

DINING.
REDEFINED.

RISTORAZIONE
COLLETTIVA



Ciotola termica caldo/freddo COMBITRAY SJ-255
acciaio inox
con pareti doppie
nucleo in alluminio
per piatto sovrastante di diametro 255 mm
per scodella diametro 190 mm

• ø 255 mm h 30 mm, 760 g
• Art. 119333



Ciotola termica caldo COMBITRAY ULTRA SJ-255
acciaio inox
con pareti doppie
elevata capacità di accumulo termico
piatto sovrastante di diametro 255 mm
scodella diametro 190 mm

• ø 255 mm h 34 mm, 830 g
• Art. 119334



Cioche COMBITRAY
polipropilene PP/C
con pareti doppie
senza CFC
con materiale espanso, con manico
ø 258 h 70 mm, 230 g

• Art. 119337 grigio chiaro
• Art. 119338 lilla



Sottopiatto COMBITRAY
polipropilene PP/C
a parete singola
ø 259 mm h 34 mm, 760 g

• Art. 119336 grigio chiaro
• Art. 119335 lilla



Copripiatto termico caldo/freddo COMBITRAY
polipropilene PP/C
con pareti doppie
senza CFC
isolato
per piatto sovrastante di diametro 255 mm,
per scodella diametro 190 mm
ø 255 mm h 32 mm, 180 g

• Art. 126355 grigio chiaro
• Art. 126354 lilla



Sottopiatto termico COMBITRAY
polipropilene PP/C
con pareti doppie
senza CFC
con materiale espanso
per ciotole per primi piatti di diametro 130 mm
ø 162 mm h 56 mm, 80 g

• Art. 119340 grigio chiaro
• Art. 119339 lilla



Copripiatto termico COMBITRAY
polipropilene PP/C
con pareti doppie
senza CFC
con materiale espanso
per ciotole per primi piatti di diametro 130 mm
ø 162 mm h 56 mm, 80 g
• Art. 119341 grigio chiaro
• Art. 119342 lilla



Sottopiatto termico per zuppe
polipropilene PP/C
con pareti doppie
senza CFC
con materiale espanso
per tazze per zuppa ø 130 mm
grigio chiaro
• Art. 127959



Copripiatto per zuppe
polipropilene, a doppia parete
con pareti doppie
senza CFC
con materiale espanso
per scodelle per tazze ø 130 mm
grigio chiaro
• Art. 127960



Contenitore per trasporto di alimenti THERMOPOINT 20P3.1
contenitore e coperchio in polipropilene, arancioni
maniglia e chiusure rosse
con pareti doppie
senza CFC
con materiale espanso
lavabile in lavastoviglie fino a +90°C
454x364 h 111 mm, completamente equipaggiata, 5 kg
• Art. 119326

completamente equipaggiata, composto da:
1 teglia in porcellana, monoscomparto
1 coperchio in polipropilene per teglia
1 teglia per zuppa in porcellana
1 coperchio in polipropilene per teglia per zuppa
2 teglie in porcellana per pietanze fredde, rettangolare,
11.5x11.5x4.5 cm
2 coperchi in polipropilene per teglie per pietanze fredde
1 elemento riscaldante (senza accumulatore freddo)

piatto disponibile anche a 2 scomparti (per variante P3.2)
Art. 89080451



Contenitore per trasporto di alimenti BLU TRAY ITALY
Vassoio isolato passivo per il trasporto di alimenti
per mantenere caldo o freddo
polipropilene espanso con poliuretano
coperchio blu metallizzato, base grigia
struttura leggera e robusta
composto da coperchio e base
zone calde e fredde termicamente separate
intervallo di temperatura d'impiego: da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie
possibilità di disinfezione termica a breve termine fino
a +130 °C
37x53 cm h 10 cm
• Art. 127477
non equipaggiata



Il modello classico. In plastica leggera, robusta e non
porosa, con pareti doppie e saldature ermetiche.
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
adatti a tutte le quantità di vivande, da quelle piccole a
quelle più grandi
ottimi valori di isolamento
elementi riscaldanti rimovibili, autoregolanti, riscaldabili
Maneggevolezza ottimale grazie alle maniglie
ergonomiche e a scomparsa
e alle etichette da inserire

Per trasportare un pasto con zuppa e 2 contorni
piatto rettangolare,
dimensioni esterne 454 x 364 x 111 mm



Contenitore per trasporto di alimenti BLU TRAY COMPACT
per mantenere caldo o freddo
polipropilene espanso con poliuretano
coperchio blu metallizzato, base grigia
struttura leggera e robusta
composto da coperchio e base
zone calde e fredde termicamente separate
con 2 maniglie a scomparsa
intervallo di temperatura d'impiego: da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie
possibilità di disinfezione termica a breve termine fino
a +130 °C
37x44.2 cm h 10.3 cm
• Art. 127475
non equipaggiata



Accumulatore termico per alimenti freschi. Per
mantenere caldi gli alimenti freschi in modo affidabile.
Progettato per la separazione tra zona fredda e zona
calda.

componenti su ordinazione

teglia in porcellana, monoscomparto 2001
Art. 129592

teglia in porcellana a 3 scomparti V797
Art. 89080451

coperchio in polipropilene per teglia in porcellana
Art. 89080270

teglia per zuppa in porcellana
Art. 129593

coperchio in polipropilene per teglia per zuppa ø 12.2 cm
Art. 89080259

teglia in porcellana per pietanze fredde, rettangolare,
11.5x11.5x4.5 cm
Art. 89080418

coperchio in polipropilene per teglie per pietanze fredde
Art. 89080260

elemento riscaldante per thermoport® 20
Art. 85022051



Contenitore per trasporto di alimenti BLU TRAY
per mantenere caldo o freddo
polipropilene espanso con poliuretano
coperchio blu metallizzato, base grigia
struttura leggera e robusta
composto da coperchio e base
zone calde e fredde termicamente separate
con 2 maniglie a scomparsa
ogni elemento in porcellana è coperto separatamente e
in modo ermetico
intervallo di temperatura d'impiego: da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie
possibilità di disinfezione termica a breve termine fino
a +130 °C
37x53 cm h 11.4 cm
• Art. 127476
equipaggiata con
1 piatto in porcellana a 3 scomparti
1 tazza brodo in porcellana
2 teglie in porcellana per pietanze fredde
4 coperchi



Contenitore per trasporto di alimenti TP 10 KW set 1
materiale: polipropilene
colore: arancione / coperchio nero
peso: 3.733 kg
dimensioni esterne: 38x22 cm h 16.5 cm
intervallo di temperatura d'impiego: -20°C a +100°C
capacità: 2.325 l
Art. 125390

Vantaggi:
Plastica leggera, robusta, priva di pori, a doppia parete e saldata ermeticamente
Eccellente isolamento con minima dispersione di calore o freddo
Maniglia ergonomica ripieghevole e chiusure a staffa di alta qualità
Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C.



Vantaggi:
Plastica leggera, robusta, priva di pori, a doppia parete e saldata ermeticamente
Eccellente isolamento con minima dispersione di calore o freddo
Maniglia ergonomica ripieghevole e chiusure a staffa di alta qualità
Lavabile in lavastoviglie fino a +90 °C.



Contenitore per trasporto di alimenti TP 10 KW set 1
materiale: polipropilene
colore: arancione / coperchio nero
peso: 3.733 kg
dimensioni esterne: 38x22 cm h 16.5 cm
intervallo di temperatura d'impiego: -20°C a +100°C
capacità: 2.325 l
Art. 125391



Per il trasporto di un pasto con pietanze fredde con scomparto refrigerato supplementare.
Il Toploader impilabile è progettato per il trasporto sicuro e per il mantenimento in caldo o in freddo di pasti monoporzione, garantendo la migliore qualità delle pietanze e la massima sicurezza durante il trasporto. Possibilità di configurazione personalizzata: con vaschetta portavivande a 3 scomparti per menu multicomponente oppure senza divisori per piatti monocomponente (stufati/sformati), ciascuna dotata del relativo coperchio.
Grazie all'accumulatore di calore a cambiamento di fase integrato nella vaschetta, gli alimenti già porzionati vengono mantenuti caldi in modo ottimale durante il trasporto. Utilizzabile anche per pasti freddi (cena/colazione); in questo caso la vaschetta deve essere raffreddata prima del riempimento.
Per ulteriori contorni (zuppe/insalate) è possibile aggiungere una vaschetta GN 1/6 (profondità 32 mm) con coperchio a incastro ermetico.
Grazie alle dimensioni standard della serie thermoport® 10 (10/10 D / 10 KW), le vaschette per pietanze e contorni sono compatibili con tutti i modelli della gamma.

set composto da:

1x box isoterma monoporzione in PP non riscaldata con vano refrigerato + elemento intermedio e coperchio

1x teglia in acciaio a 3 scomparti
Art. 85022060
1x coperchio in PP
Art. 85022021

2 x teglie per contorni in acciaio GN-1/6 h 32 mm
Art. 85022022
2 x coperchi ad incastro con bordo in silicone
Art. 85022007

senza accumulatore termico
accumulatore termico disponibile come optional

Box neutra per il trasporto di pasti monoporzione con vano refrigerato aggiuntivo.
Il Toploader impilabile è progettato per il trasporto sicuro e per il mantenimento in caldo o in freddo di pasti monoporzione, garantendo la migliore qualità delle pietanze e la massima sicurezza durante il trasporto. Possibilità di configurazione personalizzata: con vaschetta portavivande a 3 scomparti per menu multicomponente oppure senza divisori per piatti monocomponente (stufati/sformati), ciascuna dotata del relativo coperchio.
Grazie all'accumulatore di calore a cambiamento di fase integrato nella vaschetta, gli alimenti già porzionati vengono mantenuti caldi in modo ottimale durante il trasporto. Utilizzabile anche per pasti freddi (cena/colazione); in questo caso la vaschetta deve essere raffreddata prima del riempimento.
Per ulteriori contorni (zuppe/insalate) è possibile aggiungere una vaschetta GN 1/6 (profondità 32 mm) oppure due vaschette GN 1/9 (profondità 32 mm), entrambe dotate di coperchi a incastro ermetici.
Grazie alle dimensioni standard della serie thermoport® 10 (10/10 D / 10 KW), le vaschette per pietanze e contorni sono compatibili con tutti i modelli della gamma.

set composto da:

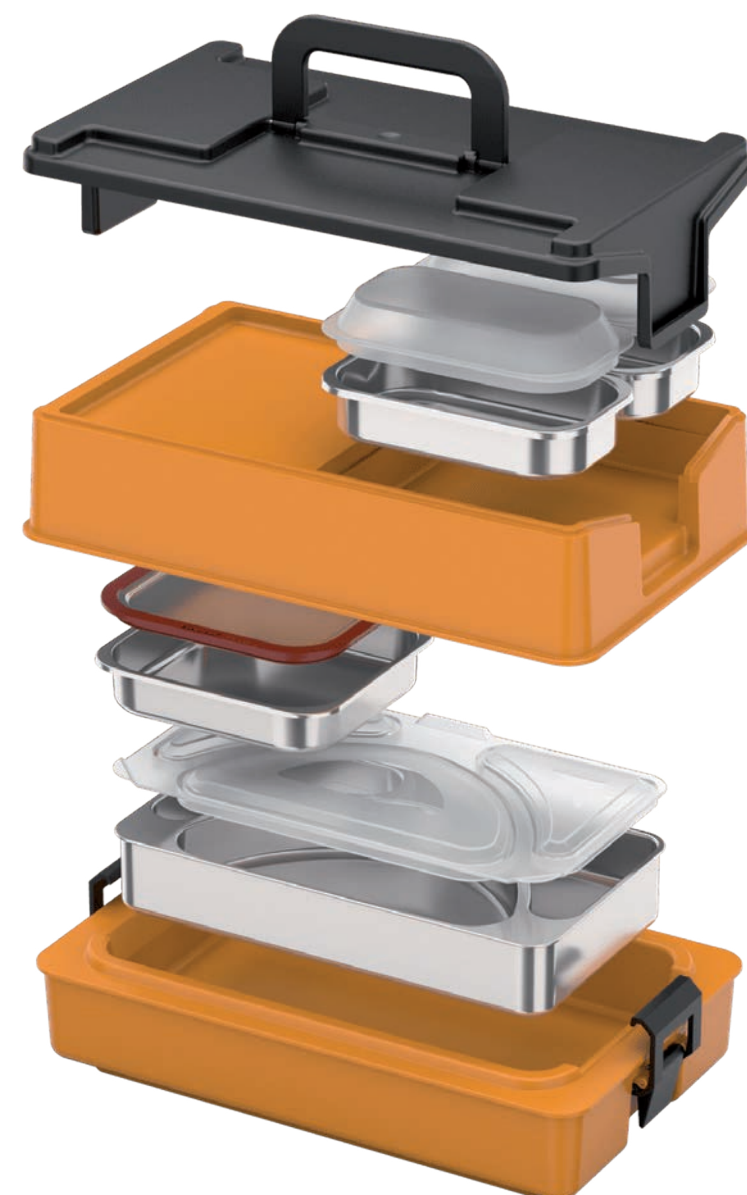
1x box isoterma monoporzione in PP non riscaldata con vano refrigerato + elemento intermedio e coperchio

