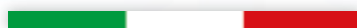




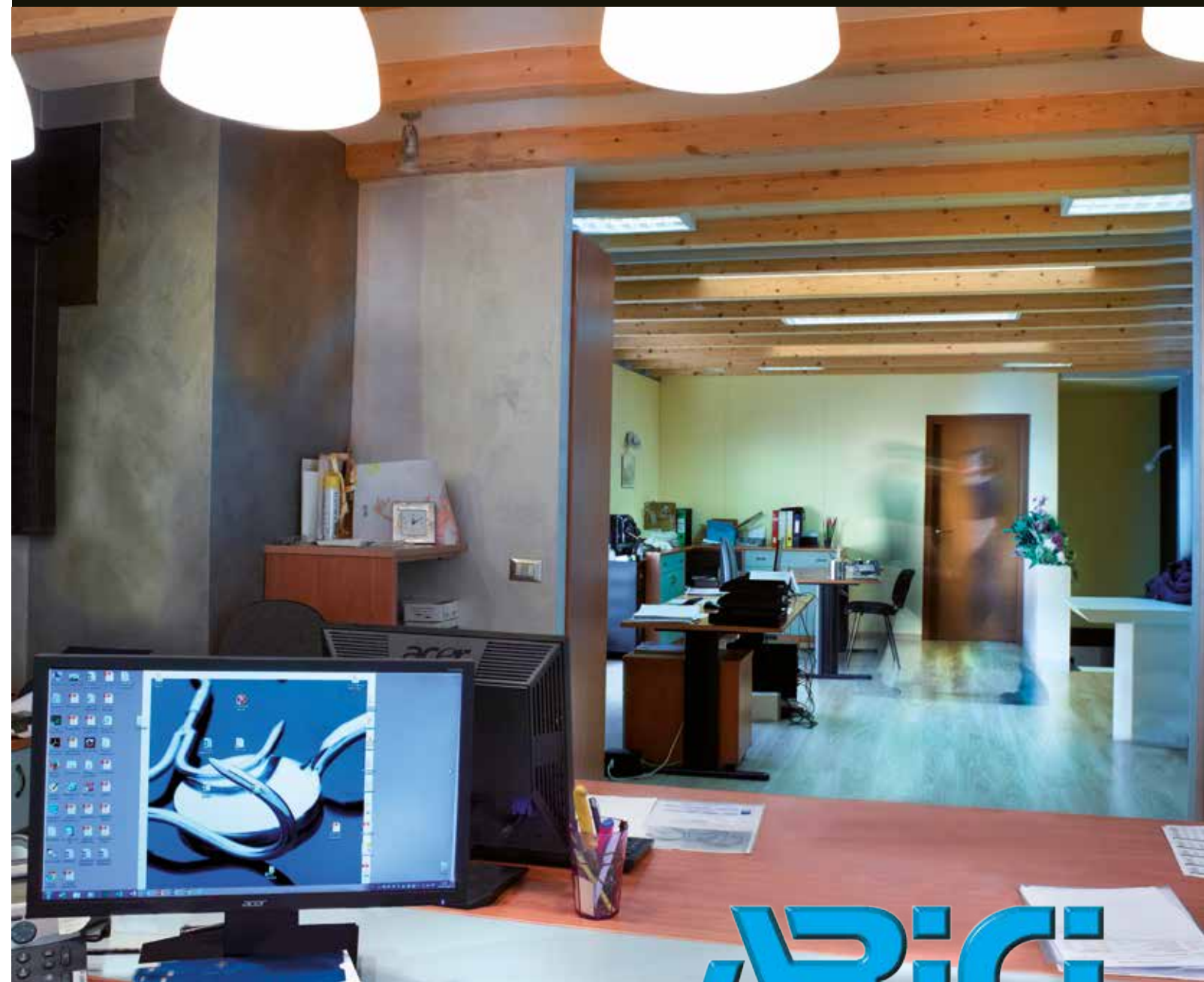
ARICI

ARTICOLI PER MACELLERIA

MADE IN ITALY



CATALOGO GENERALE - GENERAL CATALOGUE - CATALOGUE GÉNÉRAL



Rici

ARTICOLI PER MACELLERIA



La Ditta



Our Company



Notre société

La nostra azienda nasce come piccola realta' artigianale nel 1964, da un giovanissimo Arici Roberto che, grazie al suo spirito imprenditoriale, inizia la sua attivita' come terzista per grosse aziende produttrici di articoli casalinghi in una Val Trompia in piena espansione.

Negli anni '80 il costante investimento in nuove tecnologie e la fiducia accordata da clienti fidelizzati nel tempo, permettono alla piccola realta' di procedere con un primo ampliamento sia di gamma di prodotti, con l'introduzione di molti nuovi articoli, sia negli spazi con la costruzione della nuova sede a Ponte Zanano.

Negli anni seguenti l'affiancamento dei figli Paola, Pier Luigi e del genero Fabio, porta l'azienda a quello che e' ora: una realta' che continua a rispondere alle esigenze della clientela e del mercato, fabbricando i propri prodotti con la cura e la passione di un artigiano. Dal punto di vista della tecnologia: macchinari di nuova generazione ed all'avanguardia, e investimenti volti al costante miglioramento, sono gli ingredienti principali.

L'attenzione nella scelta delle materie prime, infine, nasce sia dal rispetto per i propri clienti che dalla necessita' di rispondere alle specifiche normative di settore, in particolare quella europea, che prevede l'utilizzo di materiale AISI 420-430 ed AISI 304.

Tanta strada e' stata fatta dalla fondazione di quella prima azienda individuale, ma tanta altra strada e' ancora da percorrere e le prospettive di crescita e sviluppo non mancano, cosi' come la voglia di migliorarsi sempre.

Our company was founded in 1964 by the young Arici Roberto who began his activity as a contractor for big houseware manufacturers in Val Trompia which had an strong expansion in that period.

In the 80's thanks to the continuous investments in new technologies and to the trust of loyal customers our small company had the opportunity both to enlarge the range of products by introducing many new articles, and to build the new seat located in Ponte Zanano.

In the following years the support of the children Paola and Pier Luigi and the son-in-law Fabio leads the company to the actual state: an industrial reality that satisfies the customers' and market needs by manufacturing its own articles with the passion and care of an artisan.

From the technological point of view, the main ingredients are state of the art machines directed to a constant improvement. We choose the raw materials very carefully as a sign of respect for our customers and also to comply with the specific laws of the sector, above all the European laws that indicate the use of AISI 420-430 and AISI 304.

A long way has been gone since the setting up of that first individual company but a long way has still to be gone according to the development and growth prospects and also to our will of constant improvement.

Notre société a été fondée en 1964 par le jeune Arici Roberto, qui a commencé son activité comme collaborateur autonome pour les grands fabricants de produits ménagers en Val Trompia, qui a connu une forte expansion au cours de cette période.

Dans les années 80, grâce aux investissements continus dans les nouvelles technologies et à la loyauté de la clientèle, notre petite entreprise a eu l'occasion d'étendre la gamme de produits en introduisant de nombreux nouveaux articles et de construire le nouveau siège à Ponte Zanano.

Dans les années suivantes, le support des enfants Paola et Pier Luigi et le beau-fils Fabio sont à la tête de l'état actuel: une réalité industrielle qui satisfait les besoins des clients et du marché en fabriquant ses propres articles avec passion et soin. Du point de vue technologique, les principaux ingrédients sont des machines à l'avant-garde de la technologie axées sur une amélioration constante.

Nous sélectionnons soigneusement les marchandises comme un signe de respect pour nos clients et respectons les lois spécifiques de l'industrie, en particulier les lois européennes qui indiquent l'utilisation de l'AISI 420-430 et de l'AISI 304.

Un long voyage à été réalisé depuis la création de cette première entreprise individuelle, mais il reste encore beaucoup à faire avec les perspectives de développement et de croissance, ainsi que notre volonté d'amélioration constante.



Reparti lavorazione e magazzino - Machining and warehouse departments - Traitement et services entrepôt





Show room



L'ufficio - The office - Le bureau

INDICE - TABLE OF CONTENTS - TABLE DES MATIÈRES

	Linea	BATTICARNE	MEAT POUNDER	APLATISSEUR	6-9
	Linea	SEGHETTI	HACK-SAWS	SCIES	10-15
	Linea	GANCI	HOOKS	CROCHETS	16-31
	Linea	TAGLIO	CUT	COUPE	32-33
	Articoli	V A R I	MISCELLANEOUS		34-38
	Linea	CARRUCOLE	PULLEYS	POULIE	39
	Linea	CARRELLI	TROLLEYS	CHARIOTS	40-41
	Linea	VASSOI	TRAYS	PLATEAUX	42-43
	Linea	GASTRONORM INOX		STAINLESS STEEL	44-47
	Linea	GASTRONORM POLICARBONATO		POLYCARBONATE	48-49
	Linea	GASTRONORM POLIPROPILENE		POLYPROPHYLENE	50-51
	Linea	GELATERIA	ICE-CREAM	GLACES	52-55
	Linea	HORECA			56

**Art.51**

Batticarne inox per macelleria e ristorazione.
Steel meat pounder for butcher's use.
Aplatisseur en acier pour la boucherie professionnelle.

Kg. 1,500
Kg. 2,000
Kg. 2,500
Kg. 3,000

**Art.52**

Batticarne inox per famiglia.
Steel meat pounder for family use.
Aplatisseur en acier familial.

Kg. 0,600
Kg. 0,800
Kg. 1,000

**Art.52/A**

Batticarne inox per famiglia, manico bombato.
Steel meat pounder for family use, rounded handle.
Aplatisseur en acier familial, manche bombé.

Kg. 0,800

**Art.49**

Batticarne inox a paletta tondo.
Steel meat pounder with round shovel.
Bat côtelette en acier à forme ronde.

Kg. 1,100

**Art.50/C**

Batticarne inox "Giada" scatolato.
Steel meat pounder "Giada" in box.
Aplatisseur en acier "Giada"
confectionné en bête.

Kg. 0,550
Kg. 0,700

**Art.50/A**

Batticarne inox "Giada".
Steel meat pounder "Giada".
Aplatisseur en acier "Giada".

Kg. 0,550
Kg. 0,700

**Art.50/D**

Batticarne inox "Giada" scatolato con franginervi.
Steel meat pounder "Giada"
with nerve-breaker, in box.
Aplatisseur en acier "Giada" avec brise-nerfs,
confectionné en bête.

Kg. 0,550
Kg. 0,700

**Art.50/F**

Batticarne inox "Ambra" scatolato.
Steel meat pounder "Ambra" in box.
Aplatisseur en acier "Ambra"
confectionné en bête.

Kg. 0,700

**Art.50/G**

Batticarne inox "Ambra".
Steel meat pounder "Ambra".
Aplatisseur en acier "Ambra".

