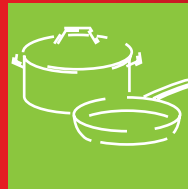


Lomuscio

HOTELLERIE



INGROSSO FORNITURE
ALBERGHIERE



PROMO INVERNO 2017

Via Baione, 273 - Z.I. - 70043 Monopoli (BA)
Tel. 080 937 40 38 - Fax 080 417 47 93
www.lomusciohotellerie.it - info@lomusciohotellerie.it

Lomuscio

HOTELLERIE



INGROSSO FORNITURE
ALBERGHIERE

Forniture per:

Hotel • Ristoranti • Sale Ricevimenti
Bar • Pub • Pizzerie • Pasticcerie
Discoteche • Comunità • Enti Pubblici



Dalle 9.00-13.30 / 15.30-19.00
Sabato 9.00-13.00

Via Baione, 273 - Z.I
70043 Monopoli (BA)
Tel. 080 9374038 - Fax 080 4174793
www.lomusciohotellerie.it
info@lomusciohotellerie.it

Sfogliando il nostro Nuovo Catalogo Promozionale **INVERNO 2017**, potrete approfittare delle tantissime **OCCASIONI** con **PREZZI ESCLUSIVI!!!** Il nostro catalogo vi presenterà le **NUOVE TENDENZE DEL SETTORE** dalla Tavola, Bar, Buffet, e tanto altro per rimanere sempre un passo avanti coi tempi per la vostra attività puntando sull'**INNOVAZIONE** e **QUALITÀ** che solo la **Lomuscio Hotellerie**, da ormai 15 anni, vi offre.

Cosa aspettate, venite a trovarci!

Grazie a voi non smettiamo di credere che il rapporto con i nostri clienti sia la base per una grande crescita!

INDICE

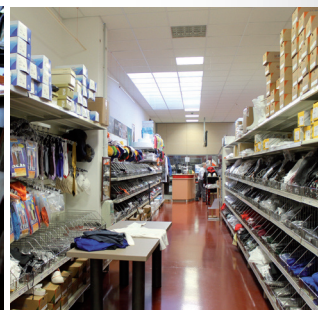
Porcellane	3-10	Elettrodomestici	31-42
Posateria	11-12	Pelatura, taglio e conservazione	
Posto tavola	13	Snack bar	
Bicchieri da tavola	14-15	Caldo	
Calici da degustazione	16	Lavorazione carne e formaggi	
Mixology	17-19	Panificazione e pizzeria	
Aperitive	20-21	Cottura	
Caffetteria	22-24	Refrigerazione e ghiaccio	
Pasticceria	25-26	Lavaggio, aspirazione	
Pizzeria	27-29	Carrelli	43
Bio crudista	30	Arredamento	44
		Abbigliamento	45-47



1.500 mq
di Cash&Carry

2.000 mq
di Magazzino

Ampio Parcheggio



Per motivi di riproduzione e stampa le foto dei prodotti possono risultare lievemente differenti dall'originale, decliniamo ogni contestazione in merito. Sono possibili errori di prezzo, misure e colori, ci scusiamo anticipatamente se apporteremo variazioni. Vi informiamo che i Vs. dati anagrafici sono inseriti nella nostra banca dati esclusivamente per fini pubblicitari e che sono custoditi secondo la legge vigente sulla privacy (196/2003).

NEW AUTUMN 2016

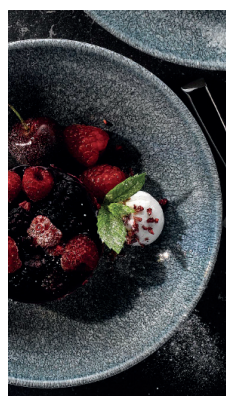

CHURCHILL

PORCELLANE



Raku

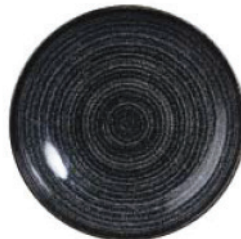
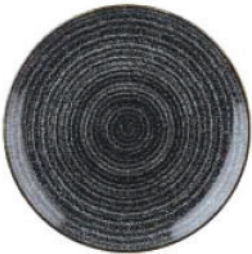
La nuova **Linea Churchill Raku** ha coniugato la tradizione al tatto ruvido del piatto alle forme sempre attente alle ultime tendenze. La natura del processo di lavorazione fa parte della gamma Churchill Super Vetrificata, che rende il piatto più forte contro le sbeccature. Tutta la Linea Churchill è **garantita 5 anni** contro le sbeccature.





CHURCHILL® STUDIO PRINTS

Tutta la Linea Churchill è **garantita 5 anni** contro le sbecature.



STUDIO PRINTS NERO

- cod. 11001 Piatto piano cm.26 € 5,57
- cod. 11500 Piatto piano cm.21 € 4,77
- cod. 11501 Piatto fondo cm.24 € 7,77



STUDIO PRINTS GRIGIO

- cod. 11510 Piatto piano cm.26 € 5,57
- cod. 11511 Piatto piano cm.21 € 4,77
- cod. 11502 Piatto fondo cm.24 € 7,77

CHURCHILL® TRACE



PORCELLANE



La **Linea Trace** è morbida, organica e versatile.
Celebra la semplicità della forma del design perfetto per creare una splendida presentazione del cibo senza compromettere lo stile.
Trace rientra nella gamma **Churchill Super Vetrificata** rendendolo più forte contro le sbeccature.
Garantita 5 anni contro le sbeccature.



Piatto piano cm. 28.6
cod.
€ 7,50

Piatto piano cm. 26.4
cod.
€ 5,49

Piatto fondo cm. 25.3
cod.
€ 6,35

Piatto piano cm. 21
cod.
€ 3,73





CHURCHILL®
Stonecast®

La collezione **Stonecast** conferisce alla tavola uno stile unico. La natura del processo fa parte della gamma **Churchill Super Vetrificata**, che rende il piatto più forte contro le sbecature.

PORCELLANE



Questa collezione è ispirata al passato ma con un occhio alle ultime tendenze, adatta a tutti i tipi di cucina, aggiungendo valore ed autenticità alla presentazione finale.

Nelle varie combinazioni di tonalità e finiture rendono la gamma più versatile possibile.

STONECAST



- Piatto piano Pizza Ø cm.32,4

€ 8,99

- Piatto piano Ø cm.28,8

€ 7,22

- Piatto piano Ø cm.26

€ 5,49

- Piatto piano Ø cm.21

€ 4,19



- Piatto fondo Ø cm.24,8

€ 7,18

- Piatto fondo Ø cm.18,2

€ 4,93



- Piatto piano triangolare cm.31,1

€ 10,80

- Piatto piano triangolare cm.26,5

€ 8,31

- Piatto piano triangolare cm.22,9

€ 5,64



- Coppa triangolare cm.23,5 **€ 8,60**

- Coppa triangolare cm.18,5 **€ 7,20**

- Coppa triangolare cm.15,3 **€ 6,22**



- Piatto rettangolare cm.29x15

€ 10,59

- Piatto rettangolare cm.35x18

€ 15,79





Porcellana **Linea Gourmet** per mettere in scena tutte le vostre pietanze, donando maggiore importanza alla ricerca della qualità del piatto.



Rettangolo 2 scomparti

cod. 02416 Piatto cm.36x23,5



Quadro 3 scomparti

cod. 02414 Piatto cm.27x27



Piatto Gourmet

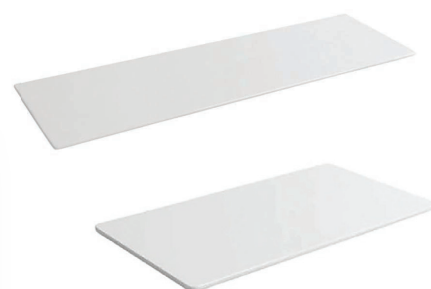
cod. 02603 Rettangolare cm.30x22

cod. 02604 Quadro cm.27x27



Piatto Presentazione

cod. 02976 Piatto cm.31,8x20



Piatto Rettangolare Piano

cod. 02959 cm.32,5x17,5xh.1,3 € 7,25

cod. 02960 cm.53X16,2Xh.2 € 10,27



Vassoio Rettangolare

cod. 02408 cm.30,3x18,6xh.4

cod. 02409 cm.36,5x22,5xh.5



Vassoio Rettangolare

cod. 02410 cm.30,8x21xh.3,8



Piatto NBC

cod. 03148 cm.30



NBC a scomparti

cod. 03149 cm.29x20



Moderno

cod. 03158 cm.29x19



Piatto Foglia

cod. 02611 cm.38

CHURCHILL



Equation Ovale

cod. 029989 Piatto cm.27,5x22 € 5,99

CHURCHILL



Equation quadro

cod. 02982 Piatto cm.28 € 3,99



Piatto Napoli Gourmet

cod. 02161 cm.30,5 € 1,99



Piatto Liscio

cod. 02979 cm.30 € 2,55



Piatto Liscio Svasato

cod. 02097 cm.30 € 2,62



Piatto NBC Rilievo

cod. 03146 cm.27,5



Piatto Roma

cod. 02213 cm.27 € 2,79



Piatto Fondo Gourmet

cod. 02602 cm.31



Piatto Bowl

cod. 02437 cm.30 € 2,99



Linea Tendency Zenix



I piatti realizzati in Zenix sono resistenti agli urti, ai graffi e ai lavaggi industriali. Arredare la tavola con piatti e stoviglie dal design accattivante e che siano allo stesso tempo resistenti e durevoli.