1x teglia in acciaio a 3 scomparti
Art. 85022060
1x coperchio in PP
Art. 85022021

1x teglia per contorni in acciaio GN-1/6 h 32 mm
Art. 85022022
1x coperchio ad incastro con bordo in silicone
Art. 85022007

2x teglie per contorni in acciaio GN-1/9 h 22 mm
Art. 85022066
2x coperchi a cupola GN in polipropilene senza guarnizione – per la presentazione di alimenti in una vaschetta fredda
Art. 84200102

senza accumulatore termico
accumulatore termico disponibile come optional



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM BLT320K
toploader con coperchio
non riscaldato
polipropilene / poliammide / acciaio inox
maniglie in acciaio inox con impugnature antiscivolo in plastica, sui lati frontali
chiusure a leva in acciaio inox, sui lati frontali
scomparti nel bordo per l'alloggiamento sicuro dei divisori intermedi
lavabile in lavastoviglie
dimensioni esterne: 64,3 x 43 cm, h 34 cm
peso: 8 kg
capacità: GN 1/1 – 200 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119347



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM BLT420K
frontloader con sportello a battente (ruotabile di 270° e rimovibile)
non riscaldato
polipropilene / poliammide / acciaio inox
maniglie in acciaio inox con impugnature antiscivolo in plastica, sui lati longitudinali
chiusure a leva in acciaio inox, sui lati longitudinali (con aggancio nella porta)
maniglia incassata in alto a sinistra nella porta per una facile movimentazione
11 coppie di guide di supporto stampate
distanza tra le guide: 31 mm
lavabile in lavastoviglie
dimensioni esterne: 66,3x44,5 cm h 47 cm
peso: 12 kg
capacità: 2x GN 1/1 - 150 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119345



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM BLT620KUF
frontloader, con sportello a battente (ruotabile di 270° e rimovibile)
non riscaldato
polipropilene/poliammide/acciaio
maniglia in acciaio inox con impugnature in plastica antiscivolo, sul lato longitudinale
chiusure a tensione in acciaio, sul lato longitudinale (si innestano nello sportello)
maniglia incassata sul lato frontale in alto nello sportello per una facile maneggevolezza
12 coppie di guide di appoggio integrate
distanza tra le guide 39 mm
lavabile in lavastoviglie
dimensioni esterne: 66x44 cm h 66 cm
peso: 15,5 kg
capacità: 2x GN 1/1 - 200 mm o
3x GN 1/1 - 150 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119346



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM BLT320KB
toploader con coperchio – riscaldabile a secco e a bagnomaria
polipropilene / poliammide / acciaio inox
maniglie in acciaio inox con impugnature antiscivolo in plastica, sui lati frontali
chiusure a leva in acciaio inox, sui lati frontali
scomparti nel bordo per l'alloggiamento sicuro dei divisori intermedi
lavabile in lavastoviglie fino a 90 °C grazie alla presa di alimentazione richiudibile
contenitore interno in acciaio inox per caricamento diretto
riscaldamento in silicone a basso consumo energetico
collegamento elettrico con presa di rete, lato frontale
indicatore di funzionamento tramite LED
temperatura regolabile gradualmente da +40 °C a +95 °C
indicazione della temperatura con display LED
collegamento elettrico: 220–240 V (AC) / 50–60 Hz/400 W
dimensioni esterne: 64,3x43 cm h 37,5 cm
peso: 13,5 kg
capacità: GN 1/1 - 200 mm oppure relative suddivisioni

• Art. 119348



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM BLT420KBH
frontloader, con sportello a battente (ruotabile di 270° e rimovibile) - riscaldato
polipropilene/poliammide/acciaio
maniglia in acciaio inox con impugnature in plastica antiscivolo, sul lato longitudinale
chiusure a tensione in acciaio, sul lato longitudinale (si innestano nello sportello)
maniglia incassata in alto a sinistra nello sportello per una migliore maneggevolezza
11 coppie di guide di appoggio integrate
distanza tra le guide 31 mm
senza sportello lavabile in lavastoviglie fino a max. 90°C
modulo riscaldante a circolazione d'aria
collegamento elettrico con connettore a spina
indicatore di stato di funzionamento "Power"
limitazione elettronica della temperatura a max. +90°C
temperatura interna del contenitore regolabile a gradini da +40°C a +85°C
indicatore di temperatura con display LED
collegamento elettrico: 220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 200 W
dimensioni esterne: 69,2x44,5 cm h 47 cm
peso: 16 kg
capacità: 2x GN 1/1 - 150 mm oppure relative suddivisioni

• Art. 119349



Contenitore per trasporto di alimenti B.PROTHERM BLT620KBH
frontloader, con sportello a battente (ruotabile di 270° e rimovibile) - riscaldato
polipropilene/poliammide/acciaio
maniglia in acciaio inox con impugnature in plastica antiscivolo, sul lato longitudinale
chiusure a tensione in acciaio, sul lato longitudinale (si innestano nello sportello)
maniglia incassata in alto a sinistra nello sportello per una migliore maneggevolezza
12 coppie di guide di appoggio integrate
distanza tra le guide 39 mm
senza sportello lavabile in lavastoviglie fino a max. 90°C
modulo riscaldante a circolazione d'aria
collegamento elettrico con connettore a spina
indicatore di stato di funzionamento "Power"
limitazione elettronica della temperatura a max. +90°C
collegamento elettrico: 220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 200 W
dimensioni esterne: 69,2x44 cm h 66 cm
peso: 19,5 kg
capacità: 2x GN 1/1 - 200 mm o
3x GN 1/1 - 150 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119343



Contenitore per trasporto di alimenti Thermoport TP 100 K
Toploader, con coperchio
non riscaldato
in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldato ermeticamente
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie fino a max. 90°C
capacità: max. 26 l
dimensioni esterne: 37x64,5 cm h 30,8 cm
peso totale: 7,2 kg
capacità: 1 x GN 1/1 – 200 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119187



Contenitore per trasporto di alimenti Thermoport 600 K
frontloader, con Porta (einfach aushängbar)
non riscaldato
in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldato
maneggevolezza ottimale grazie a maniglie ergonomiche a scomparsa, nonché cartellino inseribile per l'etichettatura
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie fino a max. 90°C
capacità: max. 33 l
dimensioni esterne: 42x61 cm h 38,6 cm
peso totale: 9,2 kg
capacità: 1 x GN 1/1 – 200 mm
1 x GN 1/1 - 65 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119190



Contenitore per trasporto di alimenti Thermoport 1000 K
frontloader, con Porta (einfach aushängbar)
non riscaldato
in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldato
maneggevolezza ottimale grazie a maniglie ergonomiche a scomparsa, nonché cartellino inseribile per l'etichettatura
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie fino a max. 90°C
capacità: max. 52 l
dimensioni esterne: 43,5x61 cm h 56,1 cm
peso totale: 12 kg
capacità: 2 x GN 1/1 – 200 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119193



Contenitore per trasporto di alimenti Thermoport TP 100 KB
Toploader, con coperchio
riscaldabile
in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldato
maneggevolezza ottimale grazie a maniglie ergonomiche a scomparsa, nonché cartellino inseribile per l'etichettatura
temperatura max. +95 °C
potenza termica 500 W
tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie a +90°C (con riscaldamento rimosso)
capacità: max. 26 l
dimensioni esterne: 37x64,5 cm h 30,8 cm
peso totale: 8,3 kg
capacità: 1 x GN 1/1 – 200 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119400



Contenitore per trasporto di alimenti Thermoport 600 KB-analogico
frontloader, con sportello (facilmente sganciabile)
riscaldabile
in materiale plastico altamente stabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldato
maneggevolezza ottimale grazie a maniglie ergonomiche a scomparsa, nonché cartellino inseribile per l'etichettatura
temperatura max. +95 °C
potenza termica 500 W
tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie a +90°C (con riscaldamento rimosso)
capacità: max. 33 l
dimensioni esterne: 42x64,5 cm h 39 cm
peso totale: 10,7 kg
capacità: 1 x GN 1/1 – 200 mm
1 x GN 1/1 - 65 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119191



Contenitore per trasporto di alimenti Thermoport TP 4.0 1000 KB
frontloader, con sportello (facilmente sganciabile)
riscaldabile
plastica non porosa, con pareti doppie, saldato
maneggevolezza ottimale grazie a maniglie ergonomiche a scomparsa, nonché cartellino inseribile per l'etichettatura
temperatura max. +95 °C
potenza termica 500 W
tensione nominale 1N CA 230 V 50 Hz
campo di impiego da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie a +90°C (con riscaldamento rimosso)
capacità: max. 52 l
dimensioni esterne: 43,5x63,4 cm h 56,1 cm
peso totale: 17,2 kg
capacità: 2 x GN 1/1 – 200 mm
oppure relative suddivisioni

• Art. 119192

Slitta per la compensazione del peso per una migliore stabilità
• Art. 85022096

Contenitore per trasporto di alimenti Blu Box



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 52 GN frontloader
contenitore isolato passivo per il trasporto di alimenti per il mantenimento in caldo o in freddo
polipropilene espanso con poliuretano rinforzi in poliuretano
versione passiva
struttura leggera e robusta
con maniglie incassate e chiusura a staffa
colore: blu metallizzato – maniglie marrone-rossastro
impilabile grazie a guide antiscivolo di impilamento intercambiabili
cerniera dello sportello a clip (facile smontaggio dello sportello)
intervallo di temperatura d'impiego: da -20°C a +100°C
lavabile in lavastoviglie
possibile disinfezione termica di breve durata a +130°C per fino a 2x GN 1/1, profondità 20 cm, oppure relative suddivisioni
63.9x44.6 cm h 56 cm
peso: 11.7 kg

• Art. 127468



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 52 GN HOT
frontloader
contenitore isolato attivamente riscaldato per il mantenimento in caldo
polipropilene espanso con poliuretano
struttura leggera e robusta
riscaldamento attivo tramite sistema di ventilazione riscaldante removibile
temperatura regolabile in continuo da +20°C a +85°C
12 guide di appoggio
con maniglie incassate e chiusura a staffa
colore: blu metallizzato – maniglie marrone-rossastro
impilabile grazie a guide antiscivolo di impilamento intercambiabili
intervallo di temperatura d'impiego: da -20°C a +100°C
lavabile in lavastoviglie (dopo la rimozione del sistema riscaldante)
possibile disinfezione termica di breve durata a +130°C per fino a 2x GN 1/1, profondità 20 cm, oppure relative suddivisioni
63.9x44.6 cm h 56 cm, peso: 14.4 kg
carico collegato: 220-240 V - 50 Hz
voltaggio: 500 Watt

• Art. 127469



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 52 GN HOT LITE
frontloader
contenitore isolato attivamente riscaldato per il mantenimento in caldo
polipropilene espanso con poliuretano
struttura leggera e robusta
riscaldamento attivo tramite sistema di ventilazione riscaldante removibile
elemento riscaldante autoregolante
12 guide di appoggio
con maniglie incassate e chiusura a staffa
colore: blu metallizzato – maniglie marrone-rossastro
impilabile grazie a guide antiscivolo di impilamento intercambiabili
intervallo di temperatura d'impiego: da -20°C a +100°C
lavabile in lavastoviglie (dopo la rimozione del sistema riscaldante)
possibile disinfezione termica di breve durata a +130°C per fino a 2x GN 1/1, profondità 20 cm, oppure relative suddivisioni
63.9x44.6 cm h 56 cm, peso: 14.4 kg
carico collegato: 220-240 V - 50 Hz
voltaggio: 500 Watt

• Art. 127470



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 52 GN/EN
frontloader
contenitore isolato passivo per il mantenimento in caldo o in freddo
polipropilene espanso con poliuretano
versione passiva
struttura leggera e robusta
2 griglie di inserimento in acciaio con 12 guide di appoggio
possibilità di alternare tra GN ed EN
con maniglie incassate e chiusura a staffa
colore: blu metallizzato – maniglie marrone-rossastro
impilabile grazie a guide antiscivolo di impilamento intercambiabili
cerniera dello sportello a clip (facile smontaggio dello sportello)
intervallo di temperatura d'impiego: da -20°C a +100°C
lavabile in lavastoviglie
possibile disinfezione termica di breve durata a +130°C per fino a 2x GN 1/1, profondità 20 cm, oppure relative suddivisioni
nonché fino a 12 vassoi Euronormati (EN)
63.9x50 cm h 56 cm, peso: 15.8 kg

