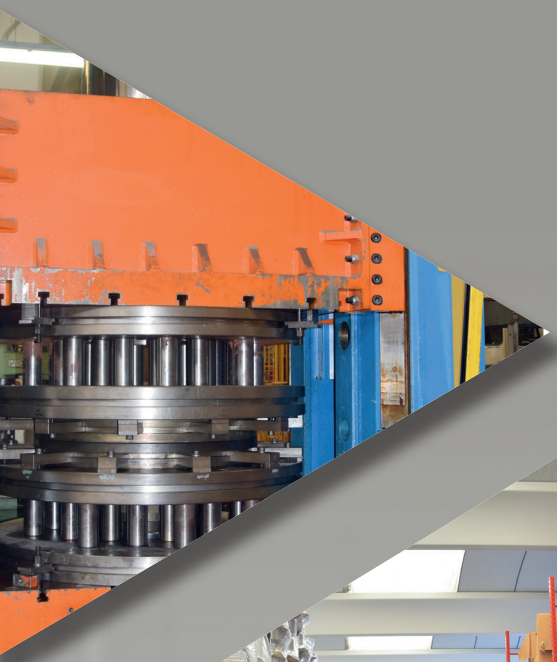
MONTINI GUERINO S.R.L.

CATALOGO HOTEL 2018

MADE IN ITALY



Presentazione

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

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

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

Successivamente viene acquisita anche la produzione degli Spremipomodoro "Spremy", "Testarossa" e "Solemio".

Infine nel 2012 viene aperta la filiale a Rodengo Saiano.

Presentation

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

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

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

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

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

MONTINI GUERINO S.N.C.

Indice

CUCINA PROFESSIONALE

• Pentolame Catering – Coperchi mod. Gran Cuoco ..... Pag..... 4-7
• Set multiuso – Ciotola e Scolapasta – Passaverdura Catering ..... Pag. 8-9
• Friggitrici – Zuppiera – Bastardella – Setacci ..... Pag. 10-12
• Pescera – Casseruola ovale – Piatti Ovali e articoli da formo ..... Pag. 13-15

VASELLAME VARIO – MOLLE E MESTOLAME

• Piatti frutti di mare e piatto lumaca ..... Pag.....16
• Vassoi vari - Insalatiere ..... Pag. 17-18
• Molle – Mestolame ..... Pag. 19-23

CAFFETTERIA

• Caffetteria ..... Pag. 24-26
• Bollitori ..... Pag. 27

OLIERE - CESTINI – BATTICARNE E TAGLIERI

• Oliere ..... Pag. 28-31
• Cestini pane e Frutta ..... Pag. 32
• Batticarne ..... Pag. 33
• Taglieri ..... Pag. 34-35

ARTICOLI DA BAR

• Portatovagliolo – Portarifiuti – Portabustine zucchero
Cream Caramel - Shaker – Portacucchiaini ..... Pag.....36-37
• Spatole gelato – Dosatori gelato – Segna gusti - Portacono..... Pag. 38-39
• Secchielli – Piantane ..... Pag.....40

ARTICOLI DA BUFFET

• Portabrioche..... Pag.....41-45
• Bowl Champagne – Portayogurt – Portaburro ..... Pag. 46
• Alzate torta – Portafrutta -Espositori finger food..... Pag. 47-53
• Portacereali..... Pag. ... 54 -55

TRITACARNE E SPREMIPOMODORO ELETTRICI

• Tritacarne elettrico TC12 e TC22 con carter ..... Pag.....56-57
• Spremipomodoro elettrico NL5 con carter ed accessori ..... Pag. 58-59
• Spremipomodoro elettrico PROFESSIONAL..... Pag.....60-61

Gran Cuoco

PENTOLAME CATERING 18/10

Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm
acciaio-alluminio-acciaio satinato

INDUCTION

Casserruola 1 manico rivettato Catering

Saucepan 1 rivected Handle Catering

Art.	cm	h	lt	€
309H	14	9,0	1,30	27,10
310H	16	10,0	2,00	28,40
311H	18	11,0	2,50	30,75
312H	20	12,0	3,75	36,15
313H	22	13,0	4,80	42,60
314H	24	14,0	6,25	43,90
315H	26	15,0	7,60	49,05

Casseruola conica 1 manico rivettato Catering

Conical saucepan 1 rivected handle Catering

Art.	cm	h	lt	€
312HS	16	6,5	0,80	24,55
313HS	18	7,0	1,00	27,10
314HS	20	8,0	1,50	29,70
315HS	22	9,0	2,00	33,60

Casseruola 1 manico rivettato e 1 maniglia rivettata Catering

Saucepan 1 rivected handle and 1 rivected handle Catering

Art.	cm	h	lt	€
316H	28	16,0	9,50	59,40
317H	30	17,0	11,00	67,15
318H	32	18,0	14,00	77,50
319H	34	19,0	17,25	95,55

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

Pentolame Catering 18/10
Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm
acciaio-alluminio-acciaio satinato

INDUCTION

Casseruola
2 manici
Catering

Saucepan 2 handles Catering

Art.	cm	h	lt	€
331H	14	9,00	1,30	28,40
332H	16	10,0	2,00	31,00
333H	18	11,0	2,50	33,60
334H	20	12,0	3,75	38,75
335H	22	13,0	4,80	42,60
336H	24	14,0	6,25	49,10
337H	26	15,0	7,60	52,95
538H	28	16,0	9,50	59,40
539H	30	17,0	11,00	67,15
540H	32	18,0	14,00	77,50
541H	34	19,0	17,25	95,55
542H	36	21,0	21,25	104,60
543H	40	23,0	25,00	121,40
544H	45	27,5	43,50	170,45
545H	50	30,0	59,00	222,10
546H	60	35,0	99,00	453,35

Pentola
2 manici
Catering

Saucepan 2 handles Catering

Art.	cm	h	lt	€
361H	16	16,0	3,00	38,75
362H	18	18,0	4,50	41,35
363H	20	20,0	6,25	47,40
364H	22	22,0	8,00	51,65
365H	24	24,0	10,75	59,40
366H	26	26,0	13,50	64,55
567H	28	28,0	17,00	83,95
568H	30	30,0	21,00	90,40
569H	32	32,0	25,50	108,50
570H	34	34,0	30,70	121,40
571H	36	36,0	46,50	134,30
572H	40	40,0	50,00	161,40
573HE	45	36,0	55,00	193,70
573H	45	45,0	70,00	320,00
574H	50	50,0	98,00	465,00
575H	60	50,0	141,00	645,00

Casseruola
semifonda
2 manici
Catering

Low saucepan 2 handles Catering

Art.	cm	h	lt	€
334SFH	20	7,0	2,10	34,85
336SFH	24	9,0	4,00	45,20
538SFH	28	11,0	6,75	55,50
539SFH	30	12,0	8,25	63,30
540SFH	32	13,0	10,30	73,60
541SFH	34	13,5	12,25	91,70
542SFH	36	14,5	14,75	100,70
543SFH	40	16,0	20,00	117,50
544SFH	45	17,0	27,00	149,80
545SFH	50	20,0	39,00	209,20
546SFH	60	26,0	73,00	375,00

