200 years

Braggi

200 years

Broggi Catalogo 2018

Sommario

200 anni di Broggi 007
200 years of Broggi

Posateria 015
Flatware
Alpacca - EPNS 019
Acciaio - St. Steel 037
Finiture speciali - Special finishes 073

Personalizzazioni 083
Customisation

Complementi
Accessories 085

Vasellame 099
Hollowware
Alpacca - EPNS 101
Classica 103
Rubans 137
Acciaio - St. Steel 147
Iseo 149
Zeta 187
Koku 199
Cestini pane - bread baskets 203
Vassoio in carbonio - Carbon fibre tray 205
Gennaro 209
AQVA 211
Podium 217
Ginco 223

Buffet 245
Classica 247
Iseo 251
Nature 269
Manhattan 299
Zeta 315
Italo 329

Carrelli 341
Trolleys
Classica 343
Pigreco 363

Broggi è la storia di una famiglia e di una passione

Perché quella dell'orafo è un'arte antica e difficile, che chiede abilità e precisione, ma soprattutto amore. Ed è proprio per amore del lavoro che Gaetano Broggi, ultimo erede di una famiglia di artigiani esperti nell'arte dell'"indorare e argentare i metalli", aprì la sua prima bottega a Milano, nel 1818. Duecento anni fa.

Posate, vasellame e oggetti sacri d'argento, la cui fama arrivò direttamente presso la corte reale di Torino.

Ci sono le vecchie storie di Milano che narrano di un suo rocambolesco viaggio in diligenza tra mantici, calderoni e metalli, in un tempo di trasporti lunghi e non certo comodi.

Poi c'è la Storia.

Perché nel 1841 il Duca di Savoia (futuro Vittorio Emanuele II) affidò proprio a questo artigiano milanese la doratura degli ornamenti per le nozze con l'Arciduchessa d'Austria Maria Adelaide. I fastosi candelabri bronzei parevano modellati di riflessi e bagliori capaci di ravvivare la cupa atmosfera del regio palazzo dove Carlo Alberto si aggirava pallido, seguito da uno stuolo di aristocratici altrettanto riservati. Carlo Alberto si infiammò per il lavoro di Gaetano e ne lodò l'operato, aggiungendo un nuovo prezioso riconoscimento per quell'arte di cui la famiglia Broggi sembrava possedere il segreto.

La meritata celebrità che il laboratorio milanese di Via dei Mercanti d'Oro aveva ottenuto presso le alte sfere reali era solo l'inizio.

Mentre doratura e argentatura erano ancora realizzate manualmente, con applicazioni a foglia, i figli di Gaetano, Carlo e Serafino, decisero di viaggiare all'estero per studiare le ultime innovazioni del settore. Fu così che sperimentarono l'applicazione di sottili strati di metallo su altro metallo, attraverso procedimenti elettrolitici.

Il procedimento galvanico comportava un notevole risparmio di tempo e risorse, così la produzione riuscì a incrementare la quantità, raffinando al contempo gli aspetti qualitativi, per la gioia della tradizionale clientela nobile e della nuova borghesia che, per la prima volta, sperimentava il piacere di piccoli autentici gioielli domestici.

Era il 1866 e la ditta Gaetano Broggi e Figli lasciò il vecchio laboratorio per la nuova sede di S. Maria Fulcorina, stretta e oscura isola dal sapore medievale sita nel cuore di una Milano che stava abbracciando il neoclassico. Qui la tradizionale lavorazione dei metalli fu affiancata alla produzione di vasellame e posateria con l'aiuto di stampi, nuovi macchinari e ben trenta operai che già si sentivano parte di un avvenire luminoso.

Sempre qui nacque la lega d'argento che presto rese il nome di Broggi famoso nel mondo: una speciale amalgama capace di unire lucentezza, straordinaria resistenza e un costo sensibilmente inferiore.

La ditta Broggi continuò a crescere e presto ci fu la necessità di un nuovo trasloco. Era la volta di piazza San Marco dove, prima in Italia, Broggi cominciò la fabbricazione di posateria e tornitura di oggetti ovali grazie a nuove macchine, una fonderia, laminatoi in grado di modulare gli spessori, pulitrici e smerigliatrici.

Nei grandi locali affacciati sul Naviglio, il sogno di Broggi continuava a crescere, mentre dalla corte sabauda arrivò il più grande riconoscimento.

Era il 14 giugno 1872 quando Vittorio Emanuele II concesse la facoltà di inserire lo stemma reale sull'insegna della sede, in qualità di fornitrice della Real Casa.
Solo pochi anni dopo, una nuova innovazione: era la dinamo per la produzione di corrente elettrica, che i Broggi scoprirono all'estero e portarono in Italia per ottimizzare il procedimento galvanico.

All'inizio si trattava di una macchina minuscola, azionata da una altrettanto modesta motrice a vapore con caldaietta verticale. Ma i risultati superarono le aspettative e nel 1888 la piccola caldaia fu sostituita con una orizzontale molto potente, rimpiazzata dai motori elettrici solo dieci anni più tardi.

Per la famiglia giunse il tempo di affrontare la sfida delle grandi forniture, prime fra tutte quelle del settore alberghiero.
La sfida è ambiziosa ma come in ogni avventura pionieristica, per chi sa andare a cercarle, le opportunità sono lì che aspettano…

Nel 1875 il Marchese Flori aveva inaugurato a Milano il nuovo Hotel Confortable: 400 locali in grado di accogliere fino a 250 ospiti, con ogni moderna comodità.

Per l'albergo i Broggi furono chiamati a realizzare un originale modello di posata, in perfetta linea con la nuova idea di ospitalità che si stava facendo largo nel cuore di Milano. E non solo: presto arrivarono le commesse per l'Hotel Continental di Milano, il Bellevue di Baveno e numerose altre strutture sui laghi lombardi.

Intanto, nel 1884, Broggi diventò fornitore di posateria e vasellame per le mense degli ufficiali e sottufficiali della Reale Marina Italiana.

La commessa valeva ben 150.000 lire! Una cifra ragguardevole, ma anche l'impegno non era da meno, in quanto fu chiesto ai Broggi di riprodurre perfettamente le dotazioni di bordo, al tempo importate dall'estero.

"Per avere introdotto in Italia l'industria dell'argenteria e per aver saputo condurla a tali proporzioni e a tale perfezione da arrecare veramente un vantaggio reale e provato al Paese".

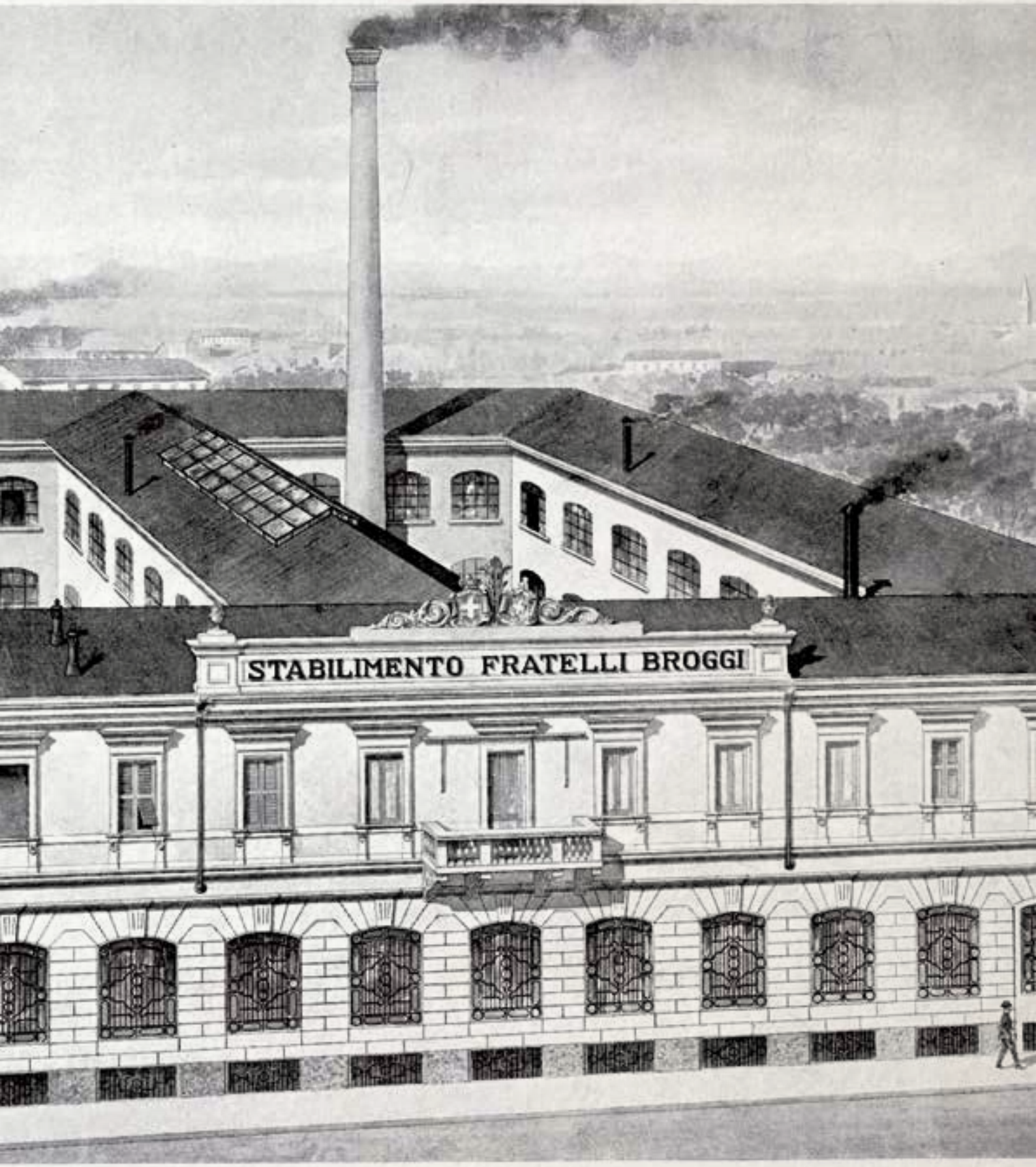
Era il 1886 e con queste parole, scritte con ornata calligrafia su una preziosa pergamena e con altrettanto preziose 2000 lire, la ditta Broggi ricevette il premio titolato al professor Brambilla da parte del Reale Istituto Lombardo di Scienze e Lettere.

Giunse così il momento di spostare gli orizzonti, oltrepassando i confini della patria e volgendo l'interesse ad altri paesi e mercati. Ci fu la commissione per lo Splendid Hotel di Aix-les-Bains, poi l'Hotel Excelsior di Roma e Napoli, per cui furono ideati appositi modelli di posateria e vasellame. I primi carrelli portavivande fecero il loro debutto per il Grand Hotel di Roma e per il Ristorante Orologio di Milano.

Nel frattempo Broggi preparò i corredi per i vapori di importanti società di servizi marittimi.

A ciò si aggiungevano le commesse strappate alla concorrenza, come quelle per la Marina da guerra e mercantile e per gli incrociatori dell'Argentina, Brasile, Messico, Spagna, Grecia e Turchia; non ultime le forniture per le carrozze ristorante della Compagnia Internazionale dei Wagons Lits.

Nel 1888 la ditta si spostò in periferia, nella strada ad essa titolata. La sede di Via Fratelli Broggi, circondata da orti e giardini, ospitava ben 250 operai che lavoravano in perfetta sinergia con le nuove tecnologie.



Stabilimento in MILANO, Via G. Broggi 7 - 9.

Contemporaneamente fu inaugurato lo splendido negozio di Corso Vittorio Emanuele. Nel 1906 la Broggi diventa Società Anonima, senza mai perdere lo spirito di famiglia e la passione autentica da cui è nata questa avventura lunga 200 anni. La Società Anonima Broggi, organismo vitale dell'industria italiana, aprì filiali di vendita nelle principali città per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più numerosa.

Intanto la collaborazione con i competenti funzionari della Società di Navigazione fece sì che le forniture marittime fossero sempre più rispondenti alle necessità dei servizi di bordo.

Dopo la prima guerra mondiale, Broggi ottenne commesse per i piroscafi Giulio Cesare, Duilio, Augustus, della Navigazione Generale Italiana, del Conte Rosso, Conte Verde, Conte Biancamano e Conte Grande del Loyd Sabaudo dell'Ausonia della Società Italiana dei Servizi Marittimi.

Nel 1932 si occupò della dotazione di argenteria per i due colossi transatlantici Rex e Conte di Savoia e della Società Italia.

Ma Broggi non significa solo argenteria. La propensione all'avanguardia e alla ricerca aprì le porte a un nuovo importante campo di produzione: l'acciaio inossidabile, al tempo largamente impiegato nel settore ospedaliero.

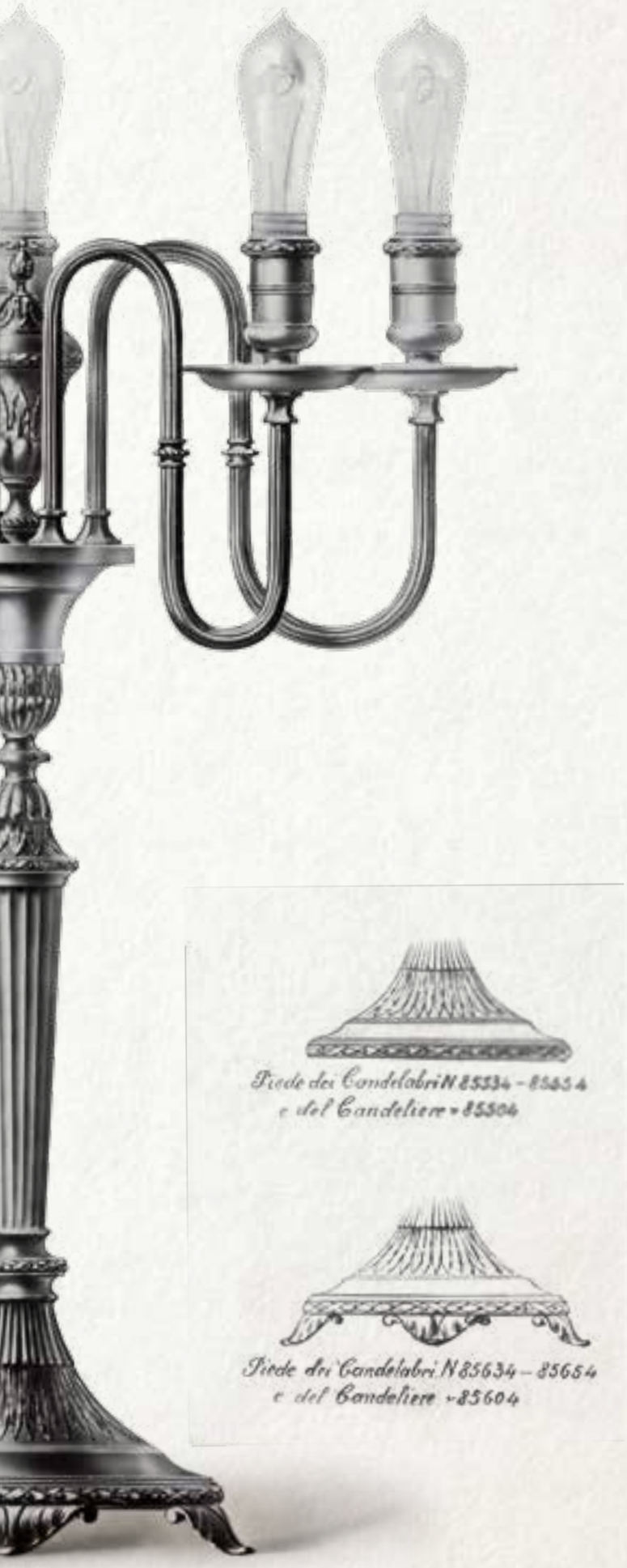
Per il Nuovo Ospedale Maggiore di Milano, Broggi realizzò portavivande individuali, cassette per il trasporto del pane, vassoi per i medicinali, bacinelle per uso chirurgico e infine la completa dotazione di posateria.
La stessa posateria in acciaio inossidabile fu inserita nella produzione a partire dal 1950.

Negli anni feroci e difficili della seconda guerra mondiale, Broggi seppe tener duro e, per non lasciare a casa la propria forza lavoro, si trasferì a Sesto San Giovanni, intraprendendo una produzione modulata sulle esigenze del tempo.

Nacque così Fercrom, una linea di posateria e coltelleria di bassa lega, realizzata con ferro cromato.

Per aiutare i propri operai, l'azienda si attivò in ambito sociale e assistenziale allestendo un'infermeria, un nido per i bambini, una mensa aziendale, un circolo creativo e una biblioteca circolante.

A ciò si aggiungevano i sussidi per le famiglie dei dipendenti chiamati in guerra e i pacchi di viveri e indumenti per i richiamati.



Anche la crisi del dopoguerra fu una sfida superata con perspicacia dei dirigenti e grande collaborazione tra le maestranze.

Dopo un'iniziale battuta di arresto, l'economia riuscì a trovare la strada della ripresa e anche le principali aree di commesse, l'alberghiera che era rimasta ferma a causa del conflitto e la marittima che ne era uscita provata e danneggiata, tornarono in campo.

La domanda saliva e Broggi dovette costruire un enorme stabilimento per adeguare la produzione. Nella nuova sede di Via Olivari c'erano tecnologie all'avanguardia, un efficiente laboratorio chimico, un moderno impianto di bagni galvanici e un innovativo sistema di argentatura dura.

I mercati esteri non erano più un miraggio e Broggi cominciò a fornire i complessi alberghieri di rinomanza mondiale, dal Twenty One di New York al Ritz di Parigi, e importanti partner stranieri sul fronte marittimo.

Nel frattempo gli oggetti firmati Broggi iniziarono a diffondersi sulle tavole più raffinate di tutta Italia.

Nel 1993 l'azienda è stata acquisita dalla famiglia Bertoli, già proprietaria del gruppo Abert, la cui tradizione famigliare ha saputo esaltare la natura dell'azienda.

Broggi continua così il suo corso, avvalendosi di nuove strutture e strumenti strategici in grado di assicurarne l'aggiornamento alle richieste del mercato.

Costante ricerca di design innovativi, qualità made in Italy e know-how sono ancora una volta garanzia di successo per l'azienda; sia a livello nazionale, dove è leader di settore, sia sulla scena internazionale, grazie alla presenza in ben 80 paesi, dove realizza importanti commesse per catene alberghiere di lusso, ristoranti stellati e compagnie navali.

La sinergia tra antico sapere artigiano ed approccio moderno e flessibile, capace di adeguarsi ai tempi e alle esigenze, sono la prospettiva ideale per guardare al futuro.

Come avrebbe voluto Gaetano la strada continua, affrontando le fasi alterne di un mercato, quello del XX e XXI secolo, che si evolve senza sosta.

Ma innovazione, passione e costante ricerca della qualità sono incisi nel DNA.

E così da 200 anni Broggi illumina la storia con gli stessi bagliori dei candelabri bronzei che tanti anni fa fecero sorridere re e regine davanti a una nuova, mai vista, idea di tesoro.

Broggi is the story of a family and of a passion

Because the art of the goldsmith is old and difficult requiring skill and precision but above all, love.
And it was exactly for love of work that Gaetano Broggi, the last heir of a family of craftsmen experts in the art of 'gilding and silver plating metals', opens his first workshop in Milan in 1818.
That was two hundred years ago. Cutlery, tableware and sacred objects made of silver, whose fame reached very far, up to the royal court in Turin. Old tales in Milan recount his rocambolesque journey in a stage-coach amid bellows, melting pots and metals in a far-away time of long-distance trips that were no comfortable at all…
And the rest is history.
Because in 1841 the Duke of Savoy (the future king Victor Emmanuel II) entrusted the Milan-born craftsman the gilding of the ornaments for his wedding with Archduchess Maria Adelaide of Austria.
The magnificent bronze candelabra seemed to be shaped in reflections and flare that livened up the dim atmosphere of the royal palace along which Charles Albert wandered in his pale figure, followed by a host of aristocrats as much secretive.
Charles Albert got very enthusiastic about Gaetano's work that he praised it adding a new invaluable recognition for the art to which the Broggi family seemed to have the secret.

The deserved fame that the Milan-based workshop at Via dei Mercanti d'Oro had gained at every royal level was just the beginning.
Leaf gilding and silver plating were still made manually, and Gaetano's sons Carlo and Serafino decided to travel abroad to learn the latest innovations in the sector. As a consequence, they experimented applying thin layers of metal onto another metal via electrolytic processes.
The galvanic process implied remarkable savings in terms of time and resources, and so production increased in volume while quality improved, to the delight of the traditional aristocratic customers and the new middle-class that, for the first time, enjoyed the pleasure of having true small domestic jewels.

It was 1866 when the company, then called Gaetano Broggi e Figli, moved out of the old workshop and into the new facilities on Santa Maria Fulcorina, a narrow and dark neighborhood amid a medieval setting, at the heart of a Milan that was embracing neoclassicism.
It was here that besides the traditional metal processing method, the manufacture of tableware and cutlery started with the aid of dies, new machinery, and over thirty workers that started to feel part of a bright future.
Here was also the 'birthplace' of the silver alloy that soon turned Broggi into a renowned name all over the world. This is a special amalgam that blends glossiness, extraordinary resistance, and a markedly low price.

Broggi kept on growing and soon it was time to move again. The new place was at Piazza San Marco. There Broggi was the first company in Italy to manufacture cutlery and turning oval items thanks to new machinery, a foundry, rolling mills to shape thicknesses, polishing machines and superfinishing machines. In the large shops along the Naviglio, Broggi's dream kept on growing when the biggest recognition came from the Court of Savoy. The date was 14th June; the year, 1872. Victor Emmanuel II granted the right to add the royal coat of arms to the company's sign, thus appointing Broggi as suppliers to the Royal Family. A few years later, a new innovation took place. It was the dynamo that produces electric current. The Broggi brothers had discovered it abroad and brought it to Italy to optimize the galvanic process. At the beginning it was a small machine driven by a similarly small steam-powered engine with a vertical boiler. But the results exceeded expectations and in 1888 the small boiler was replaced with a more powerful horizontal one which was replaced with electric motors only ten years later.

For the family it was time to face the challenge of large supplies, mainly to the hotel sector.

The challenge was ambitious but, like in any pioneering adventure, opportunities were there waiting for those who dare find them… In 1875 the Marquis of Flori had opened the Hotel Confortable in Milan: 400 rooms that accommodated up to 250 guests, with all mod cons of that time. The Broggis were called to create an original cutlery model for the hotel, which should perfectly reflect the new concept of hospitality that was growing at the heart of Milan. And there was more to come. Orders from the Hotel Continental in Milan, Bellevue in Baveno and many other hotels on the banks of Lombardy's lakes soon poured in.

In the meantime, in 1884, Broggi became the supplier of cutlery and tableware for the canteens of the officers and non-commissioned officers of the Royal Italian Navy.
The job was worth more than 150,000 liras! A considerable amount indeed, but the commitment the job implied was also huge since the Broggis had to perfectly reproduce the items on board that were imported at that time.

"For having introduced in Italy the silverware industry and for having know how to steer it to such proportions and perfection to bring about a true and proved advantage to the region"
It was 1886 and with these words, handwritten in an elaborate style on a wonderful scroll accompanied by 2000 liras, the Reale Istituto Lombardo di Scienze e Lettere presented the Brambilla prize to Broggi.

There came the time to expand horizons, going beyond the limits of the country and turning to other countries and markets.
First it was the job for the Splendid Hotel in Aix-les-Bains; then, the Hotel Excelsior in Rome and Naples, for which dedicated models of cutlery and tableware were created.
The first food trolleys debuted at Grand Hotel in Rome and the Ristorante Orologio in Milan.

In the meantime, Broggi prepared the kits for the steamships of leading companies of maritime services.

In addition, there were the job orders obtained beating the competition, such as that concerning the military and merchant navy and the cruisers from Argentina, Brazil, Mexico, Spain, Greece and Turkey, including the supplies for the buffet cars of the Compagnie Internationale des Wagons Lits.
In 1888 the company moved to the outskirts of the city, to a street named after it. In the facilities on Via Fratelli Broggi, surrounded by orchards and gardens, more than 250 workers worked in perfect synergy with the new technologies. The wonderful shop on Corso Vittorio Emanuele was inaugurated in the same year.

In 1906 Broggi became a limited company but it never lost the family spirit and the true passion from which this adventure, spanning 200 years, was born. Società Anonima Broggi, an instrumental organisation in Italian industry, opened sales branches in major cities to satisfy the needs of an ever growing customer base.

Joint work with the appropriate officials of the Italia di Navigazione SpA made it possible that marine supplies were more suited to the needs of on-board services. After the World War I, Broggi obtained job orders for steamers Giulio Cesare, Duilio, Augustus, from Navigazione Generale Italiana, for Conte Rosso, Conte Verde, Conte Biancamano and Conte Grande of the Lloyd Sabaudo Line, the Ausonia of the Società Italiana dei Servizi Marittimi.

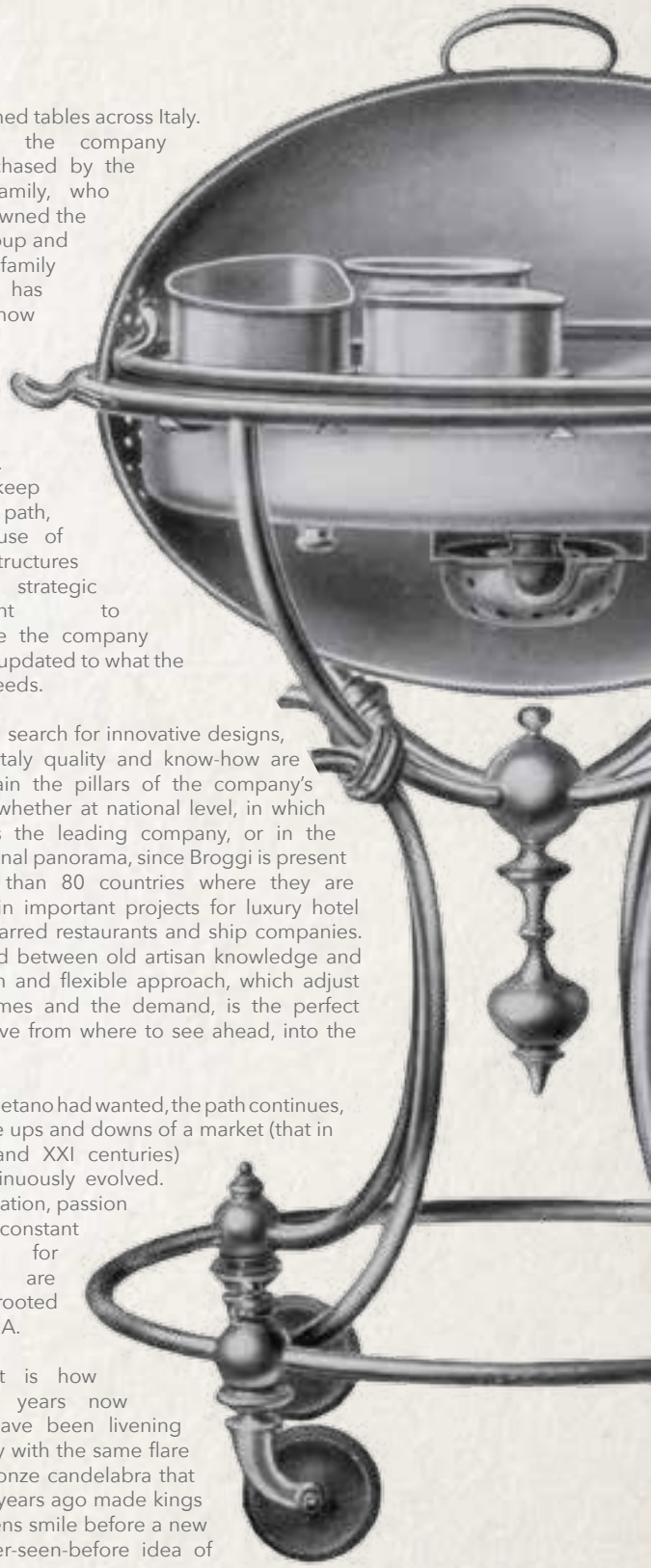
In 1932 Broggi was in charge of supplying the silverware for the two giant transatlantic ships called Rex and Conte di Savoia and the Società Italia.

But Broggi is not synonymous with silverware only. The company's avant-garde spirit and love for research opened the doors to a new and significant production field: Stainless steel, which had been used in the hospital sector for a long time then.
For the Nuovo Ospedale Maggiore in Milan, Broggi built individual food trolleys, boxes to carry bread, trays for drugs, bowls for surgical uses, and finally, the full set of cutlery.
The same stainless steel cutlery was included in the production starting in 1950.

During the harsh and difficult times of WWII, Broggi were able to soldier on and, in order not to lay off their work force, they moved to Sesto San Giovanni and adjusted their production to the needs of the times. This is how Fercrom was born, a range of cutlery and set of knives made of low alloys and chrome-plated iron. To help their workers, the company reacted in terms of social and welfare issues and opened care facilities, a nursery for children, a company canteen, a creativity group and a lending library. There were also allowances for the families of the workers that were called to fight at the war as well as food and clothing parcels for such workers.
The crisis that followed the war was a successfully overcome challenge due to the sharp insight of managers and a huge aid by the workers.
After a starting period of stagnation, the economy managed to get back to the road of recovery and so did the main sectors orders came from; the hotel industry that was on hold due to the war and the maritime sector that had been hardly hit were back on the pitch.

Demand increased and Broggi had to build a huge plant to get adjusted to the production required. The new plant on Via Olivari was equipped with state-of-the-art technologies, an efficient chemical laboratory, a modern system for galvanic baths, and an innovative hard silvering system.

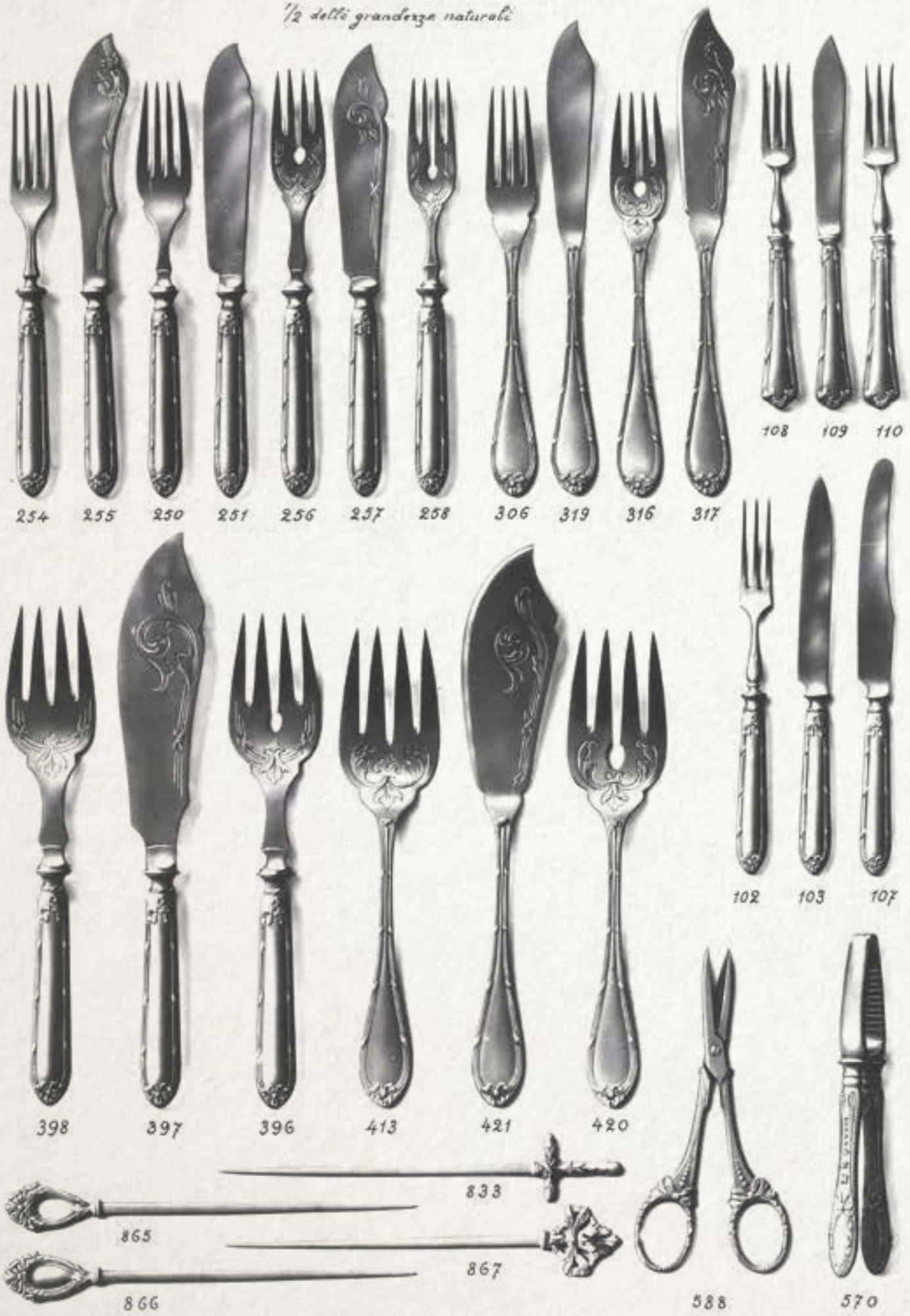
Foreign markets were no longer an impossible dream, and Broggi started to supply the world-renowned hotel complexes- from the Twenty One in New York to the Ritz in Paris, and leading foreign partners in the maritime sector.
In the meantime, Broggi-branded items started to be present on the most refined tables across Italy.
In 1993 the company was purchased by the Bertoli family, who already owned the Abert group and whose family tradition has known how to extol the nature of the company.
Broggi keep on their path, making use of new structures and strategic equipment to guarantee the company is always updated to what the market needs.



Continual search for innovative designs, Made-in-Italy quality and know-how are once again the pillars of the company's success, whether at national level, in which Broggi is the leading company, or in the international panorama, since Broggi is present in more than 80 countries where they are working in important projects for luxury hotel chains, starred restaurants and ship companies. The blend between old artisan knowledge and a modern and flexible approach, which adjust to the times and the demand, is the perfect perspective from where to see ahead, into the future.

Just as Gaetano had wanted, the path continues, facing the ups and downs of a market (that in the XX and XXI centuries) that continuously evolved. But innovation, passion and constant search for quality are deeply rooted in our DNA.

And that is how for 200 years now Broggi have been livening up history with the same flare of the bronze candelabra that so many years ago made kings and queens smile before a new and never-seen-before idea of treasure.


1/2 delle grandezze naturali
254
255
250
251
256
257
258
306
319
316
317
108
109
110
398
397
396
413
421
420
102
103
107
833
865
867
866
588
570

Posateria

Cutlery

Couverts

Cubiertos

Besteck

Cutlery manufacturing process

Shearing (1) is the first step in the process of manufacturing forks and spoons. Rolling (2) is used to reduce the bowl thickness compared to that of the handle, and the next step is trimming (3) to give the shape of a bowl or prongs to the laminated implement. The final step is coining (4) during which the implement is shaped and ornamentation stamped. To make forged solid-handle knives the process begins by shearing a bar into a blan (1) that is then hot coined (2) so as to give it some initial shape. Afterwards the handle is sheared (3) and the blade is stretched (4). Then, the blade is sheared (5) so that it takes its final shape. Now blade serration (6) needs to be defined and the knife has to be polished as usual. The first step to make forged hollow-handle knives is shearing the shells (1). The two half-shells that will form the hollow handle are cold-coined (2) to obtain the convexity and stamp the decoration; afterwards the shells are coupled and welded (3). And that is how the knife handle is ready. Finally and by using a self-locking compound the blade, made applying the same techniques used to make forged solid-handle knives, is coupled and welded to the handle (4).

Cycle de production couverts

Le cycle de production de fourchettes et cuillères commence par l'opération de découpage (1). Afin de diminuer l'épaisseur du cuilleron par rapport au manche, on procède ensuite au laminage (2), et on continue avec l'ébarbage (3), pour donner la forme du cuilleron ou des dents au couvert laminé. Finalement, on passe au calibrage (4), au cours duquel on donne la forme et les décorations nécessaires. Pour l'usinage des couteaux monobloc forgés on commence par le découpage du rond en un tronçon (1), qui est successivement calibré à chaud (2), de façon à lui donner une première forme. On continue avec le découpage du manche (3) et avec l'étirement de la lame (4) ; par la suite, on réalise le découpage de la lame (5), de façon à lui donner sa forme réelle. À ce moment-là, il ne reste plus qu'à définir la dentelure sur la lame (6) et achever le couteau avec les normales opérations de nettoyage. Les phases d'usinage des couteaux à manche creux forgés commencent par le découpage des plaquettes (1). Les deux plaquettes qui constitueront le manche creux sont calibrées à froid (2), pour leur donner la convexité et les décorations; ensuite, elles sont accouplées et soudées (3) : voici le manche du couteau. Finalement, à travers un composant autobloquant, la lame, produite avec les mêmes techniques que les couteaux monobloc forgés, est assemblée et soudée au manche (4).

Ciclo de producción cubiertos

El ciclo de producción de tenedores y cucharas inicia con la operación de tronzado (1). Para reducir el grosor de la taza con respecto al mango, se procede luego al laminado (2), y se prosigue con el recorte (3), para dar la forma de la taza y de los dientes al cubierto laminado. Finalmente se pasa a la acuñación (4), en el curso de la cual se confiere la forma y las decoraciones necesarias. Para la elaboración de los cuchillos monoblock forjados se comienza con el tronzado de la varilla para obtener un fragmento (1), que sucesivamente es acuñado en caliente (2), para conferirle una forma inicial. Se prosigue con el tronzado del mango (3) y con el alargamiento de la hoja (4); a continuación se lleva a cabo el tronzado de la hoja (5), para conferirle la forma real. A estas alturas queda por definir el dentado de la hoja (6) y acabar el cuchillo con las normales operaciones de pulido. Las fases de elaboración de los cuchillos de mango cóncavo forjado comienzan con el tronzado de las valvas (1). Las dos valvas que constituyen el mango cóncavo son acuñadas en frío (2), para conferirles la convexidad y las decoraciones, y luego son acopladas y soldadas (3): he aquí el mango del cuchillo. Finalmente, a través de un compuesto auto-bloqueador, la hoja es ensamblada y soldada al mango (4), producida con las mismas técnicas de los cuchillos monoblock forjados.

Produktionszyklus besteck

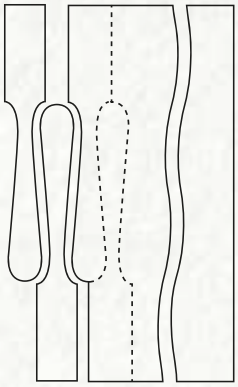
Der Produktionszyklus von Gabeln und Löffeln beginnt mit dem Schnittvorgang (1). Die Stärke der Löffelschale im Verhältnis zum Griff wird durch Walzen (2) verkleinert, dann erfolgt das Beschneiden (3), zur Formgestaltung der Löffelschale bzw. der Zinken der Gabel. Bei der anschließenden Prägung (4) werden den Besteckelementen Form und Dekordetails verliehen. Bei der Fertigung von geschmiedeten Messern aus einem Block beginnt man mit dem Schnitt des Rundteils in ein Bruchstück (1), das dann durch Warmprägung (2) eine erste Form erhält. Darauf folgen der Schnitt des Griffs (3) und die Verlängerung der Klinge (4); der anschließende Zuschnitt der Klinge (5) verleiht dieser die tatsächliche bzw. endgültige Form. In abschließenden Arbeitsschritten wird die Sägegestaltung an der Klinge (6) durchgeführt und das Messer mit den üblichen Reinigungsabläufen fertiggestellt. Die Bearbeitung von geschmiedeten Messern mit Hohlgriff beginnt mit dem Schnitt der Schalen (1). Die beiden Schalen, aus denen später der Hohlgriff besteht, erhalten durch Kaltprägung (2) die passende Höhlung und Dekorgestaltung und werden dann zusammengesetzt und gelötet (3): damit ist der Messergriff erstellt. Mit einem Selbstklebergemisch wird die Klinge, die mit der gleichen Arbeitstechnik von geschmiedeten Messern aus einem Block entstanden ist, am Messer angebracht und angelötet.

Broggi

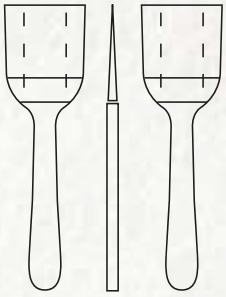
Fasi di **lavorazione**

Il ciclo di produzione di forchette e cucchiai inizia con l'operazione di tranciatura (1). Per diminuire lo spessore della tazza rispetto al manico, si procede poi con la laminazione (2), e si prosegue con la rifilatura (3), per dare la forma della tazza o dei rebbi alla posata laminata. Infine si passa alla coniatura (4), nel corso della quale vengono dati la forma e i decori necessari. Per la lavorazione dei coltelli monoblocco forgiati si parte con la tranciatura del tondino in uno spezzone (1), che viene successivamente coniato a caldo (2), in modo da conferirgli una prima forma. Si prosegue con la tranciatura del manico (3) e con l'allungamento della lama (4); in seguito viene effettuata la tranciatura della lama (5), in modo da darle la forma reale. A questo punto rimane da definire la seghettatura sulla lama (6) e rifinire il coltello con le normali operazioni di pulitura. Le fasi di lavorazione dei coltelli a manico cavo forgiati parte con la tranciatura delle valve (1). Le due valve che costituiranno il manico cavo vengono coniate a freddo (2), per dare loro la convessità e i decori, e poi vengono accoppiate e saldate (3): ecco il manico del coltello. Infine, attraverso un composto autobloccante, viene assemblata e saldata al manico la lama (4), prodotta con le stesse tecniche dei coltelli monoblocco forgiati.

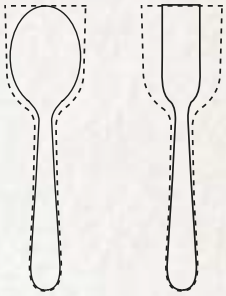
ManufacturingProcess



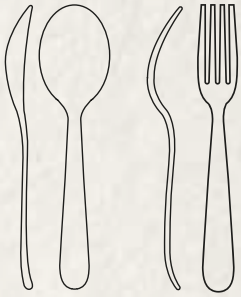
1
Tranciatura
Blank cutting



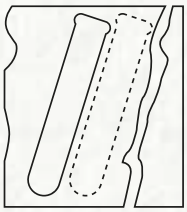
2
Laminazione
Rolling operation



3
Rifilatura
Overall cutting on outside blank



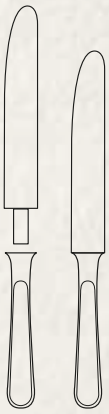
4
Coniatura
Pressing operation



5
Tranciatura
Blank cutting

6
Coniatura manico
Handle pressing

7
Saldatura gocce
Soldering of shells



8
Assemblaggio e saldatura lama manico cavo
Hollow handle knife assembling and soldering

9
Tranciatura spezzone
Rod cutting

10
Coniatura a caldo
Forging

11
Tranciatura manico
Blank cutting of the blade

12
Laminazione
Rolling of the blade

13
Ritanciatura lama
Second blank cutting of the blade

14
Seghettatura e finitura
Blade grinding and finishing

11027
11027
11027
11027 C
11027 R
11027 R

Better known as EPNS, it is a precious alloy of copper, zinc and nickel. The high concentration of nickel present in the alloy used by Broggi 1818 improves its mechanical features and endurance. The galvanisation process permits depositing pure silver at 999.99% with high thicknesses and so this alloy can have almost unlimited uses. Due to its nature, EPNS has features and behaviour very similar to solid silver. In fact, specific weight, malleability, thermal conductivity, warm colour, and pleasing aging are all features of a noble metal.

Mieux connue comme EPNS (Electro Plated Nickel Sil-ver), il s'agit d'un alliage de qualité de cuivre, zinc et nickel. La haute concentration de nickel présent dans l'alliage utilisé par Broggi 1818 en améliore les caractéristiques mécaniques et la résistance. Le procès de galvanisation permet de déposer de l'argent pur à 999,99% avec des épaisseurs élevées qui en consent l'utilisation presque illimitée. Le maillechort, par sa nature, a des caractéristiques et des comportements très semblables à l'argent massif. En effet, poids spécifique, malléabilité, conductibilité thermique, couleur chaude, vieillissement agréable, sont toutes des caractéristiques d'un métal noble.

Mejor conocida como EPNS (Electro Plated Nickel Sil-ver), se trata de una aleación preciada de cobre, zinc y níquel: la elevada concentración de níquel presente en la aleación utilizada por Broggi 1818 mejora sus características mecánicas y la resistencia. El proceso de galvanización permite depositar plata pura al 999,99% con espesores elevados que permiten un empleo prácticamente ilimitado. La alpaca, por su naturaleza, tiene características y comportamientos muy similares a los de la plata maciza. De hecho, el peso específico, la maleabilidad, conductibilidad térmica, color cálido, agradable envejecimiento, son todas características de metal noble.

Besser bekannt unter der Bezeichnung EPNS (Electro Plated Nickel Silver), handelt es sich um eine wertvolle Legierung aus Kupfer, Zink und Nickel. Der hier von Broggi 1818 eingesetzte Nickelanteil verbessert wesentlich die mechanischen Merkmale und die Widerstandsfähigkeit der Legierung. Der Galvanisierungsprozess ermöglicht die hochgradige Ablagerung von Reinsilber zu 999,99%, womit praktisch ein unbeschränkter Einsatz des verarbeiteten Artikels gewährleistet ist. Alpaka oder Neusilber hat von Natur her Eigenschaften und "Verhaltensweisen", die schwerem Silber sehr ähnlich sind. Eigengewicht, Verformbarkeit, Wärmeleitung, der warme Farbton und hervorragende Alterung machen es zu einem echten Edelmetall.

