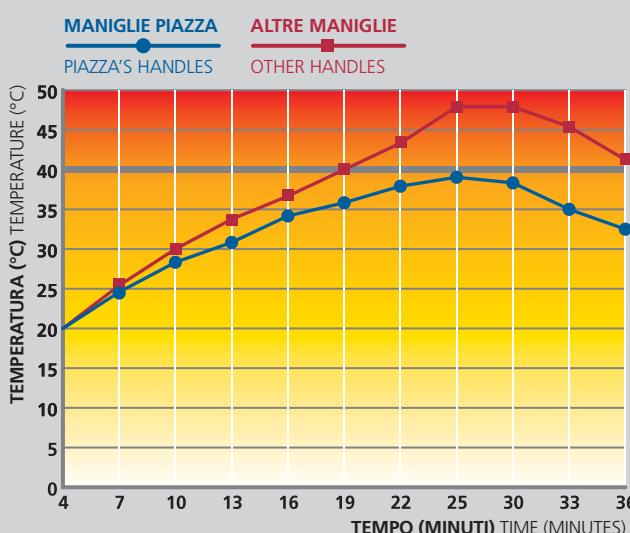
All PIAZZA lines of pots and pans are the result of continuous state-of-the-art research and a perfect example of interpretation of this important requirement.

The recent new design of the 5 Stars collection, which perfectly mixes tradition and innovation, is the best example of this concept.

The patented handle, a classical detail, maintains all characteristics that have guaranteed and still guarantees endless strength and top performance on the market, and has been embellished with a different polishing process.

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

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



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

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



**Casseruola bassa**

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

**Casseruola media**

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

**Casseruola bassa 1 manico**

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

**Casseruola media 1 manico**

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

**Casseruola alta 1 manico**

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

**Casseruola alta**

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





Pentola

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



Padella

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



Coperchio

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



Casseruola bombata

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



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Wok con rivestimento antiaderente

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091928	28	9



Tegame

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



**Casseruola bassa**

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

**Casseruola media**

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

**Casseruola alta**

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

**Casseruola bassa 1 manico**

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

**Casseruola media 1 manico**

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

**Casseruola alta 1 manico**

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



**Pentola**

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

**Padella**

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Tegame**

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

**Casseruola bombata**

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

**Padella in acciaio con rivestimento antiaderente**

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Wok con rivestimento antiaderente**

Wok with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091928	28	9

**Coperchio**

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



**Casseruola bassa**

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

**Casseruola media**

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

**Casseruola alta**

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

**Coperchio**

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

**Padella**

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

**Casseruola media 1 manico**

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

**Casseruola alta 1 manico**

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

**Pentola**

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





Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating

	Cod.	Ø cm	H cm
	091720	20	4,5
	091724	24	5
	091728	28	5,5
	091732	32	6
	091736	36*	6,5
	091740	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Wok con rivestimento antiaderente

Wok with non-stick coating

	Cod.	Ø cm	H cm
	091928	28	9



LE PADELLI ANTIADERENTI: PRATICHE, ROBUSTE, INALTERABILI

PIAZZA NON-STICK FRYING PANS: PRACTICAL, ROBUST, INALTERABLE

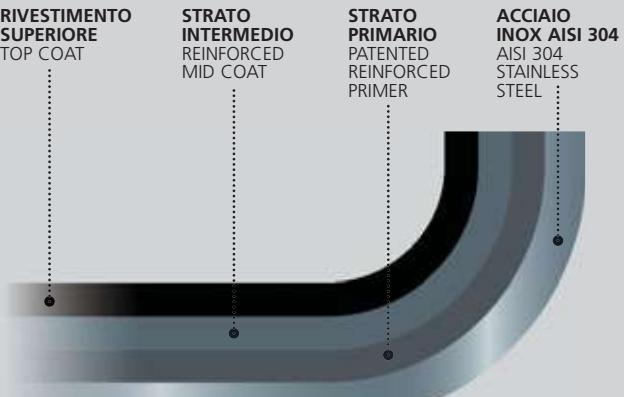
Le padelle antiaderenti PIAZZA vantano il trattamento di alta qualità Teflon® Select, che garantisce loro una durata nel tempo oltre sette volte maggiore rispetto ai rivestimenti in ceramica o silicone.

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

Our PIAZZA non-stick frying pans are all subject to the high quality Teflon® Select treatment, which guarantees they will last more than seven times longer than ceramic or silicon coatings.

The special multi-layer technology guarantees superior performance during cooking, preventing food from sticking to the base and providing optimal resistance against scratches and abrasion, whilst also allowing metal kitchen utensils to be used.

Our frying pans are easy to clean and are all fully dishwasher-safe.



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

**Rostiera rettangolare alta**

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

**Casseruola bassa**

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

**Casseruola media**

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

**Casseruola media 1 manico**

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

**Casseruola alta**

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



**Casseruola alta 1 manico**

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

**Pentola**

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

**Padella svasata bassa**

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

**Padella svasata alta**

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

**Tegame**

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

**Coperchio**

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





**Casseruola bassa
antiaderente**

Shallow cookpot
with non-stick coating

Cod.
105024

Ø cm
24 H cm
8 Lt
3,5

105028

Ø cm
28 H cm
9,5 Lt
6

105032

Ø cm
32 H cm
10,5 Lt
8,5



**Casseruola media
antiaderente**

Medium cookpot
with non-stick coating

Cod.
105220

Ø cm
20 H cm
10 Lt
3

105224

Ø cm
24 H cm
12 Lt
5,5

105228

Ø cm
28 H cm
14 Lt
8,5



**Casseruola media
1 manico antiaderente**

Medium saucepan
with non-stick coating

Cod.
105316

Ø cm
16 H cm
8 Lt
1,5

105320

Ø cm
20 H cm
10 Lt
3

105324

Ø cm
24 H cm
12 Lt
5,5



**Padella svasata bassa
antiaderente**

Shallow flared
frying pan with
non-stick coating

Cod.
105724

Ø cm
24 H cm
5

105728

Ø cm
28 H cm
5,5

105732

Ø cm
32 H cm
6

105736

Ø cm
36 H cm
6,5

105740

Ø cm
40 H cm
7



**Padella svasata alta
antiaderente**

Deep frying pan
with non-stick coating

Cod.
1057200

Ø cm
20 H cm
5

1057240

Ø cm
24 H cm
6

1057280

Ø cm
28 H cm
6,5

1057320

Ø cm
32 H cm
7

1057360

Ø cm
36 H cm
7,5

1057400

Ø cm
40 H cm
8,5



**Tegame svasato
antiaderente**

Flared pan
with non-stick coating

Cod.
105824

Ø cm
24 H cm
6

105828

Ø cm
28 H cm
6,5

105832

Ø cm
32 H cm
7

105836

Ø cm
36 H cm
7,5

105840

Ø cm
40 H cm
8



IL PENTOLAME MULTISTRATO: UN INSIEME DI METALLI CHE LAVORANO IN SINTONIA COME UN'ORCHESTRA
 THE MULTI-LAYER COOKWARE: A SET OF DIFFERENT METALS WORKING IN HARMONY LIKE AN ORCHESTRA

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

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

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

The multi-layer cookware collections 3-PLY and 4-PLY takes advantage of the different peculiarities of the materials they are made of. The results are complete ranges, designed to bring you excellent performance.

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

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



INTERNO IN ACCIAIO INOX 18/10
 INNER LAYER: 18/10 STAINLESS STEEL

ESTERNO IN ACCIAIO INOX
 OUTER LAYER: STAINLESS STEEL

STRATO INTERMEDIO
 IN ALLUMINIO
 INTERMEDIATE LAYER:
 ALUMINUM



INTERNO IN ACCIAIO INOX 18/10
 INNER LAYER: 18/10 STAINLESS STEEL

STRATO INTERMEDIO
 IN ALLUMINIO
 INTERMEDIATE LAYER:
 ALUMINUM

STRATO INTERMEDIO
 IN ACCIAIO INOX
 INTERMEDIATE LAYER:
 STAINLESS STEEL

ESTERNO IN RAME
 OUTER LAYER: COPPER

Casseruola bassa

Shallow cookpot

**Casseruola bassa
1 manico**

Shallow saucepan



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

**Casseruola media**

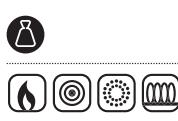
Medium cookpot

**Casseruola media
1 manico**

Medium saucepan



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

**Casseruola alta**

Deep cookpot

**Casseruola alta
1 manico**

Deep saucepan



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



**Padella**

Frying pan

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



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Tegame**

Two-handled frying pan

Cod.	Ø cm	H cm
110810	10	3
110812	12	3
110814	14	3
110816	16	3

**Cassaruola bombata**

Curved saute pan

Cod.	Ø cm	H cm	Lt
111218	18	6,5	1,2
111220	20	7	1,5
111222	22	7,5	1,9
111224	24	8	2,5

**Padella antiaderente**

Frying pan non-stick

Cod.	Ø cm	H cm
111720	20	4,5
111724	24	5
111728	28	5,5
111732	32	6
111736	36	6
111740	40*	6,5



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

**Padella quadrata giapponese**

Japanese egg pan

Cod.	L x W cm	H cm
111420	20 x 15	3,5
111424	24,5 x 25	3,5

**Coperchio**

Lid

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



**Casseruola media**

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

**Casseruola media
1 manico**

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

**Casseruola alta**

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

**Casseruola alta
1 manico**

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

**Padella**

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

**Tegame**

Two-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	113810	10	3
	113812	12	3
	113814	14	3
	113816	16	3

**Coperchio**

Lid	Cod.	Ø cm
	112908	8
	112910	10
	112912	12
	112914	14
	112916	16





**Spicchio per casseruola alta**

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

**Spicchio a rete per casseruola alta**

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

**Scaldapasta**

Warmer	Cod.	Ø cm
	120318	18
	120320	20
	120324	24
	120328	28

**Chinois con gancio di appoggio posteriore**

Chinois with rear support hook	Cod.	Ø cm
	120416	16
	120418	18
	120420	20
	120424	24

**Chinois con gancio di appoggio anteriore**

Chinois	Cod.	Ø cm
	120516	16
	120518	18
	120520	20
	120524	24

**Chinois**

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

**Chinois a rete**

Chinois	Cod.	Ø cm
	120620	20
	120624	24

**Chinois a rete con protezione in filo**

Chinois wire protection	Cod.	Ø cm
	120720	20
	120724	24



**Tazzone**

Kitchen bowl

	Cod.	Ø cm	cl
	120816	16	125
	120818	18	150
	120820	20	200
	120822	22	300
	120824	24	500

**Sessola**

All-purpose scoop

	Cod.	Ø cm	L cm
	121110	10	18
	121112	12	20
	121114	14	22
	121116	16	24

**Tazzone con manico tubolare**

Kitchen bowl

	Cod.	Ø cm	cl
	120916	16	125
	120918	18	150
	120920	20	200
	120922	22	300
	120924	24	500

**Bagnomaria**

Bain marie pot

	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	121212	12	14	150
	121214	14	16	250
	121216	16	18	350
	121218	18	20	500
	121220	20	22	700

**Tazzone tondo con manico tubolare**

Round kitchen bowl

	Cod.	Ø cm	cl
	121016	16	125
	121018	18	150
	121020	20	200

**Timballo per dolci**

Pie mould

	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	121506	5	5	6
	121511	6	6	11
	121515	6,5	6,5	15
	121517	7	7	17
	121528	8	8	28

**Misurino graduato**

Measuring jug

	Cod.	cl
	121605	50
	121610	100
	121620	200

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS**Setaccio inox a velo**

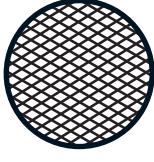
Stainless steel fine sieve

Cod.	Ø cm
121721	21
121730	30
121735	35

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS**Setaccio spargi farina automatico**

Automatic flour sieve

Cod.	Ø cm	H cm
122500	16	16

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS**Setaccio inox farina**

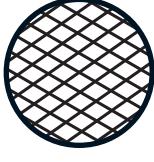
Stainless steel flour sieve

Cod.	Ø cm
121821	21
121830	30
121835	35

**Chinois**

Chinois

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

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS**Setaccio inox pane**

Stainless steel bread crumbs sieve

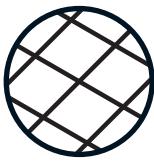
Cod.	Ø cm
121930	30
121935	35

**Bacinella**

Bowl



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

DIMENSIONI REALI
REAL DIMENSIONS**Setaccio inox pesce**

Stainless steel fish sieve

Cod.	Ø cm
122030	30
122035	35



**Bastardella**

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

**Secchio inox graduato**

Graduated bucket - stainless steel	Cod.	cl
	135210	1000
	135212	1200
	135215	1500

**Base per bastardella**

Ring for mixing bowl	Cod.
	130300

**Colapasta sferico con base**

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

**Bacinella per pasticceria e cucina bordata**

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

**Secchio inox graduato con base**

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

**Coperchio per secchio**

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

**Colapasta conico in alluminio**

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



**Coperchio per teglia**

Lid for baking pan

Cod.	L x W cm
140530	30 x 22
140535	35 x 25
140540	40 x 28

**Teglia cottura ferro blu**

Blue steel baking sheet

Cod.	L x W cm	H cm
141840	30 x 40	3
141860	40 x 60	3

**Teglia**

Baking pan

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

Cod. 140740

**Teglia cottura alluminio**

Aluminium baking sheet

Cod.	L x W cm	H cm
142060	40 x 60	2

**Teglia cottura alluminio antiaderente**

Baking sheet in aluminium with non stick coating

Cod.	L x W cm	H cm
142460	40 x 60	2

**Placca per forno**

Baking plate

Cod.	L x W cm
140940	40 x 30
140950	50 x 35
140960	60 x 40



**Mestolo unipezzo inox 18/10**

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

* CON BECCO WITH BEAK

**Schiumarola unipezzo inox 18/10**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Paletta per pesce unipezzo inox 18/10**Fish lifter one piece
inox 18/10Cod.
151000L x W cm
7 x 18L cm
37**Cucchiaione con fori unipezzo inox 18/10**Perforated large spoon
one piece inox 18/10Cod.
151200L x W cm
9,5 x 7L cm
33,5**Cucchiaione unipezzo inox 18/10**Large spoon one piece
inox 18/10Cod.
151100L x W cm
9,5 x 7L cm
33,5**Schiumarola a rete saldata inox 18/10**Mesh welded skimmer
inox 18/10Cod.
152300Ø cm
15L cm
54

**Mestolo unipezzo**

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

**Paletta con fori unipezzo**

Perforated lifter one piece	Cod.	L x W cm	L cm
	153400	10 x 9	48

**Schiumarola unipezzo**

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

**Paletta unipezzo**

Lifter one piece	Cod.	L x W cm	L cm
	153401	10 x 9	48

**Forchettone unipezzo**

Meat fork one piece	Cod.	L cm
	153242	45

**Cucchiaione fondo unipezzo**

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

**Cucchiaione fondo manico di costa unipezzo**

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



Mestolo

Ladle



Cod.

430006

Ø cm

6

**Mestolo forato**

Ladle with holes



Cod.

430106

Ø cm

6

430109

9

**Schiumarola**

Skimmer



Cod.

430200

Ø cm

11

**Schiumarola a rete**

Mesh skimmer



Cod.

430700

Ø cm

12

**Cucchiaione**

Basting spoon



Cod.

431900**Forchettone**

Meat fork



Cod.

431800**Mestolo manico filo**

Ladle wire handle



Cod.

432309

Ø cm

9

**Asta appendimestoli**

Hanging bar



Cod.

432038

L cm

38

**Paletta rettangolare manico filo**

Rectang. lifter wire handle



Cod.

432500

L x W cm

7,5 x 9,5

**Schiumarola manico filo**

Skimmer wire handle



Cod.

432400

Ø cm

11

**Forchettone manico filo**

Meat fork wire handle



Cod.

432600

**Cucchiaione manico filo**Basting spoon
wire handleCod.
432700**Schiumarola a rete manico filo**Mesh skimmer
wire handleCod.
432800Ø cm.
12

Photo by Depositphotos

**Cucchiaione policarbonato**

Polycarbonate spoon

Cod.
155002
155007L cm
39
39
Col.
○
●
Box
12
12**Cucchiaione policarbonato forato**Polycarbonate
draining spoonCod.
155107L cm
39
Box

**Cucchiaione nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass
large spoon

Cod.
156000
156100

Design by Michele Capuani

L cm
38
30

**Forchettone 2 punte nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass
meat fork 2 prongs

Cod.
15723400

Design by Michele Capuani

L cm
34

**Mestolo nylon & fiberglass
con becco a versare**

Nylon & fiberglass
ladle with beak

Cod.
15700600

Design by Michele Capuani

Ø cm
6
L cm
31
cl
4

**Mestolo nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass ladle

Cod.
15700800
15701000

Design by Michele Capuani

Ø cm
8
L cm
33
cl
10
10
35
20

**Mestolo pizza nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass
pizza ladle

Cod.
15790900

Design by Michele Capuani

Ø cm
9
L cm
35
cl
17

**Schiumarola nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass
skimmer

Cod.
15711000
15711200

Design by Michele Capuani

Ø cm
10
L cm
33
12
35

**Cucchiaione liscio nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass
large spoon

Cod.
15780000

Design by Michele Capuani

L cm
35

**Cucchiaione forato nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass
perforated large spoon

Cod.
15780100

Design by Michele Capuani

L cm
35

**Paletta liscia nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass lifter

Cod.

15740000

Design by Michele Capuani

L x W cm
9,5 x 11L cm
35**Paletta forata nylon & fiberglass**Nylon & fiberglass
perforated lifter

Cod.

15740100

Design by Michele Capuani

L x W cm
9,5 x 11L cm
35**Paletta hamburger nylon & fiberglass**Nylon & fiberglass
hamburger lifter

Cod.

15740200

Design by Michele Capuani

L x W cm
9 x 13L cm
34

THE SPECIAL MIX NYLON & FIBERGLASS

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

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

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

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



**Spatola angolare**

Angular spatula

Design by Michele Capuani

	Cod.	L cm
240010	10	
240022	22	
240026	26	
240030	30	
240036	36	

**Spatola angolare appuntita**

Tapered point angular spatula

Design by Michele Capuani

	Cod.	L cm
240011	11	

**Spatola diritta**

Spatula

Design by Michele Capuani

	Cod.	L cm
240112	12	
240115	15	
240120	20	
240122	22	
240126	26	
240130	30	
240136	36	

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

- LAMA IN ACCIAIO
- ROBUSTE, PRATICHE, FUNZIONALI
- AMPIA DISPONIBILITÀ DI FORME E DIMENSIONI:
PIÙ DI 30 MODELLI
- ASOLA PER APPENDERLE PRESENTE SU TUTTA LA SERIE
- DESIGN ITALIANO

MANICO SPECIALE:
ERGONOMICO
E ANTISCIVOLO

SPECIAL ERGONOMIC
NON-SLIP HANDLE

- STEEL BLADE
- STURDY, PRACTICAL, FUNCTIONAL
- WIDE RANGE OF SHAPES AND SIZES:
MORE THAN 30 ITEMS
- ALL ITEMS HAVE PRACTICAL HANGING LOOPS
- ITALIAN DESIGN



**Spatola triangolare**

Triangle spatula

Cod.

240208

Design by Michele Capuani

W x L cm

8 x 12

240210

10 x 12

240212

12 x 12

**Tagliapasta**

Dough cutter

Cod.

240600

Design by Michele Capuani

W x L cm

16 x 12

**Spatola forata**

Perforated spatula

Cod.

240300

Design by Michele Capuani

W x L cm

7,5 x 16

**Raschia**

Scraper

Cod.

240601

Design by Michele Capuani

240640

W x L cm

12 x 9,5

15 x 7,5

**Spatola per hamburger**

Hamburger turner

Cod.

240400

Design by Michele Capuani

W x L cm

7 x 24

240401

14 x 19

**Raschia**

Scraper

Cod.

240700

Design by Michele Capuani

240700

W x L cm

15 x 6

**Spatola per pizza**

Pizza turner

Cod.

240501

Design by Michele Capuani

W x L cm

9 x 15,5

**Rotella tagliapizza**

Pizza wheel cutter

Cod.

241106

Design by Michele Capuani

241110

Ø cm

5,5

10



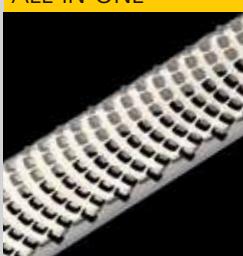
	Grattugia inox manico antiscivolo	UNIVERSALE ALL-IN-ONE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160145	L x W cm 2,5 x 20	L cm 33
	Grattugia inox manico antiscivolo	EXTRA SPESSA EXTRA COARSE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160151	L x W cm 3,5 x 22	L cm 38,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	SEMI FINE MEDIUM COARSE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160152	L x W cm 3,5 x 22	L cm 38,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	FINE FINE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160153	L x W cm 3,5 x 22	L cm 38,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	FINE FINE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160170	L x W cm 6,5 x 13,5	L cm 31,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	SPESSE COARSE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160171	L x W cm 6,5 x 13,5	L cm 31,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	MEDIA RIBBON	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160172	L x W cm 6,5 x 13,5	L cm 31,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	SCAGLIE GRANDI LARGE SHAVER	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160173	L x W cm 6,5 x 13,5	L cm 31,5
	Grattugia inox manico antiscivolo	ULTRA SPESSE ULTRA COARSE	
Stainless steel grater non slip handle	Cod. 160174	L x W cm 6,5 x 13,5	L cm 31,5

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



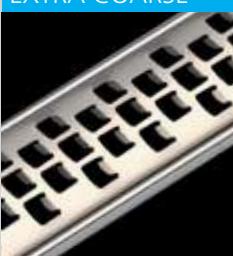
LE LAME THE BLADES

UNIVERSALE ALL-IN-ONE



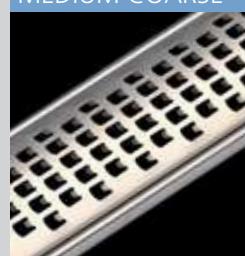
IDEALE PER:
AGRUMI,
FORMAGGIO,
ZENZERO,
CIOCCOLATO,
TARTUFO,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
CITRUS FRUITS,
CHEESE,
CHOCOLATE,
GINGER, TRUFFLE,
DRIED FRUIT

EXTRA SPESSE EXTRA COARSE



IDEALE PER:
MELE, PATATE,
BURRO,
FORMAGGIO,
ZUCCHINE,
CAROTE,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
APPLES, POTATOES,
CHEESE, BUTTER,
ZUCCHINI,
CARROTS,
DRIED FRUIT

SEMI FINE MEDIUM COARSE



IDEALE PER:
FORMAGGIO,
ZENZERO,
PEPERONCINO,
COCCO,
CIOCCOLATO
BEST FOR:
CHEESE,
CHILI PEPPER,
GINGER,
COCONUT,
CHOCOLATE

FINE FINE



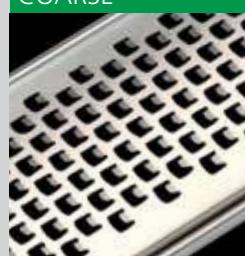
IDEALE PER:
AGRUMI,
FORMAGGIO,
AGLIO,
PEPERONCINO,
CANNELLA,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
CITRUS FRUITS,
CHEESE, GARLIC,
CHILI PEPPER,
CINNAMON,
DRIED FRUIT

FINE FINE



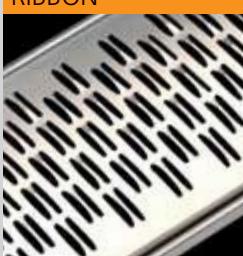
IDEALE PER:
AGRUMI, AGLIO,
FORMAGGIO,
PEPERONCINO,
CANNELLA,
FRUTTA SECCA
BEST FOR:
CITRUS FRUITS,
CHEESE, GARLIC,
CHILI PEPPER,
CINNAMON,
DRIED FRUIT

SPESSE COARSE



IDEALE PER:
COCCO, CAROTE,
ZENZERO,
FRUTTA SECCA,
FORMAGGIO
BEST FOR:
CHEESE, CARROTS,
GINGER,
COCONUT,
DRIED FRUIT

MEDIA RIBBON



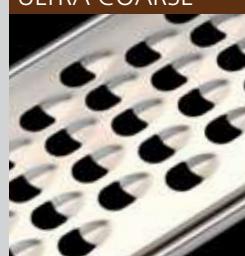
IDEALE PER:
FORMAGGIO,
MELE,
ZUCCHINE,
CAROTE,
CIOCCOLATO,
BURRO
BEST FOR:
CHEESE,
CHOCOLATE,
APPLES, CARROTS,
ZUCCHINI,
BUTTER

SCAGLIE GRANDI LARGE SHAVER



IDEALE PER:
TARTUFO,
ZUCCHINE
CIOCCOLATO,
FORMAGGIO,
BURRO
BEST FOR:
TRUFFLE,
ZUCCHINI
CHOCOLATE,
CHEESE, BUTTER

ULTRA SPESSE ULTRA COARSE

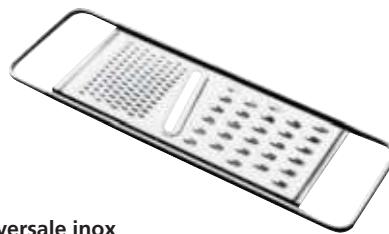


IDEALE PER:
ZUCCHINE,
BURRO,
CIOCCOLATO,
FORMAGGIO,
TARTUFO
BEST FOR:
CHEESE, BUTTER,
ZUCCHINI,
CHOCOLATE,
TRUFFLE

**Grattugia inox**

Stainless steel grater

Cod.	L cm
160109	9
160113	13
160116	16

**Grattugia universale inox**

Stainless steel universal grater

Cod.	L x W cm
160200	11 x 28

**Grattugia quattro lati**

Grater four side

Cod.	L x W cm	H cm
160300	8 x 6	18

**Frusta stagnata manico in filo**

Tinned whisk, wire handle

Cod.	L cm
160430	30
160435	35

**Frusta inox 8 fili professionale**

Professional whisk

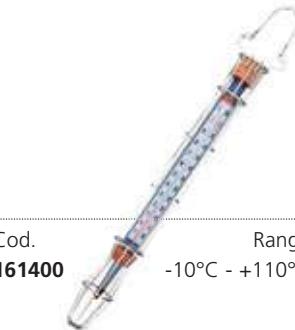
Cod.	L cm
160525	25
160530	30
160535	35
160540	40
160545	45
160550	50
160560	60

Cod. 160525
 Cod. 160535
 Cod. 160540

**Frusta inox 8 fili professionale senza anello**

Professional whisk without ring

Cod.	L cm
160630	30

**Termometro con protezione in filo per alimenti**

Butcher's thermometer with wire cage tested for foodstuffs

Cod.	Range
161400	-10°C - +110°C

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

Fat frying thermometer with wire cage

Cod.	Range
161500	+80°C - +220°C

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

Electronic thermometer with a spiked stem

Cod.	Range
161600	-35°C - +300°C

**Termometro elettronico a penna multifunzionale**

Electronic thermometer with a pointed stainless steel stem

Cod.	Range
161700	-50°C - +200°C



**Guanto super rinforzato**

Extra reinforced gloves

Cod.
161800Range
fino a 240°C**Coppia guanti rinforzati**Professional reinforced
glovesCod.
161900Range
fino a 180°C**Coppia manopole da forno
polso lungo in pelle ovina**Pair of professional reinf.
gloves in kid leatherCod.
162001Range
fino a 250°C**Schiumarola stagnata
manico filo e piattina**

Tinned skimmer

Cod.
162014
162016
162018
162020
162024Ø cm
14
16
18
20
24**Forchettone stagnato a 3 punte**

Tinned fork

Cod.
162140
162160L cm
40
60**Colabrodo stagnato
doppia rete manico in legno**Tinned strainer double
wire net wooden handleCod.
162220
162223
162226Ø cm
20
23
26**Schiumarola inox
manico filo e piattina**Wire skimmer
stainless steelCod.
162516
162518
162520
162524Ø cm
16
18
20
24**Colabrodo stagnato
doppia rete rinforzato manico in legno**Tinned strainer double
wire net reinforced
wooden handleCod.
162323
162326
162330
162335Ø cm
23
26
30
35

**Riga limone**

Lemon grater

Cod.
163400L cm
14**Levatorsolo**

Apple corer

Cod.
163800L cm
17,5**Decora limone**

Lemon decorator

Cod.
163500L cm
14,5**Arriccia burro**

Butter-curler

Cod.
163900L cm
16**Coltello per pelare**

Peeling knife

Cod.
163600L cm
14,5**Coltello per pelare**

Peeling knife

Cod.
164000L cm
21**Sbuccia arancia**

Orange peeler

Cod.
163700L cm
14,5**Scavino 2 coppe**

Melon baller-double

Cod.
164100L cm
16,5**Scavino 1 coppa**

Melon baller

Cod.
164200L cm
13



**Pinza per crostacei
in alluminio pressofuso**

Shellfish scissors
in die-cast aluminium

Cod.
164300

L cm
14



**Snocciolatore per olive
in alluminio pressofuso**

Olive stoner in die-cast
aluminium

Cod.
164900

L cm
18,5



Sbucciaverdure ad archetto

Vegetable peeler

Cod.
164400

L cm
12,5



Pelasparagi in alluminio pressofuso

Asparagus peeler
in die-cast aluminium

Cod.
165000

L cm
12



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

Radish and citrus decorator
in die-cast aluminium

Cod.
164600

L cm
18



Squamapesci in alluminio pressofuso

Fish scaler in die-cast
aluminium

Cod.
165100

L cm
20



**Decoratore multiuso
in alluminio pressofuso**

Multipurpose decorator
in die-cast aluminium

Cod.
164700

L cm
15



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

Shellfish scissors with tongs
in die-cast aluminium

Cod.
165200

L cm
21



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

Round and oval shaped
egg slicer in die-cast
aluminium

Cod.
164801

L cm
12



**Batticarne a pugno inox**

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

**Gancio girevole inox**

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

**Batticarne a due tagli inox**

Stainless steel meat beater - 2 cuts	Cod.	W kg
	165400	1,1

**Gancio fisso una punta inox**

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

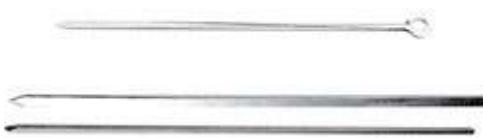
**Batticarne a paletta inox**

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

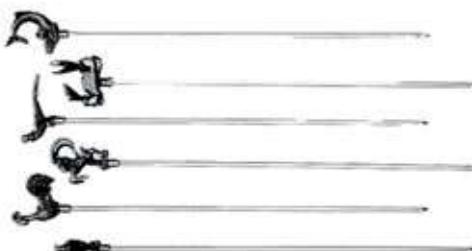
**Gancio ad ancora inox 1 punta**

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



**Spiedini inox**

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

**Set di spiedini inox con decoro animale**

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

**Sega per ossa inox fissaggio rapido**

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

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

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

**Morsa prosciutto base in legno**

Ham vice	Cod.
	167300

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

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

**Grembiule di protezione in alluminio**

Aluminium apron	Cod.
	167500

**Guanto di protezione inox 5 dita**

Stainless steel glove	Cod.
	167600




**Portavivande per frigorifero
(senza coperchio)**

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


Coperchio per portavivande per frigorifero

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


**Platto espositore
per pasticceria e gastronomia**

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


Mandolina con carrello

Professional vegetable cutter with safety guard	Cod.
	195100


Set lame per mandolina 195100

Blades for vegetable cutter 195100	Cod.
	195600


Mandolina affetta verdure

Professional vegetable cutter	Cod.
	195200


Carrello per mandolina

Safety guard	Cod.
	195300



**Mandolina "gourmet"**

Manual vegetable slicer

Cod.
195400**Affettapane con tagliere in legno**

Bread cutter with wood

Cod.
196200**Confezione 4 lame per mandolina "gourmet"**Set of 4 blades for
"gourmet" manual
vegetable slicerCod.
195500**Coltello pane con base in legno**

Bread cutter

Cod.
196300**Affettaverdure rotante "le rouet"**Rotating vegetable
slicer "le rouet"Cod.
195700**Scavino pulisci pomodoro**

Tomato seeds remover

Cod.
195900**Grattugia fine**

Grater

Cod.
196500**Apriscatole da banco**

Counter-top can-opener

Cod.
196600

**Coltello cuoco**

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

**Coltello trinciante**

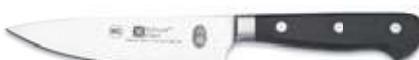
Carving knife	Cod.	L cm
	8115-1461F04	21
	8115-1461F57	25

**Coltello filettare**

Fillet knife	Cod.	L cm
	8115-1461F09	18

**Coltello multiuso**

Utility knife	Cod.	L cm
	8115-1461F03	13

**Coltello multiuso lama larga**

Utility knife	Cod.	L cm
	8115-1461F70	14

**Spelucchino**

Paring knife	Cod.	L cm
	8115-1461F01	9

**Spelucchino lama curva**

Curved paring knife	Cod.	L cm
	8115-1461F17	8



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

PREMIUM SERIES COLTELLI FORGIATI

FORGED KNIVES



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

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

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

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

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

**Coltello Santoku**

Santoku knife

Cod. **8115-1461F38** L cm
18

**Coltello arrosto**

Slicing knife

Cod. **8115-1461F109** L cm
28

**Coltello Usuba**

Usuba knife

Cod. **8115-1461F46** L cm
18

**Forchettone curvo**

Carving fork - curved

Cod. **8115-1461F11** L cm
16

**Coltello disosso**

Boning knife

Cod. **8115-1461F10** L cm
15

**Coltello pane**

Bread knife

Cod. **8115-1461F06** L cm
8115-1461F53 21
23

**Coltello pomodoro lama dentata**

Tomato knife - serrated edge

Cod. **8115-1461F14** L cm
14



EFFICIENT SERIES COLTELLI STAMPATI STAMPED KNIVES



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

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

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

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

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

All the knives are certified by NSF® International.

**Coltello cuoco**

Chef knife



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

**Coltello multiuso**

Utility knife



Cod.	L cm
8100-8321T70	15

**Coltello multiuso lama dentata**Utility knife
Serrated edge

Cod.	L cm
8150-8321SS132	13

**Coltello filettare - flessibile**

Fillet knife - flexible

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



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

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

**Coltello cuoco lama dentata**Chef knife
Serrated edge

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

**Coltello Santoku**

Santoku knife



Cod.	L cm
8100-8321T38	19

**Coltello cuoco lama obliqua**

Wide chef knife



Cod.	L cm
8100-8321T115	21

**Coltello Usuba**

Usuba knife



Cod.	L cm
8100-8321T46	18

**Coltello disosso**

Boning knife

Cod.	L cm	Col.
8100-8321T10	15	●
8100-8321T10BL	15	●
8100-8321T10R	15	●
8100-8321T10Y	15	●

**Coltello disosso - Flessibile**

Boning knife - Flexible

Cod.	L cm
8100-8321T66	15

**Coltello disosso stretto**

Wide boning knife

Cod.	L cm
8100-8321T133	13

**Coltello disosso stretto - Flessibile**Narrow boning knife
Flexible

Cod.	L cm
8100-8321T69	15

**Coltello disosso curvo**

Curved boning knife

Cod.	L cm
8100-8321T64	15

**Spelucchino**

Paring knife



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

**Spelucchino lama dentata**Paring knife
serrated edge

Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS36	8	●
8150-8321SS36G	8	●
8150-8321SS36W	8	○

**Spelucchino verdure lama curva**

Curved paring knife



Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS17	7	●
8150-8321SS17G	7	●
8150-8321SS17W	7	○

**Coltello tavola**

Utility knife - Round top



Cod.	L cm	Col.
8150-8321SS03	11	●
8150-8321SS03G	11	●
8150-8321SS03W	11	○

**Coltello arrosto**

Slicer knife



Cod.	L cm
8100-8321T136	23



**Forchettone curvo**

Carving fork - Curved

Cod.