Gran Cuoco

Pentolame Catering 18/10
Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm
acciaio-alluminio-acciaio satinato

INDUCTION

Padella svasata 1 manico Catering rivettato

Frying pan rivected 1 Catering handle

Art.	cm	h		€
390HS	16	4,0		25,20
391HS	18	4,0		27,10
392HS	20	4,5		29,70
393HS	22	4,5		33,60
394HS	24	4,5		36,15
395HS	26	5,2		42,65
396HS	28	5,2		46,50
397HS	30	5,2		52,95
398HS	32	6,5		59,40
399HS	36	6,5		81,35

Tegame svasato 2 manici Catering rivettato

Frying pan 2 rivected Catering handles

Art.	cm	h		€
586HS	28	6,0		49,10
588HS	32	6,5		67,15
590HS	36	6,5		80,70
591HS	40	6,5		90,40

Tegame 1 manico rivettato Catering

Pan 1 rivected handle Catering

Art.	cm	h		€
393H	22	7,0		33,60
394H	24	7,0		38,75
395H	26	7,0		40,00
596H	28	7,0		46,50

Tegame un manico rivettato e 1 maniglia rivettata Catering

Pan 1 rivected handle and 1 rivected handle Catering

Art.	cm	h		€
397H	30	7,5		59,40
398H	32	8,0		67,15
399H	34	8,0		74,90
400H	36	9,0		80,70
401H	40	9,0		90,40

Tegame 2 manici Catering

Pan 2 handles Catering

Art.	cm	h		€
384H	24	7,0		41,30
385H	26	7,0		42,60
586H	28	7,0		49,10
587H	30	7,5		59,40
588H	32	8,0		67,15
589H	34	8,0		74,90
590H	36	9,0		80,70
591H	40	9,0		90,40
592H	45	9,0		129,10
593H	50	9,0		148,50

COPERCHI

Coperchio piano

Heavy flat lid

Art.	cm			€
174H	14		18/10	8,40
175H	16		18/10	9,05
176H	18		18/10	9,70
177H	20		18/10	10,35
178H	22		18/10	11,25
179H	24		18/10	12,90
180H	26		18/10	16,55
181H	28		18/10	17,85
182H	30		18/10	19,10
183H	32		18/10	21,05
184H	34		18/10	23,90
185H	36		18/10	26,50
186H	40		18/10	31,65
187H	45		18/10	41,95
188H	50		18/10	55,55
189H	60		18/10	71,00

Coperchio piano con ponticello INOX satinato

Flat lid
with steel handle INOX

Art.	cm			€
174UL	14		INOX	7,50
175UL	16		INOX	7,75
176UL	18		INOX	8,15
177UL	20		INOX	8,55
178UL	22		INOX	9,20
179UL	24		INOX	9,80
180UL	26		INOX	13,55
181UL	28		INOX	14,20
182UL	30		INOX	15,50
183UL	32		INOX	16,70
184UL	34		INOX	19,40
185UL	36		INOX	20,95
186UL	40		INOX	24,55
187UL	45		INOX	32,30
188UL	50		INOX	43,90

Coperchio con ponticello in acciaio INOX lucido

Lid with steel handle INOX
polished with mirror

Art.	cm			€
174U	14		INOX	3,40
175U	16		INOX	3,50
176U	18		INOX	3,75
177U	20		INOX	4,15
178U	22		INOX	4,40
179U	24		INOX	5,30
180U	26		INOX	6,35
181U	28		INOX	8,00
182U	30		INOX	9,30
183U	32		INOX	10,35
184U	34		INOX	11,65
185U	36		INOX	15,50
186U	40		INOX	18,10
187U	45		INOX	25,85
188U	50		INOX	33,60

Set multiuso

Set cottura multiuso: casseruola + 3 cestelli multiuso

Set multiuse: Saucepan + 3 baskets

Art.	cm	h		€
430SETM	30	18	18/10	165,00
434SETM	34	20	18/10	210,80

Set cottura multiuso: casseruola + 4 cestelli multiuso

Set multiuse: Saucepan + 4 baskets

Art.	cm	h		€
436SETM	36	22	18/10	275,00
440SETM	40	23	18/10	300,90

Cestello multiuso per casseruola con 1 manico Catering rivettato

Professional multipurpose basket rivected 1 catering hanlde

Art.	cm	h		€
430CH	30	18	18/10	32,50
434CH	34	20	18/10	41,00

Cestello multiuso per casseruola con 1 manico Catering rivettato

Professional multipurpose basket rivected 1 catering hanlde

Art.	cm	h		€
436CH	36	22	18/10	42,50
440CH	40	23	18/10	45,00

CIOTOLE E SCOLAPASTA

Ciotola conica Catering con 2 manici

Conical Bowl Catering with 2 handles

Art.	cm			€
50828	28		18/10	46,50
50832	32		18/10	50,35
50836	36		18/10	59,40
50840	40		18/10	72,30
50845	45		18/10	105,75
50850	50		18/10	130,00

Scolapasta conico Catering con 2 manici

Conical Colander Catering with 2 handles

Art.	cm			€
50829	28		18/10	69,00
50833	32		18/10	71,00
50837	36		18/10	80,05
50841	40		18/10	90,40
50846	45		18/10	117,50
50851	50		18/10	140,00

Scolapasta con fori solo sotto

Colander with holes below

Art.	cm			€
50852	50		18/10	140,00

Passaverdura Catering con manico rivettato 3 dischi

Catering food mill with riveted handle 3 discs

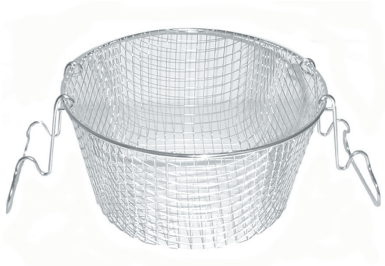
Art.	cm			€
465CH	33			110,00

Friggitrice e cestello

Cestello friggitrice

Frying basket

Art.	cm	h		€
420CF	18,0	8,0		7,00
401CF	21,5	9,0		7,50
410CF	23,0	8,0		9,50
425CF	24,0	9,5		10,10
428CF	27,0	10,5		10,75



Friggitrice Inox

Frying Inox

Art.	cm	cm	h.	€
299F	22	21,5	9,0	19,40
300F	24	23,0	8,0	21,95
301F	26	24,0	9,5	24,55
302F	28	27,0	10,5	27,20