Posateria

Alpacca Super Argentata

Cutlery - Electro - Plated Nickel Silver
Couverts - Maillechort argenté
Cubiertos - Alpaca plateada
Besteck - Alpacca versilbert

Meglio conosciuta come EPNS (Electro Plated Nickel Silver), si tratta di una lega pregiata di rame, zinco e nichel. L'alta concentrazione di nichel presente nella lega utilizzata da Broggi 1818 ne migliora le caratteristiche meccaniche e la resistenza. Il processo di galvanizzazione permette di depositare argento puro al 999,99% con spessori elevati che ne consente l'utilizzo pressoché illimitato. L'alpacca, per sua natura, ha caratteristiche e comportamenti molto simili all'argento massiccio. Infatti, peso specifico, malleabilità, conducibilità termica, colore caldo, invecchiamento gradevole, sono tutte caratteristiche da metallo nobile.

Beatrice

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 103...

Ciga

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 067...

Visconti

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 031...

Serbelloni

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 010...

Borromeo

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 008...

Belgioioso

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 005...

Sforza

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 068...

Castiglione

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 016...

Liberty

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 020...

Sormani

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 063...

Bernini

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 011...

Excelsior

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 075...

Complementi

.065 Apribottiglie
Bottle opener
Décapsuleur
Abrebotellas
Flaschenöffner

.043 Coltello burro manico cavo
Butter knife, hollow handle
Couteau à buerre, manche vide
Cuchillo mantequilla, mango hueco
Buttermesser

.055 Coltello carne manico cavo
Steak knife, hollow handle
Couteau à viande, manche
Cuchillo carne, mango hueco
Filetmesser

.445 Cucchiaio tapas
Tapas spoon
Cuillère à tapas
Cuchara tapas
Tapas - Löffel

.067 Cucchiaio salsa
Gourmet spoon
Cuillère gourmet
Cuchara gourmet
Soßenlöffel

.035 Cucchiaio bibita
Iced tea spoon
Cuillère à cocktail
Cuchara refresco
Cocktaillöffel

.040 Pala torta seghettata
Cake server, serrated edge
Pelle à tarte, dentellé
Pala tarta dentada
Tortenschaufel

.140 Coltello panettone
Cake knife
Couteau à pain
Cuchillo pan
Brotmesser

.061 Coltello trinciare

Carving knife
Couteau à découper
Cuchillo de trinchar
Tranchiermesser

.062 Forchetta trinciare

Carving fork
Fourchette à découper
Tenedor de trinchar
Tranchiergabel

.028 Cucchiaio servire insalata, aderenz metacrilato

Salad serving spoon, acrylic head
Cuillère à servir salade, cuilleron acrylique
Cucharón servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatlöffel

.029 Forchetta servire insalata aderenza metacrilato

Salad serving fork, acrylic head
Fourchette à servir salade, tête acrylique
Tenedor servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatgabel

.056 Coltello formaggio duro a due punte

Hard cheese knife, two-prong
Couteau à fromage à pâte dure, deux dents
Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen

.057 Coltello formaggio a pasta molle

Soft cheese knife
Couteau à fromage à pâte molle
Cuchillo queso de pasta blanda
Weichkäsemesser

.085 Schiaccianoci

Nutcracker
Casse-noix
Cascanueces
Nußnacker

.125 Pinza champagne

Champagne pliers
Pince à champagne
Pinzas para champán
Champagnerzange

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)

TIPOLOGIA	COD. 103 00 ..	COD. 067 00 ..	COD. 031 00 ..	COD. 010 00 ..	COD. 008 00 ..
	Mod. 103 BEATRICE	**Mod. 67** CIGA	**Mod. 31** VISCONTI	**Mod. 10/R** SERBELLONI	**Mod. 08** BORROMEO
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	211	212	216	203	212
002 Forchetta tavola *Table fork*	215	217	219	204	215
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*		180	178		
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*	246	240	246	239	259
011 Cucchiaio frutta *Dessert spoon*	184	190	188	188	182
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	182	186	190	188	185
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*	217	212	219	215	220
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	137	147	143	145	142
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*	103	119	119	119	118
025 Mestolo 130 ml - 4 oz *Soup ladle*		287	315	305	303
026 Forchetta servire *Serving fork*		244	267	244	243
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*		246	278	245	243
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*		242	240	226	245
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*		242	240	228	245
031 Forchetta pesce *Fish fork*		199	198	197	193
032 Coltello pesce *Fish knife*		229	229	230	225
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*		246	251	238	246
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*		279	276	274	276
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*					
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*		143	141	144	140
038 Forchetta dolce *Cake fork*		163	157	162	159
039 Pala torta *Cake server*		269	273	265	270
042 Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz *Sauce ladle*		160	162	160	155
043 Coltello burro manico cavo *Butter knife, hollow handle*	169	164	168	163	168
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*	209	213	217	216	215
061 Coltello trinciare *Carving knife*		313	318	311	316
062 Forchetta trinciare *Carving fork*		265	272	257	265
063 Forchetta lumache *Snail fork*					
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*					
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*	184	190	188	188	182

COD. 005 00 ..	**COD. 068 00 ..**	**COD. 016 00 ..**	**COD. 020 00 ..**	**COD. 063...**	**COD. 011 00 ..**	**COD. 075 00 ..**
Mod. 05 BELGIOIOSO	**Mod. 68** SFORZA	**Mod. 16** CASTIGLIONE	**Mod. 20** LIBERTY	**Mod. 63** SORMANI	**Mod. 11** BERNINI	**Mod. 74** EXCELSIOR
212	207	204	207	202	212	215
215	211	208	215	204	215	220
	174					
252	241	242	240	235	242	254
184	184	178	187	171	182	186
185	181	178	190	173	182	193
211	210	209	210	210	215	227
143	143	140	142	134	142	149
115	106	115	117	104	106	105
295	280	320	297	275	291	295
245	237	243	244	224	263	261
247	240	245	244	222	269	261
237	243	241	241	230	245	
237	243	241	241	230	245	
193	195	188	196	172	194	195
225	223	222	222	198	224	228
246	238	245	237	235	240	
279	272	279	274	265	279	
178						
141	138	140	144	131	137	145
162	158	158	156	150	153	
270	262	265	266	250	265	
159	156	152	161	138	156	202
157	159	160	159	153	164	162
208	207	222	209	205	214	214
310	310	309	285	304	308	
260	265	260	265	250	268	
132						
184	184	178	187	204	182	186

1/1 delle grandezze naturali

695 693 692 694 107 103 102 250 256 251 316 317 306 319

386 387 396 397 376 413 421 420

N. 250
" 251
" 256
Posatine personali da pesce con manici riportati

" 306
" 316
" 317
" 319
Posatine personali da pesce con manici massicci

Si eseguiscono **con manici di tutti i modelli di posate** illustrati nelle tavole 5 a 9

N. 376 **Pala-tagliapesce,** man. mass.

" 386
" 387
" 396
" 397
Posate grandi da pesce, per servito, con manici riportati

" 413
" 420
" 421
Posate grandi da pesce, per servito, con manici massicci

N. 102
" 103
" 107
Posatine di grandezza normale, per frutta, dolci (lunch) con manici riportati

Si eseguiscono **con manici di quei modelli di posate** per i quali sono indicati i prezzi a tavola

N. 692
" 693
" 694
" 695
Posatine di grandezza ridotta per frutta, dolci (lunch) con manici riportati

All steel products manufactured by Broggi 1818 are made of AISI 304 (18/10 stainless steel), an austenitic chromium-nickel alloy. Stainless steel derives its name from its ability to resist corrosion far more than any other steel. All knives by Broggi 1818 are made of AISI 420, a martensitic steel used for manufacturing solid-handle knives and the blades of hollow-handle knives. The advantage is its remarkable hardness obtained after suitable hardening treatments. This guarantees that knife blades have a better grip of the cutting edge and enhanced cutting capacity.

Tous les produits en acier réalisés par Broggi 1818 sont en AISI 304 (acier inox 18/10), un alliage austénitique contenant chrome et nickel. L'acier inoxydable tire son nom de la capacité de résister à la corrosion beaucoup plus que n'importe quel acier. Tous les couteaux réalisés par Broggi 1818 sont en AISI 420, acier martensitique qui est utilisé pour la fabrication de couteaux monobloc et pour les lames des couteaux à manche creux. Sa qualité est sa dureté considérable qu'il acquiert après les traitements opportuns de trempe. Ceci garantit aux lames des couteaux une plus grande tenue du fil tranchant et une majeure capacité de coupe.

Todos los productos de acero realizados por Broggi 1818 son de AISI 304 (acero inox 18/10), una aleación austenítica que contiene cromo y níquel. El acero inoxidable toma este nombre por la capacidad de resistir a la corrosión mucho más que cualquier otro acero. Todos los cuchillos realizados por Broggi 1818 están elaborados con AISI 420, acero martensítico que es utilizado para la fabricación de cuchillos monobloque y para las hojas de cuchillos de mango cóncavo. El valor está en la notable dureza que adquiere después de los oportunos tratamientos de temple. Ello garantiza a las hojas de los cuchillos una mayor duración del filo cortante y una mayor capacidad de corte.

Alle von Broggi 1818 realisierten Stahlprodukte sind aus AISI 304 (rostfreier 18/10 Stahl) und bestehen aus einer Austenit Legierung, die Chrom und Nickel enthält. Der rostfreie oder sogenannte INOX Stahl verdankt seinen Namen der außergewöhnlichen Korrosionsfestigkeit, die höher als bei jedem anderen Stahl ist. Alle Broggi 1818 Messer sind aus AISI 420, Martensit Stahl, der bei der Herstellung von Messern aus einem Block und Klingen von Messern mit Hohlgriff eingesetzt wird. Der Werkstoff verdankt seine besondere Härte entsprechenden Härtungsprozessen während der Verarbeitung. Dadurch bleibt die Klinge länger scharf und das Messer schneidet besser und präziser.

Posateria

Acciaio inossidabile

Cutlery - St. Steel
Couverts - Acier Inox
Cubiertos - Acero Inox
Besteck - Edelstahl

Tutti i prodotti in acciaio realizzati da Broggi 1818 sono in AISI 304 (acciaio inox 18/10) , lega austenitica contenente cromo e nichel. L'acciaio inossidabile deriva il suo nome dalla capacità di resistere alla corrosione molto più di qualunque altro acciaio. Tutti i coltelli realizzati da Broggi 1818 sono in AISI 420, acciaio martensitico che viene utilizzato per la fabbricazione di coltelli monoblocco e per le lame dei coltelli a manico cavo. Il pregio è la sua notevole durezza che acquista dopo gli opportuni trattamenti di tempra. Ciò garantisce alle lame dei coltelli una maggiore tenuta del filo tagliente ed una maggior capacità di taglio.

The collection was born from an idea by the Maestro, combining design and function with a new element: each piece of cutlery has a specific use. The risotto spoon in order to taste, at last, the sauce as well. The spaghetti spoon and fork, a modern and fashionable couple. The tongs that allow to savor hors d'oeuvres and fried food without piercing them. The steak set with the famous two-prong fork and the rigorously scalpel-shaped steak knife, in order not to fray the meat. The ambidextrous fish knife, created to meet with the needs of a left-handed person and divide the fish with just one touch. The philosophy that inspired the design of the series is the one of the chopstick. Handles and knobs are actually references to the famous Japanese object, while bowl and prongs maintain, in their lines, all the rich gastronomic Italian tradition.

La collection naît d'une idée du Maestro qui conjugue design et fonctionnalité avec un élément neuf: chaque couvert a une utilisation spécifique. La cuillère risotto pour goûter enfin même le condiment. La cuillère et la fourchette spaghetti, couple moderne et actuel. La pince personnelle qui consent de savourer des hors-d'œuvre et des fritures sans les embrocher. Le couple viande avec la fameuse fourchette à deux dents et le couteau beefsteak rigoureusement en «bistouri», pour ne pas effilocher la viande. Le couteau à poisson ambidextre, conçu pour venir à la rencontre de l'exigence d'un gaucher et séparer le poisson d'un seul geste. La philosophie qui a inspiré le design de la série est celle du chop stick. Les manches et les queues sont en effet des citations du fameux objet japonais, tandis que les tasses et les dents conservent dans leur ligne toute la savante tradition gastronomique italienne.

Nace de una idea del Maestro que conjuga design y funcionalidad con un elemento nuevo: cada cubierto tiene un empleo específico. La cuchara risotto para saborear finalmente también el condimento. La cuchara y el tenedor espaguetis, pareja moderna y actual. Las pinzas personales que permiten saborear entrantes y frituras sin ensartarlos. La pareja carne con el famoso tenedor de dos dientes y el cuchillo bistec rigurosamente tipo "bisturí", para no deshilachar la carne. El cuchillo para pescado ambidiestro, concebido para salir al encuentro de las exigencias de un zurdo y separar con un solo toque el pescado. La filosofía que ha inspirado el design de la serie es la de un chopstick. Los mangos y espigas son de hecho citaciones del famoso objeto japonés, mientras que las tazas y los dientes conservan en sus líneas toda la sabia tradición gastronómica italiana.

Die Kollektion geht auf eine Idee des Meisters zurück, die Design und Zweckmäßigkeit mit einem völlig neuen Element vereint: jedes Besteckteil ist für einen ganz besonderen Verwendungszweck bestimmt. Der Risottolöffel erleichtert das Servieren in Portionen und das gleichmäßige Verteilen von Einlagen/Saucen, die den Risotto anreichern. Der Löffel wird im raffinierten Set mit der Spaghettigabel präsentiert. Die praktische Greifzange ist für das bequeme Verkosten von Vorspeisen und frittierten Appetizern gedacht. Das Fleischset besteht aus der üblichen langen Gabel mit zwei Zinken und dem klassischen, wie ein Seziermesser gestaltetem Steakmesser zum perfekten Tranchieren des Filets. Das Fischmesser ist auch für Linkshänder gedacht und ermöglicht das einfache und mühelose Zerteilen des Fisches. Die Philosophie, die dieses Design inspiriert, steht im 'Chopstick' Zeichen: Griffe und Stiele verweisen auf die berühmte japanische Formgestaltung, während die Hohlflächen und Zinken in ihren Linien voll und ganz der reichen italienischen Tradition verbunden sind.

Gualtiero **Marchesi**

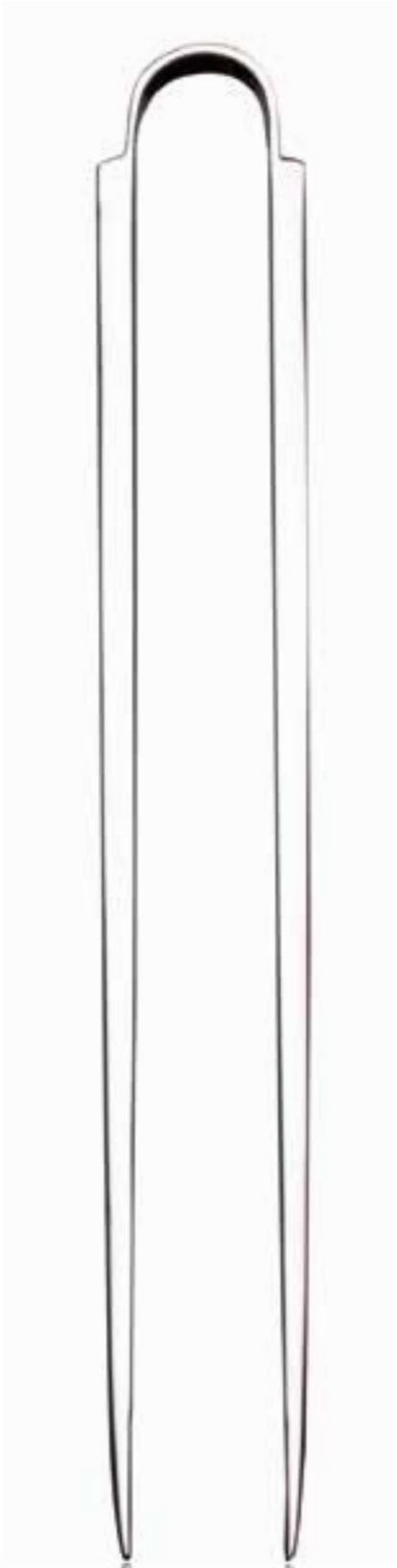
Oriental **inspirations** for unusual **tools**

Nasce da un'idea del Maestro che coniuga design e funzionalità con un elemento nuovo: ogni posata ha un utilizzo specifico. Il cucchiaio risotto per gustare finalmente anche il condimento. Il cucchiaio e la forchetta spaghetti, coppia moderna e attuale. La pinza personale che consente di assaporare antipasti e fritti senza infilzarli. La coppia carne con la famosa forchetta a due rebbi ed il coltello bistecca rigorosamente a "bisturi", per non sfilacciare la carne. Il coltello pesce ambodestro, ideato per venire incontro all'esigenza di un mancino e separare con un solo tocco il pesce. La filosofia che ha ispirato il design della serie è quella di un chopstick. Manici e codoli sono infatti citazioni del famoso oggetto giapponese, mentre tazze e rebbi conservano nelle loro linee tutta la sapiente tradizione gastronomica italiana.

Tavola - Table Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.



INOX

Canto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 183.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 183.07.

Zeta

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 116.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 116.07.

Luce

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 181.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 181.07.

Sedona

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 111.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 111.07.

Stiletto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 113.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 113.07.

Impulso

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 182.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 182.07.

Rail

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 114.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 114.07.

Gaia

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 115.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 115.07.

City

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 122.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 122.07.

Metropolitan

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 120.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 120.07.

Piano

acciaio inox *18/10*
stainless steel 18/10
cod. 109.05.

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 109.07.

Sky

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CE5.BR.05

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CE5.BR.07

Serbelloni

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 010.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 010.07.

Rubans

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 125.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 125.07.

Medici

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 110.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 110.07.

Baguette

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 164.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 164.07.

Royal

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 143.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 143.07.

Evento

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 132.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 132.07.

Rialto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 158.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 158.07.

Decò

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 126.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 126.07.

Palio

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 165.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 165.07.

900

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CP 2CS.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CP 2CSA.

Dakar

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 194.05.

cod. 194.05.09.
wengé - wengè

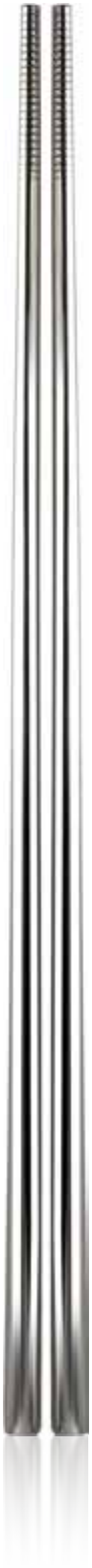
Dakar

stainless steel 18/10

cod. 194.05.

cod. 194.05.04.

acacia - acacia



Bastoncini - Chopsticks

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 118 05 00 082

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 118 07 00 082

Poggiabastoncini

Cutlery stand
Porte - couverts
Posa cubiertos
Besteck Bänke

118 05 00 081
Aacciaio inox 18/10
Stainless steel 18/10

118 07 00 081
Acciaio argentato
Electro-plated stainless steel (EPSS)

Poggiaposate

Cutlery stand
Porte - couverts
Posa cubiertos
Besteck Bänke

	Cm	In.
310 00 81 698	6,5	2,1/2

Alpacca super argentata
Electro-plated nickel silver (EPNS)

Poggiaposate

Cutlery stand
Porte - couverts
Posa cubiertos
Besteck Bänke

	ø Cm	ø In.	H. Cm	H. In
305 05 81 713	8,5	3,3/8	2	0,3/4

Acciaio inox 18/10
Stainless steel

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

TIPOLOGIA	COD. 117 05 .. COD. 117 07 ..	COD. 183 05 .. COD. 183 07 ..	COD. 116 05 .. COD. 116 07 ..	COD. 181 05 .. COD. 181 07 ..	COD. 111 05 COD. 111 07
	Mod. 117 GUALTIERO MARCHESI	**Mod. 183** CANTO	**Mod. 116** ZETA	**Mod. 181** LUCE	**Mod.** SEDONA
Spessori	8 mm	3 mm	5 mm	4,5 mm	5,5 mm
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	216	205	210	206	207
002 Forchetta tavola / Carne** *Table fork*	215**	203	210	205	205
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*	178	172	179	181	175
005 Coltello tavola monoblocco *Table knife, solid handle*	236	235	240	225	237
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*					
01009 Coltello tavola m. cavo lama a spatola *Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade*					
011 Cucchiaio frutta / Risotto** *Dessert spoon*	200**	185	189	183	190
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	200	185	189	184	193
015 Coltello frutta monoblocco *Dessert knife, solid handle*	220	211	216	204	218
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*					
01019 Coltello frutta m. cavo lama a spatola *Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped*					
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	140	143	147	149	143
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*	108	114	115	108	108
023 Cucchiaio zucchero / Molla Individuale** *Sugar spoon*	225**				
025 Mestolo 130 ml - 4 oz *Soup ladle*			300	298	
026 Forchetta servire *Serving fork*		237	241	237	242
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*		236	241	242	244
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*					
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*					
031 Forchetta pesce *Fish fork*	215	195	189	185	184
032 Coltello pesce *Fish knife*	221	206	200	204	204
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*					
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*					
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*					
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*					
038 Forchetta dolce *Cake fork*	183	145	157	155	144
039 Pala torta *Cake server*		339	240	245	265
042 Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz *Sauce ladle*		160	159	165	165
043 Coltello burro m. cavo *Butter knife, hollow handle*					
053 Coltello burro monoblocco *Butter knife, solid handle*	170	175	170	175	172
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*					
059 Coltello carne monoblocco *Steak knife, solid handle*	238	235	225	225	
061 Coltello trinciare *Carving knife*					
062 Forchetta trinciare *Carving fork*					
063 Forchetta lumache *Snail fork*					
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*					
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*		185	189	183	190
082 Bastoncini *Chopsticks*					
02002 Forchetta spaghetti *Spaghetti fork*	215				
080 Cucchiaio Lunch *Lunch spoon*					160

COD. 113 05 .. COD. 113 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..	COD. 114 05 .. COD. 114 07 ..	COD. 115 05 .. COD. 115 07 ..	COD. 122 05 .. COD. 122 07 ..	COD. 120 05 .. COD. 120 07 ..	COD. 109 05 .. COD. 109 07 ..	COD. CE5BR ..
Mod. 113 STILETTO	**Mod. 182** IMPULSO	**Mod. 182** IMPULSO UNICO	**Mod. 114** RAIL	**Mod. 115** GAIA	**Mod. 122** CITY	**Mod. 120** METROPOLITAN	**Mod. 109** PIANO	**Mod. CE5BR** SKY
5,5 mm	5,5 mm	5 mm	3 mm	4 mm	4 mm	5 mm	3 mm	3,5 mm
210	207	192	206	222	196	202	209	207
205	207	192	206	226	199	201	210	207
179	177		175		173	179	180	
235	235	218	235	251	241	230	233	231
					243	236		
187	192		185	202	176	182	185	186
186	192		185	203	178	182	187	186
211	218		211	230	220	207	210	209
					220	207		
146	145	145	144	150	133	142	136	145
115	108		133	119	104	106	110	114
					120	130		
306	305		304	297	307	322	307	306
241	245		237	248	230	262	230	237
236	245		237	245	227	259	227	234
					227			
					227			
182	185		185	201	199	201	200	
198	198		209	227	211	217	214	215
					195	207		
					131			
145	144		146	165	143	147	144	150
257	245		262	270	240	256	243	250
158	165		165	170	160	172	160	
						160		
165	175		165		166	170	177	175
						222		
	225	218			223		232	
187	192		185	202	176	182	185	

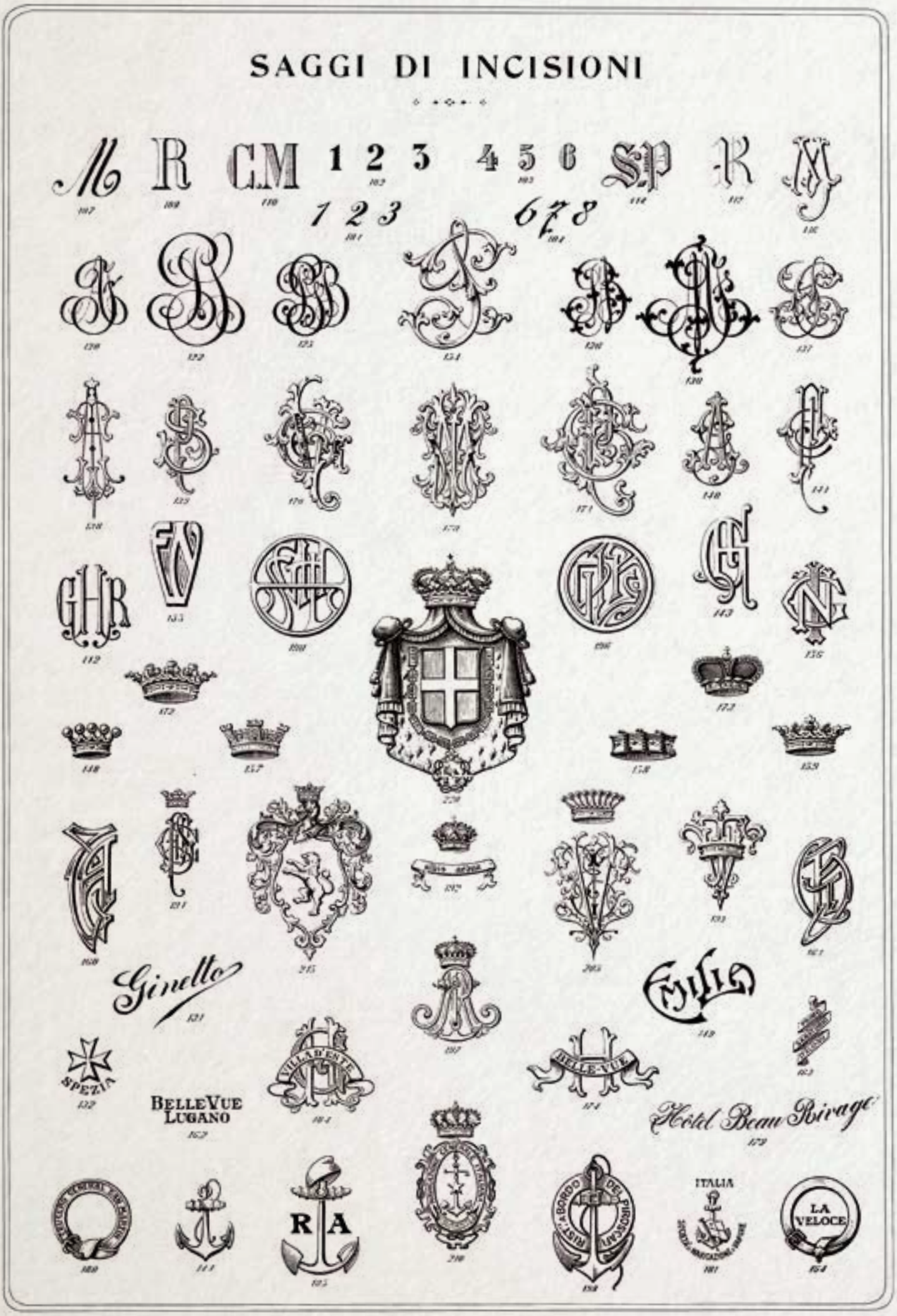
LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

TIPOLOGIA	COD. 010 05 .. COD. 010 07 ..	COD. 110 05 .. COD. 110 07 ..	COD. 125 05 .. COD. 125 07 ..	COD. 164 05 .. COD. 164 07 ..	COD. 164 05 .. COD. 164 07 ..
	Mod. 010 SERBELLONI	**Mod. 110** MEDICI	**Mod. 125** RUBANS	**Mod. 164** BAGUETTE	**Mod. 164** UNICO BAGUETTE
Spessori	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	207	207	206	204	192
002 Forchetta tavola *Table fork*	205	205	208	204	192
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*	175	175	172	169	
005 Coltello tavola monoblocco *Table knife, solid handle*	237	237	235	247	209
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*	239	239	242	243	219
01009 Coltello tavola m. cavo lama a spatola *Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade*				238	
011 Cucchiaio frutta *Dessert spoon*	186	186	185	178	
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	187	187	187	180	
015 Coltello frutta monoblocco *Dessert knife, solid handle*	215	215	212	214	
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*	215	215	218	219	
01019 Coltello frutta m. cavo lama a spatola *Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped*				216	
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	141	141	138	143	143
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*	118	118	109	112	
023 Cucchiaio zucchero *Sugar spoon*					
025 Mestolo 130 ml - 4 oz *Soup ladle*	296	296	310	298	
026 Forchetta servire *Serving fork*	227	227	238	238	
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*	225	225	236	236	
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*	225	225			
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*	225	225			
031 Forchetta pesce *Fish fork*	182	182	184	204	
032 Coltello pesce *Fish knife*	202	202	209	208	
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*	245	245			
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*	267	267			
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*		208	192	206	
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*	140	140		133	
038 Forchetta dolce *Cake fork*	152	152	144	153	
039 Pala torta *Cake server*	242	242	245	238	
042 Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz *Sauce ladle*	158	158	154	164	
043 Coltello burro m. cavo *Butter knife, hollow handle*	163	163	160	160	
053 Coltello burro monoblocco *Butter knife, solid handle*	171	171	171	166	
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*	216	216	210	223	
059 Coltello carne monoblocco *Steak knife, solid handle*	225	225		212	
063 Forchetta lumache *Snail fork*					
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*					
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*	186	186	185	178	
220 Spatola burro *Butter spreader*	186				

COD. 143 05 .. **COD. 143 07 ..**	**COD. 132 05 ..** **COD. 132 07 ..**	**COD. 158 05 ..** **COD. 158 07 ..**	**COD. 126 05 ..** **COD. 126 07 ..**	**COD. 165 05 ..** **COD. 165 07 ..**	**COD. CP2CS** **COD. CP2CSA**	**COD. 194 05 04 ..**	**COD. 194 05 09 ..**
Mod. 143 ROYAL	**Mod. 132** EVENTO	**Mod. 158** RIALTO	**Mod. 126** DECO'	**Mod. 165** PALIO	**Mod. CP2** 900	**Mod. 194** DAKAR ACACIA	**Mod. 194** DAKAR WENGÈ
3 mm	3 mm	3,5 mm	3 mm	3 mm	3 mm		
203	203	203	203	203	205	205	205
205	208	205	203	204	207	207	207
173		178	173	168	178		
226	226	235	228	237	234		
234		242	244	243		230	230
179	172	180	182	178	185	199	199
179	178	180	182	178	186	197	197
205	202	212	205	215	216		
216		219	219	219		218	218
143	132	143	139	142	143	149	149
112	115	112	109	112	106	134	134
			122				
295	306	300	308	292	300	224	224
240	234	240	233	240	242	219	219
236	227	236	233	236	237	219	219
205	178	181	180	205	184		
209	194	185	200	209	217		
				230			
				250			
193		206	208	207	192		
133		133		133			
153	148	153	146	153	149	151	151
237	235	237	242	237	262	244	244
158	145	152	150	147	164		
164		160		160			
171	166	172	196	166	170		
217		215	220	223			
	212			212			
				156			
				155			
179	172	180	182	178			
				156			

SAGGI DI INCISIONI



Special Finish
Silver plating
PVD Gold, Black, Copper
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD Gold, Black, Copper
Vintage
Vintage + PVD Gold, Black, Copper

Finitions spéciales
Argenture
PVD doré, noir, cuivre
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD doré, noir, cuivre
Vintage
Vintage + PVD doré, noir, cuivre

Acabados especiales
Plateado
PVD oro, negro, cobre
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD oro, negro, cobre
Vintage
Vintage + PVD oro, negro, cobre

Oberflächenfinish
Versilberung
PVD Gold, Schwarz, Kupfer
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD Gold, Schwarz, Kupfer
Vintage
Vintage + PVD Gold, Schwarz, Kupfer

Finiture speciali

Argentatura
PVD oro, nero, rame
Polvere di Luna
Polvere di Luna + PVD oro, nero, rame
Vintage
Vintage + PVD oro, nero, rame

PVD

La tecnica PVD (Phisical Vapour Deposition) permette di depositare un film metallico di alto spessore con caratteristiche sorprendenti dal punto di vista decorativo e tecnico. Questo procedimento rende il prodotto trattato durevole nel tempo e conferisce elevata durezza superficiale. L'articolo diventa resistente ai solventi, agli acidi e a vari prodotti usati in cucina, mantenendo intatte le proprie caratteristiche chimico/fisiche. E' un trattamento assolutamente biocompatibile, anallergico ed idoneo al contatto con il cibo.

The PVD (Phisical Vapour Depo-sition) technique allows to deposit a high-thickness metal film with remarkable characteristics from the decorative and technical point of view. Such process makes the product treated durable in time and gives high surface hardness. The item turns resistant to solvents, acids and toa various products used in the kitchen, keeping its chemical/physical characteristics unchanged. It is a thoroughly biocompatible, anallergic treatment and suitable for food contact.

La technique PVD (Physical Va-pour Deposition) permet de déposer un film métallique de haute épaisseur avec des caractéristiques surprenantes du point de vue décoratif et technique. Ce processus rend le produit traité durable et confère une dureté superficielle élevée. L'article devient résistant aux solvants, aux acides et aux différents produits employés en cuisine, gardant intactes ses propres caractéristiques chimio/physiques. C'est un traitement absolument biocompatible, anallergique et approprié au contact avec la nourriture.

La técnica PVD (Phisical Vapour Deposition) permite depositar una película metálica de alto grosor con características sorprendentes desde el punto de vista decorativo y técnico. Este procedimiento hace que el producto tratado sea duradero en el tiempo y le confiere una elevada dureza superficial. El artículo se torna resistente a los solventes, a los ácidos y a los diversos productos empleados en la cocina, manteniendo intactas sus características químico/físicas. Es un tratamiento absolutamente biocompatible, antialérgico y apto para el contacto con los alimentos.

Die PVD Technik ermöglicht die Beschichtung mit einem dickwandigen Metallfilm von überraschenden dekorativen und technischen Merkmalen. Das Verfahren verleiht dem Produkt längere Lebensdauer und eine ausgeprägte Oberflächenhärte, macht beständig gegen Lösungsmittel, Säuren und verschiedene Haushaltsmittel, wobei die chemischen und physischen Eigenschaften des Produkts selbst intakt bleiben. Die Behandlung ist absolut bioverträglich, allergenfrei und lebensmitteltauglich.

Polvere di Luna

La finitura Polvere di Luna ren-de l'aspetto delle posate satinato e delicatamente brillante: una superficie levigata con chiaroscuri. Piacevoli e vellutate al tatto, trasmettono una morbidezza ed un calore inconsueto per oggetti di acciaio. Un rivestimento sobrio ed inusuale per posate contemporanee.

The Polvere di Luna finish ma-kes cutlery surface look satin-like and delicately brilliant: a smooth surface with contrasting shades. Pleasant and velvety to the touch, the cutlery so treated convey a softness and warmth unusual for steel objects. A sober and unusual coating for contemporary cutlery.

La finition Polvere di Luna rend l'aspect des couverts satiné et délicatement brillant : une surface polie avec des clairs-obscurs. Agréables et veloutées au toucher, ils transmettent une douceur et une chaleur insolites pour des objets en acier. Un revêtement sobre et inusuel pour des couverts contemporains.

El acabado Polvere di Luna con-fiere a los cubiertos un aspecto satinado y delicadamente brillante: una superficie pulida con claroscuros. Agradables y aterciopelados al tacto, trasmiten una suavidad y una calidez insólitas en objetos de acero. Un revestimiento sobrio e inusual para cubiertos contemporáneos.

Die Oberflächenbearbeitung 'Polvere di Luna' verleiht dem Besteck samtmatten Glanz mit edlen hell-dunkel Schattierungen.Von ausgesprochen gepflegter Haptik, liegt dieses Besteck weich und besonders angenehm in der Hand und strahlt eine für Stahl ungewöhnliche Wärme aus. Ein dezentes und einzigartiges Oberflächenfinish für zeitgenössisches Besteck.

Vintage

L'opacità, i graffi ed i segni volu-tamente prodotti sulla superficie delle posate con finitura Vintage danno la sensazione di oggetti vissuti ed utilizzati a lungo, di grandi cucine profumate, calde e piene di vapore, di convivialità di altri tempi, di sapori antichi. Evocano immagini di ambienti tradizionali, rustici e senza pretese di modernità.

Opacity, scratches and marks intentionally made on the surface of the cutlery with a Vintage finish give the effect of objects that have been used for a long time, of a large, warm and steamy kitchen filled with aromas, of the friendly gatherings of old good times and ancient flavours. They evoke images of traditional, simple environments with no intention to be modern.

L'opacité, les égratignures et les marques intentionnellement produites sur la surface des couverts à finition Vintage donnent le sentiment d'objets vécus et utilisés depuis longtemps, de grandes cuisines odorantes, chaudes et pleines de vapeur, de convivialité d'autrefois, de saveurs d'antan. Elles évoquent des images de lieux traditionnels, rustiques et sans prétention de modernité.

La opacidad, los rasguños y las marcas producidos deliberadamente en la superficie de los cubiertos con acabado Vintage dan la sensación de objetos vividos y utilizados por largo tiempo, de grandes cocinas perfumadas, cálidas y llenas de vapor, de convivialidad de otros tiempos, de sabores antiguos. Evocando imágenes de ambientes tradicionales, rústicos y sin pretensiones de modernidad.

Der Mattglanz, die "Kratzer" und gezielt in die Oberfläche eingearbeiteten Zeichen der Serie 'Vintage' verleihen diesem Besteck einen besonders raffinierten Look von seit langem benutzten Gegenständen, erinnern an die Atmosphäre großer gemütlicher Wohnküchen von früher, wo es herrlich nach den Gerichten unserer Kindheit duftete. Sie rufen Bilder traditioneller Ambiente wach, ohne dem Anspruch moderner Stilformen nachzugeben.

Inox Scotch-Brite

cod. ...73

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile pr posate in PVD
Not available for PVD cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

PVD

cod. ...40
cod. ...41
cod. ...42

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

PVD oro
PVD Gold
cod. ...41

PVD rame
PVD Copper
cod. ...40

PVD nero
PVD Black
cod. ...42

Polvere di Luna

cod. ...32

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

Polvere di Luna PVD oro
Moon dust PVD Gold
cod. ... 35

Polvere di Luna PVD rame
Moon dust PVD Copper
cod. ...53

Polvere di Luna PVD nero
Moon dust PVD Black
cod. ...39

Vintage

cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

Vintage PVD oro
Vintage PVD Gold
cod. ...57

Vintage PVD rame
Vintage PVD Copper
cod. ...56

Vintage PVD nero
Vintage PVD Black
cod. ...58

Vantiamo un patrimonio esclusivo tra marchi, stemmi, incisioni e fregi grazie alla nostra capacità di studiare insieme al cliente una soluzione unica, che permetta al proprio locale di emergere. Questa nostra peculiarità, ormai molto rara, è la capacità di offrire un servizio completo al cliente tramite la personalizzazione dei propri prodotti.

Sono cinque i diversi sistemi di personalizzazione:

Incisione del logo
L'incisione del logo o del nome del cliente avviene per scalfittura, senza asportazione di materiale mediante specifici pantografi dotati di punta di diamante o, in alternativa, con incisione laser.

Punzonatura dello stemma
Per la punzonatura dello stemma vengono eseguiti punzoni e relativi controstampi, in modo da poter imprimere nel pezzo, mediante apposite macchine punzonatrici, il logo richiesto dal cliente.

Applicazione a rilievo
L'applicazione degli stemmi viene eseguita mediante saldobrasatura. Sono previste diverse tipologie di loghi che si differenziano sia per i materiali impiegati sia per le dimensioni. Tali differenziazioni variano in funzione dei pezzi su cui verranno applicati i loghi stessi.

Personalizzazione dei componenti
Nel caso di pezzi di vasellame, quando i lotti sono significanti, le personalizzazioni possono essere eseguite anche sostituendo alcuni componenti previsti con altrettanti componenti personalizzati. Facendo qualche esempio: nel caso di un vassoio possono essere sostituite le maniglie, per i sottopiatti possono essere cambiate le bordure, oppure per le caffettiere possono essere modificati i manici, i pomoli o i beccucci.

Studio e realizzazione di nuovi prodotti
In base ad esigenze specifiche del cliente, possono essere studiati e sviluppati nuovi articoli che assolvano integralmente il problema richiesto. Possono essere inoltre eseguite modifiche parziali o sostanziali degli articoli esistenti ed anche finiture superficiali diverse come satinature, dorature, bruniture, ecc.

Un altro servizio esclusivo
che Broggi riserva ai suoi clienti è la rimessa a nuovo di prodotti storici in alpacca, attraverso una serie di lavorazioni quali ribaditura delle superfici, sgrassato, riargentatura, ravvivatura, sostituzione dei eventuali componenti danneggiati.

We are proud of our exclusive assets of hallmarks, logos, engravings and ornamentations thanks to our ability to analyse and find, together with the client, a unique solution to make him stand out in the market.Our distinguishing trait is the ability to offer our clients a comprehensive customised product service, something quite strange for a manufacturing company.

There are five different customisation systems:

Logo engraving
The client's logo or name is engraved by scuffing- a chipless process-, using special diamond-tipped pantographs or, alternatively, laser engravers

Logo punching
Hallmarks and relevant matching dies are used to punch logos so that the logo the client wants can be stamped on the piece using special punching presses.

Embossing
Logos are blaze-welded.
There are several types of logos that are different due to the materials used or to their dimensions.
Such differences vary depending on the pieces on which the logos are to be applied.

Component customisation
Tableware items, when the batches are important, can be also personalised by replacing some regular components with other similar customised components.
For instance, you can change the handles in a tray, can have different borders in service plates, or handles, knobs and spouts in coffee pots.

Design and production of new products
Based on a client's specific requirements and needs, we can design and develop new items so as to fully satisfy such requirements. We can also introduce partial modifications or make major changes to already existing items as well as use different surface finishes such as satin, gilding, polishing and so on.

Repair and maintenance
Another exclusive service Broggi offer their clients is the restoration of antique nickel silver items by means of a series of machining processes such as surface riveting, degreasing, re-silver plating, facing and replacing of any damaged components.