• Art. 127471



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 52 GN/EN HOT LITE
frontloader
contenitore isolato attivamente riscaldato per il mantenimento in caldo
polipropilene espanso con poliuretano
struttura leggera e robusta
2 griglie di inserimento in acciaio con 12 guide di appoggio
possibilità di alternare tra GN ed EN
riscaldamento attivo tramite sistema di ventilazione riscaldante removibile
elemento riscaldante autoregolante
con maniglie incassate e chiusura a staffa
colore: blu metallizzato – maniglie marrone-rossastro
impilabile grazie a guide antiscivolo di impilamento intercambiabili
intervallo di temperatura d'impiego: da -20°C a +100°C
lavabile in lavastoviglie (dopo la rimozione del sistema riscaldante)
possibile disinfezione termica di breve durata a +130°C per fino a 2x GN 1/1, profondità 20 cm, oppure relative suddivisioni interne
nonché fino a 12 vassoi Euronormati (EN)
63.9x50 cm h 56 cm, peso: 18.2 kg
carico collegato: 220-240 V - 50 Hz, voltaggio: 500 Watt

• Art. 127474

MIKO I 550

Contenitore per trasporto di alimenti Blu Box



Elemento refrigerante per BLU BOX
elemento refrigerante viene inserito nella guida superiore
53x32.5 cm h 3 cm
peso: 2.7 kg

• Art. 127473



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 26 ECO
Toploader, con coperchio
contenitore isolato passivo per il trasporto di alimenti per mantenere caldo o freddo
polipropilene espanso con poliuretano
versione passiva
struttura leggera e robusta
con maniglie incassate e chiusure a clip
colore: blu metallizzato – maniglie marrone-rossastro
impilabile
intervallo di temperatura d'impiego: da -20 °C a +100 °C
lavabile in lavastoviglie
possibilità di disinfezione termica a breve termine fino a +130 °C
per fino a 1x GN 1/1, profondità 20 cm, oppure relative suddivisioni.
63x37 cm h 30.8 cm
peso: 6.3 kg

• Art. 127463



Contenitore per trasporto di alimenti BLU BOX 26 ECO PLUS HOT
Toploader, con coperchio
isolierter, aktiv beheizter Contenitore per trasporto di alimenti
zum Warmhalten
polipropilene, ausgeschäumt mit poliuretano
leichte, robuste Ausführung
aktiv beheizt durch entnehmbares Heizschwert
selbstregelndes Heizelement
utilizzabile im Trocken- o Nassbetrieb (Bain-Marie)
con maniglie incassate e Klippverschlüssen
colore: blu metallic - Beschläge braunrot
impilabile
Temperatureinsatzbereich: -20°C a +100°C
lavabile in lavastoviglie (nach Ausbau der Heizung)
kurzfristige thermische Desinfektion a +130°C möglich
per fino a 1x GN 1/1, 20 cm fondo, o relative suddivisioni
63x37 cm h 30.8 cm
peso: 7.3 kg
220-240 V - 50 Hz
240 Watt

• Art. 127467



Carrello di trasporto per BLU BOX
acciaio
2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti con blocco di stazionamento
maniglia
paraspigoli
76.5x56.5 cm h 89 cm
peso: 15.2 kg

• Art. 127472



Carrello di trasporto ROLLI-100
per B.PROTHERM
polipropilene/acciaio inossidabile 18/10
per 3 pz. BLT 320 K/KB o
2 pz. BLT 420 K/KBH o
2 pz. BLT 620 K/KBH
portata massima 130 kg
2 ruote piroettanti, 2 ruote piroettanti con blocco
diametro ruote 100 mm, acciaio zincato
65x45 cm h 16.5 cm, peso 4.5 kg

• Art. 119344



Carrello di trasporto Rolloport PW-TH-RP
per THERMOPORT
polipropilene/acciaio inossidabile 18/10
per tutti i modelli THERMOPORT portatili
peso 8.6 kg
portata massima 100 kg
4 angoli paraspigoli
ruote ø 12.5 mm
2 ruote fisse, 1 ruota girevole, 1 ruota girevole con blocco
85x47 cm h 89 cm

• Art. 119313



Abbandona il bagno d’acqua incontrollabile con i suoi combustibili pericolosi e utilizza come fonte di energia un piano riscaldante in vetroceramica a basso consumo energetico che, grazie al suo controllo intelligente, cuoce le pietanze alla perfezione o le mantiene esattamente alla temperatura desiderata.

In questo modo la qualità dei vostri piatti rimane inalterata e si elimina la complessa gestione dell’acqua.

I vostri ospiti non saranno più esposti agli odori e ai rischi delle paste combustibili e non dovranno lamentarsi del costante aumento della temperatura ambiente. Inoltre, tutto questo consente anche di risparmiare denaro.

Niente acqua. Nessuna cottura eccessiva. Nessuno stress. Solo un K-POT.

PERCHÉ IL K-POT FA BENE AL CIBO.

La spiegazione è semplice. Cucinare non è altro che un processo chimico in cui proteine, carboidrati, vitamine e grassi vengono portati a una determinata temperatura. La qualità degli alimenti si deteriora non appena questi elementi vengono mantenuti troppo caldi, troppo freddi, troppo umidi, troppo secchi oppure a una temperatura non uniforme. Un bagno d’acqua non può garantire una temperatura costante. Allo stesso modo, il vapore continuo non aiuta a mantenere a lungo una carota o un baccello di zucchero freschi, croccanti e visivamente invitanti. Il K-POT è in grado di fare tutto questo. Grazie al trasferimento diretto del calore, controllato con precisione, le mie pietanze mantengono la loro migliore qualità anche dopo molto tempo.

Niente acqua. Nessuna cottura eccessiva. Nessuno stress. Solo un K-POT



RIGENERARE
E CUCINARE.



RISCALDARE.

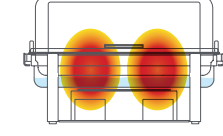


CUOCERE
A VAPORE.



ARROSTIRE.

P1 - 	P4 - 	W1 - 	4 - 120°C
P2 - 	P5 - 	W2 - 	5 - 180°C
P3 - 	P6 - 	W3 - 	6 - 220°C



A causa della temperatura localizzata e in continuo cambiamento, gli alimenti perdono costantemente qualità e sapore, diventando insipidi e poco invitanti.



Grazie al riscaldamento controllato in modo uniforme, la qualità degli alimenti rimane a un livello elevato anche per un periodo di tempo prolungato. E di conseguenza anche il piacere del consumo.

PERCHÉ IL K-POT FUNZIONA COSÌ BENE.

È indiscusso che il calore per contatto sia la forma più diretta, efficace e performante di trasferimento del calore.

Con la prima pentola in formato Gastronorm realizzata in SWISS-PLY®, si beneficia dei vantaggi di un materiale multistrato appositamente sviluppato e brevettato: un’anima in alluminio che trasporta l’energia 10 volte più velocemente rispetto al normale acciaio, racchiusa tra due strati di acciaio inox.

In questo modo il calore viene trasferito agli alimenti in modo delicato, uniforme e controllato.

Di solito cucinate con una pentola tradizionale o a bagnomaria?

I VANTAGGI IN SINTESI



NESSUN
BAGNOMARIA



NESSUN
ODORE DI COMBUSTIBILI



NESSUN
CALORE DISPERSO



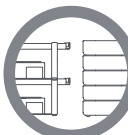
NESSUN
RISCHIO D'INCENDIO



QUALITÀ
SUPERIORE



MAGGIORE
SICUREZZA



LOGISTICA
PIÙ SEMPLICE



PULIZIA
PIÙ FACILE



RISPARMIO
GARANTITO



K-POT Dispositivo da appoggio 1/1 ck-2200
apparecchio a 1 zona
corpo in acciaio, laccato nero
Apparecchio per rigenerare cibi caldi e freddi, riscaldare, cuocere, cuocere a vapore o arrostiti in formato GN.

I programmi predefiniti garantiscono la rigenerazione e la cottura a puntino automatiche degli alimenti insieme alla pentola in formato GN thermoplates®.

I livelli di potenza consentono funzionalità di cottura personalizzabili.

12 funzioni disponibili: 6 programmi per rigenerare, 3 per riscaldare e 3 livelli di potenza

selettore a scomparsa per la selezione dei programmi

LED per visualizzare la modalità operativa

piano in vetroceramica.

dimensioni esterne: 53.3x38 cm h 8.8 cm
peso: 7 kg
elektr. carico collegato: 1 N AC 230 V 50/60 Hz
potenza: 2200 W

Art. 119174



K-POT Dispositivo da appoggio 1/1 ch-800 per mantenimento in caldo
apparecchio a 1 zona
corpo in acciaio inox
Come apparecchio da banco dal design funzionale in formato GN 1/1, dotato di piano riscaldante in vetroceramica a regolazione continua e a basso consumo energetico, serve per il mantenimento preciso della temperatura e la distribuzione di pietanze pronte al consumo con GN-thermoplates®.

L'anti-chafing dish per un catering semplice e senza complicazioni, con la migliore qualità degli alimenti anche dopo lunghi tempi di mantenimento in caldo..

piano in vetroceramica incassato in modo sicuro per l'uso

manopola a scomparsa resistente al trasporto

spia LED bicolore per lo stato del programma

antiscivolo grazie ai piedini in silicone alla base dell'apparecchio

dimensioni esterne: 53.3x38 cm h 8.8 cm
peso: 6.5 kg
elektr. carico collegato: 1 N AC 230 V 50/60 Hz
potenza: 800 W

Art. 125988

corpo in acciaio, laccato nero
Art. 125987



Thermoplates con rivestimento Nano
Materiale multistrato SWISS-PLY con un'anima in alluminio tra due strati di acciaio inox, combina le proprietà termiche dell'alluminio con le caratteristiche igieniche dell'acciaio per una qualità ottimale degli alimenti

- spessore materiale: 2.6 mm
- rivestimento nano
- igienico, durevole, adatto all'induzione
- eccellente conducibilità termica
- compatibile con i comuni forni a vapore
- max. +220°C sul fondo, ca. +140°C ai lati

GN 1/1 - 530x325 mm
Art. 119189 h 65 mm, 6 l
Art. 119188 h 100 mm, 10 l

GN 1/2 - 325x265 mm
Art. 119287 h 65 mm, 3 l
Art. 119286 h 100 mm, 5 l

GN 1/3 - 325x176 mm
Art. 119312 h 65 mm, 2 l
Art. 119288 h 100 mm, 3 l



Coperchio per buffet
ribaltabile
in acciaio inox
con angolo di plastica per una presa migliore

cerniera fissa che lo rende ribaltabile

con funzione di abbassamento automatico

per una gestione ottimale al buffet

per la cottura e la presentazione delle pietanze

GN 1/1 - 530x325 mm
Art. 119764

GN 1/2 - 325x265 mm
Art. 119765



Carrello portateghe GN a 1 lato
acciaio 1.4301 (CNS)
peso 30 kg, portata massima 150 kg
dotato di divisori centrali regolabili che lo rendono adatto a tutte le dimensioni GN
mobile su ruote inossidabili, ø 12.5 cm
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco

• Art. 125980

Carrello portateghe GN a 2 lati
acciaio 1.4301 (CNS)
peso 60 kg, portata massima 140 kg
dotato di divisori centrali regolabili che lo rendono adatto a tutte le dimensioni GN
mobile su ruote inossidabili, ø 12.5 cm
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco

• Art. 125982



Carrello lavaggio verdure
acciaio 1.4301 (CNS)
resistente alla corrosione e igienico
con vasca stampata da 90 litri
adatto per 2 x contenitore GN 1/1
struttura robusta e stabile
elevata manovrabilità grazie alle ruote inox con blocco
ruote parasigoli per protezione dagli urti
superficie liscia, facile da pulire
valvola di scarico a leva da 2" con filtro integrato
ruote inossidabili, ø 12.5 cm
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco, ø 12.5 cm
80.7x61.5 cm h 60.5 cm

• Art. 125984



Carrello piattaforma
sgabello mobile con piattaforma e struttura tubolare in acciaio 1.4301 (CNS)
struttura robusta e stabile
eccellente manovrabilità grazie alle ruote inox con blocco
superficie liscia, facile da pulire
peso 7 kg, portata massima 150 kg
4 ruote parasigoli per la protezione dagli urti
ruote inossidabili, ø 12.5 cm
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco, ø 12.5 cm
45x45 cm h 50 cm