8100-8321T11

L cm

21

**Forchettone dritto**

Carving fork - Straight

Cod.

8100-8321T28

L cm

18

**Coltello salmone**

Salmon knife

Cod.

8100-8321T19

L cm

26

**Coltello salmone lama alveolata**Salmon knife
granton edge

Cod.

8100-8321T77

L cm

26

**Coltello prosciutto**

Slicing knife

Cod.

8100-8321T108

L cm

30

**Coltello prosciutto lama alveolata**Slicing knife
granton edge

Cod.

8100-8321T73

L cm

28

Col.

8100-8321T73W

28

8100-8321T68

36

**Coltello formaggio punta quadra**

Cheese slicer

Cod.

8100-8321T135

L cm

31

**Coltello pane**

Bread knife

Cod.

8100-8321T06

L cm

21

8100-8321T06W

21

8100-8321T134

25

Col.

**Coltello pane con scalino**

Offset bread knife

Cod.

8100-8321T15

L cm

21

**Coltello pane con scalino e punta arrotondata**Offset bread knife
Round top

Cod.

8100-8321T106

L cm

21

**Coltello pane lama inclinata**

Wide bread knife

Cod.

8100-8321T59

L cm

25

**Coltello panettiere**

Slicing knife

Cod.

8100-8321T72

L cm

28

8100-8321T72W

28

8100-8321T100

30

8100-8321T101

36

Col.



Coltello dolce

Cake knife

Cod.	L cm
8100-8320T30	40
8100-8320T31	45

**Forbici**

Scissors

Cod.
8155-9300T01

**Coltello dolce lama dentata**Cake knife
Serrated edge

Cod.	L cm
8100-8320T32	40
8100-8320T40	45

**Custodia**

Knife guard

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

**Set decorazione cocktail - 7 pezzi**Cocktail decoration set
7 pieces

Cod.
8151-9100G7001

**Acciaino tondo**

Sharpening steel

Cod.	L cm
8153-TD1312	30

**Affilacoltelli manuale**

Hand held knife sharpener

Cod.
8154-SH001

**Set per intaglio e decorazione - 8 pezzi**Carving tool set
8 pieces

Cod.
8151-9100G8001



**Coltello forgiato per pelare**

Forged paring knife	Cod. 205100	L cm 10
---------------------	-----------------------	------------

**Coltello forgiato decorativo**

Forged decorating knife	Cod. 205300	L cm 11
-------------------------	-----------------------	------------

**Coltello forgiato per pane**

Forged bread knife	Cod. 205400	L cm 20
--------------------	-----------------------	------------

**Coltello forgiato per arrosto**

Forged fileting knife	Cod. 205500	L cm 18
-----------------------	-----------------------	------------

**Coltello forgiato per salmone**

Forged salmon knife	Cod. 205700	L cm 32
---------------------	-----------------------	------------

**Apriostriche forgiato**

Forged oyster opener	Cod. 206200
----------------------	-----------------------

**Coltello forgiato per cucina**

Forged cook's knife	Cod. 206015	L cm 15
	206020	20
	206025	25

**Coltello forgiato per cucina**

Forged cook's knife	Cod. 206330	L cm 30
---------------------	-----------------------	------------

MASSIMA EFFICACIA E IGIENE PERFETTA
MAX EFFICIENCY AND PERFECT HYGIENE

I taglieri in Polietilene HD sono adatti a tutti gli ambiti HACCP.

Grazie alla loro superficie, totalmente liscia, e alla totale assenza di coloranti garantiscono massima efficacia d'uso e perfetta igiene.

Nella confezione inoltre sono compresi 7 fermi e 5 viti di montaggio per classificare a vostro piacere l'utilizzo del tagliere secondo la normativa HACCP.

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

Max efficiency and perfect hygiene guaranteed thanks to the super smooth surface and total absence of colouring. Each pack also contains 7 coloured stoppers and 5 screws letting you colour code each board for use in a specific HACCP area.



**MONTARE IL PRIMO FERMO
(SEMPRE BIANCO)**
INSERT THE FIRST STOPPER
(ALWAYS WHITE)



**MONTARE IL SECONDO FERMO
(COLORE HACCP)**
INSERT THE SECOND STOPPER
(HACCP COLOUR)



Tagliere in polietilene HD

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



Pialletto e fermi per taglieri in polietilene

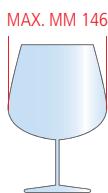
Scraper and stoppers
for polyethylene cutting
boards

Cod.	Box
209000	
209099	

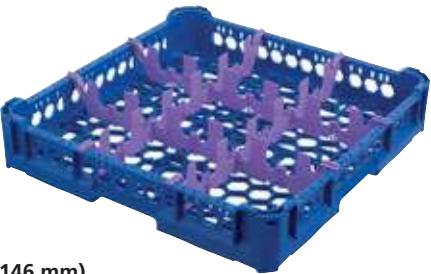
Cod. 209099

	CARNI CRUDE RAW MEAT		PANE E FORMAGGI BREAD AND CHEESE		CARNI COTTE COOKED MEAT		INSALATA E FRUTTA VEGETABLES AND FRUITS		VERDURE COTTE COOKED VEGETABLES		PESCE FISH
--	--------------------------------	--	--	--	-----------------------------------	--	---	--	---	--	----------------------




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

Glass rack
with 9 compartments
(146 x 146 mm)



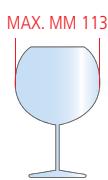
	Cod.	L x W cm	H mm	Box
210000	50 x 50	< 65	2	
210001	50 x 50	66-120		
210002	50 x 50	121-250		
210003	50 x 50	251-340		


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

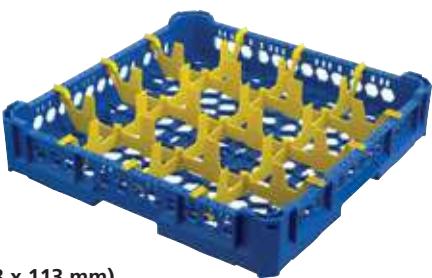
Glass rack
with 25 compartments
(88 x 88 mm)



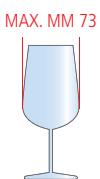
	Cod.	L x W cm	H mm	Box
210020	50 x 50	< 65	2	
210021	50 x 50	66-120		
210022	50 x 50	121-250		
210023	50 x 50	251-340		


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

Glass rack
with 16 compartments
(113 x 113 mm)



	Cod.	L x W cm	H mm	Box
210010	50 x 50	< 65	2	
210011	50 x 50	66-120		
210012	50 x 50	121-250		
210013	50 x 50	251-340		


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

Glass rack
with 36 compartments
(73 x 73 mm)



	Cod.	L x W cm	H mm	Box
210030	50 x 50	< 65	2	
210031	50 x 50	66-120		
210032	50 x 50	121-250		
210033	50 x 50	251-340		

PERSONALIZZAZIONE FACILE E VELOCE
QUICK AND EASY PERSONALISING

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

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

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

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

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



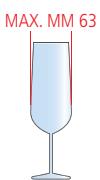
These glass racks can be quickly and easily personalised, letting you adapt to your specific needs each time. Special elements running inside the fixed guides at the four corners let you change the total height of your rack whenever necessary.

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

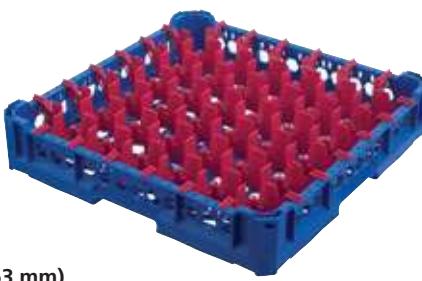
Insert the 4 fixing buttons provided to stop the sliders and so fix the extender. (Fig. 2)

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

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


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

Glass rack
with 49 compartments
(63 x 63 mm)



	Cod.	L x W cm	H mm	Box
210040	50 x 50	< 65	2	
210041	50 x 50	66-120		
210042	50 x 50	121-250		
210043	50 x 50	251-340		

1

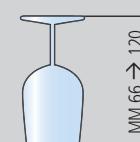


- CESTELLO BASE 50X50 CM CON GRIGLIA A 9-16-25-36-49 SCOMPARTI
- 50X50 CM RACK BASE AND DIVIDER INSERT WITH 9-16-25-36-49 COMPART.

2



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



**Cestello tazze e terrine**

Cup/pan rack

Cod. 211000

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello vassoi aperto**

Open tray rack

Cod. 211003

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello piatti-vassoi**

Plate/tray rack

Cod. 211001

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello posate**

Cutlery rack

Cod. 211004

L x W cm
50 x 50Box
2**Cestello vassoi**

Tray rack

Cod. 211002

L x W cm
50 x 50Box
2**Carrello per cestelli**

Rack trolley

Cod. 219000

**Cilindro per posate in polipropilene bianco**

White polypropylene cylinder for cutlery

Cod. 210058

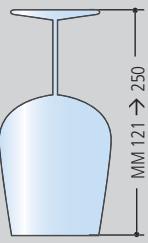
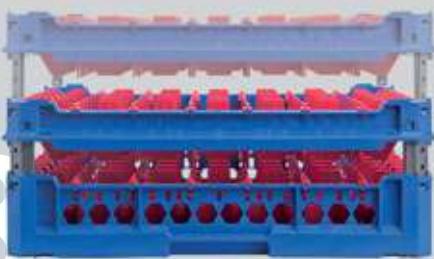
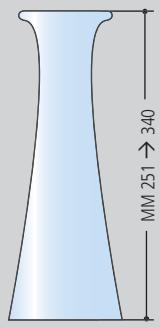
Box
12CONFEZIONE PACCAGLIALE
20 PEZZI/Pieces**Bottoni fissaggio di ricambio**

Spare fixing buttons

Cod. 219900

UNICO CESTELLO, DIFFERENTI SOLUZIONI

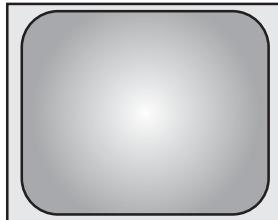
SINGLE RACK, DIFFERENT SOLUTIONS

3
4

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

Bacinella GN 2/1 in acciaio inoxGastronorm container 2/1
in stainless steel

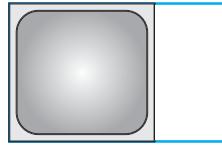
Cod.	L x W cm	H cm
220002	65 x 53	2
220004	65 x 53	4
220006	65 x 53	6,5
220010	65 x 53	10
220015	65 x 53	15
220020	65 x 53	20

**Bacinella GN 1/1 in acciaio inox**Gastronorm container 1/1
in stainless steel

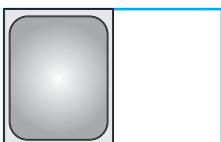
Cod.	L x W cm	H cm
220102	53 x 32,5	2
220104	53 x 32,5	4
220106	53 x 32,5	6,5
220110	53 x 32,5	10
220115	53 x 32,5	15
220120	53 x 32,5	20

**Bacinella GN 2/3 in acciaio inox**Gastronorm container 2/3
in stainless steel

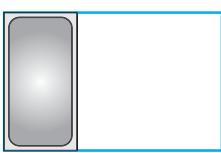
Cod.	L x W cm	H cm
220202	35,5 x 32,5	2
220204	35,5 x 32,5	4
220206	35,5 x 32,5	6,5
220210	35,5 x 32,5	10
220215	35,5 x 32,5	15
220220	35,5 x 32,5	20

**Bacinella GN 1/2 in acciaio inox**Gastronorm container 1/2
in stainless steel

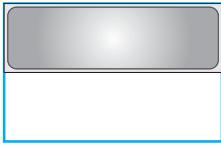
Cod.	L x W cm	H cm
220302	32,5 x 26,5	2
220304	32,5 x 26,5	4
220306	32,5 x 26,5	6,5
220310	32,5 x 26,5	10
220315	32,5 x 26,5	15
220320	32,5 x 26,5	20

**Bacinella GN 1/3 in acciaio inox**Gastronorm container 1/3
in stainless steel

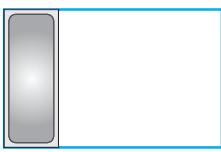
Cod.	L x W cm	H cm
220402	32,5 x 17,5	2
220404	32,5 x 17,5	4
220406	32,5 x 17,5	6,5
220410	32,5 x 17,5	10
220415	32,5 x 17,5	15
220420	32,5 x 17,5	20

**Bacinella GN 2/4 in acciaio inox**Gastronorm container 2/4
in stainless steel

Cod.	L x W cm	H cm
222904	53 x 16,2	4
222906	53 x 16,2	6,5
222910	53 x 16,2	10
222915	53 x 16,2	15

**Bacinella GN 2/8 in acciaio inox**Gastronorm container 2/8
in stainless steel

Cod.	L x W cm	H cm
224015	13 x 32,5	15



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

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

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

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

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

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

**PREPARARE, CUOCERE, TRASPORTARE ED ESPORRE.**

Potete fare tutto utilizzando il medesimo contenitore evitando scomode sostituzioni.

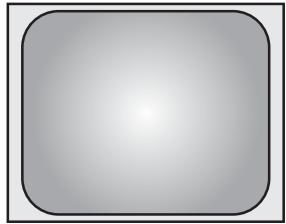
La serie in acciaio inox 18/10 è adatta a qualunque tipo di preparazione sia a caldo che a freddo e le sue caratteristiche tecniche ne consentono l'uso in tutte le moderne apparecchiature professionali: friggitrici, forni di cottura, armadi frigoriferi ecc. Totalmente idonea al contatto con gli alimenti,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

PREPARE, COOK, TRANSPORT AND DISPLAY.

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

The series in 18/10 stainless steel is ideal for all kinds of hot and cold preparations and its technical features mean that the series can be used with all modern professional equipment: fryers, cooking ovens, refrigerated units etc.

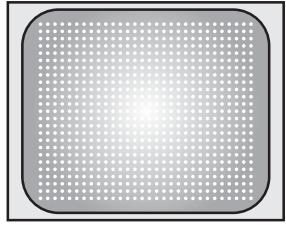
Fully suitable for contact with foodstuffs in accordance with UE89/109 Standards, it ensures perfect hygiene, thanks also to easy cleaning (it can go in the dishwasher).

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

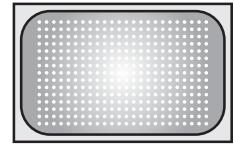
Gastronorm baking pan 2/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	223002	65 x 53	2
	223004	65 x 53	4
	223006	65 x 53	6,5

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

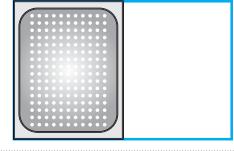
Gastronorm baking pan 1/1 in stainless steel	Cod.	L x W cm	H cm
	220802	53 x 32,5	2
	220804	53 x 32,5	4
	220806	53 x 32,5	6,5

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

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

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

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

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

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



**Falso fondo forato**

Gastronorm drainer plate

Cod. GN

221611	1/1
221612	1/2
221621	2/1
221623	2/3

**Separatore**

Adaptor bar

Cod. L cm

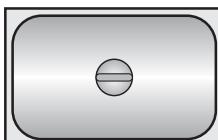
221726	26,5
221732	32,5
221753	53

Coperchio in acciaio inox

Lid in stainless steel

Cod. GN

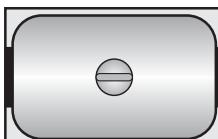
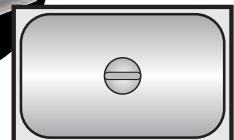
221911	1/1
221912	1/2
221913	1/3
221914	1/4
221916	1/6
221919	1/9
221923	2/3
221924	2/4
221928	2/8

**Coperchio in acciaio inox con guarnizione**

Lid in stainless steel with trimming

Cod. GN

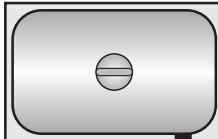
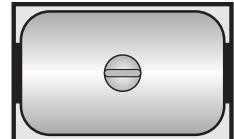
222011	1/1
222012	1/2
222013	1/3
222014	1/4
222016	1/6
222023	2/3

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

Lid in stainless steel with trimming and notch for handles

Cod. GN

222211	1/1
222212	1/2

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

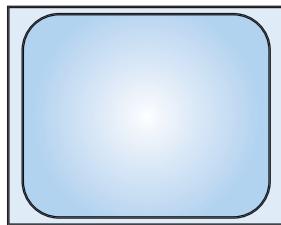
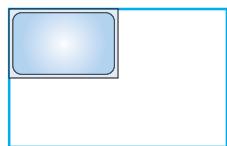
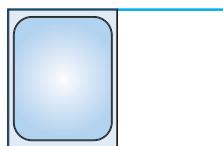
Lid in stainless steel with notch for handles and ladle

Cod. GN

222411	1/1
222412	1/2
222413	1/3
222423	2/3





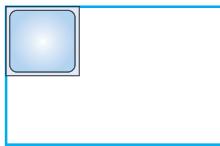
**Bacinella GN 2/1 in policarbonato**Gastronorm container 2/1
in polycarbonateCod.
225020L x W cm
65 x 53H cm
20**Bacinella GN 1/3 in policarbonato**Gastronorm container 1/3
in polycarbonateCod.
225406
225410
225415
225420L x W cm
32,5 x 17,5
32,5 x 17,5
32,5 x 17,5
32,5 x 17,5H cm
6,5
10
15
20**Bacinella GN 1/1 in policarbonato**Gastronorm container 1/1
in polycarbonateCod.
225106
225110
225115
225120L x W cm
53 x 32,5
53 x 32,5
53 x 32,5
53 x 32,5H cm
6,5
10
15
20**Bacinella GN 1/4 in policarbonato**Gastronorm container 1/4
in polycarbonateCod.
225506
225510
225515
225520L x W cm
26,4 x 16,2
26,4 x 16,2
26,4 x 16,2
26,4 x 16,2H cm
6,5
10
15
20**Bacinella GN 1/2 in policarbonato**Gastronorm container 1/2
in polycarbonateCod.
225306
225310
225315
225320L x W cm
32,5 x 26,5
32,5 x 26,5
32,5 x 26,5
32,5 x 26,5H cm
6,5
10
15
20

Bacinella GN 1/6 in policarbonato

Gastronorm container 1/6
in polycarbonate



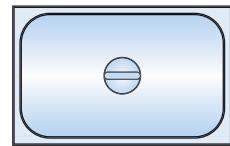
Cod.	L x W cm	H cm
225606	17,6 x 16,2	6,5
225610	17,6 x 16,2	10
225615	17,6 x 16,2	15
225620	17,6 x 16,2	20

**Coperchio in policarbonato**

Lid in polycarbonate



Cod.	GN
226010	2/1
226011	1/1
226012	1/2
226013	1/3
226014	1/4
226016	1/6
226019	1/9

**Bacinella GN 1/9 in policarbonato**

Gastronorm container 1/9
in polycarbonate



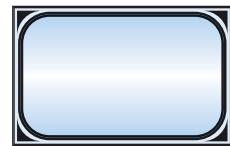
Cod.	L x W cm	H cm
225706	17,6 x 10,8	6,5
225710	17,6 x 10,8	10

**Coperchio a tenuta ermetica
in policarbonato**

Sealing lid
in polycarbonate



Cod.	GN
226111	1/1
226112	1/2
226113	1/3
226114	1/4
226116	1/6
226119	1/9

**Falso fondo forato
in policarbonato**

Gastronorm drainer plate
in polycarbonate



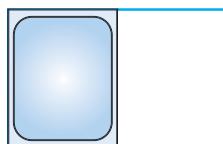
Cod.	GN
227010	2/1
227011	1/1
227012	1/2

**Bacinella GN 1/1 in polipropilene**Gastronorm container 1/1
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228106	53 x 32,5	6,5
228110	53 x 32,5	10
228115	53 x 32,5	15
228120	53 x 32,5	20

**Bacinella GN 1/4 in polipropilene**Gastronorm container 1/4
in polypropylene

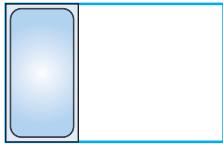
Cod.	L x W cm	H cm
228506	26,4 x 16,2	6,5
228510	26,4 x 16,2	10
228515	26,4 x 16,2	15
228520	26,4 x 16,2	20

**Bacinella GN 1/2 in polipropilene**Gastronorm container 1/2
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228306	32,5 x 26,5	6,5
228310	32,5 x 26,5	10
228315	32,5 x 26,5	15
228320	32,5 x 26,5	20

**Bacinella GN 1/6 in polipropilene**Gastronorm container 1/6
in polypropylene

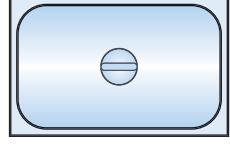
Cod.	L x W cm	H cm
228606	17,6 x 16,2	6,5
228610	17,6 x 16,2	10
228615	17,6 x 16,2	15
228620	17,6 x 16,2	20

**Bacinella GN 1/3 in polipropilene**Gastronorm container 1/3
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228406	32,5 x 17,5	6,5
228410	32,5 x 17,5	10
228415	32,5 x 17,5	15
228420	32,5 x 17,5	20

**Bacinella GN 1/9 in polipropilene**Gastronorm container 1/9
in polypropylene

Cod.	L x W cm	H cm
228706	17,6 x 10,8	6,5
228710	17,6 x 10,8	10

**Coperchio in polipropilene**

Lid in polypropylene



Cod.	GN
229011	1/1
229012	1/2
229013	1/3
229014	1/4
229016	1/6
229019	1/9

**Falso fondo forato
in polipropilene**Gastronorm drainer plate
in polypropylene

Cod.	GN
229211	1/1
229212	1/2
229213	1/3


Scatola Storplus in policarbonato

 Polycarbonate
Storplus box

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

Coperchio per scatola Storplus in policarbonato

 Lid for polycarbonate
Storplus box

Cod.	L x W cm	Box
229900	30,5 x 46	6
229901	45,7 x 66	6


**Contenitore quadrato
Storplus in policarbonato**

 Square Storplus container
in polycarbonate

Cod.	L x W cm	H cm	Box
229609	18,1 x 18,1	9,65	6
229618	18,1 x 18,1	18,5	6
229718	22,2 x 22,2	18,6	6
229723	22,2 x 22,2	22,9	6
229829	28,3 x 28,3	21	6
229832	28,3 x 28,3	31,9	6
229840	28,3 x 28,3	40	6

**Coperchio per contenitore
Storplus quadrato in policarbonato**

 Lid for square Storplus
container in polycarbonate

Cod.	L x W cm	Col.	Box
229902	18,1 x 18,1	●	6
229903	22,2 x 22,2	●	6
229904	28,3 x 28,3	●	6


**Terrina rotonda
in policarbonato**

 Round polycarbonate
bowl

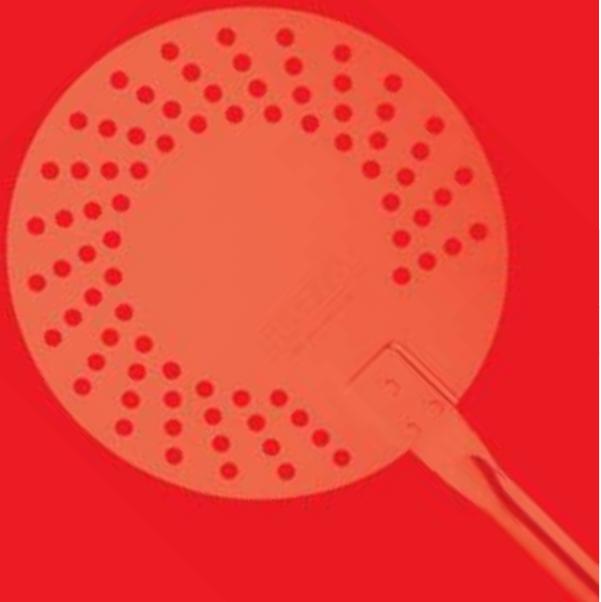
Cod.	Ø cm	cl	Box
411801	20	200	12
411802	25	300	12
411803	30	500	12
411804	38	1000	4





PIZZERIA

LINEA TRADIZIONE TRADITION LINE	87
LINEA DESIGN DESIGN LINE	88
LINEA GLUTEN FREE GLUTEN FREE LINE	94
ACCESSORI PIZZERIA PIZZERIA ACCESSORIES	95
SPATOLE E PALETTE PIZZA SPATULAS AND PIZZA TURNERS	96





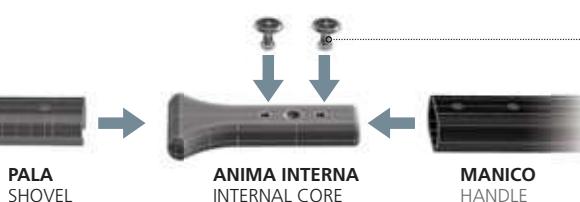
La pizzeria di PIAZZA si rinnova totalmente, arricchendosi di tanti nuovi prodotti e aggiornando quelli già a catalogo. L'intera collezione è caratterizzata dal pomolo tondo terminale, che, nelle linee Design e Gluten Free, è rigido internamente e morbido all'esterno, avendo così funzione antirumore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

COLLEZIONE PUNTO ROSSO

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

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

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



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

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

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

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



**Palettino pizza**

Pizza turning peel



LP Ø18 cm	LP Ø20 cm	LP Ø22 cm	LP Ø24 cm
Cod.	Cod.	Cod.	Cod.
230018	230020	230022	230024
150	150	150	150
168	170	172	174

**Palettino pizza forato**

Perforated pizza turning peel



LP Ø18 cm	LP Ø20 cm	LP Ø22 cm	LP Ø24 cm
Cod.	Cod.	Cod.	Cod.
232018	232020	232022	232024
150	150	150	150
168	170	172	174

**Pala pizza rettangolare in alluminio**

Rectangular aluminum pizza peel



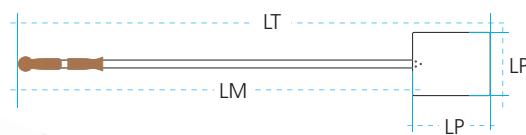
LP 33 cm	LP 36 cm	LP 40 cm	LP 45 cm	LP 50 cm
Cod.	Cod.	Cod.	Cod.	Cod.
230433	230436	230440	230445	230450
150	150	150	150	150
187	190	194	200	205

**Pala braci**

Charcoal shovel



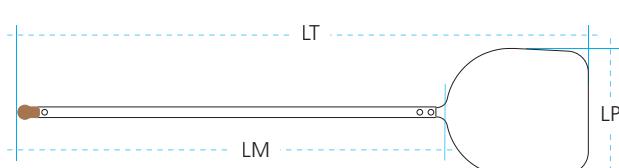
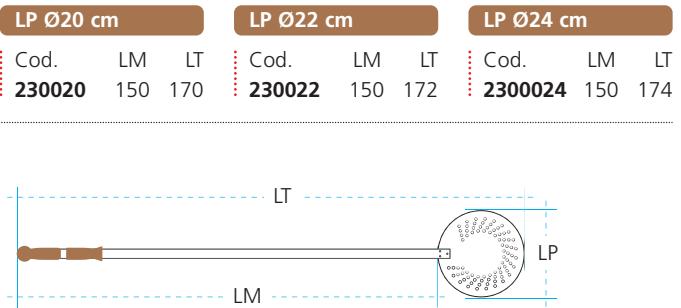
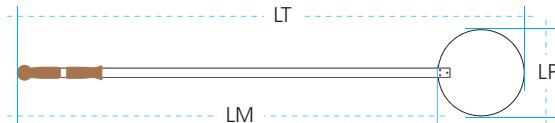
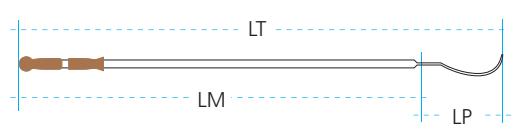
Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
230600	21,5x17,5	150	171

**Tirabraci in acciaio**

Oven rake



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

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

Rectangular brass bristle 'Fast change' oven brush



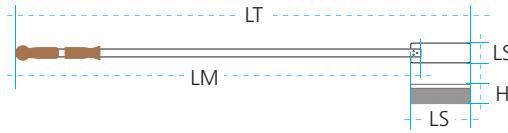
Cod.	LS cm	LM cm	LT cm
231200	16,5x5,5	150	167

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

Rectangular natural bristle 'Fast change' oven brush



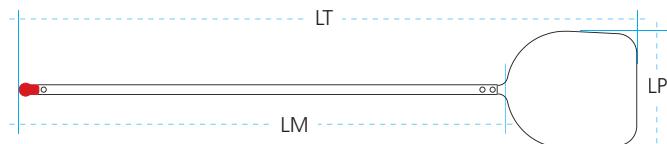
Cod.	LS cm	LM cm	LT cm
231300	16,5x5,5	150	167





**Pala pizza rettangolare
in alluminio**

Rectangular aluminum pizza peel



LP 30 cm

Cod.	LM	LT
235002	60	94
235004	120	154
235006	150	184
235008	180	212

LP 33 cm

Cod.	LM	LT
235012	60	97
235014	120	157
235016	150	187
235018	180	217
235019	200	237

LP 36 cm

Cod.	LM	LT
235022	60	100
235024	120	160
235026	150	190
235028	180	220
235029	200	240

LP 40 cm

Cod.	LM	LT
235032	60	104
235034	120	164
235036	150	194
235038	180	224

LP 45 cm

Cod.	LM	LT
235042	60	110
235044	120	170
235046	150	200
235048	180	230

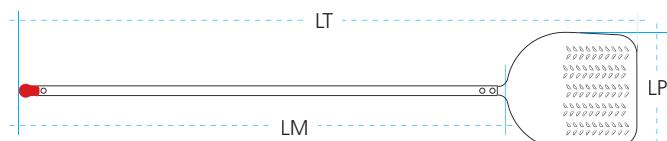
LP 50 cm

Cod.	LM	LT
235052	60	115
235054	120	175
235056	150	205
235058	180	235



**Pala pizza rettangolare
forata in alluminio**

Rectangular perforated aluminum pizza peel



LP 30 cm

Cod.	LM	LT
235102	60	94
235104	120	154
235106	150	184
235108	180	214

LP 33 cm

Cod.	LM	LT
235112	60	97
235114	120	157
235116	150	187
235118	180	217
235119	200	237

LP 36 cm

Cod.	LM	LT
235122	60	100
235124	120	160
235126	150	190
235128	180	220
235129	200	240

LP 40 cm

Cod.	LM	LT
235132	60	104
235134	120	164
235136	150	194
235138	180	224

LP 45 cm

Cod.	LM	LT
235142	60	110
235144	120	170
235146	150	200
235148	180	230

LP 50 cm

Cod.	LM	LT
235152	60	115
235154	120	175
235156	150	205
235158	180	235



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

30 cm

33 cm

36 cm

40 cm

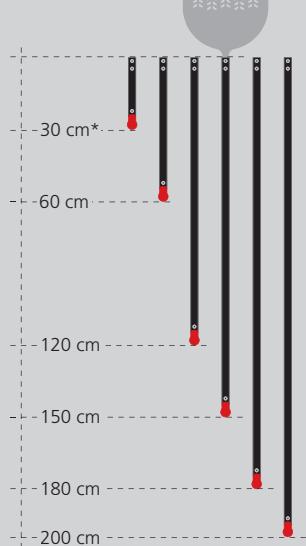
45 cm

50 cm

6 LUNGHEZZE DI MANICO
6 HANDLE LENGTH

* DISPONIBILE SOLO SU ALCUNI MODELLI

AVAILABLE ONLY FOR SOME ITEMS



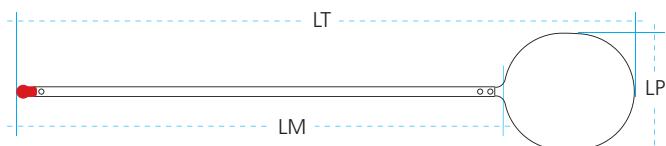
**6 DIFFERENTI MISURE
E 2 TIPOLOGIE DI PALA
(LISCIA E FORATA)**

6 DIFFERENT SIZES
AND 2 TYPES OF PIZZA PEELS
(PLAIN AND PERFORATED)



Pala pizza tonda
in alluminio

Round aluminum pizza peel



LP 30 cm

Cod.	LM	LT
235202	60	94
235204	120	154
235206	150	184
235208	180	214

LP 33 cm

Cod.	LM	LT
235212	60	97
235214	120	157
235216	150	187
235218	180	217
235219	200	237

LP 36 cm

Cod.	LM	LT
235222	60	100
235224	120	160
235226	150	190
235228	180	220
235229	200	240

LP 40 cm

Cod.	LM	LT
235232	60	104
235234	120	164
235236	150	194
235238	180	224

LP 45 cm

Cod.	LM	LT
235242	60	110
235244	120	170
235246	150	200
235248	180	230

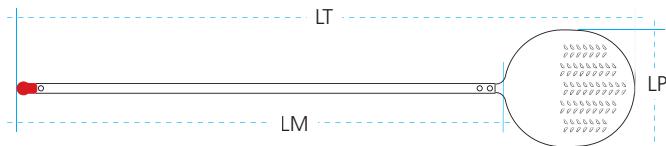
LP 50 cm

Cod.	LM	LT
235252	60	115
235254	120	175
235256	150	205
235258	180	235



Pala pizza tonda
forata in alluminio

Round perforated aluminum pizza peel



LP 30 cm

Cod.	LM	LT
235302	60	94
235304	120	154
235306	150	184
235308	180	214

LP 33 cm

Cod.	LM	LT
235312	60	97
235314	120	157
235316	150	187
235318	180	217
235319	200	237

LP 36 cm

Cod.	LM	LT
235322	60	100
235324	120	160
235326	150	190
235328	180	220
235329	200	240

LP 40 cm

Cod.	LM	LT
235332	60	104
235334	120	164
235336	150	194
235338	180	224

LP 45 cm

Cod.	LM	LT
235342	60	110
235344	120	170
235346	150	200
235348	180	230

LP 50 cm

Cod.	LM	LT
235352	60	115
235354	120	175
235356	150	205
235358	180	235





FINO A 500°C
UP TO 932°F

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

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



RIVETTO RIVET

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

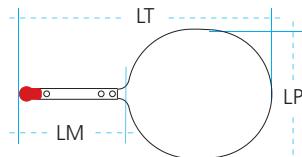
POLIMERO PLASTICO RIGIDO INTERNO INNER RIGID PLASTIC POLYMER





**Pala pizza tonda in alluminio
Manico corto**

Round aluminum pizza peel - Short handle



LP 30 cm

Cod. **235200**

30

64

LP 33 cm

Cod. **235210**

30

67

LP 36 cm

Cod. **235220**

30

70

LP 40 cm

Cod. **235230**

30

74

LP 45 cm

Cod. **235240**

30

80

LP 50 cm

Cod. **235250**

30

85



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

Aluminum 'Roman style' pizza peel

Cod. **235400**

LP cm
23x40

LM cm
30

LT cm
77

235402

23x40

60

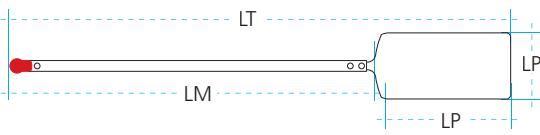
107

235404

23x40

120

167



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

Perforated aluminum 'Roman style' pizza peel

Cod. **235500**

LP cm
23x40

LM cm
30

LT cm
77

235502

23x40

60

107

235504

23x40

120

167

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

Aluminum 'Roman style' pizza board

Cod. **235802**

LP cm
25x50



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

Aluminum 'Pizza by the Metre' board

Cod. **235812**

LP cm
30x70

235814

30x90

235822

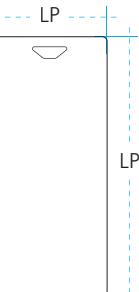
40x70

235824

40x90

235226

40x110



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

Perforated aluminum 'Roman style' pizza board

Cod. **235842**

LP cm
25x50



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

Perforated aluminum 'Pizza by the Metre' board

Cod. **235852**

LP cm
30x70

235854

30x90

235862

40x70

235864

40x90

235266

40x110





Palettino in inox

Stainless steel pizza turning peel

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

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



Palettino in inox forato

Perforated stainless steel pizza turning peel

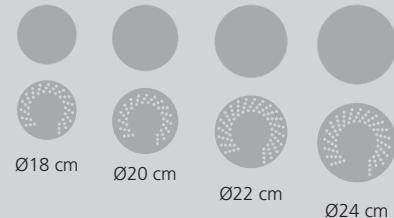
LP Ø18 cm			LP Ø20 cm			LP Ø22 cm			LP Ø24 cm		
Cod.	LM	LT									
236102*	75	93	236112*	75	95	236122*	75	97	236132*	75	99
236104	120	138	236114	120	140	236124	120	142	236134	120	144
236106	150	168	236116	150	170	236126	150	172	236136	150	174
236108	180	198	236118	180	200	236128	180	202	236138	180	204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

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

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

5 LUNGHEZZE DI MANICO, 4 DIFFERENTI MISURE
E 2 TIPOLOGIE DI PALETTINO (LISCIO E FORATO)

5 HANDLE LENGTH, 4 DIFFERENT SIZES AND 2 TYPES
OF PIZZA TURNING PEELS (PLAIN AND PERFORATED)

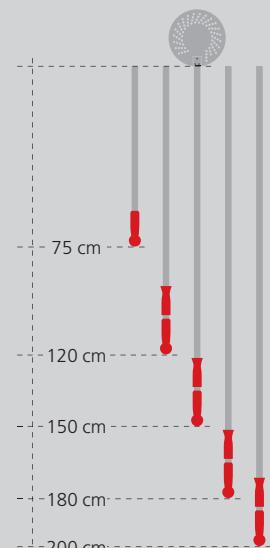


L'ERGONOMICA IMPUGNATURA POSTERIORE
È REALIZZATA IN POLIMERO PLASTICO AD ALTA
DENSITÀ, CONIUGA LA RESISTENZA AGLI URTI
CON L'ISOLAMENTO DELLE MANI DAL CALORE.
LA PARTE FISSA POSTERIORE È FISSATA
AL MANICO CON UN RIVETTO IN ACCIAIO.
LA PARTE MOBILE SCORRE SUL MANICO
DAL FERMO ALLA PARTE FISSA, NELLA QUALE,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

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

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

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





Spazzolone forno orientabile rettangolare - Setole ottone

Rectangular rotatable
oven brush
with brass bristle

LS 20x6 H 7 cm

Cod. LM LT

237004 120 133

237006 150 163

237008 180 193

237009 200 213

LS 27x6,5 H 7 cm

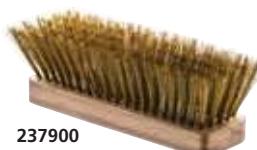
Cod. LM LT

237104 120 137

237106 150 167

237108 180 197

237109 200 217



Spazzola forno - Setole ottone

Oven brush - Brass bristle

Cod.