Personalizzazioni
Customisation

4985
5010
5012
5018
5017
5013
4900
4930
4932
4933
1/3 circa, delle grandezze medie
5738
5730
5790
5792
5725
5120
5122
5123
5124
5680
5661
5665
5641
5640
5664
5660
4877
4880
5075
5251
5086
4885
5087
5254
5115
5105
5100
5100
5098
5242
5243 con coperchio
e tubo di vetro
5116

Complementi

Acciaio inossidabile

Accessories - St. Steel
Accessoires - Acier Inox
Accessorios - Acero Inox
Küchenzubehör - Edelstahl

Gamma dei pezzi individuali

001 Cucchiaio tavola
Table spoon - Cuillère de table
Cuchara mesa - Tafellöffel

005 Coltello tavola monoblocco
Table knife, solid handle - Couteau de table, monobloc
Cuchillo mesa, monobloc - Tafelmesser Monoblock

009 Coltello tavola manico cavo
Table knife, hollow handle - Couteau de table, manche vide
Cuchillo mesa, mango heuc - Tafelmesser Hohlheft

002 Forchetta tavola
Table fork - Fourchette de table
Tenedor mesa - Tafelgabel

003 Cucchiaio brodo
Soup spoon - Cuillère à soupe
Cuchara sopa - Suppenlöffel

011 Cucchiaio frutta
Dessert spoon - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Dessertlöffel

015 Coltello frutta monoblocco
Dessert knife, solid handle - Couteau à dessert, monobloc
Cuchillo postre, monobloc - Dessertmesser Monoblock

019 Coltello frutta manico cavo
Dessert knife, hollow handle - Couteau à dessert, manche vide
Cuchillo postre, mango hueco - Dessertmesser Hohlheft

027 Cucchiaio servire
Serving spoon - Cuillère à servir
Cucharón servir - Vorlegelöffel

026 Forchetta servire
Serving fork - Fourchette à servir
Tenedor servir - Vorlegegabel

032 Coltello pesce
Fish knife - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Fischmesser

031 Forchetta pesce
Fish fork - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Fischgabel

022 Cucchiaio moka
Moka spoon - Cuillère à moka
Cucharita moka - Mokkalöffel

021 Cucchiaino thè
Tea spoon - Cuillère à café
Cucharita café - Kaffeelöffel

012 Forchetta frutta
Dessert fork - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Dessertgabel

Range of individual pieces

039 Pala torta
Cake server - Pelle à gâteau
Pala tarta - Tortenschaufel

035 Cucchiaino bibita
Iced tea spoon - Cuillère à cocktail
Cuchara refresco - Cocktaillöffel

037 Paletta gelato
Ice cream spoon - Cuillère à glace
Cuchara helado - Eisschaufel

023 Cucchiaio zucchero
Sugar spoon - Cuillère à sucre
Cucharita azúcar - Zuckerlöffel

038 Forchetta dolce / ostriche
Cake / oyster fork - Fourchette à gâteau / huîtres
Tenedor lunch / ostras - Kuchen-Austerngabel

053 Coltello burro manico cavo
Butter knife, hollow handle - Couteau à beurre,manche vide
Cuchillo mantequilla, mango hueco - Buttermesser

056 Coltello formaggio duro a due punte
Hard cheese knife, two-prong
Couteau à fromage à pâte dure, deux dents
Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen

059 Coltello carne manico cavo
Steak knife, hollow handle - Couteau à viande, manche vide
Cuchillo carne, mango hueco - Filetmesser Hohlheft

067 Cucchiaio salsa
Gourmet spoon - Cuillère gourmet
Cuchara gourmet - Soßenlöffel

042 Mestolino salsa
Sauce ladle - Louche à sauce
Cacillo salsa - Dressinglöffel

029 Forchetta servire insalata
Salad serving fork - Fourchette à servir salade
Tenedor servir ensalada - Salatlöffel

028 Cucchiaio servire insalata
Salad serving spoon - Cuillère à servir salade
Cucharón servir ensalada - Salatgabel

025 Mestolo
Soup ladle - Louche
Cazo sopa - Suppenkelle

Complementi

Coltello carne Marchesi acciaio

Marchesi steak knife, stainless steel
Couteau à viande Marchesi en acier inoxidable
Cuchillo carne Marchesi en acero inoxidable
Filetmesser Marchesi, Edelstahl rostfrei

	Cm	In.
117 05 01 059	23,8	9,1/2
Lama liscia - Smooth blade		
117 05 02 059	23,8	9,1/2
Lama seghettata - Serrated blade		

Coltello carne monoblocco

Steak knife, solid handle
Couteau à viande, monobloc
Cuchillo carne, monobloc
Filetmesser Monoblock

	Cm	In.
009 05 00 059	21	8,1/4

Coltello carne fiorentina in acciaio inossidabile

Fiorentina steak knife, stainless steel
Couteau à viande Fiorentina en acier inoxidable
Cuchillo carne Fiorentina en acero inoxidable
Filetmesser Fiorentina, Edelstahl rostfrei

	Cm	In.
305 05 91 814	23	9

Coltello carne Palio

Palio steak knife
Couteau à viande Palio
Cuchillo carne Palio
Palio Filetmesser

	Cm	In.
165 05 00 059	23	9

Coltello pizza Palio

Pizza knife
Couteau à pizza
Cuchillo pizza
Pizzamesser

	Cm	In.	
305 05 91 815		21	8,1/4

Coltello carne Angus in acciaio inossidabile

Angus steak knife, stainless steel
Couteau à viande Angus en acier inoxidable
Cuchillo carne Angus en acero inoxidable
Filetmesser Angus, Edelstahl rostfrei

	Cm	In.
305 05 91 816	23	9

Coltello carne Java

Java steak knife
Couteau à viande Java
Cuchillo carne Java
Java Fleischmesser

305 05 91 797
Manico nero - Black handle

305 45 91 797
Manico avorio - Ivory handle

Complementi

Stiletto crostacei
Oyster pick
Curette à crustacés
Tenedor mariscos
Auster / Krustazeengabel

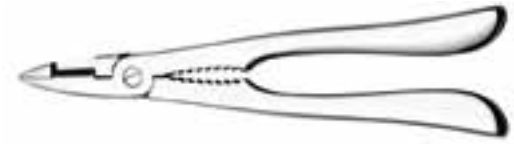
	Cm	In.
CPA 64	22,7	8,7/8

Stiletto aragosta
Lobster pick
Fourchette à homard
Tenedor langosta
Langustegabel

	Cm	In.
903 05 84 659	20,2	7,7/8

Pinza aragosta
Lobster cracker
Pince à homard
Pinzas langostas
Langustezange

	Cm	In.
305 05 91 658	22,5	8,7/8



Rompinoci
Nutcracker
Casse-noix
Cascanueces
Nußnacker

	Cm	In.
903 05 84 163	22	8,5/8

Molla lumache
Snail tong
Pince à escargots
Pinzas caracoles
Schneckenzange

	Cm	In.
305 05 81 549	16	6,1/4

Forchettina lumache Palio
Palio snail fork
Fourchette à escargots Palio
Tenedor caracoles Palio
Palio Schneckengabel

	Cm	In.
165 05 00 063	15,6	6,1/8

Forchettina ostriche Palio
Palio oyster fork
Fourchette à huîtres Palio
Tenedor ostras Palio
Palio Austerngabel

	Cm	In.
165 05 00 064	15,6	6,1/8

Appetizer tondo, cucchiaio

Appetizer curved spoon
Cuillère de mise en bouche ronde pliée
Cuchara aperitivo redonda plegada
Appetizer - rund gebogener Löffel

	Cm	In.
305 05 81 696	14	5,1/2

Appetizer con piega, cucchiaio

Bended appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche pliée
Cuchara aperitivo plegada
Appetizer Löffel

	Cm	In.
165 05 00175	14	5,1/2

Appetizer con riccio, cucchiaio

Curled appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche en boucle
Aperitivo con nudo, cuchara
Appetizer Löffel

	Cm	In.
165 05 00 174	14	5,1/2

Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère a tapas
Cuchara tapas
Tapas Löffel

	Cm	In.
CF1 TA	17	6,34

Raccoglibriciole

Crumb scraper
Ramasse-miettes
Recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In.
903 05 91 939	15	6

Complementi

Molla multiuso

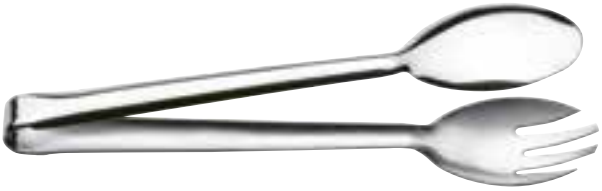
Multipurpose tongs
Pince à servir
Pinzas para servir
Universalzangen

	Cm	In.
903 05 81 MMU	29,5	11,5/8

Molla pasta

Pasta tongs
Pince à pâtes
Pinzas para pasta
Pastazangen

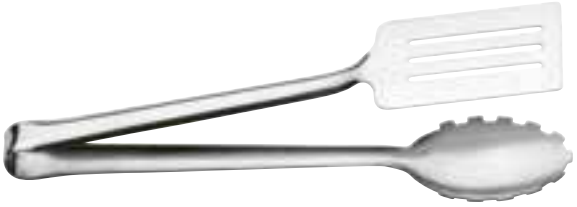
	Cm	In.
903 05 81 MPA	27	10,5/8



Molla insalata

Salad tongs
Pince à salade
Pinzas ensalada
Salatzangen

	Cm	In.
903 05 81 MIN	27	10,5/8



Molla universal

Universal tongs
Pince universal
Pinzas universal
Zangen, Universal

	Cm	In.
903 05 81 MUN	27	10,5/8

Molla arrosto

Roast tongs
Pince à rôti
Pinzas asado
Fleischzangen

	Cm	In.
903 05 81 MAR	25	8,7/8

Molla dolci

Cake tongs
Pince à gâteaux
Pinzas postre
Gebäckzangen

	Cm	In.
903 05 81 MDO	25	8,7/8

Molla ghiaccio

Ice tongs
Pince à glaçons
Pinzas hielo
Eiszangen

	Cm	In.
903 05 81 MGH	20	7,7/8

Molla spaghetti

Spaghetti tongs
Pince à spaghetti
Pinzas espaguetis
Spaghettizangen

	Cm	In.
903 05 81 MSP	25	8,7/8

Complementi

Molla per antipasti

Hors d'oeuvre tong
Pince à hors d'oeuvre
Pinzas entremeses
Vorspeisenzange

	Cm	In.
305 05 81 544	19,5	7,5/8

Molla zucchero / ghiaccio

Ice / sugar tong
Pince à sucre / glace
Pinzas azúcar / hielo
Zucker / Eiszange

	Cm	In.
305 05 81 545	14	5,1/2
305 05 81 538	18	7

Molla per pasticceria / pane

Pastry / bread tong
Pince à gâteau / pain
Pinzas pasteles / pan
Gebäck / brotzange

	Cm	In.
305 05 81 539	18	7
305 05 81 540	23	9

Molla forbice per pasticceria

Pastry scissors tong
Pince ciseaux gâteau
Pinzas tijeras pasteles
Gebäckzange

	Cm	In.
305 05 81 572	15	6
305 05 81 573	20	7,7/8

Spatola gelato Regis

Regis ice cream server
Spatule à glace Regis
Speiseeisschaufel Regis
Cuchara servir helado Regis forgé

	mm	in
903 05 84 059	237	9,1/4

Spatola crepes professionale

Professional crepes server
Spatule à crêpes professionnelle
Pala crepes profesional
Crepesschaufel

	Cm	In.
903 05 91 065	29,2	11,8/2

Coltello torta professionale

Professional cake knife
Couteau à tarte professionnel
Cuchillo tarta profesional
Tortenmesser

	Cm	In.
903 05 91 798	29,7	11,3/4

Coltello torta professionale seghettato

Professional cake knife, serrated-edge
Couteau à tarte professionnel lame dentelée
Cuchillo tarta profesional dentado
Tortenmesser

	Cm	In.
903 05 91 788	29,7	11,3/4

Pala torta professionale

Professional cake server
Pelle à tarte professionnelle
Pala tarta profesional
Tortenschaufel

	Cm	In.
903 05 91 799	29,7	11,3/4

Pala torta seghettata professionale

Professional cake server, serrated-edge
Pelle à tarte professionnelle lame dentelée
Pala tarta profesional dentada
Tortenschaufel

	Cm	In.
903 05 91 786	29,7	11,3/4

Complementi

Pala gratin professionale

Professional gratin server
Pelle à gratin professionnelle
Pala lasaña profesional
Lasagne-Spachtel

	Cm	In.
903 05 91 797	26,8	10,5/8

Pala gratin professionale seghettata

Professional gratin server, serrated-edge
Pelle à gratin professionnelle dentelée
Pala lasaña profesional dentada
Lasagne-Spachtel, gezahnt

	Cm	In.
903 05 91 787	26,8	10,5/8

Cucchiaione riso professionale

Professional rice-serving spoon
Cuillèree à servir riz professionnelle
Cucharón servir arroz profesional
Reislöffel

	Cm	In.
903 05 91 795	25,6	10

Pala fritto professionale

Professional frying shovel
Pelle à frire professionnelle
Pala fritos profesional
Schaufel

	Cm	In.
903 05 91 062	29,5	11,5/8

Cucchiaione forato professionale

Professional serving spoon perforated
Cuillèree à servir perforé professionnel
Cucharón servir con agujeros profesional
Servierlöffel, gelocht

	Cm	In.
903 05 91 796	29	11,1/2

Servizio arrosto professionale

Professional carving set
Service à rôti, professionel
Set asado profesional
Professionnelle fleischservice

	Cm	In.
903 05 84 064	28,5	11,1/4
Forchettone		
903 05 84 786	33,1	13
Coltello		

Coltellone pane/dolce

Regis bread knife
Gros couteau à pain Regis
Cuchillo pan Regis
Kuchenmesser Regis

	Cm	In.
903 05 84 788	30,3	12

Cucchiaione ghiaccio professionale

Professional ice-serving spoon
Cuillèree à servir glaçons professionnelle
Cucharón servir hielo profesional
Eislöffel

	Cm	In.
903 05 91 063	29	11,1/2

Cucchiaione insalata professionale

Professional salad-serving spoon
Cuillèree à salade professionnelle
Cucharón ensalada profesional
Salatlöffel

	Cm	In.
903 05 91 066	28,5	11,1/4

Cucchiaione servire professionale

Professional serving spoon
Cuillèree à servir professionnel
Cucharón servir profesional
Servierlöffel

	Cm	In.
903 05 91 793	29	11,1/2

Forchettone servire professionale

Professional serving fork
Fourchette à servir professionnelle
Tenedor servir profesional
Serviergabel

	Cm	In.
903 05 91 794	29,4	11,5/8

1/4 della grandezza naturale
1335
1604
1605
1342
1609
1207
1190
1305
1577
1778
1223
1420
1421
1789
4907
9626
4908
1773
4905
9627
2513
(con capo diverse. Vedi tariffa)
9800
5947

Vasellame

Hollowware

Vaisselle
Vajilla
Accessoires

To make a Rubans coffee pot the first step is to shear the disk (1), that is, a disk of a suitable diameter is cut out of a nickel silver sheet. By means of a die the body is drawn first (2) to get the cylindrical body of the coffee pot; afterwards the body is tapered (3) to obtain the conicity desired. Once the body is ready, the edge is braze-welded (4), and then the body is drilled adequately and the goose-neck is braze-welded (5) too. Afterwards the handle is welded (6). Once the lid is drawn (7), the knob is braze-welded (8) and the hinge is welded to the lid and the body (9). Now the coffee pot is finished. The process ends when the coffee pot is polished and silver-plated (10).

Pour la réalisation d'une cafetière Rubans, on part du découpage du disque (1), où, à partir de la tôle, on découpe un disque du diamètre opportun en maillechort. Moyennant un moule, on commence d'abord par l'emboutissage du corps (2) jusqu'à l'obtention du corps cylindrique de la cafetière, et ensuite on procède à la striction du corps (3) pour obtenir la conicité désirée. Une fois que le corps a été obtenu, on procède au soudo-brasage du bord (4), puis on troue opportunément le corps et on applique avec soudo-brasage le col de cygne (5). On procède ensuite à la soudure du manche (6). Après l'emboutissage du couvercle (7), on procède au soudo-brasage du pommeau (8) et à la soudure de la charnière au couvercle et au corps (9). À ce point-là, la cafetière est complète : la réalisation se termine par le polissage et l'argenture de l'objet (10).

Para la realización de una cafetera Rubans se comienza por el troquelado del disco (1), con el que en la chapa se corta un disco de alpaca del diámetro oportuno. Mediante un molde se procede primero a la embutición del cuerpo (2) hasta obtener el cuerpo cilíndrico de la cafetera, y luego se procede a la conificación del cuerpo (3) para obtener la conicidad deseada. Una vez obtenido el cuerpo, se procede a la broncesoldadura del borde (4), luego se perfora oportunamente el cuerpo y se aplica con broncesoldadura el cuello de cisne (5). Se procede entonces con la soldadura del mango (6). Después de la embutición de la tapa (7), se procede a la broncesoldadura del pómulo (8) y con la soldadura de la bisagra a la tapa y al cuerpo (9). A estas alturas la cafetera

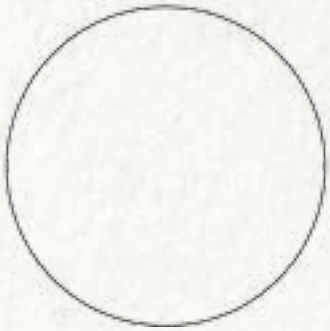
Bei der Anfertigung einer Rubans Kaffekanne startet man mit dem Schnitt der Scheibe (1), d.h. aus dem Alpaka Blech wird eine Scheibe von geeignetem Durchmesser ausgeschnitten. Mit Hilfe eines Gesenks erfolgt dann das Tiefziehen des Körpers (2) bis man den Hohlkörper der Kanne erhält, danach wird der Körper konisch geformt (3) um die gewünschte (Kegelverjüngung) zu erhalten. An dem so erhaltenen Körper nimmt man das Hartlöten des Randes (4) vor, der Körper wird gelocht und der Schwanenhalshahn wird durch Hartlöten angebracht (5). Als nächster Schritt erfolgt das Weichlöten des Griffs (6). Nach Tiefziehen des Deckels (7) wird der Knauf durch Hartlöten angebracht (8) und das Scharnier an Deckel und Körper angelötet (9). Jetzt ist die Kaffeekanne fertig und man beginnt mit dem Polieren und Versilbern des Gegenstandes (10).

Alpacca

Fasi di **lavorazione**

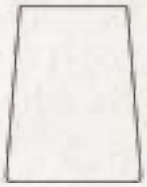
Per la realizzazione di una caffettiera Rubans si parte dalla tranciatura del disco (1), dove dalla lamiera si va a tranciare un disco del ø opportuno in Alpacca. Mediante uno stampo si procede prima con l'imbutitura del corpo (2) fino ad ottenere il corpo cilindrico della caffettiera, e poi si procede con la conifica del corpo (3), per ottenere la conicità desiderata. Una volta ottenuto il corpo, si procede con la saldobrasatura del bordo (4), poi si fora opportunamente il corpo e si applica la saldobrasatura del collo di cigno (5). Si procede poi con la saldatura del manico (6). Dopo l'imbutitura del coperchio (7), si procede con la saldobrasatura del pomolo (8) e con la saldatura della cerniera al coperchio e al corpo (9). A questo punto la caffettiera è completa: la lavorazione termina con la lucidatura e l'argentatura dell'oggetto (10).

ManufacturingProcess



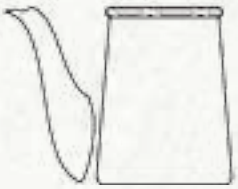
1
Tranciatura
Shearing

2
Imbutitura
Drawing

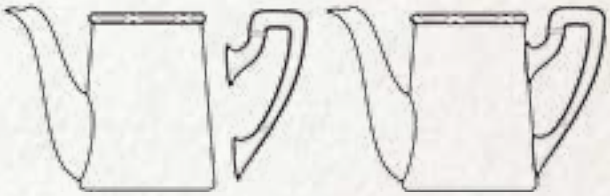


3
Conifica
Tapering

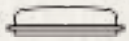
4
Saldobrasatura bordo
Braze-welding



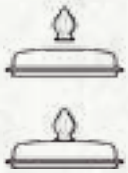
5
Saldobrasatura collo di cigno
Goose-neck braze-welding



6
Saldatura manico
Handle welding

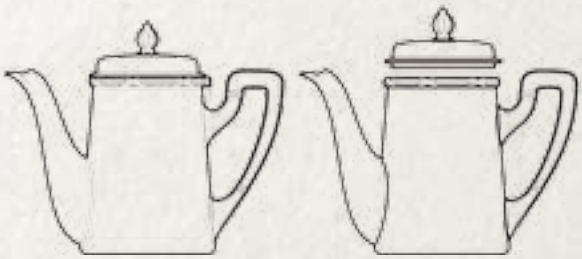


7
Imbutitura coperchio
Lid drawing



8
Saldobrasatura pomolo
Knob braze-welding

9
Saldatura cerniera
Hinge welding



10
Lucidatura e argentatura
Polishing and silver plating

3870

3879

3877

3878

3875

3873

3872

3902

S

3912

3880

3889

3887

3888

3886

3884

3882

Linea Classica

Alpacca Super Argentata

Classica Line - Electro - Plated Nickel Silver (EPNS)
Ligne Classica - Maillechort Argenté
Línea Classica - Alpaca plateada
Form Classica - Alpacca versilbert

Classica

Caffettiera Ambasciata

Ambasciata coffee pot
Cafetière Ambasciata
Cafetera Ambasciata
Kafeekanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 01 567	0,40	13,5
310 00 01 578	0,85	30
310 00 01 579	1,50	53

Teiera Ambasciata

Ambasciata teapot
Théière Ambasciata
Tetera Ambasciata
Teekanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 02 551	0,35	12
310 00 02 552	0,75	25
310 00 02 553	1,00	35

Cremiera / lattiera Ambasciata

Ambasciata creamer / milk jug
Crémier / pot à lait Ambasciata
Jarrita de leche / lechera Ambasciata
Milchkanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 03 588	0,15	6
310 00 03 589	0,40	13,5
310 00 03 590	0,70	23,5

Zuccheriera Ambasciata

Ambasciata sugar bowl
Sucrier Ambasciata
Azucarero Ambasciata
Zuckerdose Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 04 503	0,2	7,05

Portazucchero con coperchi

Sugar bowls with covers
Sucriers avec couvercles
Azucareros con tapas
Zuckerdose mit Deckeln

	H. Cm	H. In.
310 00 04 522	12	4,3/4

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Eiswasserkrug

	Lt	Oz
310 00 08 532	0,70	23
310 00 08 524	1,20	42
310 00 08 525	1,60	54

Portasalatini / portazucchero

Snack / sugar holder
Service apéritif / sucrier
Entremesera / azucarero
Salzgebäckschale / Zuckerdose

		ø Cm	ø In.
310 00 04 524	3 comp.-3 dish	8,5	3,3/8
310 00 41 508	4 comp.-4 dish	8,5	3,3/8
310 09 04 564	coppetta vetro-glass bowl		

Samovar
Samovar
Samovar
Samovar
Samovar

	H. Cm	Lt	H. In.	Oz
310 00 02 516	46	2	18,1/8	70

Passatè con coppetta

Tea strainer with drip bowl
Passoire à thé avec petite coupe
Colador de té con copita
Teesieb mit Schälchen

	Cm	In.
301 07 91 724	7,5	3

Barella per dolci

Petits fours tray
Petit plateau à petits fours
Bandejita para pasteles
Kuchenplatte

	Cm	In.
310 00 41 573	22X16	8,5/8X6,1/4
310 00 41 575	22X26	8,5/8X10,1/4

Teiera con scaldino

Teapot with warmer
Théière avec chauffe-plat
Tetera con calentador
Teekanne mit wärmer

	H. Cm	Cl.	H. In.	Oz
310 00 02 552	25	75	9,7/8	35

Teiera - Teapot

	H. Cm	ø Cm	H. In.	ø In.
310 00 81 702	11	12	4,3/8	4,3/4

Scaldino - Warmer

Portamarmellata

Jam display
Présentoir à confiture
Soporte mermeladas
Konfitüreschale - Display

	H. Cm	H. In.
310 00 41 521	20	7,7/8

Con vaso fiori - With flower vase

	H. Cm	H. In.
310 00 41 509	17	6,3/4

Con pomolo - With knob

Classica

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	ø Cm	ø In.
310 00 42 574	30	11,3/4
310 00 42 539	40	15,3/4
310 00 42 549	54	21,1/4

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	ø Cm	ø In.
310 00 42 507	25	9,7/8
310 00 42 535	30	11,3/4

Alzatina piccola pasticceria

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Soporte pastas de té
Petits-Fours Ständer

	ø Cm	ø In.
310 00 42 508	14	5,1/2
310 00 42 509	17	6,3/4
310 00 42 510	21	8,1/4

Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gâteaux
Soporte pastel
Tortenplatte

	ø Cm	ø In.
310 00 42 526	32	12,5/8

Alzata frutta 2-3-4 piani

Fruit stand, 2-3-4-tier
Plat à fruits sur pied, 2-3-4 étages
Frutero, 2-3-4 pisos
Obstständer, 2-3-4 stufig

		ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 42 564	(2 piani / 2 tier)	30/25	49	11,3/4-9,7/8	19,5/16
310 00 42 565	(3 piani / 3 tier)	40/30/25	69	15,3/4-11,3/4-9,7/8	27
310 00 42 577	(3 piani / 3 tier)	54/40/30	69	21,1/4-15,3/4-11,3/4	27
310 00 42 571	(4 piani / 4 tier)	54/40/30/25	90	21,1/4-15,3/4-11,3/4-9,7/8	35,3/8

Classica

Macinapepe maxi

Pepper mill, maxi
Moulin à poivre maxi
Molinillo pimienta maxi
Pfeffermühle Maxi

	H. Cm	H. In.
310 00 12 524	15	6

Macinapepe in legno

Wooden pepper mill
Moulin à poivre en bois
Molinillo pimienta de madera
Holzpfeffermühle

	H. Cm	H. In.
305 04 12 562	18	7,1/8
305 04 12 563	25	9,7/8
305 04 12 564	36	14,1/8

Spargisale - spargipepe - portastecchi

Salt shaker - Pepper shaker - Toothpick holder
Salière - Poivrière - Porte cure-dents
Salero - Pimentero - Palillero
Pfefferstreuer - Salzstreuer - Zahnstocherträgere

			H. Cm	H. In.
1	310 00 12 545	Spargipepe Pepper shaker	9,5	3,3/4
2	310 00 12 546	Spargisale Salt shaker	9,5	3,3/4
3	310 00 11 531	Portastecchi Toothpick holder	7	2,3/4

Macinapepe e macinasale in metacrilato argentati

Pepper mill and salt mill, acrylic, EPSS
Moulin à poivre et moulin à sel acryliques argentés
Molinillo pimienta y molinillo sal acrílicos plateados
Pfeffermühle und Salzmühle, Acryl, versilbert

		H. Cm	H. In.
305 02 12 560	Macinasale - Salt mill	14,5	5,3/4
305 02 12 561	Macinapepe - Pepper mill	14,5	5,3/4
305 02 12 602	Macinasale - Salt mill	7	2,3/4
305 02 12 603	Macinapepe - Pepper mill	7	2,3/4

Oliera 2 posti luna

Luna oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagére Luna, 2 pièces
Servicio aceitera vinagrera Luna, 2 piezas
Luna Essig - Ölständer, 2-tlg

	ø Cm	ø In.
310 02 11 526	20	7,7/8

Oliera 2 posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagére, 2 pièces
Servicio aceitera vinagrera, 2 piezas
Essig - Ölgestell, 2-tlg

	H. Cm	H. In.
310 00 11 527	22	8,5/8

Menagere 4 posti luna

Luna oil & vinegar cruet, 4 - piece
Ménagére Luna, 4 pièces
Servicio aceitera vinagrera Luna, 4 piezas
Luna Essig - Ölständer, 4-tlg

	ø Cm	ø In.
310 02 11 521	20	7,7/8

Classica

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	ø Cm	ø In.
310 00 43 520	9	3,1/2

Coppa cocktail scampi

Shrimp cocktail cup
Coupe à cocktail de crevettes
Copa para cóctel de mariscos
Hummer Cocktailschale

	ø Cm	ø In.
310 00 43 519	11	4,3/8

Coppa multiuso lavadita

Multipurpose bowl / fingerbowl
Coupe multi-usage / rince-doigts
Bol multiuso / lavadedos
Universalschale / fingerschale

	ø Cm	ø In.
310 00 43 528	12,5	5

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	ø Cm	ø In.	H. Cm	H. In
310 00 43 627	10,5	4,1/8	9,5	3,3/4

Formaggiera con manico Luna e Sottocoppa per formaggiera

Grated cheese bowl with Luna handle and underliner
Ravier à parmesan avec poignée Luna et dessous de coupe
Quesera con asa Luna y platito posacopa
Käsedose mit Griff - Luna und Käsedoseuntersatz

	ø Cm	ø In.
310 00 13 510	9	3,1/2
Con manico-With handle		
310 02 22 629	13	5,1/8
Sottocoppa-Underliner		

Formaggiera

Grated cheese bowl
Ravier à parmesan
Quesera
Käsedose

	ø Cm	ø In.
310 00 13 515	9	3,1/2
A cestello - Basket-shaped		

Portaburro con coperchio e griglia

Butter cooler with cover and grid
Beurrier avec cloche et plat perforé
Mantequera con tapa y parrilla
Butterkühler

		ø Cm	ø In.
310 00 09 506	Completa - Whole item	11	4,3/8
310 00 15 785	Coperchio - Cover		
305 07 72 502	Griglia - Grid		
310 00 09 554	Corpo con manici - Bowl with handles		

Mostardiera

Mustard pot
Moutardier
Mostacera
Senftopf

	ø Cm	ø In.
310 00 41 535	6	2,3/8

Classica

Tavoletta serigrafata in metacrilato

Small plate, methacrylate
Plaque en méthacrylate
Plaquita de metacrilato
Plexiglas Schild fuer Produktinfo

	H. Cm	H. In.
305 12 19 525	12x18	4,3/4x7

Portanumero da tavola

Table number stand
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H. Cm	H. In.
305 07 19 524	30	11,3/4

Numero tavola con linguetta

Table number with tab
Numéro de table à languette
Número de mesa con lengüeta
Tischnummer

	Cm	In.
310 00 19 527	11x7	4,3/8x2,3/4

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

		H. Cm	H. In.
310 00 17 502	Con candela With candle	18	7
310 00 17 530	Con combustibile liquido With liquid fuel	18	7
310 12 17 530	Ricambio combustibile liquido Spare liquid fuel		
310 31 81 655	Candela Candle		
310 09 17 505	Ricambio cristallo Lamp shade spare part		

Vasetto portafiori

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H. Cm	H. In.
310 00 19 506	18	7

Legatovagliolo

Napkin ring
Rond de serviettes
Servilletero redondo
Serviettenring

	Cm	In.
310 02 71 791	4,5	1,3/4

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes en papier
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In.
310 00 71 525	5	2

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes en papier
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In.
310 02 71 945	19x19	7,1/2x7,1/2

Classica

Cestino pane a filo

Bread basket, wire
Corbeille à pain tressé
Cesta pan de malla
Drahtbrotkorb

	Cm	In.
310 07 24 520	18 x 25 x 6,5	7x9,7/8 x 2,1/2

Cestino pane con piede

Bread basket, footed
Corbeile à pain sur pied
Cesta pan con pie
Brotkorb mit Fuß

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 24 554	19	8	7,1/2	3,1/8
310 00 24 555	23	8	9	3,1/8

Salsiera

Sauce boat
Saucière
Salsera
Sauciere

	Cl.	Oz
310 00 12 532	15	6
310 00 12 533	23	9
310 00 12 534	44	17,3/8

Raccoglibriciole a pala

Crumb sweeper
Pelle ramasse-miettes
Pala recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In.
310 00 71 528	30	11,3/4

Portauovo

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	H. Cm	In.
310 00 71 953	7	2,3/4

Servitore per the / pasticceria

Afternoon tea stand
Support pour service à thé
Soporte expositor platos postre
Tee/Kuchenstander

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
Con pomolo per piatti - With knob for dishes				
ø Cm 25 - 28				
301 07 42 529	29	42	11,1/2	16,1/2
ø Cm 20 - 24				
301 07 42 533	25	38	9,7/8	15
Senza pomolo per piatti - Without knob for dishes				
ø Cm 25 - 28				
301 07 42 573	29	39	11,1/2	15,3/8
ø Cm 20 - 24				
301 07 42 572	25	35	9,7/8	13,3/4

Cloche in acciaio argentato

Dome cover, electro-plated stainless steel (EPSS)
Cloche en acier argenté
Campana en acero plateado
Speiseglocke, Edelstahl versilbert

	ø Cm int.	ø Cm est.	ø In. int.	ø In. est.
310 07 53 554	18	20,5	7	8
310 07 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
310 07 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
310 07 53 562	28	30	11	11,3/4
310 07 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8

Piatto presentazione decoro Rubans

Show plate, Rubans decoration
Plat de présentation, décor Rubans
Plato de presentación, decoración Rubans
Platzteller - Dekor Rubans

	ø Cm	ø In.
310 00 25 525	32	12,5/8

Piatto presentazione decoro Impero

Show plate, Impero decoration
Plat de présentation, décor Impero
Plato de presentación, decoración Impero
Platzteller - Dekor Impero

	ø Cm	ø In.
310 00 25 515	32	12,5/8

Piatto presentazione decoro inglese

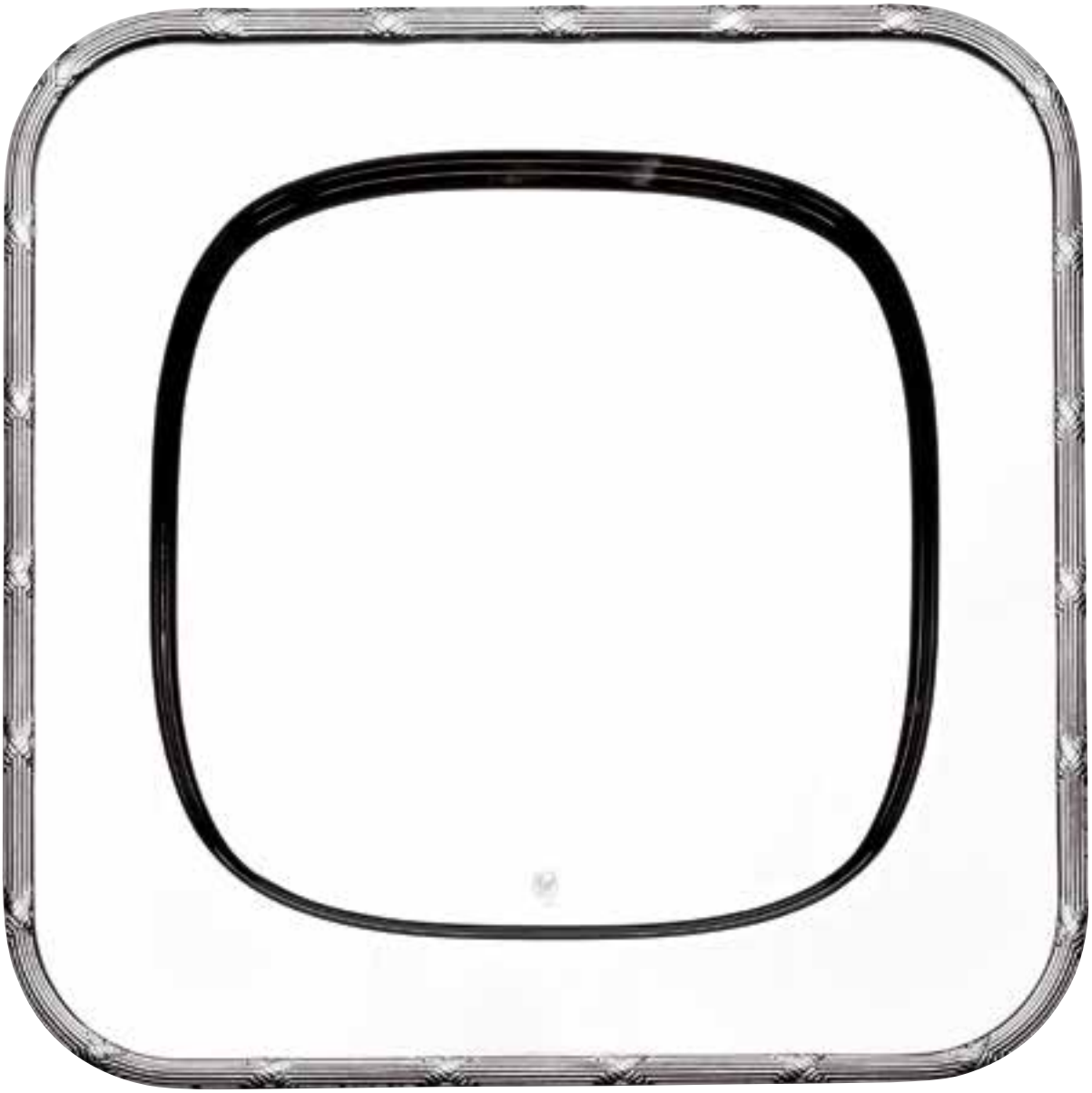
Show plate, stainless steel, English decoration
Plat de présentation, décor anglais
Plato de presentación, decoración inglesa
Platzteller - Dekor English

	ø Cm	ø In.
310 00 25 518	32,5	12,3/4
310 00 25 517	30	11,3/4

Piatto presentazione decoro barocco

Show plate, Baroque decoration
Plat de présentation, décor baroque
Plato de presentación, decoración barroca
Platzteller - Dekor Barock

	ø Cm	ø In.
310 00 25 512	30	11,3/4



Piatto presentazione quadro
Show plate, square
Plat de présentation, carré
Plato de presentación, cuadrado
Platzteller - quadrat

	Cm	In.
310 00 25 539	32 x 32	12,5/8 x 12,5/8

Supporto secchio spumante

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para cubo champán
Weinkühlerstände

		H. Cm	H. In.
310 00 20 520	Ovale - Oval	67	26,3/8

Supporto secchio spumante

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para cubo champán
Weinkühlerständer

		H. Cm	H. In.
310 00 20 519	Tondo - Round	68	26,3/4

Secchio spumante ovale 2 bottiglie

Champagne bucket - oval, 2 - bottle
Seau à champagne oval, 2 bouteilles
Cubo champán oval, 2 botellas
Ovalweinkühler, 2 Flaschen

	H. Cm	H. In.
310 00 20 516	22	8,5/8

Secchiello ghiaccio e secchio spumante con pomoli

Ice bucket and champagne bucket with knobs
Seau à glace et seau à champagne avec poignées
Cubo hielo y cubo champán con pomos
Eis / Sektkühler

	ø Cm	ø In.
310 00 20 524	12	4,3/4
310 00 20 515	20	7,7/8

Secchio champagne Medici

Medici Champagne bucket
Seau à champagne Medici
Cubo champán Medici
Weinkühler Medici

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 20 644	22	26	8,5/8	10,1/4

Secchiello ghiaccio e secchio spumante con anelli

Ice bucket and champagne bucket with rings
Seau à glace et seau à champagne à anneaux
Cubo hielo y cubo champán con anillos
Eis / Sektkühler

	ø Cm	ø In.
310 00 20 522	12	4,3/4
310 00 20 512	20	7,7/8

Classica

Secchio spumante Magnum

Magnun Champagne cooler
Seau à champagne Magnum
Magnum Champagnekühler
Cubo champán Magnum

	Cm	H. Cm	In	H. In
310 00 20 673	44x27	25	17,3/8x10,5/8	9,7/8

Versavino a filo

Red wine holder, wire
Panier à vin tressé
Cesta de vino de malla
Drahtweinkorb

	Cm	In.
310 07 24 522	25	9,7/8

Versavino

Red wine holder
Porte-bouteille
Portabotella
Rotweinwiege

	Cm	In.
301 07 24 532	30	11,3/4

Glacette

Bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille
Enfriador de botella
Weinkühler

		H. Cm	H. In.
305 02 24 517	Con pomoli - With knobs	24	9,1/2
305 02 24 536	Senza pomoli - Without knobs	24	9,1/2

Decanter vetro

Decanter, glass
Décanteur en verre
Decantador de cristal
DekantierKaraffe

	Lt	Oz
405 62 01 500	1,5	53

Scaldabrandy

Brandy warmer
Réchaud à brandy
Calentador para brandy
Brandywärmer

	H. Cm	H. In.
305 02 52 521	14	5,1/2

Portadecanter in acciaio

Decanter stand, stainless steel
Egouttoir à carafe en acier inoxidable
Soporte para decantador en acero inoxidable
Karaffentrockner, Edelstahl

	H. Cm	H. In.
V01 05 24 020	30	11,3/4

Zuppiera

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschüssel

	ø Cm	ø In.
310 00 15 670	16	6,1/4
310 00 15 671	22	8,5/8
310 00 15 672	26	10,1/4

Coperchio - Cover

310 00 15 673	16	6,1/4
310 00 15 674	22	8,5/8
310 00 15 675	26	10,1/4

Legumiera

Vegetable dish
Légumier
Legumbrera
Gemüseschüssel

	ø Cm	ø In.
310 00 15 601	16	6,1/4
310 00 15 602	22	8,5/8
310 00 15 603	26	10,1/4

Coperchio - Cover

310 00 15 673	16	6,1/4
310 00 15 674	22	8,5/8
310 00 15 675	26	10,1/4

Coppa punch in acciaio argentato

Punch bowl, electro-plated stainless steel (EPSS)
Bol à punch en acier argenté
Champañera en acero plateado
Punchschale, versilbert

	ø Cm	ø In.
310 00 43 570	40	15,3/4

Padella flambé

Flambé pan
Poêle à flamber
Sartén para flambear
Flambierpfanne

	ø Cm	ø In.
305 07 72 543	30	11,3/4

Fornello flambé a gas

Flambé burner, gas
Réchaud à flamber, gaz
Hornillo para flambear, gas
Flambierrechaud, Gaskocher

	H. Cm	H. In.
310 00 52 502	30	11,3/4

Molla formaggio parmigiano

Cheese tongs
Pince à fromage
Pinzas para queso
Käsezange

	Cm	In.
310 00 81 530	13	5,1/8

Grattugia formaggio

Cheese grater
Râpe à fromage
Rallador
Reibeisen

	Cm	In.
310 00 71 521	24	9,1/2

Tagliatartufi maxi

Truffle cutter, maxi
Coupe-truffes maxi
Cortatrufas maxi
Trüffelschneider, Maxi

	Cm	In.
310 00 91 517	25	9,7/8

Vassoio tondo

Tray, round
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	ø Cm	ø In.
310 02 23 542	30	11,3/4
310 02 23 543	33	13
310 02 23 544	43	17

Piattino pane

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	ø Cm	ø In.
310 00 22 674	15	6

Decoro inglese - English decoration

Piattino pane

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	ø Cm	ø In.
310 00 22 680	16	6,1/4

Decoro Impero - Impero decoration

Piattino pane decoro Rubans

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	ø Cm	ø In.
310 00 23 764	16	6,1/4

Piatto ovale bordo rinforzato

Oval plate, reinforced edge
Plat oval, bord renforcé
Fuente oval, borde reforzado
Tablett, oval

	Cm	In.
310 00 22 594	27 x 18	10,5/8 x 7
310 00 22 595	33 x 22	13 x 8,5/8
310 00 22 597	38 x 25,5	15 x 10
310 00 22 600	44 x 29,5	17,3/8 x 11,5/8
310 00 22 603	49 x 32,5	19,1/4 x 12,3/4
310 00 22 609	60 x 40	23,5/8 x 15,3/4

Vassoio rettangolare serie marina

Marina rectangular tray
Plateau rectangulaire Marina
Bandeja rectangular Marina
Tablett, rechteckig, Marina

	Cm	In.
310 00 23 552	37 x 25	14,1/2 x 9,7/8
310 00 23 553	43 x 32	17 x 12,5/8
310 00 23 554	47 x 36	18,1/2 x 14,1/8
310 00 23 555	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
310 00 23 556	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto tondo bordo rinforzato

Round plate, reinforced edge
Plat rond, bord renforcé
Fuente redonda, borde reforzado
Brattenplatte, rund

	ø Cm	ø In.
310 00 22 568	22	8,5/8
310 00 22 570	27	10,5/8
310 00 22 572	33	13
310 00 22 574	38	15

Piatto pesce bordo rinforzato

Fish platter, reinforced edge
Plat à poisson, bord renforcé
Fuente pescado, borde reforzado
Fischplatte

	Cm	In.
310 00 22 611	60 x 25	23,5/8 x 9,7/8
310 00 22 613	70 x 29	27,1/2 x 11,1/2
310 00 22 615	90 x 35	35,3/8 x 13,3/4

Vassoio rettangolare serie marina con maniglie bordo rinforzato

Marina rectangular tray with handles, reinforced edge
Plateau rectangulaire Marina avec poignées, bord renforcé
Bandeja rectangular Marina con asas, borde reforzado
Tablett mit Griff, Marina

	Cm	In.
310 00 23 547	37 x 25	14,1/2 x 9,7/8
310 00 23 548	43 x 32	17 x 12,5/8
310 00 23 549	47 x 36	18,1/2 x 14,1/8

	Cm	In.
310 00 23 813	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
310 00 23 551	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto tondo bordo rivoltato

Round plate, turned edge
Plat rond, bord retourné
Fuente redonda, borde revuelto
Brattenplatte, rund

	ø Cm	ø In.
310 00 22 564	29	11,1/2
310 00 22 565	34	13,3/8
310 00 22 566	38	15

Piatto ovale bordo rivoltato

Oval plate, turned edge
Plat oval, bord retourné
Fuente oval, borde revuelto
Brattenplatte, oval

	Cm	In.
310 00 22 580	25 x 17	9,7/8 x 6,3/4
310 00 22 582	29 x 20	11,1/2 x 7,7/8
310 00 22 584	34 x 23	13,3/8 x 9
310 00 22 586	38 x 26	15 x 10,1/4
310 00 22 587	44 x 29	17,3/8 x 11,1/2
310 00 22 589	48 x 33	19 x 13
310 00 22 591	59 x 40	23,1/4 x 15,3/4

Vassoio rendiresto bordo inglese

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm	In.
310 00 23 798	26 x 14	10,1/4 x 5,1/2

Vassoio tondo bordo inglese

Tray with English edge, round
Plateau rond avec rebord anglais
Bandeja redonda con borde inglés
Tablett, rund

	ø Cm	ø In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 785	35	13,3/4
310 00 23 786	45	17,3/4
Con manici - With handles		
310 00 23 787	35	13,3/4
310 00 23 788	45	17,3/4

Vassoio rettangolare bordo inglese

Tray with English edge, rectangular
Plateau rectangulaire avec rebord anglais
Bandeja rectangular con borde inglés
Tablett, rechteckig

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 760	37 x 27	14,1/2 x 10,5/8
310 00 23 762	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 781	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 782	37 x 27	14,1/2 x 10,5/8
310 00 23 783	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 784	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8

Vassoio ovale bordo inglese

Tray with English edge, oval
Plateau oval avec rebord anglais
Bandeja oval con borde inglés
Tablett, oval

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 757	39 x 29	15,3/8 x 11,1/2
310 00 23 759	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 777	55 x 41	21,5/8 x 17
Con manici - With handles		
310 00 23 778	39 x 29	15,3/8 x 11,1/2
310 00 23 779	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 780	55 x 43	21,5/8 x 17

Candelabro 11 / 13 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, 11/13-light
Candélabre Ambasciata 11/13 lumières
Candelabro Ambasciata 11/13 luces
11/13-armig, Kerzenleuchter Ambasciata

	H. Cm	H. In.
310 00 18 543 (11)	82	32,1/4
310 00 18 544 (13)	97	38,1/4

Candelabro 5 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, 5-light
Candélabre Ambasciata 5 lumières
Candelabro Ambasciata 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter Ambasciata

	H. Cm	H. In.
310 02 18 537	46	18,1/8

Candeliere 1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

	H. Cm	H. In.
310 00 18 512	7	2,3/4
310 00 18 510	21	8,1/4
310 00 18 539	25	9,7/8

Candelabro 3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In.
310 00 18 508	40	15,3/4

Candelabro 5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In.
310 00 18 509	40	15,3/4

Candeliere basso 1 luce Ambasciata

Ambasciata candlestick, short, 1-light
Flambeau Ambasciata bas 1 lumière
Candelero Ambasciata bajo 1 luz
1-armig, Leuchter Ambasciata, klein