• Art. 125986



Carrello di servizio 850 L 2 ripiani LIR RIEBER
2 ripiani montati
acciaio 1.4301 (CNS) - struttura leggera
altezza del ripiano superiore: 85.7 cm
spazio tra i ripiani: 58.5 cm
dimensioni ripiani: 80x50 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 120 kg
4 parasigoli su ogni ripiano
4 ruote parasigoli per protezione dagli urti
dimensioni esterne: 87x57 cm h 95.5 cm
peso: 16.575 kg
ruote pneumatiche PUR
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco ø 12.5 cm

• Art. 126359



Carrello di servizio 850 2 ripiani RIEBER
2 ripiani montati
acciaio 1.4301 (CNS) - struttura leggera
altezza del ripiano superiore: 85.7 cm
spazio tra i ripiani: 58.5 cm
dimensioni ripiani: 80x50 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 120 kg
4 parasigoli su ogni ripiano
ruote inossidabili, ø 12.5 cm
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco
dimensioni esterne: 87x57 cm h 95 cm
peso: 11.5 kg

• Art. 126356



Carrello di servizio 850 3 ripiani RIEBER
3 ripiani montati
acciaio 1.4301 (CNS) - struttura leggera
altezza del ripiano superiore: 85 cm
spazio tra i ripiani: 27.5 cm
dimensioni ripiani: 80x50 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 150 kg
4 parasigoli su ogni ripiano
dimensioni esterne: 87x57 cm h 95 cm
peso: 15 kg
rostfreie ruote ø 12.5 cm, 2 ruote sterzanti, 2 ruote piroettanti con blocco

• Art. 126357



Carrello con bacinella
acciaio inox 18/10, spessore 1.5 mm
corpo della vasca privo di giunzioni
telaio di supporto in acciaio inox 18/10
dotata di scarico da 1¼" con tappo a vite
profondità della vasca: 30 cm.
struttura robusta e igienica in acciaio inox.
2 ruote fisse non supportate Ø 125x35 mm in polipropilene.
2 ruote in acciaio con rivestimento in gomma morbida e blocco.
Facile da movimentare e da pulire
161x65 cm h 82.5 cm
capacità 200 l

• Art. 125972



Carrello per derrate
polipropilene, bianco
chiusura ermetica
idoneo al contatto con gli alimenti
clip colorata HACCP per una facile identificazione
campo per etichettatura integrato
adatto per ingredienti e prodotti sfusi
dotato di ruote per una movimentazione agevole

• Art. 125977 65.5x43.5 cm h 56 cm, 80 l
• Art. 125978 70.5x46.5 cm h 58 cm, 100 l



Carrello di servizio 850 L 3 ripiani LIR RIEBER
3 ripiani montati
acciaio 1.4301 (CNS) - struttura leggera
altezza del ripiano superiore: 85.7 cm
spazio tra i ripiani: 27.8 cm
dimensioni ripiani: 80x50 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima: 150 kg
4 parasigoli su ogni ripiano
4 ruote parasigoli per protezione dagli urti
dimensioni esterne: 87x57 cm h 95.5 cm
peso: 20.27 kg
ruote pneumatiche PUR
2 ruote piroettanti e 2 ruote piroettanti con blocco ø 12.5 cm

• Art. 126360

BELLA VISTA.

Schermo per la privacy e rivestimento decorativo in un unico prodotto.
In un batter d'occhio.



Carrello di servizio 8x5x2 B.PRO
2 ripiani
acciaio inossidabile 18/10
spazio tra i ripiani: 58.5 cm
dimensioni ripiani : 80x50 cm
portata massima per ripiano: 80 kg
portata massima totale: 120 kg
dimensioni esterne: 90x60 cm h 95 cm
peso (ruote in materiale plastico): 15 kg
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

- Art. 125990 ruote in materiale plastico
- Art. 119716 ruote in acciaio zincato



Carrello di servizio 8x5x3 B.PRO
3 ripiani
acciaio inossidabile 18/10
spazio tra i ripiani: 27.5 cm
dimensioni ripiani : 80x50 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 120 kg
dimensioni esterne: 90x60 cm h 95 cm
peso (ruote in materiale plastico): 18 kg
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

- Art. 125991 ruote in materiale plastico
- Art. 119717 ruote in acciaio zincato



Carrello di servizio 9x6x2 B.PRO
2 ripiani
acciaio inossidabile 18/10
spazio tra i ripiani: 58.5 cm
dimensioni ripiani : 90x55 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 120 kg
dimensioni esterne: 100x65 cm h 95 cm
peso (ruote in materiale plastico): 18 kg
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

- Art. 125992 ruote in materiale plastico
- Art. 102835 ruote in acciaio zincato



Carrello di servizio 9x6x3 B.PRO
3 ripiani
acciaio inossidabile 18/10
spazio tra i ripiani: 27.5 cm
dimensioni ripiani : 90x55 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 120 kg
dimensioni esterne: 100x65 cm h 95 cm
peso (ruote in materiale plastico): 20 kg
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

- Art. 125993 ruote in materiale plastico
- Art. 102836 ruote in acciaio zincato



Carrello di servizio 10x6x2 B.PRO
2 ripiani
acciaio inossidabile 18/10 - versione rinforzata
spazio tra i ripiani: 58.5 cm
dimensioni ripiani : 100x60 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 160 kg
dimensioni esterne: 110x70 cm h 101 cm
peso (ruote in materiale plastico): 23 kg
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

- Art. 125995 ruote in materiale plastico
- Art. 102837 ruote in acciaio zincato



Carrello di servizio 10x6x3 B.PRO
3 ripiani
acciaio inossidabile 18/10 - versione rinforzata
spazio tra i ripiani: 27.5 cm
dimensioni ripiani : 100x60 cm
portata massima per ripiano: max. 80 kg
portata massima totale: 160 kg
dimensioni esterne: 110x70 cm h 101 cm
peso (ruote in materiale plastico): 28 kg
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

- Art. 125997 ruote in materiale plastico
- Art. 102838 ruote in acciaio zincato



Set di 4 ruote B.PRO
gomma con camera d'aria
per uno spostamento silenzioso e confortevole
ruote pneumatiche, che garantiscono un'elevata scorrevolezza e un buon assorbimento delle vibrazioni
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco

Art. 116809

il rivestimento per i carrelli di servizio B.PRO nasconde tutto ciò che non deve essere visto e protegge ciò che deve rimanere pulito: stoviglie usate o pulite scompaiono semplicemente dietro le porte chiuse.



Le robuste pareti laterali si montano con estrema semplicità: basta agganciarle dietro il bordo del ripiano superiore e fissarle saldamente su quello inferiore. Anche lo smontaggio è rapido e agevola le operazioni di pulizia.

Il rivestimento su tre lati è disponibile sia con che senza porte a battente. Le porte aperte possono essere bloccate all'interno della protezione antiurto, facilitando la movimentazione e prevenendo eventuali danni.

Oltre alla versione in acciaio inox, il rivestimento è disponibile in 12 colori selezionati, che trasformano il carrello di servizio in un elemento di design capace di attirare l'attenzione in qualsiasi ambiente.

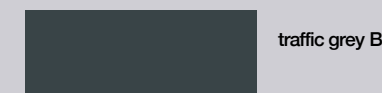


Le pareti laterali:
Facili da montare a incastro
e altrettanto facili da rimuovere.

NEUTRAL COLOURS



graphite black



traffic grey B



stone grey



signal white

LIVING COLOURS



broom yellow



merlot red



petrol green

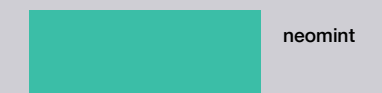


sea blue

FRESH COLOURS



candy red



neomint



apple green



lime



Carrello svuotavassoi TAW 10 GN B.PRO
struttura robusta in acciaio inox 18/10
acciaio inox 1.4301 (AISI 304) e poliammide (PA)
capacità: 10 teglie Gastronorm 530x325 mm
distanza tra le guide di supporto: 125 mm
portata massima per coppia di guide: 4.5 kg
portata massima totale: 150 kg
a 1 lato, caricabile da entrambi i lati
ruote in materiale plastico ø 125 mm
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
guide portavassoi con sistema integrato di sicurezza anti-
scorrimento su entrambi i lati
strutture portavassoi completamente estraibili, per una
pulizia e una manutenzione semplici e rapide
46.8x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119726



Carrello svuotavassoi TAW 10 EN B.PRO
struttura robusta in acciaio inox 18/10
acciaio inox 1.4301 (AISI 304) e poliammide (PA)
capacità: 10 teglie Euronorm 530x370 mm
distanza tra le guide di supporto: 125 mm
portata massima per coppia di guide: 4.5 kg
portata massima totale: 150 kg
a 1 lato, caricabile da entrambi i lati
ruote in materiale plastico ø 125 mm
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
guide portavassoi con sistema integrato di sicurezza anti-
scorrimento su entrambi i lati
strutture portavassoi completamente estraibili, per una
pulizia e una manutenzione semplici e rapide
51.3x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119727



Carrello svuotavassoi TAW 20 GN B.PRO
struttura robusta in acciaio inox 18/10
acciaio inox 1.4301 (AISI 304) e poliammide (PA)
capacità: 20 teglie Gastronorm 530x325 mm
distanza tra le guide di supporto: 125 mm
portata massima per coppia di guide: 4.5 kg
portata massima totale: 150 kg
a 2 lati, caricabili da entrambi i lati
ruote in materiale plastico ø 125 mm
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
guide portavassoi con sistema integrato di sicurezza anti-
scorrimento su entrambi i lati
strutture portavassoi completamente estraibili, per una
pulizia e una manutenzione semplici e rapide
85x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119728



Carrello con ripiani per 18 vassoi RWR 160 B.PRO
acciaio inossidabile 18/10
coppia di guide di supporto: 18
spazio tra le guide: 73 mm
capacità: 18 GN 1/1 o 36 GN 1/2
portata massima: 200 kg
ruote: ø 125 mm, acciaio zincato
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
46x61.3 cm h 164.5 cm
• Art. 119718



Carrello con ripiani per 18 vassoi RWR 161 B.PRO
acciaio inossidabile 18/10
coppia di guide di supporto: 18
spazio tra le guide: 73 mm
capacità: 18 GN 2/1 o 36 GN 1/1
portata massima: 200 kg
ruote: ø 125 mm, acciaio zincato
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
66.2x73.4 cm h 164.5 cm
• Art. 116824



Carrello con ripiani 18 vassoi RWRR 161 B.PRO
acciaio inossidabile 18/10
impilabile a vuoto per un ingombro minimo e un
notevole risparmio di spazio
coppia di guide di supporto: 18
spazio tra le guide: 73 mm
capacità: 18 GN 2/1 o 36 GN 1/1
portata massima: 200 kg
ruote: ø 125 mm, acciaio zincato
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
66.2x73.4 cm h 164.5 cm
• Art. 116823

Più colore, più atmosfera

Offrite ai vostri ospiti uno spazio in cui sentirsi davvero bene.