Kg. 0,700

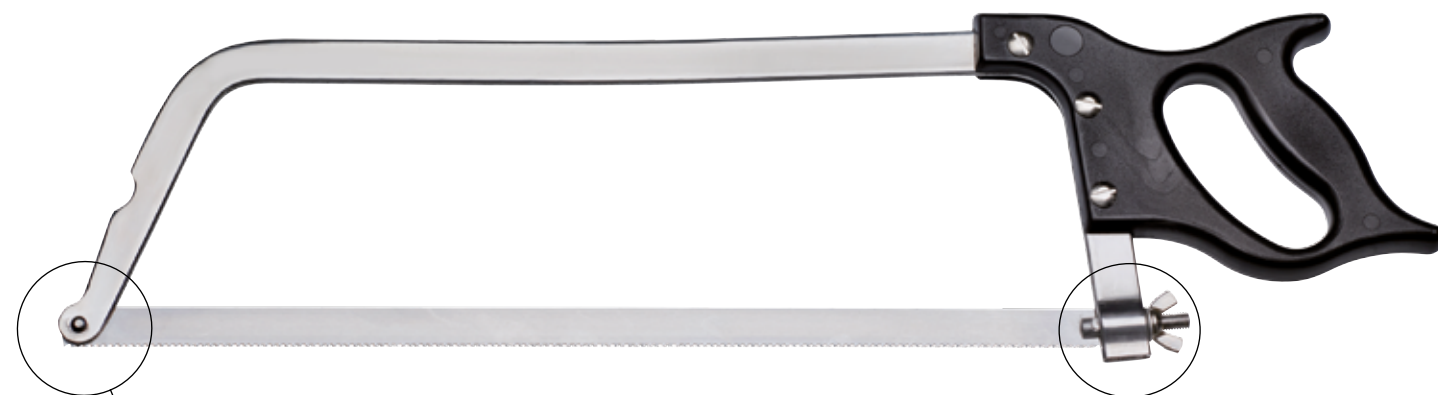
**Art.50/H**

Batticarne inox "Ambra" scatolato con franginervi.
Steel meat pounder "Ambra" with nerve-breaker, in box.
Aplatisseur en acier "Ambra" avec brise-nerfs,
confectionné en bête.

Kg. 0,700



Manici colorati per batticarne (su richiesta).
Colored handles for meat pounder (on request).
Poignées colorées pour aplatisseur (sur demande).

**Art.97**

Seghetto inox 18/10 ad arco con lama inox (mm 20).
Stainless steel arc hack-saw with inox blade (mm 20).
Scie en acier inoxydable à arc avec lame inox (mm 20).

Misure Standard
Standard dimension

mm 300
mm 350
mm 400
mm 450
mm 500
mm 550
mm 600

Su richiesta
On request
Sur demande

mm 285
mm 335
mm 385
mm 435
mm 485
mm 535
mm 585

**Art.97/B**

Seghetto inox 18/10 fissaggio rapido con lama inox stretta (mm 11).
Stainless steel quick-fixing hack-saw with narrow inox blade (mm 11).
Scie en acier inoxydable à serrage rapide avec lame inox étroite (mm 11).

mm 300
mm 350
mm 400
mm 450
mm 500
mm 550
mm 600

**Art.97/D**

Seghetto inox 18/10 fissaggio rapido con lama inox larga (mm 20).
Stainless steel quick-fixing hack-saw with wide inox blade (mm 20).
Scie en acier inoxydable à serrage rapide avec lame inox large (mm 20).

mm 300
mm 350
mm 400
mm 450
mm 500
mm 550
mm 600

**Art.97/B 450 ECO**

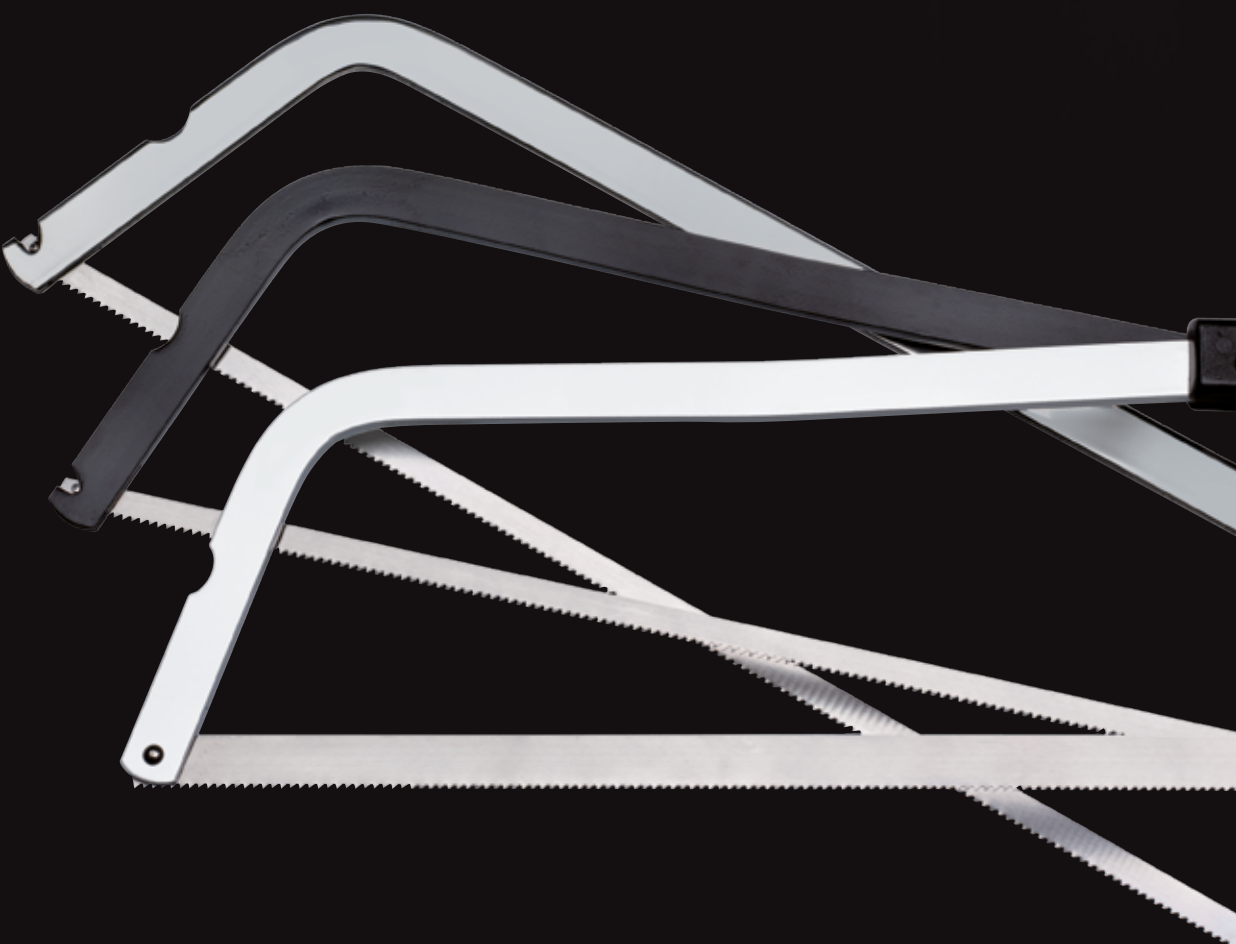
Seghetto a fissaggio rapido verniciato nero con lama inox stretta (mm 11).
Black painted quick-fixing hack-saw with narrow inox blade (mm 11).
Scie noir à serrage rapide avec lame inox étroite (mm 11).

**Art.97/D 450 ECO**

Seghetto a fissaggio rapido verniciato nero con lama inox larga (mm 20).
 Black painted quick-fixing hack-saw with wide inox blade (mm 20).
Scie noir à serrage rapide avec lame inox large (mm 20).



Maniglie colorate per seghetto complete di viti (quantità minimo ordine 300pz).
 Colored handles for hacksaw complete with screws (min. quantity 300 pcs).
Poignées colorées pour scie avec vis (min. 300 pcs).



**Art.100**

Maniglia nera per seghetto completa di viti.
Black handle for hack-saw with screws.
Poignée pour scie noir avec vis.

Possibilità' di confezione skinpack.
Possibility of skinpack packaging.
Possibilité d'emballage en skinpack.

**Art.101**

Maniglia nera tendi lama.
Black blade-tightener handle.
Levier de scie noir pour tension de lame.

**Art.101/A**

Gruppo tendi lama per seghetto ad arco.
Group of blade-tightener for arc hack-saw.
Groupe tension de lame pour scie à arc.

mm 285
mm 300
mm 335
mm 350
mm 385
mm 400
mm 435
mm 450
mm 485
mm 500
mm 535
mm 550
mm 585
mm 600
17.5"
20"
25"

Particolare Lama FR

**Art.99**

Lama inox stretta per seghetto a fissaggio rapido (mm 11).
Narrow steel blade for quick-fixing hack-saw (mm 11).
Lame de rechange en acier étroite pour scie à serrage rapide (mm 11).

Art.99/B

Lama inox larga per seghetto a fissaggio rapido (mm 20).
Wide steel blade for quick-fixing (mm 20).
Lame de rechange en acier large pour scie à serrage rapide (mm 20).

Art.98

Lama inox larga per seghetto ad arco (mm 20).
Wide steel blade for arc hack-saw. (mm 20).
Lame de rechange en acier pour scie à arc (mm 20).

Art.101/S

Anelli lama segaossa h16 - h20.
Blades for butcher's saw cutting h16 - h20.
Lames à anneaux pour scie circulaire h16 - h20.

mm 1600
mm 1650
mm 1800
mm 1840
mm 2020
mm 2050
mm 2430



Lame su misura a richiesta - Blades' sizes on request - Mesure des lames sur demande.

Inox
Steel
Acier => AISI 430 => 1.4016 (X6Cr17)

Inox 18/10
Stainless steel
Acier inoxydable => AISI 304 => 1.4301 (X5CrNi18 10)



CAPACITY NORMAL STEEL HOOKS

MISURE dim.	PORTATA max kg
60x3	25
80x3	25
80x4	40
100x4	40
100x5	50
120x5	50
140x5	50
160x5	50
180x5	50
200x5	50
140x6	70
160x6	70
180x6	70
180x7	80
160x8	90
180x8	90
200x9	120
200x10	140
220x10	140
250x12	180
300x12	180
500x12	180
750x12	180
1000x12	180

CAPACITY STEEL SWEVEL HOOKS

MISURE dim.	PORTATA max kg
180x8	90
220x9	120
240x10	140
260x12	140
280x12	180
300x12	180

Art.56/1

Gancio inox normale 1 punta.
Standard steel hook 1 point.
Crochet en acier normal 1 pointe.

mm 60x3	mm 140x6	mm 200x10
mm 80x3	mm 160x6	mm 220x10
mm 80x4	mm 180x6	mm 250x12
mm 100x4	mm 180x7	mm 300x12
mm 100x5	mm 160x8	mm 500x12
mm 120x5	mm 180x8	mm 750x12
mm 140x5	mm 200x9	mm 1000x12
mm 160x5		
mm 180x5		
mm 200x5		

Art.56/D

Gancio inox fisso con anello saldato per paranco.
Standard steel hook with ring.
Crochet en acier avec anneau.

mm 180x8
mm 200x9

Art.56

Gancio inox normale 2 punta.
Standard steel hook 2 points.
Crochet en acier normal 2 pointes.

mm 80x4	mm 140x6
mm 100x4	mm 160x6
mm 120x5	mm 180x6
mm 140x5	mm 180x7
	mm 180x8
	mm 200x9
	mm 220x10

Art.56/XL

Gancio inox normale 1 punta a piega larga.
Standard steel hook 1 point with maxi radius.
Crochet en acier normal 1 pointe avec tournure large.

mm 140x5
mm 160x6

**Art.59**

Gancio inox per prosciutto.
Steel hook for ham.
Crochet en acier pour jambon.

mm 160x6
mm 180x6

**Art.58**

Gancio inox ad ancora 3 punte.
Anchor-shaped steel hook with 3 points.
Crochet en acier à ancre 3 points.

mm 120x6
mm 130x7

**Art.58/A**

Gancio inox ad ancora 1 punta.
Anchor-shaped steel hook with 1 point.
Crochet en acier à ancre 1 point.