	H. Cm	H. In.
310 00 18 545	23	9

Candelabro basso 3 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, short, 3-light
Candélabre Ambasciata bas 3 lumières
Candelabro Ambasciata bajo 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter Ambasciata, klein

	H. Cm	H. In.
310 00 18 546	36	14,1/8

Candelabro basso 5 luci Ambasciata

Ambasciata candelabrum, short, 5-light
Candélabre Ambasciata bas 5 lumières
Candelabro Ambasciata bajo 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter Ambasciata, klein

	H. Cm	H. In.
310 00 18 547	36	14,1/8

3486

3311

3487

3481

3488

3484

3480

3482

3476

3313

3477

3471

3478

3474

3470

3472

Linea Rubans

Alpacca Super Argentata

Rubans line - Electro - Plated Nickel Silver
Ligne Rubans - Maillechort Argenté
Línea Rubans - Alpaca plateada
Form Rubans - Alpacca versilbert

Rubans

Caffettiera Rubans con beccuccio

Rubans goose-neck coffee pot
Cafetière Rubans avec bec
Cafetera Rubans de pico
Kaffeekanne Rubans - mit Schnäbelchen

	Lt	Oz
310 00 01 530	0,24	8
310 00 01 532	0,48	16
310 00 01 535	0,72	24
310 00 01 537	0,96	33,3/4
310 00 01 540	1,40	49

Caffettiera Rubans con nasello

Rubans coffee pot
Cafetière Rubans
Cafetera Rubans
Kaffeekanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 01 554	0,24	8
310 00 01 556	0,48	16
310 00 01 575	0,72	24
310 00 01 576	0,96	33,3/4
310 00 01 577	1,40	49

Teiera Rubans con beccuccio

Rubans goose neck pot
Theière Rubans avec bec
Tetera Rubans de pico
Teekanne Rubans - mit Schnäbelchen

	Lt	Oz
310 00 02 524	0,30	10
310 00 02 526	0,50	18
310 00 02 528	0,75	25
310 00 02 530	1,00	35

Teiera Rubans con nasello

Rubans teapot
Theière Rubans
Tetera Rubans
Teekanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 02 543	0,30	10
310 00 02 544	0,50	18
310 00 02 545	0,75	25
310 00 02 546	1,00	35

Cremiera / lattiera Rubans

Rubans creamer / milk pot
Crémier / pot à lait Rubans
Jarrita de leche / lechera Rubans
Gießer / Milchkanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 03 530	0,15	6
310 00 03 544	0,24	8
310 00 03 546	0,48	16
310 00 03 548	0,72	24
310 00 03 550	0,96	33,3/4
310 00 03 552	1,40	49

Portamarmellata con anello Rubans

Rubans jam display with ring
Présentoir à confiture avec anneau Rubans
Soporte mermeladas con anillo Rubans
Konfitüreschale Rubans

	H. Cm	H. In.
310 00 09 555	17	6,3/4

Zuccheriera Rubans

Rubans sugar bowl
Sucrier Rubans
Azucarero Rubans
Zuckerdose Rubans

	Gr.	Oz
310 00 04 532	140	4,90
310 00 04 534	250	8,75
310 00 04 536	360	12,60
310 00 04 538	540	18,90

Portasalatini / portazucchero Rubans

Rubans snack / sugar holder
Service coupelles / sucrier Rubans
Entremesera / azucarero Rubans
Salzgebäckschale / Zuckerdose Rubans

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 41 538	9	18	3,1/2	7
3 comparti - 3 dish				
310 00 41 539	9	18	3,1/2	7
4 comparti - 4 dish				

310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl

Rubans

Secchio spumante 1/2 - bottiglie Rubans

Rubans champagne bucket, 1/2 - bottle
Seau à champagne Rubans, 1/2 bouteilles
Cubo champán Rubans, 1/2 botellas
Sektkühler 1/2 Flaschen Rubans

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 20 558	21	22,5	8,1/4	8,7/8

Secchio ghiaccio Rubans

Rubans ice bucket
Seau à glace Rubans
Cubo hielo Rubans
Eis kühler Rubans

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 20 654	14	15	5,1/2	6

Supporto secchio spumante Rubans

Rubans champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Rubans
Soporte para cubo champán Rubans
Weinkühlerständer Rubans

	H. Cm	H. In.
310 00 20 560	65	25,5/8

Secchio ghiaccio termico / Sorbettiera con coperchio Rubans

Rubans thermal ice bucket / Sherbet pot with cover
Seau à glace isotherme / Sorbetière avec couvercle Rubans
Cubo hielo térmico / Sorbetera con tapa Rubans
Eis/SorbettKühler mit Deckel Rubans

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 20 653	14	17	5,1/2	6,3/4
Secchio ghiaccio - Ice bucket				
310 00 21 529	14	17	5,1/2	6,3/4
Sorbettiera - Sherbet pot				

Coppa punch con manici Rubans

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Champañera con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	ø Cm	Lt	ø In.	Oz
310 00 43 602	50	20	19,3/4	700

Rubans

Legatovagliolo Rubans

Rubans napkin ring
Anneau porte-serviettes Rubans
Servilletero redondo Rubans
Serviettenring Rubans

	Cm	In.
310 00 81 644	5	2

Portatoasts Rubans

Rubans toast rack
Porte-toasts Rubans
Portatostadas Rubans
Toastständer Rubans

	Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 71 883	16	13	6,1/4	5,1/8

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

		H. Cm	H. In.
310 00 17 502	Con candela With candle	18	7
310 00 17 530	Con combustibile liquido With liquid fuel	18	7
310 12 17 530	Ricambio combustibile liquido Spare liquid fuel		
310 31 81 655	Candela Candle		
310 09 17 505	Ricambio cristallo Lamp shade spare part		

Cloche Rubans (acciaio argentato)

Rubans dome cover, electro-plated stainless steel
Cloche Rubans en acier argenté
Cúpula Rubans en acero plateado
Cloche Rubans - versilbert

	ø Cm int.	ø Cm est.	ø In. int.	ø In. est.
310 07 53 591	18	20,5	7	8
310 07 53 592	22	24	8,5/8	9,1/2
310 07 53 593	24	26	9,1/2	10,1/4
310 07 53 594	28	30	11	11,3/4
310 07 53 595	30	32	11,3/4	12,5/8

Fruttiera Rubans

Rubans fruit bowl
Coupe à fruits Rubans
Frutero Rubans
Fruchtschale Rubans

	ø Cm	ø In.
310 00 42 575	22	8,5/8

Servizio caviale Rubans

Rubans caviar service set
Service à caviar Rubans
Sevicio de caviar Rubans
Kaviar-Set Rubans

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 42 588	16	9,5	6,1/4	3,3/4
Per contenitori standard				
For standard containers				
310 00 42 591	16	9,5	6,1/4	3,3/4
Con coppa in cristallo				
With crystal bowl				

Cestino pane Rubans

Rubans bread basket
Corbeille à pain Rubans
Cesta pan Rubans
Brotkorb Rubans

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
310 00 24 539	19	8	7,1/2	3,1/8
310 00 24 543	23	8	9	3,1/8

Rubans

Vassoietto portaconto Rubans

Rubans tip tray
Plateau porte-addition Rubans
Bandeja para cuentas Rubans
Geld / Rechnungstablett Rubans

	Cm	In.
310 00 23 754	26 x 16	10,1/4 x 6,1/4

Vassoio tondo Rubans

Rubans tray, round
Plateau rond Rubans
Bandeja redonda Rubans
Tablett Rubans, rund

	ø Cm est.	ø In. est.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 734	37	14,1/2
310 00 23 735	48	19
Con manici - With handles		
310 00 23 746	37	14,1/2
310 00 23 747	48	19

Vassoio ovale Rubans

Rubans tray, oval
Plateau oval Rubans
Bandeja oval Rubans
Tablett Rubans, oval

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 748	40 x 28	15,3/4 x 11
310 00 23 750	50 x 36	19,3/4 x 14,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 749	40 x 28	15,3/4 x 11
310 00 23 751	50 x 36	19,3/4 x 14,1/8

Vassoio rettangolare Rubans

Rubans tray, rectangular
Plateau rectangulaire Rubans
Bandeja rectangular Rubans
Tablett Rubans, rechteckig

	Cm	In.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 745	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 744	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 743	64 x 43,5	25,1/4 x 17,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 753	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 752	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 736	64 x 43,5	25,1/4 x 17,1/8

Oliera due posti Gallery

Oil and vinegar cruet, 2 piece
Ménagère, 2 pieces
Servicio aceitera vinagrera
Serviettenring Rubans

	Cm	H Cm	In	H. In
310 00 11 622	14,5 x 6,5	30	5,3/4x2,3/8	11,3/4

Portabustine Gallery

Gallery sugar-bag holder, rectangular
Sucrier rectangulaire Gallery
Azucarero rectangular Gallery
Zuckerbehälter

	Cm	In.
310 00 41 571	9 x 7	3,1/2 x 2,3/4

Vassoio con portabustine Rubans / Gallery

Rubans / Gallery tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans / Gallery

	Cm	In.
310 00 04 575	26 x 16	10,1/4 x 6,1/4

Sottobottiglia Gallery

Gallery bottle coaster
Sous-bouteille Gallery
Posa botella Gallery
Flaschenuntersatz

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
316 02 21 529	10	4,5	4	1,3/4

Cestino pane Gallery

Gallery bread basket
Corbeille à pain Gallery
Cesta pan Gallery
Brotkorb Gallery

	ø Cm	ø In.
310 00 24 548	19	7,1/2
310 00 24 547	23	9

Porta macinini Rubans / Gallery

Rubans / Gallery tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans / Gallery

		Cm	In.
310 00 12 628	Cestino	7 x 4	2,3/4 x 1,1/2
305 02 12 602	Macinasale - Salt mill	7	2,3/4
305 02 12 603	Macinapepe - Pepper mill	7	2,3/4

Stainless steel hollowware manufacturing process

To make an Iseo coffee pot the first step is to shear the disk (1), that is, a disk of a suitable diameter is cut out of a stainless steel sheet. By means of a die the body is drawn first (2) to get the cylindrical body of the coffee pot; afterwards small spout is flared (3). Once the body is ready, the handle is welded (4). Once the lid is drawn (5), the knob is braze-welded (6) and the lid is coupled to the body with a pin (7). Now the coffee pot is finished. The process ends when the coffee pot is polished (8).

Cycle de production vaisselle en acier inox

Pour la réalisation d'une cafetière Iseo, on part du découpage du disque (1), où, à partir de la tôle, on découpe un disque du diamètre opportun en acier inox. Moyennant un moule, on commence d'abord par l'emboutissage du corps (2) jusqu'à l'obtention du corps cylindrique de la cafetière, et ensuite on procède à la réalisation du bec verseur moyennant évasement (3). Une fois que le corps a été obtenu, on procède à la soudure du manche (4).Après l'emboutissage du couvercle (5), on procède au soudo-brasage du pommeau (6) et au montage au goujon du couvercle au corps (7). À ce point-là, cafetière est complète : la réalisation se termine par le polissage de l'objet (8).

Ciclo de producción de vajilla de acero inoxidable

Para la realización de una cafetera Iseo se comienza por el troquelado del disco (1), con el que en la chapa se corta un disco de acero inoxidable del diámetro oportuno. Mediante un molde se procede primero a la embutición del cuerpo (2) hasta obtener el cuerpo cilíndrico de la cafetera, y luego se procede a la realización del pico mediante abocinamiento (3). Una vez obtenido el cuerpo, se procede a la soldadura del mango (4). Después de la embutición de la tapa (5), se procede a la broncesoldadura del pómulo (6) y al montaje con perno de la tapa al cuerpo (7). A estas alturas la cafetera está completa: la elaboración termina con el abrillantado del objeto (8).

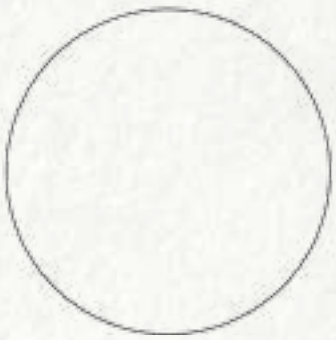
Produktionszyklus von geschirr aus rostfreiem stah

Bei der Anfertigung einer Iseo Kaffeekanne startet man mit dem Schnitt der Scheibe (1), d.h. aus dem Stahlblech wird eine Scheibe von geeignetem Durchmesser ausgeschnitten. Mit Hilfe eines Gesenks erfolgt dann das Tiefziehen des Körpers (2) bis man den Hohlkörper der Kanne erhält, danach wird der Hahn durch Ansenken geformt (3) An dem so erhaltenen Körper wird der Griff durch Weichlöten (4) angebracht Nach Tiefziehen des Deckels (5) wird der Knauf durch Hartlöten angebracht (6) und der Zapfen an Deckel und Körper montiert (7). Jetzt ist die Kaffeekanne fertig und man beginnt mit dem Polieren des Gegenstandes (8).

Acciaio

Fasi di **lavorazione**

Per la realizzazione di una caffettiera Iseo si parte dalla tranciatura del disco (1), dove dalla lamiera si va a tranciare un disco del diametro opportuno in acciaio inox. Mediante uno stampo si procede prima con l'imbutitura del corpo (2) fino ad ottenere il corpo cilindrico della caffettiera, e poi si procede con la realizzazione del nasello tramite slabratura (3). Una volta ottenuto il corpo, si procede con la la saldatura del manico (4). Dopo l'imbutitura del coperchio (5), si procede con la saldobrasatura del pomolo (6) e con il montaggio con perno del coperchio al corpo (7). A questo punto la caffettiera è completa: la lavorazione termina con la lucidatura dell'oggetto (8).



❶

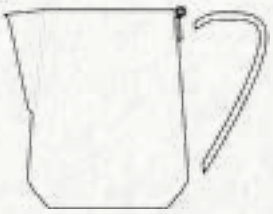
Tranciatura disco
Shearing

❷

Imbutitura
Drawing

❸

Slabratura
Flaring



❹

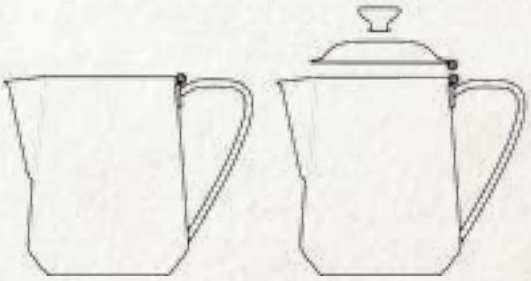
Saldatura manico
Handle welling

❺

Imbutitura coperchio
Lid drawing

❻

Saldobrasatura pomolo
Knob braze-welding



❼

Montaggio perno e coperchio
Knob and lid assembly

❽

Lucidatura
Polishing

5922

5797

2832 con orecchie
2831 senza

4021

4022

4024

4027

4026

4031

4032

4034

4037

4036

Linea Iseo

Acciaio / Acciaio Argentato

Iseo Line - Stainless Steel / Electro-Plated Stainless Steel
Ligne Iseo - acier / acier argenté
Línea Iseo - acero / acero plateado
Form Iseo - edelstahl / edelstahl versilbert

Veneto

Caffettiera Veneto

Veneto coffee pot
Cafetière Veneto
Cafetera Veneto
Kafeekanne Veneto

	Lt	Oz
305 05 01 593	0,35	12
305 05 01 592	0,60	21
305 05 01 594	0,90	31,5
305 05 01 595	1,50	53
305 05 01 597	2,00	70

Teiera Veneto

Veneto teapot
Theière Veneto
Tetera Veneto
Teekanne Veneto

	Lt	Oz
305 05 02 560	0,35	12
305 05 02 561	0,55	19
305 05 02 562	0,88	31,3

Zuccheriera con coperchio e manici Veneto

Veneto sugar bowl with cover and handles
Sucrier avec couvercle et anses Veneto
Azucarero con tapa y asas Veneto
Zuckerdose mit Deckel und Griffen Veneto

	Gr.	Oz
305 05 04 572	250	8,75
305 05 04 573	360	12,6

Senza manici - Without handles

	Gr.	Oz
305 05 04 574	180	2

Cremiera / lattiera / brocca acqua veneto

Veneto creamer / milk pot / water pitcher
Crémier / pot à lait / carafe à eau Veneto
Jarrita de leche / lechera / jarra agua Veneto
Gießer / Wasserkrug Venet

	Lt	Oz
305 05 03 598	0,15	5
305 05 03 599	0,35	12
305 05 03 600	0,60	21
305 05 03 601	0,90	31,5
305 05 03 602	1,50	53
305 05 03 604	2,00	70

Brocca Acqua - Water Pitcher

305 05 08 527	1,50	53
305 05 08 530	2,00	70

Cremiera / Lattiera Iseo

Iseo Creamer / milk pot
Crémier / pot à lait Iseo
Jarrita de leche / lechera Iseo
Milchkanne Iseo

	Lt	Oz
305 05 03 565	0,15	5
305 05 03 566	0,35	12
305 05 03 567	0,60	21
305 05 03 568	0,90	31,5
305 05 03 569	1,50	53
305 05 03 605	2,00	70

Caffettiera Iseo

Iseo coffee pot
Cafetière Iseo
Cafetera Iseo
Kaffeekanne Iseo

	Lt	Oz
305 05 01 545	0,35	12
305 05 01 546	0,60	21
305 05 01 547	0,90	31,5
305 05 01 548	1,50	53
305 05 01 598	2,00	70

Teiera Iseo

Iseo teapot
Theière Iseo
Tetera Iseo
Teekanne Iseo

	Lt	Oz
305 05 02 540	0,35	12
305 05 02 541	0,55	19
305 05 02 542	0,88	31,5

Brocca acqua Iseo

Iseo water pitcher
Carafe à eau Iseo
Jarra agua Iseo
Wasserkrug Iseo

	Lt	Oz
305 05 08 505	1,50	53
305 05 08 531	2,00	70

Iseo

Caraffa termica conica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Thermische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53

Caraffa termica cilindrica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

Zuccheriera Iseo

Iseo sugar bowl
Sucrier Iseo
Azucarero Iseo
Zuckerdose Iseo

Senza manici - Without handles

	Gr.	Oz
305 05 04 548	180	6,3

Con manici - With handles

	Gr.	Oz
305 05 04 549	250	8,75
305 05 04 550	360	12,6

Portasalatini

Snack holder
Service apéritif
Entremesera
Salzgebäckschale

		ø Cm	ø In.
305 05 41 554	3 comparti - 3 bowls	8,5	3,3/8
305 05 41 556	4 comparti - 4 bowls	8,5	3,3/8
310 09 04 564	Coppetta vetro - Glass bowl	8,5	3,3/8

Alzatina piccola pasticceria

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Soporte pastas de té
Petits-Fours-Ständer

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
305 05 41 512	16	17	6,1/4	6,3/4

Alzata piccola pasticceria 2/3 piani

Petits fours stand, 2/3 tier
Plat à petits fours sur pied, 2/3 étages
Soporte pastas de té 2/3 pisos
Petits-Fours-Ständer, 2/3 stufig

		ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
305 05 41 516	2 piani - 2 tier	16-22	24	6,1/4-8,5/8	9,1/2
305 05 41 517	3 piani - 3 tier	16-22-26	39	6,1/4-8,5/8-10,1/4	15,3/8

Alzata pasticceria / portamarmellata 3 piani

Pastry stand / jam dish, 3 - tier
Presentoir pâtissier / porte - confiture, 3 étages
Soporte pastas de té / dispensador de mermelada, 3 pisos
Kuchenständer / konfitüreschale, 3 stufig

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
305 05 41 578	26 - 32 - 38	40	10,1/4-12,5/8-15	15,3/8

Alzata torta

Cake stand
Présentoir à gateaux
Soporte pastel
Tortenplatte

	ø Cm	ø In.
305 05 42 516	22	8,5/8
305 05 42 517	32	12,5/8
305 05 42 518	42	16,1/2

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	ø Cm	ø In.
305 05 42 520	22	8,5/8
305 05 42 521	29	11,1/2
305 05 42 522	36,5	14,3/8

Portamarmellata con vaso fiori

Jam display with flower vase
Présentoir à confiture avec vase à fleurs
Soporte mermeladas con florero
Konfitüreschale - Display

	H. Cm	H. In.
305 05 09 511	21,5	8,1/2

5 comparti - 5 dishes

Portamarmellata

Jam display
Présentoir à confiture
Soporte mermeladas
Konfitüreschale -Display

	H. Cm	H. In.
305 05 09 530	14	5,1/2

3 comparti - 3 dishes

Alzata frutta 3 piani

Fruit stand, 3 - tier
Plat à fruits sur pied, 3 étages
Frutero, 3 pisos
Obstständer, 3 stufig

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50	8,5/8 - 11,1/2 - 14,3/8	19,3/4

Alzata torta nuziale

Wedding cake stand
Presentoir à gâteaux de mariage
Soporte tarta nupcial
Hochzeitstortenplatte

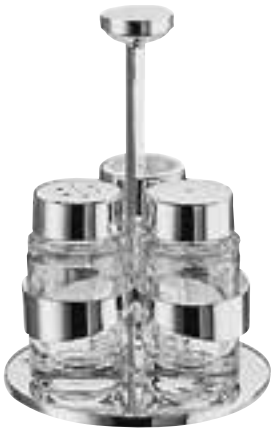
	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54	8,5/8 - 12,5/8 - 16,1/2	21,1/4

Iseo

Oliera 2 posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagère, 2 pièces
Juego aceitera vinagnero, 2 piezas
Essig-/ Ölgestell, 2-tlg

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 11 533	14x7	22	5,1/2 x 2,3/4	8,5/8



Set spargisale, spargipepe e portastecchi

Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set
Set salière, poivrier et porte cure-dents
Set salero, pimentero y palillero
Menage Komplett

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 12 557	10	13	4	5,1/8

Set spargisale e spargipepe

Salt shaker and pepper shaker set
Set salière et poivrier
Set salero y pimentero
Salz / Pfefferstreuerset

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 12 558	10 x 5	13	4 x 2	5,1/8

Spargisale - spargipepe

Salt and pepper shakers
Salière et poivrière
Salero y pimentero
Salz/Pfefferstreuer

	Cm	In.
Spargisale - Salt shaker		
305 05 12 502	8	3,1/8
Spargipepe - Pepper shaker		
305 05 12 503	8	3,1/8

Tavoletta serigrafata in metacrilato

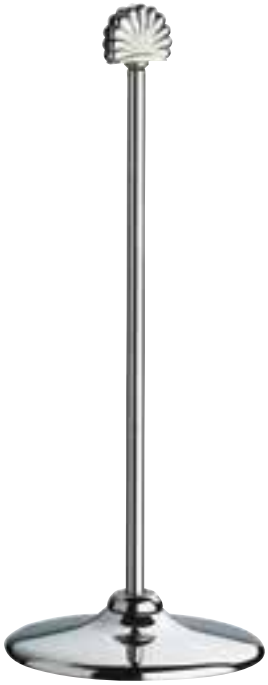
Small plate, methacrylate
Plaque en méthacrylate
Plaquita de metacrilato
Plexiglas Schild fuer Produktinfo

	H. Cm	H. In.
305 12 19 525	12x18	4,3/4x7

Segnaposto a colonna (portanumero)

Place card, column shaped
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H. Cm	H. In.
V01 05 19 019	19	7,1/2
V01 05 19 046	46	18,1/8



Portanumero da tavola

Table number stand
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H. Cm	H. In.
305 05 19 524	30	11,3/4

Iseo

Macinapepe in metacrilato

Acrylic pepper mill
Moulin à poivre acrylique
Molinillo pimienta acrílico
Pfeffermühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 08 410	*12*	*4,3/4*
489 00 08 420	*17,5*	*6,7/8*
489 00 08 430	*22*	*8,5,8*
489 00 08 440	*32*	*12,5/8*

Macinasale in metacrilato

Acrylic salt mill
Moulin à sel acrylique
Molinillo sal acrílico
Salzmühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 84 10S	*12*	*4,3/4*
489 00 84 20S	*17,5*	*6,7/8*
489 00 84 30S	*22*	*8,5/8*
489 00 84 40S	*32*	*12,5/8*

Macinasale quadro in metacrilato

Square salt mill, acrylic
Moulin à sel carré acrylique
Molinillo sal cuadrado acrílico
Salzmühle quadrat, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 08 26S	14,5	5,3/4
489 00 08 39S	9	3,1/2

Macinapepe quadro in metacrilato

Square pepper mill, acrylic
Moulin à poivre carré acrylique
Molinillo pimienta cuadrado acrílico
Pfeffermühle quadrat, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 00 826	14,5	5,3/4
489 00 00 839	9	3,1/2

Macinasale in metacrilato

Acrylic salt mill
Moulin à sel acrylique
Molinillo sal acrílico
Salzrmühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 09 12S	8	3,1/8

Macinapepe e noce moscata in metacrilato

Acrylic pepper mill
Moulin à poivre acrylique
Molinillo pimienta acrílico
Pfeffermühle, Acryl

	H. Cm	H. In.
489 00 00 912	8	3,1/8

Macinapepe in legno naturale

Wood pepper mill, light colour
Moulin à poivre en bois naturel
Molinillo pimienta en madera natural
Holzpfeffermühle, hell-braun

	H. Cm	H. In.
489 00 61 50N	13	5,1/8
489 00 61 51N	19	7,1/2
489 00 61 52N	25	9,78
489 00 61 53N	33	13
489 00 61 54N	42	16,1/2
489 00 61 55N	53	20,7/8

Macinapepe in legno noce

Wood pepper mill, dark colour
Moulin à poivre en bois foncé
Molinillo pimienta en madera oscura
Holzpfeffermühle, dunkel-braun

	H. Cm	H. In.
489 00 61 50T	13	5,1/8
489 00 61 51T	19	7,1/2
489 00 61 52T	25	9,78
489 00 61 53T	33	13
489 00 61 54T	42	16,1/2
489 00 61 55T	53	20,7/8

Macinapepe laccato

Lacquered pepper mill
Moulin à poivre lacqué
Molinillo pimienta lacado
Pfeffermühle, Lackiert

	H. Cm	H. In.
489 06 25 0LM	22	8,5/8
489 06 25 1LM	32	12,5/8
489 06 25 2LM	42	16,1/2

Iseo

Formaggiera con pomolo

Grated cheese bowl with knob
Fromagère avec pommeau
Quesera con pomo
Käsedose

	ø Cm	ø In.
305 05 13 536	9	3,1/2

Formaggiera con coperchio a cerniera

Grated cheese bowl with hinged cover
Fromagère avec couvercle à charnière
Quesera con tapa con bisagra
Käsedose

	ø Cm	ø In.
305 05 13 502	9	3,1/2

Burriera

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterschale

	ø Cm	ø In.
305 05 09 523	7	2,3/4

1 comparto - 1 section

	ø Cm	ø In.
V01 05 09 115	15	6

Coppa macedonia

Fruit salad cup
Coupe à dessert
Fuente para macedonia de frutas
Obstsalatschale

	ø Cm	ø In.
305 05 43 536	12	4,3/4

Coppa multiuso / lavadita

Multipurpose bowl / fingerbowl
Coupe multi-usage / rince-doigts
Bol multiuso / lavadedos
Universalschale / Fingerschale

	ø Cm	ø In.
305 05 43 537	12	4,3/4

Piattino

Underliner
Dessous de coupe
Platito posacopa
Untersatz

	ø Cm	ø In.
305 05 21 513	12	4,3/4

Coppa supreme

Supreme cup - Coupe à suprême
Copa supreme - Schale Supreme

	ø Cm	ø In.
305 05 43 546	13	5,1/8

Coppetta interna acciaio inossidabile

Stainless steel inside cup - Coupe intérieure en acier inoxidable
Copita interior en acero inoxidable - Schale, Edelstahl rostfrei

	ø Cm	ø In.
305 05 43 541	9	3,1/2

Anello adattatore

Adjusting ring - Bague de réglage
Anillo adaptador - Einsatzring

	ø Cm	ø In.
305 05 43 540	10,5	4,1/8

Coppa esterna base

Ouside base cup - Coupe base extérieure
Copa exterior base - Schale auf Fuß

	ø Cm	ø In.
305 05 43 539	13	5,1/8

Coppetta interna cristallo

Crystal inside cup - Coupe intérieure en cristal
Bol pequeño interior en cristal - Schale, kristall

	ø Cm	ø In.
305 08 43 545	10	4

Piattino portaburro

Butter dish - Coupe à beurre
Mantequera - Butterschale

	ø Cm	ø In.
305 05 22 648	9	3,1/2

Griglia portaburro

Butter grid - Plat à beurre perforé
Parrilla para mantequera - Buttergitter

	ø Cm	ø In.
305 05 72 539	9	3,1/2

Piatto presentazione decoro inglese

Show plate, English decoration
Plat de présentation, decor anglais
Plato de presentación, decoración inglesa
Platzteller, Dekor English

	ø Cm	ø In.
305 05 25 533	31,5	12,3/8
305 05 25 562	33	13

Piatto presentazione a falda larga

Show plate, wide rim
Plat de présentation à aile large
Plato de presentación con ala amplia
Platzteller

	ø Cm	ø In.
305 05 25 513	32	12,5/8

Piatto presentazione leggero bordo rivoltato

Light show plate, turned edge
Plat de présentation léger, bord retourné
Plato de presentación ligero, borde revuelto
Platzteller

	ø Cm	ø In.
305 05 25 524	31	12,5/8

Iseo

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

	H. Cm	H. In.
305 05 17 512	21	8,1/4

Ricambio cristallo - Spare crystal part
310 09 17 505

Vasetto portafiori

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H. Cm	H. In.
V01 05 19 015	16	6,1/4

Coppa caviale

Caviar cup
Coupe à caviar
Copa caviar
Caviarkühler

	ø Cm	ø In.
305 09 43 563	20/11	7,7/8 / 4,3/8

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Speiseeisschale

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V01 05 43 010	9	9	3,1/2	3,1/2

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	ø Cm	ø In.	H. Cm	H. In
305 05 43 627	10,5	4,1/8	9,5	3,3/4

Supporto frutti di mare con piatto

Oyster tray stand with tray
Support fruits de mer avec plateau
Soporte para mariscos con fuente
Meerfrüchteplatte

		ø Cm	ø In.
305 05 20 540	Supporto - Stand	27-34	10,5/8-13,3/8
305 05 20 638	Completo - Complete	32	12,5/8
305 05 20 639	Completo - Complete	38	15

Piatto lumache a 6/12 fori

Snail dish, 6/12 - hole
Plat à escargots, 6/12 places
Plato caracoles, 6/12 unidades
Schneckenplatte, 6/12 Löcher

		ø Cm	ø In.
305 05 22 633	(6)	26	10,1/4
305 05 22 634	(12)	32	12,5/8

Salsiera Veneto

Veneto sauce boat
Saucière Veneto
Salsera Veneto
Sauciere Veneto

	ø Cm	ø In.
305 05 12 598	15	6
305 05 12 599	23	9
305 05 12 600	44	17,3/8

Salsiera Iseo

Iseo sauce boat
Saucière Iseo
Salsera Iseo
Sauciere Iseo

	ø Cm	ø In.
305 05 12 547	15	6
305 05 12 548	23	9
305 05 12 549	44	17,3/8

Iseo

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	ø Cm	ø In.
305 05 24 505	19	7,1/2
305 05 24 506	23	9

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Cm	In.
305 05 24 507	27 x 19	10,5/8 x 7,1/2

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	ø Cm	ø In.
305 05 24 503	19	7,1/2
305 05 24 504	23	9

Cestino pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Cm	In.
V01 05 24 028	28 x 15	11,1/8 x 6

Cloche

Dome cover
Cloche
Campana
Cloche

	ø Cm Int.	ø Cm Est.	ø In. Int.	ø In. est.
305 05 53 554	18	20,5	7	8
305 05 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
305 05 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
305 05 53 562	28	30	11	11,3/4
305 05 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8

Coperchio

Cover
Cover
Cover
Cover

	ø Cm Int	ø In. Int.
305 05 15 714	14	5,1/2
305 05 15 715	18	7
305 05 15 716	24	9,1/2
305 05 15 717	28	11

Zuppiera

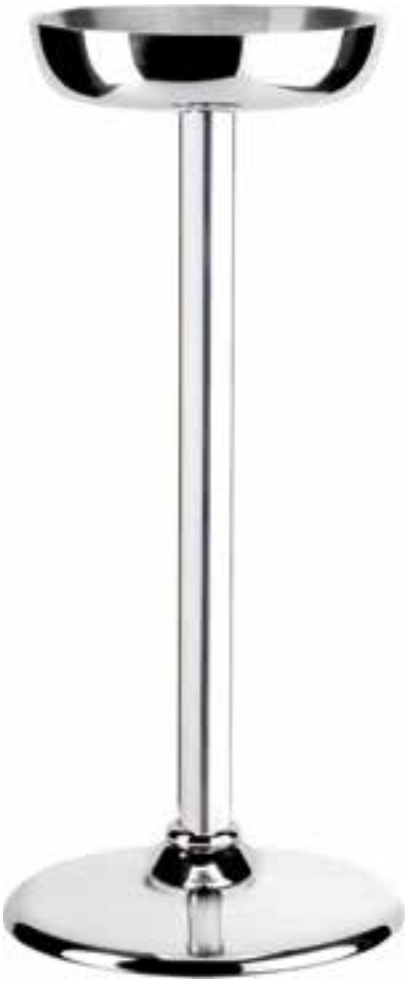
Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschüssel

	ø Cm Int	ø In. Int.
305 05 15 706	14	5,1/2
305 05 15 707	18	7
305 05 15 708	24	9,1/2
305 05 15 709	28	11

Legumiera

Vegetable dish
Légumier
Legumbrera
Gemüseschüssel

	ø Cm Int	ø In. Int.
305 05 15 710	14	5,1/2
305 05 15 711	18	7
305 05 15 712	24	9,1/2
305 05 15 713	28	11



Supporto secchio spumante Wine & Bar

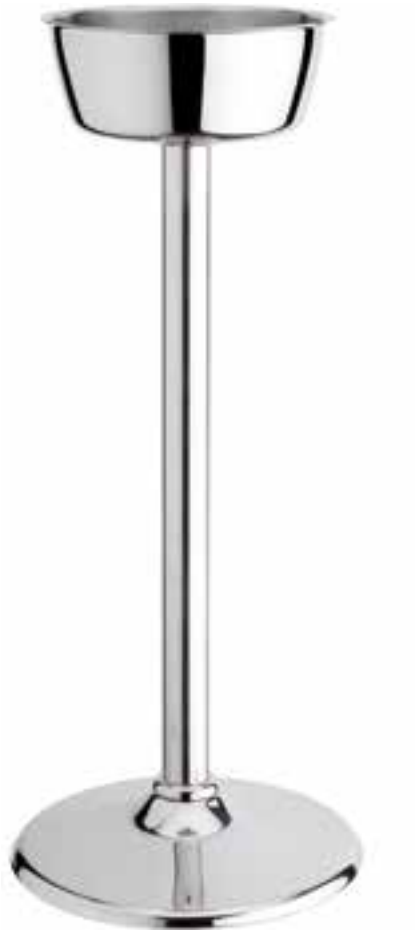
Wine & Bar champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Wine & Bar
Soporte para cubo champán Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühlerständer

	H. Cm	H. In.
V78 05 20 675	67,5	26,5/8

Supporto glacette Wine & Bar

Wine & Bar bottle cooler stand
Support pour rafraîchisseur à bouteille Wine & Bar
Soporte para enfriador de botella Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühler-Ständer

	H. Cm	H. In.
V01 05 20 676	67,5	26,5/8



Supporto secchio spumante Iseo

Iseo champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Iseo
Soporte para cubo champán Iseo
Iseo Weinkühlerständer

	H. Cm	H. In.
305 05 20 535	61	24

Reggisecchio da tavolo

Champagne bucket table stand
Support de table pour seau à champagne
Soporte de mesa para cubo champán
Tischweinkühler

	ø Cm	ø In.
305 05 20 561	20	7,7/8

Iseo

Secchiello ghiaccio e secchio spumante

Ice bucket and champagne bucket
Seau à glace et seau à champagne
Cubo hielo y cubo champán
Eis / Sektkühler

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
305 05 20 533	18	17	7,1/8	6,3/4
305 05 20 534	24	22	9,1/2	8,5/8

Secchiello ghiaccio e secchio spumante

Ice bucket and champagne bucket
Seau à glace et seau à champagne
Cubo hielo y cubo champán
Eis/Sektkühler

		ø Cm	ø In.
305 05 20 541	Pomolo - Knob	13	5,1/8
305 05 20 542	Pomolo - Knob	20	7,7/8

Secchio champagne Modern inox

Modern Champagne cooler
Seau à champagne Modern
Modern Champagnekühler
Cubo champán Modern

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V78 05 20 002	24	22	9,1/2	8,5/8

Secchio champagne Wine & Bar

Wine & Bar champagne bucket, 2/3 - bottle
Seau à champagne, 2/3 bouteilles Wine & Bar
Cubo champán, 2/3 botellas Wine & Bar
Wine & Bar Champagnerkühler, 2/3 Flaschen

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V78 05 20 022	22	21	8,5/8	8,1/4

Secchio ghiaccio Modern

Modern Ice bucket
Seau à glace Modern
Cubo hielo Modern

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V78 05 20 001 1401	15,3	17	6	15,3

Secchiello ghiaccio doppio corpo Wine & Bar

Wine & Bar double-wall ice bucket
Seau à glace double paroi Wine & Bar
Cubo hielo doble pared Wine & Bar
Wine & Bar Eiswürfelbehälter

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H In.
V78 05 20 014	13	18	5,1/8	7

Glacette doppio corpo Wine & Bar

Wine & Bar double-wall bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille double paroi Wine & Bar
Enfriador de botella doble pared Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühler

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V78 05 24 014	13	21	5,1/8	8,1/4

Glacette

Bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille
Enfriador de botella
Weinkühler / Glacette

	ø Cm	ø In.
V78 05 24 01 01 401	10,5	4,7/8

Coppa punch doppio corpo

Punch bowl, double-wall
Bol à punch double paroi
Champañera doble pared
Champagne Schale

	ø Cm	ø In.
V77 05 52 PUN 2	39	15,3/8

Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Champañera
Punchschale

	ø Cm	ø In.
305 05 43 543	40	15,3/4
305 05 43 575	50	19,3/4

Anello portabottiglie per coppa punch ø 40 Cm

Bottle adapter ring for ø 40 Cm punch bowl
Anneau porte-bouteilles pour bol a punch ø 40 Cm
Anillo para botellas champacera ø 40 Cm
Ring Flaschenhalter fuer Punchschale ø 40 Cm

	ø Cm	ø In.
305 05 43 544	30	11,3/4

Inserto in metacrilato per coppa punch ø 40

Acrylic bowl for punch bowl ø 40
Bol acrylique pour bol à punch ø 40
Copa acrilica para champañera ø 40
Innere Acrylschale ø 40

		ø Cm	ø In.
1	Coperchio - Cover 305 12 43 566	35	13,3/4
2	Inserto - Bowl 305 12 43 564	33	13
3	Anello adattatore - Adjusting ring 305 05 43 565	33	13
4	Mestolo punch - Punch ladle CSV 66		

Coppa champagne

Champagne bottle bowl
Bol à champagne
Champañera
Champagne Schale

	ø Cm	ø In.
V77 05 52 PUN 3	53	20,7/8

Bicchiere Boston

Boston mixing container
Verre en métal pour Boston
Vaso en metal para Boston
Boston Metallbecher

	H. Cm	H. In.
V78 05 81 SHA 2B	17	6,3/4

Vetro per bicchiere Boston

Boston glass
Verre pour Boston
Vaso en vidrio para Boston
Boston Rührglas

	Lt
V78 08 81 SHA 2B	0,7

Shaker

Cocktail shaker
Shaker
Coctelera
Cocktail Shaker

	Lt	Oz
V78 05 81 SHA	0,50	18

Acciaio inossidabile 18/10 - Stainless steel 18/10

Misurino Basic

Basic jigger
Mésure Basic
Meßbecher Basic
Medida bar Basic

	Ml	Oz
V78 05 81 DOS1	15-30	1/2-1

Filtro cocktail Basic

Basic cocktail strainer
Passoire à cocktail Basic
Barsieb Basic
Colador de cóctel Basic

	Cm	In
V78 05 81 FCO1	14	5,1/2

Cestello agrumi

Fruit basket
Corbeille à agrumes
Cesta cítricos
Obstkorb

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
906 05 001	21	20	8,1/4	7,7/8

Passatè con coppetta

Tea strainer with drip bowl
Passoire à thé avec petite coupe
Colador de té con copita
Teesieb mit Schälchen

	Cm	In.
V01 05 91 001	7	2,3/4

Portacannucce e portacucchiaini Imperial

Imperial straw holder and tea spoon holder
Porte-pailles et porte-cuillers à café Imperial
Portapajitas y portacucharitas café Imperial
Trinkhalme/Löffelbehälter Imperial

Portacucchiaini - Tea spoon holder

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V01 05 71 008	9	8	3,1/2	3,1/8

Portacannucce - Straw holder

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V01 05 71 011	9	11	3,1/2	4,3/8

Spargicacao

Cocoa shaker
Saupoudreuse de cacao
Espolvoreador de cacao
Kakaostreuer

	ø Cm	ø In.	Cl	Oz
909 05 XX 028	5,3	2,1/8	18	6

Levatappi cameriere

Waiter's corkscrew
Tire-bouchons sommelier
Sacacorchos de camarero
Kellner-Korkenzieher

305 05 71 687

Supporto versavino a filo

Red wine holder stand
Support pour porte-bouteille
Soporte para portabotella
Rotweingestell

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
V01 05 24 022	22	20,5	8,5/8	8

Portatovaglioli da banco verticale

Vertical napkin holder
Porte-serviettes vertical
Servilletero cuadrado vertical
Vertikaler Thekenserviettenhalter

	ø Cm	H. Cm	In.	H. In.
906 05 008	8,5 x 11	16	3,3/8 x 4,3/8	6,1/4

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes
Servilletero
Serviettenhälter

	L. Cm	H. Cm	L. In.	H. In
305 05 71 938	11	9	4,3/8	3,1/2

Portatovaglioli quadrato

Square napkin holder
Porte serviettes carré
Servilletero quadrado
Viereckiger Serviettenhälter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
V01 05 71 190	19 x 19	7	7,1/2 x 7,1/2	2,3/4

Portabustine di zucchero / the

Sugar / tea bag holder
Porte-sachets de sucre / thé
Porta sobres de azúcar / té
Zucker - Teehehälter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
V78 05 04 PBU	5 x 10	6,5	2 x 4	2,1/2

Contenitore per noccioli olive

Olive stone holder
Conteneur pour noyaux d'olives
Contenedor para nuesos de aceitunas
Oliven Keimbehälter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 04 591	5 x 5	6,5	2 x 2	2,1/2

Vassoio con portabustine

Tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers
Bandeja con azucareros
Tablett mit Zuckerbehälter

	Cm	In.
V01 05 23 R253	26 x 14	10,1/4 x 5,1/2

Vassoio rendiresto

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm	In.
V01 05 23 R25	26 x 12	10,1/4 x 5,1/2

Padella flambé, rame / stagno

Flambé pan, copper / tin
Poêle à flamber, cuivre / étan
Sartén para flambear, cobre / estaño
Flambierpfanne, Kupfer / Zinn

	ø Cm	ø In.
305 05 72 543	30	11,3/4

Fornello flambé a gas acciaio

Flambé burner, gas, stainless steel
Réchaud à flamber, gaz
Calentador para flambear, gas
Flambierrechaud / Gaskocher

	H. Cm	H. In.
305 05 52 625	26	10,1/4

Fornello flambé gas ramato

Flambé burner, alcohol, copper plated
Réchaud à flamber, alcool, cuivré
Calentador para flambear, alcohol
Flambierrechaud / Spirituskocher

	H. Cm	H. In.
305 10 52 625	26	10,1/4

Vassoio rettangolare con maniglie

Rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire avec anses
Bandeja rectangular con asas
Austellplatte, rechteckig mit Griffen

	Cm	In.
305 05 23 572	27x 21	10,5/8 x 8,1/4
305 05 23 575	35 x 28	13,3/4 x 11
305 05 23 573	40 x 32	15,3/4 x 12,5/8
305 05 23 574	50 x 38	19,3/4 x 15

Vassoio rettangolare

Rectangular tray
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular
Austellplatte, rechteckig

	Cm	In.
305 05 23 568	27 x 21	10,5/8 x 8,1/4
305 05 23 571	35 x 28	13,3/4 x 11
305 05 23 569	40 x 32	15,3/4 x 12,5/8
305 05 23 570	50 x 38	19,3/4 x 15

Vassoio tondo bar con maniglie

Round bar tray with handles
Plateau rond bar avec anses
Bandeja redonda bar con asas
Austellplatte mit Griffen

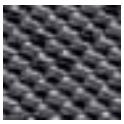
	ø Cm	ø In.
305 05 23 566	32	12,5/8
305 05 23 567	38	15
305 05 23 775	46	18,1/8
305 05 23 776	54	21,1/4

Vassoio tondo bar

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

	ø Cm	ø In.
305 05 23 564	32	12,5/8
305 05 23 565	38	15
305 05 23 774	46	18,1/8
305 05 23 734	54	21,1/4

Tappetino antiscivolo



Non-slip mat
Tapis antidérapant
Rutschfeste Matte
Alfombrilla antideslizante

	ø Cm	ø In.
305 12 27 501	32	12,5/8
305 12 27 502	38	15

Piatto ovale da portata

Oval dish
Plate oval
Fuente oval
Bratenplatte, oval

	Cm	In.
305 05 22 643	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 22 644	35 x 24	13,3/4 x 9,1/2
305 05 22 645	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 22 646	45 x 30	17,3/4 x 11,3/4
305 05 22 647	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8