Il buon cibo è importante, ma non basta.
Con i colori e le soluzioni B.PRO Professional create un ambiente accogliente che coinvolge tutti i sensi e rende ogni esperienza più piacevole e memorabile.



signal white

stone grey

broom yellow

merlot red

candy red

lime

traffic grey B

graphite black

petrol green

sea blue

neomint

apple green

Prezzo su richiesta

Si prega di indicare il numero colore esatto al momento dell'ordine



Cappottina antipolvere per carrello con ripiani B.PRO
realizzata in polietilene trasparente e resistente allo strappo
protezione su 5 lati.
bordi cuciti con cerniera lampo.
protegge efficacemente il contenuto da polvere e sporco durante lo stoccaggio e il trasporto.

per carrello con ripiani RWR160
• Art. 119720

per carrello con ripiani RWR161
• Art. 119721



Carrello con ripiani RW-180-1/1-A RIEBER
acciaio inossidabile 18/10
telaio in tubolare quadrato
18 supporti a U con sicura antiribaltamento e blocco di spinta saldato su entrambi i lati
spazio tra le guide: 73 mm
portata complessiva ca. 210 kg
portata per coppia di supporti ca. 25 kg
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8 con paraspiagoli
con ruote piroettanti 445 x 619 mm, di cui 2 con blocco ø ruote 125 mm
per GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/2 e GN 2/4
44.5x61.9 cm h 164.1 cm
• Art. 119315

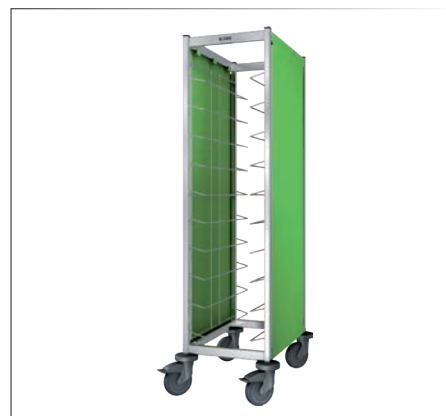


Carrello con ripiani RW-180-1A RIEBER
acciaio inossidabile 18/10
telaio in tubolare quadrato
18 supporti a U con sicura antiribaltamento e blocco di spinta saldato su entrambi i lati
spazio tra le guide: 73 mm
portata complessiva ca. 210 kg
portata per coppia di supporti ca. 25 kg
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8 con paraspiagoli
con ruote piroettanti 445 x 619 mm, di cui 2 con blocco ø ruote 125 mm
per GN 2/1, GN 1/1 e GN 2/4
64.8x73.9 cm h 164.1 cm
• Art. 119314

Carrelli svuotavassoi



Carrello svuotavassoi TAW 20 GN B.PRO
struttura robusta in acciaio inox 1.4301 (AISI 304) e poliammide (PA)
capacità: 20 teglie Gastronorm 530x325 mm per l'inserimento di due vassoi in successione con caricamento trasversale
distanza tra le guide di supporto: 125 mm
portata massima per coppia di guide: 9 kg
portata massima totale: 150 kg
a 1 lato, caricabile da entrambi i lati
ruote in materiale plastico ø 125 mm
4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
guide portavassoi con sistema integrato di sicurezza anti-scorrimento su entrambi i lati
dimensioni: 67.3x79.3 cm 155.1 cm
• Art. 140098



Rivestimento laterale colorato B.PRO
Rivestimento laterale colorato su 2 lati, completamente rimovibili per facilitare la pulizia in lamiera fine, zincata elettroliticamente su entrambi i lati e verniciata a polvere per modelli TAW 20 GN, TAW 24 GN, TAW 32 GN disponibili in diversi colori secondo l'attuale cartella colori B.PRO
• Art. 140100



Tetto per carrello TAW 20 GN B.PRO
in acciaio con ringhierina perimetrale adatto per carrello svuotavassoi TAW 20 GN, TAW 24 GN e TAW 32 GN
dimensioni: 58.03x70.03 cm g 76 mm
• Art. 140099



Rivestimento laterale e posteriore colorato B.PRO
pannelli di rivestimento per lati e schienale, completamente rimovibili per la pulizia in lamiera fine, zincata elettroliticamente su entrambi i lati e verniciata a polvere per modelli TAW 20 GN, TAW 24 GN, TAW 32 GN disponibili in diversi colori secondo l'attuale cartella colori B.PRO
• Art. 140101

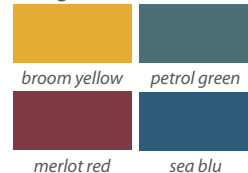


Porta colorata TAW 20 GN B.PRO
realizzate in lamiera fine con finitura su entrambi i lati zincata elettroliticamente e verniciata a polvere per modelli: TAW 20 GN/EN, TAW 24 GN/EN, TAW 32 GN/EN
disponibili in diversi colori secondo l'attuale cartella colori B.PRO
• Art. 140102

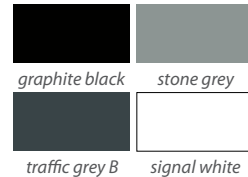
Fresh Colours



Living Colours



Neutral Colours



Carrelli trasporto cassette



Carrello per il trasporto di cassette per bevande
robusta struttura portante in acciaio inox
supporti per cassette saldati con inclinazione e bordo di contenimento per garantire una tenuta sicura durante il trasporto
capacità: 3 cassette per bevande (max. 40x33 cm h 35 cm), disposte in sovrapposizione verticale
max. portata massima: 70 kg
dimensioni: 46.8x67.3cm h 155 cm
• Art. 140095

Rivestimento colorato su 2 lati
realizzate in lamiera fine, con finitura su entrambi i lati zincata elettroliticamente e verniciata a polvere disponibili in diversi colori
• Art. 140096

Rivestimento laterale e posteriore
realizzate in lamiera fine, con finitura su entrambi i lati zincata elettroliticamente e verniciata a polvere disponibili in diversi colori
• Art. 140097



Elementi accessori come rivestimento e tetto sono sempre retrofittabili.

Carrello portaposate



Carrello portaposate BT 400 con dispenser per tovaglioli B.PRO
acciaio inossidabile 18/10
inclusi 5 contenitori per posate formato GN 1/4-150 in acciaio inox
con copertura in plexiglas trasparente ribaltabile a metà
dotato di dispenser per tovaglioli in acciaio inox per formato 125x90 mm
Capacità: ca. 120 vassoi e ca. 500 pezzi di posate
2 ruote piroettanti, 2 ruote piroettanti con blocco
diametro ruote 125 mm
90x60 cm h 127 cm
peso 24 kg
• Art. 119365



Carrello portaposate TBW-BB-GN8 RIEBER
telaio in tubolare d'acciaio 1.4301 (CNS)
con 1 ripiano per vassoi
con 8 inserti GN 1/4 per posate
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8, antistatiche, diametro ruote 125 mm
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco
capacità di ciascun inserto per posate: 100 posate
capacità per vassoi: 200 pezzi
64.8x78.7 cm h 135 cm
• Art. 119321



Il thermoport® 4.0 3000 hybrid caldo/freddo appartiene da subito alla classe premium in acciaio inox. È un frontloader mobile su ruote, ideale per il trasporto e la distribuzione sia di alimenti caldi sia refrigerati.

La particolarità di questo modello è la suddivisione in due compartimenti completamente isolati:

Comparto superiore (caldo): dotato di riscaldamento attivo per rigenerare, cuocere a bassa temperatura o mantenere in caldo gli alimenti. Offre spazio con 16 guide di supporto per una capacità di circa 70 litri.

Comparto inferiore (freddo): dotato di sistema di raffreddamento attivo (refrigerante R134a) con controllo digitale. Offre spazio con 8 guide di supporto per una capacità di circa 44 litri.

Realizzato interamente in acciaio inox interno ed esterno, garantisce un'eccellente isolamento termico e i massimi standard igienici.

Il thermoport® 4.0 3000 hybrid è protetto contro spruzzi d'acqua IPX4 (con resistenza riscaldante smontata) ed è adatto a un intervallo di utilizzo da +2 °C a +100 °C.

Dati tecnici:

Potenza elettrica attiva: 950 W

Tensione nominale: 1N AC 230 V, 50/60 Hz

Intervallo di utilizzo: da +2 °C a max. +100 °C

Potenza riscaldamento: 763 W (a +100 °C)

Potenza raffreddamento: 180 W (da +2 °C a +8 °C, refrigerante R134a)

Unità di raffreddamento attiva con vano macchina posizionato nella parte inferiore

L x B x H 592x769x1648 mm

capacità/volume di riempimento

70 l oben / 44 l unten

peso

ca. 105 kg

potenza elettrica

763 W

tensione nominale

1 N AC 230 V 50/60 Hz

campo di utilizzo

da +2 °C a max. +100 °C

materiale

acciaio

Prezzo su richiesta



Carrello portapiatti ribaltabile TR135

telaio in acciaio

ripiegabile per un deposito salvaspazio

dotato di perni con testa protettiva in plastica

struttura robusta e salvaspazio, ideale per la

movimentazione e lo stoccaggio dei piatti

capacità: 84 piatti

formato massimo piatti: Ø 38 cm

ruote girevoli in acciaio, 2 con freno

peso: 23.6 kg

dimensioni base: 48x48 cm

altezza totale: 189 cm

Art. 32294



Carrello portapiatti TR125

telaio in acciaio

dotato di perni con testa protettiva in plastica

struttura robusta, ideale per la movimentazione e lo

stoccaggio dei piatti

capacità: 84 piatti

formato massimo piatti: Ø 38 cm

ruote girevoli in acciaio, 2 con freno

peso totale: 23 kg

60x60 cm h 186 cm

Art. 32293



Carrello portapiatti SERVICESTAR GASTRO 80 B.PRO

sistema di impilamento piatti, carrellato, su ruote

in acciaio inox di qualità

portapiatti innovativo con superficie softgrip

portata massima di ogni coppia: 1 kg

distanza tra i piatti 80 mm

regolabile su piatti di qualsiasi grandezza fino a ø 30 cm

4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ø 125 mm

ingombro a terra: solo 0,5 m² per 80 piatti

65.3x66.3 cm h 185.6 cm

• Art. 116832





Carrello elevatore piatti TS-H1 18-33 B.PRO
acciaio inossidabile 18/10
riscaldato staticamente
incl. copertura in policarbonato (PC) e clip di fissaggio per la copertura
tubi portapiatti quadrati completamente estraibili
sistema Easy-Setting per una regolazione semplice della molla
temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C
capacità: ca. 80 piatti, rotondi Ø 18–33 cm, quadrati 28x28 cm
con ruote in materiale plastico, inossidabile
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
peso: 44 kg
potenza: 0.9 kW
220-240 V, 50-60 Hz
68x52 cm h 103 cm
• Art. 119355



Carrello elevatore piatti TS-H2 18-33 B.PRO
acciaio inossidabile 18/10
riscaldato staticamente
incl. copertura in policarbonato (PC) e clip di fissaggio per la copertura
tubi portapiatti quadrati completamente estraibili
sistema Easy-Setting per una regolazione semplice della molla
temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C
capacità: ca. 160 piatti, rotondi Ø 18–33 cm, quadrati 28x28 cm
con ruote in materiale plastico, inossidabile
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
peso: 69 kg
potenza: 1.20 kW
220-240 V, 50-60 Hz
107.6x52 cm h 103 cm
• Art. 116834



Carrello elevatore piatti 2 SHE 21-26 B.PRO
struttura in acciaio inossidabile 18/10
riscaldamento statico
dotato di coperchio a campana
2 colonne portapiatti
temperatura regolabile da +30°C a +110°C
capacità: ca. 120 piatti rotondi ø 21-26 cm
con ruote in materiale plastico, inossidabile
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
peso: 45 kg
potenza: 1.8 kW
220-240 V, 50-60 Hz
88.5x52 cm h 93.7 cm
• Art. 116833



Sollevatore di impilamento regolabile WE-H
riscaldabile RIEBER
acciaio inossidabile 18/10 con 1 piattaforma
riscaldamento statico
corpo con pareti doppie, isolato, elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale da 2.5 m, interruttore on/off, finta presa
carico utile max. 150 kg
piattaforma antiribaltamento e anti-inceppamento
forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie
piattaforma con 12 fori, 6 barre intercambiabili di serie
maniglia di sicurezza, 4 paraspigoli
uote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco, ø 125 mm con protezione antisurriscaldamento
regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C.
tensione nominale 1N CA 230V 50 Hz.
95.5x48 cm h 103 cm
• Art. 119330



Sollevatore a pianale aperto - SV1/1 RIEBER
acciaio inossidabile 18/10 con 1 piattaforma
carico utile max. 200 kg
antiribaltamento e anti-inceppamento
forza elastica regolabile in base al peso dei piatti/vassoi
maniglia di sicurezza
4 paraspigoli
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8
diametro ruote 125 mm
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco
altezza di carico ca. 575 mm
dimensioni cestelli/vassoi: max. 530x400 mm
dimensione pianale: 412x555 mm
69x69 cm h 91.1 cm
• Art. 119331



Sollevatore a pianale aperto - SV2/1 RIEBER
acciaio inossidabile 18/10 con 1 piattaforma
carico utile max. 200 kg
antiribaltamento e anti-inceppamento
forza elastica regolabile in base al peso dei piatti/vassoi
maniglia di sicurezza
4 paraspigoli
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8
diametro ruote 125 mm
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco
altezza di carico ca. 575 mm
dimensioni cestelli/vassoi: max. 530x800 mm
dimensione pianale: 812x555 mm
105x69 cm h 91.1 cm
• Art. 119332



Carrello elevatore universale UNI-H 59/29 B.PRO
piattaforma 59x29cm
realizzata in acciaio inox 18/10
con riscaldamento a ventilazione
con 1 coperchio a campana
versione chiusa
6 barre di guida
angoli con paracolpi antiurto
maniglione di spinta robusto in acciaio inox con protezione integrata
protetta contro spruzzi e getti d'acqua
temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C
con ruote in materiale plastico
ruote ø 125 mm, 4 ruote piroettanti, di cui 2 con blocco
peso: 68,5 kg
potenza: 1.8 kW 220-240 V, 50-60 Hz
88.5x52 cm h 94,4 cm
• Art. 119360