Art.58/B

Gancio inox 18/10 ad ancora 1 punta.
Stainless steel anchor-shaped hook with 1 point.
Crochet en acier inoxydable à ancre 1 point.

mm 130x7

**Art. 58 COL**

Gancio ad ancora in nylon.
Anchor-shaped nylon hook.
Crochet en nylon à ancre.

mm 130x7

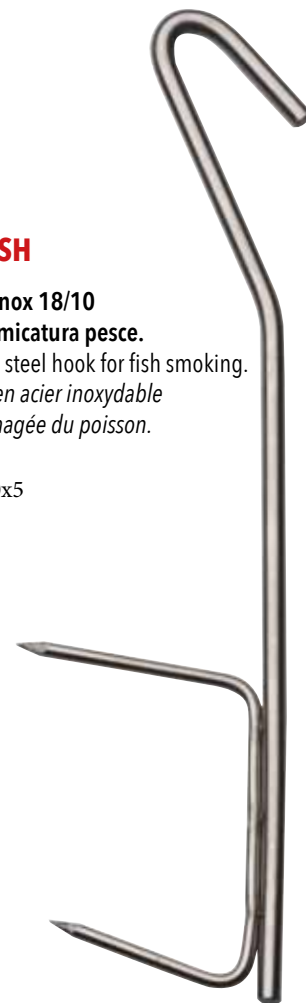
**Art. 65 COL**

Portapancetta 4 prese in nylon.
Four holders nylon bacon hanger.
Porte-lard en nylon 4 prises.

Art. FISH

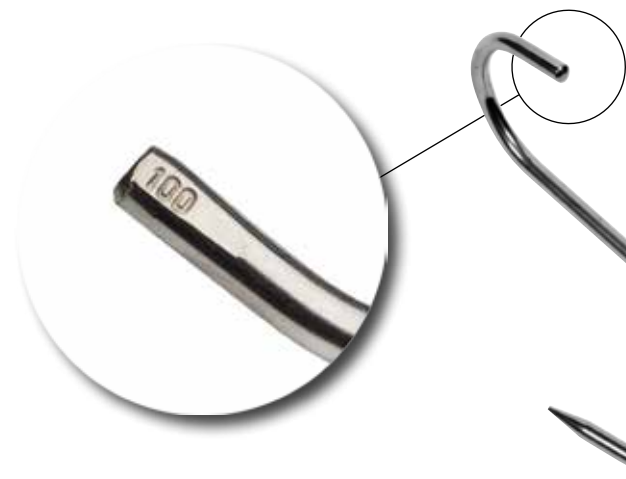
Gancio inox 18/10 per affumicatura pesce.
Stainless steel hook for fish smoking.
Crochet en acier inoxydable pour fumagée du poisson.

mm 200x5

**Art.57**

Gancio inox laterale 1 punta (100gr).
Side steel hook 1 point (100gr).
Crochet en acier latéral 1 pointe (100gr).

mm 185x7



Possibilità di marchiatura.
Possibility of marking.
Possibilité de marquage.

**Art.95**

Allonges inox 18/10 tranciato.
Stainless steel sheared allonges.
Allonges 3 trous en acier inoxydable tranché.

mm 170x6

**Art.95/A**

Allonges inox 18/10 incrociato.
Stainless steel crossed allonges.
Allonges croisé 3 trous en acier inoxydable.

mm 130x4
mm 130x5

**Art.62**

Gancio inox girevole.
Steel swivel hook.
Crochet pivotant en acier.

mm 180x8
mm 220x9
mm 240x10
mm 260x10
mm 280x12
mm 300x12
mm 500x12



Possibilita' di marchiatura.
Possibility of marking.
Possibilité de marquage.

Art.62/D

Gancio inox girevole con anello saldato per paranco.
Steel swivel hook with ring.
Crochet pivotant en acier avec anneau.

mm 220x9
mm 240x10
mm 280x12

**Art.74/B**

Gancio inox girevole e scorrevole.
Steel swivel-sliding hook.
Crochet pivotant et coulissant en acier.

mm 280x12

**Art.62/A**

Gancio inox girevole doppia presa stretta.
Narrow two-holders steel swivel hook.
Crochet pivotant double prise en acier (étroite).

mm 220x9
mm 240x10
mm 260x10
mm 280x12

**Art.62/B**

Gancio inox girevole doppia presa larga.
Wide two-holders steel swivel hook.
Crochet pivotant double prise en acier (large).

mm 220x9
mm 240x10
mm 260x10
mm 280x12

**Art.62/C**

Gancio inox girevole ad ancora.
Steel swivel anchor-shaped hook.
Crochet pivotant à ancre en acier.

mm 220x9
mm 240x10
mm 260x10
mm 280x12

**Art.60**

Gancio inox girevole con anello.
Steel swivel hook with ring.
Crochet pivotant en acier avec anneau.

mm 180x6
mm 210x9
mm 240x10
mm 240x12

Art.60/A

Gancio inox girevole con anello 2 prese.
Two holders steel swivel hook with ring.
Crochet pivotant en acier double prise avec anneau.

mm 180x6
mm 200x9
mm 200x10
mm 230x12

**Art.60/B**

Gancio inox girevole con anello a 4 prese.
Four-holder steel swivel hook with ring.
Crochet pivotant 4 prises en acier avec anneau.

mm 220x6
mm 220x10
mm 220x12

**Art.86**

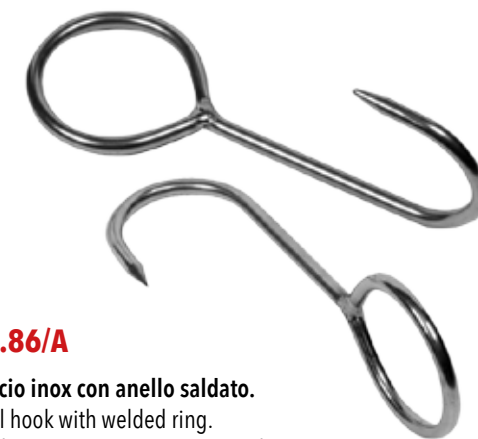
Gancio inox con anello libero.
Steel hook with free ring.
Crochet en acier avec anneau libre.

mm 160x6
mm 180x6

**Art.86/A**

Gancio inox con anello saldato.
Steel hook with welded ring.
Crochet en acier avec anneau soudé.

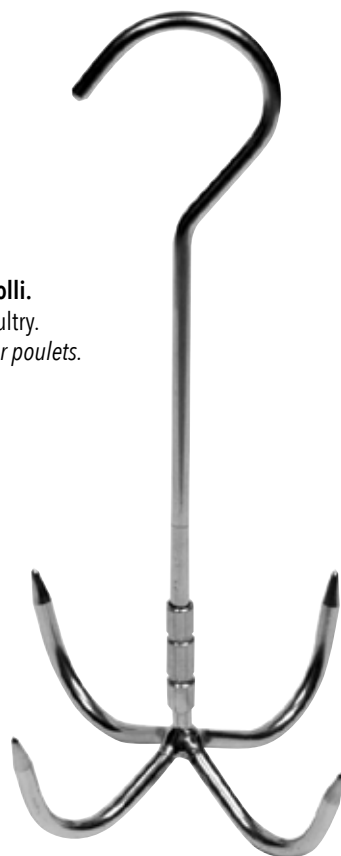
mm 160x6
mm 180x6



Art.63

Gancio inox girevole 4 prese per polli.
Four-holders steel swivel hook for poultry.
Crochet pivotant 4 prises en acier pour poulets.

mm 220x6
mm 220x10
mm 220x12

**Art.63/A**

Gancio inox 4 prese per polli.
Four-holders steel hook for poultry.
Crochet 4 prises en acier pour poulets.

mm 160x6

**Art.64**

Gancio inox girevole 4 prese per polli Ø6.
Four-holders steel swivel hook for poultry Ø6.
Crochet pivotant 4 prises en acier pour poulets Ø6.

mm 300x8
mm 320x6

**Art.64/A**

Gancio inox girevole 3 prese per polli.
Three-holders steel swivel hook for poultry.
Crochet pivotant 3 prises en acier pour poulets.

mm 160x6

**Art.64/B**

Gancio inox girevole 4 prese per polli Ø8.
Four-holders steel swivel hook for poultry Ø8.
Crochet pivotant 4 prises en acier pour poulets Ø8.

mm 300x8

**Art.056/C**

Gancio inox con anello per prolunga vari usi.
Steel hook with ring for extension, several uses.
Crochet long en acier avec anneau pour prolonge, usages diverses.

mm 500x12

**Art.75**

Gancio inox per carrucola.
Steel hook for pulley.
Crochet en acier pour poulie.

mm 120x12
mm 150x15
mm 180x18

**Art.96**

Punteruolo inox fermacarne con manico.
Steel meat holder pricker with handle.
Pique viande en acier avec manche.

**Art.96/A**

Punteruolo inox fermacarne con anello.
Steel meat holder pricker with ring.
Pique viande en acier avec anneau.

**Art.90**

Gancio inox girevole e snodato con anello (tipo Napoli).
Swivel and articulated steel hook with ring (Napoli model).
Crochet pivotant et articulé en acier avec anneau (modèle Napoli).

mm 220x6
mm 260x7
mm 300x12

**Art.122**

Gancio inox 18/10 a fungo.
Stainless steel hook with flat head.
Crochet en acier inoxydable avec tête plate.