Sottocoppa / vassoietto

Underliner / small round tray
Dessous de coupe / petit plateau rond
Posa vaso / bandejita redonda
Untersatz / Tablettchen

	ø Cm	ø In.
305 05 21 513	12	4,3/4
305 05 21 514	14	5,1/2
305 05 23 561	16	6,1/4
305 05 23 562	20	7,7/8
305 05 23 563	22	8,5/8

Piatto ovale da portata con copripiatto

Oval dish with cover
Plat oval avec cloche
Fuente oval con cubreplato
Bratenplatte, oval, mit Deckel

	Cm	In.
305 05 22 643	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 53 551 (Coperchio - Cover)	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 22 645	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 53 552 (Coperchio - Cover)	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 22 647	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8
305 05 53 553 (Coperchio - Cover)	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8

Piatto tondo da portata con copripiatto

Round plate with cover
Plat rond avec cloche
Fuente redonda con cubreplato
Servierplatte, rund mit Deckel

	ø Cm	ø In.
305 05 22 637	26	10,1/4
305 05 53 548 (Coperchio - Cover)	26	10,1/4
305 05 22 638	32	12,5/8
305 05 53 549 (Coperchio - Cover)	32	12,5/8
305 05 22 639	38	15
305 05 53 550 (Coperchio - Cover)	38	15

Vassoio bar rettangolare

Rectangular bar tray - Plateau bar rectangulaire
Bandeja bar rectangular - Austellplatte, rechteckig

	Cm	In.
305 05 23 690	30 x 24	11,3/4 x 9,1/2
305 05 23 691	35 x 29	13,2/4 x 11,1/2
305 05 23 692	40 x 31	15,3/4 x 12,1/4
305 05 23 693	45 x 35	17,3/4 x 13,2/4
305 05 23 694	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
305 05 23 695	62 x 48	24,3/8 x 19

Con maniglie - With handles

	Cm	In.
305 05 23 696	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
305 05 23 697	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto salmone (argentato/legno)

Salmon cutting board (electro-plated stainless steel and wood)
Planche à saumon (acier argenté et bois)
Fuente salmón (acero plateado y madera)
Lachsplatte, versilbert mit Holz

	Cm	In.
305 07 22 656	87 x 19	34,1/4 x 7,1/2

Piatto pesce

Fish dish
Plat à poisson
Fuente pescado
Fischplatte

	Cm	In.
305 05 22 662	60 x 27,2	23,5/8 x 10,5/8
305 05 22 663	70 x 28,5	27,1/2 x 11,1/4
305 05 22 664	85 x 33	33,1/2 x 13

Vassoio tondo per banchetti

banquet tray
Plateau rond pour banquets
Bandeja redonda para banquetes
Bankettservierbrett, rund

	ø Cm	ø In.
305 05 22 651	80	31,1/2

Vassoio tondo

Round tray
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	ø Cm	ø In.
305 05 23 507	35	13,3/4
305 05 23 508	40	15,3/4
305 05 23 509	45	17,3/4

Piatto ovale da portata

Oval dish
Plat oval
Fuente oval
Servierplatte, oval

	Cm	In.
305 05 22 513	25 x 17	9,7/8 x 6,3/4
305 05 22 517	36 x 25	14,1/8 x 9,7/8
305 05 22 519	38 x 26	15 x 10,1/4
305 05 22 520	47 x 34	18,1/2 x 13,3/8
305 05 22 522	53 x 35	20,7/8 x 13,3/4
305 05 22 515	29 x 20	11,1/2 x 7,7/8
305 05 22 524	59 x 40	23,1/4 x 15,3/4

Copripiatto sovrapponibile

Plate cover, stackable
Cloche ronde empilable
Cubreplato apilable
Cloche, stappelbar

	ø Cm	ø In.
305 05 53 619	24	9,1/2
305 05 53 620	27	10,5/8
305 05 53 621	28	11
305 05 53 604	29	11,1/2
305 05 53 622	30	11,3/4

Piatto tondo da portata

Round plate
Plat rond
Fuente redonda
Servierplatte, rund

	ø Cm	ø In.
305 05 22 505	29	11,1/2
305 05 22 506	34	13,3/8
305 05 22 507	38	15

Numero tavola / segnaposto

Table number / place card
Numéro de table / marque-place
Número de mesa / etiqueta
Tischnummer

	Cm	In.
305 05 19 530	7 x 5	2,3/4 x 2

Numero tavola / segnaposto

Table number / place card
Numéro de table / marque-place
Número de mesa / etiqueta
Tischnummer

	Cm	In.
305 05 19 517	11,5 x 6,5	4,1/2 x 2,1/2

Posacenere

Ashtray
Cendrier
Cenicero
Ascher

	Cm	In.
305 05 71 504	11,5 x 11,5	4,1/2 x 4,1/2

Sottobottiglia / sottobicchiere

Bottle coaster / glass coaster
Dessous de bouteille / dessous de verre
Posa botella / posavaso
Flaschenuntersatz / Untersatz

	ø Cm (Int.)	ø Cm (Est.)	ø In. (Int.)	ø In. (Est.)
305 05 21 506	10	15	4	6
305 05 21 505	8	12,5	3,1/8	5

Portauovo

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	ø Cm	ø In.
V01 05 71 001	6	2,3/8

CAFFETTERIE OVALI

3971

3970

3974

3976

3972

3977

3981

3980

3984

3986

3982

3987

Linea Zeta

Acciaio inox

Zeta Line - Stainless Steel
Ligne Zeta - Acier inoxidable
Línea Zeta - Acero inoxidable
Form Zeta - Edelstahl

Zeta

Caffettiere

Coffee pot
Cafetière
Cafetera
Kaffeekanne

	Cl	Oz
305 05 01 611	30	10
305 05 01 612	60	20
305 05 01 613	90	30
305 05 01 614	150	53

Cremiere

Creamer
Crémier
Lechera
Milchgießer

	Cl	Oz
305 05 03 621	15	6
305 05 03 622	30	10
305 05 03 623	60	20
305 05 03 624	90	30

Teiere

Teapot
Théière
Tetera
Teekanne

	Cl	Oz
305 05 02 578	40	13,5
305 05 02 579	60	20
305 05 02 580	100	35

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

	Cl	Oz
305 05 08 543	150	53

Zeta

Porta cucchiaini

Tea spoon holder
Porte-petites cuillères
Porta cucharitas café
Löffelbehälter

	H. Cm	H. In.
305 05 71 975	8,5	3,3/8

Portastecchi

Toothpick holder
Porte cure-dents
Palillero
Zahnstocherhalter

	H. Cm	H. In.
305 05 11 621	5,2	2

Zuccheriera

Sugar bowl
Sucrier
Azucarero
Zuckerdose

	H. Cm	H. In.
305 05 04 584	6,2	2,3/8

Spargisale e spargipepe

Salt and pepper shakers
Salière et poivrier
Salero y pimentero
Salz-und Pfefferstreuer

	H. Cm	H. In.
305 05 12 619	5,2	2
305 05 12 620	5,2	2

Portabustine zucchero/tè

Sugar/tea bag holder
Porte-sachets de thé/sucre
Porta sobres de té/azúcar
Zucker/Teebeuteln

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
305 05 04 585	11,8 x 6,3	4,0	4,4/3 x 2,1/2	1,1/2

Portavasetti marmellata

4-jar jam holder
Porte-confiture pour 4 pots
Dispensador de mermelada para 4 botes
Konfitűreschale 4-tlg

	ø Cm (foro)	ø In. (foro)
305 05 09 562	4,5	1,3/4
305 05 09 563	5,8	2,3/8

Burriera

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterdose

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In
305 05 09 561	10,5	7,6	4,1/8	3

Zeta

Coppa multiuso
Multipurpose bowl
Coupe multi-usage
Bol multiuso
Universalschale

	Cm	H. Cm	In.	H. In
305 05 43 614	13 x 10	5,3	5,1/8 x 4	2,1/8

Salsiera doppio becco
Double-spout sauce boat
Saucière à double bec
Salsera doble pico
Sauciere Ausguß beids

	Cm	H. Cm	In.	H. In
305 05 12 624	16 x 10	5,4	6,1/4 x 4	2,1/8

Lampada da tavolo
Table lamp
Lampe à bougie
Lámpara de mesa
Tischlampe

	H. Cm	H. In	
305 05 17 532	16	6,1/4	Clear
305 05 17 535	16	6,1/4	Grey

Candeliere 1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

	H. Cm	H. In
305 05 18 560	15,5	6,1/8

Candelabro 3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In
305 05 18 561	46,5	18,1/4

Candelabro 5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

	H. Cm	H. In
305 05 18 562	46,5	18,1/4

Vassoio con portabustine

Tray with sugar/tea bag holder
Plateau avec porte-sachets thé/sucre
Bandeja con porta sobres de tè/azucar
Tablett mit Zuck./Teebeuteln

	Cm	In
305 05 04 586	21 x 13,5	8,1/4 x 5,3/8

Vassoio accessori colazione

Breakfast accessories tray
Plateau accessoires à petit dejeuner
Bandeja accesorios desayuno
Tablett mit Frühstückzubehör

	Cm	In
305 05 23 823	21 x 13,5	8,1/4 x 5,3/8

Vassoio rendiresto

Change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldwechseltablett

	Cm	In
305 05 23 809	21 x 13,5	8,1/4 x 5,3/8

Cestino pane ovale ad anelli

Ring oval bread basket
Corbeille à pain à anneaux
Cesta pan aros
Brotkorb

	Cm	In
305 05 24 566	16,2 x 12,7	6,1/4 x 5

Barchetta gourmet

Gourmet boat
Corbeille à pain gourmet
Cesta pan gourmet
Gourmetschale

	Cm	In
305 05 24 561	33 x 10	13,4

Cestino pane

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Brotkorb

	Cm	In
305 05 24 560	30 x 16	11,3/4 x 6,1/4

Zeta

Glacette

Glacette
Rafraîchisseur de bouteille
Enfriador de botellas
Weinkühler

	Cm	H. Cm	In	H. In
305 05 24 559	14,5 x 10,5	H. 22	5,3/4 x 4,1/8	8,5/8

Secchio ghiaccio

Ice bucket
Seau à glace
Cubo hielo
Eiswürfelbehälter

	Cm	H. Cm	In	H. In
305 05 20 667	16 x 12,5	16,5	6,1/4 x 5	6,1/2

Secchio spumante

Champagne bucket
Seau à champagne
Cubo champán
Sektkühler

	Cm	H. Cm	In	H. In
305 05 20 666	19 x 15	19,5	7,1/2 x 6	7,5/8

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

	Cl	H. Cm	H. In
305 05 08 543	150	19,5	7,5/8

Colonna secchio spumante

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte cubo champán
Sektkühlerständer

	H. Cm	H. In
305 05 20 668	59,5	23,1/2

Vassoio rettangolare KOKU in acciaio inossidabile

Koku rectangular tray
Plateau rectangulaire Koku
Bandeja rectangular Koku
Koku Tablett rechteckig

	Cm	In
381 05 23 803	42 x 29	16,1/2 x 11,1/2

Servipasta / risottiera / fruttiera KOKU in acciaio inossidabile

Koku pasta/risotto/fruit dish
Plat à pasta/risotto/fruit Koku
Fuente para pasta/risotto/frutas Koku
Koku Pasta/Risottoschale

	Cm	In
381 05 54 542	42 x 29	16,1/2 x 11,1/2

Tovaglietta KOKU in acciaio inossidabile

Koku placemat
Set de table Koku
Mantel individual Koku
Koku Platzteller

	Cm	In
381 05 25 538	43 x 31	17 x 12,1/4

Vassoio quadrato KOKU in acciaio inossidabile

Koku square tray
Plateau carré Koku
Bandeja cuadrada Koku
Koku Tablett

	Cm	In
381 05 23 802	31 x 31	12,1/4 x 12,1/4

Piatto presentazione KOKU

Koku show plate
Plat de présentation Koku
Plato de presentación Koku
Koku Ausstellplatte

	Cm	In
381 05 25 537	31 x 31	12,1/4 x 12,1/4

Insalatiera con vassoio KOKU

Koku salad dish with tray
Saladier avec plateau Koku
Ensaladera con bandeja Koku
Koku Salatschale mit Tablett

	Cm	In
381 05 14 518	31 x 31	17 x 12,1/4

Antipastiera KOKU con vassoio in acciaio

Koku hors d'ouevre dish
Plat à hors d'oeuvre Koku
Entremesera con bandeja Koku
Koku Vorspeisenteller mit Tablett

	Cm	In
381 05 14 519	31 x 31	12,1/4 x 12,1/4

Piatto pinzimonio / sushi KOKU in acciaio inossidabile

Koku raw vegetables/sushi dish
Plat à crudités/sushi avec plateau Koku
Plato verduras crudas/sushi Koku
Koku Sushiteller mit Tablett

	Cm	In
381 05 14 522	31 x 31	12,1/4 x 12,1/4

Piatto formaggi KOKU in acciaio inossidabile

Koku cheese dish
Plat à fromage Koku
Plato para quesos Koku
Koku Käseplatte komplett

	Cm	In
381 05 54 543	31 x 31	12,1/4 x 12,1/4

Cestini pane

Cestino pane cotone écru

Bread basket, cotton, écru
Corbeille à pain coton écru
Cesta pan algodón color crudo
Brotkorb Rohbaumwolle

	Cm	H. Cm	In.	H. In
325 01 24 576	14 x 14	8	5,1/2 x 5,1/2	3,1/8
325 01 24 577	20 x 20	10	7,7/8 x 7,7/8	4

Cestino pane misto lino, beige

Bread basket, linen blend, beige grain
Corbeille à pain métis, gros grain beige
Cesta pan lino mezclado con algodón, grano beis
Brotkorb Mischleinen Beige-Korn

	Cm	H. Cm	In.	H. In
325 02 24 576	14 x 14	8	5,1/2 x 5,1/2	3,1/8
325 02 24 577	20 x 20	10	7,7/8 x 7,7/8	4

Cestino pane cotone, grana nera

Bread basket, cotton, black grain
Corbeille à pain coton, gros grain noir
Cesta pan algodón, grano negro
Brotkorb Baumwolle Schwarz Korn

	Cm	H. Cm	In.	H. In
325 03 24 576	14 x 14	8	5,1/2 x 5,1/2	3,1/8
325 03 24 577	20 x 20	10	7,7/8 x 7,7/8	4

Cestini pane

Cuscino termico

Thermal cushion
Coussin chauffant
Cojìn térmico
Wärme Kisse

325 05 24 579 Piccolo - Small
325 05 24 580 Grande - Large

Cestino pane tessuto

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Stoff Brotkorb

	Cm	In.
Marrone - Brown		
305 29 24 581	12,5 x 12,5	5 x 5
305 29 24 582	18 x 18	7 x 7
Beige - Beige		
305 29 24 583	12,5 x 12,5	5 x 5
305 29 24 584	18 x 18	7 x 7

Carbon fibre tray Broggi. Always at the forefront in the use of innovative materials, present a new tray with a modern and attractive design, made of carbon fibre- a very resistant yet lightweight material-suitable for food use.The lightest tray ever - just 1010 g. - for a professional service done effortlessly. The product is stackable, with a special BLACK PVD handle designed to reduce overall dimensions during storage. Suitable for table service and room service; it can carry up to four 33-cm plates.Technology, lightness, practicality, modernity. All these factors turn a carbon tray into an indispensable tool in the most prestigious places.

Plateau en fibre de carbone. Broggi, comme toujours à l'avant-garde dans l'utilisation de matériaux innovants, présente un nouveau plateau au design moderne et attrayant en fibre de carbone, un matériau très résistant et en même temps léger, approprié à l'usage alimentaire. Le plateau plus léger que jamais – seulement 1010 gr. – permet d'effectuer un service professionnel plus facilement. Le produit est empilable sur lui-même avec une poignée spéciale en PVD BLACK, conçue pour économiser de l'espace lors du stockage. Approprié tant pour le service à table que pour le service en chambre, il peut transporter jusqu'à 4 plats de 33 CmTechnologie, légèreté, fonctionnalité, modernité, font du plateau au carbone un instrument indispensable pour les établissements les plus prestigieux.

Bandeja de fibra de carbono. Broggi, siempre a la vanguardia en el empleo de materiales innovadores, presenta una nueva bandeja de diseño moderno y atractivo realizado con fibra de carbono, material muy resistente y al mismo tiempo liviano, adecuado para el uso alimentario. La bandeja más liviana que nunca – sólo 1010 gr. – permite llevar a cabo un servicio profesional de modo más confortable. El producto puede ser apilado sobre si mismo con una manija especial de PVD BLACK, estudiada para reducir el estorbo durante el almacenamiento. Adecuada tanto para el servicio a la mesa como para el room service, puede llevar hasta 4 platos de 33 Cm Tecnología, ligereza, funcionalidad, modernidad, hacen de la bandeja de fibra de carbono un instrumento indispensable en los locales más prestigiosos.

Tablett aus carbonfaser. Broggi, immer ganz vorn beim Einsatz innovativer Werkstoffe, stellt ein neues Tablett aus Carbonfaser von modernem und ansprechendem Design vor. Das Material, Kohlenstoff-Faser, ist leicht, gleichzeitig extrem beständig und eignet sich vorzüglich für den Umgang mit Lebensmitteln. Das leichteste Tablett aller Zeiten – gerade mal 1010 g. – macht den gewerblichen Einsatz noch handlicher. Es ist stapelbar, mit einem besonders praktischen PVD Black Griff in bedienerfreundlicher Ausführung. Mit großzügiger Aufnahmefläche – hier finden 4 Teller von 33 Cm Durchmesser Platz – eignet es sich zur Bedienung am Tisch ebenso wie für den Room service.Technologie, Leichtigkeit, Funktionalität, Fortschritt, vier "Merkmale", die dieses Kohlenstoff-Faser Tablett zu einem praktischen Helfer auch im feinsten Lokal machen.

Vassoio in fibra di **Carbonio**

Broggi, sempre all'avanguardia nell'utilizzo di mate-riali innovativi, presenta un nuovo vassoio dal design moderno e accattivante in fibra di carbonio, materiale molto resistente e al tempo stesso leggero, adatto all'uso alimentare. Il vassoio più leggero di sempre – solo 1010 gr. – permette di svolgere un servizio professionale in modo più agevole. Il prodotto è impilabile su se stesso con una maniglia speciale in PVD BLACK, studiata per ridurre gli ingombri durante lo stoccaggio. Adatto sia per il servizio al tavolo sia per il room service, può portare fino a 4 piatti da 33 Cm Tecnologia, leggerezza, funzionalità, modernità, rendono il vassoio al carbonio uno strumento indispensabile nei locali più prestigiosi.

Vassoio in fibra di **Carbonio**

Carbon fibre tray
Plateau en fibre de carbone
Bandeja de fibra de carbono
Tablett aus Holzfaserplatte

Vassoio in fibra di carbonio

Carbon fibre tray
Plateau en fibre de carbone
Bandeja de fibra de carbono
Tablett aus Holzfaserplatte

Con maniglie acciaio - with St. Steel handles

	Cm	In	g	lb
305 05 23 851	est. 67 x 52	26,3/8 x 20,1/2	1010	2,227
	int. 62 x 48	24,3/8 x 19		

Con maniglie acciaio argentato - with EPSS handles
305 07 23 851
Con maniglie PVD black - with black PVD handles
305 42 23 851

Tappetino antiscivolo

Non-slip mat
Tapis antidérapant
Rutschfeste Matte
Alfombrilla antideslizante

	Cm	In.
305 12 27 503	62 x 48	24,3/8 x 19

Spectacular borosilicate glass sphere
with small hollows, in which one can place fancy pastries or small finger food appetizers. The delicacies, set in the transparent glass, seem suspended, are greatly highlighted, and emphasize the chromatic contrast of the fanciful preparations of the chef.

Spectaculaire sphere en verre borosilicate
dotée de petites cavités, dans lesquelles il est possible placer de la pâtisserie fantaisie ou des amuse-bouches finger food. Les gourmandises, nichées dans la transparence du verre, semblent suspendues et sont mises en grande lumière, en exaltant le contraste chromatique des préparations imaginatives du chef.

Espectacular esfera de cristal de borosilicato,
con pequeñas cavidades, en las que es posible colocar pastelitos gourmet o pequeñas mini tapas. Las exquisiteces engastadas en las transparencias del cristal parecen suspendidas y se ponen en relieve, destacando el contraste cromático del las preparaciones creativas del chef.

Spektakuläre Borosilikat-Glaskugel
Ausgerüstet mit kleinen Hohlräumen, in denen man ausgefallenen Gebäcken oder kleine Fingerfood-Vorspeise platzieren kann. Die Köstlichkeiten, die sich in der Glasduchsichtigkeit befinden, erscheinen aufgehängt und in einem hellen Licht getaucht, Endergebnis: den chromatischen Kontrast der fantasievollen Zubereitungen des Küchenchefs zu unterstreichen.

Gennaro

Spettacolare sfera in vetro borosilicato
dotata di piccole cavità nelle quali è possibile posizionare una fantasia di pasticceria o di piccoli antipasti finger food. Le prelibatezze incastonate nelle trasparente del vetro paiono sospese si pongono in grande risalto, esaltando il contrasto cromatico delle creative preparazioni dello chef.

Espositore piccola pasticceria

Petits fours display
Présentoir à petits fours
Soporte para pasteles
Ständer für kleine Gebäcke

	ø mm	H mm	ø In	H In	Fori/holes
607 N0 71 933	490	423	19,1/4	16,1/2	60
607 P0 68 115	340	300	13,3/8	11,3/4	32
607 P0 68 117	165	145	6,1/2	6,1/2	9

Aqua is not a simple dispenser, but rather a charming design object that can be used as a furniture accessory. The transparency of borosilicate glass allows to see the degree of cleanliness of the dispenser and the chromatic effect of the coloured drinks. Aqva is available in two versions, one with a standard base (steel, Classica and Nature) and one with an electrically heatable base for hot drinks. The glass double wall that serves as a thermal insulation, maintain the temperature of the product inside for long periods,both for hot and cold drinks. The borosilicate glass does not become matt over time and, even after repeated washes or intensive treatment, preserves its transparency.

Aqva n'est pas un simple distributeur, il est un objet au design attrayant qui peut être utilisé aussi comme complément de décoration. La transparence du verre borosilicate permet d'observer le degré de propreté du distributeur et l'effet chromatique des boissons colorées, en mettant en évidence l'attrait de la présentation. Aqva est disponibile en deux versions: une avec base standard (acier, Classica et Nature) et une avec base chauffable électriquement pour les boissons chaudes. La double paroi en verre, qui fait fonction d'isolant thermique, maintient longtemps la temperature du produit à l'interieur, tant pour le chaud que pour le froid. Le verre borosilicate ne s'opacifie dans le temps et, même après plusieurs lavages répétés ou traitements agressifs, maintient sa transparence.

Aqva no es un simple dispensador, es un objeto de diseño cautivador que puede ser utilizado también como complemento de decoración. La transparencia del vidrio de borosilicato permite de observar el grado de limpieza del dispensador y el efecto cromático de las bebidas de colores, destacando el atractivo de la presentación.
Aqva está disponible en dos versiones: una con base estándar (acero, Classica y Nature) y una con base calentable eléctricamente para bebidas calientes. La doble capa de vidrio, que actúa como aislante térmico, mantiene durante mucho tiempo la temperatura del producto en el interior, tanto para el calor como para le frío. El vidrio de borosilicato no se opacifica en el tiempo, e incluso tras muchos lavados o tratamientos agresivos, mantiene su transparencia.

Ist kein einfachen Wasserspender, sondern ein charmantes Designobjekt, das als Möbelzubehör verwendet werden kann. Die Durchsichtigkeit des Borosilikatglasses ermöglicht den Reinheitsgrad des Spenders und die chromatische Wirkung der farbigen Getränke zu sehen. Aqua ist verfügbar in zwei Versionen: mit einem standard Ständer (Edelstahl, Classica und Nature) und mit einem elektrisch beheizbaren Ständer für heiße Getränke. Die Doppelwand aus Glas, die als Wärmedämmung dient, hält die Temperatur des Produktes über lange Zeiträume aufrecht, sowohl für heiße und kalte Getränke. Das Borosilikatglas wird mit der Zeit nicht matt und behält auch nach mehrmaligem Waschen oder intensiver Behandlung seine Durchsichtigkeit.

Dispenser
AQVA

Aqva non è un semplice dispenser, è un oggetto dal design accattivante che può essere utilizzato anche come complemento d'arredo. La trasparenza del vetro borosilicato permette di osservare il grado di pulizia del dispenser e l'effetto cromatico delle bevande colorate, evidenziando l'appeal della presentazione. Aqva è disponibile in due versioni: una con base standard (acciaio, Classica e Nature) ed una con base riscaldabile elettricamente per le bevande calde. La doppia camicia in vetro, che funge da isolante termico, mantiene a lungo la temperatura del prodotto all'interno sia per il caldo che per il freddo. Il vetro borosilicato non si opacizza nel tempo e, anche in seguito a ripetuti lavaggi o trattamenti aggressivi, mantiene la sua trasparenza.

Distributore bevande riscaldato

Heated beverage dispenser
Distributeur de boissons chauffé
Dispensador de bebidas calentado
Getränkespender, aufgewärmt

	Lt	Oz	H. Cm.	H. In.
305 05 52 708	5	169	80	31,1/2

❶ **Regolatore di temperatura (dai 45°C ai 95°C)**
Temperature regulator (from 45°C to 95°C)

❷ **Tasto ON - OFF**
ON-OFF button

❸ **Spie luminose/Spie luminose:**
- temperatura resistenza >80°C
  temperature of the resistance is > di 80°
- il livello del liquido è sotto al minimo
  level of liquid is below minimum
- lampeggiante - il liquido è in fase di riscaldamento
  flashing: the liquid heating up
- fisso - il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata
  fixed: it has reached the temperature set on the control knob

Samovar riscaldato

Heated Samovar
Samovar chauffé
Samovar calentado
Samovar aufgewärmt

	Lt	Oz
305 05 52 707	5 + 1	169 + 35

Teiera in vetro / Glass teapot

305 08 02 580	1	35

❶ **Regolatore di temperatura (dai 45°C ai 95°C)**
Temperature regulator (from 45°C to 95°C)

❷ **Tasto ON - OFF**
ON-OFF button

❸ **Spie luminose/Spie luminose:**
- temperatura resistenza >80°C
  temperature of the resistance is > di 80°
- il livello del liquido è sotto al minimo
  level of liquid is below minimum
- lampeggiante - il liquido è in fase di riscaldamento
  flashing: the liquid heating up
- fisso - il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata
  fixed: it has reached the temperature set on the control knob

Distributore bevande caldo/freddo

Hot and cold beverage dispenser
Distributeur de boissons chaud/froid
Dispensador de bebidas caliente/frío
Getränkespender warm/kalt

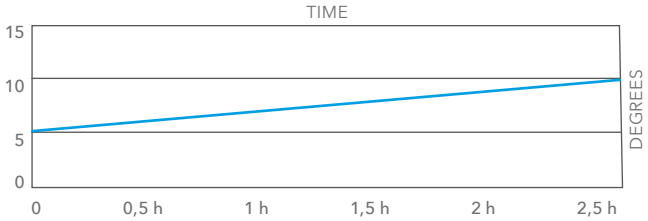
	Lt	Oz	H. Cm.	H. In.
305 05 52 709	5	169	80	31,1/2

Il nostro **AQVA** è innovativo ,per il suo design elegante ed originale e perché permette, grazie alla doppia parete, di avere una lentissima dispersione della temperatura del liquido interno.

Our **AQVA** *is innovative for having an elegant and original design and because it allows, thanks to the double wall, to have an extremely low temperature dispersion of the inside liquid.*

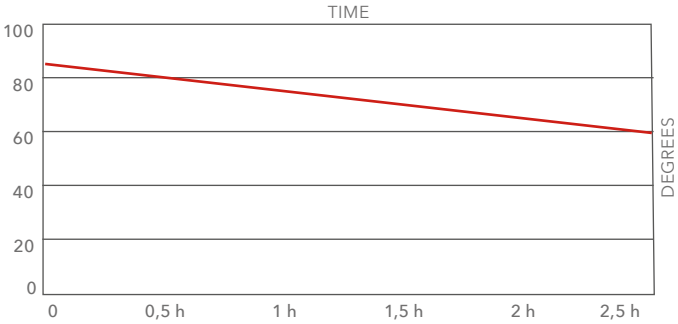
FREDDO
Mantenimento della temperatura delle bevande per 5/6 ore senza bisogno di fonti refrigeranti. Test effettuati ad una temperatura ambiente di 20°C (68°F)

COLD
Maintenance of drinks temperature for 5/6 hours without cooling element. Test carried aout at 20°C (68°F) room temperature.



CALDO
Mantenimento della temperatura della bevanda per 4/5 ore senza bisogno di fonti di calore

HOT
Maintenance of drinks temperature for 4/5 hours without heating element.



Distributore Aqva con alzata Classica

Aqva dispenser with Classica stand
Distributeur Aqva avec support Classica
Dispensador Aqva con soporte Classica
Aqua Getränkespender mit Ständer Classica

	ø Cm	H cm	ø In	H in
305 55 52 712	27	80	10,5/8	31,1/2
cromato/chromed				
305 07 52 712	27	80	10,5/8	31,1/2
acciaio argentato/electro-plated stainless steel (EPSS)				

Distributore Aqva con alzata Nature

Aqva dispenser with Nature stand
Distributeur Aqva avec support Nature
Dispensador Aqva con soporte Nature
Aqua Getränkespender mit Ständer Nature

	Cm	H cm	In	H in
305 44 52 711	26x26	380	10,1/4x10,1/4	31,1/2
nero/black				
305 05 52 711	26x26	380	10,1/4x10,1/4	31,1/2
cromato/chromed				

Podium

Podium is a complete tray collection for all occa-sions, from cocktails to desserts, from hotels and restaurants to banqueting, for all possible combinations and versions. The edge has a "rise and fall" movement: it goes up when the tray is carried, preventing the spilling of the content, and lowers itself when it is placed on a flat surface, turning the tray into a raised show plate. The range of materials and finishes presented reflects the current trends and blends together with completely different mises en places. The steel bases are solid and very simple to break up for easy and perfect cleaning. The materials of the tops are certified for food contact, for resistance to abrasion and resistance to chemical agents.

Una colección completa de bandejas para todas las ocasiones, desde el aperitivo hasta el postre, de la restauración privada al banqueting en todas las diferentes fórmulas y declinaciones. El borde tiene un movimento "subeybaja": sube cuando la bandeja es llevada , impidiendo la salida del contenido, y baja cuando se apoya sobre una superficie llana, transformando la bandeja un un plato de presentación elevado. La gama de materiales y acabados propuesta refleja las tendencias actuales y se armoniza fácilmente con mises en place estéticamente muy diferentes. Las bases de acero son robustas y muy sencillas de descomponer para una limpieza fácil y perfecta. Los materiales de las bandejas están certificados para el contacto con los alimentos, para la resistencia a la abrasión y a los agentes químicos.

Une collection complète de plateaux pour toutes les occasions, de l'apéro au dessert, de la réstauration privée au banqueting dans toutes les formules differentes et déclinaisons. Le bord a un mouvement "montée-descente": il monte quand le plateau est porté, en empêchant la déperdition du contenu, et il descend quand il est posé sur un plan, en transformant le plateau dans un plat de présentation relevé. La gamme des matériaux et finitions proposée reflète les tendances actuelles et s'harmonise facilement avec mises en place très différentes au point de vue esthetique. Les bases en acier sont robustes et très simples à décomposer pour un nettoyage facil et parfait. Les matériaux des plateaux sont certifiés pour le contact direct avec les aliments, pour la résistance à l'abrasion et aux agents chimiques.

Ist eine komplette Sammlung von Tabletten für alle Gelegenheiten, vom Aperitifs bis zu Desserts, von Hotels und Restaurants bis zu Banketten für alle möglichen Zusammenstellungen und Varianten. Die Kante hat eine „Aufstiegs-und Fallbewegung": sie geht nach oben, wenn das Tablett getragen wird, verhindernd das Verschütten des Inhalts und senkt sich ab, wenn es auf einer Arbeitsplatte gestellt wird, und verwandelt das Tablett in einer erhöhten Vorlageteller. Das Materialiensortiment und die vorgeschlagenen Feinbearbeitungen spiegelt die aktuellen Trends und Sich harmonisieren leicht mit verschiedenen Einrichtungen (mise en place), die auch ästhetisch viel anders sein können Die Edelstahlfuße sind solide und sehr einfach auszubauen, um eine einfache und perfekte Reinigung. Die Materialien des Brettes sind für den Kontakt mit Lebensmitteln, für Abkratzenfestigkeit und Beständigkeit gegen chemische Mittel zertifiziert.

Design: Massimo Mussapi

Una collezione completa di vassoi per tutte le occasioni, dall'aperitivo al dolce, dalla ristorazione privata al banqueting in tutte le diverse formule e declinazioni. Il bordo ha un movimento "saliscendi": si alza quando il vassoio viene trasportato, impedendo la fuoriuscita del contenuto, e si abbassa quando è appoggiato su piano, trasformando il vassoio in un piatto da presentazione rialzato. La gamma di materiali e finiture proposta rispecchia le tendenze attuali e si armonizza facilmente con mises en place esteticamente molto diverse. Le basi in acciaio sono robuste e semplicissime da scomporre per una facile e perfetta pulizia. I materiali dei piani sono certificati per il contatto diretto con alimenti, per la resistenza all'abrasione e agli agenti chimici.

Podium

Ardesia
Slate

Porcellana
Porcelain

Laminato Stone
Stone Laminate

Laminato Nature
Nature Laminate

Supporto

Gueridon

La collezione comprende anche un **supporto mobile** per posizionare il vassoio **tondo girevole** a sbalzo rispetto al tavolo e guadagnare spazio.

The collection includes a **cantilever mobile** stand for the **rotating round tray**, so that it can be placed onto the table and save space.

La collection comprend aussi **un support mobile** pour placer le **tableau rond tournant** en porte-à-faux par rapport à la table et gagner de l'espace.

La colección comprende también un **soporte móvil** para colocar la bandeja **redonda giratoria** en voladizo con respecto a la mesa y ganar espacio.

Die Kollektion umfasst auch einen **beweglichen Gestell** für **das runde und drehbare** Tablett, das auf der Seite des Tisches gestellt werden kann, um auf den Tisch Platz zu sparen.

The edge has a "rise and fall" movement: it goes up when the tray is carried and lowers itself when it is placed on a flat surface.

Le bord a un mouvement "montée-descente": il monte quand le plateau est porté et il descend quand il est posé sur un plan.

El borde tiene un movimento "subeybaja": sube cuando la bandeja es llevada y baja cuando se apoya sobre una superficie llana.

Die Kante hat eine „Aufstiegs-und Fallbewegung": sie geht nach oben verhindernd das Verschütten des Inhalts und senkt sich ab.

Podium

Il bordo ha un movimento "saliscendi": si alza quando il vassoio viene trasportato e si abbassa quando è appoggiato su piano.

Podium

Laminato Nature
Laminated Nature

Ardesia
Slate

Porcellana
Porcelain

Laminato Stone
Laminated Stone

Podium tondo rotante

Podium rotating round
Podium rond tournant
Podium redondo giratorio
Rund Podium drehbar

ø Cm	ø In.
34	13,1/8

385 05 04 639 Laminato Nature - Laminated Nature
385 05 04 640 Laminato Stone - Laminated Stone
385 05 09 642 Ardesia Slate

Supporto da tavolo per vassoio tondo

Table stand for round tray
Support de table pour tableau rond
Soporte de mesa para bandeja redonda
Tischständer für rundes Tablett

385 05 24 594
Acciaio inox - Stainless steel

Podium rettangolare

Podium rectangular
Podium rectangulaire
Podium rectangular
Rechteckiges Podium

Cm	In.
28 x 9	11 x 3,1/2

385 05 04 652 Laminato Nature - Laminated Nature
385 05 09 655 Ardesia - Slate
385 05 21 656 Porcellana - Porcelain

Podium quadrato

Podium square
Podium carré
Podium cuadrado
Viereckiges Podium

Cm	In.
22 x 22	8,5/8 x 8,5/8

385 05 04 645 Laminato Nature - Laminated Nature
385 05 09 648 Ardesia - Slate
385 05 21 649 Porcellana - Porcelain

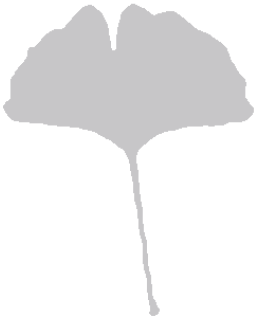
Podium rettangolare

Podium rectangular
Podium rectangulaire
Podium rectangular
Rechteckiges Podium

Cm	In.
60 x 45	23,5/8 x17,3/4

385 05 04 636 Laminato Nature - Laminated Nature
385 05 04 637 Laminato Stone - Laminated Stone

Minimal
Versatile
Modulare
Creativo
Trendy



For a versatile and creative food presentation in different moments of the day - from breakfast to aperitives, from dinner to food design, a perfect mixture of elements meant for stylish and trendy bars and restaurants. A synthesis of the new vision of the plain and elegant presentation for the most demanding chefs' creations. A simple and fanciful game of valuable materials, modular and interchangeable components.

Pour une présentation culinaire à usage multiple et créative à différents moments de la journée du petit-déjeuner à l'apéritif, du dîner à la démonstration culinaire - un parfait mélange d'éléments pour bars et restaurants stylés et branchés. Une synthèse de la nouvelle vision de la présentation simple et élégante des créations des chefs les plus exigeants. Un jeu simple et inventif associant des composants de valeur, modulables et interchangeables.

Para una presentación de los alimentos versatil y creativa en los diferentes momentos del día - desde el desayuno al aperitivo, de la cena al food design, una combinación perfecta de elementos pensados para locales sofisticados y de diseño. Una sistesis de las nuevas visiones del servicio minimalista y elegante para las creaciones de los chefs más exigentes. Un juego simple y original de componentes de materiales preciados, modulares e intercambiables.

Für eine vielseitige und kreative Präsentation der Speisen zu unterschiedlichen Tageszeiten vom Frühstück bis zum Aperitif, vom Dinner bis zum Anrichten der Speisen, eine perfekte Mischung verschiedener Elemente gedacht für trendige Bars und Restaurants. Eine Kombination neuer Möglichkeiten einer schlichten und einfachen Präsentation der anspruchsvollen Kreationen der Chefköche. Eine einfache und doch fantasievolle Art hochwertige Materialien, Module und auswechselbare Komponenten zu kombinieren.

Ginco

Food **design**

Per una presentazione del cibo versatile e creativa in momenti diversi della giornata, dalla colazione all'aperitivo, dalla cena a servizi di food design. Una combinazione perfetta di elementi pensati per locali sofisticati e di tendenza. Una sintesi della nuova visione del servizio minimal ed elegante per le creazioni degli chefs più esigenti. Un gioco semplice ed estroso di componenti dai materiali pregiati, modulari ed intercambiabili.

322 04 00 A11 - Whisky
10x20 Cm

322 04 00 A08 - Brandy
10x20 Cm

322 04 00 A07 - Sherry
10x20 Cm

322 04 00 A05
10x20 Cm

322 04 00 A01
10x20 Cm

322 04 00 A10
10x30 Cm

322 04 00 A06
10x30 Cm

Ginco

322 04 00 A21
20x30 Cm

322 04 00 A22
5x20 Cm

322 04 00 A20
10x20 Cm

322 04 00 A23
10x30 Cm

322 04 00 A24
10x30 Cm

322 04 00 A27
10x20 Cm

322 04 00 A28
10x20 Cm

322 04 00 A29
10x20 Cm

322 04 00 A25
10x20 Cm

322 04 00 A26
10x20 Cm

Ginco

322 04 00 A63
10x20 Cm

322 04 00 A28
10x20 Cm

322 04 00 A61
10x20 Cm

322 04 00 A60
5x20 Cm

322 04 00 A33
10x30 Cm

322 04 00 A34
10x20 Cm

322 04 00 A37
10x20 Cm

322 04 00 A31
10x20 Cm

322 04 00 A32
10x20 Cm

322 04 00 A70
10x20 Cm

322 04 00 A72
10x10 Cm

322 04 00 A73
5x20 Cm

322 04 00 A74
5x20 Cm

322 04 00 A22
5x20 Cm

322 04 00 A52
10x20 Cm

322 04 00 A50
10x10 Cm

322 04 00 A51
10x20 Cm

322 04 00 A54
10x20 Cm

322 04 00 A53
10x20 Cm

322 04 00 A65
5x10 Cm

322 04 00 A66
10x20 Cm

322 04 00 A67
10x20 Cm

322 04 00 A68
10x20 Cm

322 04 00 A80
10x20 Cm

322 04 00 A81
5x20 Cm

322 04 00 A82
5x20 Cm

322 04 00 A84
10x20 Cm

322 04 00 B04
32,5x53 Cm

322 04 00 B01
32,5x53 Cm

322 04 00 B03
32,5x53 Cm

322 04 00 B06
32,5x53 Cm

322 04 00 B07
32,5x53 Cm

322 04 00 B05
32,5x53 Cm

322 04 00 B02
32,5x53 Cm

GincoLeaves

Ginco
dà libero spazio alla cretività degli chefs per infinite soluzioni di presentazione.

Gli elementi
vassoi (roots), inserti (leaves) ed accessori – dai materiali pregiati (legno ed acciaio prodotti in Italia; vetro, porcellana e pietra prodotti in Europa) sono modulari ed intercambiabili.

I componenti
• Vassoi (roots) in legno
• Inserti (leaves) in legno
• Accessori in acciaio, vetro, porcellana, pietra

Modularità
La misura di ogni inserto (leaf) è sempre multiplo di 5 Cm, adattandosi a tutti i vassoi (roots) ed a qualsiasi tipo di combinazione.

• Ogni inserto (leaf) ha due facce per usi diversi
• Tutti gli accessori in acciaio sono montati su di un unico supporto
• Gli accessori in vetro ed in porcellana vengono posizionati in basi di diametro differente direttamente nella sede
• Le pietre vengono posizionate direttamente sul vassoio (root)

Ginco
gives complete freedom to the chefs' creativity for infinite presentation solutions.

The elements
trays (roots), inserts (leaves) and accessories - are made of valuable materials (wood and steel manufactured in Italy; glass and stone manufactured in Europe) are modular and interchangeable.

The components
to be matched are
• Wooden trays (roots)
• Wooden inserts (leaves)
• Steel, glass, porcelain and stone accessories

Modularity
Each insert (leaf) size is always multiple of 5 Cm, matching with all the trays (roots) and to any combination.

• Each insert (leaf) has two sides for different uses
• All the steel accessories are assembled on one single stand
• The glass and porcelain accessories are placed in bases with different diameter in the seat directly
• The stones are placed in the tray (root) directly

Ginco
laisse la créativité du chef s'exprimer en toute liberté au moyen de solutions de présentation infinies.

Les objets
plateau (roots), implants (leaves) et les accessoires - sont constitués de matériaux de grande valeur (du bois et de l'acier travaillés en Italie; le verre et la pierre sont façonnés en Europe) et sont modulables et interchangeables.

Les éléments
à combiner sont les suivants:
• Plateaux (roots) en bois
• Implants (leaves) en bois
• Des accessoires en acier, en porcelaine, en verre et les pierres

Modulabilité
La taille de chaque implant (leaf) est toujours un multiple de 5 Cm, s'adptant à tous les plateaux et à toutes les combinaisons.
• chaque implant (leaf) a deux côtés pour les différents besoins
• tous les accessoires en acier sont réunis en un seul ensemble
• les accessoires en verre et en porcelaine sont placés dans divers compartiments avec des différents diamètres, directement au niveau du siège
• Les pierres sont placées directement sur le plateau (roots)

Ginco
da libre espacio a la creatividad de los chefs para infinitas soluciones de presentaciones.

Los elementos
bandejas (roots), complementos (leaves) y accesorios - de materiales preciados (madera y acero producido en Italia; vidrio, porcelana y piedra producidos en Europa) son modulables y intercambiables.

Los componentes
para combinar son
• Bandejas (roots) en madera
• Complementos (leaves) en madera
• Accesorios en acero, vidrio, porcelana, piedra.

Modulación
La medida de cada complemento (leaf) es siempre múltiple de 5 Cm, adaptandose a todos las bandejas (roots) y a cualquier tipo de combinación.
• Cada complemento (leaf) tiene dos lados para usos diversos.
• Todos los accesorios en acero estan montados encima de un único soporte.
• Los accesorios en vidrio y porcelana vienen colocados de acuerdo con el diametro diferente directamente en su ubicación.
• Las piedras van colocadas directamente en la bandeja (root).

Ginco
ermöglicht den Chefköchen ungeahnten Freiraum bei der Präsentation ihrerKreationen und bietet dabei unendliche Möglichkeiten.

Die Elemente
Tabletts, Einsätze und Accessoires – sind aus hochwertigen Materialien (Holz und Edelstahl werden In Italien hergestellt; Glas und die Steine stammen aus Europa) sind modular und austauschbar.

Folgende Elemente
lassen sich miteinander verbinden:
• Holztabletts
• Holzeinsätze
• Edelstahl-, Glas, Porzellan und Steinaccessoires.

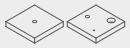
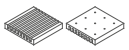
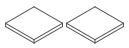
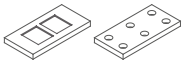
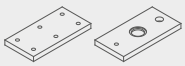
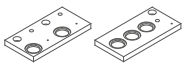
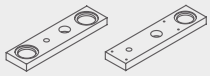
Baukastenprinzip
Jeder Einsatz bzw. seine Größe lässt sich um 5cm varieren, so dass er sich mit allen Tabletts in jeder Kombination verbinden lässt.