Profile piatto ovale

cod. 029901 cm.34,6x26,3
€ 9,61



Piatto piano Profile

cod. 02341 cm.26 **€ 2,47**
cod.029996 cm.30 **€ 3,94**



Piatto fondo Bowl

cod. 02398 cm.30 **€ 4,99**



Piatto frutta Profile

cod. 02310 cm.21

Una moderna e delicata **Linea Piatti Porcellana Churchill**, caratterizzata da forme particolari e resistenti.

Perfetta per tutti i tipi di cucina e complementi piatti. Piatti garantiti 5 anni contro sbeccature.

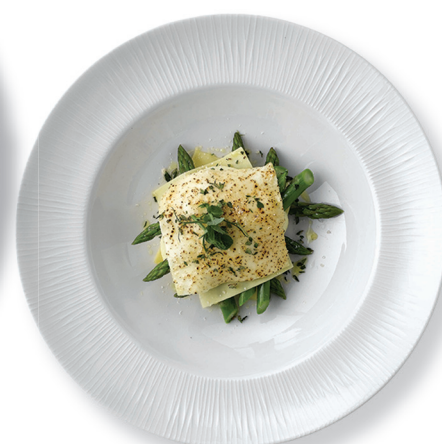
Linea Profile connubio perfetto tra semplicità e resistenza, leggero quasi il 20% in meno alla normale porcellana.

Linea Bamboo riprende la vera essenza del Bamboo originale.



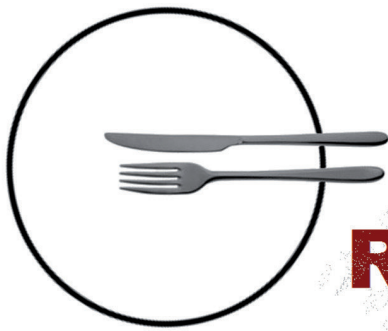
Piatto Bamboo

cod. 02420 Piatto Piano cm.26 **€ 2,79**
cod. 02910 Piatto Piano cm.30,5 **€ 3,99**
cod.02319 Piatto Frutta cm.30,5 **€ 1,99**



Piatto Bamboo Bowl

cod. 02608 cm.28 **€ 5,29**
cod. 02846 cm.31 **€ 5,55**



CAMPAGNA ROTTAMAZIONE

Con la **Speciale Rottamazione** potrai scegliere fra queste tre Linee di posateria ed avrai una **supervalutazione** del tuo vecchio servizio. Potrai rottamare una posata "usata", "deteriorata" o semplicemente che non riscontra più lo stile della tua mise en place. Valutiamo il vostro usato fino ad un massimo di **0,80 euro al pezzo.** Non esitate a contattarci!



PINTINOX Collezione Ritz

Posate in acciaio inox
SPESSORE 4 mm.



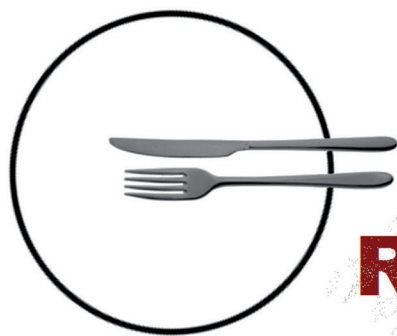
PINTINOX Collezione Ritz

Posate in acciaio inox
SPESSORE 3 mm.



PINTINOX Collezione Palace

Posate in acciaio inox
SPESSORE 3 mm.



CAMPAGNA ROTTAMAZIONE

Con la **Speciale Rottamazione** potrai scegliere fra queste tre Linee di posateria ed avrai una **supervalutazione** del tuo vecchio servizio. Potrai rottamare una posata "usata", "deteriorata" o semplicemente che non riscontra più lo stile della tua mise en place.

Valutiamo il vostro usato fino ad un massimo di **0,80 euro al pezzo.**

Non esitate a contattarci!



Collezione Grand Hotel

Posate in acciaio inox
SPESSORE 4 mm.



Collezione Princess

Posate in acciaio inox
SPESSORE 5 mm.



Collezione Vintage Classic

Posate in acciaio inox
SPESSORE 2,5 mm.



Collezione Vintage Modern

Posate in acciaio inox
SPESSORE 3 mm.





Per le festività scegliete
il vostro **posto tavola**
a prezzi a voi più convenienti
che mai!!



Tumbler

cod. 01479 cl.30 € 0,33



Fiore

cod. 01596 cl.30 € 0,50



Anfora

cod. 01479 cl.39 € 0,69



Premium

cod. 01183 cl.42 € 0,75



Aurum

cod. 01407 cl.37 € 0,79



Riserva Bordeaux

cod. 01002 cl.55 € 1,20
PER UN ACQUISTO
MINIMO DI PZ.48



Riserva Nebbiolo

cod. 01500 cl.50 € 1,16
PER UN ACQUISTO
MINIMO DI PZ.48



Riserva Frizzante

cod. 01005 cl.56 € 1,05



Restaurant Bianco

cod. 01582 cl.44



Vino Bianco

cod. 01276 cl.53 € 1,23
PER UN ACQUISTO
MINIMO DI PZ.24



Aurum Vino Bianco

cod. 01456 cl.43 € 1,59
PER UN ACQUISTO
MINIMO DI PZ.24



Calypso

cl.10 € 0,49
PER UN ACQUISTO
MINIMO DI PZ.54



Magnum Flûte

cod. 01373 cl.22 € 0,99



Premium Flûte

cod. 01464 cl.25 € 1,35



Flûte

cod. 01643 cl.16 € 0,49



Bodeguita

cod. 01510 cl.22 € 0,99



Collezione Vintage



Calice € 2,18
Bicchiere € 1,66



Collezione Executive



cod. 01007 acqua cl.26 € 0,68
cod. 01008 vino cl. 20,7 € 0,67
cod. 01010 coppa cl.23,5



Collezione Tulipe



cod. 01144 cl.20 € 0,83
cod. 01142 cl.24 € 0,83
cod. 01143 cl.20 € 0,79



Collezione Imperial



cod. 01362 cl.25 € 0,83
cod. 01363 cl.19,5 € 0,83
cod. 01618 cl.30

Collezione Dali



Collezione Normandie Temperato



cod. 01090 cl.24 € 1,39
cod. 01088 cl.16 € 1,29
cod. 01089 cl.14



Collezione Fiore



cod. 01013 cl.16,6 € 1,22
cod. 01011 cl.24 € 1,21
cod. 01012 cl.19,5



Collezione Ballon



cod. 01086 cl.25 € 0,42
cod. 01087 cl.19,5 € 0,36



Collezione New Sara Temperato



cod. 01182 Burgunder cl.44 € 1,59
 cod. 01175 acqua cl.35 € 1,39
 cod. 01177 vino cl.26



Collezione Diamante Cristallino



cod. 01075 cl.18 € 1,34
 cod. 01175 cl.25 € 1,45
 cod. 01177 cl.19 € 1,34



Collezione New Kalix Temperato

La serie New Kalix in vetro temperato ed è caratterizzata da gambo stirato e bevante rinforzato: un ideale mix tra resistenza ed eleganza delle forme, la combinazione vincente per l'utilizzo professionale, in particolare nel banqueting. Il processo di tempera non si altera nel tempo o se sottoposto a frequenti lavaggi industriali, garantendo una resistenza 25 volte superiore al vetro non temperato.



cod. 01511 cl.27 € 1,15
 cod. 01512 cl.22 € 1,07
 cod. 01519 cl.17



Collezione Princesa



cod. 01318 cl.15
 cod. 01291 cl.23 € 1,04
 cod. 01237 cl.19 € 0,98

Libbey® Collezione Perception



cod. 01032 cl.17
 cod. 01432 cl.58 € 1,53
 cod. 01082 cl.41,4 € 1,33
 cod. 01035 cl.32,5 € 1,21

Collezione Sublime Degustazione



cod. 01418 cl.40 € 1,99
 cod. 01087 cl.45 € 1,44



Collezione Aurum



FLUTE cod. 01086 cl.23 € 1,25
 VINO ROSSO cod. 01087 cl.52 € 1,69
 BURGUNDER cod. 01456 cl.43 € 1,51
 VINO BIANCO cod. 01249 cl.35 € 1,49
 ACQUA cod. 01407 cl.37 € 0,79
 CARAFFA cod. 01431 lt.1