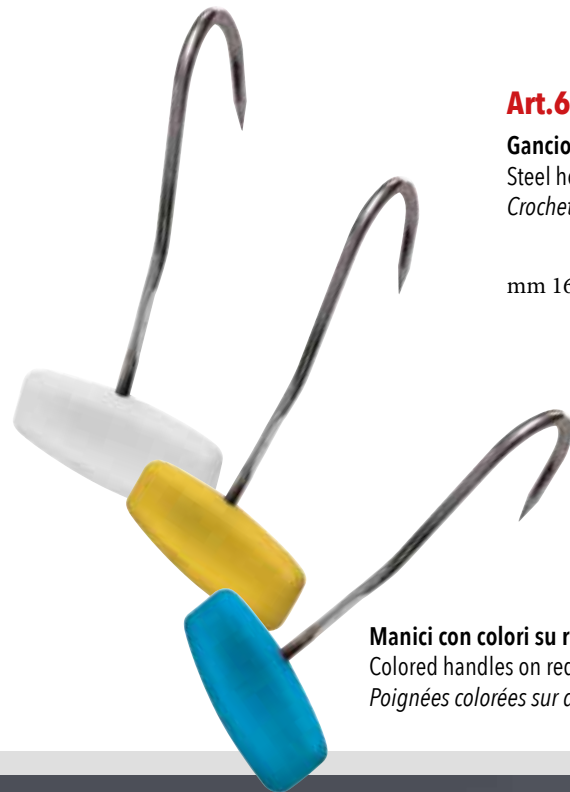
mm 160x12
mm 160x15
mm 180x18



**Art.61**

Gancio inox con manico alluminio.
Steel hook with aluminium handle.
Crochet en acier avec manche en aluminium.

mm 165x7

**Art.61/A**

Gancio inox con manico plastica.
Steel hook with plastic handle.
Crochet en acier avec manche en plastique.

mm 165x7

Manici con colori su richiesta (quantita' minima 500 pz).
Colored handles on request (min. quantity 500 pcs).
Poignées colorées sur demande (min. 500 pcs).

**Art.74**

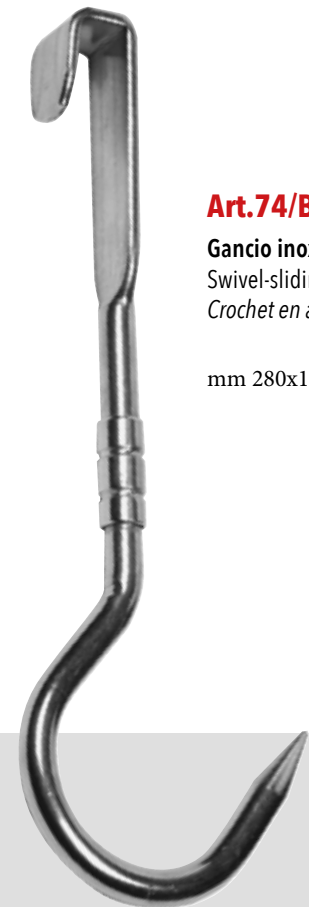
Gancio inox 18/10 scorrevole.
Sliding stainless steel hook.
Crochet en acier inoxydable coulissant.

mm 100x6
mm 120x9
mm 140x12

**Art.74/A**

Gancio inox 18/10 scorrevole chiuso.
Closed and sliding stainless steel hook.
Crochet acier inoxydable coulissant et fermé.

mm 100x7

**Art.74/B**

Gancio inox girevole e scorrevole.
Swivel-sliding steel hook.
Crochet en acier pivotant et coulissant.

mm 280x12

Panoramica ganci inox 18/10 per carrelli

**Art.61/B**

Gancio inox con impugnatura ovale saldata.
Steel hook with welded oval handle.
Crochet en acier avec manche ovale soudé.

mm 180x8
mm 200x10

**Art.77**

Gancio inox curvo per tubo.
Curved steel hook for bracket.
Crochet en acier courbé pour tube (support).

mm 120x8
mm 140x10
mm 160x12
mm 200x14

**Art.78**

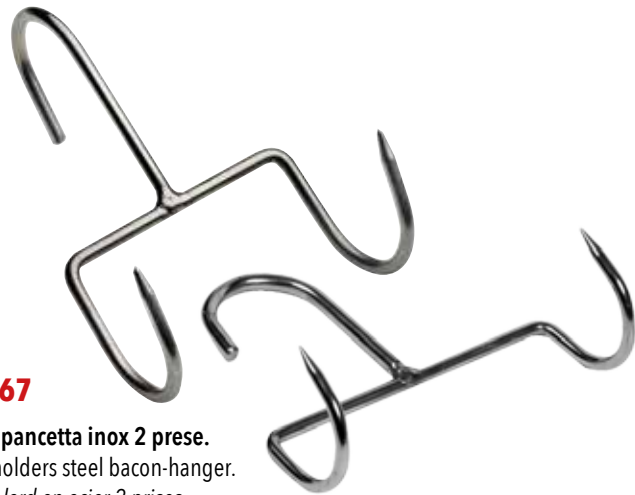
Gancio inox a corno con dado e rondella per gancera (ved. art.73)
Horn-shaped steel hook for bracket (see support art.73).
Crochet à corne en acier pour support (voir art73).

mm 100x10
mm 170x15

Art.67

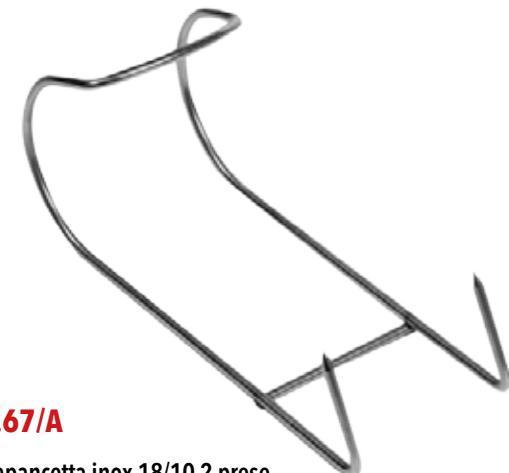
Portapancetta inox 2 prese.
Two-holders steel bacon-hanger.
Porte-lard en acier 2 prises.

mm 120x5

**Art.67/A**

Portapancetta inox 18/10 2 prese.
Two-holders stainless steel bacon-hanger.
Porte-lard en acier inoxydable 2 prises.

mm 150x50x3

**Art.67/D**

Portapancetta inox 18/10 2 prese.
Two-holders stainless steel bacon hanger.
Porte-lard en acier inoxydable 2 prises.

mm 150x150x5

**Art.67/B**

Portapancetta inox 18/10 2 prese gancio rinversato.
Two-holders stainless steel bacon hanger with reversed hook.
Porte-lard en acier inoxydable 2 prises avec crochet inversé.

mm 85x4

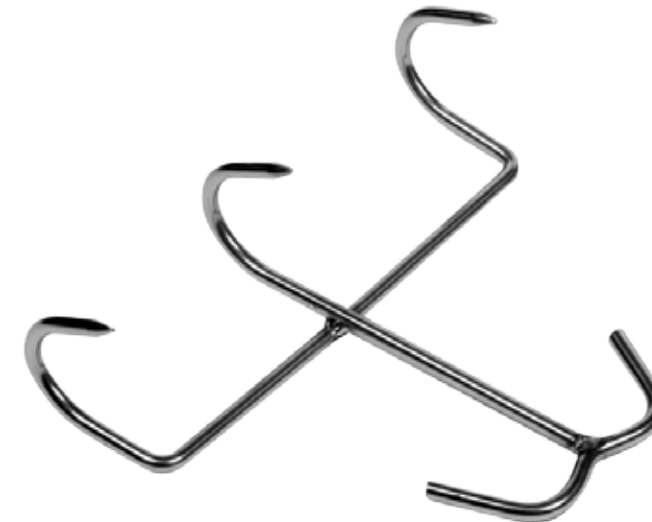
**Art.67/C**

Portapancetta inox 18/10 2 prese.
Two-holders stainless steel bacon hanger.
Porte-lard en acier inoxydable 2 prises.

mm 85x4

**Art. 66/F**

Portapancetta inox 18/10 3 prese con gancio rinversato.
Three-holders stainless steel bacon hanger with reversed hook.
Porte-lard en acier inoxydable 3 prises avec crochet inversé.

**Art.66**

Portapancetta inox 3 prese.
Three-holders steel bacon-hanger.
Porte-lard en acier 3 prises.

Art.66/A

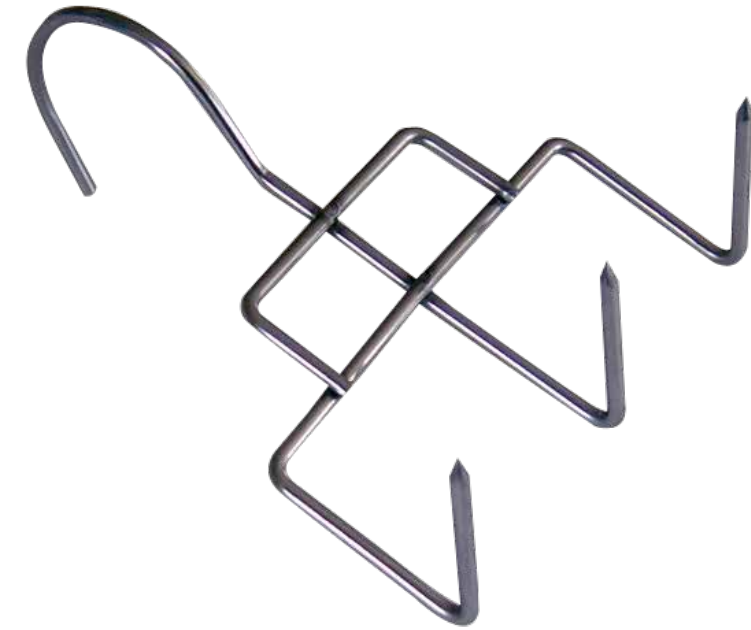
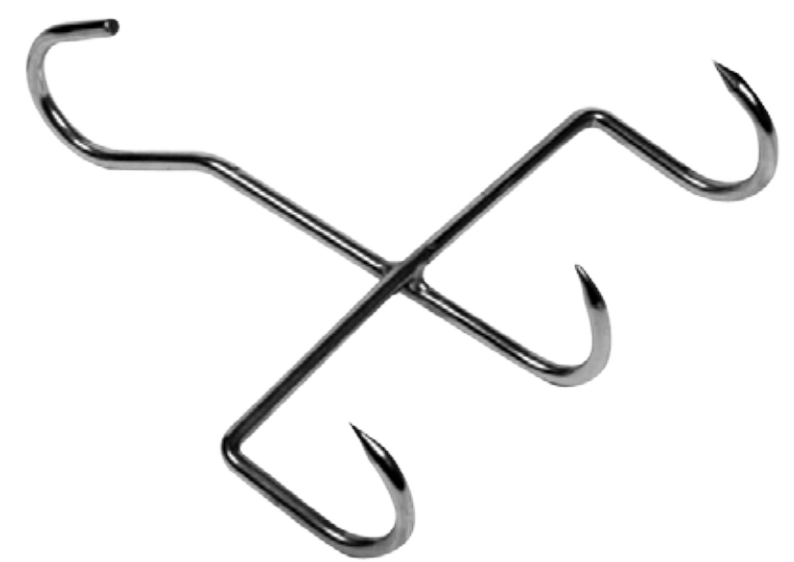
Portapancetta inox 18/10 3 prese.
Three-holders stainless steel bacon-hanger.
Porte-lard en acier inoxydable 3 prises.