• Jeder Einsatz hat zwei unterschiedlich und für verschiedene Zwecke geeignete Seiten
• Alle Stahlaccesoieres werden auf nur einer Halterung zusammengebaut.
• Die Glas- und Porzellanaccessoires werden in die Basis mit unterschiedlichem Durchmesser eingesetzt.
• Die Steinplatten werden direkt in die Tablettes eingesetzt.

Master: 6 pcs

WENGE TRAYS | VASSOIO WENGE			
	ROOT "II" Vassoio "Root II"	5x10 Cm	322 04 23 815
	ROOT "III" Vassoio "Root III"	10x10 Cm	322 04 23 816
	ROOT "V" Vassoio "Root V"	10x20 Cm	322 04 23 810
	ROOT "VI" Vassoio "Root VI"	5x20 Cm	322 04 23 811
	ROOT "VII" Vassoio "Root VII"	10x30 Cm	322 04 23 817
	ROOT "VIII" Vassoio "Root VIII"	20x30 Cm	322 04 23 812

WENGE INSERTS FOR TRAYS | INSERTI WENGE PER VASSOI			
	LEAF "ONE I" Inserto "Leaf One I"	5x5 Cm	322 04 54 547
	LEAF "ONE II" Inserto "Leaf One II"	5x5 Cm	322 04 54 548
	LEAF "ONE III" Inserto "Leaf One III"	5x5 Cm	322 04 54 549
	LEAF "TWO I" Inserto "Leaf Two I"	5x10 Cm	322 04 54 551
	LEAF "TWO II" Inserto "Leaf Two II"	5x10 Cm	322 04 54 552
	LEAF "TWO III" Inserto "Leaf Two III"	5x10 Cm	322 04 54 553
	LEAF "TWO IV" Inserto "Leaf Two IV"	5x10 Cm	322 04 54 554
	LEAF "TWO V" Inserto "Leaf Two V"	5x10 Cm	322 04 54 555
	LEAF "TWO VI" Inserto "Leaf Two VI"	5x10 Cm	322 04 54 574
	LEAF "THREE I" Inserto "Leaf Three I"	10x10 Cm	322 04 54 556
	LEAF "THREE II" Inserto "Leaf Three II"	10x10 Cm	322 04 54 557

	LEAF "THREE III" Inserto "Leaf Three III"	10x10 Cm	322 04 54 558
	LEAF "THREE IV" Inserto "Leaf Three IV"	10x10 Cm	322 04 54 559
	LEAF "THREE VI" Inserto "Leaf Three VI"	10x10 Cm	322 04 54 561
	LEAF "THREE VII" Inserto "Leaf Three VII"	10x10 Cm	322 04 54 562
	LEAF "FIVE I" Inserto "Leaf Five I"	10x20 Cm	322 04 54 563
	LEAF "FIVE II" Inserto "Leaf Five II"	10x20 Cm	322 04 54 564
	LEAF "FIVE III" Inserto "Leaf Five III"	10x20 Cm	322 04 54 565
	LEAF "FIVE IV" Inserto "Leaf Five IV"	10x20 Cm	322 04 54 566
	LEAF "FIVE VI" Inserto "Leaf Five VI"	10x20 Cm	322 04 54 568
	LEAF "FIVE VII" Inserto "Leaf Five VII"	10x20 Cm	322 04 54 569
	LEAF "SIX V" Inserto "Leaf Six V"	5x20 Cm	322 04 54 591

STAINLESS STEEL ACCESSORIES | ACCESSORI IN ACCIAIO INOX

	MULTIPURPOSE HOLDER Manico Supporto Universale	4,3 Cm	322 05 91 788
	SKEWER Spiedino	7,1 Cm	322 05 91 789
	LONG SKEWER WITH BALLS Spiedino 3 Sfere	20,8 Cm	322 05 91 784
	SPIRAL Spirale	ø 4 Cm	322 05 91 787
	COOKIE HOLDER Portacioccolatino	ø 3,8 Cm	322 05 43 605
	PHIAL HOLDER Portafiale	ø 2,2 Cm	322 05 17 520
	GLASS HOLDER Portabicchiere	ø 4 Cm	322 05 21 536

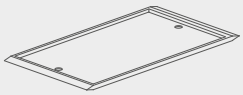
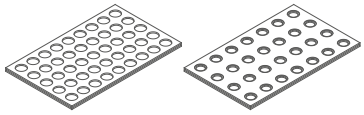
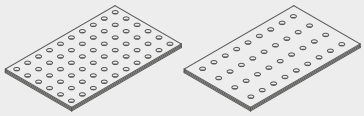
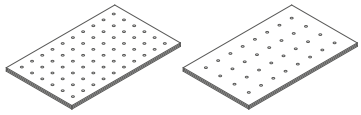
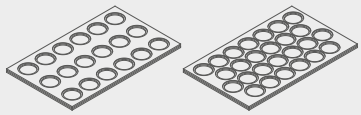
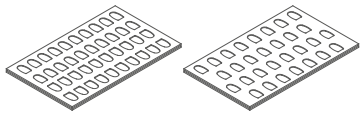
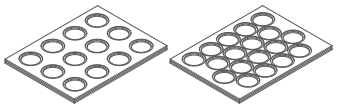
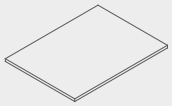
Master: 6 pcs

	MOKA SPOON Cucchiaio Moka	6,7 Cm	322 05 81 694
	TWO-PRONG FORK Forchetta 2 Punte	7,3 Cm	322 05 81 695
	CONE HOLDER Portacono	9,5 Cm	322 05 91 790

GLASS ACCESSORIES | ACCESSORI IN VETRO

	PHIAL Fiala	ø 2 H. 5 Cm	322 08 17 528
	PHIAL Fiala	ø 2 H. 10 Cm	322 08 17 529
	PHIAL Fiala	ø 2 H. 15 Cm	322 08 17 521
	MEDIUM GLASS Bicchiere Medio	ø 3,2 H. 5 Cm	322 08 17 522
	BIG GLASS Bicchiere Grande	ø 4 H. 4,5 Cm	322 08 17 524
	BIG GLASS BOWL Ciotola Grande	ø 7 H. 5,5 Cm	322 08 43 607
	LIQUEUR GLASS Bicchiere Distillato	H. 8,3 Cm 5,5 cl.	322 08 17 525
	OIL BOTTLE Dispenser per olio	ø 7 H. 9,5 Cm	322 08 11 620
	WHISKY GLASS Bicchiere Whiskhy	42 cl.	322 08 17 530
	COGNAC GLASS Bicchiere Cognac	55 cl.	322 08 17 531
	CHAMPAGNE FLUTE Flute Champagne	25 cl.	322 08 17 532
	CHAMPAGNE FLUTE "BROGGI" Flute Champagne "Broggi"	19 cl.	404 60 44 190
	WINE GLASS "BROGGI" Bicchiere Vino "Broggi"	25 cl.	404 60 44 250
	TUMBLER "BROGGI" Tumbler "Broggi"	23 cl.	402 50 15 230
	TUMBLER "CUBE" Tumbler "Cube"	23 cl.	402 61 76 230

	GLASS Bicchiere	ø 43 H. 57 mm.	406 13 11 028
	GLASS Bicchiere	ø 40 H. 105 mm.	406 11 05 820
	GLASS Bicchiere	ø 60 H. 70 mm.	V86 08 42 BBA
STONE SLATES, OVENPROOF | PIASTRA IN PIETRA (ADATTA AL FORNO)			
	SLATE Pietra	10x10 Cm	322 22 71 968
	SLATE Pietra	10x20 Cm	322 22 71 969
	SLATE Pietra	10x30 Cm	322 22 71 973
	SLATE Pietra	5x10 Cm	322 22 71 971
PORCELAIN ACCESSORIES | ACCESSORI IN PORCELLANA			
	CUP Tazza s/manico	ø 7,5 Cm	322 21 43 608
	SQUARE PLATE Piatto Quadrato	10x10 Cm	322 21 22 691
	SAUCE BOWL Portasalse s/coperchio	H. 3,7x5,5x7,2 Cm	322 21 09 559
	COVER FOR SAUCE BOWL Coperchio/Sottocoppa Portasalse	5,5x7,2 Cm	322 21 09 560
	APPETIZER Appetizer	11x3,2 Cm	322 21 81 697
	SUITE ESPRESSO CUP Tazza Espresso Suite	12 cl.	322 21 43 610
	SUITE TEA CUP Tazza Tè Suite	22 cl.	322 21 43 613
	SALT BOWL Portasale	ø 48 mm.	322 21 43 614
	BROGGI COFFEE CUP - STACKABLE Tazza Espresso Sovrapponibile Broggi	8 cl.	241 02 01 451
	OLIVE OIL BOWL Portaolio / Burro	ø 70 mm.	V87 21 42 005

	ROOT "X" Vassoio Root "X"	32,5x53,5 Cm	322 04 23 814
	LEAF "THIRTEEN IV" Inserto "Thirteen IV"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 585
	LEAF "THIRTEEN V" Inserto "Thirteen V"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 586
	LEAF "THIRTEEN VI" Inserto "Thirteen VI"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 587
	LEAF "THIRTEEN VII" Inserto "Thirteen VII"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 588
	LEAF "THIRTEEN VIII" Inserto "Thirteen VIII"	32,5x53,5 Cm	322 04 54 589
	LEAF "SEVEN V" Inserto "Seven V"	10x30 Cm	322 04 54 596
	LEAF "TWELVE VII" Inserto "Twelve VII"	30x40 Cm	322 04 54 603
	LEAF "TWELVE X" Inserto "Twelve X"	30x40 Cm	322 04 54 593

GINCO, UN PRODOTTO NATURALE

Materiale
Vassoi (roots) ed inserti (leaves) sono in legno massiccio, un materiale vivo e caldo, che conferisce pregio e valore al prodotto. Il legno è anche un materiale morbido e questo richiede una particolare cura nella manutenzione e nella conservazione. Una corretta manutenzione ne prolunga considerevolmente la durata.

Caratteristiche
Il legno è sensibile alla luce, all'aria, alla temperatura ed all'umidità. Suggeriamo di non esporre Ginco alla luce solare, ad alte o basse temperature e di non conservarlo in ambienti umidi.

Manutenzione
Per la pulizia suggeriamo l'utilizzo di un panno morbido e pulito. Per rimuovere tracce di sporcizia può essere utilizzato un panno inumidito.

Danneggiamento
A causa di un utilizzo prolungato e per le sue naturali caratteristiche, il legno può graffiarsi. Per ammorbidire i graffi e riparare lievi danneggiamenti, consigliamo l'utilizzo del kit per il ritocco (REPAIR KIT – codice 3220400KIT) - composto da una bottiglietta di vernice ed un pennellino - che forniamo unitamente a Ginco. E' sufficiente verniciare la parte danneggiata con il pennellino, in modo da ricolorare il legno.

Il legno è un prodotto naturale; lievi variazioni di colore e struttura da un prodotto all'altro possono verificarsi.

GINCO, UN PRODUIT NATUREL

Matériau
Les plateaux (roots) et les encarts (leaves) sont en bois massif, un matériau chaud et vivant, qui donne de la qualité et de la valeur au produit. Le bois est aussi un matériau moelleux et ceci demande un soin particulier pour son entretien et sa conservation. Un entretien correct en prolonge considérablement la durée.

Caractéristiques
Le bois est sensible à la lumière, à l'air, à la température et à l'humidité. Nous suggérons de ne pas exposer Ginco à la lumière du soleil, à des hautes ou basses températures et de ne pas le conserver dans des lieux humides.

Entretien
Pour le nettoyage, nous suggérons l'utilisation d'un chiffon moelleux et propre. Pour ôter les traces de saleté on peut utiliser un chiffon humide.

Endommagement
À cause d'une utilisation prolongée et de ses caractéristiques naturelles, le bois peut se griffer. Pour assouplir les griffes et réparer des dommages légers, nous conseillons l'utilisation du kit pour les retouches (REPAIR KIT - code 3220400KIT) – composé d'une petite bouteille de peinture et d'un pinceau - que nous fournissons avec Ginco. Il suffit de peindre la partie endommagée avec le pinceau, de façon à recolorer le bois.

Le bois est un produit naturel; des légères variations de couleur et de structure d'un produit à l'autre peuvent se vérifier.

GINCO, A NATURAL PRODUCT

Material
Trays (roots) and inserts (leaves) are made of hardwood, which is a lively and warm material, and provides worth and value to the product. Wood is also a soft material, which requires extra care in maintenance and storage. A correct maintenance considerably prolongs its life span.

Characteristics
Wood is susceptible to light, air, temperature and humidity. We suggest not to expose Ginco to sunlight, high or low temperatures and to store in moist surroundings.

Maintenance
In order to clean it we suggest to use a soft, dry cloth. In order to remove minor filthiness, a slightly dampened cloth may be used.

Damage
Through intensive use and because of its natural softness, wood may show scratches: in order to cover scratches and minor damages, we suggest to use the enclosed retouch kit (REPAIR KIT - code 3220400KIT) – including a small bottle of varnish and a small brush. You must simply paint the damage with the small brush, in order to re-colour the wood.

Wood is a natural product; slight colour and structural variations from one product to another may occur.

GINCO, UN PRODUCTO NATURAL

Material
Azafates (raíces) e insertos (hojas) son de madera maciza, un material vivo y cálido, que confiere prestigio y valor al producto. La madera también es un material blando y por ello requiere un cuidado particular en el mantenimiento y conservación. Un mantenimiento correcto prolonga considerablemente su duración.

Características
La madera es sensible a la luz, al aire, a la temperatura y a la humedad. Sugerimos no exponer Ginco a la luz solar, a altas o bajas temperaturas y no conservarlo en lugares húmedos.

Mantenimiento
Para la limpieza sugerimos el empleo de un paño suave y limpio. Para eliminar rastros de suciedad se puede utilizar un paño humedecido

Deterioro
A raíz de un empleo prolongado y por sus características naturales, la madera puede arañarse. Para suavizar los arañazos y reparar pequeños daños, sugerimos el empleo del kit para el retoque (REPAIR KIT – código 3220400KIT) – compuesto por una botellita de barniz y un pequeño pincel – que suministramos junto con Ginco. Es suficiente barnizar la parte deteriorada con el pincelito, para volver a colorear la madera.
La madera es un producto natural; pueden verificarse ligeras variaciones de color y de estructura de un producto a otro.

GINCO – EIN NATURPRODUKT

Werkstoff
Tabletts und Fächer sind aus Massivholz, ein lebendiges und warmes Material, das dem Produkt Eigen-und Mehrwert verleiht. Holz ist allerdings auch ein weiches Produkt, was besondere Sorgfalt bei der Pflege und Instandhaltung erfordert – zumal die richtige Pflege die Lebensdauer von Holz erheblich verlängert.

Merkmale
Holz reagiert empfindlich auf Licht, Luft, Temperatur und Feuchtigkeit. Wir empfehlen, Ginkgo Holz nicht direktem Sonnenlicht, hohen oder niedrigen Temperaturen auszusetzen und es nicht in feuchten Räumen aufzubewahren.

Pflege und Instandhaltung
Zur Reinigung empfehlen wir, einen sauberen weichen Lappen zu benutzen. Schmutzspuren können auch mit einem feuchten Lappen entfernt werden.

Schäden
Bei längerer Benutzung und aufgrund seiner natürlichen Charakteristiken kann Holz Kratzer aufweisen. Um Kratzer zu mildern und leichte Schäden zu beheben, empfehlen wir den Einsatz des Kits aus dem Lieferumfang (REPAIR KIT – Kode Nr. 32204003T): ein Fläschchen Flüssiglack und ein Pinsel; damit können schadhafte Stellen lackiert und der Holzton allgemein aufgefrischt werden.

Holz ist ein Naturprodukt, das von einem Exemplar zum anderen leichte Farb-und Strukturunterschiede aufweisen kann.

1/4 circa, delle grandezze naturali

2516

2517

2440

2726

2725

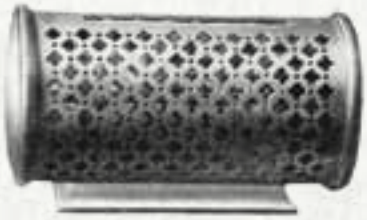
9671

2767

9670

9675

2769


9674

9680

620 621

Buffet

Classica

Distributore caffè linea classica

Classica coffee urn
Distributeur de café Classica
Dispensador de café Classica
Kaffeedispenser Classica

	Lt	Oz	Cm	H. Cm
303 ... 52 549	7	245	32 x 25	53
303 ... 52 550	10	350	24 x 32	52

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Distributore succhi linea classica

Classica juice dispenser
Distributeur de jus Classica
Dispensador de zumo Classica
Saftspender Classica

	Lt	Oz	Cm	H. Cm
303 ... 52 603	8	280	25 x 36	72

Classica

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Alzata rettangolare linea Classica

Classica rectangular stand
Présentoir rectangulaire Classica
Soporte rectangular Classica
Rechteckiger Ständer, Classica

	Cm	In.	H. Cm.	H. In.
303 .. 52 702	28 x 49	11x19,1/4	21	8,1/4

Vassoio refrigerato - Thermal tray

305 .. 54 611	GN 1/1

Alzata tonda linea Classica

Classica round stand
Présentoir rond Classica
Soporte redondo Classica
Runder Ständer, Classica

	ø Cm	ø In.	H. Cm.	H. In.
303 .. 52 703	22	8,5/8	21	8,1/4

Ciotola in porcellana - porcelain bowl

264 02 53 170	28	11

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande tondo linea Classica

Classica round chafing dish
Chafing dish rond Classica
Chafing dish redondo Classica
Chanfing Dish Classica, rund

	ø Cm	ø In.
303 .. 52 613	30	11,3/4
303 .. 52 614	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Scaldavivande rettangolare linea Classica

Classica rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Classica
Chafing dish rectangular Classica
Chafing Disch Classica , rechteckig

	GN	In.	Cm	H. Cm
303 .. 52 612	1/1	1/1	67 x 43	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Iseo

Distributore caffé linea Iseo

Iseo coffee urn
Distributeur de café Iseo
Dispensador de café Iseo
Kaffeedispenser Iseo

	Cm	Lt
305 55 52 553	25 x 32 x 51	7
305 55 52 584	25 x 32 x 61	10

Scaldacaffè a combustibile solido, predisposto per piastra elettrica

Coffee urn solid fuel burner,
electric heating element available as optional.

Distributore succhi linea Iseo

Iseo juice dispenser
Distributeur de jus Iseo
Dispensador de zumo Iseo
Saftspender Iseo

	Cm	Lt
305 55 52 590	25 x 34 x 65	8

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Iseo

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande rettangolare linea Iseo

Iseo rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Iseo
Chafing dish rectangular Iseo
Chafing Dish Iseo, rechteckig

	Cm	In.	Cm	H Cm
305 .. 52 615	1/1	1/1	68 x 51	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Piastra elettrica per distributore caffè

Electric plate for coffe urn
Elément électrique pour distributeur de café
Elemento eléctrica para dispensadore de café
Elektroelement für Kaffeedispenser

	ø Cm	ø In.
305 05 52 576	14	5,1/2
305 05 52 643	14	5,1/2

(Con regolatore - With power regulator)

Piastra elettrica rettangolare per scaldavivande GN 1/1

Rectangular plate for GN 1/1 chafing dishes
Elément électrique rectangulaire pour chafing-dishes GN 1/1
Elemento eléctrica rectangular para chafing dishes GN 1/1
Elektroelement für rechtekigen Chafing Dish GN 1/1

	Cm	In.
305 05 52 547	26x20	10,1/4 x 7,7/8
305 05 52 610	26x20	10,1/4 x 7,7/8

(Con regolatore - With power regulator)

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande tondo linea Iseo

Iseo round chafing dish
Chafing dish rond Iseo
Chafing dish redondo Iseo
Chafing Dish Iseo, rund

	ø Cm	ø In.	Cm	H Cm
305 .. 52 616	30	11,3/4	43 x 43	38
305 .. 52 617	40	15,3/4	52 x 52	46

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Piastra elettrica per scaldavivande tondo ø Cm 30-40

Electric plate for ø Cm 30-40 round chafing dish
Elément électrique pour chafing-dish rond ø Cm 30-40
Elemento eléctrica para chafing dish redondo ø Cm 30-40
Elektroelement für runden Chafing Dish ø Cm 30-40

	Cm	In.
305 05 52 546	21 x 20	8,1/4 x 7,7/8
305 05 52 611	21 x 20	8,1/4 x 7,7/8

(Con regolatore - With power regulator)

Fornelletto per scaldavivande

Chafing-dish burner
Porte brûleur pour chafing dish
Contenedor de combustible para chafing dish
Brennstoffhalter für Chafing Dish

1. 305 05 52 536 (Fornello - Burner)
2. 305 05 72 519 (Combustibile - Solid fuel)

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. V77 07 ..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Portavivande in acciaio inossidabile

Food pan, stainless steel
Bac en acier inoxidable
Cubeta en acero inoxidable
GN -Behälter, Edelstahl rostfrei

	GN	Cm	In.
V01 05 72 G11B	(1/1)	53 x 32,5 x 6,5	20,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2
V01 05 72 G23B	(2/3)	34,5 x 32,5 x 6,5	13,5/8 x 12,3/4 x 2,1/2
V01 05 72 G12B	(1/2)	26,5 x 32,5 x 6,5	10,3/8 x 12,3/4 x 2,1/2
V01 05 72 G13B	(1/3)	17,6 x 32,5 x 6,5	6,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2

Set zuppiere per scaldavivande tondo Cm 40

Soup tureen set for Cm 40 round chafing dish
Set de soupières pour chafing dish rond Cm 40
Set de soperas para chafing dish redondo Cm 40
Suppenchüsselset fur Chafing Dish rund ø Cm 40

	ø Cm	ø In.
305 05 52 627 Adattatore - Adapter	40	15,3/4
	Lt	Oz
305 05 15 796 Zuppiera - Souptureen	4,2	142

Set minestre per scaldavivande rettangolare

Soup tureen set for rectangular chafing dish
Set de soupières pour chafing dish rectangulaire
Set de soperas para chafing dish rectangular
Suppenchüsselset fur Chafing Dish rechteckig

		Cm	In.
305 05 52 626	Adattatore - Adapter	1/1	1/1
		Lt	Oz
305 05 15 796	Zuppiera - Soup tureen	4,2	142

Portavivande in porcellana

Food pan, porcelain
Bac en porcelaine
Cubeta en porcelana
Porzellanbehälter

		Cm	In.
305 21 52 557	1/1	53 x 32,5x6,5	20,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2
305 21 52 583	2/3	35,3 x 32,5 x 6,5	13,3/4 x 12,3/4 x 2,1/2
305 21 52 581	1/2	26,5 x 32,5 x 6,5	10,3/8 x 12,3/4 x 2,1/2
305 21 52 582	1/3	17,6 x 32,5 x 6,5	6,7/8 x 12,3/4 x 2,1/2

Portavivande tondo in acciaio inossidabile

Round food pan, stainless steel
Bac rond en acier inoxidable
Cubeta redonda en acero inoxidable
Behälter rund, edelstahl rostfrei

	ø Cm	ø In.
305 05 72 516	30	11,3/4
305 05 72 517	40	15,3/4

Portavivande tondo in porcellana

Round food pan, porcelain
Bac rond en porcelaine
Cubeta redonda en porcelana
Porzellanbehälter, rund

	ø Cm	ø In.
305 21 72 756	30	11,3/4
305 21 52 559	40	15,3/4

Inserto scaldavivande tondo in porcellana

Food pan half round chafing dish, porcelain with divider
Bac double en porcelaine pour chafing dish rond
Cubeta en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaneinsatz, 2tlg fur chafing dish rund

	ø Cm	ø In.
305 21 71 951 (1 Pz.)	40	15,3/4

Portauovo per scaldavivande tondo in porcellana

Egg holder for round chafing dish, porcelain
Porte-oeufs en porcelaine pour chafing dish rond
Porta huevos en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaneiereinsatz für chanfing dish rund

	Cm	ø In.
305 21 71 950	40	15,3/4

Iseo

Caraffa vetro acqua frizzante con coperchio basculante

Sparkling water glass picther with smart lid
Carafe en verre à eau gazeuse
avec couvercle basculant
Jarra de vidrio agua con gas con tapa basculante
Wasser Karaffe (Kohlen saüve) mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 549	1	35

Caraffa vetro con coperchio basculante

Water glass picther with smart lid
Carafe en verre avec couvercle basculant
Jarra de vidrio con tapa basculante
Wasser Karaffe mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 548	1	35

Caraffa termica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

Caraffa termica conica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Thermische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53

Caraffa succhi con coperchio

Uice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53

Caraffa succhi

Juice pitcher
Carafe à jus
Jarra zumo
Saftkrug

(Argentata - silver plated)

	Lt	Oz
310 07 08 546	2,0	70

Supporto refrigerato con caraffe succhi (4 pz.) Con alzata

Thermal stand with juice pitchers (4 - pc) with plate
Présentoir réfrigrigeré avec carafes à jus (4 - pcs) avec étagère
Expositor refrigerante con jarras de zumo (4 pzs) con plato
Saftkaraffenständer, gekühlt mit gläserständer

	H. Cm	H. In.
V77 05 52 SCA	70	27,1/2
	ø 41,5 base	ø 16,3/8 base
	ø 38,5 alzata	ø 15,1/8 plate
	ø 16,4 Sede caraffa	ø 6,1/2 pitcher seat
	Lt	Oz
400 04 79 300 Brocca acqua - Water pitcher	1,5	53

Supporto refrigerato con caraffe succhi (4 pz.)

Thermal stand with juice pitchers (4 - pc)
Présentoir réfrigrigeré avec carafes à jus (4 - pcs)
Expositor refrigerante con jarras de zumo (4 pzs)
Saftkaraffenständer, gekühlt

	H. Cm	H. In.
V77 05 52 SCA 1	36	14,1/8
	ø 41,5 base	ø 16,3/8 base
	ø 16,4 Sede caraffa	ø 6,1/2 pitcher seat
400 04 79 300 Brocca acqua - Water pitcher	1,5	53

Portacereali girevole con 3 comparti

Rotating cereal stand, 3 - dish
Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments
Dispensador de cereales giratorio 3 sectores
Büffet-Ständer - drehbar mit drei Glasschalen

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V77 05 52 CV3	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro - With glass bowls

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V77 05 52 CC3	42	43	16,1/2	17

Con coppe in vetro e coperchi in metacrilato
With glass bowls and acrylic lids

Portacereali girevole con 6 comparti

Rotating cereal stand 6 - dish
Distributeur à céréales pivotant à 6 compartiments
Dispensador de cereales giratorio 6 sectores
Büffet-Ständer - drehbar mit sechs Glasschalen

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V77 05 52 CV6	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro - With glass bowls

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V77 05 52 CC6	42	73	16,1/2	28,3/4

Con coppe in vetro e coperchi in metacrilato
With glass bowls and acrylic lids

Distributore cereali girevole a 3 comparti con base in acciaio inossidabile

Rotating cereal dispenser with stainless steel base, triple
Distributeur à céréales pivotant à 3 compartiments avec base en acier inoxidable
Dipensador de cereales giratorio 3 sectores con base de acero inoxidable
3-Müeslidispenser-drehbar, mit Edelstahlfuß

	ø Cm	H. Cm	Lt
V77 05 52 CD6	42	60	3 (x3)
	ø In.	H. In.	Oz
	16,1/2	23,5/8	106 (x3)

Distributore cereali con base in acciaio inossidabile

Cereal dispenser with stainless steel base
Distributeur céréales avec base en acier inoxidable
Dispensador de cereales con base de acero inoxidable
Müeslidispenser mit Stahlbochen

	Cm	H. Cm	Lt
V77 05 52 CD4 - Singolo - Single	31 x 21	56	3
	In.	H. In.	Oz
	12,1/4 x 8,1/4	22	106
	Cm	H. Cm	Lt
V77 05 52 CD5 - 2 comparti - Double	37,5 x 24,5	57	3 (x2)
	In.	H. In.	Oz
	14,3/4 x 9,5/8	22,1/2	106 (x2)

Portaformaggi / affettati rettangolare non refrigerato - piano in polietilene

Rectangular cheese / cold cuts dish, non-thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rectangulaire non réfrigéré - Planche en polyéthylène
Quesera rectangular no refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, nicht gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm	In.
V77 05 54 G11	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4

Portaformaggi / affettati rettangolare refrigerato - piano in polietilene

Rectangular cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm	In.
V77 05 54 G11 R	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4

Portaformaggi / affettati tondo non refrigerato - piano in polietilene

Round cheese / cold cuts dish, non-thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond non réfrigéré - Planche en polyéthylène
Quesera redonda no refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, nicht gekühlt, Platte aus Acryl

	ø Cm	ø In.
V77 05 54 T46	46	18,1/8

Portaformaggi / affettati tondo refrigerato - piano in polietilene

Round cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera redonda refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, gekühlt, Platte aus Acryl

	ø Cm	ø In.
V77 05 54 T46 R	46	18,1/8

Portaburro tondo

Butter cooler, round
Beurrier rond
Mantequera redonda
Butterkühler, rund

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V77 05 09 T46	46	5	18,1/8	2
V77 05 09 T32	32	6	12,5/8	2,3/8

Portayogurt tondo

Yougurt dish, round
Plateau porte-yogourt rond
Bandeja yogurt redonda
Joghurtplatte, rund

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
V77 05 52 T46	46	5	18,1/8	2

Coperchio in metacrilato con pomolo in metallo per rinfresca yogurt/macedonia

Acrylic lid with metal knob for fruit/salad cooler
Couvercle acrylique avec pommeau en métal pour rafraîchisseur
Tapa acrílica con pomo en metal para el macedonia/yogurt refrigerado
Deckel aus Metakryl mit Metalknopf für joghurt/fruchtsalat kühlschale

	ø Cm	ø In.
310 12 15 790	23	9

Rinfresca yogurt / macedonia

Yogurt / fruit salad cooler
Rafraîchisseur à yogourt / salade de fruits
Bol yogur / macedonia refrigerado
Obstsalat / Joghurtschale, gekühlt

	ø Cm	ø In.
305 05 43 601	28	11,1/8

310 12 15 790
Coperchio metacrilato - Acrylic lid
310 08 42 527
Coppa in vetro - Glass bowl

Vassoio sovrapponibile tondo gastronorm

Gastronorm round tray, stackable
Plateau empilable rond gastronorme
Bandeja apilable redonda gastronorm
Gastronorm Tablett, rund, stappelbar

	ø Cm	ø In.
V01 05 23 T46 S	46	18,1/8
V01 05 23 T54 S	54	21,1/4

Vassoio sovrapponibile rettangolare gastronorm

Gastronorm rectangular tray, stackable
Plateau empilable rectangulaire gastronorme
Bandeja apilable rectangular gastronorm
Gastronorm Tablett, rechteckig, stappelbar

	Cm	In.
V01 05 23 G11 S	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21 S	65 x 53	25,5/8 x 20,7/8

Vassoio rettangolare gastronorm

Gastronorm rectangular tray
Plateau rectangulaire gastronorme
Bandeja rectangular gastronorm
Gastronorm Tablett, rechteckig

	Cm	H. In.
V01 05 23 G12	26,5 x 32,5 (1/2)	10,3/8 x 12,3/4
V01 05 23 G11	53 x 32,5 (1/1)	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21	65 x 53 (2/1)	25,5/8 x 20,7/8

Vassoio rettangolare gastronorm con maniglie

Gastronorm rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire gastronorme avec poignées
Bandeja rectangular gastronorm con asas
Gastronorm Tablett, mit Griffen - rechteckig

	Cm	H. In.
V01 05 23 G11 M	53 x 32,5 (1/1)	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21 M	65 x 53 (2/1)	25,5/8 x 20,7/8

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel
COD. V77 07 ..... acciaio argentato - electro-plated silver steel (EPSS)

Vassoio tondo bar con maniglie

Round bar tray with handles
Plateau rond bar avec anses
Bandeja redonda bar con asas
Austellplatte mit Griffen

	ø Cm	ø In.
305 05 23 566	32	12,5/8
305 05 23 567	38	15
305 05 23 775	46	18,1/8
305 05 23 776	54	21,1/4

Vassoio tondo bar

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

	ø Cm	ø In.
305 05 23 564	32	12,5/8
305 05 23 565	38	15
305 05 23 774	46	18,1/8
305 05 23 734	54	21,1/4

Portaprosciutto con base in marmo

Ham holder with marble base
Porte-jambon avec base en marbre
Jamonero con base de mármol
Schinkenbasis aus Marmor

	Cm	In.
305 05 91 657	22 x 58 x 18	8,5/8 x 22,7/8 x 7

Piatto salmone (argentato / legno)

Salmon cutting board (electro-plated stainless steel and wood)
Planche à saumon (acier argenté et bois)
Fuente salmón (acero plateado y madera)
Lachsplatte, versilbert mit Holz

	Cm	In.
305 07 22 656	87 x 19	34,1/4 x 7,1/2

Vassoio rettangolare con tagliere in legno

Rectangular tray with wooden cutting board
Plateau rectangulaire gastronorme avec planche à découper en bois
Bandeja rectangular con tabla de cortar de madera
Gastronorm Tablett mit Holzplatte - rechteckig

	Cm	In.
305 05 23 789	50 x 38	19,3/4 x 15

Cestino portabrioches tondo

Croissant basket, round
Corbeille ronde à viennoiseries
Cesta de buffet redonda
Büffetkorb, rund

	ø Cm	ø In.
V77 04 52 T44	44	17,3/8

Cestino portabrioches rettangolare

Croissant basket, rectangular
Corbeille rectangulaire à viennoiseries
Cesta de buffet rectangular
Büffetkorb, rechteckig

	Cm	In.
V77 04 52 R50	50 x 29,5	19,3/4 x 11,5/8

COD. V77 05 ..... acciaio inossidabile - stainless steel

Vassoio torta con bascula

Cake tray with rolltop cover
Plateau à gateaux avec couvercle
Bandeja tarta con tapa
Ortentablett mit speseglocke

	ø Cm	ø In.
305 05 42 602	37	14,1/2

Alzata torta con bascula

Cake stand with rolltop cover
Presentoir à gateaux avec couvercle
Soporte tarta con tapa
Tortenplatte

	ø Cm	ø In.
305 05 42 601	37	14,1/2

Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gateaux
Soporte tarta
Tortenplatte

	ø Cm	ø In.
305 05 42 516	22	8,5/8
305 05 42 517	32	12,5/8
305 05 42 518	42	16,1/2

Alzata frutta 3 piani

Fruit stand, 3 - tier
Plat à fruits sur pied, 3 étages
Frutero, 3 pisos
Obstständer, 3 stufig

	ø Cm	H. Cm
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50
	ø In	H. In
	8,5/8 - 11,1/2 - 14,3/8	19,3/4

Alzata torta nuziale

Wedding cake stand
Presentoir à gâteaux de mariage
Soporte tarta nupcial
Hochzeitstortenplatte

	ø Cm	H. Cm
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54
	ø In	H. In
	8,5/8 - 12,5/8 - 16,1/2	21,1/4

Nature Buffet

La nuova linea Nature Buffet nasce dall'esigenza di proporre nuovi materiali dalle tonalità calde, sia visive sia tattili, per andare incontro alle richieste ed alle nuove tendenze di mercato.
Il buffet è composto da alzate di dimensioni differenti, su cui riporre vassoi, ripiani di diversi materiali, porcellane e cestini in tessuto; per creare l'esposizione più adatta ad ogni tipo di buffet: dalla colazione al coffee break, dal banqueting agli aperitivi, senza dimenticare la pasticceria ed i prodotti da forno.
I vassoi in massello di noce che si affiancano alle pietre, le porcellane dalle linee pulite e i cestini pane in misto lino: materiali naturali e di alta qualità che si accostano per dare vita ad un buffet caldo e sensoriale che fa sentire i clienti a casa propria.

The new Nature Buffet line range comes from the need of offering new materials with warm tones, both to the sight and to the touch, in order to meet the requirements and the new trends of the market.
The buffet is made up of podia with different dimensions, on which can be placed trays, tops made from various materials, porcelain items and fabric baskets, in order to create the best display for any buffet: from breakfast to coffee break, from banqueting to the aperitif, and for bakery and pastry as well.
Solid walnut wood trays matching with stones, porcelain items with clean lines and linen-blend bread baskets: natural, high-quality materials combined to set up a warm and emotional buffet, to make your customers feel at home.

La nouvelle ligne Nature Buffet est née de l'exigence de proposer des nouveaux matériaux de tonalités chaudes, aux yeux et au touché, afin de répondre aux demandes du marché et d'être en adéquation avec les nouvelles tendances.
Le buffet est composé par des supports de différentes tailles, sur lesquelles on pose des plateaux dessus. Avec ces différentes matériaux, bois massif, porcelaines et corbeilles en tissu, il recrée la meilleure présentation pour chaque typologie de buffet: du petit déjeuner au coffee break, du banqueting aux apéritifs, sans oublier la pâtisserie et les produits cuits au four.
Les plateaux en bois massif noyer associé aux pierres, aux porcelaines, ainsi que les corbeilles à pain en lin, tout ces matériaux naturelles de haute qualité se complètent pour donner vie à un buffet chaud qui donne la sensation d'être à la maison.

La nueva línea Nature Buffet nace de la necesidad de proponer nuevos materiales de tonalidades cálidas, tanto visuales como táctiles, para responder a las expectativas y a las nuevas tendencias del mercado.
El buffet está compuesto de soportes de dimensiones diferentes, sobre las que poner bandejas, tablas de materiales diferentes, porcelana y cestas de tejido; para crear la exposición más adecuada para cada tipo de buffet: desde el desayuno hasta la pausa café, desde el banquete hasta los aperitivos, sin olvidar la pastelería y los productos de horno.
Las bandejas de madera maciza de nogal, para ponerlas al lado de las piedras, las porcelanas de líneas limpias y las cestas de pan en semi hilo: materiales naturales y de alta calidad que se combinan para crear un buffet cálido y sensorial, en donde los clientes se encuentren como en su casa.

Die neue Linie Nature Buffet folgt den Anforderungen und Bedürfnissen des Marktes nach neuen Trends und Materialien. Die warmen Töne sind sowohl optisch als auch haptisch ein Highlight. Das Buffet besteht aus Podesten in unterschiedlichsten Größen auf denen Tabletts und Buffetartikel aus verschiedensten Materialen platziert werden können. Zum Beispiel Schalen aus Porzellan oder Stoffkörbe. Diese Möglichkeiten erlauben eine faszinierende Präsentation, vom Frühstück bis zurKaffeepause, vom Aperitif bis zum Bankett und sowie für Desserts, Back- und Süßwaren.
Natürliche und hochwertigste Materialien, wie zum Beispiel massive Tabletts aus Walnussholz, gradlinige und klare Porzellanartikel und Brotkörbe aus einem Leinen-Mischgewebe gestatten Ihnen emotionale Präsentationsmöglichkeiten und geben Ihren Gästen ein warmes Gefühl von „zu Hause

Porcellane

Piatto ovale Artesano

Artesano oval bowl
Coupe ovale Artesano
Plato oval Artesano
Artesano Schale oval

Porcellana - Porcelain

	Cm	In
264 02 53 844	55x17	21,5/8x6,3/4

Piatto servire BBQ

BBQ platter
Plat à servir BBQ
Fuente para servir BBQ
BBQ Platte

Porcellana - Porcelain

	Cm	In
264 18 92 906	55x22	21,5/8x6,3/4

Alzata rettangolare per porcellane

Rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire pour articles en porcelaine
Soporte rectangular para artículos de porcelana
Podest rechteckig für Artikel aus Porzellan

Nero opaco - Matte black

	Cm	H	In	H
305 44 42 624	12x40	13,5	4,3/4x15,3/4	5,3/4
305 44 42 632	12x40	20	4,3/4x15,3/4	7,7/8

Cromato - Chromed

	Cm	H	In	H
305 05 42 624	12x40	13,5	4,3/4x15,3/4	5,3/4
305 05 42 632	12x40	20	4,3/4x15,3/4	7,7/8

Insalatiera Artesano

Artesano salad bowl
Saladier Artesano
Ensaladera Artesano
Artesano Schüssel rund

Porcellana - Porcelain

	ø Cm	ø In
264 02 53 170	28	11

Piatto presentazione Artesano

Artesano presentation bowl
Coupe présentation Artesano
Plato presentación Artesano
Artesano Präsentationsschale rund

Porcellana - Porcelain

	ø Cm	ø In
264 02 53 760	37	14,1/2

Alzata quadrata

Square podium
Support carré
Soporte cuadrado
Podest quadratisch

Nero opaco - Matte black

	Cm	H	In	H
305 44 42 621	18x18	20	7x7	7,7/8
305 44 42 622	18x18	25	7x7	9,7/8
305 44 42 623	18x18	30	7x7	11,3/4

Cromato - Chromed

	Cm	H	In	H
305 05 42 621	18x18	20	7x7	7,7/8
305 05 42 622	18x18	25	7x7	9,7/8
305 05 42 623	18x18	30	7x7	11,3/4

Ripiani

Piano in ardesia

Slate top
Dessus en ardoise
Tabla de pizarra
Top Schiefer

	Cm	In
V87 09 42 Q01	30x30	11,3/4x11,3/4
V87 09 42 R01	70x30	27,1/2x11,3/4
V87 09 42 R02	100x30	39,3/8x11,3/4

Piano in pietra lavica

Lava top
Dessus en pierre de lave
Tabla de piedra lávica
Top Lavastein

	Cm	In
305 60 42 633	30x30	11,3/4x11,3/4
305 60 42 634	70x30	27,1/2x11,3/4
305 60 42 635	100x30	39,3/8x11,3/4

Piano in noce massello

Solid walnut wood top
Dessus en bois massif noyer
Tabla de madera maciza de nogal
Top Walnuss massiv

	Cm	In
305 54 42 629	30x30	11,3/4x11,3/4
305 54 42 630	70x30	27,1/2x11,3/4
305 54 42 631	100x30	39,3/8x11,3/4

Nature
Buffet

Set

Base in legno con 3 fori

Wood base with 3 holes
Base en bois avec 3 trous
Base de madera con 3 agujeros
Holzbasis mit 3 runden Ausschnitten

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 54 609	17,5x52,5	2,5	6,7/8x20,5/8	1

Vaso in vetro con coperchio

Glass jar with lid
Pot en verre avec couvercle
Jarrón de vidrio con tapa
Glasdose mit Deckel

Noce - Walnut

	ø Cm	H	In	H
404 10 31 304	14	19	5,1/2	7,1/2

Coppetta affinity

Affinity bowl
Bol Affinity
Bol Affinity
Affinity Bol

Porcellana - Porcelain

	ø Cm	ø In
264 00 43 800	15	6

Coperchio per coppetta in vetro

Lid for glass bowl
Couvercle pour bol en verre
Tapa para bol de vidrio
Deckel für Glasschale

Inox 18/10 - St. Steel

	ø Cm	ø In
B01 12 52 640	15	6

Coppetta in vetro

Glass bowl
Bol en verre
Bol de vidrio
Glasschale

Vetro - Glass

	ø Cm	ø In
V76 08 52 004	15	6

Base legno per 3 ciotole in porcellana

Wood base fitting 3 porcelain bowls
Base en bois pour 3 bols en porcelaine
Base de madera para 3 boles de porcelana
Holzbasis für 3 Porzellan Bols

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 54 608	17,5x52,5	2,5	6,7/8x20,5/8	1

Ciotola Artesano

Artesano bowl
Bol Artesano
Bol Artesano
Artesano bol

Porcellana - Porcelain

	Lt	Oz
264 02 51 900	0,6	21

Ciotola Urban

Urban bowl
Bol Urban
Bol Urban
Urban bol

Porcellana - Porcelain

	Lt	Oz
263 45 21 900	0,6	21

Coppa punch

Punch bucket
Bol à punch
Champañera
Punch Bol mit Einsatz

Tiglio - Lime wood

	øCm	ø In
305 54 43 629	40	15,3/4

Secchio champagne

Champagne bucket
Seau à champagne
Cubo champàn
Champagnerkühler

Tiglio - Lime wood

	ø Cm	ø In
305 54 43 628	20	7,7/8

Tagliere con cinghia acciaio

Cutting board with st.steel belt
Planche à découper
Tabla de cortar con cinturón de acero
Schneidbrett mit Edelstahlband

Noce - Walnut

	ø Cm	ø In
305 04 71 980	40	15,3/4

Cestino pane per alzata quadrata

Bread basket for square podium
Corbeille à pain pour support carré
Cesta para pan para soporte cuadrado
Brotkorb für Podium quadratisch

Misto lino - Linen blend

	Cm	H	In	H
305 29 24 588	18x18	20	7x7	7,7/8

Alzata quadrata nera opaca

Matte black square podium
Support carré noir
Soporte cuadrado negro mate
Podest quadratisch Schwarz

	Cm	H	In	H
305 44 42 621	18x18	20	7x7	7,7/8
305 44 42 622	18x18	25	7x7	9,7/8
305 44 42 623	18x18	30	7x7	11,3/4

Cestino pane per alzata rettangolare

Bread basket for rectangular podium
Corbeille à pain pour support rectangulair
Cesta para pan para soporte rectangular
Brotkorb für Podium rechteckig cm

Misto lino - Linen blend

	Cm	H	In	H
305 29 24 589	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4
305 29 24 590	17,5x52,5	20	6,7/8x20,5/8	7,7/8