Cestello friggitrice

Frying basket

Art.	cm	h		€
432CF	32,5	13,50		25,25
440CF	38,5	14,0		27,20

Friggitrice Inox

Frying Inox

Art.	cm	h		€
	CESTELLO			
305F	34	32,5	13,5	58,10
307F	40	38,5	14,0	77,50

Friggitrice ferro smaltato con cestello

Enameled iron Fryier with basket

Art.	cm	h	mod.	€
6695	20	8,0		20,50
6696	24	8,5		21,30
6697	26	9,5		22,90
6698	28	10,0		26,90
6699	30	11,0		29,85
6685	32	13,00	mod. Hotel	65,60

ZUPPIERA E BASTARDELLA

Zuppiera

Soup tureen

Art.	cm	lt		€
101-20	20	1,50	18/10	20,65
101	22	2,00	18/10	21,95
102	24	2,25	18/10	23,25
103	26	3,25	18/10	24,55
304	28	4,25	18/10	28,40

Coperchio zuppiera

Soup tureen's lid

Art.	cm			€
100C	20		18/10	11,00
101C	22		18/10	11,90
102C	24		18/10	13,55
103C	26		18/10	17,20
304C	28		18/10	18,50
100CE	20		INOX	4,80
101CE	22		INOX	5,05
102CE	24		INOX	5,95
103CE	26		INOX	7,00
304CE	28		INOX	8,65

Bastardella

Creamer bowl

Art.	cm	lt		€
419	20	1,50	18/10	14,40
420	22	2,00	18/10	20,65
421	24	2,25	18/10	21,95
422	26	3,25	18/10	23,90
423	28	4,25	18/10	27,75

Bastardella professionale con un manico CATERING rivettato e una maniglia rivettata

Professional Creamer bowl with 1 rivected handle Catering and 1 rivected handle

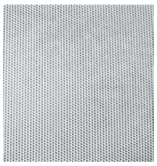
Art.	cm	lt		€
101Z	20	1,50	18/10	27,50
102Z	22	2,00	18/10	28,75
103Z	24	2,25	18/10	30,00
104Z	26	3,25	18/10	35,00

Setacci

Setaccio zucchero a velo

Fine sugar-sieve

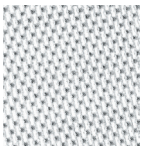
Art.	cm	h		€
8040	21	6,0	18/10	12,15
8041	28	7,0	18/10	22,50



Setaccio farina

Flour-sieve

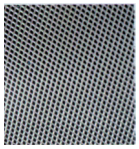
Art.	cm	h		€
8040F	21	6,0	18/10	11,65
8041F	28	7,0	18/10	22,00
8042F	34	8,0	18/10	29,25



Setaccio pane

Breadcrumbs-sieve

Art.	cm	h		€
8045	28	7,0	18/10	23,00
8046	34	8,0	18/10	30,25



Setaccio pesce

Fish-sieve

Art.	cm	h		€
8045PE	28	7,0	18/10	23,00
8046PE	34	8,0	18/10	30,25

Articoli da Forno

Pescera con griglia e coperchio

Fishpan with lid and grill

Art.	cm			€
301	40		18/10	64,55
303	50		18/10	77,50
302	60		18/10	90,40

Casseruola ovale con coperchio

Oval saucepan with lid

Art.	cm			€
187	28		INOX	24,55
189	32		INOX	32,30
188	38		INOX	41,35

Piatto ovale

Oval plate

Art.	cm			€
290	28		INOX	10,35
291	32		INOX	11,65
292	38		INOX	15,50

Piatto ovale con manici

Oval plate with handles

Art.	cm			€
290M	28		INOX	11,65
291M	32		INOX	12,90
292M	38		INOX	16,80

Articoli di Forno

Teglia rettangolare pesante

Heavy rectangular oven pan

Art.	cm	h		€
220A	25X18	5,8	INOX	11,65
221A	30X22	6,5	INOX	13,95
222A	35X26	6,8	INOX	18,75
223A	40X28	7,0	INOX	21,95
244	45X32	7,5	INOX	28,40

Teglia rettangolare Hotel INOX con maniglie saldate

Rectangular oven pan Hotel INOX with jointed handles

Art.	cm	h		€
220HE	25X18	7,0	INOX	13,60
221HE	30X22	7,5	INOX	19,40
222HE	35X26	8,0	INOX	21,00
223HE	40X28	8,0	INOX	23,90
244HE	45X32	9,0	INOX	31,00

Teglia rettangolare Hotel 18/10 con maniglie saldate

Rectangular oven pan Hotel 18/10 with jointed handles

Art.	cm	h		€
220H	25X18	7,0	18/10	20,65
221H	30X22	7,5	18/10	24,50
222H	35X26	8,0	18/10	31,00
223H	40X28	8,0	18/10	38,75
244H	45X32	9,0	18/10	49,10

Articoli da Forno

Teglia rettangolare con maniglie saldate

Rectangular oven pan with rivected handles

Art.	cm	h		€
261	50x36	8,0	INOX	45,20

Made in Italy

Coperchio teglia rettangolare INOX

Rectangular lid

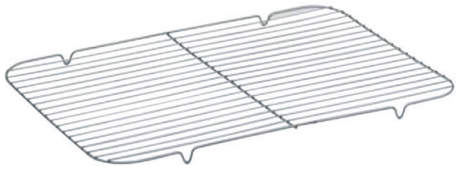
Art.	cm			€
227	25		INOX	7,25
228	30		INOX	8,65
229	35		INOX	11,00
230	40		INOX	14,20

Made in Italy

Griglia per teglia

Grill for pan

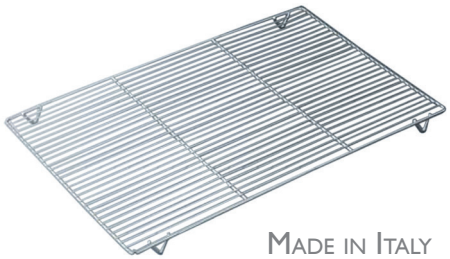
Art.	cm			€
298	25			3,00
299	30			4,50
300	35			6,00
300.2	40			8,10



Griglia per teglia INOX con piedini

Wire grill with feet INOX

Art.	cm			€
50228	47,5X33,5		INOX	30,50
50229	60X40		INOX	41,50



Made in Italy

Alzate frutti di mare e set lumaca

Piatto frutti di mare INOX

Oyster plate INOX

Art.	cm	h		€
2006F	32	4,5		15,20
2007F	34	4,5		15,50
2008F	36	5,0		19,50

MADE IN ITALY

Piatto lumache 12 posti

Snail dish 12 places

Art.				€
30700	12 POSTI		INOX	12,40

VASELLAME VARIO

Vassoio rettangolare INOX

Rettangolar tray INOX

Art.	cm	spess.		€
401010	32x26	0,8	INOX	16,15
401011	36x29	0,8	INOX	17,45
401012	40x33	0,8	INOX	20,00
401013	50x40	0,8	INOX	28,40