Piattaforma di impilamento RRV-H2 RIEBER
acciaio inossidabile 18/10 - riscaldamento statico
corpo con pareti doppie, isolato, elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale da 2.5 m, interruttore on/off, finta presa
dotato con coperchio in policarbonato h 13 cm
regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C
tensione nominale 1N CA 230 V, 50 Hz
con meccanismo di blocco flessibile per piatti con ø da 190 a 320 mm, regolabile tramite 3 barre fissabili
carico utile per piattaforma max. 75 kg
piattaforma antiribaltamento e anti-inceppamento
altezza di servizio regolabile tramite molle
maniglia di sicurezza, 4 paraspigoli
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco, ø 125 mm con protezione antisurriscaldamento
campo di utilizzo: +30°C a +90°C
95.5x48 cm h 90 cm, peso 55 kg
• Art. 119328



Piattaforma di impilamento RRV-2 RIEBER
acciaio inossidabile 18/10
non riscaldato
senza coperchio
corpo con pareti doppie, isolato
con meccanismo di blocco flessibile per piatti con d da 190 a 320 mm, regolabile tramite 3 barre fissabili
carico utile per piattaforma max. 75 kg
piattaforma antiribaltamento e anti-inceppamento
altezza di servizio regolabile tramite molle
maniglia di sicurezza, 4 paraspigoli
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco, ø 125 mm

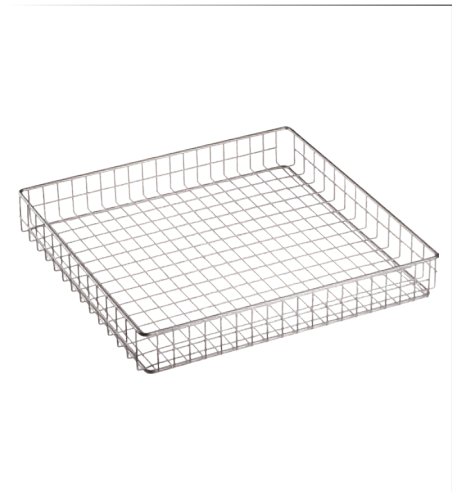
95.5x48 cm h 90 cm, peso 35 kg
• Art. 119329



Sollevatore a pianale chiuso con riscaldamento
ventilato RIEBER PU-GN2/1
in acciaio inox con un telaio rettangolare
carico utile max. 200 kg, altezza di carico ca. 600 mm
potenza elettrica allacciata 2240 kW
antiribaltamento e anti-inceppamento
forza elastica regolabile a seconda del peso delle stoviglie, maniglia di sicurezza
coperchio in acciaio inox, altezza 35 mm, da appendere sul lato frontale del carrello, 4 paraspigoli
ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867, parte 8
2 ruote sterzanti, 2 ruote sterzanti con blocco, ø 125 mm
corpo isolato con pareti doppie
elementi di comando protetti contro gli urti, cavo a spirale da 2.5 m, interruttore on/off, finta presa.
regolazione termostatica da +30 °C a +110 °C
tensione nominale 1N CA 230V, 50 Hz.
omologazione VDE e GS, classe di protezione IP X5
dimensioni cestelli/vassoi: max. 530x650 mm
dimensione pianale: 535x660 mm
99x69 cm h 91.1 cm
• Art. 128023



Lamiera RIEBER
con feritoia
per sollevatore a pianale Q1/1
• Art. 119760



Cestelli in acciaio
filo di acciaio
telaio impilabile ø 6 mm
rete metallica con filo ø 2.5 mm
maglia 40x25 mm

• Art. 119745 53x 40 cm h 8.5 cm
• Art. 119746 53x40 cm h 12 cm
• Art. 119747 53x80 cm h 8.5 cm
• Art. 119748 53x80 cm h 12 cm
• Art. 119749 50x50 cm h 7.5 cm
• Art. 119750 50x50 cm h 11.5 cm

Carrelli per distribuzione pasti



Carrelli per distribuzione pasti SAG2 B.PRO

acciaio inossidabile 18/10

2 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione, riscaldabili a secco o con liquido, riscaldabili e regolabili singolarmente da +30°C a +95°C, tacche di livello incise 2 vani riscaldabili, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1, (distanza 57,5 mm), modello igienico H1, temperatura regolabile da +30 °C a +80 °C rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale, copertura con bordo profilato ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, robusti spigoli antiurto in poliammide maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori, pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, potenza 1.9 kW 93.6x71.4 cm h 93.3 cm, altezza di lavoro 90 cm

• Art. 119359



Carrelli per distribuzione pasti SAG3 B.PRO

acciaio inossidabile 18/10

3 vasche singole per 2x GN 1/1-200 o suddivisione, riscaldabili a secco o con liquido, riscaldabili e regolabili singolarmente da +30°C a +95°C, tacche di livello incise 3 vani riscaldabili, ognuno con 6 coppie di guide per GN 1/1, (distanza 57,5 mm), modello igienico H1, temperatura regolabile da +30 °C a +80 °C rubinetto di scarico protetto contro l'apertura accidentale, copertura con bordo profilato ruote in materiale sintetico, 2 fisse e 2 girevoli con freno, ø 125 mm, robusti spigoli antiurto in poliammide maniglia di spinta di sicurezza in acciaio inox con elementi antiurto laterali, anche per la protezione degli interruttori, pannello di comando con interruttore On/Off, spia di controllo, connettore per cavo spiralizzato con presa per spina cieca tensione di rete 220–240 V, 50–60 Hz, potenza 2.85 kW 127.6x71.4 cm h 93.3 cm, Leergewicht 85.5 kg

• Art. 119358



Carrelli di trasporto pasti Norm-II-2 RIEBER

acciaio inox igienico e resistente, interno ed esterno ripiano superiore con bordo rialzato e 2 vasche stampate per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm utilizzabile a secco o a bagnomaria, con scarico integrato ridotto consumo energetico in modalità riscaldamento a secco armadietti a doppia parete isolati con porte autochiudenti e chiusura di trasporto interno ermeticamente saldato in esecuzione igienica H3 8 coppie di guide stampate senza giunzioni per vano distanza tra le guide: 37 mm riscaldamento indipendente per ogni vano temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C maniglia di sicurezza e parasigoli antiurto comandi protetti dagli urti, cavo spiralato da 2 m ruote in acciaio inox Ø 125 mm, 2 ruote fisse e 2 girevoli grado di protezione IPX5 contro i getti d'acqua potenza: 1880 W, alimentazione: 1N AC 230 V, 50/60 Hz 90.5x68 cm h 90 cm, peso 75 kg

• Art. 119319



Carrelli di trasporto pasti Norm-III-3 RIEBER

acciaio inox igienico e resistente, interno ed esterno ripiano superiore con bordo rialzato e 3 vasche stampate per contenitori GN 1/1 fino a 200 mm utilizzabile a secco o a bagnomaria, con scarico integrato ridotto consumo energetico in modalità riscaldamento a secco armadietti a doppia parete isolati con porte autochiudenti e chiusura di trasporto interno ermeticamente saldato in esecuzione igienica H3 8 coppie di guide stampate senza giunzioni per vano distanza tra le guide: 37 mm riscaldamento indipendente per ogni vano temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C maniglia di sicurezza e parasigoli antiurto comandi protetti dagli urti, cavo spiralato da 2 m ruote in acciaio inox Ø 125 mm, 2 ruote fisse e 2 girevoli grado di protezione IPX5 contro i getti d'acqua potenza: 2820 W, alimentazione: 1N AC 230 V, 50/60 Hz 131.4x68 cm h 90 cm, Leergewicht 120 kg

• Art. 119320



Coperchio scorrevole RIEBER

acciaio inox, isolato allungabile sui lati corti posizione di serraggio posizione d'incastro 100 mm durante il preriscaldamento non montabile successivamente

Norm-II:
87.7x65 cm, 20 kg
• Art. 128024

Norm-III:
125x65 cm, 25 kg
• Art. 128025



Carrello portavivande ZUB2 RIEBER

acciaio inossidabile 18/10 vasca di riscaldamento stampata e saldata per contenitori GN 1/1, utilizzabile a secco o a bagnomaria rubinetto di scarico integrato, struttura completamente rivestita e isolata, ridotto consumo energetico in modalità riscaldamento a secco capacità: 2x GN 1/1, 200 mm temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C interruttore ON/OFF a bilanciere comandi protetti dagli urti cavo spiralato da 2.5 m con alloggiamento per spina cieca maniglia di sicurezza frontale, 4 parasigoli antiurto ripiano saldato in acciaio inox ruote in acciaio inox ø 12.5 cm, 4 ruote girevoli, 2 con freno protezione contro gli spruzzi d'acqua alimentazione: 1N AC 230 V, 50 Hz potenza allacciata 0.94 kW 85.8x67.5 cm h 90 cm, peso 33 kg

• Art. 119316



Carrello portavivande ZUB3 RIEBER

acciaio inossidabile 18/10 vasca di riscaldamento stampata e saldata per contenitori GN 1/1, utilizzabile a secco o a bagnomaria rubinetto di scarico integrato, struttura completamente rivestita e isolata, ridotto consumo energetico in modalità riscaldamento a secco capacità: 3x GN 1/1, 200 mm temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C interruttore ON/OFF a bilanciere comandi protetti dagli urti cavo spiralato da 2.5 m con alloggiamento per spina cieca maniglia di sicurezza frontale, 4 parasigoli antiurto ripiano saldato in acciaio inox ruote in acciaio inox ø 12.5 cm, 4 ruote girevoli, 2 con freno protezione contro gli spruzzi d'acqua alimentazione: 1N AC 230 V, 50 Hz potenza allacciata 1.41 kW 122.7x67.5 cm h 90 cm, peso 44 kg

• Art. 119317



Carrello portavivande ZUB4 RIEBER

acciaio inossidabile 18/10 vasca di riscaldamento stampata e saldata per contenitori GN 1/1, utilizzabile a secco o a bagnomaria rubinetto di scarico integrato, struttura completamente rivestita e isolata, ridotto consumo energetico in modalità riscaldamento a secco capacità: 4x GN 1/1, 200 mm temperatura regolabile da +30 °C a +110 °C interruttore ON/OFF a bilanciere comandi protetti dagli urti cavo spiralato da 2.5 m con alloggiamento per spina cieca maniglia di sicurezza frontale, 4 parasigoli antiurto ripiano saldato in acciaio inox ruote in acciaio inox ø 12.5 cm, 4 ruote girevoli, 2 con freno protezione contro gli spruzzi d'acqua alimentazione: 1N AC 230 V, 50 Hz potenza allacciata 1.88 kW 156.2x67.5 cm h 90 cm, peso 55 kg

• Art. 119318

Carrelli portavivande



Carrello portavivande SAW2 B.PRO

acciaio inossidabile 18/10

2 vasche stampate e saldate, riscaldabili a pieno carico o a vuoto, regolabile e riscaldabile singolarmente tacche di livello incise nelle vasche temperatura regolabile in continuo da +30 °C a +95 °C rubinetto di scarico con protezione contro l'apertura accidentale, regolatore della temperatura integrato piano di appoggio saldato maniglia di sicurezza in acciaio inox con protezioni antiurto laterali, pannello di comando con interruttore ON/OFF e spia di controllo collegamento per cavo spiralato con alloggiamento per spina cieca sul lato opposto al pannello di comando 4 ruote girevoli in materiale sintetico Ø 125 mm, di cui 2 con freno, conformi a DIN 18867 parte 8 robusti parasigoli in poliammide copertura con bordo profilato potenza 1.4 kW, alimentazione 220–240 V, 50–60 Hz 93.6x71.4 cm h 93.3 cm, peso 35.5 kg

• Art. 119356



Carrello portavivande SAW3 B.PRO

acciaio inossidabile 18/10

3 vasche stampate e saldate, riscaldabili a pieno carico o a vuoto, regolabile e riscaldabile singolarmente tacche di livello incise nelle vasche temperatura regolabile in continuo da +30 °C a +95 °C rubinetto di scarico con protezione contro l'apertura accidentale, regolatore della temperatura integrato piano di appoggio saldato maniglia di sicurezza in acciaio inox con protezioni antiurto laterali, pannello di comando con interruttore ON/OFF e spia di controllo collegamento per cavo spiralato con alloggiamento per spina cieca sul lato opposto al pannello di comando 4 ruote girevoli in materiale sintetico Ø 125 mm, di cui 2 con freno, conformi a DIN 18867 parte 8 robusti parasigoli in poliammide copertura con bordo profilato potenza 2.1 kW, alimentazione 220–240 V, 50–60 Hz 127.6x71.4 cm h 93.3 cm, Leergewicht 44 kg