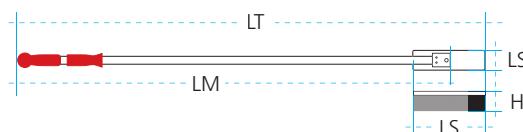
237900

L x W cm

H cm

237905

237905



Spazzolone forno orientabile rettangolare - Setole naturali

Rectangular rotatable
oven brush
with natural bristle

LS 20x6 H 7 cm

Cod. LM LT

237014 120 133

237016 150 163

237018 180 193

237019 200 213



Spazzolone forno orientabile tondo - Setole ottone

Round rotatable
oven brush
with brass bristle

LS Ø17x14 H 7 cm

Cod. LM LT

237504 120 131

237506 150 161

237508 180 191

237509 200 211



Spazzola forno - Setole naturali

Oven brush - Natural bristle

Cod.

237901

L x W cm

H cm



**Spazzola forno tonda
Setole ottone**

Round oven brush
Brass bristle

Cod.

237920

L x W cm

H cm

Ø17 x 14



**IL SISTEMA DI AGGANCIO
DELLA SPAZZOLA AL MANICO
NE CONSENTE
LA ROTAZIONE A 360°**

**THE HOOKING SYSTEM
OF BRUSH AND HANDLE
ALLOWS A 360° ROTATION**



IL FISSAGGIO PALA-MANICO
THE SHOVEL-HANDLE FIXING

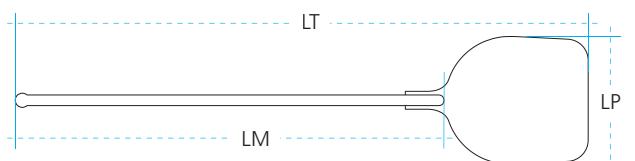
LO SNUSSO DELLA PALA
THE SHOVEL'S BEVEL



Pala pizza rettangolare in legno

Rectangular wooden pizza peel

LP 33 cm	LP 36 cm	LP 40 cm
Cod. 238016 LM 153 LT 187	Cod. 238026 LM 153 LT 190	Cod. 238036 LM 153 LT 194



- REALIZZATA IN LEGNO DI FAGGIO MASSICCIO EVAPORATO, LA CUI PARTICOLARE DUREZZA GARANTISCE ROBUSTEZZA E DURATA NEL TEMPO.

- RINFORZATA CON BARRE DI ACCIAIO INOX INTERNE.

- SPESORE: 12 MM.

- IL TRATTAMENTO CON OLIO ENOLOGICO, CERTIFICATO PER USO ALIMENTARE, NE RIDUCE L'USURA E AL CONTEMPO FAVORISCE LO SCORRIMENTO DELL'IMPASTO.

- ANCHESSA SMOUSSATA SU TRE LATI, PER FAVORIRE, SIA IL TRASCINAMENTO DELL'IMPASTO SULLA PALA CHE IL SOLLEVAMENTO DELLA PIZZA.

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

- REINFORCED WITH INTERNAL STAINLESS STEEL BARS.

- THICKNESS: 12 MM.

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

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

WOODEN HANDLE

- OVAL WITH PARALLEL FACES.

- THICKNESS: 15 MM.

FIXING OF THE HANDLE

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



Spazzolone forno rettangolare "Cambio rapido" - Setole ottone

Rectangular brass bristle 'Fast change' oven brush

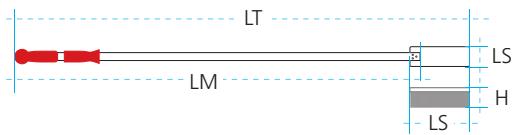
Cod.	LS cm	LM cm	LT cm	
237206	16,5x5,5	H 7	150	167



Spazzolone forno rettangolare "Cambio rapido" - Setole naturali

Rectangular natural bristle 'Fast change' oven brush

Cod.	LS cm	LM cm	LT cm	
237216	16,5x5,5	H 7	150	167



Spazzola forno "Cambio Rapido"

'Fast Change' oven brush

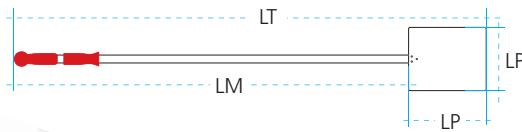
Cod.	Mat.	Box
231000	ottone/brass	6
231100	setole natur./natur. bristle	6



Pala braci

Charcoal shovel

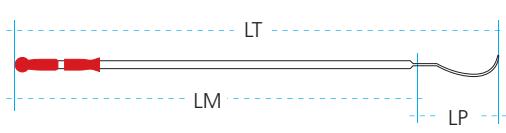
Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
239006	21,5x17,5	150	171



Tirabraci in acciaio

Oven rake

Cod.	LP cm	LM cm	LT cm
239106	19	150	169



MANICO IN LEGNO

- OVALE A FACCE PARALLELE.

- SPESORE: 15 MM.

FISSAGGIO DEL MANICO

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



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

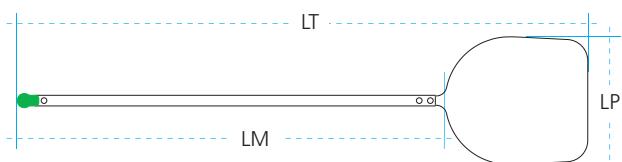
Rectangular aluminum
pizza peel
for 'Gluten Free'
products

LP 33 cm

Cod.	LM	LT
235616	150	187

LP 36 cm

Cod.	LM	LT
235626	150	190



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

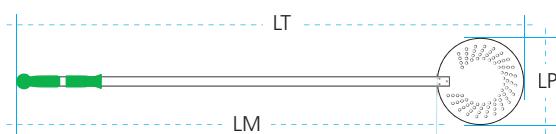
Perforated stainless
steel pizza turning peel
for 'Gluten Free'
products

LP Ø20 cm

Cod.	LM	LT
236316	150	170

LP Ø22 cm

Cod.	LM	LT
236326	150	172



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

Rectangular oven
brush with rotatable
brass bristle for
'Gluten Free' products

LS 20x6 H 7 cm

Cod.	LM	LT
237056	150	163



UN'ATTENZIONE SPECIALE PER I PROPRI CLIENTI SPECIAL ATTENTION FOR YOUR CLIENTS

Negli ultimi anni è cresciuta l'esigenza di poter offrire anche pizze realizzate senza glutine in modo da soddisfare la clientela affetta da celiachia. Ovviamente bisogna evitare che questi prodotti vengano contaminati dalla farina normalmente presente nelle altre pizze.

STRUMENTI DEDICATI

Oltre all'organizzazione dell'area di lavoro si rende anche necessario l'uso di attrezzi specifici: pale per infornare, palettini per cuocere e spazzolini per pulire il forno, che siano distinguibili in maniera immediata da quelli normalmente utilizzati.

RICONOSCIBILI A COLPO D'OCCHIO

Ecco quindi la collezione Gluten Free di PIAZZA: strumenti con le stesse caratteristiche d'eccellenza di quelli della normale Linea Pizzeria ma contraddistinti dal pomolo terminale e dalle impugnature di colore verde anziché rosso.

In recent years, the need has grown to be able to offer pizzas made without gluten in order to satisfy customers with celiac disease.

Obviously it is necessary to avoid that these products are contaminated by the flour normally present in other pizzas.

DEDICATED TOOLS

In addition to the organization of the work area, it is also necessary to use specific tools: pizza peel for ovening, pizza turning peel for cooking and brushes for cleaning the oven, which are immediately distinguishable from those normally used.

RECOGNIZABLE AT A GLANCE

Here is the PIAZZA Gluten Free collection: tools with the same excellent characteristics as those of the normal Pizzeria Line but characterized by the terminal knob and green rather than red handles.





**Spazzola e raschietto 2 usi
con setole in inox**

2 in 1 brush and scraper
with st. steel bristle

Cod.
231250

L cm
23



Alare

Firedog

Cod.
231400

H cm
41



Contenitore palline per pizza in plastica

Plastic box for dough
stackable

Cod.
245207

L x W cm
60 x 40

H cm
7

245210

60 x 40

10



**Coperchio contenitore palline
per pizza in plastica**

Plastic cover

Cod.
245400

L x W cm
60 x 40



**Spatola angolare**

Angular spatula

Cod.	L cm
240010	10
240022	22
240026	26
240030	30
240036	36



Design by Michele Capuani

**Spatola forata**

Perforated spatula

Cod.	W x L cm
240300	7,5 x 16

**Spatola angolare appuntita**

Tapered point angular spatula

Cod.	L cm
240011	11



Design by Michele Capuani

**Spatola diritta**

Spatula

Cod.	L cm
240112	12
240115	15
240120	20
240122	22
240126	26
240130	30
240136	36



Design by Michele Capuani

**Spatola per hamburger**

Hamburger turner

Cod.	W x L cm
240400	7 x 24
240401	14 x 19



Design by Michele Capuani

**Spatola per pizza**

Pizza turner

Cod.	W x L cm
240501	9 x 15,5

**Spatola triangolare**

Triangle spatula

Cod.	W x L cm
240208	8 x 12
240210	10 x 12
240212	12 x 12



Design by Michele Capuani

**Tagliapasta**

Dough cutter

Cod.	W x L cm
240600	16 x 12



Design by Michele Capuani



Raschia
Scraper

Design by Michele Capuani 	Cod. 240601 240640	W x L cm 12 x 9,5 15 x 7,5
---	--	----------------------------------



Raschia
Scraper

Design by Michele Capuani 	Cod. 240700	W x L cm 15 x 6
--	-----------------------	--------------------



Tronchetto tagliapizza
Pizza cutter

Design by Michele Capuani 	Cod. 240800	W x L cm 14 x 6
---	-----------------------	--------------------



Rotella tagliapizza
Pizza wheel cutter

Design by Michele Capuani 	Cod. 241106 241110	Ø cm 5,5 10
--	--	-------------------



Paletta pizza ovale forata
Oval perforated pizza turner

Design by Michele Capuani 	Cod. 240900	W x L cm 18 x 22
---	-----------------------	---------------------



Paletta pizza ovale
Oval pizza turner

Design by Michele Capuani 	Cod. 240901	W x L cm 18 x 22
--	-----------------------	---------------------



Paletta pizza triangolare forata
Triangle perforated pizza turner

Design by Michele Capuani 	Cod. 241000	W x L cm 12 x 16
---	-----------------------	---------------------



Paletta pizza triangolare
Triangle pizza turner

Design by Michele Capuani 	Cod. 241001	W x L cm 12 x 16
--	-----------------------	---------------------





PASTICCERIA PATISSERIE

MOLLE E PINZE PER DOLCI PAstry TONGS AND SCISSOR SERVERS	100
SOFLEX - STAMPI IN SILICONE SOFLEX - SILICONE MOULDS	102
SACCAPOCHE E BOCHETTE PAstry BAGS AND DECORATING NOZZLES	104
SPATOLE SPATULAS	108
RULLI E PENNELLI ROLLING PINS AND PAstry BRUSHES	111
TAGLIAPASTA E TAGLIABISCOTTI PAstry AND BISCUIT CUTTERS	112
STAMPI E FORME MOULDS	117
ACCESSORI PASTICCERIA PATISSERIE ACCESSORIES	126

Molla per dolci

Pastry tong



Cod.

010600

L cm

18

Box

12

**Mollunga per toast e dolci**Buffet toast tong
'Mollunga'

Cod.

011000

L cm

30

Box

12

**Molla per dolci**

Pastry tong



Cod.

011900

L cm

16,5

Box

12

**Molla per toast e dolci**

Ice cube tong



Cod.

012500

L cm

21

Box

12

**CONTROLLATE UNA AD UNA
CHECKED ONE BY ONE**

Tutte le nostre molle e pinze in acciaio inox sono interamente prodotte nei nostri stabilimenti.

Grazie agli investimenti tecnologici la linea di produzione robotizzata ha ora una potenzialità produttiva di 6.000.000 di molle l'anno.

Per diventare una molla PIAZZA però tutte, nessuna esclusa, devono passare l'ultimo esame, il più difficile, uno scrupoloso e certosino controllo manuale della loro precisione di chiusura e della loro straordinaria capacità di conservare l'elasticità nel tempo, una caratteristica questa, dovuta ad un passaggio produttivo che solo noi conosciamo e che ancora gelosamente custodiamo.

Sarà per questo che qualcuno ci ha definito "King of Tongs"...

All our stainless steel tongs and scissor servers are produced entirely in our Italian factories.

Thanks to investments in technology, our automated line now has production capacity of 6,000,000 tongs a year. However, to become a PIAZZA tong, all of them, without exception, must pass a final exam, the most difficult one: painstaking manual control of their closing accuracy and extraordinary ability to retain their spring over time. This last is a characteristic made possible thanks to a special step in the production process that is known to us alone and jealously guarded.

Perhaps this is why we have been called the "King of Tongs"...



**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server



Cod. 020000

L cm

16,5

**Pinza per torta forgiata**

Pie scissor server



Cod. 020400

L cm

25

**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server



Cod. 020100

L cm

20

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**Midget scissor server
'Mignon'

Cod. 020700

L cm

15

**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server



Cod. 020200

L cm

20

**Pinza per dolci forgiata**

Pastry scissor server



Cod. 020300

L cm

21

Cod. 0203001

L cm

21

**Pinza per dolci "Mignon" forgiata**Midget scissor server
'Mignon'

Cod. 020800

L cm

15

**Pinza per forno**

Hot plate holder



Cod. 021100

L cm

18,5



**Forme per semisfera**

Soflex Halph-Spheres	Cod. 260000	Ø cm 7	H cm 4
----------------------	-----------------------	-----------	-----------

**Forme per piramide**

Soflex Pyramid	Cod. 260400	L x W cm 7 x 7	H cm 4
----------------	-----------------------	-------------------	-----------

**Forme per muffin**

Soflex Muffin	Cod. 260105	Ø cm 7	H cm 4
---------------	-----------------------	-----------	-----------

**Forme per tarteletta**

Soflex Tartlet	Cod. 260600	Ø cm 7,5	H cm 2
----------------	-----------------------	-------------	-----------

**Forme per cilindro**

Soflex Cylinder	Cod. 260110	Ø cm 6	H cm 3,5
-----------------	-----------------------	-----------	-------------

**Forme per briochette**

Soflex Brioche	Cod. 260800	Ø cm 8,2	H cm 3,7
----------------	-----------------------	-------------	-------------

**Forme per cilindro**

Soflex Cylinder	Cod. 260115	Ø cm 4	H cm 2
-----------------	-----------------------	-----------	-----------

**Forme per bordelais**

Soflex Bordelais	Cod. 260905	Ø cm 5,6	H cm 5
------------------	-----------------------	-------------	-----------

**Forme per mini-madeleine**

Soflex Mini-madeleine	Cod. 261200	L cm 4,2	H cm 1,2
-----------------------	-----------------------	-------------	-------------

**Tortiera**

Soflex Cake	Cod.	Ø cm	H cm
	261300	18	3
	261306	22	4
	261310	26	4
	261330	15,2	5,1

**Forme per madeleine**

Soflex Madeleine	Cod. 261205	L cm 8	H cm 4,8
------------------	-----------------------	-----------	-------------

**Tortiera festonata**

Soflex Festooned Cakestand	Cod.	Ø cm	H cm
	261405	24	3
	261410	26	3
	261415	28	3

**Forma per plum-cake**

Soflex Plum-cake	Cod. 261500	L x W cm 26 x 10	H cm 7,5
------------------	-----------------------	---------------------	-------------

soflex
by **PIAZZA**





Saccapoche nylon "Superflex"

'Superflex' nylon pastry bags

Cod.	L cm	Box
2751252	25	6
2751282	28	6
2751342	34	6
2751402	40	6
2751462	46	6
2751502	50	6
2751552	55	6
2751602	60	6

CONFEZIONE
PACK
2
PIEZI/PZCESES

Saccapoche nylon "Professionale"

'Professional' nylon pastry bags

Cod.	L cm	Box
2753252	25	6
2753282	28	6
2753342	34	6
2753402	40	6
2753462	46	6
2753502	50	6
2753552	55	6
2753602	60	6

CONFEZIONE
PACK
2
PIEZI/PZCESES

Saccapoche monouso in polietilene a rotolo

Disposable pastry bags - one roll

Cod.	L cm	T µ
275501	50	70
275503	30	70
275505	40	70

CONFEZIONE
PACK
100
PIEZI/PZCESES

Set 3 saccapoche "Superflex"

3 different pastry bags "Superflex"

Cod.	L cm	Box
275700	34 - 46 - 50	6

CONFEZIONE
PACK
3
PIEZI/PZCESES

Cono portasacchetto in polipropilene

Polypropylene support for pastry bags

Cod.
276000

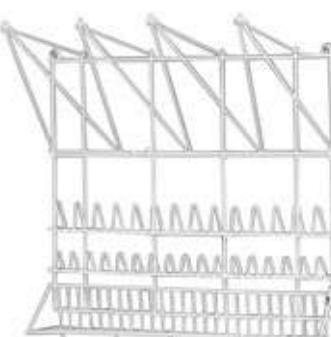
CONO



Porta saccapoche da muro verniciato

Wall rack for pastry bags - white coating

Cod.
276200



RACK



**Bocchetta per decorazione
acciaio inox foro a stella**

CONFEZIONE
PACK
2
PIEZI/PIECE

Star decorating nozzle -
stainless steel

Cod.	Ø mm
2763022	2
2763032	3
2763042	4
2763052	5
2763062	6
2763072	7
2763082	8
2763092	9
2763102	10
2763112	11
2763122	12
2763132	13
2763142	14
2763152	15
2763162	16
2763172	17
2763182	18



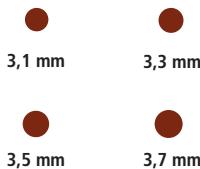
**Bocchetta per decorazione
acciaio inox foro tondo**

CONFEZIONE
PACK
2
PIEZI/PIECE

Plain decorating nozzle -
stainless steel

Cod.	Ø mm
2764022	2
2764032	3
2764042	4
2764052	5
2764062	6
2764072	7
2764082	8
2764092	9
2764102	10
2764112	11
2764122	12
2764132	13
2764142	14
2764152	15
2764162	16
2764172	17
2764182	18
2764202	20
2764222	22
2764242	24



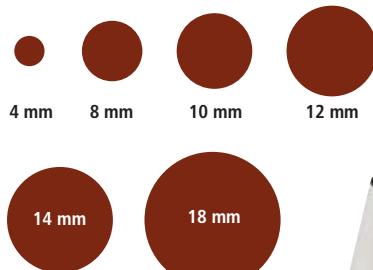


Set per alta decorazione: 4 bocchette foro tondo, portabocchette, saccapoche

Decoration set: 4 nozzles plain, nozzles ring, pastry bag

Cod. **276501**

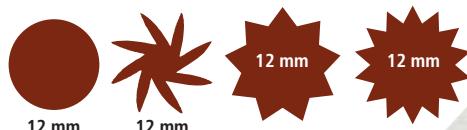
L cm
34



Set 6 bocchette inox foro tondo

Set of 6 stainless steel plain nozzles

Cod. **276601**

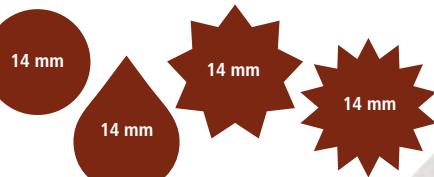


**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod. **276603**

L cm
34



**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod. **276605**

L cm
34

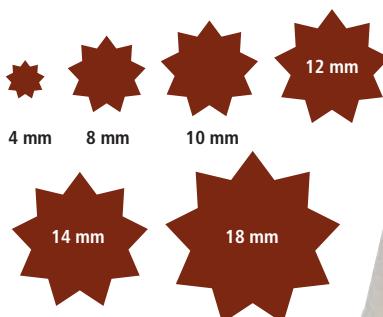


Set per alta decorazione: 4 bocchette foro stella, portabocchette, saccapoche

Decoration set: 4 nozzles star, nozzles ring, pastry bag

Cod. **276502**

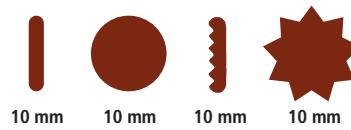
L cm
34



Set 6 bocchette inox foro stella

Set of 6 stainless steel star nozzles

Cod. **276602**



**Set decorazione:
4 bocchette inox e saccapoche**

Decoration set: 4 stainless steel nozzles + pastry bag

Cod. **276604**

L cm
34



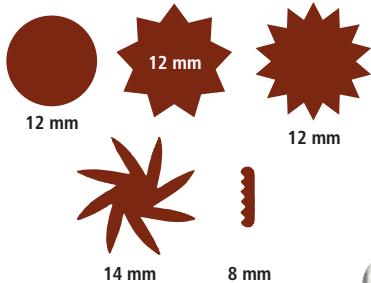
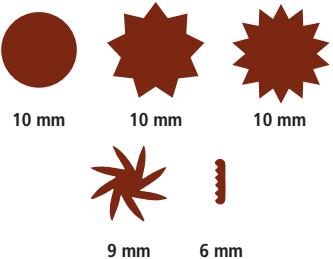
Porzionatore in plastica per torta 12/18 porzioni

Plastic cake marker, 12-18 slices

Cod. **277102**

Box
6

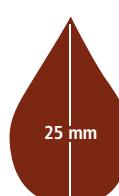


**Set 5 bocchette inox**Set of 5 stainless steel
decorating nozzlesCod.
276703**Set 5 bocchette inox**Set of 5 stainless steel
decorating nozzlesCod.
276704**Cannoli cilindrici in latta**Tin cream cylindrical
cornet mouldsCod.
276801L cm
13 Ø cm
2 Box
6**Cassettina 12 bocchette
polipropilene**Polypropylene 12 pcs -
nozzles boxCod.
276901**Cannoli conici in latta**Tin cream cylindrical
cornet mouldsCod.
276802L cm
12 Ø cm
3 Box
6**Scatola bocchette
inox assortite per decorazione**Set of different stainless
steel decorating tubesCod.
277026Pcs.
26Cod.
277052Pcs.
52**Bocchetta inox ad imbutino**

Filling tubes in st. steel

Cod.
277100**Bruschino per pulire le bocchette**

Pastry tubes brush

Cod.
277101Box
6**Bocchetta Saint-Honoré
in acciaio inox**Saint-Honoré decorating
nozzle stainless steelCod.
277200

**Tagliapasta in Exoglas festonato**

Pastry cutter serrated	Cod.	L cm	Box
	280005	3,5	6
	280006	4	6
	280007	5	6
	280008	6	6
	280009	7	6
	280010	8	6

**Tagliapasta in Exoglas liscio**

Pastry cutter plain	Cod.	L cm	Box
	280020	3,5	6
	280021	4	6
	280022	5	6
	280023	6	6
	280024	7	6
	280025	8	6
	280026	9	6

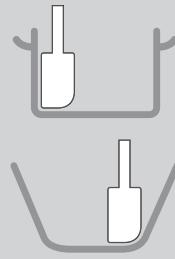
LE SPATOLE IN PLASTICA: IDEALI PER OGNI PREPARAZIONE
PLASTIC SPATULAS: IDEAL FOR ALL KINDS OF PREPARATION

Le spatole professionali in plastica di PIAZZA vantano caratteristiche che le rendono ideali per tutte le situazioni di preparazione. Robuste e leggere al tempo stesso, l'ottima flessibilità dell'applicazione consente loro di adattarsi perfettamente ad ogni tipo di angolo.

- MANICO IN MATERIALE COMPOSITO (POLIAMMIDE E FIBERGLASS) RESISTENTE FINO A +220°C
- APPLICAZIONI RESISTENTI ALLE ALTE TEMPERATURE
 - SILICONE FINO A +300°C
 - COPOLIESTERE TERMOPLASTICO FINO A +160°C
- IDEALI PER L'USO SU FONDI ANTIADERENTI
- STERILIZZABILI E LAVABILI IN LAVASTOVIIGLIE
- PROGETTATE E SVILUPPATE DA PIAZZA
- TOTALMENTE PRODOTTE IN ITALIA

PIAZZA'S professional, plastic spatulas have special features that make them ideal for all kinds of food preparation.

Sturdy and light at the same time and the great flexibility of the blade enables them to adapt perfectly to every type of angle.



- HANDLE IN COMPOSITE MATERIAL (POLYAMIDE AND GLASS FIBRE), RESISTANT UP TO +220°C / 428°F
- BLADES RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES
 - SILICONE UP TO +300°C / 572°F
 - THERMOPLASTIC COPOLYESTER UP TO +160°C / 320°F
- PERFECT FOR USE ON NON-STICK SURFACES
- CAN BE STERILISED AND ARE DISHWASHER FRIENDLY
- DESIGNED AND DEVELOPED BY PIAZZA
- ENTIRELY MANUFACTURED IN ITALY

**Spatola professionale "Vasetto" in plastica**

Professional plastic spatula for jar	Cod.	L cm
	285000	25

**Spatola professionale in plastica**

Professional plastic spatula	Cod.	L cm
	285001	25
	285002	35
	285003	45

**Spatola professionale applicazione in silicone**

Professional spatula with silicone blade	Cod.	L cm
	285012	35



**Spatola taglia impasti in plastica**

Cutter for pies and fat

Cod.
285112L cm
23Box
12**Spatolina in plastica**

Scraper in polystyrene - trapezoidal shape

Cod.
285129L x W cm
21,5 x 13Box
10**Spatola in exoglas**

Spatula made of exoglas

Cod.
285113
285114
285115
285116
285117
285118L cm
25
30
35
40
45
50Box
6
6
6
6
6
6**Spatolina in plastica**

Scraper in polystyrene - semicircle

Cod.
285130L x W cm
19,5 x 15Box
10**Set 7 spatole polipropilene**

Polypropylene spatulas - 7 pcs

Cod.
285123Box
10**Spatolina in plastica**

Scraper in polypropylene

Cod.
285124
285125
285126
285127
285128L x W cm
14,5 x 9,5
12 x 8,5
14,5 x 9,5
12 x 9
15 x 11Box
10
10
10
10
10**Tagliapasta multiplo inox
5 rotelle lisce**St. steel dough divider
5 plain wheelsCod.
285216Ø cm
5,5**Tagliapasta multiplo inox
5 rotelle lisce + 5 ondulate**St. steel dough divider
5 plain wheels + 5 serratedCod.
285217Ø cm
5,5

**Spatola angolare**

Angular spatula

Cod.	L cm
240010	10
240022	22
240026	26
240030	30
240036	36

**Spatola angolare appuntita**

Tapered point angular spatula

Cod.	L cm
240011	11

**Spatola diritta**

Spatula

Cod.	L cm
240112	12
240115	15
240120	20
240122	22
240126	26
240130	30
240136	36

**Spatola triangolare**

Triangle spatula

Cod.	W x L cm
240208	8 x 12
240210	10 x 12
240212	12 x 12

**Tagliapasta**

Dough cutter

Cod.	W x L cm
240600	16 x 12

**Raschia**

Scraper

Cod.	W x L cm
240601	12 x 9,5
240640	15 x 7,5

**Raschia**

Scraper

Cod.	W x L cm
240700	15 x 6

**Rotella liscia**

Wheel cutter - plain

Cod.	Ø cm
241106	5,5
241110	10

**Rotella ondulata
inox, manico plastica**

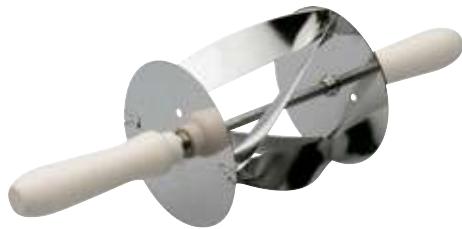
Wheel fluted cutter - st. steel, plastic handle

Cod.	Ø cm
285219	5,5



**Raschietto inox flessibile**

Flexible stainless steel desk cleaner

Cod.
285131L cm
12Box
6**Taglia croissant**

Croissant roller cutter

Cod.
285312L x W cm
18 x 14**Rullo bucasfoglia in plastica**

Plastic roller with spikes

Cod.
285301
285302L cm
6,5
12

Cod. 285302

**Rullo losanghe in plastica**

Plastic lozenge cutter

Cod.
285304
285305L cm
6,5
12

Cod. 285305

**Rullo girevole in legno**

Wooden rolling pin

Cod.
285310L cm
65
Ø cm
10**Rullo girevole in polietilene**

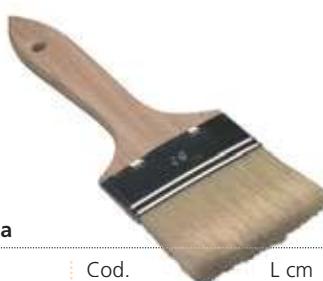
PE rolling pin

Cod.
285311L cm
50
Ø cm
7**Pennello**

Baker brush

Cod.
285401L cm
4Box
12**Pennello**

Baker brush

Cod.
285402L cm
6Box
12**Pennello pasticceria**

Pastry brush

Cod.
285405
285406
285409
285410
285411
285412
285413L cm
2
2,5
4
5
6
8
10Box
12
12
12
12
12
12
12**Pennello pasticceria**

Pastry brush

Cod.
285415L cm
4Box
12

**Tagliapasta a cuore**

Cake cutter - heart

Cod.

285520

Ø cm

6

**Set 10 tagliapasta assortiti in latta**

Tin pastry cutters - different shapes 10 pcs

Cod.

285521

Ø cm

6

**Scatola 14 tagliapasta festonati in latta**

Different tin pastry cutters - serrated

Cod.

285522

Ø cm

1,5 → 10

**Scatola 14 tagliapasta lisci in latta**

Different tin pastry cutters - plain

Cod.

285523

Ø cm

2 → 11

**Set 6 tagliabiscotti a goccia in latta**

Set of 6 biscuit cutters in tin - drop

Cod.

285524**Scatola 12 tagliapasta in latta, grandi**

Box of 12 pastry cutters in tin - big

Cod.

285525**Scatola 12 tagliapasta in latta, piccoli**

Box of 12 pastry cutters in tin - little

Cod.

285526L cm
1,5**Scatola 6 tagliabiscotti a cuore in latta**

Box of 6 biscuit cutters in tin - heart

Cod.

285527**Scatola 6 tagliabiscotti a rosa in latta**

Box of 6 biscuit cutters in tin - rose

Cod.

285528**Scatola 6 tagliabiscotti a mezza luna in latta**

Box of 6 biscuit cutters in tin - half moon

Cod.

285530



**Tagliabiscotti a pesce
piccolo in latta**

Fish shaped biscuit cutter
in tin - little

Cod.
285531

L x W cm
7,5 x 5



**Set 6 tagliabiscotti
a trifoglio in latta**

Set of 6 biscuit cutters
in tin - shamrock

Cod.
285535



**Set 12 tagliabiscotti
ad anello frastagliato in latta**

Set of 12 indented ring
biscuit cutters in tin

Cod.
285532



**Set 6 tagliabiscotti
a stella in latta**

Set of 6 biscuit cutters
in tin - star

Cod.
285536



**Set 6 tagliabiscotti
a quadrato lisci in latta**

Set of 6 biscuit cutters
in tin - plain square

Cod.
285533



**Set 5 tagliabiscotti
a quadrato festonati in latta**

Set of 5 biscuit cutters
in tin - festooned square

Cod.
285537



**Set 6 tagliabiscotti
ad esagono in latta**

Set of 6 biscuit cutters
in tin - hexagon

Cod.
285534



**Set 6 tagliabiscotti
ovali in latta**

Set of 6 biscuit cutters
in tin - oval

Cod.
285538



**Tagliabiscotti forma gallo
piccolo in latta**

Cockerel shaped biscuit
cutter in tin - little

Cod.
285542

L x W cm
8 x 6



**Scatola tagliapasta lettere
(26 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
alphabet (26 pcs.)

Cod.

285554



**Tagliapasta cerchio liscio
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin
with handle, plain

Cod.