Luigi Bormioli **Collezione Grangusto Degustazione**



cod. 01430
€ 1,99



Cristallino con 3 grammature cl.10/ 12,5 /15

Luigi Bormioli **Collezione Vinoteque Degustazione**



cod. 01433



Cristallino SUPER 800 cl.80

Luigi Bormioli **Collezione Supremo Degustazione**



cod. 01484
BURGUNDY
cl.65



cod. 01488
BORDEAUX
cl.55



cod. 01444
DEGUSTAZIONE
cl.45



Luigi Bormioli **Collezione Atelier Degustazione Cristallino**



cod. 01268
BAROLO
cl.80
€ 2,99



cod. 01492
PINOT NOIR
cl.61
€ 2,59



cod. 01397
CABERNET
cl.70
€ 2,89



cod. 01393
ORVIETO
cl.70
€ 2,89



cod. 01398
RIESLING
cl.44
€ 1,87



Lux
cod.01265 cl.24
€ 1,39



Coppa Martini
cod.01277 € 1,23



Champagne



Fusion Martini
cod.01446 cl.19



Cocktail
cl.55



Vintage
cod.01445 cl.40



Calice Rame
cod.05446 cl.19 € 9,64

NOVITA!



Carats
cod. 01495 cl.41,4
cod. 01482 cl.35,5 € 1,47



Star
cod.01383 cl.35,5
€ 1,62



Hobstar
cod.01254 cl.35
€ 1,32



Bottle
cod.01567 cl.48



Rocka
cod.11100 cl.35

IMPIABILE



Coppa Multiuso
cod. 01423 cl.25 d.9x h.9,5



Eskale
cod. 01591 cl.41 € 0,85
cod. 01586 cl.31 € 0,75
cod. 01585 cl.18 € 0,65



MOSCOW MULE



Mug Bombato Rame

cod. 05400 cl.50 € 7,50
cod. 05348 cl.6



Mug Cilindrico

cod.05256 RAME cl.48 € 9,99
cod.05253 ALLUMINIO cl.56 € 3,99
cod.05252 ALLUMINIO cl.35
cod.02956 ALLUMINIO cl.6



NOVITA!

Mug Julep inox Martellato

in ACCIAIO INOX
cod. 05414 cl.50 € 5,99



EFFETTO RUVIDO
AL TATTO

Boston

cod.05450 Beige
cod.05453 Grigio
cod.05452 Ruggine



Bicchieri Bouquete Pantografato

cod.01251 Calice cl.49
cod.01187 Bicchiere cl.42



NOVITA!

Vaporizzatore Essenze Liquori

cod. 05457 Modello a rete ml.200 € 7,50
cod. 05458 Modello Bombato € 11,10



Reggi maniche Barman

cod.05404 nero metallico
cod.05405 argento



NOVITA!

Valigetta Barman

cod.05456



Shaker Parisienne New

- cod. 05447 cl.50 Bronzo € 15,06
- cod. 05448 cl.50 Nero € 15,06
- cod. 05449 cl.50 Rame € 15,06



Shaker Parisienne

- in acciaio inox
- cod. 05254 cl.50 € 9,29



Martello Rompighiaccio

- cod. 05454 cl.50 € 13,50
- cod. 05455 sacco



Misurino 30-60

- cod.05385 Bronzo € 12,55
- cod.05386 Nero € 12,55
- cod.05387 Rame € 12,55
- cod.05340 Acciaio € 12,55



Misurino 25-50

- cod.05037 Bronzo € 9,40
- cod.05388 Nero € 9,40
- cod.05389 Rame € 9,40
- cod.05018 Acciaio € 6,99



Misurino 20-40

- in acciaio inox
- cod.05018



Misurino Satinato

- in acciaio inox
- cod.05224



Boston Shaker

- cod.05451 Rame cl.70
- cod. Dorato



Contenitore

- cod.05326 (6- Vasche) € 16,69
- cod.05101 Portabottiglia € 30,15



Tappo Versatore

- in acciaio inox
- cod.05285 € 0,82



Porta oggetti

- cod.05224 nero € 4,45



Finger Latta

cod.130005 ovale argentata
cod.130018 tonda argentata
cod.130016 ovale dorata



Idea cestelli

disponibile in varie misure quadrato e rettangolare



Tegamino alluminio

cod.08205 padella 2 manici ø 16 cm
cod.04024 padella 1 manico ø 14 cm

Tegamino in ferro

cod.05600 tegamino quadro 14x15 cm
cod.05601 tegamino tondo ø 15x2h cm
cod.05618 pentola c/piedi ø 11x9h cm



Tegamini Thermic Glass

cod.01447 pentolino 2 manici cl.25
cod.01448 tegamino 1 manico cl.16



NOVITA!



Serving Legno

cod.25021 Setaccio portapanini/chips ø 16 cm
- Cassetta legno disponibile in varie misure
- Tagliere Madia vintage posto tavola/ serving



Idea chips

cod.02611 Secchiello porcellana cl.43 € 2,86

cod.02612 Secchiello porcellana cl.25 € 1,95

- cestello latta è disponibile ovale e secchiello

Finger coppa vetro

Coppette vetro finger per impiattare buffet e aperitivi.
Ciotole con ø 9,6 cm.



Collezione bit on the side



cod. 03188
Cucchiaio Moka



cod. 03305
Cucchiaio Moka



cod. 03241
Cucchiaio Moka



cod. 03210 - Cucchiaio Moka c/foro

cod. 03211 - Cucchiaio Moka



PREZZO SPECIALE



cod. 03306
Cucchiaio Moka



cod. 03307
Cucchiaio Moka



cod. 03187
Cucchiaio Moka



Inglese
cod. 03051
Cucchiaio Moka
€ 0,29



Modern
cod. 03075
Cucchiaio Moka
€ 0,29



Virgola
cod. 03209 - Moka **€ 0,28**
cod. 03156 - Caffè **€ 0,30**



Indicata per chi ama decorare e rendere uniche le proprie preparazioni.

Lattiera Art Café

- cod. 06156 - Lattiera bianca/inox cl.50 **€ 17,55**
- cod. 06157 - Lattiera bianca/inox cl.75 **€ 19,75**
- cod. 06174 - Lattiera nera/inox cl.50 **€ 17,55**
- cod. 06160 - Lattiera nera/inox cl.75 **€ 19,75**



Consiglio utile potete riservare una lattiera anche per il latte di soia personalizzata così da riconoscerla tra le altre a prima vista. Sarà un'accortezza sicuramente gradita!

Lattiera Soya

- cod. 05643 - Lattiera inox cl.30
- cod. 05509 - Lattiera inox cl.60



ESPRESSINO



Tazza Caffè s/p



cod. 02487
Tazza Caffè c/p cc.80



cod. 02592
Tazza Caffè c/p cc.110



cod. 02324
Tazza caffè s/p cc.100



cod. 02613
Tazza caffè c/p cc.110



cod. 02324
Tazza caffè c/p cc.100

Distinguere il caffè speciale,
decaffeinato
ginseng
con una tazza particolare.



cod. 02839
Tazza caffè c/p cc.80

Le tazze caffè sono caratterizzate da un doppio spessore, adatte ad un uso intensivo e capaci di trattenere il calore.



cod. 02606
Tazza Caffè c/p cc.80
€ 2,08



cod. 02842
Tazza Caffè c/p cc.80
€ 2,08



cod. 02605
Tazza Caffè c/p cc.80
€ 2,08



cod. 02900
Teiera con tazza e piattino
€ 8,62



cod. 02094
Tazza caffè s/p cc.100



cod. 02966
Tazza caffè c/p cc.110



cod.02981
€ 6,50



cod. 02095 cl.40
€ 8,52



cod. 02042
€ 2,50



cod. 02180
€ 2,99



Linea Studio Print

Piattino caffè black/grey
Tazza caffè black/grey



VINTAGE



Mini Boccale

cod. 01153 cl.10



Linea Stonecast

cod. 029972 Teiera grey cl.42,6
cod. 029973 Teiera orange cl.42,6



Linea Sphere

cod. 02482 Teiera red cl.22,5
cod. 02962 Teiera black cl.22,5



Linea Sphere

cod. 02482 Teiera red cl.22,5
cod. 02962 Teiera black cl.22,5



Tazza Espresso

cod. 01071



Espresso

THERMIC GLASS
cod. 01552 cl.11



Espresso

THERMIC GLASS
cod. 01554 cl.11,5



Espresso

THERMIC GLASS
cod. 01241 cl.12



Espresso

THERMIC GLASS
cod. 01557 cl.12



Tazza tè/tisane

THERMIC GLASS
cod. 01560 cl.30



Mug tè/ tisane



Punch calice

cod. 01438 cl.12



Irish Coffee

cod. 01420 cl.22,5



Calice Irish Coffee

cod. 01074 cl.23



Alzata dolci

cod.14351 Alzata c/cop. ø 32 cm.
€ 8,35



Set Fonduta Cioccolato

cod.13702 Set fonduta 9pz.
€ 15,50



Sifone Panna

cod.14028 Sifone Gourmet lt.1 ISI € 99,00
cod.14040 Sifone Cream lt.1 € 62,00



Rullo tagliapasta croissant

cod.13481 18x14
cod.01310 20x18



Carta da forno

cod.10046 cm.40x60 pz.500



Stuoia forno Silicone

cod.13140 cm.60x40
€ 9,10



Teglia alluminata

cod.13234 cm.60x40 h.2
€ 6,82



Colino a pistone c/supporto

cod.13461
€ 54,45



Ciocolatiera

cod.09058



Piastra Gaufres/Waffel

cod.09095
Struttura in acciaio inox.
Piano di cottura in ghisa sabbata.
Termostato di lavoro 0-300 °C
€ 369,00