mm 180x6

Art.66/B

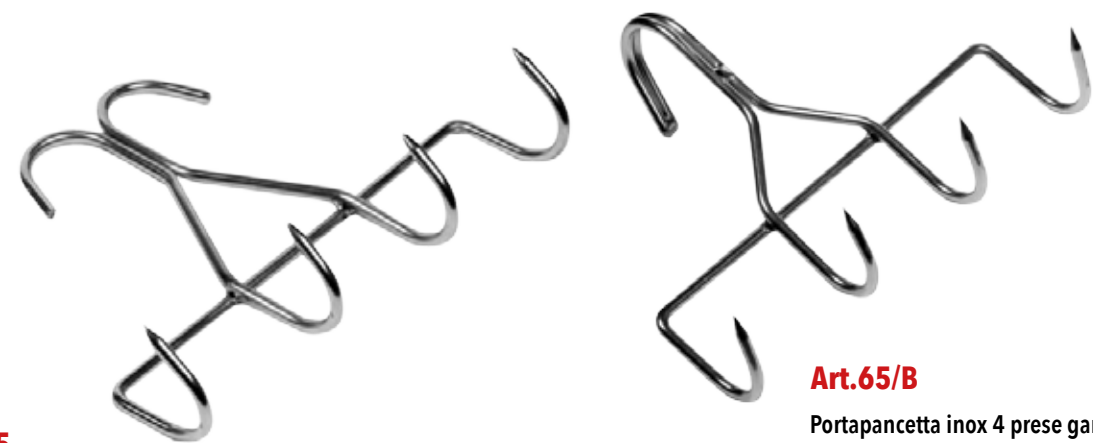
Portapancetta inox 3 prese con gancio frontale/rinversato.
Three-holders steel bacon-hanger frontal/reversed hook.
Porte-lard en acier 3 prises avec crochet frontal or inversé.

mm 180x6

**Art.65/D**

Gancio inox 18/10 porta speck laterale o rinversato.
Side or reversed stainless steel hook for speck-hanger.
Crochet en acier inoxydable lateral ou inversé porte- speck.

mm 160x4

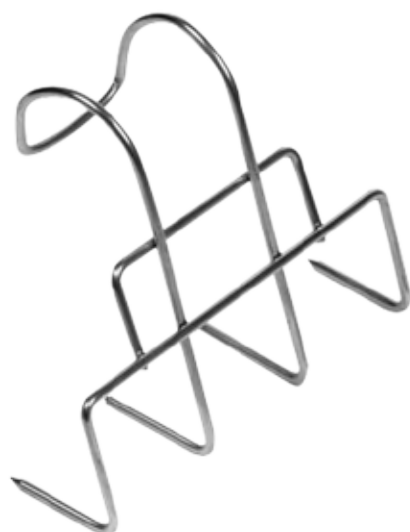
**Art.65**

Portapancetta inox 4 prese.
Four-holders steel bacon-hanger.
Porte-lard en acier 4 prises.

Art.65/A

Portapancetta inox 18/10 4 prese.
Four-holders stainless steel bacon-hanger.
Porte-lard en acier inoxydable 4 prises.

mm 180x6
mm 240x6

**Art.65/B**

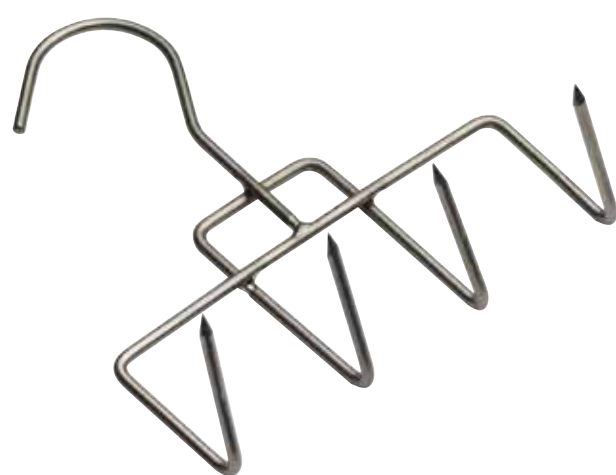
Portapancetta inox 4 prese gancio rinversato.
Four-holders steel bacon-hanger with reversed hook.
Porte-lard en acier 4 prises avec crochet inversé.

mm 180x6
mm 240x6

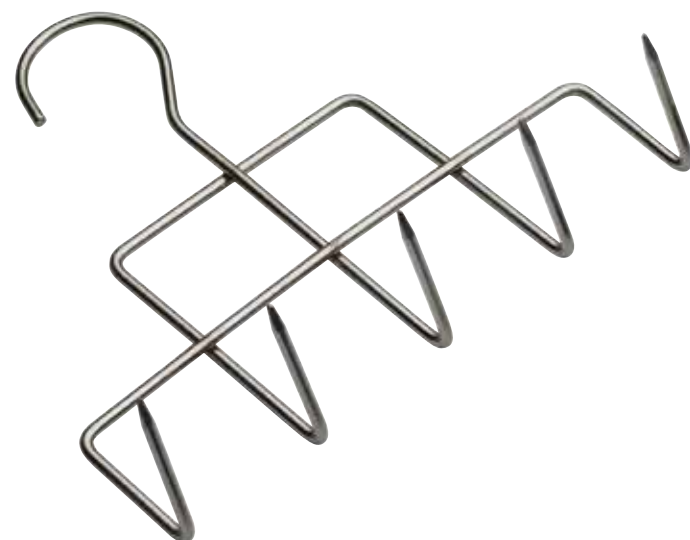
Art.65/C

Portaspeck inox 18/10.
Stainless steel speck-hanger.
Porte-speck en acier inoxydable.

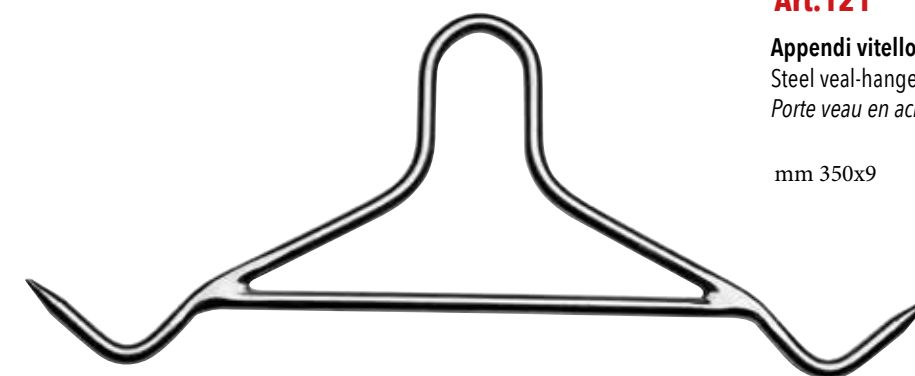
mm 160x4

**Art.65/E**

Portapancetta inox 18/10 4 prese con gancio laterale o rinversato.
Four-holders stainless steel bacon-hanger with lateral or reversed hook.
Porte-lard en acier inoxydable 4 prises avec crochet latéral ou inversé.

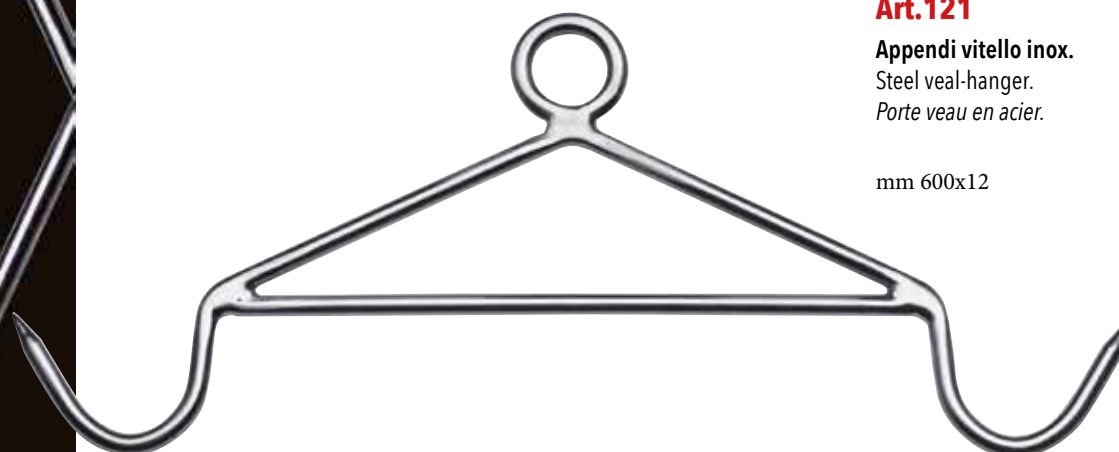
**Art.68**

Portaspeck inox 18/10 5 prese laterale.
Lateral five-holders stainless steel speck-hanger.
Porte-lard en acier inoxydable 5 prises latéral.

**Art.121**

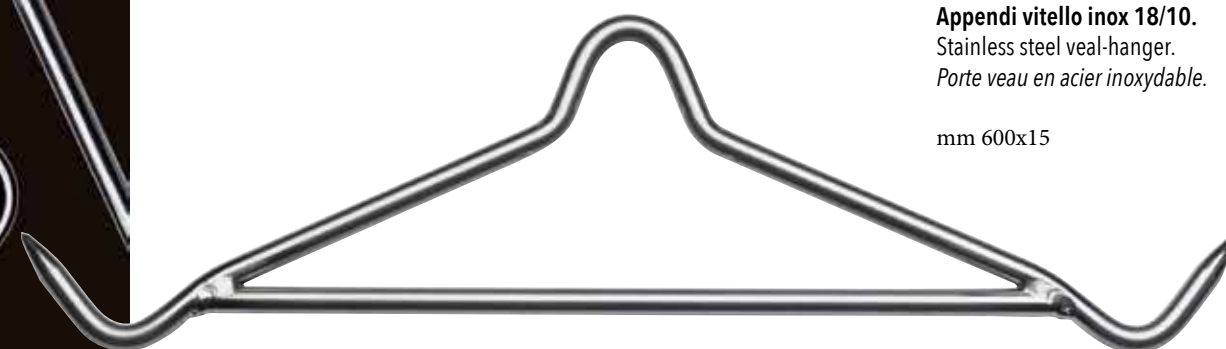
Appendi vitello inox.
Steel veal-hanger.
Porte veau en acier.

mm 350x9

**Art.121**

Appendi vitello inox.
Steel veal-hanger.
Porte veau en acier.

mm 600x12

**Art.121**

Appendi vitello inox 18/10.
Stainless steel veal-hanger.
Porte veau en acier inoxydable.

mm 600x15

**Art.87 PES**

Crocchiera girevole inox 18/10 (Tipo Pesante).
Stainless steel revolving round-hanger (heavy model).
Chandelier pivotant pour crochets en acier inoxydable (modèle lourd).

**Art.88**

Stella inox girevole per salumi.
Steel swivel star-shaped hook for sausages.
Etoile pivotant en acier pour charcuterie.

mm 220x350x8
mm 270x400x10
mm 270x500x10
mm 270x600x12

**Art.112**

Crocchiera inox 18/10 Swiss-Norm.
Stainless steel round-hanger Swiss-Norm.
Chandelier en acier inoxydable pour crochets Swiss-Norm.