285563

Ø cm
6 H cm
3



**Scatola tagliapasta numeri
(9 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
numbers (9 pcs.)

Cod.

285555



**Tagliapasta cerchio festonato
in latta con manico**

Round pastry cutter in tin
with handle, serrated

Cod.

285564

Ø cm
6 H cm
4



**Scatola tagliapasta
animali (10 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
animals (10 pcs.)

Cod.

285556



**Tagliapasta cerchio liscio
in latta**

Round pastry cutter in tin
with handle, plain

Cod.

285565

Ø cm
10 H cm
3



**Scatola tagliapasta mezzi
di trasporto (5 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
vehicles (5 pcs.)

Cod.

285557



Tagliapasta inox dentellata

Stainless steel pastry
cutter, serrated

Cod.

285569

Ø cm
12



**Scatola tagliapasta forme
geometriche (42 pezzi) in latta**

Pastry cutters in tin:
shapes (42 pcs.)

Cod.

285558



Tagliapasta inox liscia

Stainless steel pastry
cutter, plain

Cod.

285570

Ø cm
12



Set 12 tagliapasta inox cerchio dentellato

Pastry cutter ring,
serrated (set of 12 pcs.)

Cod.
285571

Ø cm
3 → 14



Set 9 tagliapasta praline inox

Stainless steel praline
cutters (set of 9 pcs.)

Cod.
285575

L x W cm
3,5 x 2 - 2,5 x 2,5 - 4 x 2,6
3 x 1,5 - 3,5 x 3 - 4 x 2
2 x 2,3 - 3,5 x 1,8 - Ø 2,6



Set 9 tagliapasta inox cuore dentellato

Pastry cutter heart,
serrated (set of 9 pcs.)

Cod.
285572

Ø cm
6 → 14



Set 4 tagliapasta assortiti in latta

Set of 4 pcs. pastry cutter
in tin

Cod.
285598

L x W cm
8 x 6 H cm
3 Box
6



Set 12 tagliapasta inox cerchio liscio

Pastry cutter ring,
plain (set of 12 pcs.)

Cod.
285573

Ø cm
3 → 14



Set 2 tagliapasta assortiti in latta

Set of 2 pcs. pastry cutter
in tin

Cod.
285599

L x W cm
12 x 12 H cm
3 Box
6



Set 9 tagliapasta inox stella liscia

Pastry cutter star,
plain (set of 9 pcs.)

Cod.
285574

Ø cm
3,7 → 15



**Griglia tagliabiscotti cuori**

Sheet of cutters: hearts

Cod. 285600 L x W cm 60 x 40 H cm 2

**Griglia tagliabiscotti mezzi di trasporto**

Sheet of cutters: vehicles

Cod. 285601 L x W cm 60 x 40 H cm 2

**Griglia tagliabiscotti strumenti musicali**Sheet of cutters:
musical instruments

Cod. 285602 L x W cm 60 x 40 H cm 2

CONFEZIONE
PACK
1000
PIECE**Contenitori per pasticcini**

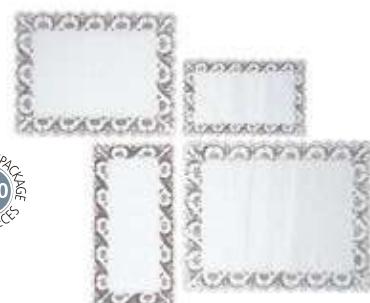
Baking cases

Cod.	Ø cm	H cm
290001	1,8	1,4
290002	2,4	1,6
290003	3,5	2
290004	4	2,1
290005	4	2,5
290006	5	2,5
290007	5,5	2,5
290008	6	2,5
290009	6,5	2,2
290010	7	2
290011	7,5	2,1
290012	8	2,5

CONFEZIONE
PACK
1000
PIECE**Sottotorta rotondi**

Round doyleys

Cod.	Total Ø cm	Ø cm
290101	9	5
290102	12	8
290103	14	8
290105	16	10
290106	19	10
290108	22	14
290110	24	17
290111	26	18
290112	28	19
290113	30	21
290114	32	21
290115	34	24
290116	36	25
290117	38	26
290119	42	32

CONFEZIONE
PACK
1000
PIECE**Sottotorta quadrati e rettangolari**

Square and rectangular doyleys

Cod.	L x W cm
290202	18 x 30
290204	20 x 40
290205	30 x 40
290206	36 x 46

**Busta per cuoco in carta**

Low forage hat	Cod. 290300	H cm 8,5	Box 30
----------------	-----------------------	-------------	-----------

**Cappello da cuoco standard in carta**

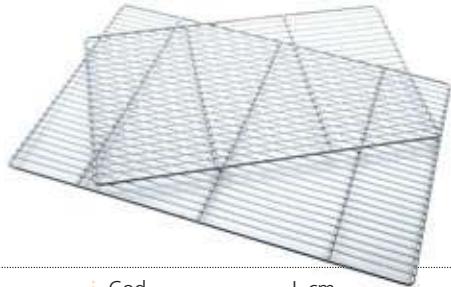
Pleated hat - standard	Cod. 290400	H cm 21,6	Box 10
------------------------	-----------------------	--------------	-----------

**Sedda in plastica**

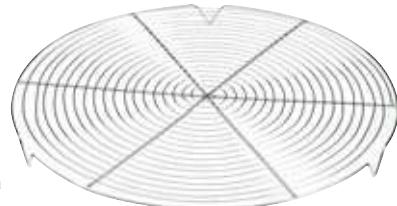
Flour scoop in polypropylene	Cod. 290619	L cm 19	Box 6
	Cod. 290625	25	6
	Cod. 290631	31	6
	Cod. 290635	35	6
	Cod. 290640	40	6

**Misurino in plastica**

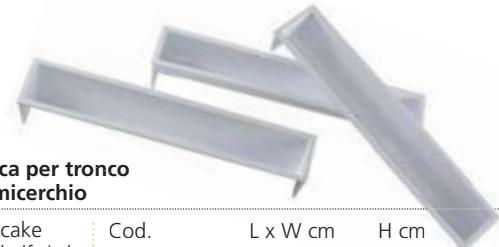
Measuring cup	Cod. 290702	lt 0,25	Box 6
	Cod. 290705	0,5	6
	Cod. 290710	1	6
	Cod. 290720	2	
	Cod. 290730	3	
	Cod. 290750	5	

**Griglia inox**

Flat rack	Cod. 291053	L cm 53 x 32,5	GN 1/1
	Cod. 291060	60 x 40	
	Cod. 291065	65 x 53	GN 2/1

**Griglia tonda cromata con piedini**

Cake cooling tray with feet	Cod. 291066	Ø cm 36
--------------------------------	-----------------------	------------

**Stampo in plastica per tronco a triangolo e semicerchio**

Plastic long rolled cake mould - triangle & half circle	Cod. 291201	L x W cm 48 x 6,5	H cm 7
	Cod. 291202	48 x 6,5	7
	Cod. 291204	48 x 5	4

**Kit 2 stampi semifreddo rettangolari in plastica**

Kit of 2 pcs. plastic semifreddo mould, rectang.	Cod. 291402	L x W cm 16 x 32,5	H cm 5,5	Box 6
		15 x 26,5	4,5	

**Kit 2 stampi semifreddo quadrati in plastica**

Kit of 2 pcs. plastic semifreddo mould, square	Cod. 291407	L x W cm 28,5 x 24	H cm 5,5	Box 6
		24,5 x 20	4,5	





**Stampo basso con tubo
in alluminio**

Aluminium shallow mould with tube

Cod. 291514

Cod.	Ø cm	H cm
291514	14	5,1
291522	22	6,9
291524	24	7,6



**Stampo americano festonato
con tubo in alluminio**

Aluminium american mould festooned with tube

Cod. 291722

Ø cm
22
H cm
12,5



**Stampo cassata
in alluminio**

Aluminium cassata mould

Cod. 291613

Cod.	Ø cm	H cm
291612	12	10
291613	13	10,7



**Stampo plumcake
in alluminio**

Aluminium plumcake mould

Cod. 291826

L x W cm
26 x 7,6



**Stampo cassata conico
in alluminio**

Aluminium conical cassata mould

Cod.	Ø cm	H cm
291614	10	10



**Tortiera conica alta
silverstone in alluminio
antiaderente**

Silverstone high conical cake tin in aluminium with non stick coating

Cod.
291924
291928

Ø cm
24
28
H cm
6,2
6,8



**Stampo zucchotto
in alluminio**

Aluminium 'Zuccotto' mould

Cod.	Ø cm	H cm
291615	23	10,5



**Stampo tartelletta tondo
diritto in alluminio antiaderente**

Canapé mould round straight in aluminium with non stick coating

Cod.
292070

Ø cm
7
H cm
1,8



CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES

**Stampo americano festonato con
tubo in alluminio**

Aluminium 'Gugelhopf' mould

Cod.	Ø cm	H cm
2917124	12,5	5



**Stampo tartelletta rettangolare
diritto in alluminio antiaderente**

Canapé mould rectangular straight in aluminium with non stick coating

Cod.
292195

L x W cm
9 x 5,1
H cm
1,4



**Stampo barchetta
in alluminio antiaderente**

Boat mould in aluminium with non stick coating	Cod. 292280	L x W cm 8 x 3,3	H cm 1,2
	Cod. 292299	10 x 4,3	1,3



**Stampo alto con tubo
in alluminio**

Aluminium high holed conical shaped mould	Cod. 292720	Ø cm 20	H cm 21
--	-----------------------	------------	------------



**Stampo conico festonato
in alluminio**

Aluminium "Brioche" mould	Cod. 2923134	Ø cm 12	H cm 6
------------------------------	------------------------	------------	-----------



**Stampo conico
festonato in alluminio**

Aluminium "Brioche" mould	Cod. 292320	Ø cm 20	H cm 8
------------------------------	-----------------------	------------	-----------



**Stampo conico
festonato alto in alluminio**

Aluminium "Brioche" mould	Cod. 292413	Ø cm 13	H cm 10
------------------------------	-----------------------	------------	------------



**Stampo pan brioche
in alluminio**

Aluminium Mould	Cod. 292620	Ø cm 20	H cm 21
-----------------	-----------------------	------------	------------



**Stampo margherita
in alluminio**

Aluminium 'Daisy' mould	Cod. 292820	Ø cm 20	H cm 8
----------------------------	-----------------------	------------	-----------



**Stampo diamante
in alluminio**

Aluminium 'Diamond' mould	Cod. 292920	Ø cm 20	H cm 10
------------------------------	-----------------------	------------	------------



**Stampo conico
ricamato in alluminio**

Aluminium shaped pudding mould	Cod. 2930094	Ø cm 9,5	H cm 7
-----------------------------------	------------------------	-------------	-----------



**Stampo budino senza orlo
conico in alluminio**

Aluminium conical shaped pudding mould	Cod. 2931074	Ø cm 7	H cm 4
---	------------------------	-----------	-----------



CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo bombato ricamato in alluminio**

Aluminium shaped pudding mould

Cod. 2932094

Ø cm 9,5 H cm 7

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo bombato slabbrato in alluminio**

Aluminium chipped rim curved pudding mould

Cod. 2937094

Ø cm 9 H cm 4

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo budino s/orlo conico liscio in alluminio**

Aluminium plain bottom pudding mould

Cod. 2933084

Ø cm 8 H cm 5

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo monodose festonato in alluminio**

Aluminium conical shaped mould

Cod. 2934084

Ø cm 8 H cm 8

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo babà con orlo in alluminio**

Aluminium rimmed babà

Cod. 2935084

Ø cm 8 H cm 9

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo budino senza orlo quadro in alluminio**

Aluminium square pudding mould

Cod. 2936074

L x W cm 7 x 7

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo plumcake in alluminio**

Aluminium plumcake mould

Cod. 2981084

L x W cm 9 x 6 H cm 4

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo bocconotto slabbrato in alluminio**

Aluminium chipped rim oval pastry mould

Cod. 2938104

L x W cm 10 x 7 H cm 2

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo bocconotto basso in alluminio**

Aluminium low pastry mould

Cod. 2939064

Ø cm 6 H cm 2

CONFEZIONE PACKAGE
4 PEZZI/PIECES**Stampo bocconotto alto in alluminio**

Aluminium high pastry mould

Cod. 2940074

Ø cm 7 H cm 3,5





Photo by Depositphotos

**Set 2 tortiere coniche basse in alluminio**

Set of 2 pcs aluminium low conical baking pan



Cod.	Ø cm	H cm
294398	22 - 24	2,9
294399	26 - 28	2,9

**Tortiera fondo fiore in alluminio**

Aluminium flower bottom baking-pan

Cod.	Ø cm	H cm
294114	14	3

**Set 2 tortiere coniche alte in alluminio**

Set of 2 pcs aluminium high conical baking pan



Cod.	Ø cm	H cm
294498	22 - 24	4,6
294499	26 - 28	4,6

**Set 6 stampini pasticceria in alluminio**

Kit of 6 pcs aluminium pastry moulds

Cod.	L x W cm
294299	6,5 x 4,5

**Tortiera tonda alta festonata in alluminio**

Aluminium shaped edge round high baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
294525	25	4

**Tortiera conica bassa in alluminio**

Aluminium low conical baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
294324	24	2,9

**Tortiera tonda liscia bordo festonato in alluminio**

Aluminium shaped edge round baking pan

Cod.	Ø cm	H cm
294624	24	2,3







**Stampo plumcake
in alluminio antiaderente**

Plumcake mould in aluminium with non stick coating

Cod.
294926

L x W cm
26 x 13

H cm
8



**Stampo madeleines
multiplo antiaderente**

Non sticking multiple madeleines mould

Cod.
295400

L x W cm
36 x 17

H cm
2



**Stampo brioche coste
piccole antiaderente**

Non sticking small fluted brioche mould

Cod.
2951606

Ø cm
6

H cm
2



**Stampo brioche piccolo
coste grandi antiaderente**

Non sticking small brioche mould

Cod.
2951806

Ø cm
8

H cm
3



**Set 4 stampini pasticceria
antiaderente**

Kit of 4 pcs non sticking small pastry moulds

Cod.
295500

H cm
1,5



**Tortiera tonda bassa
lamiera blu**

Blue steel low round baking-pan

Cod.
295601

Ø cm
22

H cm
2,5

Box
6



Cod.
295602

Ø cm
24

H cm
2,5

Box
6

Cod.
295603

Ø cm
26

H cm
2,5

Box
6



**Stampo brioche alto
antiaderente**

Non sticking high fluted brioche mould

Cod.
2952806

Ø cm
8

H cm
4



**Carta di 36 formine
antiaderenti**

Non sticking small pastry moulds - 36 pcs

Cod.
295800

H cm
2



**Stampo ovale festonato
antiaderente**

Non sticking oval shaped mould

Cod.
2953104

L x W cm
10 x 4

H cm
4



**Stampo per babà
antiaderente**

Non sticking babà mould

Cod.
2958014

Ø cm
6

H cm
7



**Savarin bucata antiaderente**

Non sticking savarin mould Cod. 2958026 Ø cm 8 H cm 4

**Millasson rotonda liscia antiaderente**

Non sticking millasson mould Cod. 2958036 Ø cm 9 H cm 2

**Charlotte antiaderente**

Non sticking charlotte Cod. 296001 Ø cm 24 H cm 10

**Diplomate/bavarois antiaderente**

Non sticking bavarois Cod. 296002 Ø cm 18 H cm 9

**Placca pasta roll. bordata in alluminio antiaderente**

Baking plate in aluminium with non stick coating Cod. 296004 L x W cm 37 x 27 H cm 2

**Savarin bucata antiaderente**

Non sticking savarin mould Cod. 296005 Ø cm 24 H cm 5

**Forma savarin con spirali antiaderente**

Non sticking "trois freres" ring mould Cod. 296006 Ø cm 22 H cm 5

**Forma per torta manquè antiaderente**

Non sticking square mould Cod. 296007 L x W cm 24 x 24 H cm 5

**Forma per torta manquè antiaderente**

Non sticking square mould Cod. 296008 L x W cm 22 x 22 H cm 5

**Forma per patè antiaderente**

Non sticking patè mould Cod. 296009 L x W cm 27 x 14 H cm 8





Forma tonda scanalata bassa antiaderente

Non sticking round mould, fluted edges



Cod.	Ø cm	H cm
296120	20	3,5
296140	28	3,5



Forma torta bordo scanalato antiaderente, fondo mobile

Non sticking mould, fluted, loose bottom



Cod.	L x W cm	H cm	Box
296410	23 x 23	2,5	3
296910	35 x 11	2,5	



Forma tonda scanalata bassa antiad. fondo mobile

Non sticking round mould, fluted edges, loose bottom



Cod.	Ø cm	H cm
296240	28	3,5
296242	30	3,5
296250	32	3,5



Tartelette rotonda scanalata antiaderente

Non sticking round fluted mould



Cod.	Ø cm	H cm
29633012	6	2,5



Tartelette rotonda scanalata antiaderente

Non sticking round fluted mould



Cod.	Ø cm	H cm
29635012	8	3



Vassoio in alluminio con coperchio in plastica

Aluminium tray with plastic cover



Cod.	L x W cm	H cm
297800	60 x 40	6



Alzata per torte rotonda in alluminio tubo centrale, 3 - 4 piani

Aluminium multiple cake stand - round

Cod. 298010

Cod.	Ø cm	Rip./Fl.
298009	20-26-32	3
298010	20-26-32-40	4



Stampo decora crostate in plastica

Plastic stencil for grating pastry



Cod.	Ø cm	H cm
298019	30	2



Stampo plumcake in alluminio

Aluminium plumcake mould



Cod.	L x W cm	H cm	Box
2981084	9 x 6	4	3



Forma torta bordo scanalato antiaderente, fondo mobile

Non sticking mould,
fluted, loose bottom

Cod.
298110

L x W cm
20,5 x 29

H cm
2,5



Alzata girevole in plastica per decorazione torte

Revolving cake stand,
plastic

Cod.
298200

Ø cm
32

H cm
11



Spatola flessibile poliamide antiaderente

Non sticking spatula

Cod.
298210

L x W cm
34 x 9

Box
12



Diplomate/bavarois ferro bianco

Tin plate diplomate mould

Cod.
298410

Ø cm
16

H cm
9

Box
3



Forma tonda apribile ferro bianco con 2 fondi

Tin plate springform
mould with 2 bottoms

Cod.
298550

Ø cm
24

H cm
6



Tortiera tonda bordo liscio in latta

Tin plate round cake,
loose bottom

Cod.
298630

Ø cm
28

H cm
3

Box



Imbuto colatore inox manico e supporto in plastica

Automatic piston funnel -
with plastic handle and stand

Cod.
305300

Ø cm
20

Lt
0,9



Imbuto colatore inox comprensivo di supporto

Stainless steel funnel
strainer, support included

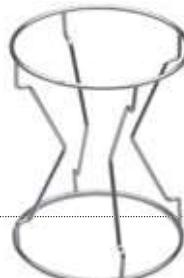
Cod.
305400

Ø cm
20

Lt
1,5

Cod. 305400

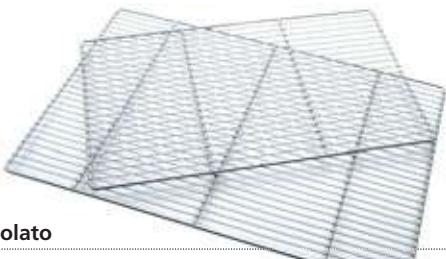
305410 ghiera/spare part



Supporto per imbuto colatore

Support for strainer filler

Cod.
305500



Griglia per colatoio per decorazione cioccolato

Flat rack for appliance
to coat and to glaze

Cod.
291053

L x W cm
53 x 32,5 GN 1/1

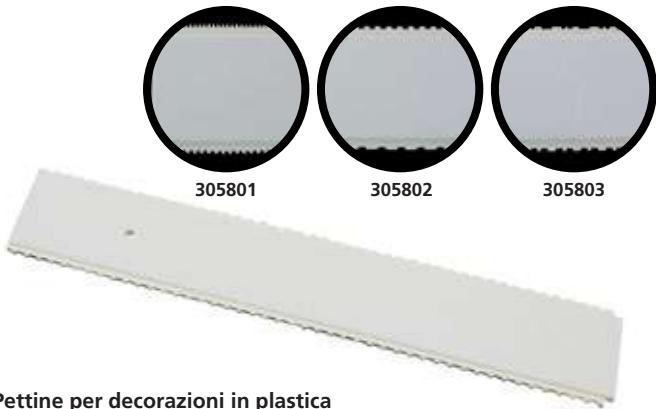
291060

60 x 40

291065

65 x 53 GN 2/1



**Pettine per decorazioni in plastica**

Plastic comb for decoration	Cod.	L cm
	305801	70
	305802	70
	305803	70

**Telaio estensibile in acciaio inox**

Stainless steel extensible frame	Cod.	L x W cm	H cm
	306101	30 x 30 → 57 x 56	4

**Telaio in plastica per stesura biscuit**

Plastic frame for biscuit	Cod.	L x W cm	H mm
	306201	60 x 40	3
	306202	60 x 40	4
	306203	60 x 40	5

**Spatola in plastica per biscuit**

Special plastic adjustable spatula for biscuit	Cod.	L cm	H cm
	306300	56	8



SPATOLARE IN MANIERA UNIFORME LA PASTA PER LA DECORAZIONE SUL TAPPETO ANTIADERENTE
SPREAD THE DECORATION PASTRY UNIFORMLY ON THE NON-STICK MAT



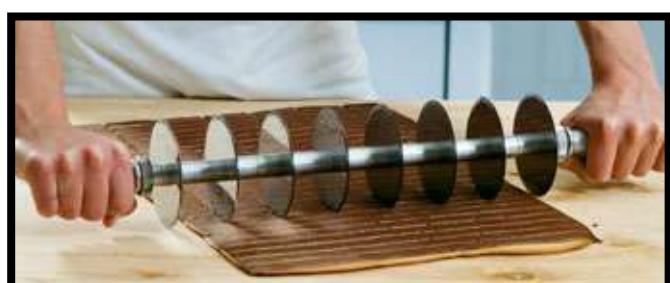
APPOGGIARE IL PETTINE PER LA DECORAZIONE SUL FOGLIO E, TIRANDOLO NELLA DIREZIONE DESIDERATA, CREARE IL DECORO. PASSARE IN CONGELATORE
REST THE DECORATING COMB ON THE SHEET AND CREATE THE DECORATION BY DRAWING IT IN THE DESIRED DIRECTION. PUT INTO THE FREEZER



STENDERE IN MANIERA UNIFORME LA PASTA PER IL BISCUIT. CUOCERE IN FORNO
SPREAD THE BISCUIT PASTRY UNIFORMLY. BAKE IN THE OVEN



TOGLIERE, CON DELICATEZZA, IL TAPPETO ANTIADERENTE
CAREFULLY REMOVE THE NON-STICK MAT



CON GLI APPOSITI TAGLIAPASTA REGOLABILI TAGLIARE IL PRODOTTO, CREANDO LE FASCE DI BISCUIT DELLA LARGHEZZA DESIDERATA.
WITH THE SPECIAL ADJUSTABLE CUTTERS, CUT THE PRODUCT, CREATING BISCUIT STRIPS OF THE DESIRED WIDTH.



Tappeto antiaderente per dolci - fiberlux

Non-stick baking mat -
fiberlux - Cod. 306400 L x W cm
60 x 40



Foglio pretagliato neutro

Precut paper Cod. 306600 L x W cm
60 x 40



Nastro acetato neutro

Ribbon for mousse Cod. 309000 L m H cm T µ
305 4 90





306808



306810



306811



306812



307106



307107



307108



307115



306814



306817



Griglia in plastica per decorazione biscuit

Plastic grill
for decorated biscuit

	Cod.	L x W cm
306808		60 x 40
306810		60 x 40
306811		60 x 40
306812		60 x 40
306814		60 x 40
306817		60 x 40



307121



307128



307129



307139



307140



307144



307148



307149



307150



Mascherina in plastica per decorazione torta

Plastic mask for decoration

	Cod.	Ø cm	Box
307106		26	6
307107		26	6
307108		26	6
307115		26	6
307121		26	6
307128		26	6
307129		26	6
307139		26	6
307140		26	6
307144		26	6
307148		26	6
307149		26	6
307150		26	6



POSIZIONARE LA GRIGLIA SOPRA IL TAPPETO ANTIADERENTE E SPATOLARE IN MANIERA UNIFORME LA PASTA PER LA DECORAZIONE

POSITION THE GRILLE ABOVE THE NON-STICK MAT AND UNIFORMLY SPREAD THE PASTRY FOR DECORATION



SOLLEVARE CON DELICATEZZA LA GRIGLIA, LA VOSTRA DECORAZIONE È PRONTA PER ESSERE POSTA NEL CONGELATORE GENTLY RAISE THE GRILLE. YOUR DECORATION IS READY TO BE PLACED IN THE FREEZER

**Mascherina in plastica per decorazione krapfen**

Plastic mask for doughnut decoration

Cod. **307204**Ø cm
12Box
6Cod. **307213**Ø cm
12Box
6**Serie 10 mascherine stencil per cappuccino**

10 Plastic mask for 'Cappuccino' decoration

Cod. **307400**Ø cm
9,5

Box

**Alzata per dolci**

Cake stand

Cod. **420424**Ø cm
24H cm
9**Espositore per torta**

Cake stand

Cod. **420507**Ø cm
20H cm
7**420511**Ø cm
20H cm
11**420515**Ø cm
20H cm
15**420607**Ø cm
25H cm
7**420611**Ø cm
25H cm
11**420615**Ø cm
25H cm
15**420707**Ø cm
30H cm
7**420711**Ø cm
30H cm
11**420715**Ø cm
30H cm
15

**Anello inox tondo**

Stainless steel tart ring	Cod.	Ø cm	H cm
	701210	10	2
	701212	12	2
	701214	14	2
	701218	18	2
	701220	20	2
	701222	22	2
	701226	26	2
	701228	28	2
	701230	30	2

**Vassoio da vetrina oxalizzato**

Display tray, anodized aluminium	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	705014	14,5 x 23	1,5	3
	705018	18 x 30	1,5	3
	705022	22,5 x 30	1,5	3
	705024	24,5 x 37,5	1,5	3

**Fagioli di ceramica per cottura base torta**

Baking beans	Cod.
	701300

**Anello inox tondo**

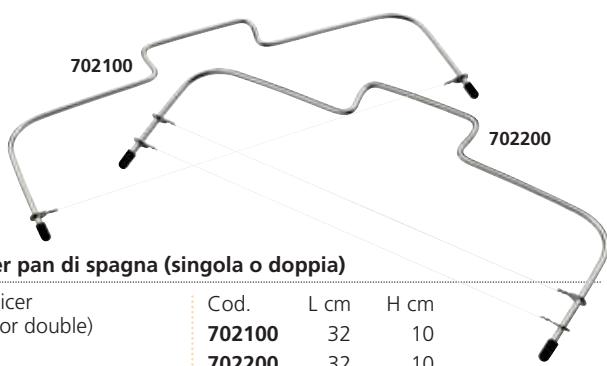
Stainless steel mousse ring	Cod.	Ø cm	H cm
	701410	10	4
	701412	12	4
	701414	14	4
	701418	18	4
	701420	20	4
	701422	22	4
	701426	26	4
	701428	28	4
	701430	30	4

**Vassoio da vetrina anodizzato**

Display tray, anodized aluminium gold	Cod.	L x W cm	H cm	Box
	705114	14,5 x 23	1,5	3
	705118	18 x 30	1,5	3
	705122	22,5 x 30	1,5	3
	705124	24,5 x 37,5	1,5	3

**Quadrato inox**

Stainless steel square	Cod.	Ø cm	H cm
	705418	18 x 18	4
	705420	20 x 20	4
	705422	22 x 22	4
	705424	24 x 24	4
	705426	26 x 26	4
	705428	28 x 28	4

**Lira per pan di spagna (singola o doppia)**

Cake slicer (single or double)	Cod.	L cm	H cm
	702100	32	10
	702200	32	10





TAVOLA TABLEWARE

LINEE POSATERIA CUTLERY LINES	134
POSATERIA SPECIALE SPECIAL CUTLERY	138
COMPLEMENTI TAVOLA TABLE COMPLEMENTS	140
VASSOI TRAYS	144
ACCESSORI TAVOLA TABLE ACCESSORIES	146
CESTINI BASKETS	148
MESTOLAME LADLE LINE	149



	Cod.	L cm	T mm
Cucchiaio tavola	310001	20,6	3
Cucchiaio frutta	310002	18	3
Cucchiaino thé e caffè	310003	14	3
Cucchiaino moka	310004	11,5	3
Forchetta tavola	310021	20,6	3
Forchetta frutta	310022	18	3
Forchetta pesce	310023	18	3
Coltello tavola	310031	23,8	3
Coltello frutta	310033	21	3
Coltello pesce	310034	21	3

IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES

Parigi



Vienna

	Cod.	L cm	T mm
Cucchiaio tavola	Table spoon	310101	20,6
Cucchiaio frutta	Dessert spoon	310102	18
Cucchiaino thé e caffè	Tea spoon	310103	14
Cucchiaino moka	Moka spoon	310104	11,5
Forchetta tavola	Table fork	310121	20,6
Forchetta frutta	Dessert fork	310122	18
Forchetta pesce	Fish fork	310123	18
Forchettina torta	Cake fork	310124	16,5
Coltello tavola	Table knife	310131	23,8
Coltello frutta	Dessert knife	310133	21
Coltello pesce	Fish knife	310134	21
Pala torta	Cake server	310150	26



CONFEZIONE PACKAGE
12 PEZZI / 12 PIECES

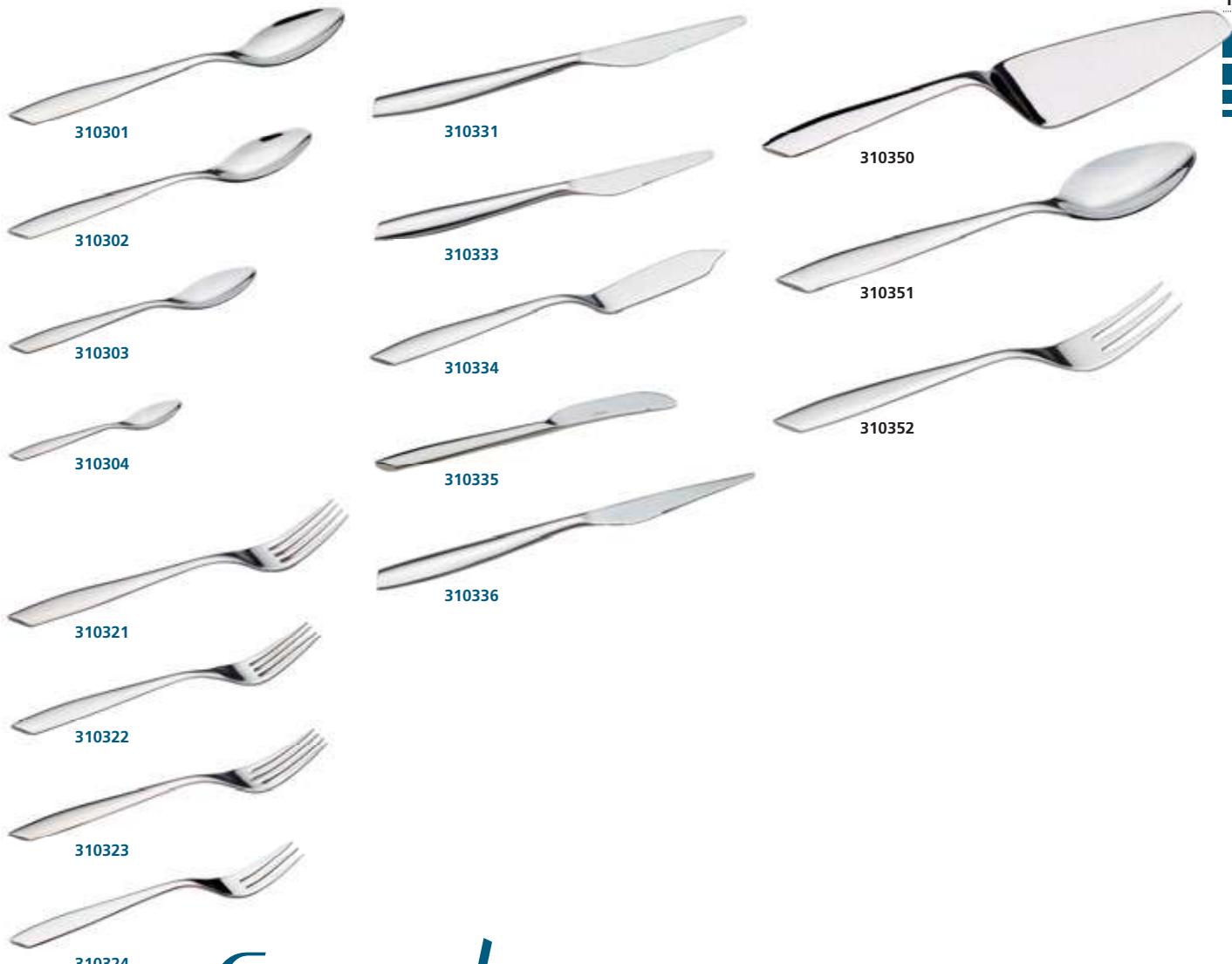
IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES

*Roma*

	Cod.	L cm	T mm
Cucchiaio tavola	310201	20,6	3
Cucchiaio frutta	310202	18	3
Cucchiaino thé e caffè	310203	14	3
Cucchiaino moka	310204	11,5	3
Palettina gelato	310205	13,7	3
Cucchiaino bibita	310207	20	3
Forchetta tavola	310221	20,6	3
Forchetta frutta	310222	18	3
Forchetta pesce	310223	18	3
Forchettina torta	310224	16,5	3
Coltello tavola	310231	23,8	3
Coltello frutta	310233	21	3
Coltello pesce	310234	21	3
Spalmaburro	310235	17	3
Coltello bistecca	310236	25	3
Pala torta	310250	26	3
Cucchiaione legumi	310251	23	3
Forchettone legumi	310252	23	3
Posate insalata	310253	23	3
Mestolo a servire	310254	27	3
Mestolo salsa	310255	17,7	3



IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES



Design by Michele Capuani

Copenhagen

	Cod.	L cm	T mm
Cucchiaio tavola	310301	20,6	3
Cucchiaio frutta	310302	18,7	3
Cucchiaino thé e caffè	310303	15	3
Cucchiaino moka	310304	12,3	3
Forchetta tavola	310321	20,6	3
Forchetta frutta	310322	18,6	3
Forchetta pesce	310323	19,1	3
Forchettina torta	310324	16,5	3
Coltello tavola	310331	23,2	3
Coltello frutta	310333	21	3
Coltello pesce	310334	21,3	3
Spalmaburro	310335	16,3	3
Coltello bistecca	310336	24,2	3
Pala torta	310350	26,5	3
Cucchiaione legumi	310351	26	3
Forchettone legumi	310352	26	3



IL CODICE IN COLORE INDICA CHE LA CONFEZIONE CONTIENE 12 PEZZI
THE COLOR CODE INDICATES THAT THE PACKAGE CONTAINS 12 PIECES



**Pala per torta a coltello unipezzo**

Decorated pie server Cod. 320000 L cm 31

**Pala per torta a coltello unipezzo**

Pie server Cod. 320100 L cm 32

**Pala per torta unipezzo**

Decorated pie server Cod. 320200 L cm 30

**Pala per torta a lama dentellata unipezzo**

Serrated decorated pie server Cod. 320300 L cm 30

**Pala per torta unipezzo**

Pie server Cod. 320400 L cm 31

**Pala per torta triangolare manico bianco**

Pie server white handle Cod. 3205001 L cm 25

**Pala per torta triangolare**

Pie server Cod. 320600 L cm 25

**Pala per pasta al forno**

Gratin server Cod. 320800 L cm 29

Cod. 3208001

Cod. 3208001

L cm
29

29

**Cucchiaione per servire**

Serving spoon	Cod.	L cm	Finitura/Finishing
	320900	26	Lucido/Bright
	320901	26	Lucido ornato/Bright decorat.
	320902	26	Satinato ornato/Matt decorat.