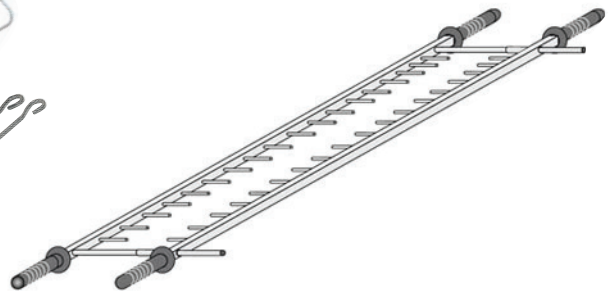
Stampo pandoro alluminio

cod.130106 gr.500 € 4,45
cod.13239 gr.750 € 4,75
cod.13797 kg.1 € 5,19



Spillone girapanettone

cod.130109 Dritto Inox h.60
cod.130108 Forma U Inox h.60



Girapanettone coppia asse

cod.13650 cm. 200 inox € 129,99



Caramelizzatore

cod.13268 € 15,00



Chitarra

cod.13558 Doppia completa di 4 telai € 699,00
cod.13649 Mini singola € 299,00



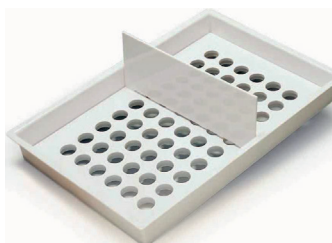
Telaio per cremini

cod.13794 € 110,00



Cannello professionale Big

cod.130511 € 17,99



Telaio per grignottin

cod.13796 € 59,00



Scioglitore per cioccolato

cod.09211 ad 1 vasca lt. 3,5 € 245,00
cod.092001 a 2 vasche lt. 1,5 € 274,00
cod.09122 a 3 vasche lt. 0,8 € 274,00



Impastatrice Planetaria

cod.09288 Lt.7 € 319,99
cod.09024 Lt.10 TRIFASE € 840,00



Alzate polistirolo

Disponibili altre misure tondo, cubo e wonky.



Compressore + Penna CakePaint

cod.130517 € 69,99





Pala forata "Sole Mio"

cod. 07075 ø 33 cm. Manico 130 cm.

Pala interamente in lega, **leggera** e **robusta**. Forata per lo **scarico della farina** in eccesso così il fondo della pasta non brucia e il forno richiede minori interventi di pulizia.

€ 59,99



Pala 3D

cod. 07021 ø 33 cm. manico 170 cm.

Pala estremamente **leggera**, dal peso di soli 750 grammi. Il sistema 3D permette di **ridurre del 30% l'attrito della pasta sulla pala**. Il sistema consiste in 4 bande leggermente rialzate sul piatto della pala che tengono sollevato il disco di pasta e che dunque diminuiscono la frizione tra prodotto e l'attrezzo. Inoltre la foratura permette di scaricare totalmente l'eccesso di farina che rimane residua sotto la pasta con una conseguente minor pulizia del forno.

€ 69,99



La **LINEA AZZURRA** presenta un peso ridotto rispetto i modelli classici ma robustezza estrema.

Teste in alluminio **leggere** e **flessibili** consentono l'**effetto spatola**. Fresatura dolce e regolare che facilita la salita della pizza.

La pala asolata presenta asole studiate per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza

Palettino solido e leggero, in acciaio inox evita la trasmissione del calore del forno, mentre il fondo, manico e impugnatura sono in polimero che favoriscono la trasmissione del calore.



Pala pizza alluminio

Rettangolare liscia ø 33 cm.
Manico 150 cm.

€ 45,43



Pala pizza alluminio

cod.07015 ASOLATA ø 33 cm.
Manico 150 cm.

€ 59,99



Pala pizza alluminio

cod.07107 Tondo liscia ø 36 cm
Manico 150 cm.

€ 45,43



Palettino inox

Liscio ø 20 cm
Rettangolare liscia ø 32 cm.
Manico 150 cm.



LINEA NERA pale interamente in alluminio. La rigidità garantisce una testa ferma, in grado di sorreggere le pizze più pesanti.



Pala pizza alluminio

cod.07099
 Rettangolare liscia ø 32 cm.
 Manico 150 cm.

€ 37,11



Palettino inox

cod.
 Forato ø 20 cm.
 Manico 150 cm.



Palettino inox

cod.07010
 Liscio ø 20 cm.
 Manico 150 cm.

€ 29,99



Palettino inox forato

ø 20 cm - ø 22 cm. - ø 26 cm.
 Manico 150 cm.



Palettino inox liscia

ø 18 cm.
 Manico 155 cm.



Spazzola forno

Fibra naturale. Asta girevole.



Borsa termica

cod.07036 mis. 33x20h cm. € 22,90



Box pizza termico

cod.07034 Box pizza30- 2 ripiani € 129,99



Cassette service

cod.11018 mis. 60x40x7h cm.

€ 3,99



Carrello Box - Service

cod.14096 mis. 60x40x16h cm.

€ 27,88



Pallet polietilene



Cesta pane

cod.11156 mis. 57x36x34h cm. € 5,55

cod.11389 mis. 66x45x35h cm. € 7,95

cod.11401 mis. 78x52x40h cm. € 14,80



PREZZO SPECIALE



Piatto pizza Totti

cod.02200 ø 33 cm. € 1,48



Piatto pizza

cod.02162 ø 31 cm. € 1,56



CHURCHILL
Stonecast®

Linea Stonecast piatto pizza

Piatti pizza ø 32,5 cm. I piatti pizza rientrano nella Linea Churchill Stonecast, la loro particolarità è la maggior resistenza, per questo i piatti sono garantiti 5 anni contro le sbeccature.

€ 8,99

SPECIALE CARNE

Coltello seghettato



Jumbo
cod.08004

Basic
cod.03303

Angus
cod.03161

Fuego
cod.03129

Snake
cod.03312



Macina sale/pepe acrilico

cod.05428 h.16 cm.
cod.05077 h.20 cm.



Macina sale/pepe legno



Piatto Ghisa Tondo

CON VASSOIO
cod.14063 ø 31cm.

Piatto Ghisa Rett.

CON VASSOIO
cod.05027 30x22cm.



Pietra Ollare Rett.

CON VASSOIO
cod.05160 25x25cm.



Pietra Ollare

CON SUPPORTO
cod.05535



Temperino

cod. 08275 cm.6



Affettagliumi

cod. 12046



Spremi melograno

cod. 05040 € 49,99



Essicatore

cod. 14194 W250 € 29,99



Vaporiera

cod. 14195 W750 € 29,99



Taglia legumi

cod. 11446



Estrattore

cod. 09168 W250 € 159,99

Monofase 150W 220-240V

Macchina per l'estrazione a bassa velocità dei succhi di frutta e verdura. Struttura in acciaio inox e plastica idonea al contatto con alimenti.

Espulsione automatica della polpa. Contenitore scarti e succhi in plastica. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio. 3 filtri in dotazione in acciaio inox.

Velocità 600 rpm - Mis. 24x17x44,5h cm.



Centrifuga

Da 2 lt. con contenitore polpa
cod. 09216 W900 € 52,70



Cutter Lt.3

cod. 11446 € 349,00

Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa in acciaio inox- coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca-freno motore- dotato di un coltello a 2 lame taglienti.



99,99

FRULLATORE/BLENDER

Cod. 09020

Capacità bicchiere 2 lt. - 1.000 W
Macchina per preparare frullati, frappe, ecc. Carcassa in plastica - bicchiere in lexan trasparente - regolatore di velocità - tasto "pulse" - microinterruttore di sicurezza su bicchiere - coltello a 4 lame in acciaio inox - tappo su coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro.