• Art. 119357



Carrello portavassoi TTW 20-115 DZG B.PRO
struttura in acciaio inox di alta qualità con superficie microfinita, resistente a sporco e batteri
parete doppia, isolati, versione standard HS
guide stampate monoblocco senza giunzioni, facili da pulire e con dispositivo antiribaltamento integrato
nessun bordo tagliente o fessura dove possa accumularsi lo sporco
2 ante a battente, apribili singolarmente per un accesso pratico
guide sagomate alla distanza di 115 mm
robusto paraurti perimetrale
capacità: 20 vassoi Gastronorm, inserimento lato lungo
2 maniglie di spinta ergonomiche verticali su ognuno dei lati corti a sinistra ed a destra
ruote ø 160 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, acciaio zincato
103.2x78.3 cm h 163.6 cm
• Art. 119362



Carrello portavassoi TTW 20-115 DZE B.PRO
struttura in acciaio inox di alta qualità con superficie microfinita, resistente a sporco e batteri
parete doppia, isolati, versione standard HS
guide stampate monoblocco senza giunzioni, facili da pulire e con dispositivo antiribaltamento integrato
nessun bordo tagliente o fessura dove possa accumularsi lo sporco
2 ante a battente, apribili singolarmente per un accesso pratico
guide sagomate alla distanza di 115 mm
robusto paraurti perimetrale
capacità: 20 vassoi Euronorm, inserimento lato lungo
2 maniglie di spinta ergonomiche verticali su ognuno dei lati corti a sinistra ed a destra
ruote ø 160 mm, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, acciaio zincato
112.2x78.3 cm h 163.6 cm, peso 124 kg
• Art. 119361



Carrello da banchetto BPTE36H B.PRO
acciaio inox 1.4301/polietilene (PE)
riscaldamento attivo ad aria ventilata
temperatura regolabile da +30 °C a +95 °C
36 coppie di guide stampate, distanza tra guide: 38.3 mm
capacità: 18 contenitori GN 2/1 h 65 mm
isolamento con pannelli in schiuma PUR privi di CFC
esecuzione igienica: HS
livello di rumorosità inferiore a 70 dB(A)
grado di protezione: IPX5
temperatura ambiente di esercizio: da +15 °C a +38 °C
tensione nominale: 220–240 V
frequenza: 50/60 Hz
potenza assorbita: 1.49 kW
dispersione termica sensibile: 520 W
82x94.1 cm h 179.5 cm
• Art. 119363



Carrelli di trasporto pasti B.PROTHERM BPTE18H B.PRO
carrello termico riscaldato ad aria ventilata GN 1/1
realizzato in acciaio inox 18/10
riscaldamento attivo ad aria ventilata
temperatura regolabile da +30 °C a +90 °C
dotato di porta a battente
capacità fino a 3 contenitori GN 1/1 h 200 mm
18 coppie di guide con distanza 38.3 mm
struttura a doppia parete in acciaio inox (CNS 18/10)
isolamento ad alte prestazioni in schiuma PUR priva di CFC
interno impermeabile senza fessure dove possa accumularsi lo sporco
alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz
potenza assorbita: 0.38 kW
2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, ø 125 mm
52.1x82.1 cm h 107.2 cm, peso 58 kg
• Art. 119350



Carrelli di trasporto pasti B.PROTHERM BPTE24H B.PRO
carrello termico riscaldato ad aria ventilata GN 1/1
realizzato in acciaio inox 18/10
riscaldamento attivo ad aria ventilata
temperatura regolabile da +30 °C a +90 °C
dotato di porta a battente
capacità fino a 3 contenitori GN 1/1 h 200 mm e 1 contenitore GN 1/1 h 100 mm
24 coppie di guide con distanza 38.3 mm
struttura a doppia parete in acciaio inox (CNS 18/10)
isolamento ad alte prestazioni in schiuma PUR priva di CFC
interno impermeabile senza fessure per l'accumulo di sporco
alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz
potenza assorbita: 0.38 kW
2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, ø 125 mm
59x82.1 cm h 130.2 cm, peso 65 kg
• Art. 119351



Carrelli di trasporto pasti B.PROTHERM BPTE30H B.PRO
carrello termico riscaldato ad aria ventilata GN 1/1
realizzato in acciaio inox 18/10
riscaldamento attivo ad aria ventilata
temperatura regolabile da +30 °C a +90 °C
dotato di porta a battente
capacità fino a 5 contenitori GN 1/1 h 200 mm
30 coppie di guide con distanza 38.3 mm
struttura a doppia parete in acciaio inox (CNS 18/10)
isolamento ad alte prestazioni in schiuma PUR priva di CFC
interno impermeabile senza fessure per l'accumulo di sporco
alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz
potenza assorbita: 0.38 kW
2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, ø 125 mm
59x82.1 cm h 153.2 cm, peso 85 kg
• Art. 119352



Carrello da banchetto BPTE36C B.PRO
carrello refrigerato GN 2/1 a circolazione d'aria
struttura in acciaio inox a doppia parete, isolata
raffreddamento attivo ad aria ventilata
corpo completamente chiuso con separazione termica tra interno ed esterno
gruppo frigorifero integrato nella struttura
regolatore elettronico della temperatura con display digitale valore impostato/effettivo
temperatura regolabile da +2 °C a -10 °C
36 coppie di guide stampate
capacità massima: 30 GN 2/1 e 6 GN 1/1
distanza tra le guide: 38.3 mm
2 ruote girevoli e 2 ruote girevoli con freno, supporti in acciaio zincato, ø 160 mm
paracolpi perimetrale robusto
porte autochiudenti con chiusura di sicurezza a 2 punti, chiudibili a chiave
potenza assorbita: 0,5 kW - 220–240 V, 50–60 Hz, 81.9x94.1 cm h 179.5 cm, peso 155 kg
• Art. 119364



Carrelli di trasporto pasti B.PROTHERM BPTE30C B.PRO
carrello termico riscaldato ad aria ventilata GN 1/1
realizzato in acciaio inox 18/10
riscaldamento attivo ad aria ventilata
temperatura regolabile da +30 °C a +90 °C
dotato di porta a battente
capacità fino a 3 contenitori GN 1/1 h 200 mm e 1 contenitore GN 1/1 h 100 mm
30 coppie di guide con distanza 38.3 mm
struttura a doppia parete in acciaio inox (CNS 18/10)
isolamento ad alte prestazioni in schiuma PUR priva di CFC
interno impermeabile senza fessure per l'accumulo di sporco
alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz
potenza assorbita: 0.38 kW
2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, ø 125 mm
59x82.1 cm h 153.2 cm, peso 100 kg
• Art. 119353



Carrelli di trasporto pasti B.PROTHERM BPTE36C B.PRO
carrello termico riscaldato ad aria ventilata GN 1/1
realizzato in acciaio inox 18/10
riscaldamento attivo ad aria ventilata
temperatura regolabile da +30 °C a +90 °C
dotato di porta a battente
capacità fino a 5 contenitori GN 1/1 h 200 mm
36 coppie di guide con distanza 38.3 mm
struttura a doppia parete in acciaio inox (CNS 18/10)
isolamento ad alte prestazioni in schiuma PUR priva di CFC
interno impermeabile senza fessure per l'accumulo di sporco
alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz
potenza assorbita: 0.38 kW
2 ruote fisse e 2 ruote girevoli con freno, ø 125 mm
59x82.1 cm h 176.2 cm, peso 120 kg
• Art. 119354



Piatto piano DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 25980 ø 20.1 cm h 2 cm
• Art. 25981 ø 23.4 cm h 2.3 cm
• Art. 25982 ø 25.7 cm h 2.5 cm



Piatto mezzofondo DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 25986 ø 20 h 2.6 cm, 0.23 l



Piatti speciali mezzofondo DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 119754 ø 24 h 29 mm, 0.40 l
• Art. 119185 ø 25 h 30 mm, 0.45 l



Piatti speciali fondo con falda DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 111309 ø 23 cm h 3.8 cm, 0.40 l



Coppetta rotonda DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 25996 ø 14.4 cm h 3.8 cm, 0.22 l



Ciotola rotonda DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 25995 ø 12.2 cm h 3.9 cm, 0.28 l



Tazza impilabile DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 26021 ø 7.8 cm h 6.9 cm, 0.22 l
Sottotazza con 2 specchi DIALOG
• Art. 119186 ø 16.3 cm h 2 cm



Tazza Mug speciale DIALOG
porcellana dura, bianca
• Art. 111308 ø 7.9 cm h 7.9 cm, 0.27 l
Sottotazza con 2 specchi DIALOG
• Art. 119186 ø 16.3 cm h 2 cm



Weitere Produkte der Serie DIALOG finden Sie im Porzellanbereich



Piatto piano DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 26567 ø 20 cm h 2 cm



Piatto mezzofondo con falda DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 132647 ø 25.7 cm h 3 cm



Piatto mezzofondo DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 26573 ø 20 cm h 2.7 cm, 0.21 l



Piatti speciali fondo con falda DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 132652 ø 22.8 cm h 3.9 cm



Piatto piano con falda 1100
porcellana dura, bianca
• Art. 22059 ø 18.8 cm h 1.8 cm
• Art. 22063 ø 25.7 cm h 2.6 cm



Piatto rotondo 3 scomparti SPEZIALGESCHIRR
porcellana dura, bianca
• Art. 24949 ø 25.7 cm



Tazza brodo impilabile DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 26578 ø 10 cm h 5.5 cm, 0.28 l



Coppa impilabile 1100
porcellana dura, bianca
• Art. 22083 ø 15 h 5.6 cm, 0.4 l
• Art. 22084 ø 15 h 6.7 cm, 0.50 l



Coppetta 1100
porcellana dura, bianca
• Art. 132656 ø 7.6 cm h 3.6 cm, 0.11 l



Coppetta rotonda DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 26580 ø 12 cm h 4 cm, 0.27 l



Insalatiera rotonda DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 26581 ø 15 cm h 4.3 cm, 0.22 l



Insalatiera rotonda 6200 WEISS
porcellana dura, bianca
• Art. 25447 ø 17.4 cm h 5.2 cm, 0.85 l



Coppa rotonda rotondo
porcellana dura, bianca
• Art. 119199 ø 19.4 cm h 5.8 cm, 1.10 l



Insalatiera quadrato SPEZIALGESCHIRR
porcellana dura, bianca
• Art. 22378 11.7x11.7 h 4.3 cm
Coperchio in plastica
• Art. 107661 blu/trasparente



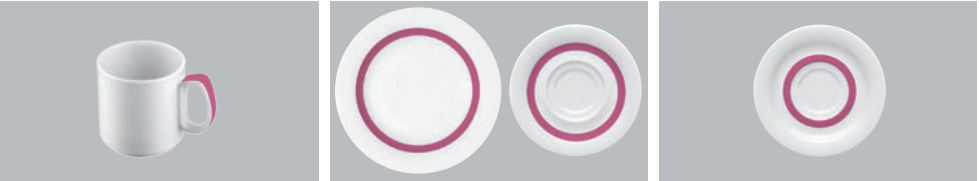
Tazza impilabile 1100
porcellana dura, bianca
• Art. 22119 ø 8.5 cm 5.4 cm, 0.19 l
Sottotazza combi 1100
• Art. 22133 ø 13.9 cm h 2.1 cm



Tazza impilabile DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 26595 ø 7.8 cm h 6.3 cm, 0.18 l
Sottotazza 2 specchi DIMENSION
• Art. 132654 ø 16.3 cm h 0.2 cm



Bicchiere impilabile DIMENSION
porcellana dura, bianca
• Art. 132653 ø 8.1 cm h 8.2 cm, 0.3 l
Sottotazza 2 specchi DIMENSION
• Art. 132654 ø 16.3 cm h 0.2 cm

Invita Colors Dialog			
			
disponibile per/available on	Decorazione 1/Pattern 1	Decorazione 2/Pattern 2	Decorazione 3/Pattern 3
Dialog	26016 Lattiera 0.15	119186 Sottotazza speciale 2 specchi	119186 Sottotazza speciale 2 specchi
	26020 Tazza caffè 0.18	26015 Lattiera senza manico 0.04	
	111308 Tazza Mug speciale 0.27	25980 Piatto piano con falda 20	
	25993 Tazza brodo 0.28	25982 Piatto piano con falda 25	
	26000 Sauciere 0.10	25987 Piatto piano con falda stretta 25	
	26001 Sauciere 0.30	25986 Piatto mezzofondo con falda 20	
		119754 Piatto speciale m.fondo con falda 24	
Colori/Colors	Decorazione 1/Pattern 1	Decorazione 2/Pattern 2	Decorazione 3/Pattern 3
Fascia dipinta a pennello			
giallo sole	490078	425344	425347
verde mela	490079	425349	425352
verde menta	490087	425462	425463
rubino	490088	425467	425468
bordeaux	490089	425472	425473
rosso salmone	490080	425354	425357
arancione	490090	425477	425478
azzurro	490091	425482	425483
blu marino	490084	425371	425374
melanzane	490092	425487	425488