**Forchetta per ostrica**

Oyster fork	Cod.	L cm
	321500	15

**Posate per insalata**

Salad servers	Cod.	L cm
	3211001	27,5

**Forchetta scavino per aragosta**

Lobster pick	Cod.	L cm
	321600	20

**Mestolino per sugo, tipo normale**

Sauce ladle	Cod.	L cm
	321200	16

**Pinza per aragosta**

Lobster pincer	Cod.	L cm
	321700	18,5
	3217001	18,5



Cod. 3217001

**Mestolino per sugo con separatore grasso/magro**

Sauce ladle fat separator	Cod.	L cm
	321201	16

**Cucchiaino per marmellata**

Jam spoon	Cod.	L cm
	321800	19

**Forchettina per lumache**

Snail fork	Cod.	L cm
	321400	14

**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon	Cod.	L cm
	321900	20



**Servizio per olio, aceto, sale, pepe, stecchi in filo**

Condiment set 5 pcs - wire handle

Cod. 330000

**Servizio per olio, aceto, sale, pepe in filo**

Condiment set 4 pcs - wire handle

Cod. 330100

**Servizio olio e aceto in filo**

Oil & vinegar set 2 pcs - wire handle

Cod. 330200

**Servizio per sale e pepe in filo**

Salt & pepper set 2 pcs - wire handle

Cod. 330300

**Servizio per sale, pepe, stecchi in filo**

Salt/pepper/toothpick set - wire handle

Cod. 330400

**Formaggiera in filo**

Parmesan cheese cellar

Cod. 330500

**Tappi olio, aceto, spargisale, spargipepe**

Oil, vinegar, salt and pepper caps

Cod. 330700
330800
330900Box 4
4
4**Portastecchi**

Toothpick holder

Cod. 331100

**Vetro formaggiera, vetro olio e aceto, vetro sale e pepe**

Cheese cellar glass, oil and vinegar glass, salt and pepper glass

Cod. 331200
331300
331400Box 6
6
12**Tappo versatore aceto e olio**

Vinegar and oil pourer

Cod. 331500
331600Box 4
4

**Cestino liscio quadrato**

Plain basket

Cod. 340018

Cod.	L x W cm
340018	18 x 18
340023	23 x 23

**Cestino traforato quadrato**

Open-worked basket

Cod. 340118

L x W cm
18 x 18
23 x 23

**Cestino liscio rettangolare**

Plain basket

Cod. 340224

Cod.	L x W cm
340224	24 x 18
340227	27 x 20

**Cestino traforato rettangolare**

Open-worked basket

Cod. 340324

L x W cm
24 x 18
27 x 20

**Cestino per servire**

Basket

Cod. 340530

Cod.	L x W cm
340530	30 x 17

**Sottopiatto**

Under plate

Cod. 340630

Ø cm
30

**Insalatiera - bacinella**

Bowl

Cod. 340713

Ø cm
13
19
23

**Insalatiera - bacinella**

Bowl

Cod. 340912

Ø cm
12,5
17
19
21
23
27

**Legumiera**

Vegetable dish

Cod.	Ø cm	cl
341311	11	35
341313	13	50
341316	16	80
341318	18,5	120
341320	20	150
341322	22	200
341324	24	250
341326	26	300

**Piatto da portata ovale con bordo**

Oval serving plate

Cod.	L x W cm
350235	35 x 24
350240	40 x 27
350245	45 x 32
350250	50 x 35
350260	60 x 37

**Zuppiera**

Soup-tureen

Cod.	Ø cm	cl
341516	16	80
341518	18,5	130
341520	20	175
341522	22	225
341524	24	300
341526	26	400
341530	30	600

**Piatto tondo**

Round dish

Cod.	Ø cm
350354	54

**Coperchio per legumiera e zuppiera**

Lid for vegetable dish and soup-tureen

Cod.	Ø cm
341711	11
341713	13
341716	16
341718	18
341720	20
341722	22
341724	24
341726	26
341730	30

**Piatto da portata tondo con bordo**

Round dish

Cod.	Ø cm
350412	12,5
350416	16
350426	26
350430	30
350434	34
350437	37
350445	45

**Salsiera**

Sauce-boat

Cod.	cl
341915	15
341925	25
341935	35
341950	50

**Salsiera con separatore grasso/magro**

Sauce-boat fat separator

Cod.	cl
342015	15





COMPOSIZIONE DEL SET
SET COMPOSITION



Piatto da portata ovale con bordo

Oval serving plate



Cod.	L x W cm
350627	27 x 20
350632	32 x 22,5
350637	37 x 25
350642	42 x 28
350647	47 x 31,5
350652	52 x 35
350658	58 x 37
350664	64 x 40
350699	100 x 62,5



Teglia ovale per gratin per servire

Serving dish



Cod.	L x W cm	H cm
350828	28 x 17	4
350833	33 x 20	4
350838	38 x 22,5	5,5
350843	43 x 25,5	6
350848	48 x 27	6,5
350855	55 x 30,5	6,5



Campana per piatto da portata ovale

Plate cover



Cod.	L x W cm	H cm
350948	48 x 30,5	10
350954	54 x 33	11
350959	59 x 36	11



Mestolino ovale per salsa

Oval sauce ladle



Cod.
430600





Piatto da pesce con bordo

Fish dish	Cod.	L x W cm
	351040	40 x 20
	351055	55 x 24
	351070	70 x 29
	351099	100 x 35



Vassoio rettangolare per bar in acciaio

Rectangular steel bar tray	Cod.	L x W cm
	360025	25 x 19,5
	360029	29 x 22
	360034	34 x 27
	360040	40 x 32
	360046	46 x 35
	360052	52 x 38
	360060	60 x 45



Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie

Rectangular steel bar tray with handles	Cod.	L x W cm
	360240	40 x 32
	360246	46 x 35
	360252	52 x 38
	360260	60 x 45



Vassoio ovale per bar in acciaio

Oval steel bar tray	Cod.	L x W cm
	360419	19 x 14
	360423	23 x 18
	360426	26 x 20



Vassoio rettangolare laminato antiscivolo

Rectangular laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	361000	37 x 53 EN	12
	361100	32,5 x 53 GN 1/1	12
	361200	36 x 46	12
	361300	32 x 44	12
	361400	33 x 43	12
	361500	24,5 x 34	12
	361600	28 x 20	12



Vassoio rettangolare laminato

Rectangular laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	361001	37 x 53 EN	12
	361101	32,5 x 53 GN 1/1	12
	361201	36 x 46	12
	361501	24,5 x 34	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	362500	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato

Trapezoidal laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	362501	36 x 52	12



Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment	Cod.	L x W cm	Box
	362600	33 x 47	12




**Vassoio ovale
laminato antiscivolo**

 Oval laminated tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
363000	27 x 38	12
363100	20 x 26,5	12


**Vassoio rettangolare
Rubberform antiscivolo**

 Rectangular Rubberform
tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
366001	37 x 53 EN	12
366101	32,5 x 53 GN 1/1	12
366201	36 x 46	12
366301	33 x 43	12
366401	20 x 28	12
366501	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio rotondo
laminato antiscivolo**

 Round laminated tray
with non slip treatment

Cod.	Ø cm	Box
363500	43	12
363600	38	12
363700	32	12


**Vassoio ovale
Rubberform antiscivolo**

 Oval Rubberform tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
367001	21 x 29	12
367101	20 x 26,5	12
367301	44 x 58	12


**Vassoio rettangolare
KAU Polyform antiscivolo**

 Rectangular KAU Polyform
tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
364000	37 x 53 EN	12
364100	32,5 x 53 GN 1/1	12


**Vassoio rotondo
Rubberform antiscivolo**

 Round Rubberform tray
with non slip treatment

Cod.	Ø cm	Box
367501	43	12
367601	38	12
367701	32	12


**Vassoio ovale
KAU Polyform antiscivolo**

 Oval KAU Polyform tray
with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
365000	21 x 29	12


**Vassoio rettangolare
in poliestere rinforzato**

 Oval reinforced tray
in polyester

Cod.	L x W cm	Box
368000	37 x 53 EN	12
368100	32,5 x 53 GN 1/1	12
368200	36 x 46	12
368300	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio rotondo
KAU Polyform antiscivolo**

 Round KAU Polyform tray
with non slip treatment

Cod.	Ø cm	Box
365500	36	12


**Vassoio ovale
in poliestere rinforzato**

 Oval reinforced tray
in polyester

Cod.	L x W cm	Box
368500	21 x 29	12



**Tegamino per uova**

Egg frying pan



Cod.

370019

Ø cm

19

**Raccoglibriciole**

Crumb sweeper



Cod.

370700**Piatto per lumache
6 posti**

Snail dish - six holes



Cod.

370100**Raccoglibriciole**

Crumb sweeper



Cod.

370800**Piatto per lumache
6 posti**

Snail dish - six holes



Cod.

370200**Accessorio per piatti
set 4 pezzi**

Fish-bone tray - set 4 pcs.



Cod.

370900**Piatto per lumache
12 posti**

Snail dish - six holes



Cod.

370300**Portauova**

Egg cup



Cod.

371000**Portastecchi**

Tooth-pick holder



Cod.

370600**Portauova**

Egg cup



Cod.

371100

**Tagliatartufi inox classico
lama diritta**

Truffle-slicer, stainless steel
plain blade - classic

Cod.
375100



**Tagliatartufi inox manico
ulivo lama ondulata**

Truffle-slicer, stainless steel
corrugated blade,
olive handle

Cod.
375500



Liquido riscaldante per chafing dish

Heating liquid
for chafing dish

Cod.
410601

Note
6 ore / 6 hours



Ricambio per porta alcool solido

Fuel holder

Cod.
410650



**Riscaldatore elettrico
per chafing dish**

Electric heater
for chafing dish

Cod.
410700

L x W cm
30 x 20



**Riscaldatore elettrico
per chafing dish con termostato**

Electric heater with
thermostat for chafing dish

Cod.
410705

L x W cm
30 x 20



Conchiglia in plastica

Plastic shell

Cod.
411701

Col. cl
490



**Terrina rotonda
in policarbonato**

Round polycarbonate
bowl

Cod.
411801

Ø cm

cl

Box

411802 20 200 12

411803 25 300 12

411804 30 500 12

411804 38 1000 4





Cesta da buffet rotonda, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, cloche roll top, lavabile

Round buffet basket,
stainless steel structure,
poly rattan weave, roll top
cover, washable

Cod.
425600

Ø cm
H cm



Cesta da buffet rotonda, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, lavabile

Round buffet basket,
stainless steel structure,
poly rattan weave,
washable

Cod.
425601

Ø cm
48
H cm
13



Cesta da buffet rettangolare, struttura in acciaio cromato e midollino sintetico, lavabile

Rectangular buffet basket,
stainless steel structure,
poly rattan weave,
washable

Cod.
425701

L x W cm
36 x 57

H cm
13



Cesta da buffet quadrata in polipropilene, lavabile

Square buffet basket
in polypropylene,
washable

Cod.
428000

L x W cm
50 x 52
H cm
14-24
Box
6



Cesta da buffet rettangolare in polipropilene, lavabile

Rectangular buffet basket
in polypropylene,
washable

Cod.
428100

L x W cm
50 x 44

H cm
22-28

Box
6



Cesta da buffet in polipropilene, rotonda con manici, lavabile

Round buffet basket
in polypropylene with
handles, washable

Cod.
428200

Ø cm
42
H cm
19
Box
6



Cestino portapane rotondo in polipropilene, lavabile

Round bread basket in
polypropylene, washable

Cod.
428300

Ø cm
23

H cm
8

Box
12



Cestino portapane ovale in polipropilene, lavabile

Oval bread basket in
polypropylene, washable

Cod.
428400

L x W cm
25 x 17
H cm
8,5
Box
12



Cestino portapane ovale in polipropilene, lavabile

Oval bread basket in
polypropylene, washable

Cod.
428600

L x W cm
28 x 16

H cm
8

Box
12



Ciotola vetro

Glass bowl

Cod.
456400
456402

Ø cm
23
Coperchio 2 parti/Opening lid



Mestolo

Ladle



Cod.

430006

Ø cm

6

**Mestolo forato**

Ladle with holes



Cod.

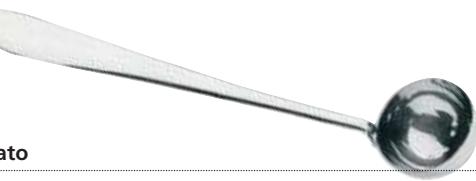
430106

Ø cm

6

430109

9

**Schiumarola**

Skimmer



Cod.

430200

Ø cm

11

**Mestolino ovale per salsa**

Oval sauce ladle



Cod.

430600**Schiumarola a rete**

Mesh skimmer



Cod.

430700

Ø cm

12

**Forchettone**

Meat fork



Cod.

431800**Cucchiaione**

Basting spoon



Cod.

431900**Asta appendimestoli**

Hanging bar



Cod.

432038

L cm

38

**Schiumarola manico filo**

Skimmer wire handle



Cod.

432400

Ø cm

11

**Forchettone manico filo**

Meat fork wire handle



Cod.

432600**Paletta rettangolare manico filo**

Rectang. lifter wire handle



Cod.

432500

L x W cm

7,5 x 9,5

**Cucchiaione manico filo**

Basting spoon wire handle



Cod.

432700**Schiumarola a rete manico filo**

Mesh skimmer wire handle



Cod.

432800

Ø cm

12



PIVVA



BAR

MOLLE BAR - TAPPI VERSATORI BAR TONGS - POURERS	152
VASSOI BAR BAR TRAYS	156
CAFFETTERIA - GELATERIA COFFEE AND TEA POTS - ICE CREAM SHOP	158
SHAKER, COLINI, MIXING GLASS SHAKERS, STRAINERS, MIXING GLASSES	164
JIGGERS	168
MUGS	170
ACCESSORI BAR BAR ACCESSORIES	172
CANNUCCE STRAWS	188
APPARECCHI ELETTRICI ELECTRICAL APPLIANCES	190



**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs

Cod.
010400L cm
18Box
12**Molla frutta**

Fruit tongs

Cod.
014500
014515
014523Design by Michele Capuani
L cm
30
15
23,5Box
12
12
12**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs

Cod.
011100L cm
20Box
12**Molla frutta 40°**

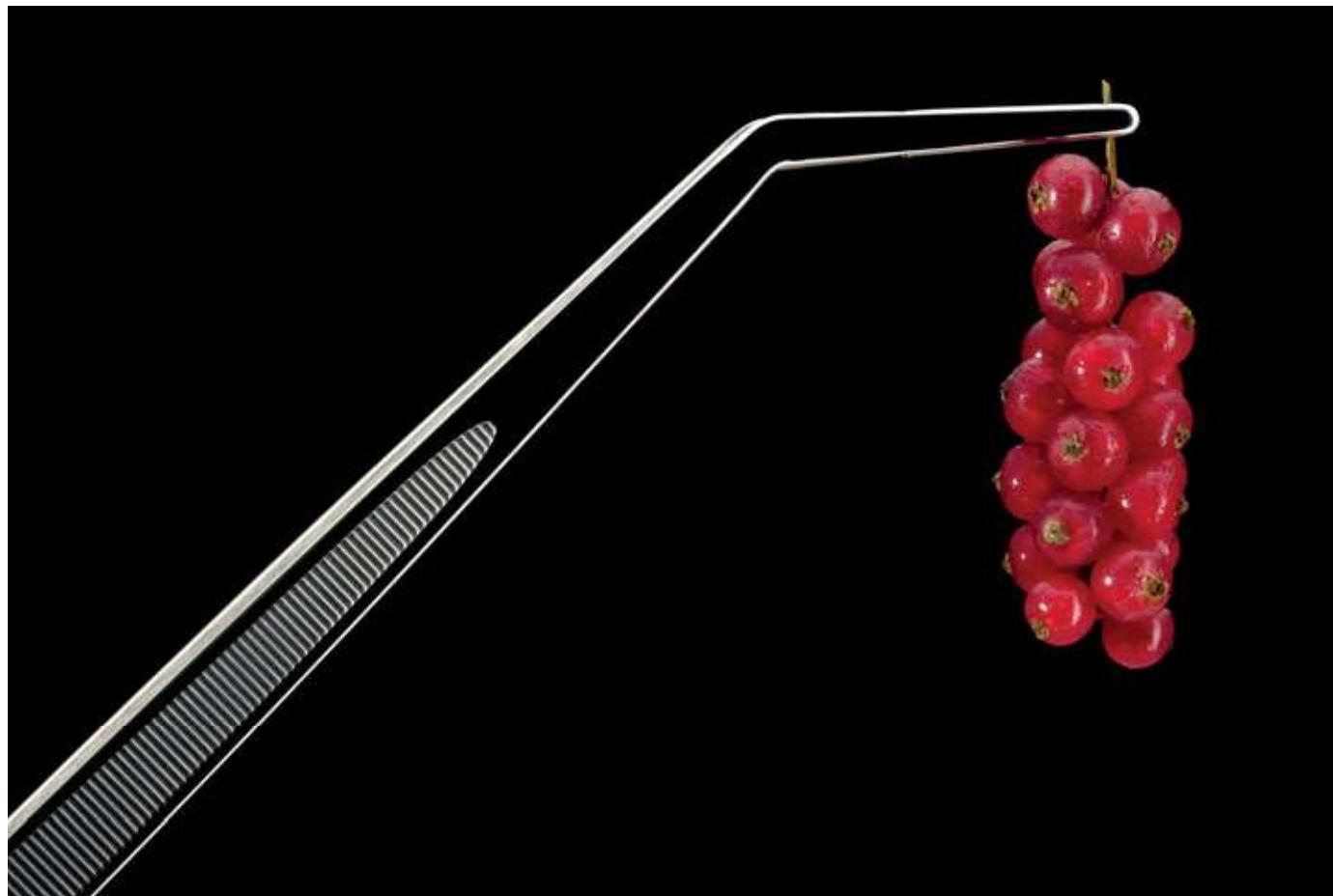
40° fruit tongs

Cod.
014600
014615
014623Design by Michele Capuani
L cm
30
15
23,5Box
12
12
12**Molla per ghiaccio**

Ice cube tongs

Cod.
011500L cm
16Box
12**Molla frutta
in nylon & fiberglass**

Nylon & fiberglass fruit tongs

Cod.
01833000Design by Michele Capuani
L cm
30Box
12



Tappo versatore con silicone Design-Pourer

Design-Pourer silicone gear
Cod. 050800



Design by Marco Valente



Tappo versatore per vino con chiusura

Closable wine-pouring
stopper
Cod. 051800



Design by Marco Valente

Box 18



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear
Cod. 0509004



Design by Marco Valente



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear
Cod. 0510004



Design by Marco Valente



Tappo versatore con silicone Tech-Pourer

Tech-Pourer silicone gear
Cod. 0511004



Design by Marco Valente



Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer
Cod. 0512004



Design by Marco Valente



Tappo versatore con silicone Soft-Pourer

Pourer Soft-Pourer
Cod. 0513004



Design by Marco Valente



Tappo versatore dosatore in acciaio inox

Measuring stainless steel
pourer
Cod. 05321012



Tappo versatore dosatore inox con chiusura

Measuring stainless steel
pourer with lid
Cod. 05325012



BPour, tester per dosaggi

BPour, pour check
Cod. 053290

Ø cm 10,5 H cm 16,5



STEADYSPOUT 2.0

THE EVOLUTION OF THE METAL POURER

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

INALTERABILE

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

ROBUSTO

Composto da 2 soli pezzi invece che 4.

Più solido e più resistente all'usura.

Maggiore durata nel tempo rispetto ai diretti concorrenti.

PRECISO

Velocità d'uscita del liquido garantita dalla presa d'aria.

Nessuna goccia sia all'inizio che alla fine del versaggio.

Ideale per la tecnica del jumping.

UNIVERSALE

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

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

BREVETTATO

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



SCOPRI COME
LO PRODUCIAMO
DISCOVER HOW
WE MANUFACTURE IT



Tappo versatore SteadySpout 2.0

SteadySpout 2.0 pourer

Cod.

0533002

Cod. 0533006

Cod. 0533006

Cod. 0533006

ADATTO A
SUITABLE FOR
Ø mm 18,5 > 21

FEEL THE BEAT
MIX THE DRINKS

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

NEVER CHANGES

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

STURDY

Composed of only 2 pieces rather than 4.

Sturdier and more resistant to wear and tear.

Longer duration compared to the other competitors.

ACCURATE

Pouring speed of the liquid guaranteed by the air intake.

No spills either at the start or end of the pouring.

Perfect for the jumping technique.

UNIVERSAL

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

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

PATENTED

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



Tappo versatore continuo

Continuous pourer

Design by Marco Valente

Cod.	Col.	Box
053500	● ● ● ●	24
05350112	●	4
05350312	● ●	4
05350412	● ●	4
05350612	● ●	4

Cod. 053500

**Tappo versatore metrico**

Metric pourer

Cod.	ml	Col.
0540153	15	●
0540203	20	●
0540253	25	●
0540303	30	●
0540353	35	●
0540403	40	●
0540503	50	●

**Riga limone**

Lemon grater

Cod.	L cm
163400	14

**Decora limone**

Lemon decorator

Cod.	L cm
163500	14,5

**Sbuccia arancia**

Orange peeler

Cod.	L cm
163700	14,5

**Cucchiaiino per bibita**

Beverage spoon

Cod.	L cm	T mm	Box
310207	20	3	12

**Scavino 2 coppe**

Melon baller-double



Cod.	L cm
164100	16,5

**Scavino 1 coppa**

Melon baller



Cod.	L cm
164200	13

**Set decorazione cocktail - 7 pezzi**Cocktail decoration set
7 pieces

Cod.
8151-9100G7001

COTELLO KNIFE	LEVATORSOLO APPLE CORER
SBUCCHIA ARANCIA ORANGE PEELER	RIGA LIMONE LEMON GRATER
SCAVINO MELONE MELON BALLER	DECORA LIMONE LEMON DECORATOR
COTELLO PER PELARE PEELING KNIFE	

**Cucchiaiino per bibita**

Cod.	L cm	Box
321900	20	6



Vassoio rettangolare per bar in acciaio

Rectangular steel bar tray



Cod.	L x W cm
360025	25 x 19,5
360029	29 x 22
360034	34 x 27
360040	40 x 32
360046	46 x 35
360052	52 x 38
360060	60 x 45

**Vassoio rettangolare per bar in acciaio con maniglie**

Rectangular steel bar tray with handles



Cod.	L x W cm
360240	40 x 32
360246	46 x 35
360252	52 x 38
360260	60 x 45

**Vassoio ovale per bar in acciaio**

Oval steel bar tray



Cod.	L x W cm
360419	19 x 14
360423	23 x 18
360426	26 x 20

**Vassoio rettangolare laminato antiscivolo**

Rectangular laminated tray with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
361000	37 x 53 EN	12
361100	32,5 x 53 GN 1/1	12
361200	36 x 46	12
361300	32 x 44	12
361400	33 x 43	12
361500	24,5 x 34	12
361600	28 x 20	12

**Vassoio rettangolare laminato**

Cod.	L x W cm	Box
361001	37 x 53 EN	12
361101	32,5 x 53 GN 1/1	12
361201	36 x 46	12
361501	24,5 x 34	12

**Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo**

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
362500	36 x 52	12

**Vassoio trapezoidale laminato**

Trapezoidal laminated tray	Cod.	L x W cm	Box
	362501	36 x 52	12

**Vassoio trapezoidale laminato antiscivolo**

Trapezoidal laminated tray with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
362600	33 x 47	12




**Vassoio ovale
laminato antiscivolo**

Oval laminated tray
with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
363000	27 x 38	12
363100	20 x 26,5	12


**Vassoio rettangolare
Rubberform antiscivolo**

Rectangular Rubberform
tray with non slip treatment

Cod.	L x W cm	Box
366001	37 x 53 EN	12
366101	32,5 x 53 GN 1/1	12
366201	36 x 46	12
366301	33 x 43	12
366401	20 x 28	12
366501	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio rotondo
laminato antiscivolo**

Round laminated tray
with non slip treatment



Cod.	Ø cm	Box
363500	43	12
363600	38	12
363700	32	12


**Vassoio ovale
Rubberform antiscivolo**

Oval Rubberform tray
with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
367001	21 x 29	12
367101	20 x 26,5	12
367301	44 x 58	12


**Vassoio rettangolare
KAU Polyform antiscivolo**

Rectangular KAU Polyform
tray with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
364000	37 x 53 EN	12
364100	32,5 x 53 GN 1/1	12


**Vassoio rotondo
Rubberform antiscivolo**

Round Rubberform tray
with non slip treatment



Cod.	Ø cm	Box
367501	43	12
367601	38	12
367701	32	12


**Vassoio ovale
KAU Polyform antiscivolo**

Oval KAU Polyform tray
with non slip treatment



Cod.	L x W cm	Box
365000	21 x 29	12


**Vassoio rettangolare
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray
in polyester



Cod.	L x W cm	Box
368000	37 x 53 EN	12
368100	32,5 x 53 GN 1/1	12
368200	36 x 46	12
368300	26,5 x 32,5 GN 1/2	12


**Vassoio rotondo
KAU Polyform antiscivolo**

Round KAU Polyform tray
with non slip treatment



Cod.	Ø cm	Box
365500	36	12


**Vassoio ovale
in poliestere rinforzato**

Oval reinforced tray
in polyester



Cod.	L x W cm	Box
368500	21 x 29	12

**Cremiera**

Cream jug

Cod.
460000

Design by Michele Capuani

ml
50**Spargicacao**

Cocoa sprinkler

Cod.
470500H cm
9**Lattiera**

Milk jug

Cod.
460101
460103
460106
460109
460112ml
150
250
500
750
1000

Design by Michele Capuani

**Teiera**

Teapot

Cod.
460301
460302
460304
460306
460308ml
150
250
500
750
1000**Caffettiera**

Coffee jug

Cod.
460201
460203
460206
460209
460212

Design by Michele Capuani

ml
150
250
500
750
1000**Lattiera**

Milk jug

Cod.
460503
460504
460506
460509
460512ml
250
350
500
750
1000**Pressino caffè alluminio/bianco**Coffee tamper
aluminium/whiteCod.
670049
670053
670055
670056
670057
670058Ø cm
4,9
5,3
5,5
5,6
5,7
5,8Box
6
6
6
6
6
6**Pressino caffè arancio/bianco**Coffee tamper
orange/whiteCod.
670249
670253
670255
670256
670257
670258Ø cm
4,9
5,3
5,5
5,6
5,7
5,8Box
6
6
6
6
6
6

FAZIA



**Coppa per punch e sangria**

Punch bowl	Cod. 420800	Ø cm 32	cl 700
------------	-----------------------	------------	-----------

**Mestolo per punch e sangria**

Punch ladle	Cod. 421000	Ø cm 8	L cm 32
-------------	-----------------------	-----------	------------

**Tazza per punch, bicchiere e tazza in vetro Jena**

Punch & tea cup, glass and cup (Jena)	Cod. 421100	cl 16	Box 6
	Cod. 421200	cl 22	
	Cod. 421300	cl 16	

Cod. 421100

**Mestolino per ciliegie**

Cherry ladle	Cod. 430900	Ø cm 4	L cm 23
--------------	-----------------------	-----------	------------

**Mestolino per ciliegie con fori**

Cherry ladle with holes	Cod. 431000	Ø cm 4	L cm 23
-------------------------	-----------------------	-----------	------------

**Mestolino per ciliegie manico lungo**

Cherry ladle	Cod. 431100	Ø cm 4	L cm 28
--------------	-----------------------	-----------	------------

**Mestolino per ciliegie**

Cherry ladle	Cod. 431200	Ø cm 4	L cm 21,5
--------------	-----------------------	-----------	--------------

**Mestolino per ciliegie con fori**

Cherry ladle with holes	Cod. 431300	Ø cm 4	L cm 21,5
-------------------------	-----------------------	-----------	--------------

**Spremiagrumi**

Citrus juicer



Cod.

470700

Ø cm

13

cl

50

**Cucchiaio per cocktail**

Cocktail spoon



Cod.

471200

L cm

15

**Jigger**

Double jigger



Cod.

470812 scaled 20-30-50

ml

470813

30 x 60

470823

30 x 90

60 x 90

Cucchiaino per bibita triangolare

Triangular long drink spoon



Cod.

4715246

L cm

24

**Colino per cocktail**

Cocktail strainer

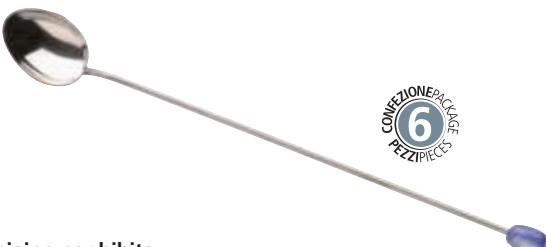


Cod.

470900

L cm

16

**Cucchiaino per bibita**

Beverage spoon



Cod.

471600

L cm

24

**Agitatore**

Stirring spoon



Cod.

471000

L cm

24

**Spremitutto**

Tonic stamper



Cod.

4719006

L cm

24

**Cucchiaio per ghiaccio**

Ice spoon



Cod.

471100

L cm

24

**Forchettina bidente**

Pickle fork



Cod.

4720000

L cm

12,5

**4720006**

Box

12

**Portacucchiaini**

Moka spoon holder

Cod.
472100Ø cm
7 H cm
8**Vaschetta lavaggio dosatori gelato**

Rinsing basin

Cod.
472200Ø cm
8,5 H cm
11**Copribottiglia conico**

Bottle cap

Cod.
4723002**Fermatovaglia**

Table-cloth fixer

Cod.
472500Box
12**Sbuccialimone manico bianco**

Lemon peeler

Cod.
472600L cm
14**Levacapsule**

Bottle-opener

Cod.
472700L cm
14**Spremilimone**

Lemon slice squeezer

Cod.
4728002**Spremilimone**

Lemon slice squeezer

Cod.
4729002

**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder

Cod.
473000L x W cm
13,5 x 7**Posacenere**

Ash-tray

Cod.
473500L x W cm
9 x 9**Portatovaglioli traforato**

Napkin-holder

Cod.
473100L x W cm
13,5 x 7**Coppa per gelato e macedonia**

Fruit-salad cup

Cod.
473600Ø cm
11**Portatovaglioli con base teak**

Napkin stand

Cod.
473200L x W cm
14 x 8**Sottocoppa per gelato**

Ice-cream saucer

Cod.
474100Ø cm
12,5**Cuocithé a cucchiaino**

Spoon tea infuser

Cod.
473300L cm
15
 CONFEZIONE
PACK
4
PIEZAS
PIECES
**Sottobicchiere**

Coaster

Cod.
474209Ø cm
9Cod.
474210

10

**Cuocithé a campana**

Bell tea boiler

Cod.
473400
 CONFEZIONE
PACK
4
PIEZAS
PIECES

 CONFEZIONE
PACK
2
PIEZAS
PIECES

Cod. 4742132

Sottobottiglia

Coaster

Cod.
474213Ø cm
13Cod.
4742132

13

**Boston shaker in acciaio**

Stainless steel boston shaker

Cod.

474690
474700
474703
474711

Col.

 900
 900
 900
 900

ml

Cod.

474701
474707
474790

Col.

 900
 900
 900

ml

**Boston shaker in acciaio**

Stainless steel boston shaker



Cod.

474701
474707
474790

Col.

 900
 900
 900

ml

**Boston shaker in acciaio colorato**

Coloured stainless steel boston shaker

Cod.

474750
474753
474754
474756
474757
474762
474763
474764

Col.

 900
 900
 900
 900
 900
 900
 900
 900

ml

**Boston shaker in acciaio**

Stainless steel boston shaker

Cod.

474850

ml

500

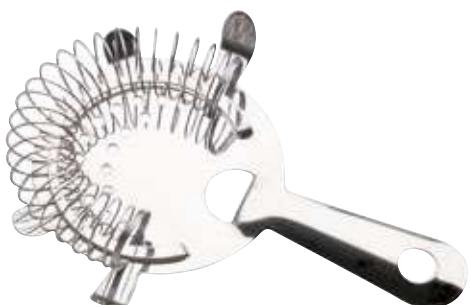
**Boston shaker in acciaio a due pezzi**

2-parts stainless steel boston shaker

Cod.
474890

**Colino per cocktail**

Cocktail strainer

Cod.
470900L cm
16**Colino per cocktail**

Cocktail strainer

Cod.
475600**Colino per cocktail
in acciaio con manico vuoto**Steel cocktail strainer
with hollow handleCod.
475601**Colino per cocktail
in acciaio color grafite**Black steel
cocktail strainerCod.
475605**Bicchiere vetro
per boston shaker**

Glass for boston shaker

Cod.
474900ml
474Box
6**Bicchiere vetro per
boston shaker temperato**Tempered glass
for boston shakerCod.
474901ml
414Box
6**Bicchiere vetro per
boston shaker graduato**Scaled glass
for boston shakerCod.
474902ml
474Box
6**Bicchiere vetro "beverage"
per boston shaker**"Beverage" glass
for boston shakerCod.
474904ml
414Box
6

**Mixing glass 1,5 Lt**

Mixing glass 1.5 Lt

Cod.
474905ml
1500**Mixing glass con beccuccio**

Mixing glass with lip

Cod.
474907ml
900**Japmixing glass con beccuccio**

Japmixing glass with lip

Cod.
474906ml
650**Mixing glass double wall in acciaio con beccuccio**

Stainless steel double wall mixing glass with lip

Cod.
474910ml
535**Bicchiere Juice per cocktail**

Juice cocktail glass

Cod.
474915ml
421Box
12**474920****474916****474920****Bicchieri High Ball per cocktail**

High Ball cocktail glasses

Cod.
474916
474920ml
361
361Box
12
12**Bicchieri Rocks, Shooter e Shot Rocks per cocktail**

Rocks, Shooter and Shot Rocks cocktail glasses

Cod.
474917
474918
474919ml
269
137
37Box
12
12
12**Shaker a 2 pezzi lucido**

2-parts polished shaker

Cod.
475055ml
550

**Shaker a 2 pezzi in acciaio**

2-parts steel shaker

Cod.
475060ml
600**Shaker a 2 pezzi in acciaio ramato**

2-parts copper plated shaker

Cod.
475160ml
600**Shaker a 2 pezzi satinato**

2-parts brushed shaker

Cod.
477080ml
800**Shaker a 3 pezzi in acciaio**

3-parts steel shaker

Cod.
475225
475250
475275ml
250
500
750**Shaker a 3 pezzi lucido**

3-parts polished shaker

Cod.
475175ml
750**Shaker a 2 pezzi in ottone**

2-parts brass shaker

Cod.
475440ml
400**Shaker a 2 pezzi in rame**

2-parts copper shaker

Cod.
477260ml
600**Shaker a 2 pezzi in acciaio color grafite**

2-parts steel black shaker

Cod.
477160ml
600

**Jigger in acciaio Japan style**Stainless steel jigger
Japan style

Cod.	ml
475535	20 x 40
475543	25 x 50
475550	15 x 30
475555	30 x 60
475560	30 x 45

**Jigger in acciaio color grafite
Japan style**Stainless steel black plated
jigger Japan style

Cod.	ml
475542	25 x 50

**Jigger in acciaio ramato
Japan style**St. steel copper plated
jigger Japan style

Cod.	ml
475544	25 x 50

**Jigger in acciaio**

Steel double jigger

Cod.	ozs
475545	3/4 x 1.1/2

**Jigger in rame
Japan style**Jigger copper
Japan style

Cod.	ml
475546	30 x 50

**Jigger argentato
Japan style**Stainless steel silver plated
jigger Japan style

Cod.	ml
475547	30 x 45




**Jigger in acciaio
Mixing Tin style**

 Stainless steel jigger
Mixing Tin style

 Cod.
475500

 ml
75

Jigger in acciaio

Stainless steel jigger

 Cod.
475565

 ml
75

Jigger in plastica

Plastic jigger

 Cod.
475548
475549

 ml
20 x 40
10 x 20

Jigger

Double jigger

 Cod.
470812 scaled 20-30-50
470813
470823

 ozs
1 - 2
1 - 3
2 - 3

Set 8 pezzi Bartending Essentials

 Bartending Essential
Pack 8 pcs.