Alzata rettangolare nera opaca

Matt black rectangular podium
Support rectangulaire noir
Soporte rectangular negro mate
Podest rechteckig Schwarz

	Cm	H	In	H
305 44 42 625	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4
305 44 42 626	17,5x52,5	20	6,7/8x20,5/8	7,7/8

SetGrill

Piastra teflonata

Non-stick baking tray
Plateau antiadhésif
Plancha teflonada
Anti-haft Aufsatz

Alluminio - Aluminum

	Cm	In
305 05 72 764	16x52,5	6,1/4x20,5/8

Cornice per piastra teflonata

Frame for non-stick baking tray
Cadre pour plateau antiadhésif
Marco para plancha teflonada
Rahmenfür Anti-haft Aufsatz

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 54 610	17,5x52,5	6,7/8x20,5/8

Supporto per portalumini

Stand for candle holders
Support pour portes-bougies
Soporte para portavelas
Gestell fьr Teelichthalter

Acciaio inox 18/10 - St. Steel

305 05 20 671

Portalumini

Candle holder
Porte-bougies
Portavelas
Teelichthalter

Acciaio inox 18/10 - St. Steel

305 05 52 614

Alzata rettangolare

Rectangular podium
Support rectangulaire
Soporte rectangular
Podest rechteckig

Nero opaco - Matte black

	Cm	H	In	H
305 44 42 625	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4

Cromato - Chromed

	Cm	H	In	H
305 05 42 625	*17,5x52,5*	*13,5*	*6,7/8x20,5/8*	*5,3/4*

Set piastra con alzata

Hot buffet set with podium
Buffet chaud avec support
Set plancha con soporte
Hot Buffet Set mit Podest

Nero opaco - Matte black

	Cm	H	In	H
305 44 54 614	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4

Cromato - Chromed

	Cm	H	In	H
305 05 54 614	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4

Vassoi

Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 23 853	17,5x52,5	4,5	6,7/8x20,5/8	1,3/4

Base inclinata per vassoi

Inclined base for rectangular trays
Base inclinée pour plateaux rectangulair
Base inclinada para bandejas
Basistablett mit Kante rechteckig

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 23 856	35x52,5	6,7	13,3/4x20,5/8	2,1/2

Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 23 854	35x52,5	4,5	13,3/4x20,5/8	1,3/4

Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 23 855	35x52,5	8	13,3/4x20,5/8	3,1/8

Alzate

Alzata quadrata cromata

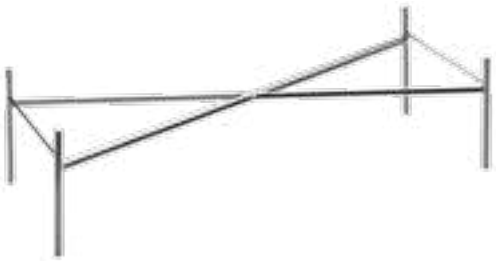
Chromed square podium
Support carré en acier chromé
Soporte cuadrado cromado
Podest quadratisch Chrom

	Cm	H	In	H
305 05 42 621	18x18	20	7x7	7,7/8
305 05 42 622	18x18	25	7x7	9,7/8
305 05 42 623	18x18	30	7x7	11,3/4

Alzata rettangolare cromata

Chromed rectangular podium
Support rectangulaire en acier chromé
Soporte rectangular cromado
Podest rechteckig Chrom

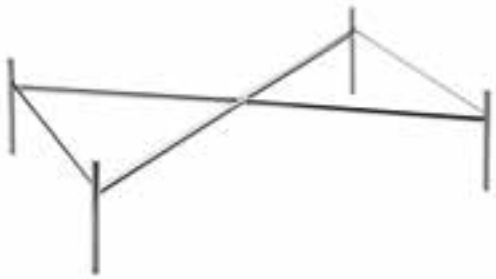
	Cm	H	In	H
305 05 42 625	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4
305 05 42 626	17,5x52,5	20	6,7/8x20,5/8	7,7/8



Alzata rettangolare cromata

Chromed rectangular podium
Support rectangulaire en acier chromé
Soporte rectangular cromado
Podest rechteckig Chrom

	Cm	H	In	H
305 05 42 627	35x52,5	13,5	13,3/4x20,5/8	5,3/4
305 05 42 628	35x52,5	20	13,3/4x20,5/8	7,7/8



Alzata rettangolare cromata per porcellane

Chromed rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire chromé pour articles en porcelaine
Soporte rectangular cromado para artículos de porcelana
Podest quadratisch Chrom fur Artikel aus Porxellan

	Cm	H	In	H
305 05 42 624	12x40	13,5	4,3/4x15,3/4	5,3/4
305 05 42 632	12x40	20	4,3/4x15,3/4	7,7/8

Alzata quadrata nera opaca

Matte black square podium
Support carré noir mat
Soporte cuadrado negro mate
Podest quadratisch Schwarz

	Cm	H	In	H
305 44 42 621	18x18	20	7x7	7,7/8
305 44 42 622	18x18	25	7x7	9,7/8
305 44 42 623	18x18	30	7x7	11,3/4

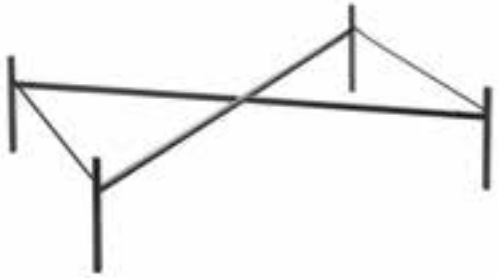
Alzata rettangolare nera opaca

Matte black rectangular podium
Support rectangulaire noir mat
Soporte rectangular negro mate
Podest rechteckig Schwarz

	Cm	H	In	H
305 44 42 625	17,5x52,5	13,5	6,7/8x20,5/8	5,3/4
305 44 42 626	17,5x52,5	20	6,7/8x20,5/8	7,7/8

Alzata rettangolare nera opaca

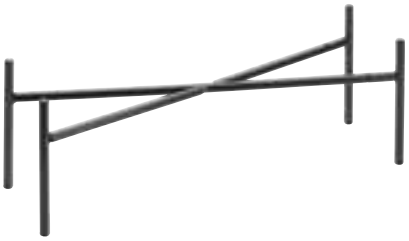
Matte black rectangular podium
Support rectangulaire noir mat
Soporte rectangular negro mate
Podest rechteckig Schwarz



	Cm	H	In	H
305 44 42 627	35x52,5	13,5	13,3/4x20,5/8	5,3/4
305 44 42 628	35x52,5	20	13,3/4x20,5/8	7,7/8

Alzata rettangolare nera opaca per porcellane

Matte black rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire noir mat pour articles en porcelaine
Soporte rectangular negro mate para artículos de porcelana
Podest rechteckig schwarz für Artikel aus Porzellan



	Cm	H	In	H
305 44 42 624	12x40	13,5	4,3/4x15,3/4	5,3/4
305 44 42 632	12x40	20	4,3/4x15,3/4	7,7/8

Cavalletto portaetichetta per buffet

Buffet easel for tags
Chevalet porte-nom pour buffet
Soporte caballete para etiqueta para buffet
Aufsteller Produktinfo

Acciaio inox 18/10 - St. Steel

	Cm	H	In	H
V01 05 19 001	7x7	15	2,3/4x2,3/4	6

Tavoletta nera per cavalletto

Black tag for easel
Plaque noire pour chevalet
Etiqueta negra para soporte caballete
Schild für Produktinfo

Plexiglass

	Cm	In
V01 12 19 001	10x7,5	4x3

Distributore succhi Zeta

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	H	In	H
305 54 52 644	3,5	122,5	23x32	48	9x12,5/8	19
305 54 52 633	7	245	28x35,5	53	11x14	20,7/8

Distributore caffè Zeta

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	H	In	H
305 54 52 631	7	245	28x35,5	54	11x14	21,1/4
305 54 52 632	10	350	28x35,5	62	11x14	24,3/8

Distributore cereali Zeta

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealienspender 1-fach

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	H	In	H
305 54 52 636	4	122,5	23x32	56	9x12,5	22

Jambee distributore marmellata/miele con base in legno

Jambee jam/honey dispenser with wood base
Distributeur confiture/miel Jambee avec base en bois
Jambee distribuidor de mermelada/miel con base de madera
Jambee Konfitür/honigspender mit Holzbasis

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	In
305 05 52 701	0,7	24	12,5x34,5	5x13,5/8
			H Min 41,5	H Min 16,3/8
			H Max 52,5	H Max 20,5/8

Buffet

Rinfrescacaraffe 4 comparti Zeta

Thermal pitcher, 4-pc set
Rafraîchisseur à 4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffehatter 4 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 24 586	28x28	9	11x11	3,1/2

Rinfrescacaraffe 2 comparti Zeta

Double thermal pitcher
Rafraîchisseur à 2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 634	21,5x38,5	8,1/2x15,1/8

Coppa macedonia Zeta

Thermal fruit salad bowl
Rafraîchisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschalel

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 641	28x28	11x11

Set 2 coppe yogurt Zeta

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt réfrigérés
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 640	21,5x38,5	8,1/2x15,1/8

Vassoio formaggi refrigerato Zeta

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 54 577	55x34,5	21,5	21,5/8x13,5/8	8,1/2

Vassoio refrigerato Zeta

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 52 699	55x34,5	4,5	21,5/8x13,5/8	1,3/4

Vassoio yogurt Zeta refrigerabile con ghiaccio

Zeta ice thermal yogurt tray
Plateau à yaourts réfrigéré à glace Zeta
Bandeja yogures refrigerable con hielo Zeta
Joghurttablett Zeta, mit Eis kühlbar

Noce - Walnut

	Cm	H	In	H
305 54 52 638	55x34,5	4,5	21,5/8x13,5/8	1,3/4

Jambee

Un oggetto elegante e contemporaneo, adatto a ogni tipo di buffet: grazie al design unico e innovativo.

I materiali usati sono di alto livello qualitativo - acciaio inox 18/10 e metacrilato - e rendono il distributore un oggetto pregiato.
MADE IN ITALY

La tecnologia semplice, ma al tempo stesso funzionale, permette di erogare dosi da 8gr (0.28 oz) di prodotto, riducendo gli sprechi ed eliminando le monoporzioni da 25gr (0.88 oz).

An elegant and modern object for all buffets, thanks to its unique and innovative design.

The materials used are high quality – 18/10 stainless steel and methacrylate – which makes the dispenser a fine object.
MADE IN ITALY

Its simple technology, though functional, allows to dispense 8 gr (0.28 oz) product doses, to reduce waste and get rid of 25 gr (0.88 oz) single dose jars.

PRODOTTI EROGABILI:
L'ideale per il l'ottimo funzionamento è che i prodotti erogabili siano di una consistenza semisolida, vale a dire tutte le **confetture** / **marmellate** / **creme**, anche con la presenza di piccoli frammenti di frutta.

Sono erogabili anche **sciroppi** e **miele** (non i tipi di miele che cristallizzano, come il millefiori) e **creme alla nocciola** (tranne quelle che tendono a solidificare, come la Nutella).

DISPENSABLE PRODUCTS
*For the best functioning, the ideal is that the dispensable products consistency be semisolid, that is, all **jams**, **preserves** and **creams**, even with small fruit pieces in them.*

***Syrups** and **honey** are dispensable as well (not the types of honey that crystallize, like Millefiori, Wildflower honey), and various **hazelnut creams** (except the ones that tend to solidify, like Nutella).*

Jambee con base legno

Jambee with wood base
Jambee avec base en bois
Jambee con base de madera
Jambee mit Holzbasis

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	In
305 05 52 701	0,7	24	12,5x34,5	5x13,5/8
		H Min 41,5		H Min 16,3/8
		H Max 52,5		H Max 20,5/8

Jambee

Jambee
Jambee
Jambee
Jambee

Acciaio inox 18/10 - St. Steel

	Lt	Oz	Cm	In
V77 0552 DMA	0,7	24	12,5x34,5	5x13,5/8
		H Min 41,5		H Min 16,3/8
		H Max 52,5		H Max 20,5/8

Contenitore completo
Complete container
Conteneur complet
Komplett Behälter
Contenedor completo
Metacrilato - Methacrylate

Z77 9952 DMA

Contenitore
Container
Conteneur
Behälter
Contenedor
Metacrilato - Methacrylate

Z77 2052 DMA

Tappo
Cap
Capsule
Stöpsel
Tapón
Metacrilato - Methacrylate

Z77 1352 DMA

Pistone con coperchio
Piston with lid
Piston avec couvercle
Kolben mit Deckel
Pistón con tapa
Inox 18/10, Metacrilato e PP
St. Steel, Methacrylate and PP

Z77 9852 DMA

Salvagoccia
Drip catcher
Anti-goutte
Verschluß mit Tropfschutz
Antigoteo
Inox 18/10 - St. Steel

Z77 6052 DMA

Targhetta porta etichetta
Label plate
Plaque porte-étiquette
Schild Etikettenhalter
Placa porta etiqueta
Metacrilato - Methacrylate

Z77 5752 DMA

Erogatore a siringa
Syringe nozzle
Embout seringue
AusgieBerspritze
Boquilla jeringa
Inox 18/10 - St. Steel

Z77 4652 DMA

Erogatore standard
Standard nozzle
Embout standard
Standard AusgieBer
Boquilla estandar
Inox 18/10 - St. Steel

Z77 4552 DMA

Manhattan

Broggi has designed Manhattan,
a creative support for food preparation in the restaurants, versatile, multipurpose and nice to see. Ideal base for a finger-food buffet, perfect lunch podium system thanks to the numerous accessories provided, and impressive set-up for the happy hour and the brunch. Manhattan is easy to assemble and allows the fast creation of continuously different modular shapes, in order to place every food preparation according to everyone's imagination.

Broggi crée Manhattan,
un support créatif pour la préparation en salle, versatile, plein de fantaisie et beau à voir. Base idéale pour un buffet de finger food, support impeccable pour le petit déjeuner grâce à ses nombreux accessoires corrélationnels et préparation émotionnelle parfaite pour apéritifs et brunch. Manhattan est facile à préparer et consent la création rapide de figures géométriques modulaires toujours différentes, pour positionner chaque création culinaire selon sa propre fantaisie.

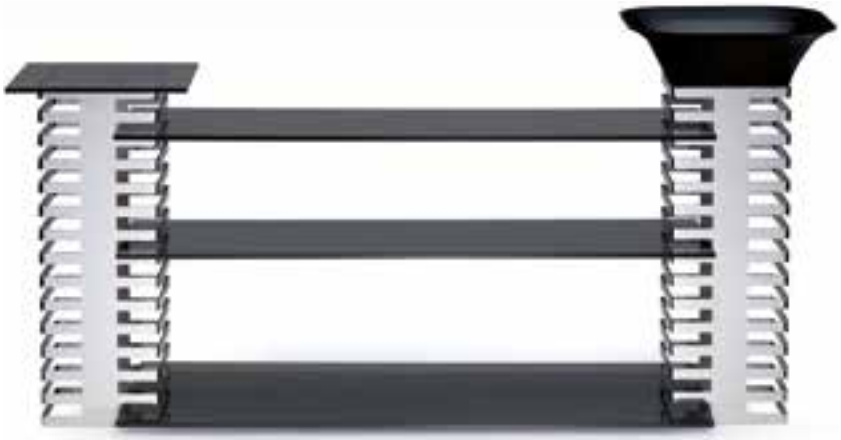
Broggi firma Manhattan,
un soporte creativo para las preparaciones en salón comedor, versátil, fantasioso y bello de ver. Base ideal para un buffet de finger food, soporte impecable para almuerzos gracias a los numerosos accesorios proporcionados y al perfecto aprestamiento emocional para aperitivos y branch. Manhattan es de fácil aprestamiento y permite la rápida creación de figuras geométricas modulares siempre distintas, para posicionar cada creación culinaria según la propia fantasía.

Broggi firmiert Manhattan,
das kreative Geschirrset für Saucen - vielseitig, phantasievoll und formschön. Ideal als Basisausstattung für das Finger Food Büffet, macht es mit seinen vielen Zubehörteilen bei jedem kulinarischen Event, vom Brunch zum Aperitif, stets eine gute Figur. Manhattan ist handlich, praktisch und regt zu unterschiedlichsten geometrischen Gestaltungen an, die jede kulinarische Köstlichkeit in ihrem besten Outfit präsentieren.

Design buffet
Manhattan
Creatività **contemporanea**

Broggi firma Manhattan,
un supporto creativo per le preparazioni in sala, versatile, fantasioso e bello da vedere. Base ideale per un buffet di finger food, impeccabile supporto da colazione grazie ai numerosi accessori correlati e perfetto allestimento emozionale per aperitivi e brunch. Manhattan è facile da allestire e consente la veloce creazione di figure geometriche modulari sempre diverse, per posizionare ogni creazione culinaria secondo la propria fantasia.

Manhattan



SET 1

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A01	140 x 42	65

SET 4

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A04	260 x 42	65

SET 3

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A03	150 x 145	65

SET 2

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A02	140 x 42	50

Manhattan

Tower

Tower
Tower
Tower
Tower

	Cm	H. Cm
305 05 42 604	20 x 20	10
305 05 42 605	20 x 20	22
305 05 42 606	20 x 20	34
305 05 42 607	20 x 20	58

Modulo a croce

Cross-shaped extension unit
Croix
Módulo con forma de cruz
Verbindungskreuz

	H. Cm
305 05 42 608	9,5

Scala angolare 4 ripiani

4-shelf corner ladder
Etagère angulaire 4 étages
Escalera angular 4 estantes
Eck-Leiter (4 Stufen) Plexiglas

V87 12 42 SA2

Coppa quadrata in plexiglass fumé

Smoky plexiglass salad bowl, square
Bol plexiglass fumé carrén
Ensaladera acrílica fumé cuadrada
Salatschale Plexiglas viereckig Smoky

	Cm	H. Cm
V87 12 42 C01	34 x 34	11
V87 12 42 C02	34 x 34	19

Piatto quadrato plexiglass fumé

Smoky plaxiglass buffet plate, square
Plat plexiglass fumé carré
Plato acrílico fumé cuadrado
Buffetplatte Plexiglas viereckig Smoky

	Cm
V87 12 42 P01	30 x 30

Piano in vetro fumé

Smoky glass top
Dessus en verre fumé
Tablero de cristal fumé
Glasplatte Smoky

	Cm
V87 08 42 Q01	30 x 30
V87 08 42 Q02	42 x 42
V87 08 42 R01	30 x 70
V87 08 42 R02	30 x 100
V87 08 42 R03	42 x 70
V87 08 42 R04	42 x 100

Piano in ardesia

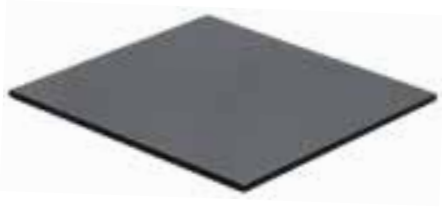
Slate top
Dessus en ardoise
Tablero de pizarra
Schieferplatte

	Cm
V87 09 42 Q01	30 x 30
V87 09 42 Q02	42 x 42
V87 09 42 R01	30 x 70
V87 09 42 R02	30 x 100
V87 09 42 R03	42 x 70
V87 09 42 R04	42 x 100

Piano in mdf

Mdf top
Dessus en mdf
Tablero de mdf
Mdf Platte

	Cm
V87 04 42 Q01	30 x 30
V87 04 42 Q02	42 x 42
V87 04 42 R01	30 x 70
V87 04 42 R02	30 x 100
V87 04 42 R03	42 x 70
V87 04 42 R04	42 x 100



Totem

Totem
Totem
Totem
Totem

	Cm	H. Cm
305 05 42 609	24 x 24	14
305 05 42 610	24 x 24	22
305 05 42 611	32,5 x 32,5	14
305 05 42 612	32,5 x 32,5	22

Design buffet

Manhattan

Manhattan

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox

Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 693	60,5 x 40,5	39,5
GN 2/3		
305 05 52 695	43 x 40	21
Refrigerato / Thermal		
GN 1/1		
305 05 52 706	60,5 x 40,5	39,5

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox /vetro

Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 692	60,5 x 40	39,5
GN 2/3		
305 05 52 694	43 x 40	21
Refrigerato / Thermal		
GN 1/1		
305 05 52 705	60,5 x 40	39,5

Scaldavivande con gambe e coperchio in acciaio inox

Chafing dish with St. Steel stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahldeckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 670	63 x 42	31
GN 2/3		
305 05 52 675	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica. Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Scaldavivande con gambe e coperchio acciaio inox/vetro

Chafing dish with St. Steel/glass stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox / verre
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahl / Glass deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 679	63 x 43	33
GN 2/3		
305 05 52 683	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Manhattan

Caratteristiche tecniche

A Asportabilità del coperchio a 90° con estrema facilità.
B Coperchio leggero e facilmente maneggiabile.
C Blocco automatico dell'estrazione del coperchio in fase di lavoro (da 0° a 89°).
D Chiusura e apertura frenata del coperchio. Sistema di cerniere brevettate Abert
E Superati i 70° il coperchio si apre completamente lasciandolo andare.
F La cerniera è un meccanismo a molla, inalterabile nel tempo, non necessita di regolazione e di manutenzione in quanto non ha frizione.
G Tutti i meccanismi sono costruiti in pregiati materiali inossidabili, quindi resistenti alla corrosione, agli ambienti umidi e adatti al contatto con gli alimenti.
H Lo scaldavivande è progettato per raccogliere la condensa in modo da lasciare il piano di appoggio completamente asciutto.
I Può essere utilizzato sia con riscaldamento elettrico sia con fornelli a combustibile solido.

Technical characteristics

A Easily removable cover, at 90°.
B Light and easy-to-handle cover.
C Automatic block of cover pull out when in operation (from 0° to 89°).
D Closing and opening slowed by cover. Abert patented system.
E Over 70° the cover opens fully when released.
F The hinge is a spring mechanism, inalterable in time, it does not need regulation and maintenance as it has no clutch.
G All the machineries are built in refined stainless materials, thus resistant to corrosion, humid environment and suitable for food contact.
H The chafing dish is designed to collect condensation, in order to keep the support base completely dry.
I Both electric warming and solid-fuelburners can be used.

Technische Merkmale

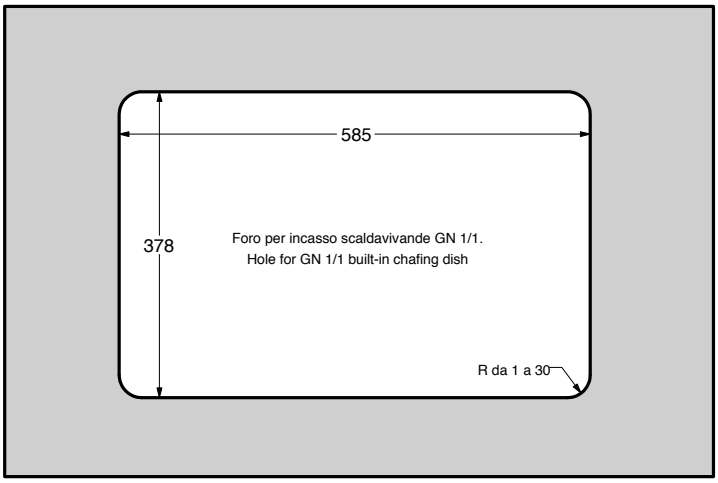
A bei 90° Neigung bequem abnehmbarer Deckel.
B leichter und besonders handlicher Deckel
C automatische Sperre des Deckels in der Arbeitsphase (von 0° bis 89°
D Gebremstes Öffnen und Schließen des Deckels Patentgeschütztes Abert Scharniersystem
E Über 70° hinaus öffnet er sich vollständig
F Das Scharnier ist ein dauerhafter Springfedermechanismus, der nicht reguliert werden muss und wartungsfrei ist (ohne Kupplung).
G Sämtliche Mechanismen sind aus hochwertigen rostfreien Werkstoffen, d.h. korrosionsfest, beständig gegen Feuchtigkeit, für Nassräume geeignet und lebensmitteltauglich.
H Der Aufwärmeteller ist so gestaltet, dass er jede Kondensbildung aufnimmt und die Ablagefläche vollkommen trocken lässt.
I Er kann sowohl bei elektrischer Erhitzung wie auf einem mit festem Brennstoff betriebenen Herd benutzt werden.

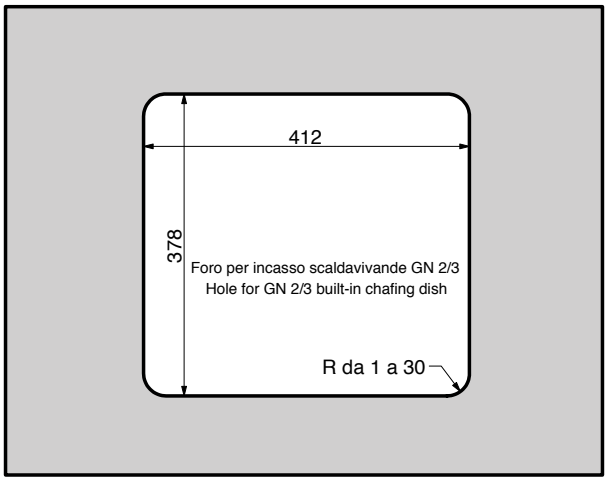
Caractéristiques techniques

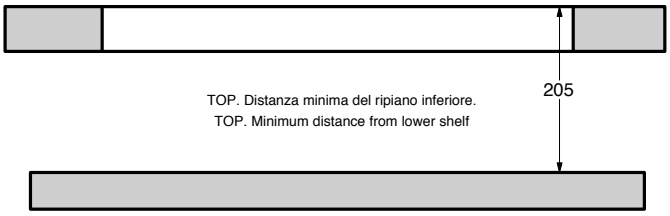
A Le couvercle est extrêmement facile à enlever à 90°.
B Couvercle léger et facilement maniable.
C Bloc automatique de l'extraction du couvercle en phase de travail (de 0° à 89).
D Fermeture et ouverture freinée du couvercle. Système de charnière breveté Abert
E Après avoir dépassé 70°, le couvercle s'ouvre complètement, en le laissant aller.
F La charnière est un mécanisme à ressort, inaltérable dans le temps, elle ne nécessite d'aucun réglage ni d'entretien, vu qu'elle n'a pas de friction.
G Tous les mécanismes sont construits en matériaux inoxydables de qualité, donc résistants à la corrosion, aux environnements humides et appropriés aux contact avec les aliments.
H Le chauffe-plats est conçu pour recueillir la condensation de façon à laisser le plan d'appui complètement sec.
I Il peut être utilisé tant avec le réchauffement électrique qu'avec fourneaux à combustible solide.

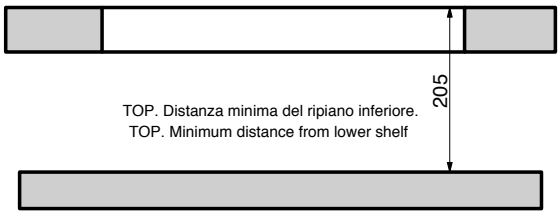
Características técnicas

A Extrema facilidad de remoción de la tapa a 90°.
B Tapa liviana y fácilmente manipulable.
C Bloqueo automático de la remoción de la tapa en fase de trabajo (de 0° a 89°).
D Cierre y apertura frenada de la tapa. Sistema de cremalleras patentado Abert.
E Superados los 70° la tapa, de ser soltada, se abre completamente.
F La cremallera es un mecanismo de resorte, inalterable en el tiempo, no requiere ajustes o mantenimiento puesto que no tiene rozamiento.
G Todos los mecanismos están construidos con materiales preciados inoxidables, por lo tanto resistentes a la corrosión, a los ambientes húmedos y aptos para el contacto con los alimentos.
H El calientaplatos está proyectado para recoger la condensación de tal manera que el plano de apoyo quede perfectamente seco.
I Puede ser utilizado tanto con sistema de calentamiento eléctrico como con hornillos de combustible sólido.









Manhattan

Scaldavivande a incastro GN 1/1

GN 1/1 built-in chafing dish
Chafing dish encastrable GN 1/1
Chafing dish empotrable GN 1/1
Eingebautes Chafing Dish GN 1/1

305 05 52 665
Con coperchio in acciaio inox
With Stainless steel cover

305 05 52 678
Con coperchio in vetro
With glass cover

G 030 552 665

305 05 72 511

305 05 52 666

305 05 52 536
B25 05 52 665

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso
Supporti Manhanttan esclusi

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.
Manhattan stand excluded

G25 05 52 670

Set refrigerato a incastro GN 1/1

GN 1/1 built-in thermal set
Set réfrigéré encastrable GN 1/1
Set refrigerado empotrable GN 1/1
Eingebautes Thermo-Einsatz GN 1/1

305 05 52 698
Con coperchio in vetro
With glass cover

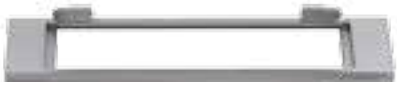
G03 05 52 670

305 05 72 511

B4 705 52 668

V77 12 95 G00

305 05 52 671



G25 05 52 670

Set refrigerato GN 1/1 H.7,2 Cm completo di bacinella in acciaio inox, griglia in acciaio inox, eutettici, vassoio GN 1/1 H.Cm 2 in acciaio inox. Supporti Manhanttan esclusi

Thermal set GN 1/1 H. 7,2 Cm with St. Steel pan, St. Steel grid, ice packs, St. Steel tray GN 1/1 H. Cm 2. Manhattan stand excluded

Manhattan System

Coperchio GN 1/1 in acciaio inox
GN 1/1 stainless steel cover
Couvercle an acier inox GN 1/1
Tapa de acero inox GN 1/1
Edelstahldeckel GN 1/1
G03 05 52 665 H 7,2 Cm

Coperchio GN 1/1 in vetro
GN 1/1 glass cover
Couverche en verre GN 1/1
Tapa de vidrio GN 1/1
Glasdeckel GN 1/1
G03 05 52 670 H 7,2 Cm

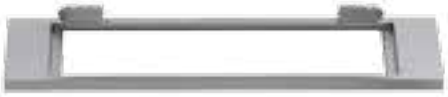
Griglia
Grid
Grille
Reja
Gittereinsatz
B4 705 52 668 H 2 Cm

Eutettico
Ice pack
Bloc réfrigérant
Acumulador de frío
Kühlakku
V77 12 95 G00

Portavivande GN 1/1 acciaio inox
Food pan
Bac
Cubeta
Einsatz
305 05 72 511 H 6,5 Cm - acciaio Inox

Bacinella GN 1/1 acciaio inox
Pan
Bassine
Cubeta
Einsatz tief
305 05 52 666
305 05 52 671

Supporto per set refrigerato
Stand for thermal set
Support pour set réfrigéré
Soporte para set refrigerado
Ständer für Thermo-Einsatz
G25 05 52 670



Piastra elettrica
Electric hot plate
Plaque électrique
Placa eléctrica
Elektrische Platte
305 05 52 547
305 05 52 610 con regolatore - with regulator

Fornelletto per scaldavivande
Chafing-dish burner
Porte brûleur pour chafing dish
Contenedor de combustible para chafing dish
Brennstoffhalter für Chafing Dish
305 05 52 536

Combustibile per scaldavivande
Solid fuel for chafing dish burner
Combustible pour chafing dish
Combustible para chafing dish
Brennstoff für Chafing Dish
305 05 72 519

Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
V01 05 72 G11B — H. 6,5 Cm

Vassoio GN 1/1 in acciaio inox
Tray, Gn 1/1, stainless steel
V01 05 72 G11B — H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G23B — H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G13B — H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
V01 05 72 G12B — H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557 — H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
3052152672 — H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583 — H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581 — H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582 — H. 6,5 Cm

Piatto piano quadrato in porcellana
Square flat plate, porcelain
263 33 42 649 — 22x22 Cm

Piatto fondo quadrato in porcellana
Square deep plate, porcelain
263 33 42 130 — 22x22 Cm

Zeta

Distributore succhi refrigerato

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 633 ■	7	25 x 35	53
305 45 52 633 □			
305 05 52 644 ■	3,5	18 x 30	48
305 45 52 644 □			

Distributore caffè

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 631 ■	7	25 x 35	54
305 45 52 631 □			
305 05 52 632 ■	10	25 x 35	62
305 45 52 632 □			

Zeta

Distributore cereali

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealienspender 1-fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 636 ■	1,5	15 x 24	58
305 45 52 636 □			

Distributore cereali 2 comparti

Double cereal dispenser
Distributeur céréales double
Dispensador cereales doble
Cerealienspender 2-Fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 635 ■	2 x 1,5	25 x 32	58
305 45 52 635 □			

Rinfrescacaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher
Rafraîchisseur à 2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

	Cm	H. Cm	Lt
305 05 52 634 ■	42 x 24	22	1,5
305 45 52 634 □			

Rinfrescabottiglie termico 3 posti

3-bottle cooler
Rafraichisseur à 3 bouteilles
Enfriador para 3 botellas
Flaschenkühler 3-Fach

	Cm	H. Cm
305 05 52 646 ■	42 x 24	23,5
305 45 52 646 □		

Coppa macedonia refrigerata

Thermal fruit salad bowl
Rafraîchisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschalel

305 05 52 641 ■
305 45 52 641 □

Cm 30 x 30 x H 16 ø 23 Cm Lt 1,8

Set 2 coppe yogurt refrigerate

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt réfrigérés
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

305 05 52 640 ■
305 45 52 640 □

Cm 42 x 24 x H. 13,5 ø 15 Cm Lt 0,5

Set 2 coppe macedonia refrigerate

Thermal fruit-salad set, 2-bowl
Set 2 bols salade de fruits réfrigérés
Set 2 boles macedonia de frutas refrigerados
Thermo-Fruchtsalatschale 2 Stck. schwarz

305 05 52 637 ■
305 45 52 637 □

Cm 55 x 34,5 x H 16 ø 23 Cm Lt 1,8

Zeta

Coperchio per coppette

Acrylic lid
Couvercle acrylique
Tapa acrilica
Decke aus Metakryl

305 12 15 798 White / Bianco

Supporto alto per 3 coppette

3-bowl podium, tall
Support haut à 3 coupelles
Soporte alto para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlsl

	Cm	H. Cm	ø Cm	Lt.
305 05 54 580 ■	42,5 x 15	19	12	0,25
305 45 54 580 □				

Supporto basso per 3 coppette

Podium 3-bowl, short
Support bas à 3 coupelles
Soporte bajo para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlst

	Cm	H. Cm	ø Cm	Lt.
305 05 54 579 ■	42,5 x 15	11,5	12	0,25
305 45 54 579 □				

Supporto alto per 2 coppe cereali con coperchio

2-bowl podium with lids, tall
Support haut à 2 coupes avec couvercles
Soporte alto para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H. Cm	ø Cm	Lt
305 05 54 607 ■	62 x 28	30	23	1,8
305 45 54 607 □				

Supporto basso per 2 coppe cereali con coperchio

2 bowl podium with lids, short
Support bas à 2 coupes avec couvercles
Soporte bajo para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H. Cm
305 05 54 606 ■	55 x 28	10
305 45 54 606 □		

Rinfrescacaraffe 4 comparti acciaio inox

Thermal pitcher 4-pc set
Rafraîchisseur à 4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffehatter 4 Stck.

305 05 24 586 ■
305 45 24 586 □

** caraffe incluse / included pitcher*

Caraffa vetro acqua frizzante con coperchio basculante

Sparkling water glass picther with smart lid
Carafe en verre à eau gazeuse avec couvercle basculant
Jarra de vidrio agua con gas con tapa basculante
Wasser Karaffe (Kohlen saüve) mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 549	1	35

Caraffa vetro con coperchio basculante

Water glass picther with smart lid
Carafe en verre avec couvercle basculant
Jarra de vidrio con tapa basculante
Wasser Karaffe mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 548	1	35

Vassoio yogurt Zeta refrigerabile con ghiaccio

Zeta ice thermal yogurt tray
Plateau à yaourts réfrigéré à glace Zeta
Bandeja yogures refrigerable con hielo Zeta
Joghurttablett Zeta, mit Eis kühlbar

	Cm	H. Cm
305 05 52 638 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 638 □		

Vassoio refrigerato, eutettici a richiesta

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

	Cm	H. Cm
305 05 52 699 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 699 □		

Scaldabrioches

Croissant warmer
Chauffe-croissants
Calienta croissants
Croissantwärmer

	Cm	H. Cm
305 05 52 651 ■	55 x 34,5	24,3
305 45 52 651 □		

Vassoio formaggi ed affettati refrigerato

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

	Cm	H. Cm
305 05 54 577 ■	55 x 34,5	200
305 45 54 577 □		

Tagliere pane con base

Bread cutting board with base
Planche à pain avec plateau
Tabla de cortar con base
Brotschneidebrett

	Cm	H. Cm
305 05 54 578 ■	55 x 34,5	6
305 45 54 578 □		

Cestino portapane con cloche

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Rattan Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H. Cm
305 05 52 642 ■	55 x 34,5	30
305 45 52 642 □		

Cestino pane acciaio inox

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H. Cm
305 05 52 650 ■	55 x 34,5	25
305 45 52 650 □		

Alzata filo per basi GN 1/1

Wire stand for GN 1/1
Support en fil pour GN 1/1
Soporte en hilo para GN 1/1
Buffetständer mit GN 1/1 Einsatz

	Cm	H. Cm
305 05 42 597	57,5 x 35,8	27,6

Supporto con schermo igienico GN 1/1

Stand with hygienic shield
Ecran hygiénique
Pantalla higiénica
Buffetständer mit Hygieneplatte

	Cm
305 12 53 609	59 x 34,4

Zeta

Alzata torta con cloche

Cake stand with roll-top cover
Présentoir à gâteaux avec couvercle roll-/top
Presentación tarta con tapa roll-top
Tortenplatte mit Rolltop

305 05 42 600 Black Nero

305 45 42 600 White Bianco

	ø Cm	Cm	H Cm
piatto/dish	38		
base/base		18 x 18	37,2

Servitore tè/pasticceria acciaio inox

Afternoon-tea stand
Support pour service à thé
Soporte expositor platos postre
Teller-Etagere

	Cm	H. Cm
305 05 42 598	30	40
per piatti/for dishes ø Cm 25		
305 05 42 599	31,4	41,1
per piatti/for dishes ø Cm 30		

Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Champañera
Punch Bowl

	Cm	H. Cm	Lt
305 05 43 613 ■	18 x 18	33	15
305 45 43 613 □			

Vassoio multifunzione

Multipurpose tray
Plateau multi-usage
Bandeja multiuso
Multifunktionstablett

	Cm	H. Cm
305 05 52 654 ■	30 x 30	4
305 45 52 654 □		

Vassoio multifunzione acciaio inox

Multipurpose tray
Plateau multi-usage
Bandeja multiuso
Multifunktionstablett

	Cm	H. Cm
305 05 52 652 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 652 □		

Portanome in metacrilato personalizzato

Acrylic name tag, customized
Porte-nom en acrylique personnalisé
Portanombre acrílico personalizado
Acryl Schilder

	Cm	H Cm
305 02 19 532 ■	10	3,5
305 02 19 533 □		

Italo is a revolutionary patented buffet system
transportable, functional, elegant and entirely made in Italy. The stocking dimensions are 132 x 65 x h 108 Cm It is composed of a trolley, containing all the tableware for the display of the buffet, and an overlapping table that become an exhibition more than 5 meters long. After that, the trolley becomes an elegant piece of furniture, in which one can store tableware.

A project of integrated furniture for all types of buffets - breakfast, coffee breaks, banquets, cocktails – consisting of trolley, table and accessories.
Wood: laminated poplar plywood.

Finish: dark oak and rosewood.
Contours and legs 18/10 stainless steel.
Anti-vibration rubberized wheels with support and pads 18/10 stainless steel.

Italo est un système révolutionnaire
breveté pour le buffet, facile à transporter, fonctionnel et élégant, entièrement fabriqué en Italie. Sa taille de stockage est de 132 x 65 x h 108 Cm Il est composé d'un chariot, contenant tout le matériel pour la présentation du buffet, et d'une table superposé qui se transforment dans une exposition de plus de 5 mètres. Le chariot devienne en suite un élégante meuble ou ranger les vaisselles.

Un projet d'ameublement intégré pour tous les genres de buffet – petit déjeuner, coffee break, banqueting, apéritifs – composé de chariot, table et accessoires.

Bois: multicouche de peuplier laminé
Finition: chêne foncé et palissandre
Contour et supports en acier inoxidable 18/10.
Roues caoutchoutées anti vibration avec support et roulements en acier inoxidable 18/10.

Italo es un sistema revolucionario patentado
para el bufé, transportable, funcional, elegante y realizado enteramente en Italia. Sus dimensiones de almacenamiento son 132 x 65 x h 108 Cm Está compuesto por un carro deservicio, que contiene todo el material para la presentación del bufé, y una mesa superpuesta que se transforman en más de 5 metros de exposición. Sucesivamente el carro se transforma en un elegante mueble donde reponer la vajilla.

Un proyecto de decoración integrado para toda tipología de bufé – desayuno – pausa café – banquetes – aperitivos – compuesto por carro de servicio, mesa y accesorios.

Madera: multiláminas de chopo laminado.
Acabado roble moro y palisandro.
Perfiles y patas de acero inoxidable 18/10.
Ruedas engomadas antivibraciones con soporte y
cojinetes de acero inoxidable 18/10

Italo ist ein revolutionäres patentgeschütztes System
für jedes Büffet: leicht zu transportieren, praktisch, elegant und vollständig in Italien hergestellt. Mit folgenden Abmessungen zum Verstauen: 132 x 65 x h 100 Cm Das System besteht aus einem Servierwagen, der das gesamte Material zur Präsentation für das Büffet enthält und aufliegendem Klapptisch, der sich in eine mehr als 5 m lange Präsentationsfläche verwandelt. Der Wagen wird dann zu einem eleganten Möbelstück, in dem das Geschirr untergebracht werden kann.

Ein einzigartiges Projekt zur praktischen Ergänzung jedes Büffets – Frühstück- Coffee Break, Bankett, Aperitif– umfasst Servierwagen, Tisch(e) und Zubehör.

Holz: Pappel Verbundholz Laminat
Optik: Eiche dunkel und Palisander
Profile und Beine aus rostfreiem Stahl 18/10.

Buffet
Italo

Italo è un sistema rivoluzionario brevettato
per il buffet, trasportabile, funzionale, elegante ed interamente realizzato in Italia. Ha dimensioni di stoccaggio di 132 x 65 x h 108 Cm E' composto da un carrello, contenente tutto il materiale per la presentazione del buffet, ed un tavolo sovrapposto che si trasformano in più di 5 metri di esposizione. Il carrello diventa successivamente un elegante mobile nel quale riporre le stoviglie.

Un progetto di arredamento integrato per ogni tipologia di buffet - colazione, coffee break, banqueting, aperitivi – composto da carrello, tavolo ed accessori.