MADE IN ITALY

Vassoio birra

Beer tray

Art.	cm			€
2006E	32		INOX	22,15
2007E	34	*Made in Italy*	INOX	28,40

Vassoio bar rettangolare antiscivolo antigraffio

Rectangular tray bar antiskid anti-scratches

Art.	cm			€
301015	25x35	ABS	NERO	9,95
301016	30x40	ABS	NERO	11,85
301017	36x46	ABS	NERO	14,35
301019	40x60	ABS	NERO	37,50

Vassoio bar rotondo antiscivolo antigraffio

Round tray bar antiskid anti-scratches

Art.	cm			€
301020	27,5	ABS	NERO	8,35
301021	35,5	ABS	NERO	9,30
301022	40,5	ABS	NERO	12,45

VASELLAME VARIO

Vassoio ovale

Oval try

Art.	cm	spess.		€
1019	25	0,7	INOX	4,95
1011	30	0,7	INOX	6,75
1012	35	0,7	INOX	8,65
1013	40	0,7	INOX	10,00
1014	45	0,7	INOX	17,15
1015	50	0,7	INOX	19,90
1016	55	0,9	INOX	31,50
1017	60	0,9	INOX	38,20
1018	65	0,9	INOX	47,00

Vassoio rotondo

Round tray

Art.	cm			€
201010	27		INOX	11,25
201011	30		INOX	13,00
201012	32		INOX	14,00
201013	35		INOX	15,00
201014	40		INOX	17,50
201015	50		INOX	28,00

Vaschetta ovale gratin

Deep oval bowl "Gratin"

Art.	cm	h		€
101008	19	3,5	INOX	3,25
101009	22	4,0	INOX	5,50
101010	25	4,0	INOX	7,25
101011	30	4,5	INOX	9,70
101012	35	5,0	INOX	12,90
101013	40	7,0	INOX	16,15

Insalatiera bombata con bordo esterno Mod. INOX

Salad bowl Mod. INOX

Art.	cm			€
105002	20		INOX	4,40
105003	22		INOX	5,65
105004	24		INOX	6,90
105005	26		INOX	8,15
105006	28		INOX	9,80
105007	30		INOX	10,30
105008	32		INOX	10,75
105009	34		INOX	11,80

Molle pesanti INOX

Molla pane pesante

Heavy bread tong

Art.	cm			€
619L	23		INOX	4,25

Molla arrosto pesante

Heavy rost tong

Art.	cm			€
117L	22		INOX	4,25

Molla spaghetti pesante

Heavy spaghetti tong

Art.	cm			€
118L	22		INOX	4,25

Molla dolce pesante

Heavy cake tong

Art.	cm			€
119L	22		INOX	4,25

Molle 18/10

Molla arrosto 18/10

Roast tong 18/10

Art.	cm			€
117H	24		HOTEL	10,70

Molla spaghetti 18/10

Spaghetti tong 18/10

Art.	cm			€
118H	24		HOTEL	10,70

Molla dolce 18/10

Cake tong 18/10

Art.	cm			€
119H	24		HOTEL	10,70

Molla ghiaccio 18/10

Ice tong 18/10

Art.	cm			€
120H	18		HOTEL	7,30

Molla pane 18/10

Bread tong 18/10

Art.	cm			€
619H	24		HOTEL	11,50

Molle INOX Catering

Molla multiuso

Multiuse tong

Art.	cm			€
119HL	26		INOX	9,95

Molla spaghetti e pasta mod. Hotel

Spaghetti pasta tong

Art.	cm			€
118HL	26		INOX	9,95

Molla universale

All-purpose tong

Art.	cm			€
117HL	26		INOX	9,95

Mestolame da comunità con manico saldato INOX

	Art.	cm			€
Mestolo	100	10	**Made in ITALY**		6,45
Mestolo	104	12			7,00
Mestolo	109	14			7,50
Mestolo	105	16			8,00
Mestolo	106	20			11,00
Schiumarola	108	16			7,75
Schiumarola	107	22			9,05
Schiumarola	633	rete 14			6,95
Schiumarola	511	rete 11			4,45
Mestolo olio	206	9			5,45
Mestolo pomodoro	144	20			11,65
Schiumarola a filo	632L	12			6,90
Schiumarola a filo	633L	14			8,10
Schiumarola a filo	634L	16			12,50
Schiumarola a filo	635L	18			15,35
Schiumarola a filo	636L	20			16,70
Schiumarola a filo	637L	22			18,00
Schiumarola a filo	638L	24			19,90
Schiumarola a filo	639L	26			20,50

Mestolame da comunità unipezzo Catering 18/10

	Art.	cm	lt		€
Cucchiaione forato INOX	631				5,55
Cucchiaione forato INOX	632				5,45
Schiumarola manico lungo cm 32	532	11			13,90
Schiumarola manico lungo cm 38	533	14			16,90
Schiumarola manico lungo cm 41	634	16			22,00
Schiumarola manico lungo cm 43	635	18			23,15
Schiumarola manico lungo cm 44	636	20			41,20
Cucchiaione forato manico lungo cm 38	650	10x6,5			15,30
Cucchiaione pieno manico lungo cm 38	651	10x6,5			14,80
Paletta fritto piena manico lungo cm 38	643	11x10			18,50
Paletta fritto forata manico lungo cm 38	642	11x10			19,20
Forchettone 2 denti manico lungo cm 57	630				15,90
Mestolo manico lungo cm 30	535	6	0,060		16,40
Mestolo manico lungo cm 32	536	8	0,125		17,40
Mestolo manico lungo cm 37	537	10	0,250		21,20
Mestolo manico lungo cm 43	638	12	0,500		22,20
Mestolo manico lungo cm 44	639	14	0,750		28,80
Mestolo manico lungo cm 45	640	16	1,00		29,90
Mestolo spaghetti manico lungo cm 38	660				16,50
Schiumarola rete	644	11			15,85
Schiumarola rete	645	14			18,05
Schiumarola rete	646	18			25,30

Tazzotto

Tazzotto

Jug

Art.		cm. x h.	lt.		€
770	1 tazza	5,5x6,5	0,14	18/10	7,50
771	3 tazze	7x9,3	0,32	18/10	9,30
772	5 tazze	8,5x11,7	0,54	18/10	11,25
773	9 tazze	10x12,8	0,88	18/10	13,55

Tazzotto

Jug

Art.		cm. x h.	lt.		€
773-1	10 tazze	12x14	1,00	18/10	14,20
774	12 tazze	12x15	1,45	18/10	16,15
775	14 tazze	14x15,5	2,00	18/10	18,10

Tazzotto con fondo sandwich

Jug with sandwich bottom

Fondo Induzione

Art.		cm. x h.	lt.		€
50770	1 tazza	5,5x7	0,14	18/10	9,70
50771	3 tazze	7x9,6	0,32	18/10	12,30
50772	5 tazze	8,5x12	0,54	18/10	13,60
50773	9 tazze	10x13	0,88	18/10	17,45