Kg. 3,750

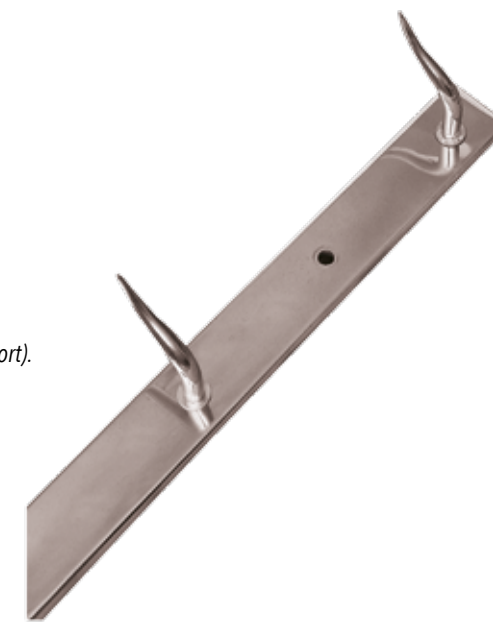
**Art.113**

Grappolo inox 18/10 varie misure.
Stainless steel vertical bar hangers several sizes.
Barre pour crochets verticale en acier inoxydable plusieurs mesures.

Art.73

Barra piatta inox 18/10.
Stainless steel flat bar.
Barre plate en acier inoxydable (support).

mm 40x8
mm 50x10

**Art.73/A**

Barra piatta in alluminio.
Aluminium flat bar.
Barre plate en aluminium (support).

mm 60x14
mm 35x10

**Art.73/C**

Mensola inox 18/10 tranciata completa di fischer per barra inox e alluminio.
Sheared stainless steel bracket with fischer for inox and aluminium flat bar.
Equerre en acier inoxydable à visser complète de fischer pour barre plate (support).

**Art.38**

Acciaino tondo professionale.
Round sharpening steel.
Fusil de boucher rond professionnel.

Mis.	Col.	
20	■	1.38.20
25	■	1.38.25
30	■	1.38.30

**Art.39**

Acciaino ovale professionale.
Oval sharpening steel.
Fusil de boucher oval.

Mis.	Col.	
20	■	1.39.20
25	■	1.39.25

**Art.40**

Acciaino piatto professionale.
Flat sharpening steel.
Fusil de boucher plat.

Mis.	Col.	
28	■	3.40.28

**Art.45**

Barra magnetica.
Black magnetic board.
Barre magnétique.

cm 30
cm 45
cm 50

**Art.46**

Forbici inox da cucina.
Inox shears for kitchen.
Ciseaux en inox.

**Art.47**

Abbattibuoi calibro 9.
9-gauge gun to kill oxen.
Pistole à abattre calibre 9.

**Art.41**

Guanto inox 5 dita con gancetto.
Steel glove, 5 fingers with hook.
Gant en acier, 5 doigts avec crochet.

**Art.41/C**

Guanto inox 5 dita con cinturino e gancetto corto.
Steel glove, 5 fingers with strap and hook.
Gant en acier, 5 doigts avec sangle et crochet.

■	Bianco	S
■	Verde	XS
■	Rosso	M
■	Blu	L
■	Giallo	XL
■	Marrone	XXL

**Art.43**

Avambraccio in plexiglas.
Plexiglas forearm.
Avant-bras en plexiglas.
M - L - XL

**Art.107**

Pungisalame con 16 spilli inox.
Salami-priker with 16 steel needles.
Pique saucisson à épingles (16) en acier.

Confezione da 12 pezzi.
Packing of 12 pieces.
Paquet de 12 pièces.

**Art.44**

Grembiule inox.
Steel apron.
Tablier en acier.

60x55
70x55

Art.81/C

Campana raschiatrice per suini, inox 18/10 con molla.
Stainless steel scraping bell with spring, for pigs.
Cloche à racler en acier inoxydable pour porcs, avec ressort.

Art.81/S

Campana raschiatrice per suini, inox 18/10 senza molla.
Stainless steel scraping bell without spring, for pigs.
Cloche à racler en acier inoxydable pour porcs, sans ressort.

Art.135

Segnaprezzo inox a spillo, filo ø1,2.
Steel threaded, ø1,2 pin-price.
Etiquette à épingle en acier, fil ø1,2.

mm 70x15

Art.109

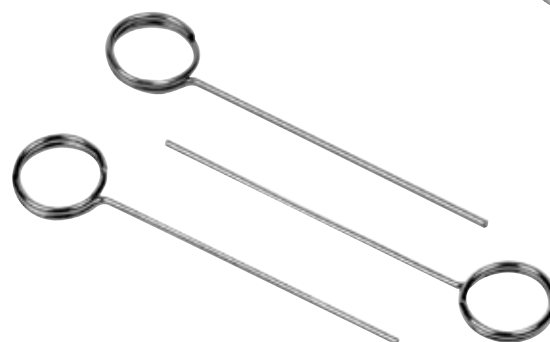
Coltelli inox autoaffilanti per tritacarne.
Steel self-sharpening knives for mincer.
Couteaux autoaffilants en acier pour hachoir.

Mod. 8
Mod. 12
Mod. 22
Mod. 32
Mod. 42

Art.109/A

Piastra inox per tritacarne.
Steel mincer plates.
Grille en acier pour hachoir.

Mod. 5	Mod. 8	Mod. 12	Mod. 22	Mod. 32	Mod. 42
foro ø2	foro ø2	foro ø2	foro ø2	foro ø2	foro ø2
foro ø3	foro ø3	foro ø3	foro ø3	foro ø3	foro ø3
foro ø3,5	foro ø3,5	foro ø3,5	foro ø3,5	foro ø3,5	foro ø3,5
foro ø4,5	foro ø4,5	foro ø4	foro ø4	foro ø4	foro ø4
foro ø6	foro ø6	foro ø4,5	foro ø4,5	foro ø4,5	foro ø4,5
foro ø8	foro ø8	foro ø6	foro ø5	foro ø5	foro ø5
	foro ø10	foro ø7	foro ø6	foro ø6	foro ø6
	foro ø12	foro ø8	foro ø7	foro ø7	foro ø7
	foro ø14	foro ø10	foro ø8	foro ø8	foro ø8
	foro ø16	foro ø12	foro ø10	foro ø10	foro ø10
		foro ø14	foro ø12	foro ø12	foro ø12
		foro ø16	foro ø14	foro ø14	foro ø14
		foro ø18	foro ø16	foro ø16	foro ø16
			foro ø18	foro ø18	foro ø18
			foro ø20	foro ø20	foro ø20

**Art.106**

Porta spago inox 18/10 rinversato per salumi (misura standard).
Reversed stainless steel string-holder for cold cuts (standard size).
Porte-ficelle en acier inoxydable inversée pour charcuterie (mesure standard).

**Art.106/B**

Porta spago inox 18/10 normale per salumi (misura standard).
Standard stainless steel salami string holder (standard size).
Porte-ficelle en acier inoxydable pour charcuterie (mesure standard).

Art.106/A

Porta spago inox 18/10 da banco con tagliaspago incorporato (misura standard).
Stainless steel string-holder with built-in string cutter for counter (standard size).
Porte-ficelle en acier inoxydable avec coupe-ficelle incorporée pour comptoir (mesure standard).

**Art.106/C**

Porta spago inox 18/10 da muro con tagliaspago incorporato (misura standard).
Standard stainless steel wall-mounted salami string holder (standard size).
Porte-fichelle en acier inoxydable avec coupe-fichelle incorporée pour paroi (mesure standard).



Art.140

Tagliere in polietilene con fermi.
Chopping board in polyethylene with latches.
Hachoir en polyéthylène avec arrêts.

cm 40x30x2
cm 50x30x2
cm 50x35x2
cm 50x40x2
cm 60x40x2
cm 70x40x2
cm 80x40x2



Adatto per Horeca !
Suitable for Horeca !
Approprié pour Horeca !

**Art.142/N**

Tagliere bar in polietilene.
Bar chopping board in polyethylene.
Hachoir en polyéthylène pour bar.

cm 35x25x1,5

Art.141

Fermi colorati per tagliere in polietilene.
Coloured latches for polyethylene chopping board.
Arrets colorés pour hachoir en polyéthylène.

**Art.143/C**

Raschiatore curvo.
Curved scraper.
Grattoir courbé.

**Art.143**

Pialletto per pulizia taglieri.
Cleaning blade for cutting board.
Lame de nettoyage pour hachoirs.

**Art.143/D**

Raschiatore dritto.
Straight scraper.
Grattoir droite.

**Art.144**

Copriceppo in polietilene bianco.
White polyethylene cover for chopping table.
Couverture du billot en polyéthylène blanc.

mm 350x350
mm 400x400
mm 450x450
mm 500x500
mm 600x600

Art.143/R

Lama ricambio per pialletto.
Spare blade for scraper.
Recharge de la lame de nettoyage.

**Art.82**

Pinza inox 18/10 per affettati.
Stainless steel pliers for sliced ham.
Pince en acier inoxydable pour charcuterie.

mm 150x55

**Art.82/A**

Pinza inox 18/10 per affettati con vostro marchio inciso a richiesta.
Stainless steel pliers for sliced ham with your name engraved on request.
Pince en acier inoxydable pour charcuterie avec votre marque gravée sur demande.

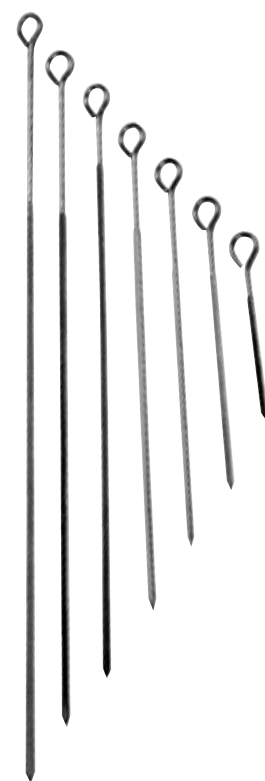
mm 150x55

Art.82/S

Confezione skinpack su richiesta.
Skinpack packaging on request.
Emballage en skinpack sur demande.

**Art.145**

Morsa inox 18/10 per prosciutto con base in legno o polietilene.
Stainless steel vice for ham with wood or polyethylene basement.
Etau en acier inoxydable pour jambon avec base bois ou polyéthylène.

**Art.55**

Spiedini inox (confezione 100 pezzi).
Steel spits (packed in 100 pcs).
Brochette en acier (paquet 100 pcs).

mm 100x3
mm 150x3
mm 200x3
mm 250x3
mm 300x3
mm 350x3
mm 400x3
mm 450x3

**Art.130**

Spiedini inox 18/10 per Kebab.
Stainless steel skewer for Kebab.
Brochette en acier inoxydable pour Kebab.

mm 610x5x5
mm 610x8x3
mm 610x15x2
mm 610x15x3
mm 610x25x3

Articolo su richiesta.
Item on demande.
Sur demande.

**Art.54**

Spiedini inox (confezione 6 pezzi).
Steel spits (packed in 6 pcs).
Brochette en acier (paquet 6 pcs).

mm 100x3
mm 150x3
mm 200x3
mm 250x3
mm 300x3
mm 350x3
mm 400x3
mm 450x3

**Art.69**

Carrucola zincata per putrella completa di gancio inox ø12.
Zinc-plated pulley for beam with steel hook ø12.
Poulie galvanisée pour poutrelle avec crochet en acier ø12.

mm 40
mm 50
mm 60

**Art.70**

Carrucola girevole e snodata per furgone.
Articulated swivel pulley for van.
Poulie pivotant et articulée pour furgon.

mm 200x12

**Art.70/A**

Carrucolina in nylon con cuscinetti, girevole, snodata, gancio inox.
Nylon swivel and articulated pulley with bearings and steel hook.
Poulie en nylon pivotant et articulée avec crochet en acier.

mm 240x12

**Art.111**

Gancio inox Swiss-Norm.
Steel Swiss-Norm hook.
Crochet en acier Swiss-Norm.