479,00

TAGLIAVERDURA

Cod. 09009 - Mis. 22x62x51h cm - 370 W

Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto. Optional: dischi in acciaio vari tagli.



119,00
compreso frusta 25 cm

251,00
compreso frusta 40 cm

MIXER AD IMMERSIONE

Cod. 09285 - Mis. 13,5x10x60h cm - 250 W

Cod. 09013 - Mis. 15,5x12x79h cm - 250 W

Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. MESCOLATORE per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. FRUSTA per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.



58,10

MIXER AD IMMERSIONE

Cod. 09212 - 0,96 Kg - 700 W

Questo modello permette di frullare con potenza e controllo semplicemente premendo un pulsante. Il motore da 700W e il sistema a tripla lama, insieme alla struttura esclusiva dell'asta, permettono di sminuzzare e frullare gli ingredienti con la massima efficienza possibile.

LAVORAZIONE PASTA



335,00

SFOGLIATRICE MANUALE

Cod. 12011 - Mis. 49x36x26h cm

Macchina per ottenere diversi spessori di sfoglia - struttura in acciaio cromato. Accessori optional: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.



270,00

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

Cod. 09038 - Mis. 39X31X20h cm - 490 W - Barra saldante 35 cm

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. Carcassa in acciaio inox - elettrovalvola apertura rapida barra - pompa a secco. Automatica e digitale, è provvista di sensore di regolazione altimetrica.



1.514,00

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

Cod. 09060 - Mis. 51x56x45h cm - 230 V
Barra saldante 40 cm

Confezionatrice sottovuoto a campana professionale ideale per il confezionamento di qualsiasi prodotto sia solido che liquido. Consigliata per svariati settori di applicazione: ristoranti, supermarket, caseifici, strutture alberghiere, salumifici etc.



359,00

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

Cod. 09051 - Mis. 42x28x17h cm - 230 V - Barra saldante 45 cm

Confezionatrice ad estrazione esterna in acciaio inox professionale ideale per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solida ed affidabile nel tempo, offre la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentando la conservazione e la freschezza. Ideale per prodotti a basso contenuto di umidità (salsumi, formaggi, caffè, etc.).



SNACK BAR



92,00

FRULLATORE FRAPPÈ

Cod. 09018 - Singolo: capacità bicchiere in acciaio inox 0,8 Lt. - 400 W
Cod. 09019 - Doppio: capacità bicchiere in acciaio inox 0,8 Lt. - 400+400 W
 Macchina per realizzare frappè, cocktails, sorbetti ecc.
 Base e corpo motore in alluminio, colonna in acciaio inox, sistema di accensione automatica a bicchiere inserito.



188,00



317,00

IMPASTATRICE PLANETARIA

Cod. 09288 - Capacità vasca 7 Lt
 Potenza 500W - Alimentazione monofase
 Velocità rotazione 0-1000 rpm
 Velocità planetaria 0-302 rpm
 Dimensioni mm L 380 x P 240 x h 500
 Utensili in dotazione n.3



79,90

SPREMIAGRUMI

Cod. 09098
 Mis. 20x31x30h cm - 120 W
 Spremiagrumi elettrico a leva nato dall'esperienza professionale e adattato ad un uso domestico, ideale per spremere ogni tipo di agrume. Con bacinella raccogli succo.



99,00

SPREMIAGRUMI

Cod. 09242
 Mis. 31x22x33h cm - 200 W
 Macchina sprema-grumi con struttura verniciata colore nero.
 Dotazione n.3 ogive in plastica.



192,00

SPREMIAGRUMI

Cod. 09048
 Mis. 22x29x41,5h cm - 230 W
 Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio satinato
 - azionamento e spegnimento automatici tramite l'utilizzo della leva premi agrumi
 - vasca, filtro, pigna e paraspruzzi removibili in acciaio inox.
 - velocità 1450rpm



225,00

Cod. 09017
 Mis. 23x20x34,5h cm - 250 W
 Spremiagrumi elettrico professionale in lega di alluminio verniciato
 - vasca e filtro estraibili in acciaio inox - paraspruzzi removibile in policarbonato alimentare bianco - doppia pigna in ABS alimentare.



178,00

PIASTRE IN GHISA

Cod. 09237 - Singola - Mis. 43x31x21h cm - 2.200 W - Piastra rigata
Cod. 09238 - Doppia - Mis. 82x31x21h cm - 2.200 W - Piastre separate rigate

Piastra elettrica in ghisa speciale trattata con smalto alimentare antigraffio e antiacido. Ideale per cucinare rapidamente: hamburger, wurstel, panini alla piastra, salsicce, spiedini, costate e tante altre specialità. Struttura portante in acciaio inox, resistenze elettriche aderenti alla piastra per un ottimale conducibilità termica. Dotata di interruttore di accensione con doppia lampada spia.



289,00

PIASTRE IN VETROCERAMICA

Cod. 09109 - Singola - Mis. 34x45x19h cm - 1.700 W
 Adatte a riscaldare panini, toasts, pizzette, grigliare verdure e carne, cucinare uova e pesce. Rapide nel raggiungere le alte temperature in maniera uniforme sul tutto il piano.



432,00



199,00

TOSTIERA TOP/6

Cod. 09037 - Mis. 32x23x26h cm - 3.000 W
Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, wüstel, toast farciti, piadine, ecc.
Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.



119,50

TOSTIERA TOP/3

Cod. 09040 - Mis. 32x23x15h cm - 2.000 W
Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, wüstel, toast farciti, piadine, ecc.
Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.

CALDO

VETRINE RISCALDATE

Costruite in acciaio inox. Fianchi e antine sui due fronti in plexiglas trasparente. Ripiano di base e intermedio estraibili. Riscaldamento a mezzo resistenza con regolazione della temperatura a mezzo termostato 30/90 °C, interruttore luminoso e lampada spia di funzionamento. Cavo con spina. Dispositivo di umidificazione.



189,00

Cod. 09078 - Mis. 50x35x25h cm



252,00

Cod. 09003 - Mis. 50x35x40h cm



247,00

Mis. 85x35x25h cm



312,00

Mis. 50x35x54h cm



334,00

Cod. 09093 - Mis. 85x35x40h cm



396,00

Mis. 85x35x54h cm



PIANO CALDO

Piano caldo inox. Struttura in acciaio inox. Termostato regolabile 0°-90°, V 230 50/60 Hz.

Cod. 09025 - Mis. 50x35x6h cm - 250 W **99,99**

Cod. 09108 - Mis. 90x45x6h cm - 450 W **137,00**



374,00

TOSTAPANE ROTATIVO

Cod. 09236 - Mis. 42x29x39h cm - 1,3 Kw - 320 W
Tostapane a nastro rotativo - N° 1 fetta alla volta
Velocità regolabile - Carica anteriore e/o posteriore
Produzione: N° 150-180 fette/ora.



288,00

CREPIERA

Cod. 09054 - Piastra Ø 35 cm. - 2.100 W
Creperia singola elettrica con ripiano in ghisa
Cod. 09050 - Piastra Ø 40 cm. - Gas **357,00**
Creperia singola a gas con bruciatore ultrarapido



AFFETTATRICE A GRAVITÀ

Cod. 09071 - Mis. 62x42,5x37h cm - 230 W
Lama ø 25 cm - monofase

264,00

Cod. 09011 - Mis. 77x55x46,5h cm - 370 W
Lama ø 33 cm - monofase

478,00

Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.



AFFETTATRICE VERTICALE

Cod. 09089 - Mis. 82x65x64h cm - trifase - Lama ø 33 cm

899,00

Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Le affettatrici verticali possono essere fornite, a richiesta, con piatto carne.

Optional: dispositivo di chiusura automatica della vela che si attiva al momento dello spegnimento.

LAVORAZIONE CARNE E FORMAGGI

COMBINATO GRATTUGIA TRITACARNE 12

Cod. 09005 - Mis. 58x35x47h cm - 750 W

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.



576,00



344,00

COMBINATO GRATTUGIA TRITACARNE 8

Cod. 09035 - Mis. 45x32x36h cm - 370 W

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 56 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

GRATTUGIA 12

Cod. 09007 - Mis. 42x30x39h cm - 750 W

Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia - versione CE con freno motore.

417,00



180,00

GRATTUGIA 8

Cod. 09213 - Mis. 27x23x31h cm - 370 W

Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.



PANIFICAZIONE E PIZZERIA



264,00

IMPASTATRICE PLANETARIA

Cod. 09300 - Capacità vasca 7 lt. - 1200 W - Mis. 38x31x36/47h cm - Peso Kg 9,5.

Struttura in alluminio con vernice antigraffio - 3 utensili in dotazione: uncino, spatola e frusta - regolatore di velocità - timer con pannello digitale - presa di forza per frullatore.



+ TIMER

+VARIATORE
DI VELOCITA'

+ RUOTE



IMPASTATRICE A SPIRALE

Cod. 09090 - Cap. 18 Kg - trifase **769,00**

Cod. 09008 - Cap. 25 Kg - trifase **921,00**

Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè.