 Cod.
665500

Set 5 pezzi Bartending Black Edition

 Bartending Black Edition
Pack 5 pcs.

 Cod.
665600


- 0533002 TAPPO VERSATORE STEADYSPOUT STEADYSPOUT POURER (2 PZ.)
 4709000 COLINO COCKTAIL COCKTAIL STRAINER
 4746900 BOSTON SHAKER IN ACCIAIO STAINLESS STEEL BOSTON SHAKER
 4755450 JIGGER IN ACCIAIO STEEL DOUBLE JIGGER 3/4 x 1.1/2 OZS
 4758280 CUCCHIAIO MISCELAT. CON PESTELLO MIXING SPOON WITH STUD
 5057110 TUMBLER ALTO IN POLICARBONATO POLYCARB. HIGH TUMBLER
 5102000 PESTELLO RIGATO IN POLIPROPILENE POLYPROPYL. RIBBED PESTLE

- 0532120 TAPPO VERSATORE POURER
 4755420 JIGGER IN ACCIAIO STEEL DOUBLE JIGGER 25/50 ML
 4756050 COLINO COCKTAIL COCKTAIL STRAINER
 4758320 CUCCHIAIO MISCELAT. CON FORCHETTA MIXING SPOON WITH FORK
 4771600 COCKTAIL SHAKER IN ACCIAIO STEEL COCKTAIL SHAKER 600 ML

MUGS

CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/Pieces



Moscow Mule mug bombata in acciaio ramato e martellato

Copper plated hammered
Moscow Mule mug

Cod.

4783002

ml

470



Moscow Mule mug bombata in acciaio dorato e martellato

Golden plated hammered
Moscow Mule mug

Cod.

478302

ml

5000



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/Pieces



Moscow Mule mug bombata in acciaio ramato

Copper plated
Moscow Mule mug

Cod.

4783052

ml

470



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/Pieces



Mug in acciaio ramato

Copper plated mug

Cod.

4783152

ml

470



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/Pieces



Beer mug in acciaio ramato, effetto anticato

Copper plated
beer mug antique

Cod.

4783252

ml

500



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/Pieces

Cod. 4783302

Cod. 4783352



Beer mug in acciaio ramato, effetto anticato

Copper plated
beer mug antique

Cod.

4783302

ml

500

478335

400

4783352

400



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/Pieces



Julep mug in acciaio inox

Stainless steel julep mug

Cod.

4781482

ml

380





**Mug ananas
in acciaio ramato**

Copper plated
pineapple mug

Cod.
478321

ml
550



**Mug zucca
in acciaio ramato**

St. steel copper plated
gourd mug

Cod.
478351

ml
350



Mug in acciaio

Stainless steel mug

Cod.
478350

ml
700



**Mug zucca
in acciaio ramato**

St. steel copper plated
pumpkin mug

Cod.
478352

ml
650



**Mug pera
in acciaio**

Stainless steel pear mug

Cod.
478340
478341
478342

ml
425
425
425

Col.
●
○
○



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/PIECES

**Wine glass in acciaio
color grafite**

Black stainless steel
wine glass

Cod.
4783452

ml
550



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/PIECES



**Double wall mug
in acciaio martellato**

St. steel hammered
double wall mug

Cod.
4781002

ml
420



CONFEZIONE PACKAGE
2 PEZZI/PIECES



**Double wall mug in acciaio
ramato e martellato**

St. steel copper plated
hammered double wall mug

Cod.
4781012

ml
420



**Dash bottle old fashioned**

Dash bottle old fashioned	Cod.	ml
	479101	100
	479190	Tappo versatore/Pourer for dash bottle

Cod. 479101

TAPPO VERSATORE NON INCLUSO
 POURER NOT INCLUDED
479190**Dash bottle**

Dash bottle	Cod.	ml
	479110	100
	479190	Tappo versatore/Pourer for dash bottle

Cod. 479110

TAPPO VERSATORE NON INCLUSO
 POURER NOT INCLUDED
479190**Vaporizzatore cocktail in vetro "Old fashioned"**

Cocktail atomizer "Old fashioned"	Cod.	ml
	479121	100

IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
 FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE
**Kit 4 vaporizzatori cocktail in vetro
2 cilindrici + 2 quadrati**

Pack 4 cocktail atomizers 2 cylindrical + 2 square	Cod.	ml.
	479150	33

IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
 FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE
**Vaporizzatore cocktail cromato**

Chromed cocktail atomizer	Cod.	ml
	479130	65

IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
 FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE
**Vaporizzatore cocktail dorato**

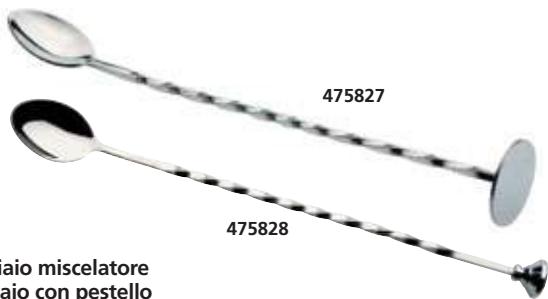
Golden plated cocktail atomizer	Cod.	ml.
	479131	65

IMBUTO DI RIEMPIMENTO INCLUSO NELLA CONFEZIONE
 FUNNEL INCLUDED IN THE PACKAGE
**Cucchiaio miscelatore in acciaio con tappo rosso**

Steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	475725	25	12
	475728	28	12

Cucchiaio miscelatore in acciaio a goccia

Drop steel mixing spoon	Cod.	L cm	Box
	475800	25	6
	475805	30	6
	475810	40	6
	475815	50	6



**Cucchiaio miscelatore
in acciaio con pestello**

Steel mixing spoon
with stud



	Cod.	L cm	Box
	475827	27	12
	475828	28	12

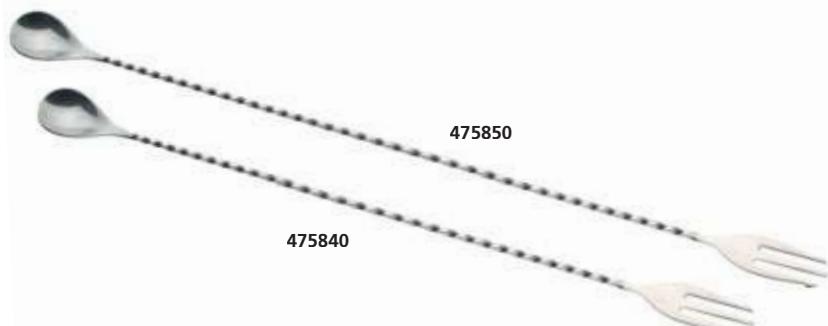


**Cucchiaio miscelatore
in acciaio con forchetta**

Steel mixing spoon
with fork



	Cod.	L cm	Col.	Box
	475830	30	6	6
	475831	30	6	6
	475832	30	6	6



**Cucchiaio miscelatore
in acciaio con forchetta**

Steel mixing spoon
with fork



	Cod.	L cm	Box
	475840	40	6
	475850	50	6



**Cucchiaio miscelatore
in acciaio coppa ovale**

Oval cup steel mixing spoon

Cod.

475930

L cm

30

Box

12



Sifone soda per cocktail

Soda cocktail siphon



	Cod.	Lt
	476202	1
	476250	Ricarica/Refill (10 pz/pcs)
	476255	Cappuccio copertura/Cover hood



Spremilimone nero

Lemon squeezer black



Cod.

476402



Coltello per agrumi

Citrus fruit knife



	Cod.	L cm	Box
	476600	21	12



**Spremilimone/spremilime
nero e rosso**

Lemon/lime squeezer
black and red



Cod.

476412



Apribottiglie piatto in acciaio gommato

Flat steel bottle-opener with vinyl coated

Cod.	L cm	Col.	Box
476700	18	●	12
476701	18	●	12
476703	18	●	12
476704	18	●	12
476706	18	●	12



Apribottiglie piatto in acciaio gommato pers. Happy Hour

Flat steel bottle-opener with vinyl coated H.H. pers.

Cod.	L cm	Box
476790	18	12



Apribottiglie piatto in acciaio

Flat steel bottle-opener

Cod.	L cm	Box
476800	18	12



Apribottiglie professionale in acciaio satinato

Professional satin-finish steel bottle-opener

Cod.	Box
476900	12



Pinza apribottiglie in acciaio

Steel champagne opener

Cod.	Box
477300	12



Apribottiglie da muro in acciaio

Steel wall-mounted bottle-opener

Cod.	Box
477400	12



Apribottiglie da muro

Wall-mounted bottle-opener

Cod.	Box
477500	12



Spirale di ricambio per apribottiglie muro e tavolo

Spare screw for table/wall corkscrews

Cod.	Box
477550	12



**Sessola in acciaio**

Steel all purpose scoop

Cod.
477900L cm
24Box
12**Secchiello ghiaccio in acciaio**

Steel ice bucket

Cod.
478014Ø cm
14 H cm
16**Secchiello vino in acciaio**

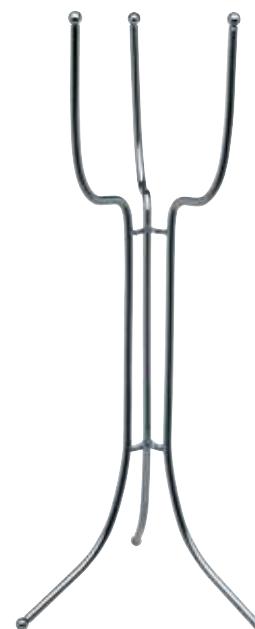
Steel wine bucket

Cod.
478421Ø cm
21H cm
21**Secchiello vino in acciaio**

Steel wine bucket

Cod.
478624Ø cm
24 H cm
26**Colonna per secchiello in acciaio**

Stand for steel bucket

Cod.
478525Ø cm
25H cm
65PER FOR
478421**Colonna a filo in acciaio per secchiello vino**

Steel wire bucket stand

Cod.
478760Ø cm
24 H cm
60PER FOR
478624**Spumantiera in acciaio**

Steel champagne bowl

Cod.
479400Ø cm
40

**Portavaglioli in acciaio**

Napkin holder	Cod.	H cm	Box
	479600	18	6
	479601	10	6

**Portacondimenti in acciaio con 3 contenitori**

Steel cruet with 3 containers	Cod.	L x W cm	H cm
	479803	45 x 15	9

**Portacondimenti in acciaio con 4 contenitori**

Steel cruet with 4 containers	Cod.	L x W cm	H cm
	479804	30 x 14	9

**Portacondimenti in acciaio con 6 contenitori**

Steel cruet with 6 containers	Cod.	L x W cm	H cm
	479806	45 x 15	9

**Speed racks in acciaio**

Steel speed racks	Cod.	L cm
	479900	56
	479901	82
	479902	107

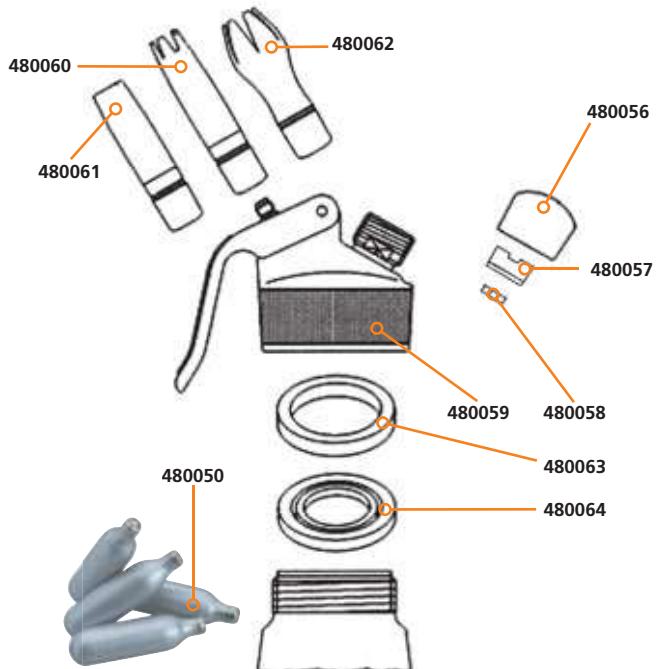
**Sifone termico per panna montata**

Thermos syphon for whipped cream	Cod.	Lt
	480005	0,5

**Sifone per panna montata**

Whipped cream syphon	Cod.	Lt
	480105	0,5
	480110	1





Ricambi per sifone panna montata

Spare parts for whipped cream syphon

- Cod. 480050 Ricarica/Refill (10 pz/pcs)
- Cod. 480056 Cappuccetto silver/Silver cap
- Cod. 480057 Anello di fissaggio in metallo/Metal fixing ring
- Cod. 480058 Anello frontale/Frontal gasket
- Cod. 480059 Testata completa in metallo/Head complete metal
- Cod. 480060 Decoratore di ricambio rosso/Round shape nozzle red
- Cod. 480061 Decoratore di ricambio piatto/Plain shape nozzle
- Cod. 480062 Decoratore di ricambio tulipano/Tulip shape nozzle
- Cod. 480063 Guarnizione per testata rossa/Head gasket red
- Cod. 480064 Guarnizione per testata grigia/Head gasket grey



Portacenere in acciaio rotondo

Round steel ashtray



Cod.
481113

Ø cm

13

Box

12



Raccoglibriciole in alluminio

Aluminium crumb collector



Cod.
490108

Box

24



Barra ordinazioni in alluminio

Aluminium order rack



Cod.

- 490000**
- 490001**
- 490002**
- 490003**
- 490004**

L cm

- 30
- 45
- 61
- 91
- 122



Posacenere in alluminio

Aluminium ashtray



Cod.
490408

Ø cm

10

Col.



...

**Versus completo da 0,5 lt**

Complete versus 0.5 lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500000	● ● ● ●	50	12

**Versus completo da 1 lt**

Complete versus 1 lt	Cod.	Col.	cl	Box
	500200	● ● ● ●	100	12
	500201	●	100	12
	500203	●	100	12
	500204	●	100	12
	500206	●	100	12

**Versus riserva da 0,5 lt
Colori assortiti**

Spare versus 0.5 lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500100	● ● ● ●	50	12

**Versus riserva da 1 lt
Colori assortiti**

Spare versus 1 lt (various colours)	Cod.	Col.	cl	Box
	500300	● ● ● ●	100	12

versus

Design by Michele Capuani

Una gamma completa di versatori, risultato di un progetto studiato fin nei minimi particolari, in grado di offrire ai professionisti del settore Bar prestazioni ineguagliabili.

Materiali di prim'ordine, caratteristiche tecniche all'avanguardia, forme progettate ergonomicamente, dettagli costruttivi analizzati fin nei minimi particolari, tutto è stato studiato per garantire non solo prestazioni "al top" in ogni situazione, ma anche per offrire il massimo in termini di comodità, praticità, facilità d'uso, igienicità.

A complete range of pourers, the result of a detailed project, capable of offering Bar professionals unmatched performance.

Top grade materials, advanced technology, ergonomic design, construction details that have been carefully studied right down to the smallest details: all aimed at guaranteeing not just "top" performance in all situations, but also max comfort, practicality, ease of use and hygiene.



Chiudibeccuccio a tenuta per garantire la massima igienicità nell'utilizzo.

Spout seal to guarantee max hygiene during use.

Beccuccio versatore in colori assortiti, studiato per offrire un flusso del liquido costante ed omogeneo. Il suo ancoraggio al collo di **versus avviene attraverso un giro completo di filettatura per una tenuta ottimale in ogni condizione d'uso.**

Pouring spout in various colours, designed to get a constant, even flow. Fixed to the neck of the **versus** via 360° threading for excellent tightness in all conditions.

Il collo è stato disegnato secondo principi ergonomici per consentire una perfetta impugnatura e rendere l'operazione di versatura pratica e veloce in tutte le condizioni di utilizzo. La sua particolare filettatura (a doppio giro) garantisce una tenuta totale, rendendolo nel contempo universale, può essere infatti montato non solo su tutte le riserve **versus ma anche su quelle delle altre marche più diffuse.**

The ergonomic design of the neck makes for a perfect grip and practical, fast operation in all conditions.

The special threading (double turn) guarantees perfect tightness and an universal fitting not only to the **versus** juice containers but to other leading brands, too.

La riserva, disponibile in varie capacità, con la sua comoda scala graduata consente l'immediata visione della quantità di prodotto presente all'interno.

The juice containers, available in various sizes, have a useful graduated scale and you can immediately see how much liquid they contain.

La base zigrinata della riserva permette il perfetto ancoraggio del suo coperchio quando questo viene rimosso per inserire il collo.

The knurled base of the juice containers allows a perfect fitting of its cover once removed to assemble the neck.

**Versus completo da 2 lt**

Complete versus 2 lt

Cod.	Col.	cl	Box
500400	● ● ● ○ ○	200	12
500401	●	200	12
500403	○	200	12
500404	● ○ ○ ○	200	12
500406	○ ○ ○ ○	200	12

**Versus con beccuccio versatore Piazza/Planet One**

Versus with Piazza/Planet One pouring spout

Cod.	Col.	cl	Box
500800	● ● ● ○ ○	100	12
500801	●	100	12
500803	○	100	12
500804	● ○ ○ ○	100	12
500806	○ ○ ○ ○	100	12

**Beccuccio versatore Piazza/Planet One**

Piazza/Planet One pouring spout

Cod.	Col.	Box
500811	●	48
500813	○	48
500814	● ○ ○ ○	48
500816	○ ○ ○ ○	48

**Versus con beccuccio versatore Piazza/Planet One**

Versus with Piazza/Planet One pouring spout

Cod.	cl	Box
500890	100	12

**Versus riserva da 2 l.**
Colori assortitiSpare versus 2 lt
(various colours)

Cod.	Col.	cl	Box
500500	● ● ● ○ ○	200	12

**Speed bottle completo da 1 litro**

Speed bottle 1 litre

Cod.	Col.	cl	Box
500900	○	100	12
500901	●	100	12
500903	○	100	12
500904	● ○ ○ ○	100	12
500906	○ ○ ○ ○	100	12

**Beccuccio versatore "Versus"**

"Versus" pouring spout

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

**Coperchio chiusura "Versus"**

"Versus" lid

Cod.	Col.	Box
5011016	●	8
5011036	○	8
5011046	● ○ ○ ○	8
5011066	○ ○ ○ ○	8





Supporto girevole da banco per 4 bottiglie 0,7 - 1 litro

Counter-top swivel stand
for 4 bottles 0.7 - 1 litre

Cod.
501300



Supporto per bottiglia finitura cromata 0,7 - 1 litro

Chrome bottle stand
0.7 - 1 litre

Cod.
501500



Supporto in plastica per bottiglia 0,7 - 1 litro

Plastic bottle stand
0.7 - 1 litre

Cod.
501600



Porzionatore in plastica nero

Black plastic measure

Cod.

501700
501703
501705
501706

cl

2
3
4
5



Portacondimenti plastica con 3 contenitori (L)

Black plastic cruet
with 3 containers (L)

Cod.
502000

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Portacondimenti plastica con 4 contenitori (M)

Black plastic cruet
with 4 containers (M)

Cod.
502100

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Portacondimenti plastica con 6 contenitori (S)

Black plastic cruet
with 6 containers (S)

Cod.
502300

L x W cm
49 x 15

H cm
9



Contenitore sostitutivo in plastica

Spare plastic container

Cod.

502400
502401
502402

L x W cm

7 x 14 (S)
14 x 14 (L)
11 x 14 (M)

H cm

7
7
7

Box

12
12
12





**Portaoggetti da bar
in plastica**

Plastic bar organizer

Cod.
502500

L x W cm
24 x 14

H cm
10



Tappetino da bar in plastica

Plastic bar mat

Cod.
502900
502903

L x W cm
7,5 x 58,5
8,5 x 60

Col.
●
● ●



**Bordatore di bicchieri nero
a 2 unità in plastica**

2-tier black plastic
glass rimmer

Cod.
502600



**Tappetino da servizio nero
in plastica**

Black plastic bar mat

Cod.
503000

L x W cm
30,5 x 46



**Bordatore di bicchieri nero
a 3 unità in plastica**

3-tier black plastic
glass rimmer

Cod.
502700



Tagliere in polietilene nero

Black polyethylene
cutting board

Cod.
503200

L x W cm
30 x 50

H cm
2



Spugna sostitutiva per bordatori

Spare sponge
for glass rimmer

Cod.
502800

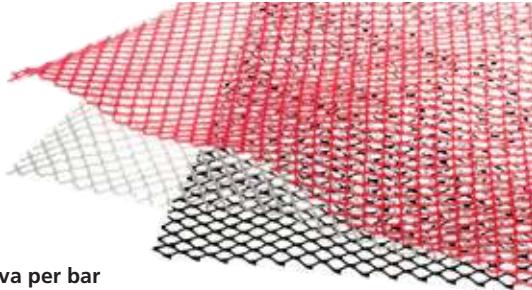


Pestello in legno di caucciù

Pestle

Cod.
503300
503301

L cm
19
25

**Rete protettiva per bar**

Protection mesh for bar

Cod.	L x W cm	Col.
503400	61 x 610	●
503401	61 x 610	●
503402	61 x 610	○

**Flair bottle professionale**

Professional flair bottle

Cod.	cl
503700	75
503701	75



503701

**Flair bottle**

Flair bottle

Cod.	cl	Col.
503703	75	○
503705	75	○



503705

**Rompighiaccio manuale blu in plastica**

Blue plastic manual ice-breaker

Cod.
503807

**CON VENTOSE STABILIZZANTI**
WITH STABILISING SUCKERS**Rompighiaccio manuale in plastica finitura cromo**

Chrome-finished plastic manual ice-breaker

Cod.
503900

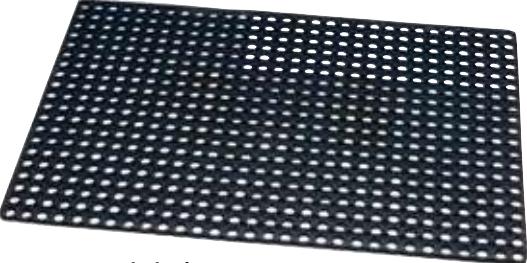




Tappetino scolabiccieri

Dri-dek interlocking
glass mat

Cod.	L x W cm	Col.
503410	33 x 33	●
503411	33 x 33	○



Tappeto antiscivolo

Non slip matting

Cod.	L x W cm
503500	91 x 91
503501	80 x 120
503502	100 x 150
503550	Ganci fissaggio/Carpet hooks (25 pz/pcs)

Flair
bottle

Flair bottle



Cod.	cl	Col.
503710	75	○
503712	75	○
503713	75	●
503716	75	■

Posacenere rotondo
in plastica

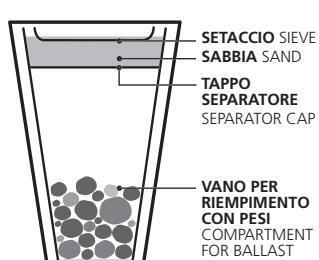
Round plastic ashtray

Cod.	Ø cm	Col.
504100	10	●
504101	10	■

Posacenere rotondo
in plastica

Round plastic ashtray

Cod.	Ø cm	Col.
504200	14	●
504201	14	■

Vaso posacenere
in resina con sabbiaExternal ashtray in resin
with sand

Cod. 504305

Cod.	Ø cm	H cm	Col.
504300	36	55	●
504301	36	55	○
504305 Griglia di ricambio/Spare grid			



LA SABBIA FAVORISCE
LO SPEGNIMENTO DELLE SIGARETTE
SENZA AVERE CONTATTO
CON SUPERFICI POCO IGienICHE
THE SAND HELPS TO EXTINGUISH
CIGARETTES, AVOIDING CONTACT
WITH UNHYGIENIC SURFACES



GRAZIE ALLE COMODE MANIGLIETTE
SI ESTRAE IL SETACCIO DALLA SABBIA
SENZA FATICA
THE SIEVE IS EASILY EXTRACTED
FROM THE SAND WITH THE HANDLES



Dopo lo svuotamento
dai mozziconi il setaccio
può essere riposizionato
After emptying,
the sieve is replaced



Con un leggero movimento
di pressione e rotazione
il setaccio scompare nella sabbia
With light pressure and rotation
the sieve disappears into the sand

**Dispenser in polietilene**

Polyethylene dispenser	Cod.	ml	ozs	Col.	Box
	5045016	236	8	●	6
	5045026	236	8	○	6
	5045036	236	8	■	6
	5046016	354	12	●	6
	5046026	354	12	○	6
	5046036	354	12	■	6
	5047016	708	24	●	6
	5047026	708	24	○	6
	5047036	708	24	■	6

**Bicchiere policarbonato "Old Fashion"**

"Old Fashion" polycarbonate glass | Cod. **505402** ml 266 Box 72

**Bicchiere policarbonato**

Polycarbonate glass	Cod.	ml	ozs	Col.	Box
	504901	236	8	●	72
	504902	236	8	○	72

**Calice policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate goblet | Cod. **505500** ml 414 Box 24

**Bicchiere policarbonato**

Polycarbonate glass	Cod.	ml	ozs	Box
	505002	354	12	72

**Flute policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate flute | Cod. **505501** ml 170 Box 24

**Bicchiere in plastica zigrinata trasparente**

Clear knurled plastic glass	Cod.	ml	ozs	Box
	505300	148	5	72
	505301	237	8	72
	505302	296	10	72
	505303	355	12	72

**Calice per "Margarita" in policarbonato**

Clear "Margarita" polycarbonate cocktail glass | Cod. **505502** ml 274 Box 24



**Bicchiere in plastica trasparente**

Clear plastic glass	Cod.	ml	Box
	505700	360	50
	505701	400	50
	505702	290	80
	505703	500	40
	505705	40	60
	505750	400	50

**Bicchiere in polipropilene ghiaccio**

Iced polypropylene glass	Cod.	ml	Box
	505800	360	50
	505801	400	50

**Bicchiere in plastica**

Plastic glass	Cod.	ml	Box
	505907	360	50

**Caraffa in policarbonato trasparente con coperchio**

Clear polycarbonate carafe with top	Cod.	Lt	Box
	506100	1,7	6

**Caraffa in policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	506200	0,95	6
	506201	1,4	6
	506202	1,8	6

**Caraffa in policarbonato trasparente**

Clear polycarbonate carafe	Cod.	Lt	Box
	506300	1,4	6
	506301	1,8	6

**Caraffa in plastica**

Plastic carafe	Cod.	Lt	Col.	Box
	506501	1,8	●	12
	506502	1,8	○	12
	506503	1,8	■	12

**Caraffa in policarbonato per succhi (con portagiaccio)**

Clear polycarbonate pitcher for juice (with ice container)	Cod.	Ø cm	H cm	Lt
	506600	13	31	3

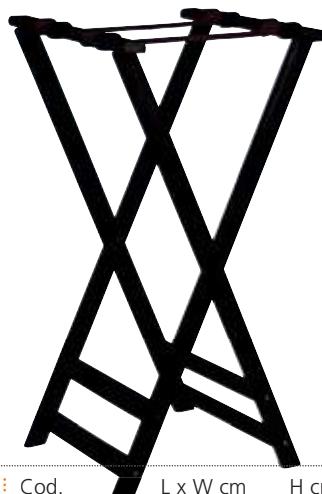


**Sessola in policarbonato**

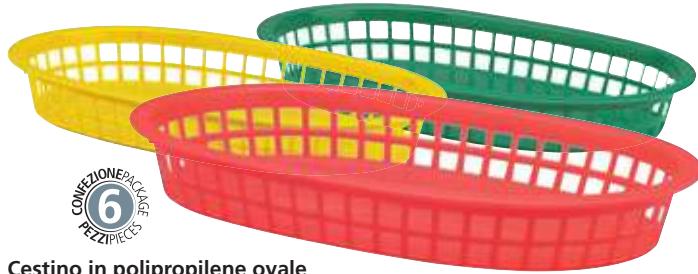
Polycarbonate ice scoop	Cod.	ml	Box
	506800	180	6
	506801	360	6
	506802	720	6

**Sessola in polipropilene**

Polypropylene ice scoop	Cod.	ml	Box
	506811	360	6

**Poggia vassoio in legno color nero**

Black wood tray rest	Cod.	L x W cm	H cm
	506900	43 x 43	83

**Cestino in polipropilene ovale**

Oval polypropylene basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	5071016	28 x 18	●	6
	5071036	28 x 18	○	6
	5071046	28 x 18	●	6

**Portazucchero trasparente in plastica**

Clear plastic sugar bowl	Cod.	Box
	5074022	6

**Portazucchero in plastica**

Plastic sugar bowl	Cod.	Col.	Box
	5075002	●	6
	5075012	●	6
	5075022	○	6
	5075032	○	6
	5075042	●	6

**Cestino in polipropilene ovale**

Oval polypropylene basket	Cod.	L x W cm	Col.	Box
	5070016	24 x 15	●	6
	5070036	24 x 15	○	6
	5070046	24 x 15	●	6
	5070056	24 x 15	●	6
	5070066	24 x 15	●	6

**Portatovaglioli in plastica**

Plastic serviette holder	Cod.	Col.	Box
	5079002	●	6
	5079022	○	6





**Cestino in polipropilene
color vimini naturale rotondo**

Round polypropylene
natural wicker basket

Cod.	Ø cm	H cm
508518	18	5
508521	21	6



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
color vimini naturale rettangolare**

Rectangular polypropylene
natural wicker basket

Cod.	L x W cm	H cm
508623	23 x 15	6



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



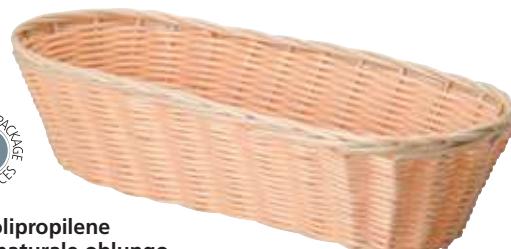
**Cestino in polipropilene
color vimini naturale ovale**

Oval polypropylene
natural wicker basket

Cod.	L x W cm	H cm
508718	18 x 13	5
508723	23 x 16	6
508725	25 x 17	8



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
color vimini naturale oblungo**

Oblong polypropylene
natural wicker basket

Cod.	L x W cm	H cm
508823	23 x 9	5
508828	28 x 15	8
508833	33 x 13	8



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
intrecciato marrone rotondo**

Round brown woven
polypropylene basket

Cod.	Ø cm	H cm
509529	29	8



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



**Cestino in polipropilene
intrecciato marrone ovale**

Oval brown woven
polypropylene basket

Cod.	L x W cm	H cm
509627	27,5 x 20	7



NON ADATTO ALLA LAVASTOGLIE
NOT DISHWASHER SAFE



Pestello in polipropilene liscio

Smooth polypropylene
pestle

Cod.	L cm	Col.	Box
510000	21	●	6
510002	21	○	6



Pestello in polipropilene rigato

Ribbed polypropylene
pestle

Cod.	L cm	Col.	Box
510200	21,5	●	6
510202	21,5	○	6

CANNUCCE STRAWS



Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515000	13,5	●	10
	515002	13,5	○	10
	515004	13,5	●	10
	515020	13,5	● ○ ● ○ ●	10
	515026	13,5	●	10



Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515101	21	●	10
	515104	21	●	10
	515107	21	●	10
	515110	21	●	10
	515120	21	● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	10
	515126	21	●	10



Cannucce diritte

Straight straws	Cod.	L cm	Col.	Box
	515201	16		10
	515206	16		10
	515212	16		10



Cannucce diritte nere

Black straight straws	Cod.	L cm	Box
	515300	13	20





**Cannuccia diritta
in acciaio inox nero**

Black straight stainless
steel straw

Cod.
517000

L cm
13

6 mm



CON SCOVLINO
WITH STRAW CLEANER



**Cannuccia diritta
in acciaio inox**

Straight stainless
steel straw

Cod.
517021

L cm
13

6 mm



CON SCOVLINO
WITH STRAW CLEANER



**Cannuccia diritta
in acciaio inox**

Straight stainless
steel straw

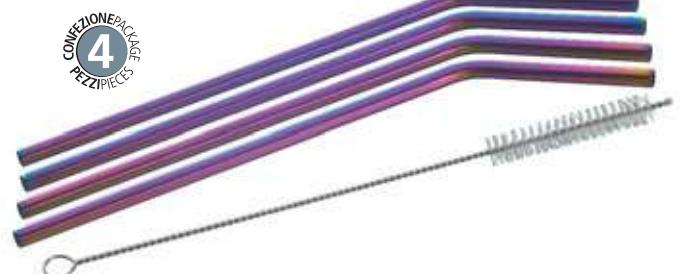
Cod.
517121

L cm
21,5

6 mm



CON SCOVLINO
WITH STRAW CLEANER



**Cannuccia piegata
in acciaio inox colorato**

Bended coloured
stainless steel straw

Cod.
517420

L cm
21,5

6 mm



CON SCOVLINO
WITH STRAW CLEANER



**Mixer cocktail singolo in acciaio**

Single steel cocktail mixer | Cod. 550500 | Volt 220



- Struttura in acciaio inox e fusione in lega leggera**
Stainless steel structure and light alloy castings
- Agitatore a ventola in acciaio inossidabile**
Stainless steel fan stirrer
- Sistema di accensione automatica e sicura che permette l'azionamento del motore solo con il bicchiere in posizione di lavoro**
Safe automatic start system to drive the motor only when the beaker is in its work position
- Base ad appoggio bilanciato stabile su ogni superficie**
Balanced, stable base suitable for all surfaces
- Bicchiere in acciaio inossidabile**
Stainless steel beaker
- Motore da 100 watt, 15.000 giri/min (a vuoto)**
100 watt motor, 15,000 RPM (empty)
- Approvato CE**
CE approved

**Spremiagrumi elettrico**

Electric citrus fruit squeezer | Cod. 550601 | Volt 220



- Struttura in lega leggera**
Light alloy structure
- Pigna estraibile adatta per limoni, arance e pompelmi**
Extractable core for lemons, oranges and grapefruits
- Vasca e filtro estraibili lavabili in lavastoviglie**
Extractable dishwasher-suitable filter and bowl
- Motore da 250 a 300 watt, 1400 giri/min**
250 - 300 watt motor, 1400 RPM
- Approvato CE**
CE approved