Legno: multistrato di pioppo laminato.
Finitura rovere moro e palissandro.
Profili e gambe in acciaio inossidabile 18/10.
Ruote gommate antivibrazione con supporto e cuscinetti in acciaio

Italo

Il carrello contiene alloggi e scomparti
nei quali riporre i prodotti che successivamente verranno disposti sul tavolo. Una volta svuotato, togliendo le divisorie può essere trasformato in un mobile nel quale collocare ordinatamente le stoviglie; può inoltre essere utilizzato come piano di appoggio aggiuntivo al tavolo. Composto da materiali pregiati: acciaio e legno.
Misure: 115 x 59 x H 89 Cm

The trolley contains accommodations and sections
where one can store the products which, after that, will be placed on the table. Once empty, taking off the dividers, it can be transformed in a piece of furniture in which it is possible to store tableware tidily; also, it can be used as an additional countertop besides the table. Made of high-quality materials: steel and wood.
Size: 115 x 59 x H 89 Cm

Le chariot contient des compartiments
dans lesquels mettre les produits qui seront en suite disposes sur la table. Une fois vidé, en enlevant les partitions, le chariot peut être transformé dans un meuble dans lequel ranger les vaisselles. Rajouté à la table il peut être également utilisé comme étagère. Composé de matériaux d' haute qualité: acier et bois.
Dimensions: 115 x 59 xH. 89 Cm

El carro contiene alojamientos y compartimientos
donde reponer los productos que sucesivamente serán dispuestos sobre la mesa. Una vez vaciado, quitando los tabiques puede ser transformado en un mueble donde colocar ordenadamente la vajilla; además puede ser utilizado como plano de apoyo adicional a la mesa. Compuesto por materiales preciados: acero y madera.
Dimensiones: 115 x 58 x H 89 Cm

Der Wagen enthält Ablagen und Staufächerin
denen die Produkte Platz finden, die auf den Tisch kommen. Danach kann hier, durch Herausnahme der Trennwände, das Geschirr verstaut werden oder man kann ihn als zusätzliche Ablage zum Tisch verwenden. Aus hochwertigen Werkstoffen: Stahl und Holz.
Abmessungen: 115 x 59 x H 89 Cm

1

2

Il carrello

The trolley - Le chariot - El carro- Der wagen

3

4

Italo

Il tavolo è estensibile fino a tre volte di più rispetto alla sua lunghezza
raggiungendo i 3,9 m., mediante una operazione di apertura che dura meno di 10 secondi. Una porzione della parte centrale di tutti i piani che compongono il tavolo è estraibile, consentendo la collocazione di tre o sei scaldavivande. Composto da materiali pregiati: acciaio e legno.
Misure: 396 x 65 x H 89 Cm

The table can be extended up to three times compared with its length,
reaching 3,9 m., and the opening lasts less than 10 seconds. A portion of the central part of all the countertops of the table is removable, allowing the positioning of three or six chafing dishes. Made of high-quality materials: steel and wood.
Size: 396 x 65 x H 89 Cm

La table est extensible jusqu'à trois fois plus que sa longueur,
atteignant 3,9 m, par une opération d'ouverture qui dure moins de 10 secondes. La partie centrale de toutes les étagères qui composent la table est extractible, en permettant la mise en place de trois ou six chauffe - plats. Composée de matériaux d' haute qualité: acier et bois.
Dimensions: 396 x 65 x H 89 Cm

La mesa es extensible hasta tres veces más respecto a su longitud
alcanzando 3,9 m, mediante una operación de apertura que toma menos de 10 segundos. Una porción de la parte central de todos los planos que componen la mesa es extraíble, permitiendo la ubicación de tres o seis calientaviandas. Compuesto por materiales preciados: acero y madera.
Dimensiones: 396 x 65 x H 89 Cm

Der Tisch ist bis um das Dreifache seiner Länge ausziehbar
d.h. er erreicht, mit wenigen Handgriffen und in knapp 10 Sekunden, die Länge von 3,9 m. Ein zentraler Teilbereich zwischen den Tischflächen ist ausziehbar und bietet Platz für drei oder sechs Tellerwärmer. Aus hochwertigen Werkstoffen: Stahl und Holz.
Abmessungen: 396 x 65 x H 89 Cm

1

2

Tavolo 3

Table 3 - Table 3 - Mesa 3 - Tish 3

3

4

Italo

Rovere moro

Dark oak
Chêne foncé
Roble moro
Braun dunkel Eiche

	Chiuso - Closed Cm	Aperto - Open Cm
305 04 52 647 Carrello - Trolley Chariot - Carro - Wagen	115 x 59 H. 89	
305 04 52 648 Tavolo 3 - Table 3 Table 3 - Mesa 3 - Tisch 3	133 x 65 H. 105	396 x 65 H. 89

Italo

Palissandro
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Rosenholz

	Chiuso - Closed Cm	Aperto - Open Cm
305 51 52 647 Carrello - Trolley Chariot - Carro - Wagen	115 x 59 H. 89	
305 51 52 648 Tavolo 3 - Table 3 Table 3 - Mesa 3 - Tisch 3	133 x 65 H. 105	396 x 65 H. 89

Italo

Tavolo 1

Table 1
Table 1
Mesa 1
Tisch 1

	Cm	H Cm
305 04 51 651 Rovere Moro - Dark oak	132 x 65	89
305 51 51 651 Palissandro - Rosewood	132 x 65	89

Tavolo 2

Table 2
Table 2
Mesa 2
Tisch 2

	Cm	H Cm
305 04 51 652 Rovere Moro - Dark oak	264 x 65	89
305 51 51 652 Palissandro - Rosewood	264 x 65	89

1/12 delle grandezze naturali

9400

9410

9418

9415

Carrelli

Trolleys

Tables Roulantes
Carros
Mehrzweckwagen

Colori Classica

Gamma colori
I carrelli Broggi possono essere prodotti, oltre che nel tradizionale color ebano, anche in alcuni colori speciali, come raffigurato nella tabella sottostante.

IMPORTANTE
Essendo il legno un prodotto naturale, i colori qui riprodotti sono indicativi. I nostri prodotti potrebbero essere soggetti a piccole variazioni di colore, lucentezza o intensità di venature che rientrano nella tolleranza. Eventuali differenze cromatiche rispetto ai campioni o a precedenti spedizioni non costituiscono quindi motivo di reclamo.

Colour range
In addition to the traditional ebony colour, Broggi trolleys can be also manufactured in some special colours, as shown in the table.

IMPORTANT
Being wood a natural product, the colours shown here are indicative only. Our products could have slight colour, brightness or intensity grain variations, within tolerance limits. Possible colour differences in comparison with samples or previous shipments are not reasons for claim.

Gamme de couleurs
Les tables roulantes Broggi peuvent être produits, en plus que dans la couleur ébène traditionnelle, aussi dans quelques couleurs speciales, représentées dans le tableau.

IMPORTANT
Puisque le bois est un produit naturel, les couleurs reproduites ici sont indicatives. Nos produits pourraient être sujets à des petites variations dans la couleur, dans le brillant où dans l'intensité des veinures qui rentrent dans la tolérance. D'éventuelles différences chromatiques en ce qui concerne les échantillons où les livraisons précedentes ne constituent donc pas une raison de réclamation valable.

Gama de colores
Los carros Broggi pueden ser producidos, además de en el tradicional color ébano, en algunos colores especiales también, como ilustrado en la tabla.

IMPORTANTE
Siendo la madera un producto natural, los colores aquí reproducidos son indicativos. Nuestros productos podrían tener pequeñas variaciones de color, brillo o intensidad de veta en los límites de tolerancia. Eventuales diferencias cromáticas con las muestras o las expediciones anteriores no constituyen motivos de reclamación

Farben
Unsere Mehrzweckwagen werden nicht nur in Ebenholz sondern auch in Sonderfarben produziert (Tabelle).

WICHTIG
Die abgebildeten Farben sind unverbindlich; Holz ist ein Naturprodukt. Unregelmässigkeiten in Farbe und Masserung sind ein Zeichen dafür. Gebeizte Oberflächen können in Farbe und Glanzgrad von Farbmustern oder früheren Lieferungen abweichen. Dies ist kein Reklamationsgrund.

Cod. 51
Mogano chiaro
Light mahogany
Acajou clair
Caoba claro
Mahogani hell

Cod. 52
Mogano
Mahogany
Acajou
Caoba
Mahogani

Cod. 54
Noce scuro
Dark walnut
Noyer foncé
Nogal oscuro
Nuss dunkel

Cod. 55
Palissandro
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Palisander

Classica trolleys by Broggi are made from solid beechwood, varnished using water-based paints in accordance with European regulations on suitability for food contact. The freestanding, one-piece frame of the trolley is very sturdy. CNC machines are used for a careful manufacturing process and metal parts are made of AISI 304 stainless steel. The entire range comes in the classic and elegant Broggi mahogany colour. The trolley features four ø125-mm swivel casters plus mechanical brake and a soft silicone coating, suitable to adjust to uneven and rugged floors. Upon request trolleys in special colours can be made at a surcharge to be defined. Special trolley versions featuring different functions can also be made upon request. Each trolley is delivered in a single package and palletised.

Les chariots de la ligne Classica de Broggi sont réalisés en bois de hêtre verni avec une peinture à base d'eau en conformité avec la réglementation européenne en matière d'aptitude au contact avec les aliments. La structure du chariot, monobloc et autoportante, est très solide. Le travail artisanal est effectué à l'aide de machines CNC et les pièces métalliques sont réalisées en acier inox AISI 304. Toute la gamme est fournie dans la classique et élégante couleur acajou Broggi. Ils ont 4 roues pivotantes de 125 mm de diamètre avec frein de stationnement mécanique et revêtement en silicone souple et appropriées pour surmonter les aspérités du plancher. Il est possible de produire des versions dans des couleurs spéciales à la demande du client avec un supplément à fixer. Toujours à la demande du client, il est possible de réaliser des versions spéciales des chariots avec des fonctions différentes. Chaque chariot est équipé d'emballage individuel et palettisé.

Los carros de la línea Classica de Broggi son elaborados con madera maciza de haya barnizada con tinte a base de agua en el respeto de la normativa europea en materia de idoneidad para el contacto con los alimentos. La estructura del carro, monoblock y autoportante, es muy robusta. La elaboración artesanal se efectúa con el empleo de máquinas CNC y las partes metálicas son realizadas con acero inoxidable AISI 304. Toda la gama es suministrada en la clásica y elegante tonalidad caoba Broggi. Tienen 4 ruedas pivotantes de 125 mm de diámetro con freno de estacionamiento mecánico y revestimiento de silicona blanda adecuadas para superar las asperezas del piso. Es posible producir versiones de colores especiales a solicitud del cliente con un sobreprecio a establecer. Igualmente a solicitud del cliente es posible realizar versiones especiales de los carros con funciones diversas. Cada carro está dotado de embalaje singular y paletizado.

Die Servierwagen der Linie Classica von Broggi sind aus massivem Buchenholz, lackiert mit Farblack auf Wasserbasis nach den Vorgaben der europäischen Richtlinie für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Der Servierwagen zeichnet sich durch eine sehr robuste, selbsttragende Blockstruktur aus. Die handwerkliche Fertigung erfolgt unter dem Einsatz von CNC Maschinen, die Metallteile sind aus rostfreiem Stahl AISI 304. Die gesamte Serie steht im klassisch eleganten Farbton Mahagoni Broggi zur Verfügung. Der Wagen hat 4 Drehräder von 125 mm Durchmesser mit mechanischer Feststellbremse und weicher Silikonbeschichtung, die für alle Arten von Fußböden geeignet ist. Nach Kundenwunsch können Ausführungen in anderen Farben gegen Aufschlag nach Vereinbarung hergestellt werden. Außerdem sind spezielle Kundenanfertigungen von Servierwagen mit verschiedenen Funktionen möglich. Jeder Wagen wird einzeln verpackt auf Palletten geliefert.

Carrelli
Classica

I carrelli della linea Classica di Broggi sono realizzati in legno massello di faggio verniciato con tinta a base di acqua nel rispetto della normativa europea in materia di idoneità al contatto con gli alimenti. La struttura del carrello, monoblocco ed autoportante, è molto robusta. La lavorazione artigianale è effettuata con l'utilizzo di macchine CNC e le parti metalliche sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304. Tutta la gamma è fornita nella classica ed elegante colorazione mogano Broggi. Hanno 4 ruote pivotanti da 125 mm di diametro con freno di stazionamento meccanico e rivestimento in silicone morbido ed adatte a superare le asperità del pavimento. E' possibile produrre versioni in colori speciali su richiesta del cliente con un sovrapprezzo da stabilire. Altrettanto su richiesta del cliente è possibile realizzare versioni speciali dei carrelli con funzioni diverse. Ogni carrello è fornito di imballo singolo e pallettizzato.

Carrello bolliti e arrosti

Roast beef and boiled meet trolley
Table roulante à boeuf et plat du jour
Carro para carne asada y cocidos
Fleisch-Menüwagen

Carrello per servire al tavolo i bolliti, con due portavivande grandi e uno più stretto, che possono essere regolabili in altezza e consentono di tagliare i bolliti senza toglierli dalla vasca.

Trolley to serve boiled meat, with two big food pans and a narrow one that can be adjusted in height, allowing to cut the meat without taking it out from the pan.

Carrello arrosti composto da tagliere in corian e due contenitori per salsa 14x14 Cm H. 12 Cm.

Roast beff trolley composed of corian carving board and two sauce container 14x14 Cm H. 12 Cm.

Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile
Stainless steel plate stand, folding

Termostato regolabile e termometro digitale
Adjustable thermostat and digital thermometer

Supporto portacoltelli estraibile
Pull-out knife holder

Carrello arrosti

Roast beef trolley
Table roulante à boeuf
Carro para carne asada
Fleischwagen

	Cm	H. Cm
318 04 51 528	96 x 58	97
	In.	H. In.
	37,7/8 x 22,7/8	38,1/4

Carrello bolliti

Boiled meat trolley
Table roulante à plat du jour
Carro para cocidos
Menüwagen

	Cm	H. Cm
318 04 51 522	96 x 58	97
	In.	H. In.
	37,7/8 x 22,7/8	38,1/4

Classica

Carrello refrigerato ventilato

Ventilated refrigerated trolley
Table roulante réfrigérée ventilée
Carro refrigerado ventilado
Wagen, mit Gelüfteter Kühlung

	Cm	H. Cm	In	H. In.
318 04 51 581 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	105	43,1,1/4 x 23,5/8	43,114

Struttura in legno massello con piani impiallacciati. Vasca in acciaio inox AISI 304, dimensioni mm 700x395x90h. Foro sul fondo vasca per scarico condensa. Rubinetto per scarico acqua. Cupola in plexiglass semicilindrica con apertura su due lati. Pannello comandi con termostato digitale ed interruttore di accensione con spia luminosa. Tensione rete 230 Volt monofase 50/60hz.
Cavo elettrico spiralato.
Potenza 152 W.
Temperatura di esercizio compresa tra 4°C e 10°C.
Condensatore 3W.
Ruote pivotanti mm 125 di cui due con freno.
Dimensioni massime cm 92x52x105h.

Solid wood structure with veneer decks AISI 304 stainless steel pan with dimensions mm 700x395x90h. Condense outlet hole on the bottom. Water outlet tap. Plexiglass semi-cylindrical dome cover with opening on two sides. Operation panel with digital thermostat and power switch with indicator light. 230 Volt voltage, single phase 50/60hz Electric spiral cable. Power 152 W. Operating temperature between 4°C and 10°C. 3W evaporator. Pivoting wheels mm 125, with two brakes. Maximum dimensions cm 92x52x105h.

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Bordo metallico antiurto
Shockproof metal edge

Cloche in plexiglass a due elementi semicircolari rientranti
Plexiglass dome with two semicircular re-entering elements

Apribile su ambo i lati
Opening in both directions

Carrello refrigerato statico

Static refrigerated trolley.
Table roulante réfrigéree statique
Carro refrigerado estático
Wagen, mit statische Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 540	110x60	105	36,1/4 x 20,1/2	41,3/8

Struttura in legno massello con piani impiallacciati. Vasca in acciaio inox AISI 304, dimensioni mm 740x422xH90h.
Foro sul fondo vasca per scarico condensa. Rubinetto per scarico acqua. Cupola in plexiglass semicilindrica con apertura su due lati. Pannello comandi con termostato digitale ed interruttore di accensione con spia luminosa Tensione rete 230 Volt monofase 50/60hz.
Cavo elettrico spiralato
Potenza 152W.
Temperatura di esercizio compresa tra 4°C e 10°C.
Condensatore 10W.
Ruote pivotanti mm 125 di cui due con freno.
Dimensioni massime Cm 110x60x105h.

Solid wood structure with veneer decks. AISI 304 stainless steel pan with dimensions mm 740x422x90 h. Condense outlet hole on the bottom. Water outlet tap. Plexiglass semi-cylindrical dome cover with opening on two sides. Operation panel with digital thermostat and power switch with indicator light. 230 Volt voltage, single phase 50/60hz.
Electric spiral cable.
Power 152W.
Operating temperature between 4°C and 10°C.
10W condenser.
Pivoting wheels mm 125, two with brakes.
Maximum dimensions Cm 110x60x105h.

Termostato a cristalli liquidi regolabile
Adjustable liquid crystal thermostat

Unità refrigerante
Compressor

Gancio laterale avvolgi cavo
Side cable hook

Classica

Carrello flambé a gas

Flambé trolley
Table roulante à flambée
Carro para flameado
Flambierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 539	90 x 52	90	35,3/8 x 20,1/2	35,3/8

Carrello per il servizio del flambé al tavolo. Il piano di lavoro è in corian. Il piano di servizio inferiore ha una ringhiera di protezione ed è presente un portabottiglie laterale in acciaio inossidabile.
Il fornello ha la griglia asportabile ed il bruciatore ha un dispositivo di sicurezza termocoppia secondo la normativa CE, vano portabombola in legno, dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma.
E' disponibile in legno color ebano.

Flambé service trolley.
The working deck is corian.
The service lower deck has a protective barrier and a side stainless steel bottle holder.
The stove has a removable grate and the burner has a thermocouple security device complying with CE regulations,
a wooden gas cylinder cabinet, a piezoelectric ignition device and a flame adjuster.
It is available in ebony colour wood.

Cestello porta bottiglie / spezie in acciaio inossidabile
Stainless steel bottle / spice holder

Fuoco con griglia asportabile
Stove with removable grate

Dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma
Piezoelectric ignition device and flame adjuste

Carrello Omicron

Omicron trolley
Table roulante Omicron
Carro Omicron
Omicron Servierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 680	92 x 52	120	36,1/4 x 20,1/2	47,1/4

Carrello per il servizio di dolci o formaggi. L'estrema maneggevolezza e le dimensioni contenute rendono il carrello adatto al servizio tra i tavoli. Cloche in plexiglass con apertura bilaterale. Il piano, refrigerato con piastre eutectiche, è ad avanzamento automatico con apertura cloche. Ruote pivotanti di cui due con freno.

Cheese and dessert trolley
Extreme manageability and small dimensions make it ideal for table service.
Plexiglass cloche with two sides opening.
The top, refrigerated with ice packs, slides automatically by opening the cloche.
Pivoting wheels, two of which with brake.
with barrier.

Maniglia in acciaio inox
Stainless steel handle

Piano ad avanzamento automatico
Automatic sliding top

Piano refrigerato con piastre eutettiche
Top refrigerated with ice packs

Classica

Carrello Sigari

Cigar trolley
Chariot à cigares
Carro de servicio para puros
Servierwagen mit Zigarrenhalter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 678	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4
Con alzata liquori				
318 04 51 679	92 x 52	125	36,1/4 x 20,1/2	49,1/4

Carrello per il servizio di sigari.
Cassetta sigari umidificata, realizzata in legno di cedro, vetrine in vetro con chiusura di sicurezza, umidificatore professionale, igrometro analogico per il controllo dell'umidità.
Il carrello, con l'aggiunta del top bar/liquori e alzata per calici, diventa l'ideale anche per il servizio di liquori.
Ruote pivotanti di cui due con freno.

Cigar trolley.
Cigar humidifier box, cedar wood, glass windows with safety lock, analog hygrometer for humidity control.
The trolley, with the bar/liqueur top and the goblet top, is the ideal for liqueur service.
Pivoting wheels, two of which with brake.

Cassette sigari umidificate in legno di cedro
Cigar humidifier boxes, cedar wood

Igrometro analogico per il controllo dell'umidità
Analog hygrometer for humidity control

Vetrine con chiusure di sicurezza
Glass windows with safety lock

Carrello servire champagne tondo

Round champagne service trolley
Table roulante de service à champagne
Carro de servicio para champán
Servierwagen für Champagne. rund

	ø Cm	H. Cm	ø In.	H. In.
318 04 51 583	83	83	32,3/4	32,3/4

Coppa champagne Rubans non inclusa
Punch baul not included

Carrello tondo per il servizio di champagne di ø 83 cm.
Il carrello ha 16 fori per bicchieri del ø di 9 cm e lo spazio per posizionare una coppa champagne.
Ideale per il servizio al tavolo di champagne e non solo.
Ruote pivotanti di cui due con freno.

Round champagne trolley, ø 83 cm. The trolley has 16 holes for glasses, ø 9 cm, and room for a champagne bowl. Ideal for table service of champagne and more. Pivoting wheels, two of which with brake.

Coppa champagne Rubans ø Cm50
Rubans champagne bowl, ø Cm50

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Sede alloggio bicchieri
Champagne glass seat

Classica

Carrello servire

Service trolley
Table roulante de service
Carro de servicio
Servierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 519	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Carrello di servizio,
funzionale per tutti gli utilizzi.
E' in legno color ebano
e puo'essere dotato
di tops diversi,specifici per l'uso.
Il carrello servire
puo' diventare carrello
per presentazione
del pesce, carrello bar liquori,
carrello dolci e formaggi
refrigerato,carrello per insalata
ed antipasti, carrello
per gelati e sorbetti.

Service trolley,
functional for all uses.
It is in ebony colour wood,
and can be provided
with different specific tops.
The service trolley can be
a fish display trolley,
a liquor trolley, a
refrigerated trolley for
pastry and cheese,
a salad and hors d'oeuvre
trolley, or an ice-cream
and sherbet trolley.

Maniglie in acciaio inox
Stainless steel handles

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Carrello servire 3 piani

Service trolley, 3-tier
Chariot de service 3 étagères
Carro servicio 3 niveles
Servierwagen, 3-stufig

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 646	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Il nuovo carrello di servizio con tre ripiani, funzionale per tutti gli utilizzi.
E' in legno color ebano e puт essere dotato di tops diversi,specifici per l'uso.

The new 3-shelves service trolley, functional for all uses.
It is in ebony colour wood, and can be provided with different specific tops.

Bordo metallico antiurto
Shock proof metal edge

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Classica

Top bar / liquori con alzata per calici per carrello servire

Service trolley liquor top with goblet stand

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 526	84 x 45	46	33 x 17,3/4	18,1/8

Top bar / liquori per carrello servire

Service trolley liquor top

	Cm	In.
318 04 51 520	84 x 45	33x17,3/4

Top gelati e sorbetti per carrello servire

Service trolley ice-cream and sherbet top

	Cm	In.
318 04 51 542	84 x 45	33 x 17,3/4

Top servire liquori

Liquor service top

	Cm	In.
318 04 51 705	84x45	33 x 17,3/4 in

Carrello servire

Service trolley with pull-out top deck

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 519	92 x 52	82	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Top refrigerato per presentazione pesce per carrello servire

Service trolley refrigerated top for fish display

	Cm	In.
318 04 51 543	84 x 45	33 x 17,3/4

Top dolci e formaggi refrigerato per carrello servire

Service trolley refrigerated top for pastry and cheese

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 521	79 x 44	29	31,1/8 x 17,3/8	11,1/2

Top pasticceria 2 piani refrigerato per carrello servire

Dessert refrigerated top for service trolley, 2-tier

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 675	76 x 42	52	30 x 16,1/2	20,1/2

Carrello servire 3 piani

Service trolley with pull-out top deck

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 646	92 x 52	82	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Classica

Carrello servire pasticceria/formaggi

Service trolley with refrigerated top for cheese
Table roulante de service avec étagère à fromages réfrigérée
Carro de servicio con bandeja para quesos refrigerante
Servierwagen mit Etage für Käse mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 547 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	112	36,1/4 x 20,1/2	44

Carrello per il servizio al tavolo di dolci o formaggi oppure per il servizio a buffet, refrigerato con eutettici. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio.

Service trolley for cheese and pastry or buffet service, with ice-pack cooling. The trolley is provided with an ebony colour top, with mirror-polished stainless steel finishing and accessories.

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Set dolci e formaggi
Pastry and cheese set

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Carrello servire con top gelati e sorbetti

Service trolley with ice-cream and sherbet top
Table roulante de service avec étagère à glaces et sorbets
Carro de servicio con bandeja para helados y sorbetes
Servierwagen mit Etage für Speiseeis und Sorbett

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 549	92 x 52	120	36,1/4 x 20,1/2	47,1/4

Carrello per il servizio
al tavolo
di gelato e sorbetti.
Il carrello è dotato
di top in legno color ebano
con finiture e accessori
in acciaio inossidabile
lucidato a specchio.
La sorbettiera è
isotermica,
a doppio corpo.

Service trolley for
ice-creams and sherbets.
The trolley is provided
with ebony colour wooden top,
mirror-polished stainless
steel finishing and accessories.
The sherbet pot is isothermal,
double-wall.

Sorbettiera isotermica
Isothermal sherbet pot

Piano con 4 sorbettiere
Deck with 4 sherbet pots

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Carrello servire con top refrigerato per presentazione pesce

Service trolley with refrigerated top for fish display
Table roulante de service avec étagère réfrigérée à poisson
Carro de servicio con bandeja refrigerante para pescado
Servierwagen mit Etage für Fisch mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 544	92 x 52	85	36,1/4 x 20,1/2	33,1/2

Carrello per la presentazione del pesce fresco, refrigerato direttamente con ghiaccio. Il carrello è dotato di top in legno color ebano e di piano inferiore con ringhiera.

Trolley for fresh fish display with ice cooling. The trolley is provided with ebony colour wooden top and lower deck with barrier.

Vasca estraibile in acciaio
Pull-out stainless steel pan

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Refrigerazione con ghiaccio
Ice cooling

Carrello servire con top bar / liquori e alzata per calici

Service trolley with liquor top and globet stand
Table roulante de service avec étagère à liqueurs et tablette pour verres à pied
Carro de servicio con bandeja para licores y bandejita para copas
Servierwagen mit Etage für Likör und Gläser

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 546	92 x 52	127	36,1/4 x 20,1/2	50

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio. Pratico anche nella versione con l'alzata per calici con ringhiera di protezione.

Service trolley for liquor and digestives. The trolley is provided with ebony colour wooden top, mirror-polished stainless steel finishing and accessories. It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier

Alzata per calici con ringhiera di protezione
Goblet stand with protective barrier

Ancoraggio a rotaia per calici
Rail fixing for goblets

Ruota pivotante rivestita con gommaantistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Classica

Carrello servire con top bar

LiquoriService trolley with liquor top
Table roulante de service avec étagère à liqueurs
Carro de servicio con bandeja para licores
Servierwagen mit Etage für Likör

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 545	92 x 52	100	36,1/4 x 20,1/2	39,1/2

Carrello per il servizio
al tavolo di liquori e digestivi.
Il carrello è dotato di top in legno
color ebano con finiture
e accessori in acciaio inox
lucidato a specchio.

Service trolley for liquor and digestives. The trolley is provided with ebony colour wooden top, mirror-polished stainless steel finishing and accessories.

Piano di servizio inferiore
Lower service deck

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Ringhiera di protezione superiore e maniglie in acciaio inox
Top deck protective barrier with stainless steel handles

Carrello Gueridon lusso

Gueridon trolley, de luxe
Table roulante guéridon de luxe
Carro queridon lujo
Gueridonwagen De Luxe

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
318 04 51 524	78 x 48	80	30,3/4 x 19	31,1/2

Carrello per il servizio al tavolo di dolci, pesce o formaggi, oppure per il servizio a buffet.

Service trolley for pastry, fish, cheese or buffet.

Gamba sagomata de luxe
De luxe shaped leg

Piano inferiore con bordo
Lower deck with edge

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

ITA

I nuovi carrelli PiGreco, con telaio in acciaio inossidabile 18/10 e ripiani in legno verniciato opaco, regalano una vera e propria rivoluzione nel campo del servizio.
La presenza di sole due gambe diametralmente opposte permette una facilità di carico fino ad oggi mai sperimentata.
Le linee pulite, moderne ed eleganti, il design brevettato, lo stile accattivante e la cura nei minimi dettagli rendono PiGreco unico nel suo genere.
Disponibile nella versione nero opaco o, a richiesta, in legno chiaro naturale; i carrelli a 2 o 3 ripiani sono componibili e personalizzabili grazie alla vasta gamma di accessori.

ENG

The new PiGreco trolleys, with stainless steel structure and matte varnished wood tops, represent a real revolution in the service field.
Only two legs, diametrically opposite, allow easy loading, never experienced before.
Clean lines, modern ad elegant, patented design, appealing style and care of the smallest details, make PiGreco a one of a kind trolley.
It comes in matte black or, upon request, natural light wood; 2-tier and 3-tier trolleys are modular and customizable thanks to a wide accessories range.

DEU

Die neuen Wagen PiGreco, mit Edelstahl 18/10 Gestell und die Bretter aus matt lackiertem Holz, stellen eine echte Revolution im Service-Bereich dar.
Nur zwei Beine, diametral entgegengesetzt, erlauben eine leichte Beladung noch nie bis heute erlebt
Die saubere Linie, modern und elegant, das patentierte Design, ein gewinnendes Stil und eine Pflege in allen Einzelheiten machen PiGreco einzig in seiner Art
Lieferbar matt schwarz oder, auf Wunsch in natürlichem hellem Holz; die 2-und 3 stufige Wagen sind modular und personell gestaltet dank einer breiten Zubehörpalette

FRA

Les nouveaux chariots PiGreco, avec cadre en acier inoxidable 18/10 et étagères en bois laqué opaque, représentent une veritable revolution dans le domaine du service.
La présence de deux seuls supports, diamétralement opposés, permet une facilité de charge jamais expérimentée jusqu'aujourd'hui.
Les lignes essentielles, modernes et élégantes, le design breveté, le style charmant et le soigne dans les moindres détails rendent PiGreco unique en son genre.
Disponible dans la version noir opaque ou, sur la demande, en bois clair naturel; les chariots avec 2 ou 3 étagères sont modulables et personnalisables grâce à la vaste gamme des accessoires.

ESP

Los nuevos carros de servicio PiGreco, con estructura en acero inoxidable 18/10 y estantes en madera barnizada opaca, representan una verdadera revolución en el campo del servicio.
La presencia de dos soportes solamente, diametralmente opuestos, permite una facilidad de carga nunca experimentada hasta ahora.
Las líneas limpias, modernas y elegantes, el diseño patentado, el estilo cautivador y el cuidado de los más mínimos detalles hacen PiGreco único en su género.
Disponible en la versión negro opaco o, a pedido, en madera clara natural; los carros de 2 o 3 niveles son modulares y personalizables gracias a la vasta gama de accesorios.

Carrelli

Pigreco

Modern **and** stylish **structures**

Pigreco 2 ripiani

Carrello servire 2 ripiani

Service trolley, 2-tier
Chariot de service 2 étagères
Carro servicio 2 niveles
Servierwagen, 2-stufig

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 681	90x50	82	35,3/8x19,3/4	32,1/4

Carrello di servizio adeguato a qualsiasi utilizzo. Base a 2 ripiani alla quale si possono abbinare vari componenti per creare il carrello che meglio risponde alle vostre esigenze.
E' dotato di ruote antivibrazione, pivotanti, di cui 2 con freno, adatte ad ogni tipo di pavimentazione.
L'aspetto estetico, dalle linee pulite allo stile accattivante, rendono PiGreco unico nel suo genere.

Service trolley suitable for every use. A 2-tier base to which you can combine various components to create the trolley that best meets your requirements.
It is equipped with anti-vibration, pivoting wheels, 2 of which with brake. The aesthetic appearance, with clean lines and appealing style make PiGreco a one of a kind trolley.

Poggiapiatto estraibile in legno
Wood removable tray

Pratica maniglia in acciaio inossidabile
Stainless steel handles

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber

Carrello servire 3 ripiani

Service trolley, 3-tier
Chariot de service 3 étagères
Carro servicio 3 niveles
Servierwagen, 3-stufig

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 682	90x50	82	35,3/8x19,3/4	32,1/4

Carrello di servizio adeguato a qualsiasi utilizzo. Base a 3 ripiani alla quale si possono abbinare vari componenti per creare il carrello che meglio risponde alle vostre esigenze. Le due gambe agli angoli opposti creano uno spazio tale da agevolare la facilità di carico.

Service trolley suitable for any use. A 3-tier base to which you can combine various components to create the trolley that best meets your requirements. The two legs at opposite corners create a space that allow easy loading.

Telaio resistente in acciaio inossidabile
Resistant stainless steel structure

Ripiani in legno massiccio verniciato
Varnished solid wood tiers

Facilità di carico
Easy loading

Top

Top dolci/formaggi refrigerato

Pastry/cheese top, refrigerated

Etagère à pâtisseries ou fromages réfrigéreé
Bandeja postres o quesos refrigerada
Kühlaufsatz für Kuchen und Käse

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 683	90x50	30	35,3/8x19,3/4	11,3/4

Top flambé a gas

Flambé top, gas

Etagère flambé à gas
Bandeja flambeado a gas
Flambieraufsatz, Gas

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 684	90x50	9,5	35,3/8x19,3/4	3,3/4

Top bar con ringhiera

Bar top with railing

Etagère bar avec rack en acier
Bandeja bar con barandilla
Aufsatz für Barservierwagen mit Rand

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 685	90x50	9,5	35,3/8x19,3/4	3,3/4
319 04 51 686	70x50	9,5	27,1/2x19,3/4	3,3/4

Top bar con ringhiera

Bar top with railing

Etagère bar avec rack en acier
Bandeja bar con barandilla
Aufsatz für Barservierwagen mit Rand

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 687	50x50	9,5	19,3/4x19,3/4	3,3/4
319 04 51 688	40x50	9,5	15,3/4x19,3/4	3,34

(in appoggio sulla ringhiera del top bar)
(to be placed on the bar top railing)

Tagliere acciaio con portacondimenti

Steel tray with condiment holder.
Planche perforée acier avec bac condiments
Planchita perforada acero con porta condimentos
Edelstahlbrett mit Soßenhalter

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 690	20x50	8	7,7/8x19,3/4	3,1/8

Vasca ghiaccio

Ice pan
Bac à glaçons
Cubeta hielo
Eisschale

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 689	20x50	9,5	7,7/8x19,3/4	3,3/4

Portasorbettiere completo 2 posti

Sherbet pots with stand, double
Support sorbetières avec 2 sorbetières
Soporte para sorbeteras con 2 sorbeteras
Sorbetshalter komplett, 2-fach

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 694	20x50	19	7,7/8x19,3/4	7,1/2

Portaglacette completo 3 posti

Bottle cooler holder, triple
Support rafraîchisseur à bouteilles 3 bouteilles
Soporte enfriador botellas 3 enfriadores
Weinkühlerhalter, 3-fach

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 692	20x50	21,5	7,7/8x19,3/4	8,1/2

Portabottiglie 3 posti

Bottle holder, triple
Porte-bouteilles 3 bouteilles
Porta botellas 3 botellas
Flaschenhalter, 3-fach

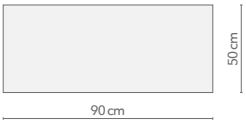
	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 691	20x50	9,5	7,7/8x19,3/4	3,3/4

Esempi di configurazione - piano superiore

Top dolci/formaggi refrigerato

Pastry/cheese top, refrigerated

Etagère à pâtisseries ou fromages réfrigérée
Bandeja postres o quesos refrigerada
Kühlaufsatz für Kuchen und Käse

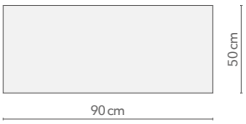


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 683	90x50	30	35,3/8x19,3/4	11,3/4

Top bar con ringhiera

Bar top with railing

Etagère bar avec rack en acier
Bandeja bar con barandilla
Aufsatz für Barservierwagen mit Rand

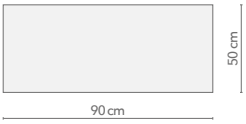


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 685	90x50	9,5	35,3/8x19,3/4	3,3/4

Top flambé a gas

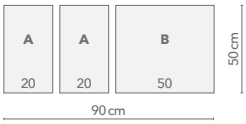
Flambé top, gas

Etagère flambé à gas
Bandeja flambeado a gas
Flambieraufsatz, Gas

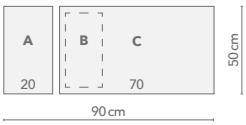


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 684	90x50	9,5	35,3/8x19,3/4	3,3/4

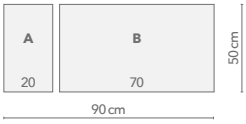
Personalizza il tuo carrello



	Cm	H. Cm	In.	H. In.
A: 2 x 319 04 51 694	20x50	19	7,7/8x19,3/4	7,1/2
B: 1 x 319 04 51 687	50x50	9,5	19,3/4x19,3/4	3,3/4

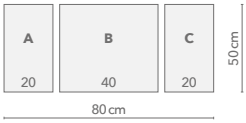


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
A: 1 x 319 04 51 689	20x50	9,5	7,7/8x19,3/4	3,3/4
B: 1 x 319 04 51 690				
C: 1 x 319 04 51 686	70x50	9,5	27,1/2x19,3/4	3,3/4

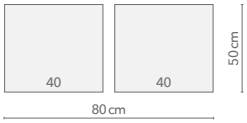


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
A: 1 x 319 04 51 694	20x50	19	7,7/8x19,3/4	7,1/2
B: 1 x 319 04 51 686	70x50	9,5	27,1/2x19,3/4	3,3/4

Esempi di configurazione - piano inferiore

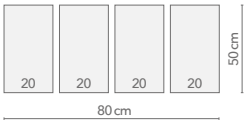


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
A: 1 x 319 04 51 691	20x50	9,5	7,7/8x19,3/4	3,3/4
B: 1 x 319 04 51 688	40x50	9,5	15,3/4x19,3/4	3,3/4
C: 1 x 319 04 51 692	20x50	21,5	7,7/8x19,3/4	8,1/2

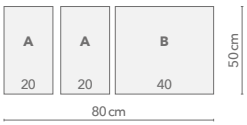


	Cm	H. Cm	In.	H. In.
2 x 319 04 51 688	40x50	9,5	15,3/4x19,3/4	3,3/4

Personalizza il tuo carrello



	Cm	H. Cm	In.	H. In.
4 x 319 04 51 691	20x50	9,5	7,7/8x19,3/4	3,3/4



	Cm	H. Cm	In.	H. In.
A: 2 x 319 04 51 692	20x50	21,5	7,7/8x19,3/4	8,1/2
B: 1 x 319 04 51 688	40x50	9,5	15,3/4x19,3/4	3,3/4

Cocktail

Carrello cocktail

Cocktail trolley
Chariot cocktail
Carro cocktail
Cocktails Servierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 699	50 x 90	91,5	35,3/8x19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo ideale per la preparazione di cocktail di ogni tipo. Il carrello è dotato di top in legno con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio. Contiene portaglacette, portabottiglie, vasca ghiaccio e tagliere in acciaio con porta condimenti.

Service trolley, perfect to prepare every cocktail. The trolley is provided with wood top with mirror-polished, stainless steel finish and accessories. It comes with bottle cooler holder, bottle holder, ice pan and steel tray with condiment holder.

Tagliere in acciaio con portacondimenti
Steel tray with condiment holder

Portaglacette completo 3 posti
Bottle cooler holder, triple

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple

Carrello dolci/formaggi 3 ripiani refrigerato

Trolley for pastry/cheese, 3-tier refrigerated
Chariot pâtisseries/fromages 3 étagères réfrigéré
Carro postres/queso 3 niveles refrigerado
Servierwagen für Käse/Desserts mit Kühlung

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 695	50 x 90	112	35,3/8x19,3/4	45,1/8

Carrello a 3 ripiani per il servizio al tavolo di dolci o formaggi oppure per il servizio a buffet, refrigerato con eutettici.
Il carrello è dotato di top in legno con finiture ed accessori in acciaio inox lucidato a specchio.

3-tier service trolley for dessert or cheese or buffet service, with ice-pack cooling. The trolley is provided with wood top with mirror-polished stainless steel finish and accessories.

Top refrigerato con eutettici
Ice-pack cooling top

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Poggiapiatto estraibile in legno
Wood removable tray

Carrello bar

Bar trolley
Chariot bar
Carro bar
Bar Servierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 697	50 x 90	91,5	35,3/8x19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno con ringhiera in acciaio inox lucidata a specchio.

Service trolley for liquor and drinks. The trolley is provided with wood top with mirror-polished stainless steel railing.

Top bar con ringhiera
Bar top with railing

Pratica maniglia in acciaio inossidabile
Practical stainless steel handle

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber

Carrello vini/liquori

Wine/liquor trolley
Chariot vins/liqueurs
Carro vinos/licores
Servierwagen für Likör

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 698	50 x 90	91,5	35,3/8x19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno con ringhiera in acciaio inox lucidata a specchio. Il carrello include anche porta bottiglie e porta glacette.

Service trolley for liquor and drinks. The trolley is provided with wood top with mirror polished stainless steel railing. It also cames with bottle holder and bottle cooler holder.

Top bar con ringhiera
Bar top with railing

Portaglacette completo 3 posti
Bottle cooler holder, triple

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple

Sorbetti

Carrello sorbetti

Sherbet trolley
Chariot sorbets
Carro sorbetes
Servierwagen mit Etagen für Speiseeis und Sorbett

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 700	50 x 90	101	35,3/8x19,3/4	39,3/4

Carrello per il servizio al tavolo di gelato e sorbetti. Il carrello è dotato di top in legno con finiture ed accessori in acciaio inox lucidato a specchio.
La sorbettiera è isotermica, a doppio corpo.

Service trolley for ice creams and sherbets. The trolley is provided with wood top with mirror-polished stainless steel finish and accessories.
The sherbet pot is isothermal, double-wall.

Top bar con ringhiera
Bar top with railing

Portasorbettiere completo 2 posti
Sherbet pots with stand, double

Facilità di carico
Easy loading

Carrello flambé

Flambé trolley
Chariot flambé
Carro flameado
Flambierwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 696	50 x 90	91,5	35,3/8x19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo.
Il piano di lavoro è in acciaio inox. Il piano di servizio inferiore ha un portabottiglie laterale con finiture in acciaio inossidabile. Il fornello sul piano superiore, con dispositivo di accensione e regolatore manuale di fiamma, è l'ideale per preparare un perfetto flambé.

Flambé service trolley. The working top is stainless steel. The lower service top has a side bottle opener with stainless steel finish. The burner on the upper top, with ignition device and flame adjuster, is the ideal to prepare a perfect flambé!

Fuoco con regolatore di fiamma
Flambè top

Piano in aciaio Inox
Stainless steel tier

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple

Colori

Disponibile anche nel colore olmo

Elm colour available as well
Disponible aussi dans la couleur orme
Disponible también en el color olmo
Verfügbar auch in Ulme

... 56 .. ..

Carrello Gueridon

Gueridon trolley
Chariot Gueridon
Carro Queridon
Gueridonwagen

	Cm	H. Cm	In.	H. In.
319 04 51 706	80 x 50	80	31,1/2 x 19,3/4	31,1/2

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO ARGENTATO E ALPACCA ARGENTATA

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. E' consigliato il lavaggio degli articoli argentati subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose per l'argentatura galvanica e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

E' importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini…) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

Per lo stoccaggio degli articoli argentati si consiglia l'utilizzo di casse in plastica con coperchio che evitano il passaggio di aria e luce che faciliterebbero l'ossidazione dell'argento. E' molto importante riporre gli articoli nella cassa perfettamente asciutti. Per evitare rigature si consiglia di non inserire alla rinfusa gli articoli ma di riporli ordinatamente e proteggere i vari strati con un panno morbido. Questo sistema di stoccaggio evita il rilavaggio degli articoli prima del loro utilizzo.

L'argento per sua natura è portato a solforarsi in presenza dell'aria e della luce, assumendo prima o poi una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti (limone, aceto, maionese o salse, tuorlo d'uovo...) ed in tal caso si può notare la formazione di macchie. Si tratta comunque di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento degli articoli ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argenteria il suo originale splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento e appositamente preparati da case qualificate. Si sconsiglia l'uso frequente della Burnishing Machine. Utilizzare al massimo 2/3 volte l'anno e con sfere di acciaio inox AISI 304 (per evitare magnetizzazioni dell'argento), di piccolo diametro (ø max 3 mm). Successivamente gli articoli devono essere lucidati utilizzando tutolo di mais.

Un utilizzo più frequente della Burnishing Machine e l'utilizzo di sfere non idonee provoca inevitabilmente danni al prodotto con conseguente asportazione dell'argento dagli articoli e la corrosione dello stesso nella parte argentata magnetizzata.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF SILVER PLATED STAINLESS STEEL AND ELECTRO-PLATED NICKEL SILVER CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use.
Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly.
When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of plated items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

For the storage of the silver plated items it is recommended the use of plastic boxes with cover, in order to avoid air and light that could facilitate the oxidation of silver. It is very important that the items are replaced in the box perfectly dry. In order to avoid scratches, it is recommended not to place the items in the box randomly, but to place them in an orderly way and protect the various layers with a soft cloth. This storage method avoids the rewashing of the items before they are used.

Silver by its nature tends to tarnish with air and light, getting unevenly darker sooner or later. This is due to the contact with some substances contained in food (lemon, vinegar, mayonnaise or sauces, egg yolk...) and in this case you can notice the formation of stains. However, this is a natural event that does not damage the silver coating of the items but simply changes their appearance. In order to restore its original splendor to silverware, there are available in the market some antioxidant products for silver cleaning and specially prepared by qualified companies.
The frequent use of the Burnishing Machine is not recommended. You can use it twice or three times a year maximum, with AISI 304 stainless steel spheres (to avoid silver magnetization), small diameter (ø max 3 mm). After that, the items must be polished using corn powder.

A more frequent use of the Burnishing Machine and the use of non suitable spheres inevitably causes damages to the products with the consequent removal of the silver coating from the items and the corrosion of the same in the magnetized silvered part.

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. E' consigliato il lavaggio degli articoli subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

E' importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini…) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use. Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly. When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

SQS **Certificato**

SQS attesta che l'azienda sotto indicata dispone di un sistema di management che soddisfa le esigenze della normativa indicata.

abert

Via Don P. Mazzolari, 17 (Zona Industriale)
25050 Passirano (BS)
Italia

Campo d'applicazione

Divisione Broggi
Sito di Via Don P. Mazzolari, 17, 25050 Passirano (BS)

Ambito d'attività

Progettazione, fabbricazione e commercializzazione di posate, vasellame e complementi per la tavola in acciaio, acciaio argentato, alpacca argentata e argento massiccio.

Normativa base

ISO 9001:2015 — Sistema di gestione per la qualità

Scope(s) 17 — Validità 11.11.2016–10.11.2019, Versione 11.11.2016 — No. di reg. 30536

X. Edelmann, Presidente SQS — R. Glauser, CEO SQS

sqs.ch — Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management SQS, Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Svizzera — Swiss Made — Partner of IQNet

IQNet
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

SQS and IQNet Partner hereby states that the organization

Abert S.p.A.
Via Don P. Mazzolari, 17 (Zona Industriale)
25050 Passirano (BS)
Italia

for the following scope and type of activities

Divisione Broggi
Sito di Via Don P. Mazzolari, 17, 25050 Passirano (BS)

Progettazione, fabbricazione e commercializzazione di posate, vasellame e complementi per la tavola in acciaio, acciaio argentato, alpacca argentata e argento massiccio.

has implemented and maintains a

Management System

which fulfills the requirements of the following standard(s)

ISO 9001:2015 / Quality Management System

for the validity date, please refer to the original certificate issued by SQS*

Scope No(s): 17
Issued on: 2016-11-11
Validity date: 2019-11-10
Registration Number: CH-30536

Michael Drechsel
President of IQNet

Roland Glauser
CEO SQS

IQNet Partners**:
AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vincotte International Belgium APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland INTECCI Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIQE Mexico SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

Note

Note

akuna-matata.com

200 years

www.broggi.it