Optional: 2° velocità, timer 0÷30 minuti, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox, kit ruote e carrello basso con ruote.



548,00

STENDIPASTA

Cod. 09097

Mis. 48x35,5x43h cm - 250 W

Struttura esterna in acciaio inox.

Ideale per stendere la pasta a: 1-2-3-4 e 5 mm



49,50

PEDALE

Cod. 09280

Pedale per azionamento macchina stendipizza



678,00

STENDIPIZZA TRASVERSALE

Cod. 09045 - Mis. 59x51x76h cm - 370 W

Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc.

Struttura interamente in acciaio inox - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore rulli su entrambi i gruppi - rulli superiori inclinati per realizzare diverse forme. Accessori: comando macchina a pedale.

REFRIGERATORE PIZZERIA

Temp. +2°/+8°C. Vetrine refrigerate statiche interamente in acciaio inox. Vetri di protezione. Adatte per il contenimento di bacinelle gastronorm, inox o in policarbonato. Gruppo incorporato gas R134A 230V 50HZ. Assorbimento elettrico W340. Bacinelle escluse.

Cod.	Mis. cm	Pot. W	€
09255	150x38	340	430,00
09182	180x38	340	460,00
09069	200x38	340	489,00





549,99

SALADETTE REFRIGERATA

Cod. 09028 - Mis. 90x70x87h cm
Cap. 240 lt. - Temp. +2°/+8°C
Saladette refrigerata per pizzeria.
Capacità bacinelle GN N.5 1/6.
Pianetto di lavoro in granito.



TAVOLO REFRIGERATO

Cod. 17041 - Mis. 136x70x85h cm **899,00**
2 ante GN 1/1 - Temp. -2°/+8°C
Cod. 09187 - Mis. 179,5x70x85h cm **1.075,00**
3 ante GN 1/1 - Temp. -2°/+8°C

Struttura in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione. Pannello frontale apribile con chiave. Andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Fondo con angoli arrotondati. Facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassette. Cassettiere con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità. Piedini in acc. Inox Aisi 304 regolabili in altezza. Schienale in acciaio inox, possibilità di appoggiare al muro.



1.889,00

BANCO REFRIGERATO

Cod. 09041 - Mis. 202x80x99h cm - con cassetiera
Cap. 580 lt - Cap. 9 bac. gn 1/3



1.799,00

Cod. 09267 - Mis. 202x80x99h cm
Cap. 580 lt - Cap. 7 bac. gn 1/4

Temp. +2°/+8°C. Struttura in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione. Pannello frontale apribile con chiave. Andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Fondo con angoli arrotondati. Piedini in acc. Inox Aisi 304 regolabili in altezza. Schienale in acciaio inox. Possibilità di appoggiare al muro. Bacinelle escluse.

PASTICCERIA



1.999,00

ESPOSITORE REFRIGERATO

Cod. 09221 - Mis. 70x70x184h cm
Lt. 400 - Temp. -5°/-20°C

Espositore 4 ripiani con refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico con vaschetta per evaporazione acqua. Luce interna a led. Controllo temperatura elettronico. Quattro lati espositivi con vetri camera offrono una panoramica di tutti i prodotti mantenendo l'efficienza termica. Struttura in vetro, materiale plastico e frontale inox colore argento.



99,99

BAGNO MARIA

Cod. 09032 - Mis. 54x33x22h cm - 1.200 W
Struttura in acciaio inox (bacinelle escluse). Termostato regolabile 0°-90°, V230 50/60 Hz. Temperature differenziate - Senza rubinetto di scarico.



1.276,00

FORNO ELETTRICO PER PIZZERIA

Capienza 6+6 pizze - Mis. 63X93x28h cm - 15 Kw
Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FYE - piano di cottura refrattario isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - piroметри solo per modelli FME - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.



2.410,00

FORNO A GAS PER PIZZERIA

Capienza 6 pizze - Mis. 63X93x15h cm - 18 Kw
Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - illuminazione interna - termostato digitale.



247,50



SOUS VIDE

Cod. 09125 - GN 1 - dim. 60x33x30h cm - 600 W

- Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata
- ideale per ristoranti à la carte
- adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro
- per risultati costantemente di alta qualità
- termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 45°C a 90°C
- struttura interamente realizzata in acciaio al cromo
- coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola
- rubinetto e maniglie laterali



99,90

FRIGGITRICE

Cod. 09148 - Con rubinetto - 8 lt.

Friggitrice con struttura in acciaio e vetro con finestra per controllare la cottura cibo, tecnologia a zone fredde, elemento riscaldante direttamente a contatto dell'olio per una cottura veloce e senza odori, coperchio con finestra per il controllo dello stato di cottura dei cibi, elemento riscaldante e cestello in acciaio, filtro e elemento riscaldante rimovibili, termostato regolabile, 2 luci di controllo, protezione contro il surriscaldamento.



616,00

CUOCIPASTA ELETTRICO

11 lt. - Mis. vas. 34x22x20h cm

Da banco. Struttura, coperchi e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incolore - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi - sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia i cestelli piccoli.



FRIGGITRICI A GAS

Da banco - 1 vasca 12 lt.

Cod. 09012 - Con mobile - 1 vasca 12 lt.

Da banco - 2 vasche 12+12 lt.

Cod. 09132 - Con mobile - 2 vasche 12+12 lt.

Mis. vasca 35x26x22,5h cm - Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 12 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C) Accensione piezoelettrica con protezione in silicone.

995,00
1.279,00
1.760,00
2.150,00



1.270,00

CUOCIPASTA A GAS CON MOBILE

Cod. 09183 - 1 vasca mis. 40x70x85h - kg/mc 41/51 - lt. vasca 26 kw 10

Vasca da 26 litri in acciaio inossidabile Aisi 316 per avere la massima resistenza alla corrosione dovuta alle soluzioni acqua-sale, con spigoli ampiamente arrotondati, spessore 15/10. Rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg. Nella vasca posto un falso fondo in Aisi 304 rimovibile dove appoggiano i cestelli. Il piano dotato di un capiente involucro completamente arrotondato con un foro per lo scarico degli amidi, sulla parte anteriore previsto un pianetto per appoggio cestelli con sgocciolatoio. Il carico dell'acqua incorporato, avviene mediante una bocchetta inserita sul piano, comandata da un rubinetto. Lo scarico acqua incorporato. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore tubolare multigas comandato da rubinetto valvolato massimo minimo con sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica della spia pilota. La portina di tipo a battente con chiusura magnetica. Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza. Allacciamento dal basso. Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per GPL (a richiesta possono essere fornite già predisposte a GPL). Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione. Marcatura CE.



779,00

GRIGLIA PIETRA LAVICA DA BANCO

Mis. 54x42x36h cm - Alimen.: Metano-GPL
Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc.
Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in tondini di acciaio inox - cassetto raccolta residui di cottura.



GRIGLIA PIETRA LAVICA A GAS

Cod. 09081 - Da banco - Mis. 70x80x29h cm

1.420,00

Cod. 09106 - C/mobile - Mis. 70x80x90h cm

1.655,00

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciere in acciaio INOX. Regolazione della griglia in 3 altezze. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. STANDARD: griglia in acciaio inox con profilo a V, ideale per la cottura delle carni.

OPTIONAL: Griglia in acciaio inox 304 con profilo a "S" per laraccolta dei grassi.



FRY TOP ELETTRICO DA BANCO

Superficie liscia

347,00

Mis. 66x57x30h cm - 6 KW

Superficie liscia e rigata

452,00

Mis. 66x57x30h cm - 6KW

Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato liscio, rigato o misto - termostati di regolazione temperatura 50÷300 °C - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.



1.678,00

GRILL WATER A GAS

Cod. 09161 - Mis. 70X80X90h cm - 18 Kw

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy ad alta potenza. Regolazione elettronica della potenza e termostato di sicurezza. Spie di tensione. Vasca di raccolta acqua sottostante le resistenze, per una grigliatura alternativa, più morbida e in quasi totale assenza di fumi. Troppopieno in vasca.