**Rompighiaccio verticale in acciaio**

Steel vertical ice-breaker | Cod. 550700 | Volt 220



- Rompighiaccio professionale ideato per la preparazione di Caipirinhas, Mojitos e frozen vari, idoneo inoltre per guarnire piatti di pesce fresco**
Professional ice-breaker designed for preparing Caipirinhas, Mojitos and various frozen drinks, also for garnishing fresh fish dishes
- Robusto e veloce, consente di preparare ghiaccio spezzato con una produttività di 2 kg al minuto**
Fast and strong, it lets you prepare chopped ice at a rate of 2 kg a minute
- Corpo in lega leggera e contenitore in acciaio inox con motore ventilato con potenza di 150 watt**
Light alloy body and stainless steel bucket with 150 watt fan motor
- Approvato CE**
CE approved



RICAMBI SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR	
557000	Bicchiere completo inox 1 Lt Complete stainless steel beaker 1 Lt	550000	 550000
557001	Coperchio blender 1 Lt Lid for blender 1 Lt	550000	 550100
557002	Blocco lame per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Chopping blade check for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	 550101
557003	Guarnizione bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Beaker seal for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	 550101
557005	Giunto femmina per blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Female fitting for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	 550101
557006	Base per bicchiere blender 1 Lt.- 1,5 Lt.- 3 Lt. Beaker base for blender 1 Lt - 1.5 Lt - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	 550101
557007	Motore per blender 600W-220V Blender motor 600W-220V	550000-550100-550200	 550101
557008	Motore blender 1200W-220V Blender motor 1200W-220V	550101-550201-550302	 550101
557009	Giunto maschio in acciaio per blender 1 - 1,5 - 3 Lt. Stainless steel male fitting for blender 1 - 1.5 - 3 Lt	550000-550100-550101-550200-550201-550302	 550101
557010	Supporto giunto in alluminio Support joint aluminium	550100-550200-551100	 550200
557011	Calotta frullatore lucida Polished cap blender	551100-551200	 550200
557012	Microinterruttore a leva Microswitch lever	550602-551100-551200	 550201
557100	Bicchiere completo policarbonato 1,5 Lt 100% polycarbonate beaker 1.5 Lt	550100-550101	 550201
557101	Coperchio blender 1,5 Lt Lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700	 550201
557104	Tappo in policarbonato per coperchio blender 1,5 Lt Polycarbonate lid for blender 1.5 Lt	550100-550101-550200-550201-550700	 550201
557105	Calamita chiusura coperchio blender/rompighiaccio Magnet seal for blender and ice crusher cover	550000-550100-550101-550200 550201-550302-550700	550302
557300	Bicchiere completo inox 3 Lt 100% stainless steel beaker 3 Lt	550302	550302
557301	Coperchio blender 3 Lt Lid for blender 3 Lt	550302	550302
557500	Bicchiere inox mixer Stainless steel mixer beaker	550500-550501	550500
557501	Interruttore accensione mixer Mixer On/Off switch	550500-550501	550500
557503	Motore mixer 220V Mixer motor 220V	550500-550501	550500
557505	Bicchiere mixer in policarbonato Polycarbonate mixer beaker	550500-550501	550501
557506	Bicchiere blender in policarbonato 1,5 Lt Polycarbonate blender beaker 1.5 Lt	550100-550101	550501
557600	Setaccio spremiagrumi Citrus fruit squeezer filter	550601	550501
557602	Ogiva piccola spremiagrumi Small centre for citrus fruit squeezer	550601	550601
557603	Ogiva grande spremiagrumi Big centre for citrus fruit squeezer	550601	550601
557604	Motore spremiagrumi elettrico 220V Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550601	550601
557605	Motore spremiagrumi elettrico 220V Electrical citrus fruit squeezer motor 220V	550602	550602
557701	Scheda filtraggio rompighiaccio Ice-breaker filtering board	550700	550602
557702	Motore rompighiaccio verticale 220V Vertical ice-breaker motor 220V	550700	550602
557703	Vaschetta con griglia rompighiaccio a leva Tray with grille for lever-operated ice-crusher	550701	550602
557704	Motore rompighiaccio a leva 220V Lever-operated ice-crusher motor 220V	550701	550602
557705	Paraolio 15.24.7 Tc per Motore V90 O-Ring Oil	550701	550700
557706	V Ring Nbr Va 14 per Motore V90 V-Ring	550701	550700
557800	Trafila spaghetti Spaghetti maker plate	550800	550700
557801	Trafila tagliatelle Tagliatelle maker plate	550800	550701
557802	Trafila asparagi Asparagus maker plate	550800	550701
557803	Trafila lasagne Lasagne maker plate	550800	550701
557900	Ogiva completa per spremiagrumi Centre for citrus fruit squeezer	550601-550602	550800
558000	Splash cover per spremiagrumi Splash cover for citrus fruit squeezer	550601	550800

**Frullatore da bar 1 CV**

1 HP commercial blender	Cod.	cl
5610-BB300E		140
5610-BB320E		140
5610-BB340E		140

- **Potente motore da 1 CV a 2 velocità con funzione Impulso**
1 HP commercial motor, 2-speed with PULSE function
- **Contenitore da 1,4 litri in copoliester privo di BPA, lama in acciaio inox**
1.4 liter BPA-free copolyester container with industrial stainless steel blade
- **La base removibile gommata del bicchiere riduce il rumore e facilita la pulizia**
Removable rubberized jar pad dampens sound and makes cleanup easy
- **Tre Margarita da 475 ml in 12 secondi o anche meno**
Three 475 ml. (16 oz.) Margaritas in 12 seconds or less
- **Ideale per preparare da 25 a 50 drinks al giorno**
Recommended for 25-50 drinks per day
- **230 VCA, 750W**

Xtreme - Frullatore ad alta potenza 3,5 CV

Xtreme - 3.5 HP blender	Cod.	cl
5615-MX1000XTXEE	200	
5615-MX1050XTXEE	200	
5615-MX1100XTXEE	200	
5615-MX1200XTXEE	200	
5615-MX1300XTXEE	200	
5615-MX1500XTXEE	200	

- **Motore da 3,5 CV di picco per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty 3½ peak HP motor
- **Velocità pura del motore 32.000 giri/min, 1500 watt**
32,000 RPM bare motor speed, 1500 watts
- **Base del bicchiere monopezzo rimovibile lavabile in lavastoviglie**
One-piece dishwasher-safe removable jar pad
- **Containitore da 2 litri in copoliester privo di BPA**
2 L BPA-free copolyester container
- **Disponibili contenitori in copoliester privo di BPA da 1,4 litri e in acciaio da 1,4 e 2 litri**
1.4 L BPA-free copolyester container and 1.4 and 2 L stainless steel containers available
- **Disponibilità di involucro antirumore (incluso nel modello MX1500)**
Optional sound enclosure (included for MX1500)
- **230 VCA, 50 Hz, 6,5 amp**
- **Disponibili anche nella versione 60 Hz**
Also available in 60 Hz



MX1300XTXEE
INOLURO ANTIRUMORE NON INCLUSO
SOUND ENCLOSURE NOT INCLUDED

MX1500XTXEE



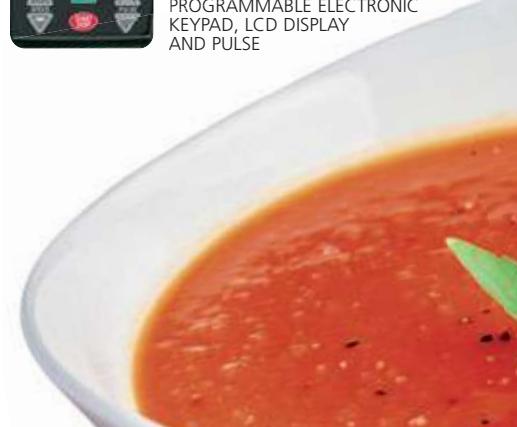
MX1000XTXEE
INTERRUTTORI A PALETTA CON HI (ALTO), LO (BASSO), E PULSE (IMPULSO)
PADDLE SWITCHES WITH HIGH, LOW AND PULSE

MX1050XTXEE
TASTIERA ELETTRONICA CON HI (ALTO), LO (BASSO) E PULSE (IMPULSO)
ELECTRONIC KEYPAD WITH HIGH, LOW AND PULSE FUNCTIONS

MX1100XTXEE
TASTIERA ELETTRONICA CON HI (ALTO), LO (BASSO), PULSE (IMPULSO) E TIMER DA 30 SECONDI
ELECTRONIC KEYPAD WITH HIGH, LOW, PULSE FUNCTIONS AND 30-SECOND TIMER

MX1200XTXEE
MANOPOLA VARIATORE DI VELOCITÀ E PULSE (IMPULSO) CON INTERRUTTORE A PALETTA
VARIABLE SPEED DIAL CONTROL AND PULSE PADDLE SWITCH

MX1300XTXEE
MX1500XTXEE
TASTIERA ELETTRONICA PROGRAMMABILE, LCD DISPLAY E COMANDO PULSE
PROGRAMMABLE ELECTRONIC KEYPAD, LCD DISPLAY AND PULSE





TBB175E

Frullatore da bar Torq 2.0 - 1,4 L

Blender Torq 2.0 - 1.4 L

Cod.	cl
5610-TBB145E	140
5610-TBB160E	140
5610-TBB175E	140

- **Motore da 2 CV, a 2 velocità ad alte prestazioni**
High-performance 2HP motor, 2 speeds
- **Tre Margarita da 475 ml in 8 secondi o anche meno**
Three 475 ml. (16 oz.) Margaritas in 8 seconds or less
- **Contenitore da 1,4 litri in copoliestere privo di BPA, impilabile**
1.4 L BPA-free unbreakable copolyester container
- **Coperchio removibile in gomma alimentare, con foro per aggiungere ingredienti**
Vinyl lid with removable center cap to feed ingredients while blending
- **Resistente giunto di trasmissione in acciaio inossidabile sostituibile**
Heavy-duty stainless steel replaceable drive and jar couplings
- **230 VCA, 60 Hz, 13 amp**



TBB145E



TBB145E
COMMUTATORI HI/LO/OFF (ALTO/BASSO/STOP) E PULSE (IMPULSO)
HI/LO/OFF AND PULSE TOGGLE SWITCHES



TBB160E
TASTIERA ELETTRONICA CON TIMER DA 60 SECONDI
ELECTRONIC KEYPAD WITH 60-SECOND COUNTDOWN TIMER



TBB175E
MANOPOLA VARIATORE DI VELOCITA 1000 - 17000 GIRI/MIN VARIABLE SPEED CONTROL DIAL 1000 - 17000 RPM

**Involucro antirumore**

Sound enclosure

Cod.	Per/For
5615-SE500	1,4 L
5615-SE1000	2 L

ADATTI A TUTTI I FRULLATORI DELLA SERIE MX
FOR ALL BLENDERS IN MX SERIES**Frullatore da 4 Litri**

4 liter food blender

Cod.	cl
5610-CB15VE	400



- **Motore da 3,75 CV per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty 3 3/4 HP motor
- **I comandi meccanici aumentano la versatilità con 3 velocità e PULSE (Impulso)**
Mechanical controls add versatility with 3 speeds and PULSE
- **Contenitore in acciaio inossidabile con due maniglie e coperchio gommato**
Stainless steel container with two handles and rubberized lid
- **Nuova base del bicchiere monopezzo lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia**
New dishwasher-safe one-piece jar pad for easy cleaning
- **Comandi velocità variabile**
Variable speed controls
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE**
CE approved



Blender immersione cordlessCordless immersion
blenderCod.
5600-WSB38XEL cm*
18

* Lunghezza albero / Shaft length



- **Motore DC senza spazzole**
Brushless DC motor
- **Batteria da 10,8 volt agli ioni di litio**
10.8-volt lithium-ion battery pack for extended runtime
- **Velocità variabile da 5.000 a 13.000 giri/min**
Variable speed from 5,000 to 13,000 RPM
- **Albero da 18 cm rimovibile e lavabile in lavastoviglie**
18 cm removable, dishwasher safe, blending shaft
- **Lama in acciaio inossidabile**
Stainless steel blade
- **12 litri di capacità**
12 L mixing capacity
- **Stazione di ricarica della batteria con circuito di ricarica rapida di 1,5 ore**
Battery charging/docking station with 1.5-hour, quick-charging circuit
- **Indicatori luminosi a LED per velocità e stato di carica della batteria**
LED indicator lights for speeds and battery charge status
- **Design ergonomico**
Ergonomic housing design
- **Borsa di stoccaggio/trasporto inclusa**
Storage/transport bag included
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Blender immersione compatto**Compact immersion
blenderCod.
5600-WSB33XEL cm*
17,8

* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore ad alta efficienza a 2 velocità**
2-speed high-efficiency motor
- **Albero da 17,75 cm fisso**
17.75 cm fixe shaft
- **Leggero e compatto**
Lightweight and compact
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- **11,5 litri di capacità**
11.5-liter capacity
- **230 volt, 50 Hz, 0,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Blender immersione alta prestazione**Heavy-duty
immersion blenderCod.
5600-WSB50CE
5600-WSB55CE
5600-WSB60CE
5600-WSB65CEL cm*
30,5
35,5
40,5
45,5

* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore per carichi di lavoro intensi con 1 CV di potenza di ingresso di picco**
1 peak input HP heavy-duty motor
- **Motore a velocità variabile da 650 W: 18.000 giri/min su HIGH (ALTO)**
650 W variable speed motor - 18,000 RPM on HIGH
- **Funzione accensione (ON) continua**
Continuous ON feature
- **Giunti sostituibili dall'utente su gruppo di alimentazione e albero**
User-replaceable couplings on power pack and shaft
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- **Comoda impugnatura gommata e seconda maniglia per un funzionamento sicuro e sotto controllo**
Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation
- **L'albero in acciaio inox completamente a tenuta è facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie**
Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe
- **I gruppi di alimentazione universali si adattano a tutti gli alberi e all'attacco del frullino**
Universal power packs fit all shafts and whisk attachment
- **230 VCA, 50 Hz, 2,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Blender immersione standard**Standard
immersion blenderCod.
5600-WSB40EL cm*
25,5

* Lunghezza albero / Shaft length

- **Motore da 0,5 CV a 2 velocità per carichi di lavoro intensi**
½ HP, 2-speed heavy-duty motor
- **Albero da 25,5 cm fisso**
25.5 cm fixe shaft
- **Comoda impugnatura gommata**
Rubberized comfort grip
- **Lama polivalente in acciaio inossidabile**
All-purpose stainless steel blade
- **23 litri di capacità**
23-liter capacity
- **230 volt, 50 Hz, 1,5 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Attacco frusta per blender alta prestazione**Heavy-duty whisk
whipping attachmentCod.
5600-WSB2WL cm
25,5

- **Palette per montare da 25,5 cm in acciaio inossidabile**
25.5-cm stainless steel whipping paddles
- **Si adatta all'intera linea di mixer a immersione Big Stix per carichi di lavoro intensi**
Fits entire Big Stix Heavy-Duty Immersion Blender line
- **Giunto sostituibile dall'utilizzatore**
User-replaceable coupling
- **Ingranaggi pressofusi per prestazioni ottimali**
Die-cast gears for optimal performance
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Mixer bevande a testina singola

Drink mixer,
single spindle

Cod.

5620-WDM120TX



- Il motore ad alte prestazioni è sostituibile dall'utente per il funzionamento continuo e include una protezione termica per prolungarne la vita**

Independent, high-performance motor are user-replaceable for continued operation and includes thermal protection to prolong motor life

- I comandi elettronici a 3 velocità (15.000, 18.000 e 21.000 giri/min) e impulsi mantengono la velocità sotto carico per prestazioni ottimali**
Electronic 3-speed and pulse controls maintain speed under load for optimal performance - 15,000, 18,000 and 21,000 RPM
- Gli attuatori completamente chiusi impediscono l'ingresso della miscela nell'alloggiamento**
Fully enclosed actuators prevent mix from entering the housing
- 2 agitatori sulla testina: un agitatore solido per la miscelazione di gelati duri e l'aerazione per una maggiore resa e un agitatore a farfalla per gelati e miscele più morbide**
2 agitators on the spindle: one solid agitator for mixing hard ice creams and aerating for increased yield, and one butterfly agitator for softer ice creams and mix-ins
- Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**
Increased cup clearance: slide cups into position without tilt
- Funzionamento START/STOP completamente automatico, attivato dalla tazza, con una sola mano**
Fully automatic, cup-activated, one-handed START/STOP operation
- Resistente, verniciato a polvere, alloggiamento in acciaio pressofuso**
Heavy-duty, powder-coated, die-cast steel housing
- Bicchiere in acciaio in dotazione da 800 ml**
Stainless steel malt beverage cup (800 ml) included
- 220 VCA, 60 Hz**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Mixer per bevande a tripla testina

Triple-spindle drink mixer

Cod.

5620-DMC201DCAE

- Motori commerciali ad alte prestazioni, 1 CV di potenza di ingresso di picco a 2 velocità - 24.000 giri/min su High (Alto)**
Three high-performance 1 peak HP, 2-speed commercial motors - 24,000 RPM on HIGH
- Alloggiamenti per motore in metallo pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast metal motor housings
- Funzionamento start/stop (avvio/arresto) automatico**
Fully automatic START/STOP operation
- Pannello spruzzi in acciaio inossidabile pesante, facile da pulire**
Heavy-duty easy-to-clean stainless steel splash panel
- 230 VCA, 50 Hz, 360 W, 1,56 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Mixer bevande a testina doppia o tripla

Drink mixer, double or triple spindle

Cod.

5620-WDM240E

5620-WDM360E

Testina/Spindle
doppia/double
tripla/triple



- 2 motori (WDM240) o 3 motori (WDM360) indipendenti per carichi di lavoro intensi per complessivi 1,3 CV a 3 velocità (16.000, 20.000 e 24.000 giri/min) e impulso**

Two (WDM240) or three (WDM360) independent 1 peak HP motor, three-speed rocker switch (16,000, 20,000 and 24,000 RPM) and PULSE switch

- Accensione e spegnimento automatico, a velocità impostata, semplicemente inserendo o togliendo il bicchiere dall'alloggiamento**

Fully automatic START/STOP operation.

Motor will run at selected speed once cup is in position

- Posizionamento del bicchiere senza doverlo inclinare**

Slide cups into position without tilt

- Struttura in metallo pressofuso adatto ad un uso intenso**

Heavy-duty die-cast housing - easy to clean

- Agitatore solido di nuova concezione per dare risultati migliori anche con i gelati più duri**

Brand new ultra-aggressive agitator powers through the hardest ice creams

- Agitatore a farfalla incluso nella confezione, per gelati morbidi e per diverse tipologie di bicchieri**

Also includes butterfly agitator for softer ice creams and use with many types of cups

- Bicchieri in acciaio in dotazione da 800 ml**

Stainless steel malt beverage cups (800 ml) included

- Motori con protezione termica**

Motors incorporate thermal protection

- Cuscinetto a sfera autolubrificante per un uso intenso e duraturo**

Sealed ball bearings - ball bearings are lubed for life

- with no need to replace, providing long service life**

- 220 VCA, 60 Hz, 110 W, 1,15 amp**

- Approvato CE, RoHS**

CE, RoHS approved




**Cutter tagliaverdura 3,8 L
2 CV con espulsore**

3.8 L cutter mixer
and continuos-feed
food processor



Cod. cl
5605-WFP16SCDE 380



- Sistema di tenuta LiquiLock® LiquiLock Seal System
- Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi Heavy-duty, die-cast housing
- Motore commerciale da 2 CV (picco potenza) 2 HP (peak input) commercial motor
- Scivolo ad alimentazione continua per lavorazione di grandi volumi Continuous-feed chute for large-volume processing
- La ciotola del mixer con taglierina sigillata da 3,8 L lavora facilmente zuppe, salse, condimenti e altro 3,8 L sealed cutter mixer bowl processes soups, sauces, dressings and more with ease
- Oltre 20 opzioni di lavorazione in una sola macchina Over 20 processing options in one machine
- Elaborazione unica della ciotola; sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo del disco incluso Unique batch bowl processing; shred, grate and slice directly in the batch bowl with the included disc stem
- 220-240 VCA, 50-60 Hz, 700 W
- Approvato CE, RoHS CE, RoHS approved

**SISTEMA DI TENUTA
LIQUILOCK®
LIQUILOCK® SEAL SYSTEM**


**PIÙ PRODUZIONE IN MENO TEMPO.
NESSUN DISORDINE.**

Il sistema di tenuta LiquiLock® brevettato da Waring consente una maggiore produzione in meno tempo.

Ottieni il massimo dalla capacità della tua ciotola senza alcuna perdita di liquido.

La lama a S si blocca in sede, sigillando il fondo della ciotola, rendendo più sicuro, più pulito e più facile versare le miscele senza che la lama cada nella ciotola degli alimenti lavorati.

La guarnizione rimovibile nel coperchio con chiusura a scatto impedisce al liquido di fuoriuscire dalla parte superiore della ciotola, consentendo di riempirla fino all'orlo.

MORE PRODUCTS. LESS TIME. NO MESS.

Waring's patented LiquiLock® Seal System allows for more production in less time.

Get the most out of your bowl capacity with bottom- to top-of-the-bowl liquid processing with no leaking.

The patented S-blade locks into place, sealing the bottom of the bowl, making it safer, cleaner, and easier to pour mixtures without the blade falling out into the processed food bowl.

The removable seal in the snap-lock lid prevents any liquid from escaping the top of the bowl.

Fill it to the rim without overflowing.


Cutter tagliaverdura da cucina 3,8 L, 0,65 CV

3.8 L cutter mixer
food processor

Cod. cl
5605-WFP16SE 380



- Sistema di tenuta LiquiLock® LiquiLock Seal System
- Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi Heavy-duty, die-cast housing
- Ciotola del miscelatore con taglierina da 3,8 L, praticamente infrangibile e ben visibile con sistema di tenuta LiquiLock® per la lavorazione di liquidi 3,8 L, virtually unbreakable, clear-view cutter mixer bowl with LiquiLock® Seal System for processing liquids
- Motore commerciale da 650 W 650 W commercial motor
- Pulsanti di controllo grandi e di facile lettura Large, easy-to-read control buttons
- Oltre 20 opzioni di lavorazione in una sola macchina Over 20 processing options in one machine
- Elaborazione unica della ciotola; sminuzzare, grattugiare e affettare direttamente nella ciotola con il gambo del disco incluso Unique batch bowl processing; shred, grate and slice directly in the batch bowl with the included disc stem
- 220-240 VCA, 50-60 Hz, 700 W
- Approvato CE, RoHS CE, RoHS approved





Cutter tagliaverdura 3,3 L 1 CV con espulsore

3.3 L cutter mixer
and continuos-feed
food processor



Cod. 5605-WFP14SCE cl 330

- Sistema di tenuta LiquiLock
LiquiLock Seal System
- Motore da 1 CV ad alte prestazioni
High-performance 1 HP motor
- Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spegnimento (PULSE/OFF)
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni
Extra-large feed tube and food pusher
- Scivolo per immissione continua in policarbonato con maniglie, per preparare grandi volumi
Continuous-feed rugged black polycarbonate chute for large volume processing
- Resistente coperchio trasparente
Durable see-through cover
- 230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved

Cutter tagliaverdura da cucina 3,3 L, 1 CV

3.3 L cutter mixer
food processor

Cod. 5605-WFP14SE cl 330



- Sistema di tenuta LiquiLock
LiquiLock Seal System
- Motore da 1 CV ad alte prestazioni
High-performance 1 HP motor
- Palette di controllo agevoli, per accensione (ON) e impulso/spegnimento (PULSE/OFF)
Easy ON and PULSE/OFF control paddles
- Tubo di immissione e spingicibo di grandi dimensioni
Extra-large feed tube and food pusher
- Bicchiere dosatore a tenuta
Sealed batch bowl
- 230 VCA, 50 Hz, 2,6 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



ACCESSORI INCLUSI CON I MODELLI WFP14 ACCESSORIES INCLUDED WITH WFP14 FOOD PROCESSORS



LAMA A S SIGILLATA
E BLOCCATA
SEALED & LOCKED
S-BLADE



DISCO PER MONTARE
SIGILLATO E BLOCCATO
SEALED & LOCKED
WHIPPING DISC



DISCO PER
GRATTUGGIARE
GRATING DISC



DISCO AFFETTATORE
REGOLABILE (1-6 MM)
ADJUSTABLE
SLICING DISC (1-6 MM)



DISCO SMINUZZATORE
REVERSIBILE
(FINE/SPESO)
REVERSIBLE SHREDDING
DISC (FINE/COARSE)

Cutter tagliaverdura da cucina 1,75 L, 0,75 CV

1.75 L commercial food processor | Cod. 5605-WFP7E cl 175



- Motore da 0,75 CV ad alte prestazioni per carichi di lavoro intensi
Heavy-duty $\frac{3}{4}$ HP high performance motor
- Bicchiere da lavoro infrangibile e trasparente
Clear-view unbreakable workbowl
- Facilità di controllo ON (accensione), OFF (spegnimento) e PULSE (impulso)
Easy ON/OFF/PULSE control
- Lama a S segheattata in acciaio inossidabile per trinciare, macinare, miscelare e passare, disco affettatore da 2 mm, disco grattugia sottile e stelo del disco staccabile
Stainless steel serrated S-blade to chop, grind, mix and puree, fine grating disc, and detachable disc stem
- Spingicibo di dimensioni piccole e grandi con manicotto di interblocco di sicurezza
Small and large pushers with safety interlock sleeve
- 230 VCA, 50 Hz, 410 W, 1,8 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



Macina spezie

Commercial spice grinder | Cod. 5660-WSG30E



- Macina finemente bastoncini di cannella, noce moscata, granelli di pepe nero e molto altro in pochi secondi
Finely grinds cinnamon sticks, nutmeg, peppercorns and much more in seconds
- Motore di qualità commerciale a elevate prestazioni 19.000 giri/min.
High-performance commercial-grade motor - 19,000 Rpm
- Alloggiamento per carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato con coperchio a interblocco di sicurezza
Heavy-duty brushed stainless steel housing with safety interlock lid
- Azionamento PULSE (Impulso) per gestire facilmente le dimensioni della macinatura
PULSE actuation to easily manage consistency of grind
- In dotazione 3 bicchieri di macinatura completamente rimovibili, lavabili in lavastoviglie in acciaio inox con comodi coperchi per la conservazione
Includes 3 fully removable and dishwasher-safe stainless steel grinding bowls with convenient storage lids
- lame resistenti in acciaio inossidabile
Durable stainless steel blades
- 230 VCA, 50 Hz, 175 W, 0,76 amp
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



Planetaria

Planetary mixer

Cod.

5605-WSM7LE



NEW
DISPONIBILE DA
FEBBRAIO 2022
AVAILABLE FROM
FEBRUARY 2022



- Trasmissione ad ingranaggi, lubrificazione permanente
Gear-driven, permanent lube transmission
- Grande ciotola in acciaio inossidabile da 6,6 L
con manico in acciaio inossidabile
Large, 6.6 L stainless steel bowl with stainless steel handle
- Controlli frontali e LED luce di alimentazione
Front-mounted controls and LED power light
- 11 velocità di miscelazione con manopola
di controllo della velocità variabile
11 mixing speeds with variable speed control dial
- Paraspruzzi rimovibile e trasparente
con scivolo di alimentazione
Removable clear-view splash guard with feed chute
- Testa inclinabile per una facile rimozione
degli accessori e pulizia
Tilt-back head for easy removal of attachments and cleaning
- Leva di sollevamento/rilascio per impieghi gravosi
Heavy-duty head-lift/release lever
- Protezione da sovraccarico termico
Thermal overload protection
- Include ciotola in acciaio inossidabile, frusta da chef,
gancio per impastare e pala per mescolare in alluminio
Includes stainless steel bowl, chef's whisk, dough hook
and aluminum mixing paddle
- Accessori lavabili in lavastoviglie
Dishwasher-safe accessories
- Piedini in gomma antiscivolo
Nonslip rubber feet
- 220-240 V, 50-60 Hz, 350 W

ACCESSORI INCLUSI CON IL MODELLO WSM7LE
ACCESSORIES INCLUDED WITH WSM7LE PLANETARY MIXER



PALETTA
PER MISCELARE
MIXING PADDLE



FRUSTA
CHEF'S WHISK



GANCIO
PER IMPASTARE
DOUGH HOOK



CIOTOLA
IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL BOWL



FACILE AGGIUNTA DEGLI INGREDIENTI
SENZA INTERROMPERE IL PROCESSO
MIX-INS COMBINE EASILY WITHOUT
INTERRUPTING THE PROCESS

NEW

Gelatiera a compressore

Electric ice cream maker

Cod.

5680-WCIC20E

cl

200



- Il compressore integrato non richiede precongelamento
Built-in compressor means NO pre-freezing required
- Prepara fino a 2 L di gelato, frozen yogurt o gelato
in soli 30 minuti
Make up to 2 L of ice cream, frozen yogurt or gelato
in as little as 30 minutes
- Esterno in acciaio inossidabile e comandi touch
facili da pulire
Easy-to-clean stainless steel exterior and touch controls
- La funzione Keep Cool mantiene il gelato
alla temperatura ottimale al termine del processo
Keep Cool feature holds ice cream at the optimal temperature
when process is finished
- 220-240 V, 50 Hz, 180 W
- Approvato CE, RoHS
CE, RoHS approved



CIOTOLA RIMOVIBILE
PER UNA FACILE PULIZIA
REMOVABLE BATCH BOWL
FOR EASY CLEANING

**Affilatore per coltelli**

Commercial knife sharpener

Cod.

5665-WKS800E

- Due mole (grani fini/grossi), una coramella rotante**
Two grinding wheels (fine/coarse) one stropping wheel
- Mola ad angoli di 18-22°: gli angoli consigliati dai produttori di coltelli**
Grinds at 18-22° angles - optimum angles recommended by knife manufacturers
- La coramella rotante funziona anche in senso inverso, consentendo un'eliminazione più efficace delle sbavature e la levigatura della lama**
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade
- Un cassetto magnetizzato sotto la mola raccoglie le schegge metalliche rasate**
Magnetized drawer under grinding wheel captures metal shavings
- 230 VCA, 50/60 Hz, 25 W, 0,1 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Pistola per sottovuoto**

Commercial vacuum sealing system

Cod.

5670-WVS50



- Controllo manuale dell'intensità del sottovuoto, ottima per prodotti delicati**
Trigger operation allows for vacuuming delicate and softer products
- Base di ricarica e stoccaggio sacchetti**
Heavy-duty enclosed storage/charging base
- Batteria ricaricabile (un'ora e mezza di autonomia)**
sigilla fino a 50 sacchetti con una carica
- Rechargeable NiMH battery, seal up to 50 bags with one full charge
- Possibilità di utilizzo con rete elettrica (cavo incluso)**
Optionally, it can be connected to electricity (cable is included)
- Inclusi 25 sacchetti da 3,8 litri e 25 sacchetti da 0,95 litri, adatti a microonde, freezer e roner**
Includes 25 one-quart (0.95 l) and 25 one-gallon (3.8 l) storage bags, microwave safe, freezer safe, boil safe
- 230 VCA, 60 Hz**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Spremiagrumi compatto per bar**

Compact citrus bar juicer

Cod.

5630-BJX240



- Il design compatto crea un centro capace di fornire profitti a ingombro ridotto**
Compact design creates small-space profit center
- Motore base silenzioso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty base; quiet motor
- Lo spremitore si adatta a tutti gli agrumi**
Reamer fits all citrus fruits
- Il bicchiere per il succo e lo spremitore si sollevano per facilitare le operazioni di pulizia**
Juice bowl, reamer lift off for easy cleaning
- In dotazione contenitore da 1 litro per servire**
Includes 1-liter serving container
- 230 VCA, 50 Hz, 110 W, 0,5 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Centrifuga in acciaio inox con espulsione della polpa

Heavy-duty pulp eject juice extractor

Cod.

5630-WJX90E



- Consigliato per carichi di lavoro intensi in bar, caffetterie, ristoranti, hotel e strutture sanitarie**
Use in high-volume smoothie shops, cafés, bars, restaurants, hotels and healthcare establishments
- Cestello filtro in acciaio inox e disco trituratore progettati per una resa ottimale e una riduzione degli sprechi**
Stainless steel filter basket and shredder disc designed for a fantastic yield to minimize waste
- Cestello e leggero**
Compact and lightweight
- Facile da pulire (tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie)**
Easy to clean with all dishwasher-safe parts
- Ampio scivolo di alimentazione da 8 cm**
Large, 8 cm feed chute for less prep work
- Grande contenitore per polpa da 11 L**
Large, 11 L pulp container
- Interblocco di sicurezza**
Includes safety interlock features
- Beccuccio rotante antigoccia**
Rotating, no-drip spout reduces mess
- 220-240 V, 50-60 Hz, 1000 W**
- Approvato CE**
CE approved

NEW
DISPONIBILE DA APRILE 2022
AVAILABLE FROM APRIL 2022**Centrifuga in acciaio inox**

Heavy-duty juice extractor

Cod.

5630-6001X



- Trasforma rapidamente frutta e verdura in un ricco succo privo di polpa**
Rapidly converts fruits and vegetables into rich, pulp-free juice
- La lama ad azione oscillante in acciaio inossidabile velocizza il flusso del succo con una più rapida distribuzione della polpa**
Floating action stainless steel blade speeds up juice flow with faster distribution of pulp
- Cestello, bicchiere e coperchio di spremitura in acciaio inossidabile**
Stainless steel extraction basket, bowl, and cover
- Alloggiamento del motore in policarbonato**
Polycarbonate motor housing
- 230 VCA, 50 Hz, 1,4 amp**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved




Macchina per cottura sottovuoto

Thermal circulator

Cod.	L
5670-WSW16E	16
5670-WSW25E	25



- Costruzione interamente in acciaio inossidabile**
All-stainless steel construction
- 5 stazioni di memoria programmabili e timer da 99 ore**
5 programmable memory stations and 99-hour timer
- Precisione della temperatura di +/- 0,5°C**
Temperature accuracy of +/- 0.5°C
- Sistema di tubi integrato per rimuovere facilmente e in sicurezza l'acqua dal serbatoio**
Integrated hose system to easily and safely remove water from reservoir
- Il controllo touch capacitivo consente di impostare o regolare rapidamente la temperatura di cottura**
Capacitive touch control enables you to quickly set or adjust the cooking temperature
- Intervallo di temperatura da 35°C a 90°C**
Temperature range from 35°C to 90°C (95°F - 194°F)
- Perfetto per tutti i ristoranti e ideale per il catering.**
Perfect for all restaurants and off-premises cooking.
- 220-240 V, 50-60 Hz, 2000 W**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



CONDITE IL CIBO COME DESIDERATE E METTELEO SOTTOVUOTO.
I SUCCI E LE SOSTANZE NUTRITIVE NATURALI VENGONO MANTENUTI DURANTE LA COTTURA

SEASON FOOD WITH YOUR FAVORITE HERBS AND SPICES, THEN VACUUM SEAL. NATURAL JUICES AND NUTRIENTS ARE RETAINED WHILE COOKING.



POTETE PREPARARE E CUOCERE PIÙ PORZIONI IN ANTICIPO.
IL CONTROLLO PRECISO DELLA TEMPERATURA E LA CIRCOLAZIONE CONTINUA DELL'ACQUA, GARANTISCONO UNA COTTURA PERFETTA.

PREPARE AND COOK MULTIPLE PORTIONS AHEAD OF TIME. WITH PRECISE TEMPERATURE CONTROL AND CONTINUOUS WATER CIRCULATION, FOOD CANNOT BE UNDER- OR OVERCOOKED.