Tazzotto con fondo sandwich

Jug with sandwich bottom

Fondo Induzione

Art.		cm. x h.	lt.		€
50773-1	10 tazze	12x14	1,00	18/10	18,20
50774	12 tazze	12x15,3	1,45	18/10	19,75
50775	14 tazze	14x15,3	2,00	18/10	20,70

CAFFETTERIA

Lattiera
Milk jug

mod. LADY

Art.		cm. x h.	lt.		€
600	1 tazza	5,5x6,5	0,14	18/10	8,80
601	3 tazze	7x8,9	0,31	18/10	9,55
602	5 tazze	8x11	0,50	18/10	11,25
603	8 tazze	8x12,8	0,70	18/10	12,00
604	10 tazze	10x13,5	1,00	18/10	15,50

Bricco caffè
Serving coffeepot

mod. LADY

Art.		cm. x h.	lt.		€
606	1 tazza	5,5x6,5	0,14	18/10	12,55
607	3 tazze	7x9	0,31	18/10	14,20
608	5 tazze	8x11	0,50	18/10	15,75
609	8 tazze	8x12,8	0,70	18/10	16,55

Lattiera con fondo sandwich
Milk jug with sandwich bottom

mod. ISABEL

Art.		cm. x h.	lt.		€
50600	1 tazza	5,5x7	0,14	18/10	10,85
50601	3 tazze	7x9,5	0,31	18/10	12,00
50602	5 tazze	8x11,5	0,50	18/10	14,20
50603	8 tazze	8x13,3	0,70	18/10	15,00
50604	10 tazze	10x14	1,00	18/10	18,10

Fondo Induzione INDUCTION

Bricco caffè con fondo sandwich
Serving coffee pot with sandwich bottom

mod. ISABEL

Art.		cm. x h.	lt.		€
50606	1 tazza	5,5x7	0,14	18/10	14,75
50607	3 tazze	7x9,5	0,31	18/10	16,30
50608	5 tazze	8x11,5	0,50	18/10	18,85
50609	8 tazze	8x13,3	0,70	18/10	19,40

Fondo Induzione INDUCTION

Caffetteria Modello DAISY

Bricco acciaio

Serving coffee pot

Art.	cm	h	ml		€
411L	9,1	9,3	400	4 tazze	7,90
412L	10,2	11,2	600	6 tazze	10,00
413L	10,2	11,8	700	8 tazze	10,40
414L	11,4	13,3	1000	10 tazze	11,55

Lattiera acciaio

Milk Jug

Art.	cm	h	ml		€
401L	9,1	9,3	400	4 tazze	6,35
402L	10,2	11,2	600	6 tazze	7,90
403L	10,2	11,8	700	8 tazze	8,45
404L	11,4	13,3	1000	10 tazze	9,50

Teiera acciaio

Tea pot

Art.	cm	h	ml		€
422L	10,2	11,2	600	6 tazze	10,00
423L	10,2	11,8	700	8 tazze	10,40

Bollitori

Bollitore con fondo induzione

Boiler with induction bottom

Art.		lt.		€
30190		2,0	INOX	14,20

Bollitore con fondo induzione

Boiler with induction bottom

Art.	lt.		€
30191	2,5		22,50
30192	3,0		24,15
30195	4,5		33,50

In SCATOLA

OLIERE

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

Art.	cm	€
20817	Solo telaio con spazio quadrato cm.5,5x5,5 per bottiglia olio e aceto	17,50

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

Art.	cm	€
20813	Solo telaio	19,00
20813C	Completo di sale e pepe o stuzzicadente con spazio quadrato cm.5,5x5,5 per bottiglia olio e aceto	21,30

Oliera a filo 2 posti cm. 6x6

Art.	cm	€
20811	Solo telaio con spazio quadrato cm.6X6 per bottiglia olio e aceto	17,50

Oliera a filo 4 posti cm. 6x6

Art.	cm	€
20812	Solo telaio	21,00
20812C	Completo di sale e pepe o stuzzicadente con spazio quadrato cm. 6x6 per bottiglia olio e aceto	23,30

OLIERE

Oliera a filo 4 posti

Art.		€
20814	Solo telaio	20,00
20814C	Completo di sale e pepe o stuzzicadente con spazio per bottiglia olio e aceto Ø cm.8	22,30

Oliera a filo 6 posti

Art.		€
20815	Solo telaio	25,00
20815C	Completo di sale e pepe o stuzzicadente con spazio per bottiglia olio e aceto Ø cm.8 e vano per grissini Ø cm. 7,5	28,45

OLIERE

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

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

Art.		€
AC0018		15,75

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

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

Art.		€
AC0019		19,50

Dosatore olio e aceto Mod. Cilindrico 2 pezzi modello ECO

Dispencer oil/vinegar
set 2 pcs
model ECO

Art.		€
AC0022		26,00

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

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

Art.		€
AC0021		30,00

OLIERE

Oliera

Oil cruet

Art.	h.	lt.		€
30821	7,0	0,5		5,70
30822	11,0	1,2		10,00

Oliera con salvagoccia

Oil can with drip-catcher

Art.	h.	lt.		€
30810	15,5	0,50	INOX	14,00
30813	17,5	0,75	INOX	21,50
30811	18,0	1,00	INOX	25,55

Oliera CONICA mod. LUXOR

Conical oil cruet mod. LUXOR

Art.	h.	lt.		€
30827	17	1,00	18/10	24,00

Oliera mod. LEXY

Conical oil cruet mod. LEXY

Art.	h.	lt.		€
30827L	20	1,00	18/10	23,00

Cestini Pane/Frutta

Cestino pane Impero

Bread bowl Impero

Art.	cm			€
224	20		INOX	7,75
231	24		INOX	10,35

Made in Italy

Cestino pane modello LUSSO

Bread bowl model LUSSO

Art.	cm	h.		€
30129	22,5	11	INOX	7,05
30130	23,0	12	INOX	10,40

30129

30130

Cestino frutta modello LEGGERO

Fruits bowl model LEGGERO

Art.	cm	h.		€
30231	25,0	11	INOX	12,90
30232	29,5	13	INOX	15,50

30231

30232

Cestino pane

Bread bowl

Art.	cm	h.		€
30131	24,50	11,5		22,95

Made in Italy

BATTICARNE

Batticarne con manico plastica
Meat pouder with plastic handle

Batticarne con manico plastica con franginervi
Meat pouder with plastic handle

Art.	gr.			€
30550B	550		INOX	9,00
30700B	700		INOX	10,05
30550BF	550		INOX	11,45
30700BF	700		INOX	12,55

Batticarne con manico acciaio
Meat pouder with stainless handle

Batticarne con manico acciaio con franginervi
Meat pouder with stainless steel handle

Art.	gr.			€
30700BA	700		INOX	13,20
30700BAF	700		INOX	15,65

Batticarne forgiato con manico in acciaio
Forget meat pouder with stainless steel handle

Art.	gr.			€
30600B	600		INOX	22,90
30800B	800		INOX	26,20
31000B	1000		INOX	30,00