1.199,00

CUCINA A GAS 4 FUOCHI

Cod. 09193 - Mis. 80X70X85h - 21,7 Kw

Bruciatori di piano in ghisa smaltata Raaf con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione fuochi manuale. Piano di lavoro in acciaio inox finitura Scotch Brite con vasche stampate in unico pezzo, ampie raggature, spessore 12/10 mm. Rivestimento frontale, laterale in acciaio inox finitura Scotch Brite. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza. Griglia piano cottura in ghisa Smaltata Raaf con razze lunghe a chiudere sul bruciatore per pentole di piccolo diametro. Allacciamento dal basso. Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per altri tipi di gas. Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione. Marcatura CE



1.515,00

CUCINA A GAS 6 FUOCHI

Cod. 09265 - Mis. 120X70X85h - 32,4 Kw



1.549,00

CUCINA A GAS 4 FUOCHI CON FORNO

Cod. 09082 - Mis. 80X70X85h - 28,9 Kw

Bruciatori di piano in ghisa smaltata Raaf con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione fuochi manuale. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola e rubinetto termostatico regolabile da 160° a 315° C con sicurezza a termocoppia e fiamma pilota con accenditore piezoelettrico. Camera forno in acciaio acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie GN 2/1. Supporti porta griglie forno estraibili. Controporta forno in acciaio inox. Suola forno in lamiera. Piano di lavoro in acciaio inox finitura Scotch Brite con vasche stampate in unico pezzo, ampie raggature, spessore 12/10 mm. Rivestimento frontale, laterale in acciaio inox finitura Scotch Brite. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza. Griglia piano cottura in ghisa Smaltata Raaf con razze lunghe a chiudere sul bruciatore per pentole di piccolo diametro. Allacciamento dal basso. Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per altri tipi di gas. Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione. Marcatura CE



1.980,00

CUCINA A GAS 6 FUOCHI CON FORNO

Cod. 09225 - Mis. 120X70X85h - 39,7 Kw

POTENZA FORNO GAS 7.2 kw Bruciatori di piano in ghisa smaltata Raaf con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione fuochi manuale. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola e rubinetto termostatico regolabile da 160° a 315° C con sicurezza a termocoppia e fiamma pilota con accenditore piezoelettrico. Camera forno in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie GN 2/1. Supporti porta griglie forno estraibili. Controporta forno in acciaio inox. Suola forno in lamiera. Piano di lavoro in acciaio inox finitura Scotch Brite con vasche stampate in unico pezzo, ampie raggiature, spessore 12/10 mm. Rivestimento frontale, laterale in acciaio inox finitura Scotch Brite. Piedi in acciaio inox regolabili in altezza. Griglia piano cottura in ghisa Smaltata Raaf con razze lunghe a chiudere sul bruciatore per pentole di piccolo diametro. Allacciamento dal basso. Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per altri tipi di gas. Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione. Marcatura CE

152,60



PIASTRA A INDUZIONE

Cod. 09203 - Mis. 33x42x10h - 3500 W

Potenza regolabile. Struttura in acciaio. Adatta per l'utilizzo con pentole e padelle da ø 120 a ø 260 mm.



1.446,00

FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE

È il forno più potente della serie da 4 teglie. Dispone di 2 motori ad inversione automatica di marcia che consentono di ottimizzare la circolazione dell'aria calda all'interno della camera di cottura, garantendo prestazioni ottimali e tempi di cottura ridotti. Dotato di 8 opzioni di cottura, ottimale per gastronomia, per cuocere anche con grill o con resistenze superiori e inferiori (cottura statica).

141,00



FORNO A MICROONDE

Cod. 09239 - Mis. 65x52x47h cm - 950 W

Struttura esterna in acciaio inox - camera di cottura da 25 Lt. - fondo rotante - illuminazione interna - timer di cottura.



49,99

PIASTRA ELETTRICA

Cod. 09269 - Mis. 30x30x6h cm

Riscaldamento veloce in pochi secondi grazie all'induzione magnetica. Si risparmia il 55% del tempo rispetto alle convenzionali piastre. Piatto in vetro antigraffio. Pannello elettronico di controllo con display. Potenza in uso indicata dal display.



428,00

FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE

Cod. 09252 - Mis. 59x54x59,5h cm

Forno elettrico a convezione ventilato, 2,8 Kw. Nuffola smaltata, comandi inferiori, supporto laterale per 4 teglie 425x345, luce interna. Per le sue dimensioni contenute è possibile utilizzarlo anche sul bancone di un bar per riscaldare e scongelare cibi surgelati. Adatto anche per la cottura delle brioche.

679,00



FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE

Cod. 09253

Forno elettrico a convezione con umidificazione diretta. 2,9 Kw. Nuffola inox, comandi inferiori, supporto laterale per 4 teglie 425x345, luce interna. L'azione del motoventilatore ad inversione di marcia combinata con l'iniezione diretta, consente elevate prestazioni, particolarmente adatto in panetteria e pasticceria per la cottura.



1.950,00

FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE

Cod. 09287

Forno elettrogas a convezione ventilato a gas, 8 kw. Nuffola inox, comandi laterali, apertura laterale, supporto laterale GN. Motore ad inversione di marcia, luce interna. È ottimale per la gastronomia, per la panetteria e per la pasticceria. La grande novità è lo scambiatore di calore, brevettato in ogni suo dettaglio costruttivo. La sua struttura in ghisa consente una resa termica elevata unita ad un basso consumo ed una assoluta indeformabilità anche alle alte temperature. Per gestire il funzionamento e la sicurezza del forno viene impiegato un dispositivo elettronico di collaudata affidabilità. Capienza 5 teglie GN 1/1 o 4 50x40



1.610,00

PRODUTTORI DI GHIACCIO

Mis. 50x66x68,5h cm - 550W
Prod. ghiaccio fino a Kg 90/24h - Cont. 19 Kg

Produttori automatici di ghiaccio a scaglie granulari. Per tutte quelle situazioni dove è previsto l'uso massiccio di ghiaccio in granuli compatti: bar, ristoranti, pescherie, industria chimica e farmaceutica.



ARMADIO REFRIGERATO STATICO

Mis. 68x58,5x185h cm
Cap. 400 lt. - Temp. 0°/+8°C
Mis. 73x80x185h cm
Cap. 600 lt. - Temp. 0°/+8°C

468,00

596,00

Armadio refrigerato con struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca, interno ABS. Refrigerazione statica con ventilatore interno per uniformare la temperatura. Pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.



FRIGO VETRINA VERTICALE

Cod. 09167 - 1 anta - Cap. 372 lt.
Temp. +2°/+8°C - Mis. 59x64x185h cm

499,00

Cod. 09219 - 1 anta - Cap. 250 lt.
Temp. +2°/+8°C - Mis. 59x54x183h cm

399,99

Armadio refrigerato. Struttura esterna in lamiera verniciata epossidica bianca. Refrigerazione statica con ventola. Luce interna. Pannelli esterni di fondo e retro in lamiera zincata.



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO

Mis. 68x81x197h cm
Cap. 650 lt. Temperatura -2°/+8°C
Mis. 68x81x197h cm
Cap. 650 lt. Temperatura -18°/-20°C

762,00

940,00

Armadio refrigerato GN 2/1 in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato. Evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile. Chiusura porta con chiave. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Luce interna. Fondo con angoli arrotondati. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acc. Inox Aisi 304 regolabili in altezza.



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO

Cod. 09063 - Mis. 74x83x201h cm
Cap. 650 lt. - Temp. -2°/+8°C
Cod. 09154 - Mis. 74x83x201h cm
Cap. 650 lt. - Temp. -18°/-22°C

869,00

1.059,00

Armadio refrigerato GN2/1 in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato. Evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile. Vano motore con fianchi coibentati. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica e controllo automatico della temperatura di sbrinamento. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Evaporatore trattato anticorrosione. Porta con molla di ritorno e reversibile. Chiusura porta con chiave. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Luce interna. Fondo con angoli arrotondati. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acc. Inox Aisi 304 regolabili in altezza.



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO

Mis. 68x86x201h cm
Cap. 237+237 lt. - Temp. -2°/+8°C -18°/-22°C

1.176,00

Cod. 09160 - Mis. 1480x83x201h cm
Cap. 1325 lt. - Temp. -2°/+8°C

1.155,00

Cod. 09165 - Mis. 1480x83x201h cm
Cap. 1325 lt. - Temp. -18°/-22°C

1.540,00



FRIGO SOTTOBANCO

Cod. 09159 - Mis. 92x53x92h cm
2 battenti - Cap. 240 lt. - 2,0 Kw

436,00

Cod. 09172 - Mis. 140x57x98h cm
3 battenti - Cap. 350 lt. - 2,3 Kw

549,00

Espositore refrigerato orizzontale per bibite. Materiale esterno verniciato nero, interno in alluminio. Refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico. Termostato di regolazione temperatura elettronico +2°/+8°. Porte scorrevoli.



ESPOSITORE REFRIGERATO

Cod. 09224 - Mis. 70x46x67h cm
Lt. 100 - Temp. +2°/+8°C

359,00

Cod. 09059 - Mis. 88x58x67h cm
Lt. 160 - Temp. +2°/+8°C

586,00

Espositore refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico con vaschetta per evaporazione acqua. Luce interna a led. Controllo temperatura elettronico. Quattro lati espositivi con vetri camera offrono una panoramica di tutti i prodotti mantenendo l'efficienza termica. Struttura in vetro, materiale plastico e frontale inox.