Invita Colors Dialog		
		
disponibile per/available on	Decorazione 4/Pattern 4	Decorazione 5/Pattern 5
Dialog	119754 Piatto speciale m.fondo con falda 24	111309 Piatto speciale fondo con falda 23
	119185 Piatto speciale m.fondo con falda 25	119186 Sottotazza speciale 2 specchi
Colori/Colors	Decorazione 4/Pattern 4	Decorazione 5/Pattern 5
Fascia dipinta a pennello		
giallo sole	425345	425346
verde mela	425350	425351
verde menta	425464	425465
rubino	425469	425470
bordeaux	425474	425475
rosso salmone	425355	425356
arancione	425479	425480
azzurro	425484	425485
blu marino	425372	425373
melanzane	425489	425490





Piatto piano coup
• Art. 132648 ø 24 cm h 2.5 cm



Insalatiera quadrato
• Art. 128079 11.6x11.6 cm h 4 cm

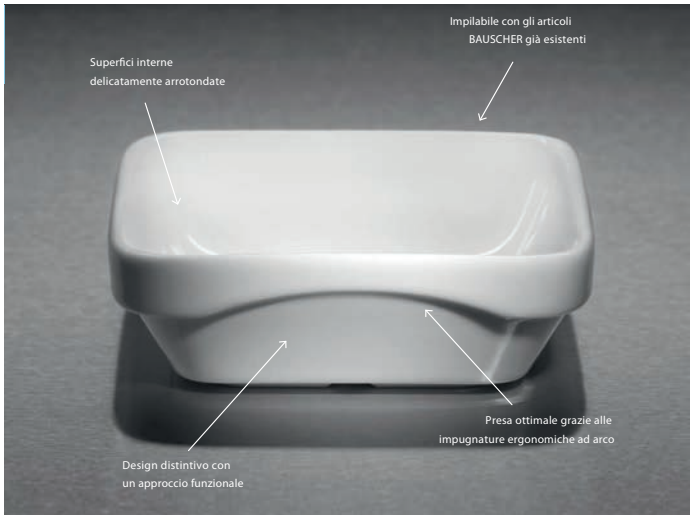


Caffettiera
• Art. 132650 ø 11 cm h 6.8 cm, 0.29 l



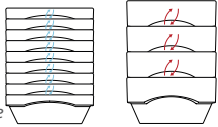
Coppa antisversamento
• Art. 132649 ø 12.2 cm h 6.5 cm, 0.43 l

ESSENTA



Le aperture arcuate presenti sul bordo di impilamento degli articoli Airflow svolgono una doppia funzione: quando gli articoli sono impilati, creano sottili aperture di ventilazione che favoriscono la circolazione dell'aria e accelerano l'asciugatura dopo il lavaggio. Allo stesso tempo, la loro forma ergonomica facilita la presa, il porzionamento e la pulizia.

Airflow Plus:
+ gamma razionalizzata: solo 20 articoli per tutti i più comuni sistemi di distribuzione dei pasti
+ compatibile con i principali sistemi di impilamento e distribuzione presenti sul mercato
+ utilizzo ottimale della capacità dei cestelli di lavaggio
+ design distintivo e funzionale
+ superfici interne morbide e arrotondate per una pulizia agevole
+ presa ergonomica grazie alle impugniture incassate ad arco
+ ampia versatilità grazie a diverse dimensioni esterne
+ coperchi in plastica perfettamente adattati, stabili e facili da pulire
+ articoli multifunzionali per colazione, pranzo e cena



Grazie alla vasta gamma di articoli quadrati e rotondi, la collezione Airflow consente di allestire ogni vassoio in modo funzionale e accattivante. La collezione è progettata per essere compatibile con tutti i più comuni sistemi attivi e passivi di distribuzione dei pasti. Le dimensioni esterne accuratamente proporzionate permettono numerose combinazioni e un utilizzo ottimale dello spazio, massimizzando la capacità dei cestelli di lavaggio e garantendo la compatibilità con i principali sistemi di impilamento e distribuzione. Inoltre, Airflow può essere facilmente combinata e impilata con altri articoli della gamma BAUSCHER CARE. La collezione è completata da coperchi in plastica perfettamente aderenti, robusti e facili da pulire, che assicurano una protezione igienica ottimale.



Tazza brodo impilabile
• Art. 129191 ø 11.8 cm h 6.6 cm, 0.48 l
Sottotazza
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Tazza impilabile
• Art. 129192 ø 7.9 cm h 6.4 cm, 0.18 l
• Art. 129198 ø 7.9 cm h 8.5 cm, 0.28 l
Sottotazza
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Tazza
• Art. 129197 ø 8.5 cm h 8.6 cm, 0.30 l
Sottotazza
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Tazza 2 manico
• Art. 129195 ø 8.6 cm h 8.5 cm, 0.30 l
Sottotazza
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Piatto piano
• Art. 129186 ø 24.1 cm h 2.3 cm



Piatto mezzofondo
• Art. 129188 ø 23.9 cm h 3 cm
• Art. 129187 ø 25.6 cm h 3 cm



Piatto fondo
• Art. 130164 ø 23 cm h 4 cm



Piatto fondo COMFORT
• Art. 130165 ø 23 cm h 4.4 cm

Vetro opale. Elevata resistenza agli urti e alle rotture per una maggiore durata nel tempo. Alta resistenza agli sbalzi termici
Materiale non poroso, per la massima igiene e una pulizia efficiente dal punto di vista energetico. Privo di metalli pesanti
Idoneo al contatto con gli alimenti. Adatto all'uso in forno a microonde. Lavabile in lavastoviglie



	Piatto piano • Art. 119136 ø 19.5 cm h 1.8 cm, 375 g • Art. 126380 ø 25.5 cm h 2.1 cm, 645 g		Ciotola rotonda • Art. 119138 ø 10 cm h 4.1 cm, 176 ml • Art. 126376 ø 12 cm h 4.9 cm, 315 ml • Art. 119137 ø 14 cm h 5.7 cm, 50 cl • Art. 126375 ø 17 cm h 6.9 cm, 925 ml
	Piatto fondo • Art. 119141 ø 22.5 cm h 3 cm, 550 g		Ciotola quadrato • Art. 126377 11x11 cm h 3.6 cm
	Piatto piano SICURA CONTACT • Art. 126378 ø 22.8 cm		Tazza caffè • Art. 126374 ø 8.5 cm h 6 cm, 220 ml • Art. 119139 ø 9.3 cm h 6.4 cm, 280 ml * Sottotazza caffè • Art. 119140 ø 15 cm h 1.8 cm *UV 36 pz.
	Piatto piano con 3 scomparti SICURA CONTACT • Art. 126379 ø 25.5 cm		

Anche nel settore dell'assistenza, il piacere del pasto inizia da stoviglie gradevoli alla vista. Per questo è importante considerare le esigenze specifiche degli utenti in termini di riconoscimento visivo e capacità motorie. Decorazioni accoglienti e vivaci abbinata a stoviglie funzionali rappresentano la soluzione ideale. La decorazione CALMERA della collezione Dimension unisce estetica e funzionalità: ad esempio, il piatto fondo speciale da 23 cm è dotato di un bordo di supporto che facilita la raccolta del cibo, anche in presenza di mobilità ridotta o movimenti poco stabili. Ispirata alle forme della natura, la decorazione riproduce una struttura a foglia con un elegante effetto batik artigianale. Nelle tazze, il motivo è applicato sul manico, facilitandone l'individuazione e la presa da parte di persone con difficoltà visive. Le quattro varianti di colore aiutano inoltre il personale a organizzare più facilmente il servizio e consentono una chiara identificazione delle diverse unità o reparti.

Blue 426388	Yellow 426387	Green 426386	Petrol Blue 426385		
				Piatto piano rotondo con falda 16 cm 20 cm	0006 90 0016 11 0006 90 0020 11
				Piatto speciale fondo rotondo con falda 23 cm	0006 90 0173 11
				Piatto speciale mezzofondo rotondo con falda 24 cm 25 cm	0006 90 0224 11 0006 90 0225 11
				Tazza brodo impilabile 0.28l	0006 90 2727 11
				Tazza caffè impilabile 0.18l	0006 90 5118 11
				Tazza Mug speciale impilabile 0.30l	0006 90 5331 11
				Sottotazza speciale 2 specchi 16 cm	0006 90 7118 11
				Coppa rotonda impilabile 12cm/0.27l	0006 90 3062 11
				Ciotola rotonda 15cm/0.20l	0006 90 3165 11

Decoro fiorellini

porcellana dura
su richiesta - si prega di indicare il colore desiderato al momento dell'ordine





Piatto piano con falda
• Art. 127556-80-0020 ø 20.1 cm h 2 cm
• Art. 127556-80-0023 ø 23.4 cm h 2.3 cm



Piatti speciali mezzofondo falda
• Art. 127556-80-0224 ø 24 cm h 2.9 cm, 0.40 l



Piatti speciali fondo con falda
• Art. 127556-80-0173 ø 23 cm h 3.8 cm, 0.40 l



Tazza brodo impilabile
• Art. 127556-80-2727 ø 9.9 cm h 5.4 cm, 0.28 l
Sottotazza combi
• Art. 127556-80-6918 ø 16 cm h 2 cm
Spezial-Sottotazza con 2 specchi
• Art. 127556-80-7118 ø 16.3 cm h 2 cm



Tazza impilabile
• Art. 127556-80-5209 ø 6.3 cm h 5.3 cm, 0.09 l
Sottotazza
• Art. 127556-80-6909 ø 13 cm h 1.9 cm



Tazza impilabile
• Art. 127556-80-5118 ø 7.7 cm h 5.8 cm, 0.18 l
Sottotazza combi
• Art. 127556-80-6918 ø 16 cm h 2 cm



Tazza Mug speciale
• Art. 127556-80-5326 ø 7.9 cm h 7.9 cm, 0.27 l
Spezial-Sottotazza con 2 specchi
• Art. 127556-80-7118 ø 16.3 cm h 2 cm



Coppetta rotonda
• Art. 127556-80-3064 ø 14.4 cm h 3.8 cm, 0.22 l

Melamina RC



Bicchieri 420
realizzato in plastica di alta qualità dall'aspetto simile alla porcellana, è impilabile, leggero, silenzioso nell'utilizzo, quasi infrangibile e resistente agli urti; inoltre è lavabile in lavastoviglie, adatto al microonde, sostenibile e privo di Bisfenolo A (BPA free)
ø 7.9 cm h 9.9 cm, peso 80 g, 260 ml

- | | | | |
|---------------|--------|---------------|-------|
| • Art. 119485 | bianco | • Art. 119487 | verde |
| • Art. 119486 | giallo | • Art. 119484 | blu |
| • Art. 119488 | rosso | | |



Bicchieri 508 impilabile
bicchiere con manico di alta qualità e struttura robusta dal design classico, impilabile per risparmiare spazio, leggero da trasportare, durevole e quasi infrangibile. Realizzato in plastica di alta qualità con aspetto simile alla porcellana, è lavabile in lavastoviglie, adatto al microonde, sostenibile e privo di Bisfenolo A (BPA free)
ø 7.9 cm h 8 cm, peso 90 g, 220 ml

- | | | | |
|---------------|--------|---------------|-------|
| • Art. 119470 | bianco | • Art. 119474 | verde |
| • Art. 119472 | giallo | • Art. 119471 | blu |
| • Art. 119473 | rosso | | |

Posate

UV 12 pz.

Il set di posate Pronto si distingue per l'elevata qualità e il design intramontabile; è realizzato in acciaio al cromo 18/0 stampato, magnetico e lavabile in lavastoviglie



Cucchiaino tavola
peso 40 g - spessore 1.8 mm
19.5 cm
Art. 120585



Forchetta tavola
peso 35 g - spessore 1.8 mm
19.6 cm
Art. 120584



Coltello tavola MP
peso 81 g - manico pieno
12.1 cm
Art. 120582



Cucchiaino caffè
peso 20 g - spessore 1.7 mm
14.1 cm
Art. 120586



Cucchiaino mokka
peso 11 g - spessore 1.7 mm
10.8 cm
Art. 122828



Forchetta dolce
peso 20 g - spessore 1.7 mm
14.8 cm
Art. 126531

„La disciplina é il ponte tra gli obiettivi
e il loro raggiungimento.“

Jim Rohn



MIKO Srl | Pillhof 3-5 | 39057 Frangarto - Appiano | T +39 0471 633 633
info@miko.it | www.miko.it