Taglieri polietilene e raccoglitore

Raccoglitore taglieri

Binder boards

Art.	cm	h	colore	€
23x315	23x31,5	17	NERO	27,00

Tagliere con doppio lato differente uso con sgocciolatoio

Chopping boards

Art.	cm	h	colore	€
3145TG	31,6x48,5	2,5	GIALLO	24,00
3145TV			VERDE	
3145TR			ROSSO	

TAGLIERI POLIETILENE CON FERMI

Tagliere con fermi

Chopping board with hooks

Art.	cm	Spess.		€
1025T	25x33	2	BIANCO	17,90
1025TB	25x40	2	BLU	17,90
1025TR	25x40	2	ROSSO	17,90
1025TM	25x40	2	MARRONE	17,90
1025TG	25x40	2	GIALLO	17,90
1025TV	25x40	2	VERDE	17,90

1030T	30x40	2	BIANCO	26,15
1030TB	30x40	2	BLU	26,15
1030TR	30x40	2	ROSSO	26,15
1030TM	30x40	2	MARRONE	26,15
1030TG	30x40	2	GIALLO	26,15
1030TV	30x40	2	VERDE	26,15

1050T	50x30	2	BIANCO	32,75
1050TB	50x30	2	BLU	32,75
1050TR	50x30	2	ROSSO	32,75
1050TM	50x30	2	MARRONE	32,75
1050TG	50x30	2	GIALLO	32,75
1050TV	50x30	2	VERDE	32,75

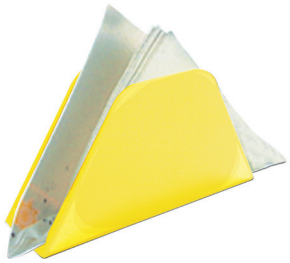
1060T	60x40	2	BIANCO	49,60
1060TB	60x40	2	BLU	49,60
1060TR	60x40	2	ROSSO	49,60
1060TM	60x40	2	MARRONE	49,60
1060TG	60x40	2	GIALLO	49,60
1060TV	60x40	2	VERDE	49,60

Portatovaglioli e Portarifiuti

Portatovagliolo bar colorato

Color bar napkin holder

Art.		imballo	€
072100/1-GI	GIALLO	24	1,50



Made in Italy

Portatovagliolo bar

Bar napkin holder

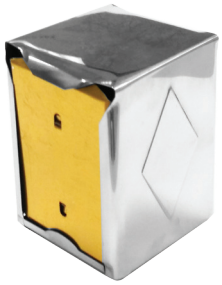
Art.			€
122			3,90

Made in Italy

Portatovagliolo dispencer bar

Bar napkin holder

Art.			€
30122			11,00



Portarifiuti

Table waste bin

Art.			€
30261			17,10

ARTICOLI BAR

MADE IN ITALY

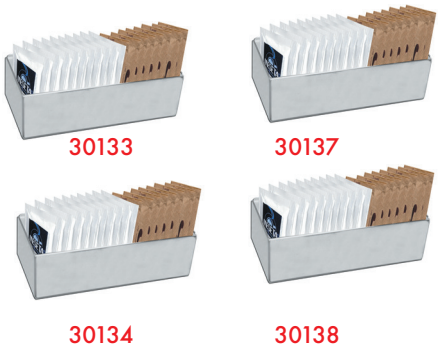
Portabustine zucchero pieno

Full sugar bags holder

Portabustine zucchero con asola

Sugar bags holder with holes

Art.	cm	h		€
30137	8x6	4	18/10	8,80
30133	13x6	4	18/10	11,00
30138	8x6	4	18/10	10,80
30134	13x6	4	18/10	13,50



Stampo Cream Caramel

Cream Caramel mould

Art.	cm	h		€
30600	7	5,0		1,20
30601	8	5,5		1,50

Shaker

Shaker

Art.	cm			€
30124	475			12,30
30125	710			15,30

Portacucchiaini

Spoon holder

Art.	cm	h		€
30100	9,0	8	18/10	12,25
30101	10,5	10	18/10	15,35

MADE IN ITALY

Spatole e Segnagusti Gelato

Spatole gelato con manico in plastica

Ice-cream server with plastic handle

Art.	COLORI	€
10145-BI	BIANCO	8,00
10145-TT	TRASPARENTE	8,00
10145-NE	NERO	8,00
10145-GI	GIALLO	8,00
10145-RO	ROSSO	8,00
10145-VD	VERDE	8,00
10145-RS	ROSA	8,00
10145-BLU	BLU	8,00