LAVAGGIO



944,00

LAVABICCHIERI

Cod. 09195 - Mis. 44x53x67h cm
Cesto ø 40 cm - Altezza bicchieri max 26 cm - Completamente in acciaio inox - Dosatore di brillantante - Vasca autopulente.



1.199,00

LAVAPIATTI

Cod. 09138 - Mis. 57x60x83h cm
Cesto 50x50 cm - Diametro piatti massimo 33 cm - Completamente in acciaio inox - Dosatore di brillantante - Vasca autopulente - Doppio ciclo di lavaggio.

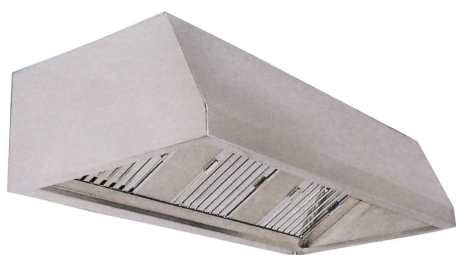


1.960,00

LAVASTOVIGLIE A CAPOT

Cod. 09039 - Mis. 71x74x150h cm
Cesto 50x50 cm - Completamente in acciaio inox - Dosatore di brillantante - Doppio ciclo di lavaggio.

ASPIRAZIONE



CAPPA A PARETE

Cappe per piani cottura a parete - Dotazione standard con ventilatori di tipo a statore rotante (4 poli - 1400 rpm) - 220 volts - Dotate di coperchio centrale rialzato - Montaggio a muro con ganci e catene - Dotazione standard con filtri inerziali dim. 500x400 mm - Dime di ancoraggio a parete in dotazione - Su richiesta, versione ecologica (mod. WHM/E) dotata di "filtri ecologici" comprendenti: filtro a rete inox, filtro sintetico e pannello filtrante a carbone attivo sp. 20 mm

Mis. 90x120 cm **490,00**

Mis. 90x180 cm **599,00**

Mis. 90x120 cm - autoaspirante **644,00**

Mis. 90x180 cm - autoaspirante **700,00**

ARREDAMENTO INOX



186,00

LAVAMANI A PARETE

Cod. 17103 - Mis. 48x35x53h cm
Lavamani inox a parete comando a "ginocchio"



LAVELLO

Cod. 17003 - Mis. 120x70x85h cm **499,00**
con ripiano



PENSILE

Cod. 17106 - Mis.100x40x60h cm **326,00**

Cod. 17000 - Mis.160x40x60h cm **423,00**

Cod. 17107 - Mis.150x40x60h cm **399,00**

Pensile inox - n. 2 ante scorrevoli - base inox liscia
n.1 ripiano intermedio liscio.



TAVOLO ARMADIATO

Cod. 17014 - Mis.180x80x85h cm **799,00**

Tavolo armadiato con alzatina

Cod. 17028 - Mis.160x70x85h cm **757,00**

Tavoli armadiati inox con ante scorrevoli - piano top
spessore cm 4 - inox 12/10



899,00

ARMADIO

Cod. 17004 - Mis.140x60x165h cm

Armadio inox - n. 2 ante scorrevoli - base inox liscia
n.3 ripiani intermedi lisci.



TAVOLO DA LAVORO

Cod. 17019 - Mis.100x70x85h cm **236,00**

Cod. 17001 - Mis.140x70x85h cm **239,00**

Cod. 17050 - Mis.180x70x85h cm **325,00**

Tavolo da lavoro inox - con cornice su quattro lati - piano
top spessore cm 4 - inox 12/10



168,00

SCAFFALE

Cod. 17024 - Mis.100x40x185h cm

Scaffale montanti inox - 5 ripiani in polietilene
Portata max per ripiano 100 Kg



MENSOLA

Cod. 17051 - Mis.120x40 cm **140,00**

Cod. 17105 - Mis.140x40 cm **156,00**

Mensola inox liscia a parete



75,00

SCAFFALE

Scaffale montanti inox - 5 ripiani in metallo
Portata max per ripiano 100 Kg



247,50

CARRELLO DA SBARAZZO

Cod. 14255 - Mis. 94x50x97h cm

Vasca superiore inox h 150 insonorizzata. Piano inferiore inox piegato. Ruote multidirezionale. Paracolpi in gomma. Portata complessiva Kg 80.



VERSIONE
ECO
€ 95,00

152,00

CARRELLO DI SERVIZIO

Cod. 14060 - Mis. 105x52x98h cm

Struttura in acciaio inox. Piani in acciaio inox piegati, satinati, insonorizzati. Ruote multidirezionali. Paracolpi in gomma. Portata complessiva 80 Kg.



259,99

CARRELLO PORTAPIATTI

Cod. 14022 - 96 posti ø21-26 cm

Mis. 60x60x175h cm. - Struttura in acciaio plastificato. Griglie verniciate. Maniglie per conduzione carrello. Ruote Ø 125 di cui due con freno.

VERSIONE
ECO
€ 167,00



289,00
Cod. 14318



279,00
Cod. 14099

CARRELLO PORTATEGLIE

Cod. 14318 - Mis. 38x55x182h cm

Cod. 14099 - Mis. 58x65x182h cm

Struttura in acciaio inox. Guide in acciaio inox. Ruote multidirezionali. Paracolpi in gomma. Portata 14 teglie GN 1/1.



212,00
Cod. 14015



VERSIONE
ECO
€ 199,00

265,00
Cod. 14136

CARRELLO PORTATEGLIE

Cod. 14015 - Mis. 51x47x177h cm

Per pasticceria. Interamente in acciaio inox. Ruote multidirezionali. Per 20 teglie.

Cod. 14136 - Mis. 46x64x182h cm

Per pasticceria. Interamente in acciaio inox. Ruote multidirezionali. Per 14 teglie da 60 x 40.



Tavolo tornito

base bianca in legno 80 x 80

€ 135,00



Tavolo quadrato

cod. 28014 - col. noce gambe tonde

€ 60,75

cod. 28156 - col. bianco gambe a piramide/tonde

€ 78,00

cod. 28259 - col. wengè gambe a piramide

€ 78,00

cod. 28194 - tavolo gambe a piramide

€ 74,00



Tavolo Legno

cod. 28144 - Tavolo legno abete
80X80 DOPPIO SPESSORE
con base in ferro

€ 210,00



Sedia Ecopelle

cod.28196

€ 39,80

col. disp. bianco e testa di moro



Sedia Vintage

seduta in legno con struttura
cromata



Sedia Paesana Paglia

seduta in legno

€ 21,20

seduta in paglia

€ 27,18



Sedia Loira

seduta in paglia

€ 21,20

seduta in legno

€ 27,18



Sgabello Paesano

seduta in legno

€ 33,00

seduta in paglia

€ 39,00



Sgabello 3 fasce

seduta in legno

€ 45,00

seduta in paglia

€ 49,00



Seggiolone legno



Sedia rattan

cod.28268

€ 20,00

**Vesti con stile
la tua
professione!**



Grembiule Pizza
€ 9,90



Giacca cuoco Scacchi
€ 18,00



Giacca cuoco Gessata
€ 19,90



Jeans
€ 19,90



Cappello Cuoco
€ 5,80



Bandana
€ 4,00



Cappello c/visiera
€ 4,90

LINEA SALA



Bluette
€ 19,00



Sommelier
€ 7,30



Gilet Coreano
€ 20,00





Grembiule grigio
€ 13,90



Quadri grigio
€ 13,90



Quadri beige
€ 13,90



Grembiule
colori disponibili marrone,
grigio e beige € 11,90



Caffetteria
€ 13,90



Bistrot
€ 12,90

EFFETTUIAMO
RICAMI PERSONALIZZATI
CON IL TUO LOGO.



Vineria
€ 13,90



Pescheria
€ 13,90



Frutteria
€ 13,90



Panificio
€ 13,90

LINEA SERVICE



Completo camice e grembiule
€ 28,90

Non farti sfuggire la nostra offerta speciale !!!

VESTIARIO

EFFETTUIAMO
RICAMI PERSONALIZZATI
CON IL TUO LOGO.



Polo COLORI ASSORTITI

Polo manica corta € 6,70

Polo manica lunga € 8,90



Grembiule con pettolina

€ 2,80



Giacca Cuoco

€ 9,80

SUPER PRICE
€ 9,99

DISPONIBILI ANCHE
COLOR NERO



SUPER PRICE
€ 12,00

Scarpe cucina con puntale

Calzature professionali leggere con puntale in acciaio, suola antiscivolo.



Pantalone Cuoco

€ 9,99

Lomuscio
HOTELLERIE



INGROSSO FORNITURE
ALBERGHIERE



COME RAGGIUNGERCI



Via Baione, 273 - Z.I. - 70043 Monopoli (BA)
Tel. 080 937 40 38 - Fax 080 417 47 93
www.lomusciohotellerie.it - info@lomusciohotellerie.it