Kg. 1,000

**Art.115**

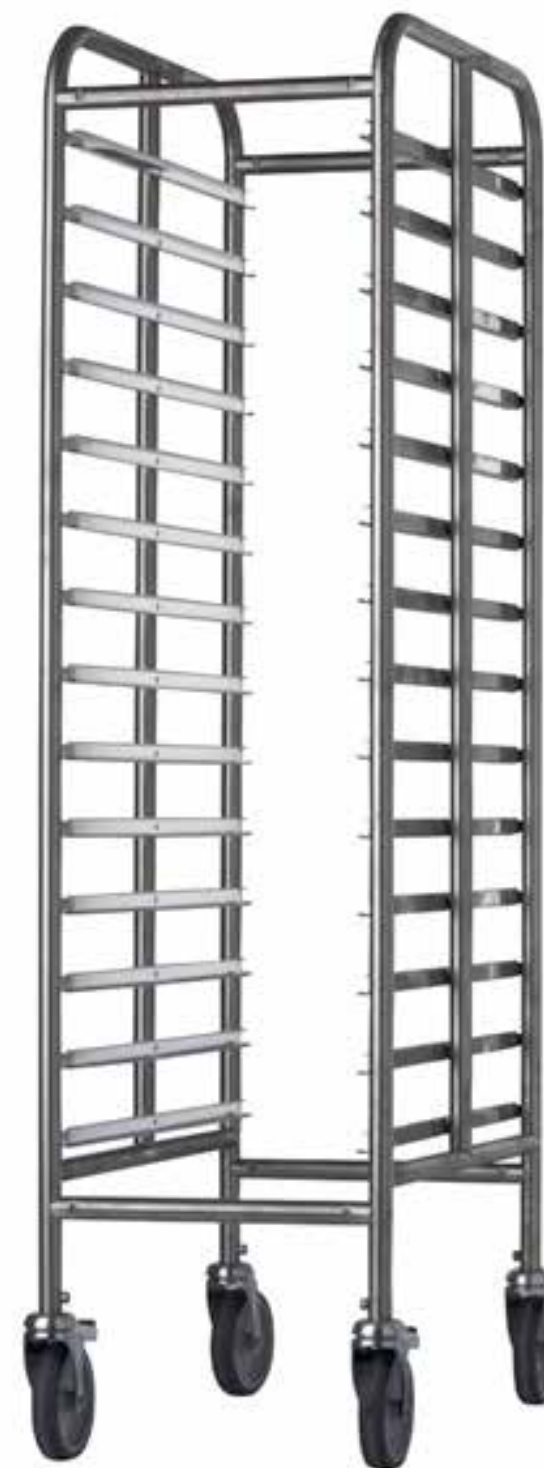
Carrucola per tubo zincata e piegata a caldo, gancio ø20.
Zinc-plated and hot bent pulley for tube, hook ø20.
Poulie galvanisée et pliée à chaud pour tube, crochet ø20.

Kg. 3,750

**Art.108**

Carrello inox 18/10 portavassoi.
 Stainless steel tray-holder trolley.
Chariot en acier inoxydable porte-plateaux.

H. 100
 H. 150



Art.84/C

Contentitore inox 18/10 con griglia.
Stainless steel container with grill.
Récepteur en acier inoxydable avec grille.

mm 245x216xh.5
mm 320x230xh.5
mm 350x240xh.5
mm 410x310xh.5 - h.8
mm 500x350xh.5 - h.8
mm 610x410xh.5 - h.8

**Art.85**

Vassoio inox 18/10 spigolato per pasticceria.
Edged stainless steel tray for confectionery.
Plateau avec arêtes en acier inoxydable pour la pâtisserie.

mm 290x210x2
mm 580x210x2
mm 400x300x2
mm 580x400x2
mm 730x210x2
mm 730x250x2
mm 830x270x2

**Art.84/A**

Tramoggia inox 18/10 per tritacarne completa di salvamano.
Stainless steel container for meat mincer with hand-guard.
Récepteur en acier inoxydable pour hachoir à viande avec éléments de sécurité.

Misure su ordinazione.
Made to order.
Sur demande.

Art.84/S

Contentitore inox 18/10 senza griglia.
Stainless steel container without grill.
Récepteur en acier inoxydable sans grille.

mm 245x216xh.5
mm 320x230xh.5
mm 350x240xh.5
mm 410x310xh.5 - h.8
mm 500x350xh.5 - h.8
mm 610x410xh.5 - h.8

Art.83

Vassoio inox 18/10 rettangolare.
Rectangular stainless steel tray.
Plateau en acier inoxydable rectangulaire.

mm 260x230x2
mm 300x210x1
mm 340x210x2
mm 450x250x2
mm 610x405x3,5

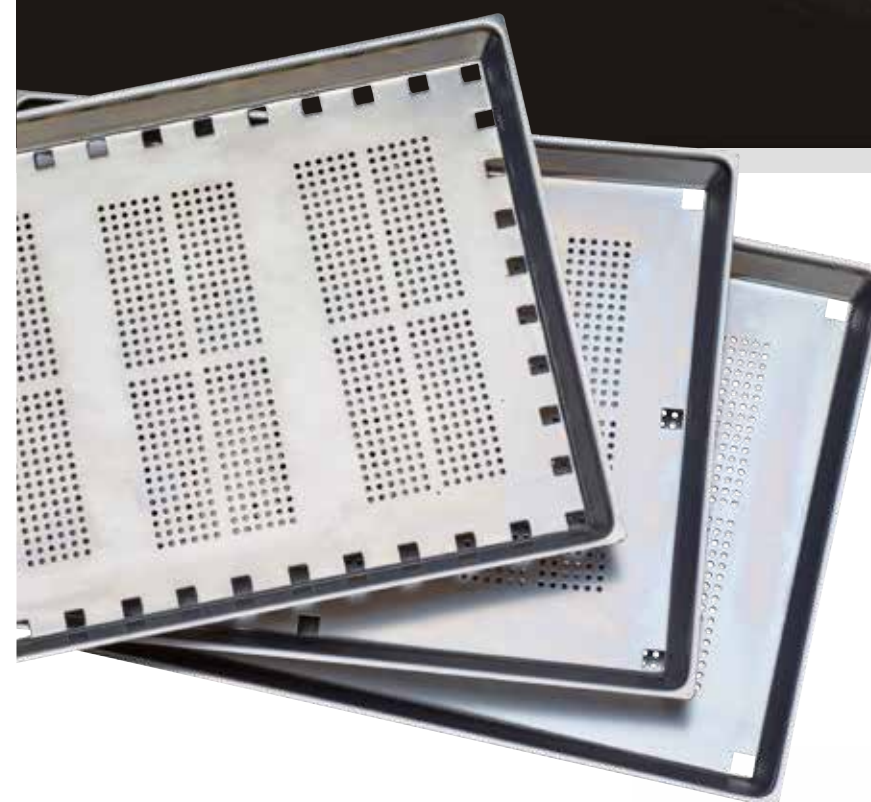
Art.120

Vassoio gastronorm in polipropilene.
Polypropylene tray.
Plateau en polypropylène.

1/1 h20

**Art.85/F**

Vassoio inox 18/10 spigolato con fori di scolo.
Stainless steel edged tray with holes for draining.
Plateau avec arêtes en acier inoxydable avec trous pour le vidange.

**Art.84/F**

Contentitore inox 18/10.
Stainless steel container.
Récepteur en acier inoxydable.

mm 450x190x35



**Art.102**

Gastronorm sovrapponibile inox 18/10 - Stainless steel stackable Gastronorm - *Gastronorm superposable en acier inoxydable.*

**mod. 2/1**

mm 650x530

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

**mod. 2/3**

mm 354x325

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

**mod. 2/4**

mm 530x163

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150

**mod. 2/8**

mm 325x132

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150

**mod. 1/1**

mm 530x325

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

**mod. 1/2**

mm 325x265

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

**mod. 1/3**

mm 325x176

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

mod. 1/4

mm 265x162

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

**mod. 1/6**

mm 176x162

h.20
h.40
h.65
h.100
h.150
h.200

**mod. 1/9**

mm 177x108

h.65
h.100



**mod. 102/A**

Coperchio normale.
Normal cover.
Couvercle normal.

mod. 1/1 mm 530x325
mod. 1/2 mm 325x265
mod. 1/3 mm 325x176
mod. 1/4 mm 265x162
mod. 1/6 mm 176x162
mod. 1/9 mm 177x108
mod. 2/3 mm 354x325
mod. 2/4 mm 530x163
mod. 2/8 mm 325x132

**mod. 102/B**

Coperchio a tenuta.
Tight cover.
Couvercle étanché.

mod. 1/1 mm 530x325
mod. 1/2 mm 325x265
mod. 1/3 mm 325x176
mod. 1/4 mm 265x162
mod. 1/6 mm 176x162
mod. 1/9 mm 177x108
mod. 2/3 mm 354x325

**mod. 102/P**

Coperchio piatto.
Flat cover.
Couvercle plat.

mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3

**mod. 102/S**

Coperchio per cottura sovrapposta.
Cover for double cooking.
Couvercle pour cuisson double.

mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3

**mod. 102/C**

Griglia forata.
Perforated grill.
Grille foré.

mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3
mod. 2/3

**mod. 102/F**

Griglia a filo.
Wire grill.
Grille à fil.

mod. 1/1
mod. 2/1

**Art. 103**

Gastronorm forata (solo fondo / fondo + pareti).
Perforated container (only bottom / all).
Récipient foré (seulement le fond / tout).

mod. 1/1 mm 530x325 h. 20° - 40° - 65° - 65° - 100° - 150° - 200°
mod. 1/2 mm 325x265 h. 20° - 40° - 65° - 65° - 100° - 150° - 200°
mod. 1/3 mm 325x176 h. 20° - 40° - 65° - 100° - 150° - 200°
mod. 2/1 mm 650x530 h. 20° - 40° - 65° - 65° - 100° - 150° - 200°
mod. 2/3 mm 354x325 h. 20° - 40° - 65° - 65° - 100° - 150° - 200°

* **forata sul fondo** - perforated only the bottom - *foré seulement le fond.*
° **forata sul fondo e sulle pareti** - all perforated - *tout foré.*

**Sep. 1/1
Sep. 1/2**

Separatore.
Separator.
Séparateur.