Made in Italy

Segnagusti plastica

Ice-cream flip

Art.	€
10149-TT	1,15

Foglio con etichette vari gusti removibili

Ice-cream flip

10149-ET	3,25

TRASLUCIDO
MADE IN ITALY

Dosatore gelato

Ice-cream dispencer

Art.	ml	€
10140	36	9,00
10141	40	9,15
10142	45	11,30
10144	60	11,50

Portaconi

Porta coni 18/10 2 posti

Ice-cream cone holder 18/10 2 places

Art.	cm	h	posti	€
30321	20,5	16	2	25,00

Porta coni 18/10 3 posti

Ice-cream cone holder 18/10 3 places

Art.	cm	h	posti	€
30322	20,5	16	3	27,50

Porta coni 18/10 4 posti

Ice-cream cone holder 18/10 4 places

Art.	cm	h	posti	€
30323	20,5	16	4	30,00

Articoli Bar

Secchiello champagne

Champagne bucket

Art.	cm	h		€
30262	21	20	INOX	15,00

Secchiello ghiaccio

Ice bucket

Art.	cm	h		€
30126	16	15	INOX	9,55

Colonna portasecchiello

Champagne bucket stand

Art.	cm	h		€
30265	20	63	18/10	70,00

MADE IN ITALY

Posacenere con peso interno stabilizzatore

Ashtray-stand with inside weight

Art.	cm	h		€
30267	26	66	18/10	70,00

MADE IN ITALY

Articoli da Buffet

Vetrina completa di vassoio con campana

Showcase with tray and dome cover

Art.	cm	h		€
30127	27,0	14		17,50

SET

Campana

Dome cover

Art.	cm	h		€
CUP127 CROMO	24,0	14		6,25

Made in Italy

Vassoio per campana

Dome cover's tray

Art.	cm			€
201010	27,0			11,25

Articoli da Buffet

Vetrina completa di vassoio con campana

Showcase with tray and dome cover

Art.	cm	h		€
30310	33,0	14		27,50

SET

Campana

Dome cover

Art.	cm	h		€
30310C	33,0	14		10,00

Made in Italy

Vassoio per campana

Dome cover's tray

Art.	cm			€
201014	40,0			17,50

Articoli da Buffet

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

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

Art.	cm	h		€
30312	GN1/1	16		75,00

SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		€
30312C	47X17	16		33,00

Vassoio per campana con fermi saldati

Roll-top cover's tray with welded hooks

Art.	cm	h		€
30312V	GN1/1	2		42,00

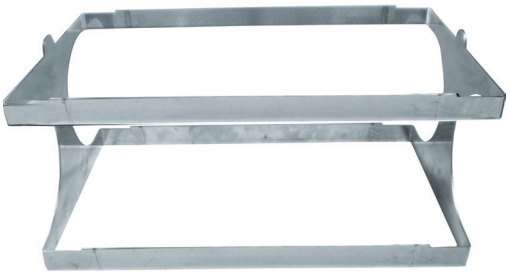
Articoli da Buffet

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

Art.	cm	h		€
30312-2	53,5x32	22		245,00

Supporto per set vetrina rettangolare con vassoio GN1/1

Art.	h		€
30312-2SUP	22		95,00



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

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

Art.			€
30312GN1/1			75,00

SET

Articoli da Buffet

Vetrina completa di vassoio con fermi saldati e campana ribaltabile rotonda

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

Art.	cm	h		€
30311	46,0	23		80,00

SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		€
30311C	40,5	23		35,00

Vassoio per campana con fermi saldati

Roll-top cover's tray with welded hooks

Art.	cm			€
30311V	46,0			45,00

Articoli Vari

Bowl Champagne
Bowl Punch

Bowl Champagne
Bowl Punch

Art.	cm	h		€
30032	32	20,0	18/10	77,50
30040	40	24,5	18/10	103,30

Porta yogurt 18/10
refrigerato neutro

Refrigerated yogurt
dispencer 18/10

Art.	cm	h		€
30268-10	32	10	10 fori	77,50
30268	38	10	15 fori	103,30
30269	40	10	19 fori	122,70

Porta burro 18/10
refrigerato neutro

Refrigerated butter tray
18/10

Art.	cm	h		€
30276	38	10,0	18/10	64,60

Alzata Torta modello FIRENZE

Alzata torta

Cake stand

Art.	cm PIATTO	cm BASE	h	€
30400	22	13,5	11	25,80
30401	27	13,5	11	27,10
30402	31	13,5	11	32,30
30403	22	13,5	13	27,10
30404	27	13,5	13	28,10
30405	31	13,5	13	33,60
30406	22	13,5	17	28,40
30407	27	13,5	17	29,70
30408	31	13,5	17	34,85

MiniAlzata modello BAR

30316

30317

Minialzata 2/3 piani in acciaio

Small stand 2/3 tiers in stainless

Art.	cm	piani	h	€
30316	20-23	2	24,0	43,90
30317	18-20-23	3	32,5	60,00

Alzata Frutta modello SICILIA

30291

30292

Alzata frutta in acciaio

Fruit stand in stainless steel

Art.	cm	h		€
30291	28-35	37		96,00
30292	28-35-41	52		142,00

Alzata Torta modello SIENA

30293A

30294A

30295A

Alzata torta in acciaio

Cake stand in stainless steel

Art.	cm	h	piani	€
30293A	28-34	22	2 piani	73,50
30294A	22-28-34	37	3 piani	107,00
30295A	22-28-34-40	52	4 piani	135,00

Alzata Dolci modello VENEZIA

30255

30256

Alzata dolci in acciaio

Cake stand in stainless steel

Art.	cm	h		€
30255	26-31	32		75,00
30256	26-31-36	47		108,50

Espostitore Frutta

30258

30259

30260

Espositore frutta

Art.	cm	h		€
30258	27,5	38	semplice	71,05
30259	32,0	48	semplice	83,95
30260	32,0	45	doppio	116,20

Bicchierino cc 40 cm.4 h. 5 cm.
Modello PARTY

Small glass/cup cc. 40

disponibile nei colori trasparente ***PST***

Art.	Confezione da:	€
30606-TT/50	50 pezzi	9,00
30606-TT/100	100 pezzi	16,00
30606-TT/500	500 pezzi	63,00
30606-TT/1000	1000 pezzi	120,00

30606-TT

Espositore Acciaio Finger Food

	Art.	cm	h		€
Piramide acciaio con 76 posti porta cucchiaini monodose e 48 fori per spiedini	30335P	37x37	36		230,00
Piramide acciaio con 144 posti porta cucchiaini monodose e 52 fori per spiedini	30335	47x47	50		270,00

	Art.				€
Cucchiaino monoporzione *Small spoon* *CONFEZIONI DA 50*	1111-50				6,45

Porta Salatini

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

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

Art.	cm	h		€
30325	30,0	37		87,80

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

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

Art.	cm	h		€
30331	31,5	37		110,00

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

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

Art.	cm	h		€
30327	48,0	37		104,00

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

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

Art.	cm	h		€
30333	48,0	37		129,00

RICAMBI

Ciotola

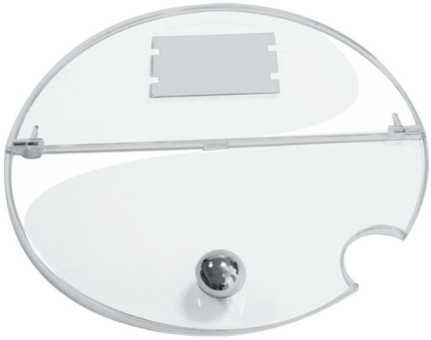
Bowl

Art.	cm	h		€
30330V	10,5	5,5		1,70
30325V	14,0	7,0		2,90
30327V	23,0	10,5		7,40

Coperchio ribaltabile

Lid

Art.	cm			€
30325C	14,0			34,05
30327C	23,0			36,30



TRITACARNE 1200 W 1.2HP CON INVERTER

OM-2712-12CB
TRITACARNE ELETTRICO TC12 CON ELICA IN GHISA, COLTELLO E PIASTRA DIAMETRO 8 IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1200 W	40 Kg./h	1.2 HP	495,00

OM-2712-13CB
TRITACARNE ELETTRICO TC12 CON ACCESSORIO TUTTO IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1200 W	40 Kg./h	1.2 HP	680,00

OM-2712-22CB
TRITACARNE ELETTRICO TC22 CON ELICA IN GHISA, COLTELLO E PIASTRA DIAMETRO 8 IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1200 W	40 Kg./h	1.2 HP	575,00

OM-2712-23CB
TRITACARNE ELETTRICO TC22 CON ACCESSORIO TUTTO IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1200 W	40 Kg./h	1.2 HP	875,00

MOTORE: ASINCRONO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V. 50Hz
Mec 71 HP 1.2 - RPM 2800 CON INVERTER
POTENZA EFFETTIVA: 1200W
GRASSO

TRITACARNE 1600 W 1.5HP CON INVERTER

OM-2715-12CB
TRITACARNE ELETTRICO TC12 CON ELICA IN GHISA, COLTELLO E PIASTRA DIAMETRO 8 IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1600 W	40 Kg./h	1.5 HP	582,50