Disidratatore per alimenti

Food dehydrator

Cod.	
5655-WDH10E	



- Creata per chef e mixologist che desiderano aggiungere sapori e consistenze particolari a cibi e bevande**
Built for chefs and mixologists looking to add unique flavor and texture to food and beverages
- Display a LED digitale con comandi touch capacitivi**
Digital LED display with capacitive touch controls
- 5 stazioni di memoria per l'impostazione e la memorizzazione di programmi personalizzati**
5 memory stations for setting and storing unique programs
- Intervallo di temperatura regolabile: 0°C - 80°C**
Adjustable temperature range: 0°C - 80°C (32°F - 176°F)
- Visualizza la temperatura in °C o °F**
View temperature in °C or °F
- Imposta il timer fino a 99 ore, spegnimento automatico quando il tempo finisce**
Set timer up to 99 hours, automatic shutoff when times lapses
- 10 vassoi di spazio disidratante**
10 trays of dehydrating space
- Griglia in acciaio inox 38 x 34 cm**
38 x 34 cm stainless steel mesh racks
- Superficie totale disidratante di 1,3 mq**
Total dehydrating surface area of 1,3 square meters
- Porta in vetro trasparente per il monitoraggio del processo di disidratazione**
Clear-view glass door for monitoring dehydrating process
- Sistema di flusso d'aria montato posteriormente**
Rear-mounted airflow system
- 220-240 V, 50-60 Hz, 800 W**
- Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

Grill per panini

Compact Italian-Style
panini grill



Cod.

5645-WPG150E
5645-WPG300E

singolo/single
doppio/double



WPG150E

- **Piastre in ghisa rigate per una distribuzione uniforme del calore e un rapido tempo di cottura**
Ribbed cast iron plates for even heat distribution and quick cooking time
- **Superfici di cottura ideali per grigliare panini, hamburger, pollo, verdure e altro**
Cooking surfaces great for grilled panini, sandwiches, hamburgers, chicken, vegetables and more
- **Corpo in acciaio inossidabile opacizzato e vassoio di gocciolamento rimovibile**
Brushed stainless steel body construction and removable drip tray
- **Piastra superiore incernierata autoequilibrante per accogliere alimenti spessi fino a 7,5 cm**
Hinged, auto-balancing top plate to suit foods up to 7.5 cm thick
- **Termostato regolabile fino a 300°C**
Adjustable thermostat to 300°C (572°F)
- **Spie: Alimentazione e Pronto**
Power ON and Ready indicator lights
- **Maniglie resistenti al calore**
Heat resistant handles
- **230 VCA, 2100 Hz, 8,7 amp (WPG150E)**
230 VCA, 2900 Hz, 12,1 amp (WPG300E)
- **Approvati CE, RoHS**
CE, RoHS approved



WPG300E

Friggitrice doppia da 5 L

Double 5 L deep fryer



Cod.

5650-WDF1000DE

- **Due vasche indipendenti in acciaio inox da 5 L cadauna, removibili per una facile pulizia**
Dual, independent, 5 L stainless steel tanks, removable for easy cleaning
- **Elementi riscaldanti incernierati**
Hinged heating elements
- **Timer regolabile fino a 30 minuti**
30-minutes timer
- **Temperatura regolabile fino a 200°C**
Variable temperature controls up to 200°C
- **Fornita con 2 cestelli grandi, 4 piccoli e 2 copri**
Includes 2 large single baskets, 4 twin baskets and 2 night covers
- **230 VCA, 2850 Hz, 12,4 amp (per unità/unit)**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Piastra per cialde cono (singola o doppia)

 Waffle cone maker
 (single or double)

Cod.

5655-WWCM180ESingle
Double**5655-WWCM200E**

- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty, die-cast housing

- **Funzione rotante per cottura e duratura uniformi**
Rotary feature for a secure and even bake

- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated, nonstick surface allows for easy removal of waffle cones and minimizes cleanup

- **Tastiera di controllo elettronica facile da pulire**
Easy-to-clean electronic keypad controls

- **Spia luminosa per quando l'apparecchio è pronto e segnalazione acustica per quando la cialda è cotta**
Ready lights and audio chimes signal when unit is ready and when waffle cone is done

- **WWCM180E**

- **Produce fino a 60 cialde ogni ora**
Bakes up to 60 waffle cones per hour

- **WWCM200E**

- **Produce fino a 120 cialde ogni ora**
Il design verticale salva spazio e riduce il consumo energetico
Vertical design maximizes output, using less space and less energy

- **230 VCA, 60 Hz**



ACCESSORIO PER L'AVVOLGIMENTO DELLA CIALDA INCLUSO
INCLUDES A WAFFLE CONE ROLLING AND FORMING TOOL

NEW
Pressa per panini gelato

Ice cream sandwich press

Cod.

5680-WICSP180E

- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast housing

- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione dei panini e una rapida pulizia**
Triple-coated nonstick plates allow for easy panini removal and quick cleanup

- **Resistenza incorporata per sigillare perfettamente i tuoi panini gelato**
Embedded heating element to perfectly seal your gelato panini

- **Pannello di controllo elettronico dalla facile pulizia**
Electronic control panel for easy cleanup

- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**
Audio beep signals when unit is ready and when bun is warmed

- **Tempi di cottura da 5 a 15 secondi per un perfetto panino gelato**
Bake times from 5-15 seconds for the perfect gelato panini

- **Indicatori LED di accensione e pronto per la cottura**
Power ON and Ready-to-Bake LED indicators

- **220-240 V, 50-60 Hz, 1200 W**

- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Piastra per waffle (singola o doppia)

Belgian waffle maker
(single or double)

Cod.	
5655-WW180E	Single
5655-WW200E	Double

- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Elementi riscaldanti integrati per un controllo esatto della temperatura**
Embedded heating elements for precise temperature control
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **WW180E**
Produce fino a 25 waffle alla belga ogni ora
Produces up to 25 Belgian waffles per hour
- **WW200E**
Produce fino a 50 waffle alla belga ogni ora
Nuovo design verticale salvaspazio con luce "Pronto" indipendente
Produces up to 50 Belgian waffles per hour
New space-saving vertical design with independent 'Ready' lights
- **230 VCA, 50 Hz**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



WW180E

WW200E



Piastra per mini waffle

Single mini Belgian waffle maker

Cod.	
5655-WMB400XCE	



- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **Produce fino a 100 mini waffle belgi spessi 2,5 cm e con diametro di 7 cm all'ora**
Produces up to 100, 2,5 cm-thick (1 inch) and 7 cm in diameter mini Belgian waffles per hour
- **Le piastre per waffle possono essere facilmente sostituite se graffiate**
Waffle plates can be easily replaced if scratched
- **Indicatori LED di accensione e pronto per la cottura**
Power ON and Ready-to-Bake LED indicators
- **220-240 V, 50-60 Hz, 1035 W**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved



Piastra per bubble waffle

Bubble waffle maker

Cod.	
5655-WBW300XCE	

- **Alloggiamento pressofuso per carichi di lavoro intensi**
Heavy-duty die-cast housing
- **Funzione rotante per cottura e doratura uniformi**
Rotary feature for even baking and browning
- **Le piastre antiaderenti a triplo rivestimento consentono una facile estrazione delle cialde e una rapida pulizia**
Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup
- **Segnalazioni acustiche quando l'apparecchio è pronto e quando la cialda è cotta**
Audio beep signals when unit is ready and when waffle is cooked
- **Produce fino a 25 bubble waffle all'ora**
Produces up to 25 bubble waffles per hour
- **Una volta cotti i bubble waffle possono essere guarniti con gelato e/o ripieni**
Bake bubble waffles to top with ice cream and/or fillings

WAFFLE 21 x 18 cm
30 BUBBLES

**Tostapane a nastro**

Heavy-duty commercial
conveyor toaster

Cod.
5640-CTS1000E



- **Produzione super elevata**
Super-high output
- **Tempo di riscaldamento ultra veloce, 5 minuti**
Ultra-fast, 5-minute heat-up time
- **Apertura larga 5 cm che accoglie tipi di pane e panini di grande spessore**
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels
- **Funzione di standby per il risparmio energetico**
Energy-saving standby function
- **Struttura in acciaio inossidabile opacizzato per carichi di lavoro pesanti**
Heavy-duty, brushed stainless steel construction
- **Spie: Accensione e Tostapane pronto**
Indicator lights: Power On and Toaster Ready
- **Pannelli laterali freddi al contatto**
Cool-touch side panels
- **Design compatto salvaspazio**
Compact, space-saving design
- **Leggero e portatile con maniglie da trasporto termoisolanti**
Lightweight and portable with thermo-insulated carrying handles
- **Controllo della velocità del convogliatore per adattarsi a tutte le esigenze di tostatura**
Conveyor speed control to suit all toasting preferences
- **230 VCA, 2700 Hz, 11,25 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Tostapane 4 fette**

Medium duty toaster

Cod.
5640-WCT708E



- **Alloggiamento in acciaio al cromo opacizzato**
Brushed chrome steel housing
- **Quattro fessure extralarghe da 3,5 cm per panini**
Four extra-wide 3.5 cm slots, great for bagels
- **225 fette all'ora**
225 slices per hour
- **Comandi per la doratura elettronici**
Electronic browning controls
- **Quattro portafette autocentranti**
Four self-centering bread racks
- **Vassoi per le briciole rimovibili**
Removable crumb trays
- **230 V, 50 Hz, 1800 W, 7,8 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

**Forno a convezione GN 1/2**

GN 1/2 convection oven

Cod.
5655-WCO500XE



- **Funzioni di cottura a convezione, arrosto, cottura al forno, rosticceria e griglia**
Convection bake, roast, bake and broil functions
- **Finiture adatte a carichi di lavoro intensi in acciaio inossidabile opacizzato e interno completamente in acciaio inossidabile**
Heavy duty stainless steel construction
- **46 cm - accoglie 4 teglie GN 1/2 (non incluse)**
46 cm - handles up to 4 GN 1/2 sheet pans (not included)
- **In dotazione teglia da forno/ vassoio di gocciolamento in acciaio inossidabile e tre griglie da forno nichelate**
1 sheet pan and 3 baking racks included
- **Finestra in vetro temperato trasparente**
Double-pane tempered glass door
- **220-240 VCA, 50 Hz, 1700 W, 7,4 amp**
- **Approvato CE, RoHS**
CE, RoHS approved

ACCESSORI E RICAMBI ACCESSORIES AND SPARE PARTS

COD.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	ADATTO A SUITABLE FOR
5690-023909	Bicchiere 2 manici 4 litri 4.0 liters 2 Handle Container	CB 15
5690-033626	Bicchiere 1,4 litri in copoliestere BPA-Free 1.4 liter BPA-Free copolyester container	BB300 - BB320 - BB340
5690-035239	Bicchiere 1,4 litri 1.4 liter TBB Stackable Jar - clear	TBB145 - TBB160 - TBB175
5690-035256	Caricabatterie Charger adapter	WWS50
5690-503482	Bicchiere con gruppo lame Jar Assy / TBB series	TBB145 - TBB160 - TBB175
5690-503501	Lama a esse S Blade	WFP7
5690-CAC20	Bicchiere in acciaio inossidabile da 0,83 litri 0.83 liter stainless steel malt cup	DMC201DCAE WDM120E - WDM240E - WDM360E
5690-CAC66	Filtri per centrifuga (confezione da 200 pezzi) Filters for juice extractor (pack of 200 pieces)	6001X
5690-CAC72	Bicchiere 4 litri con lame e coperchio 4.0 liters container complete with blade and lid	CB15
5690-CAC901	Bicchiere completo da 2 litri in acciaio con lame e coperchio 2 liters stainless steel container complete with blade assembly and lid	MX1000XTXEE - MX1050XTXEE - MX1100XTXEE MX1200XTXEE - MX1300XTXEE - MX1500XTXEE
5690-CAC93XI	Bicchiere completo impilabile da 1,4 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio 1.4 liter stackable jar BPA-Free copolyester complete with blade assembly and lid	MX1000XTXEE - MX1050XTXEE - MX1100XTXEE MX1200XTXEE - MX1300XTXEE - MX1500XTXEE
5690-CAC951	Bicchiere completo impilabile da 2 litri in copoliestere BPA-Free con lame e coperchio 2 liters stackable BPA-Free copolyester container with lid and blade	MX1000XTXEE - MX1050XTXEE - MX1100XTXEE MX1200XTXEE - MX1300XTXEE - MX1500XTXEE
5690-CAC121S	Arrotola cono piccolo Small waffle cone tool	WWCM180 - WWCM200
5690-CAC132	Bicchiere copoliestere BPA-Free 1,4 litri con lame e coperchio 1.4 liter BPA-Free copolyester container with blade and lid	BB300 - BB320 - BB340
5690-CAC138	Bicchiere in acciaio 1,4 litri (48 oz) per blender 1.4 liter (48 oz) stainless steel container	BB300 - BB320 - BB340
5690-PCA45	Attacco agrumi Citrus attachment accessory	6001X
5690-WFP14S10	Disco affettatore regolabile Adjustable slicing disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP14S11	Disco per montare Sealed whipping disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP14S12	Disco sminuzzatore reversibile Reversible shredding disc	WFP14SE - WFP14SCE
5690-WFP113	Disco per grattugiare finemente 2 mm Fine grating disc 2 mm	WFP7E
5690-WFP116	Disco per affettare fine 2 mm Shredding disc 2 mm	WFP7E
5690-WFP118	Disco per affettare 4 mm 4 mm slicing disc (standard)	WFP7E
5690-WFP119	Disco per affettare 6 mm 6 mm thick slicing disc	WFP7E
5690-WFP144	Disco per triturare 4 mm Shredding disc 4 mm	WFP14E
5690-WFP145	Disco per affettare 2 mm Thin slicing disc 2 mm	WFP14E
5690-WFP146	Disco per affettare 4 mm Slicing disc 4 mm	WFP14E
5690-WSB01	Dispositivo per appendere a parete mixer a immersione Big Stix Wall mount hanger for Big Stix immersion blender	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB50ST	Albero inossidabile da 30,5 cm 30.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB55ST	Albero inossidabile da 35,5 cm 35.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB60ST	Albero inossidabile da 40,5 cm 40.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB65ST	Albero inossidabile da 45,5 cm 45.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSB70ST	Albero inossidabile da 53,5 cm 53.5 cm shaft assy with blade	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WWSBBC	Morsa per bicchiere per funzionamento automatizzato Bowl clamp for Big Stix immersion blender	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WSBPCE	Gruppo di alimentazione (motore) per mixer a immersione Big Stix Heavy-duty Big Stix power pack	WSB50CE - WSB55CE - WSB60CE - WSB65CE - WSB70CE
5690-WVS2GL	Sacchetti per pistola sottovuoto 8 L - 25 pz. 8 L bags for commercial vacuum sealing system - 25 pcs.	WWS50
5690-WVSGL	Sacchetti per pistola sottovuoto 4 L - 50 pz. 4 L bags for commercial vacuum sealing system - 50 pcs.	WWS50
5690-WVSQ7	Sacchetti per pistola sottovuoto 1 L - 50 pz. 1 L bags for commercial vacuum sealing system - 50 pcs.	WWS50

INDICE PRODOTTI

INDEX OF PRODUCTS

Accessori per piatti	146	Friggitrice doppia	201	Robot da cucina	196-197
Affettapane	65	Frullatori	192-193	Rompighiaccio manuale	182
Affilacoltelli manuale	71	Fruste	58	Rompighiaccio elettrico	190
Affilatore coltelli	199	Ganci macelleria	62	Rostiera rettangolare alta	34
Agitatore	161	Gastronorm inox	76-77	Rotella taglia pasta	110
Alare per forno	95	Gastronorm policarbonato	80-81	Rotella taglia pizza	55-97
Alzate per dolci	125-126-130	Gastronorm polipropilene	82	Rullo bucasfoglia	111
Apribottiglie	162-174	Gettiera a compressore	198	Saccapoche	104-106
Apriostriche	72	Grattugie	56-58-65	Salsiere	142
Apriscatole da banco	65	Grembiule di protezione alluminio	63	Sbuccia arancia	60-155
Arriccia burro	60	Griglia inox	117-126	Sbucciaverdure	61
Assi pizzeria	90	Griglia per decorazione	129	Scaldapasta	42
Asta appendimestoli	50-149	Grill per panini	201	Scavini	60-155
Bacinelle gelato	17	Guanti forno e protezione	59-63	Schiumarole	47→52-59-149
Bacinelle	44-45	Imbuto colatore	126	Scolapasta	45
Bagnomaria	43	Jiggers	161-168-169	Scolapasta manico lungo	59
Barra ordinazioni	177	Lame per mandolina	64-65	Secchieri ghiaccio e vino	175
Base per bastardella	45	Lattiera	158	Secchi	45
Bastardella	44	Lavaporzionatori	17	Sega per ossa	63
Batticarne	62	Legumiera	142	Separatore per GN	78
Bicchieri	166-184-185	Levatorsolo	60	Servizi per olio, aceto, sale, pepe	140
Bicchieri per boston shaker	165	Liquido riscaldante per chafing dish	147	Sessole	43-103-175-186
Blender	192-193	Lira taglia pan di spagna	131	Setacci	44
Blender a immersione	194	Macchina per cottura sottovuoto	200	Set intaglio e decorazione	71-155
Bocchette per decorazione	105→107	Macinaspezie elettrico	197	Shaker	164-166-167
Bordatore di bicchieri	181	Mandoline	64-65		
Boston shaker	164	Maniglie cascanti per GN	78		
B-Pour tester dosaggi	22-153	Mascherina per decorazione	129-130		
Brusichino puliscibocchette	107	Mestolini per ciliegie	160		
Cannucce	188-189	Mestolini per salsa	136-139-143		
Caffettiera	158	Mestoli	47-49-50-52-136-149-160		
Campana per piatto da portata ovale	143	Misurini	43-117		
Cappelli cuoco	117	Mixer	190-195→197		
Caraffe	185	Mixing glasses	166		
Carrello per mandolina	64	Molle	6→11-26-100-152		
Casseruole alte	28-30-32-34-35-38-40	"Mollunge"	7		
Casseruola alta antiaderente	36	Morsa prosciutto base in legno	63		
Casseruole basse	28-30-32-34-38	Mugs	170-171		
Casseruola bassa antiaderente	36	Padella quadrata giapponese	39		
Casseruole bombate	29-31-39	Padelle	29-31-32-35-39-40		
Casseruole medie	28-30-32-34-38-40	Padelle antiaderenti	29-31-33-36-39		
Casseruola media antiaderente	36	Pala braci	87-93		
Centrifuga	199	Pale e palettini pizzeria	87→91-93		
Ceppo in acciaio inox	63	Pale e palettini pizzeria Gluten Free	94		
Cestelli lavastoviglie	74-75	Pale pasticceria e gastronomia	135→137-138		
Cestini	141-148-186-187	Palette pesce	47-48		
Chinois	34-42	Palette	47-49-50-53-149		
Colabrodo	59	Pelalimoni	60-155-162		
Colini	24	Pelasparagi	61		
Colino per cocktail	161-165	Pennelli pasticceria	111		
Colonne per secchiello	175	Pentole	29-31-32-35		
Coltelli cucina	66→72	Pestelli	181-187		
Coltelli tavola	134→137	Pettine per decorazione pasticceria	127		
Conchiglia in plastica	147	Piastre per cialde cono	202		
Cono portasacchetto in polipropilene	104	Piastre per waffle	203		
Contenitori Storplus	83	Piatti da portata	142→144		
Contenitore palline pasta per pizza	95	Piatti espositori	64		
Contenitori per pasticcini	116	Piatto per lumache	146		
Coperchi pentolame	29-31-32-35-39-40	Pinza per crostacei	61		
Coperchi gastronom	78-81-82	Pinze	8-9-101		
Coppa per gelato	163	Pistola per sottovuoto	199		
Copribottiglia	162	Placca per forno	46		
Cremiera	158	Planetaria	198		
Cucchiai miscelatori	172-173	Poggialavassoi	186		
Cucchiaini	134→137	Portacondimenti	176-180		
Cucchiaini bibita	136-139-161	Portacuchiaini	162		
Cucchiaioni	47→52-136-137-139-149	Portaoggetti da bar	181		
Cucchiai tavola	134→137	Porta saccapoche da muro	104		
Cuocithé	163	Portasteccchi	140-146		
Dash bottles	172	Portatovaglioli	163-176-186		
Decorà limone	60	Portauova	146		
Decoratore multiuso	61	Portavivande	64		
Disidratatore alimenti	200	Portazucchero	186		
Dispenser in polietilene	184	Porzionatori gelato	14-15		
Fagioni di ceramica per cottura base torta	131	Porzionatore liquori	180		
Falso fondo forato per GN	78-81-82	Porzionatore torta	106		
Fermatovaglia	162	Posacenere	163-177-183		
Fermo per taglieri	73	Posate insalata	136-139		
Flair bottle	182-183	Pressa per panini gelato	202		
Forchetta per ostrica	139	Pressini caffè	158		
Forchetta scavino per aragosta	139	Raccoglirbicrie	146-177		
Forchette tavola	134→137	Raschie	55-97-100-111		
Forchettina per lumache	139	Rete protettiva per bar	182		
Forchettoni	47-49→51-59-136-137-149	Ricambi accessori elettrici	191-205		
Formaggiera in filo	140	Riga limone	60-155		
Forno a convezione	204	Riscaldatore elettrico per Chafing Dish	147		

Adaptor bar for GN	78
All-purpose scoop	43-117-175-186
Aluminum apron	63
Apple corer	60
Ashtrays	163-177-183
Asparagus peeler	61
Bain marie pot	43
Baking beans	131
Baking cases	116
Baking pan	46
Baking plate	46
Bar mats	183
Bar organizer	181
Baskets	141-148-186-187
Belgian waffle makers	203
Beverage spoons	136-139-161
Biscuit cutter	112→116
Blades for vegetable slicer	64-65
Blender	192-193
Boston shakers	164
Bottle cap	162
Bottle-openers	162-174
Bottle stands	180
Bowl	44-45
B-Pour pour check	22-153
Bread cutter	65
Butchery hooks	62
Butter curler	60
Butter spreader	136-137
Cake marker	106
Cake mould	118-121→126
Cake slicer	131
Cake stand	125-126-130
Carafes	185
Carving and decoration set	71-155
Champagne bowl	171
Charcoal shovel	87-93
Cherry ladies	160
Chinois	42-44
Chopping block	63
Citrus fruit squeezer - electric	190-199
Citrus fruit squeezer - manual	161
Coaster	163
Cocktail atomizer	172
Cocktail strainer	161-165
Cocoa sprinkler	158
Coffee jug	158
Coffee tamper	158
Compact panini grill	195
Condiment set	140
Convection oven	204
Counter-top can-opener	65
Cream jug	158
Croissant roller cutter	111
Cruets	176-180
Crumb sweepers	146-177
Curved saute pans	29-31-39
Cutting boards	73-181
Dash bottles	172
Decorating nozzles	105→107
Deep cookpots	28-30-32-34-38-40
Deep cookpot with non-stick coating	36
Deep fryer	201
Deep saucepans	28-30-32-35-38-40
Display tray	64
Doyleys	116
Egg cup	146
Egg frying pan	146
Egg slicer	61
Electric heater for Chafing Dish	147
Electric ice-cream maker	198
Falling handles for GN	78
Firedog	95
Fish-bone tray	146
Fish lifter	47-48
Fish scaler	61
Flair bottle	182-183
Flat rack	117-126
Flexible desk cleaner	96
Food carrier	64
Food dehydrator	200
Food processors	196-197
Frame for biscuit	127
Frying pans	29-31-32-35-39-40
Frying pans with non-stick coating	29-31-33-35-39
Funnel	126
Gastronorm baking pan	77
Gastronorm drainer plate	78-81-82
Gastronorm polycarbonate	80-81
Gastronorm polypropylene	82
Gastronorm stainless steel	76-77
Glasses	166-184-185
Glass for boston shaker	165
Glass rimmer	181
Gloves	59-63
Graduated bucket	45
Graters	56-58-65
Ham vice	63
Hand held knife sharpener	71
Hanging bar	50-149
Hats	117
Heating liquid for chafing dish	147
Ice-breaker - electric	190
Ice-breaker - manual	182
Ice bucket	175
Ice-cream cup	163
Ice-cream container	17
Ice-cream sandwich press	202
Ice-cream sczzer	163
Ice-cream scoop	14-15
Ice-cream scoop basin	17-162
Ice-cream server	16
Immersion blender	194
Japanese egg pan	39
Jiggers	161-168-169
Juice extractors	199
Kitchen bowl	43
Knife sharpener	199
Knives	66→72
Ladies	47-49-50-52-136-149-160
Large spoon	47→52-136-137-139-149
Lemon peeler	60-155-162
Lemon squeezer	162-173
Lids for pots and pans	29-31-32-35-39-40
Lid for gastronorm	78-81-82
Letters	47-49-50-53-149
Lobster pick	139
Long handle strainer	55
Measuring jug	43-117
Meat beater	62
Meat fork	47-49→51-59-136-137-149
Medium cookpots	28-30-32-34-38-40
Medium cookpot with non-stick coating	36
Medium saucepans	28-30-32-34-38-40
Melon baller	56-155
Milk jug	158
Mixers	190-195→197
Mixing glasses	166
Mixing spoon	172-173
Moka spoon	134→137
Moka spoon holder	162
"Mollunga" tongs	7
Mugs	170-171
Multipurpose decorator	61
Napkin-holder	163-176-186
Non-stick baking mat - fiberlux	128
Nozzles brush	107
Olive stoner	61
Orange peeler	56-153
Order rack	177
Oven brushes	87-92-93
Oven rake	87-93
Oyster fork	139
Oyster opener	72
Panini grill	201
Pans	29-31-32-35
Parmesan cheese cellar	140
Pasta strainer	45
Pasta warmer	42
Pastry bags	104-106
Pastry brush	111
Pastry comb for decoration	112
Pastry cutter	55-96-97-108-110-112→115
Pastry moulds	117→126-131
Pastry wheel cutter	110
Pestles	181-187
Pie mould	43
Pie server	135→137-138
Pizza boards	90
Pizza cutter	97
Pizza peels and turning peels	87→91-93
Pizza peels and turning peels Gluten Free	94
Pizza wheel cutter	55-97
Pizzeria brushes	92-93
Planetary mixer	198
Plastic box for dough	95
Plastic cruet	177
Plastic grill for decorated biscuit	129
Plastic mask for decoration	129-130
Plastic shell	147
Plate cover	143
Polycarbonate bowl	83-147
Polyethylene dispenser	184
Pourers	18→23-153→155
Protection mesh for bar	182
Rack for terrines	74-75
Ring for mixing bowl	45
Roaster	34
Roller cutter	111
Safety guard	64
Salad servers	136-139
Sauce ladle	136-139-143
Sauce-boat	142
Saw	63
Scissor servers	8-9-101
Scrapers	55-97-110-111
Semifreddo moulds	17
Serving plates	142→144
Shakers	164-166-167
Shallow cookpots	28-30-32-34-38
Shallow cookpot with non-stick coating	36
Shallow saucepans	28-30
Shellfish scissors	61
Sieves	44
Skewers	63
Skimmers	47→52-59-149
Snail dish	146
Snail fork	139
Sofflex moulds	102-103
Soup-tureen	142
Spare parts for electrical accessories	191-205
Spatulas	54-55-96-108→110-126
Speed bottle	179
Speed racks	172
Spice grinder	197
Spirits measure	180
Stand for bucket	175
Steady Spout	23-154
Stirring spoon	161
Stopper for cutting boards	73
Storplus containers	83
Strainer for deep cookpot	42
Strainers	24-59
Straws	188-189
Sugar bowl	186
Support for pastry bag	104
Support for strainer filler	126
Siphons	176
Vegetable peeler	61
Table-cloth fixer	162
Table fork	134→137
Table knife	134→137
Table spoon	134→137
Tea infuser	163
Teapot	158
Thermal circulator	200
Thermometers	58
Toaster	204
Tongs	6→11-26-100-152
Toothpicks holder	140-146
Trays	34-125-131-144-145-156-157
Tray rest	186
Truffle-slicer	147
Two-handled frying pans	29-31-33-35-39-40
Two-handled frying pan with non-stick coating	36
Under plate	141
Vacuum sealing system	199
Vegetable dish	142
Vegetable slicers	64-65
Versus	178-179
Waffle cone maker	202
Wall rack for pastry bags	104
Whisks	58
Wine buckets	171
Wok with non-stick coating	29-31-33

SUPPORTO VENDITA

SALES SUPPORT ITEMS

Cod. X0100
CATALOGO PIAZZA
 PIAZZA CATALOGUE

Cod. X0101
LISTINO PIAZZA (FILE PDF)
 PIAZZA PRICE LIST (PDF FILE)

Cod. X0118
CATALOGO PIAZZA-ATLANTIC CHEF
 PIAZZA-ATLANTIC CHEF CATALOGUE

Cod. X0119
CATALOGO PIZZERIA COLLEZIONE PUNTOROSSO
 PIZZERIA CATALOGUE PUNTOROSSO COLLECTION

Cod. X0239
VOLANTINO PENTOLE COLLEZIONE "CHEF"
 POTS AND PANS 'CHEF' COLLECTION' LEAFLET

Cod. X0246
VOLANTINO PENTOLE ALLUMINIO
 ALUMINUM POTS AND PANS LEAFLET

Cod. X0247
VOLANTINO GRATTUGIE PROFESSIONALI
 PROFESSIONAL GRATER LEAFLET

Cod. X0248
VOLANTINO MOLLE NYLON + FIBERGLASS
 NYLON + FIBERGLASS TONGS LEAFLET

Cod. X0249
VOLANTINO MESTOLAME NYLON + FIBERGLASS
 NYLON + FIBERGLASS KITCHEN TOOLS LEAFLET

Cod. X0330
CATALOGO HAPPY HOUR
 HAPPY HOUR CATALOGUE

Cod. X0344
BROCHURE COLLEZIONE MOLLE
 TONGS COLLECTION BROCHURE

Cod. X0345
DEPLIANT STEADY SPOUT 2.0
 STEADY SPOUT 2.0 BROCHURE

Cod. X0347
DEPLIANT NUOVO PORZIONATORE
 NEW ICE-CREAM SCOOP BROCHURE

Cod. X0348
DEPLIANT NUOVA "5 STELLE"
 NEW '5 STARS' BROCHURE

Cod. X0349
DEPLIANT PENTOLE COLLEZIONE "3-PLY"
 POTS AND PANS '3-PLY' COLLECTION' LEAFLET

Cod. X0401
DVD-ROM CATALOGO PIAZZA
 PIAZZA CATALOGUE DVD

Cod. X0501
BORSA PIAZZA GRANDE
 PIAZZA SHOPPING BAG - BIG SIZE

Cod. X0502
SACCHETTO PIAZZA PICCOLO
 PIAZZA BAG - SMALL SIZE

Cod. X1080
ESPOSITORE PRODOTTI
 PRODUCTS DISPLAY STAND



X0501

X0502

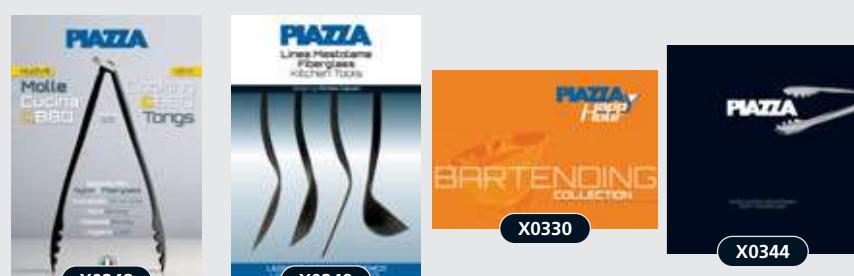
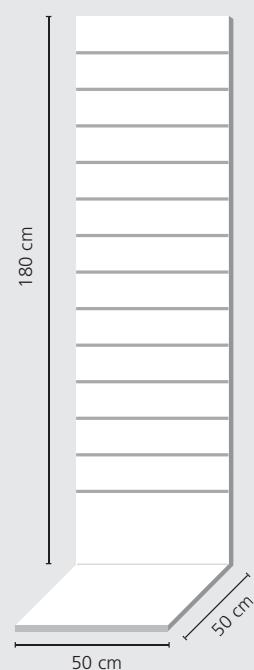
DUE X1080 AFFIANCATI
TWO X1080 JOINED

TABELLE CONVERSIONE

CONVERSION TABLES

LUNGHEZZA LENGTH

0,30	1	3.28
0,61	2	6.56
0,91	3	9.84
1,22	4	13.12
2,52	5	16.40
1,83	6	19.68
2,13	7	22.96
2,44	8	26.25
2,74	9	29.53
3,05	10	32.81
6,10	20	65.62
15,24	50	164.05
30,50	100	328.10

METRI
METERS

PIEDI
FEET

2,54	1	0.39
5,08	2	0.79
7,62	3	1.18
10,16	4	1.58
12,70	5	1.97
15,24	6	2.36
17,78	7	2.80
20,32	8	3.16
22,86	9	3.55
25,40	10	3.94
50,80	20	7.88
127,00	50	19.70
254,00	100	39.40

CENTIMETRI
CENTIMETERS

POLlicI
INCHES

PESO WEIGHT

28,3	1	0.04
56,7	2	0.07
85,0	3	0.10
113,4	4	0.14
141,8	5	0.18
170,1	6	0.21
198,4	7	0.25
226,8	8	0.28
255,2	9	0.32
283,5	10	0.35
567,0	20	0.71
1417,5	50	1.76
2835,0	100	3.53

GRAMMI
GRAMS

ONCE
OUNCES

0,45	1	2.21
0,91	2	4.41
1,36	3	6.62
1,81	4	8.82
2,27	5	11.02
2,72	6	13.23
3,18	7	15.43
3,63	8	17.64
4,09	9	19.84
4,54	10	22.05
9,07	20	44.09
22,68	50	110.20
45,36	100	220.50

CHILOGRAMMI
KILOGRAMS

LIBBRE
POUNDS

CAPACITÀ CAPACITY

3,79	1	0.26
7,57	2	0.53
11,35	3	0.79
15,14	4	1.06
18,93	5	1.32
22,71	6	1.58
26,50	7	1.85
30,28	8	2.11
34,16	9	2.38
37,94	10	2.64
75,88	20	5.28
189,70	50	13.20
379,40	100	26.40

LITRI
LITERS

GALLONI USA
USA GALS

1,50	0,5	0.16
2,25	0,75	0.25
3,00	1	0.33
4,50	1,5	0.50
6,00	2	0.66
7,50	2,5	0.83
9,00	3	1.00
10,50	3,5	1.16
12,00	4	1.33
13,50	4,5	1.50
15,00	5	1.66
16,50	5,5	1.83
18,00	6	2.00

CENTILITRI
CENTILITERS

ONCE
OZS

TEMPERATURA TEMPERATURE

-40,0	-40	-40.0
-28,8	-20	-4.0
-23,3	-10	+14.0
-17,7	0	+32.0
-12,2	10	+50.0
-6,6	20	+68.0
+2,7	37	+98.6
+4,4	40	+104.0
+10,0	50	+122.0
+37,7	100	+212.0

CELSIUS

FAHRENHEIT

PIAZZA

Sede Legale

PIAZZA EFFEPI s.r.l.
Corso Buenos Aires, 64 Scala D
20124 Milano (MI) - ITALY

Sede Operativa

via Cairoli, 1 - Crusinallo
P.O. Box n° 62
28887 Omegna (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605 r.a.
fax +39 0323 642673
www.piazza.it
piazza@piazza.it