OM-2715-13CB
TRITACARNE ELETTRICO TC12 CON ACCESSORIO TUTTO IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1600 W	40 Kg./h	1.5 HP	752,00

OM-2715-22CB
TRITACARNE ELETTRICO TC22 CON ELICA IN GHISA, COLTELLO E PIASTRA DIAMETRO 8 IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1600 W	40 Kg./h	1.5 HP	662,50

OM-2715-23CB
TRITACARNE ELETTRICO TC22 CON ACCESSORIO TUTTO IN ACCIAIO CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1600 W	40 Kg./h	1.5 HP	962,50

MOTORE: ASINCRONO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V. 50Hz
Mec 80 HP 1.5 - RPM 2800 CON INVERTER
POTENZA EFFETTIVA: 1600W
GRASSO

SPREMIPOMODORO NL5 CON INVERTER

OM-2712-ECB
SPREMIPOMODORO
ELETTRICO NL5
CON ELICA IN RESINA
CON CARTER BIANCO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1200 W	400 Kg./h	1.2 HP	417,50

MOTORE: ASINCRONO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V. 50Hz
Mec 71 HP 1.2 - RPM 2800 CON INVERTER
POTENZA EFFETTIVA: 1200W
GRASSO

OM-2715-ECB
SPREMIPOMODORO
ELETTRICO NL5
CON ELICA IN RESINA
CON CARTER BIANCOO

interassi perni L	potenza effettiva	produzione oraria	HP	€
76	1600 W	400 Kg./h	1.5 HP	500,00

MOTORE: ASINCRONO MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE 230V. 50Hz
Mec 80 HP 1.5 - RPM 2800 CON INVERTER
POTENZA EFFETTIVA: 1600W
GRASSO

ACCESSORI

TC12

TC22

NL5

OM-2701-E
ACCESSORIO SPREMIPOMODORO NL5 CON ELICA IN RESINA

interassi perni L		produzione oraria		€
76 mm		400 kg/h		115,00

OM-2702
ACCESSORIO TRITACARNE TC12
CON ELICA IN GHISA, COLTELLO E PIASTRA Ø 8 IN ACCIAIO

interassi perni L		produzione oraria		€
76 mm		40 kg/h		172,50

OM-2703
ACCESSORIO TRITACARNE TC12
CON ACCESSORIO TUTTO IN ACCIAIO

interassi perni L		produzione oraria		€
76 mm		40 kg/h		350,00

OM-2705
ACCESSORIO TRITACARNE TC22
CON ELICA IN GHISA, COLTELLO E PIASTRA Ø 8 IN ACCIAIO

interassi perni L		produzione oraria		€
76 mm		100 kg/h		265,00

OM-2704
ACCESSORIO TRITACARNE TC22
CON ACCESSORIO TUTTO IN ACCIAIO

interassi perni L		produzione oraria		€
76 mm		100 kg/h		555,00

PROFESSIONAL N.4

Spremipomodoro elettrico N.4
con elica in resina
art. OM-2400-E
€ 284,00
Produzione oraria 300kg/h

Tritacarne elettrico TC5
con elica in ghisa, coltello e piastra Ø 8 in acciaio
art. OM-2400-2
€ 305,00
Produzione oraria 20kg/h

Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03

Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06

Torchio pasta elettrico con elica in ottone
e 2 trafile in ottone
art. OM-4600
€ 325,00
Produzione oraria 6kg/h

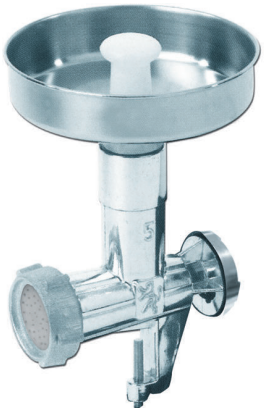
MOTORE:
MONOFASE A COLLETTORE PERMANENTE
230V. - 50Hz

POTENZA EFFETTIVA:
250W GRASSO ROL ISOMOV
GIRI D'USCITA 175g/1'

PROFESSIONAL N.4

Accessorio spremipomodoro N.4
con elica in resina
art. OM-2401-E • € 102,50

Accessorio tritacarne TC5
con elica in ghisa, coltello e
piastra Ø 8 in acciaio
art. OM-2502
€ 115,00



Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03

Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06

Accesorio torchio pasta
con elica in ottone e 2 trafile in ottone
art. OM-4501 • € 117,50

TRAFILE OPZIONALI

Spaghetti 3 mm. - Bigolo
OM-4500-D09
€ 22,50

Passatelli 4,5 mm.
OM-4500-D08
€ 22,50

Spaghetti n°7-2,5 mm.
OM-4500-D03
€ 22,50

Tagliatelle 8 mm.
OM-4500-D06
€ 25,00

Maccheroni a 4 fori 13 mm.
OM-4500-D10
€ 22,50

Maccheroni rigati
a 4 fori 13 mm.
OM-4500-D14
€ 25,00

Gnocchi.
OM-4500-D12
€ 22,50

Bucatini 4 mm.
OM-4500-D11
€ 22,50

Maccheroni 8,5 mm.
OM-4500-D04
€ 22,50

Pappardelle 13 mm.
OM-4500-D05
€ 25,00

Tagliolini 4 mm.
OM-4500-D07
€ 25,00

Maccheroncini 5 mm. a 8
OM-4500-D01
€ 22,50

Sfoglia per raviolo
OM-4500-D13
€ 22,50

Note

CENTRO ASSISTENZA PER NEW OMRA

349 3822043

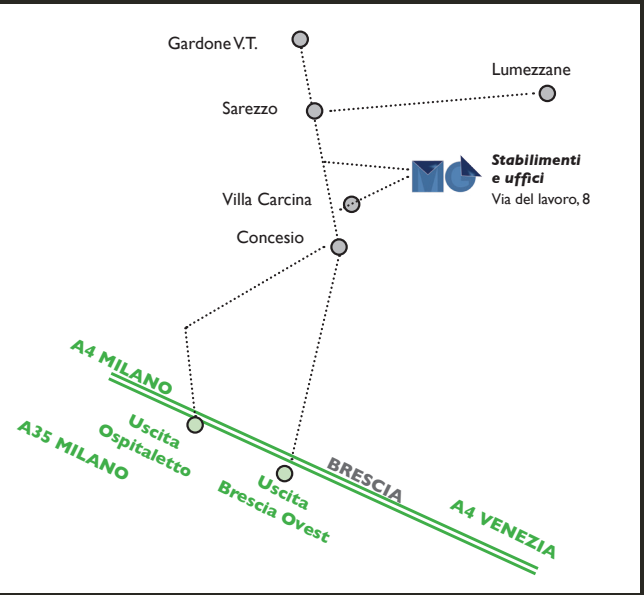
montinicailina@gmail.com

MONTINI GUERINO S.N.C.

www.montiniguerino.it

YouTube Montini Guerino S.N.C.

YouTube Montini Guerino S.N.C.

MONTINI GUERINO S.N.C.

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