Art.102 PC

Gastronorm sovrapponibile in Policarbonato - Polycarbonate superimposable Gastronorm - Gastronorm superposable en Polycarbonate.

mod. 2/1	mod. 1/1	mod. 1/2	mod. 1/3	mod. 1/4	mod. 1/6	mod. 1/9
mm 650x530	mm 530x325	mm 325x265	mm 325x176	mm 265x162	mm 176x162	mm 177x108
h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100



Art.102/APCS
Coperchio piatto sovrapponibile.
Flat cover superimposable.
Couvercle plat superposable.

mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3



Art.102/CPC
Griglia.
Grill.
Grille.

mod. 2/1
mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3
mod. 1/4
mod. 1/6



Art.102/APC
Coperchio da appoggio.
Cover.
Couvercle.

mod. 2/1
mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3
mod. 1/4
mod. 1/6
mod. 1/9



Art.102/APCE
Coperchio ermetico.
Tight cover.
Couvercle étanché.

mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/6

mod. 1/1 per Gastronorm inox
mod. 1/1 for stainless steel Gastronorm.
mod. 1/1 pour Gastronorm en acier inoxydable.



Art.102/N
Contenitore nero in Policarbonato.
Black polycarbonate container.
Récipient en polycarbonate noir.

mod. 1/1	mod. 1/2	mod. 1/3	mod. 1/4	mod. 1/6	mod. 1/9
h. 65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150 h.200	h.65 h.100 h.150	h.65 h.100 h.150	h.65 h.100

Caratteristiche tecniche Gastronorm in Policarbonato	Technical characteristics polycarbonate Gastronorm.	Caractéristiques techniques Gastronorm en polycarbonate.
• Temperatura di utilizzo da - 40° a +100°.	• Using temperature from - 40° to +100°.	• Temperature d'utilisation de - 40° à +100°.
• Impilabili	• Superimposable	• Superposable
• Robuste e trasparenti	• Strong and transparent	• Solides et transparents

**Art.102 PP**

Gastronorm sovrapponibile in Polipropilene - Polypropylene superimposable Gastronorm - *Gastronorm superposable en Polypropylène.*

mod. 1/1

mm 530x325

h.65
h.100
h.150
h.200

mod. 1/2

mm 325x265

h.65
h.100
h.150
h.200

mod. 1/3

mm 325x176

h.65
h.100
h.150
h.200

mod. 1/4

mm 265x162

h.65
h.100
h.150
h.200

mod. 1/6

mm 176x162

h.65
h.100
h.150
h.200

mod. 1/9

mm 177x108

h.65
h.100

**Art.102/CPP**

Griglia in Polipropilene.
Grill.
Grille.

mod. 2/1
mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3
mod. 1/4
mod. 1/6

**Art.102/APP**

Coperchio trasparente.
Transparent cover.
Couvercle transparent.

mod. 2/1
mod. 1/1
mod. 1/2
mod. 1/3
mod. 1/4
mod. 1/6
mod. 1/9

disponibili anche in colori assortiti: * blu, rosso, giallo, verde, bianco.
*tranne mod. 2/1

available also with various colors: * blue, red, yellow, green, white.
* except mod. 2/1

disponible avec couleurs différent: * bleu, rouge, jaune, vert, blanc.
* sauf mod. 2/1

**Art.CLIP**

Clip per HCCP (confezione 12 pz).
HCCP clip (packed in 12 pcs).
Clip pour HCCP (paquet de 12 pcs).

Caratteristiche tecniche Gastronorm in Polipropilene.

- Temperatura raccomandata da - 40° a +70°.
- Impilabili
- Lavabili in lavastoviglie

Technical characteristics polypropylene Gastronorm.

- Suggested temperature from - 40° to +70°.
- Superimposable
- Washable in dishwasher

Caractéristiques techniques Gastronorm en polypropylène.

- *Temperature conseillé de - 40° à +70°.*
- *Superposable*
- *Lave-vaseille en toute sécurité*

Mod. mm. 180x165
h.120 lt. 2,5

Mod. mm. 210x200
h.120 lt. 4
h.150 lt. 4,6
h.170 lt. 5,2
h.200 lt. 6,2

Mod. mm. 265x160
h.80
h.120 lt. 3,5
h.150 lt. 4
h.170 lt. 4,7

Mod. mm. 330x165
h.80 lt. 3,5
h.120 lt. 5
h.150 lt. 6,5
h.180 lt. 7,7

Mod. mm. 330x250
h.80 lt. 5
h.120 lt. 8
h.150 lt. 10,8
h.180 lt. 12,6
h.200 lt. 14



Mod. mm. 360x165
h.80 lt. 3,5
h.120 lt. 5
h.120 eco lt. 5
h.150 lt. 6,5
h.180 lt. 8,8

Mod. mm. 360x250
h.20
h.40
h.80 lt. 5
h.120 lt. 8
h.150 lt. 10,8
h.180 lt. 12,6

Mod. mm. 420x200
h.150 lt. 9,7
h.170 lt. 10,6
h.200 lt. 13,5
h.250 lt. 18

Art.105

Bacinelle per gelateria.
Ice-cream basins.
Bacs à glaces.

Art.105/C

Coperchi plexiglas/polycarbonato.
Plexiglas/polycarbonate cover.
Couvercles en plexiglas ou polycarbonate.

mm 210x200
mm 265x160
mm 330x165
mm 360x165
mm 360x165 piatto
mm 360x165 a cupola
mm 360x25 a cupola

Art.105 PC

Bacinella per gelateria in polycarbonato.
Ice-cream basins in polycarbonate.
Bacs à glaces en polycarbonate.

mm 360x165x120 lt. 5,4
mm 360x250x80 lt. 5
mm 360x250x120 lt. 8



Art.105/B

Spatola inox con manico polipropilene, colori assortiti.*
Steel spatula with polypropylene handle, different colours.*
*Spatule en acier avec manche en polypropylène, couleurs assorties.**

* **bianco, blu, giallo, nero, rosso, rosa, verde.**
* white, blue, yellow, black, red, pink, green.
* blanc, bleu, jaune, noir, rouge, rose, vert.

Art.105/T

Spatola inox con manico in tritan, colori assortiti.*
Steel spatula with tritan handle, different colours.*
*Spatule en acier avec manche en tritan, couleurs assorties.**

* **trasparente, azzurro, giallo, nero fume', rosso, viola, verde.**
* transparent, light blue, yellow, black, red, purple, green.
* transparent, bleu, jaune, noir, rouge, violet, vert.



Art.105/B PC

Spatola in polycarbonato trasparente.
Transparent polycarbonate spatula.
Spatule en polycarbonate transparent.

Art.105/B PCN

Spatola in polycarbonato nero.
Black polycarbonate spatula.
Spatule en polycarbonate noir.



Art.105/D

Porzionatore professionale inox.
Professional steel ice-cream scoop.
Portionneuse à glace en acier professionnelle.

ø 44
ø 48
ø 50
ø 53



**Art.105/A 200x250 sp.0,8**

Carapina stampata lt. 7,3
 Cylindrical tube lt. 7,3
 Bac cylindrique lt. 7,3

Art.105/A 200x250 Eco sp.0,8

Carapina stampata Eco lt. 7,3
 Cylindrical tube Eco lt. 7,3
 Bac cylindrique Eco lt. 7,3

Art.105/E 200x125

Mezza carapina lt. 3,9
 Half tube lt. 3,9
 Demi bac lt. 3,9

Art.105/F 140x150

Mini carapina lt. 2,2
 Mini tube lt. 2,2
 Mini bac lt. 2,2

Art.105/G 360x165

Supporto inox per mini carapina.
 Steel mini tube support.
 Support en acier pour mini bac.

Art.105/I Ane

Anello inox per pozzetto.
 Steel ring for tube well.
 Anneau en acier pour récipient tubolaire.

Art.105/I 207x500

Pozzetto per carapina mm 207x500.
 Well for tube mm 207x500.
 Récipient tubolaire pour bac mm 207x500.

Art.105/I 207x265

Pozzetto per carapina mm 207x265.
 Well for tube mm 207x265.
 Récipient tubolaire pour bac mm 207x265.

**Art.105/A Cop PC**

Coperchio in policarbonato per carapina.
 Tube polycarbonate cover.
 Couvercle en polycarbonate pour bac.

**Art.105/F Cop**

Coperchio inox 18/10 per mini carapina.
 Stainless steel cover for mini tube.
 Couvercle en acier inoxydable pour mini bac.

Art.105/I Cop

Coperchio inox 18/10 doppio corpo (finitura lucida) per pozzetto.
 Stainless steel well for tube double cover.
 Couvercle double en acier inoxydable pour récipient tubolaire.

Art.105/C

Coperchio plexiglas/policarbonato.
 Plexiglas/polycarbonate cover.
 Couvercle en plexiglas ou polycarbonate.

mm 210x200
 mm 265x160
 mm 330x165
 mm 360x165
 mm 360x165 piatto
 mm 360x165 a cupola
 mm 360x250 a cupola



Coperchio a cupola in policarbonato.
 Polycarbonate domed cover.
 Couvercle en dôme en polycarbonate.

Art.105/H Sup

Supporto per lavaporzionatore mm 272x120
 Scoop washer support mm 272x120.
 Support pour la lave cuillère à glace mm 272x120.

Art.105/H 270X111

Lavaporzionatore mm 270x111
 Scoop washer mm 270x111
 Support pour la lave cuillère à glace mm 270x111.



Art.110

NOVITA' !!! Vassoi e contenitori Horeca in melamina.
NEW !!! Melamine trays and Horeca containers.
NOUVEAU !!! Plateaux et récipients Horeca en mélamine.

NEW



cm 23x12x2
cm 26x23x2
cm 30x20x2
cm 35x25x2
cm 41x31x2
cm 42x23x2
cm 44x33x2
cm 50x35x2
cm 55x24x2

cm 61x41x3

cm 25x25x4
cm 30x20x4
cm 35x25x4
cm 40x20x4

cm 25x25x8
cm 30x20x8
cm 35x25x8

cm 40x30x9
cm 50x40x9

Caratteristiche tecniche.

- Leggerezza e maneggevolezza.
- Resistenza, indeformabile alle alte temperature.
- Lavabili in lavastoviglie
- Non assorbono gli odori
- Ideali per la conservazione degli alimenti in freezer.

Technical characteristics.

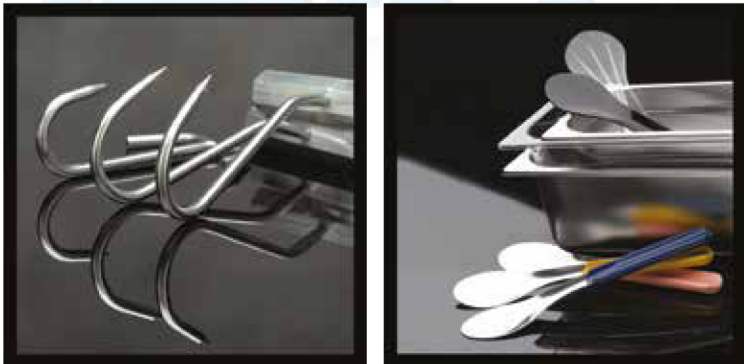
- Light and wieldy.
- Resistant to high temperatures.
- Washable in dishwasher.
- Does not absorb odours.
- Ideal for food storage in freezer.

Caractéristiques techniques.

- Léger et facile à utiliser.
- Résistent aux hautes températures.
- Lave-vaisselle en toute sécurité.
- N'absorbe pas les odeurs.
- Idéal pour le stockage des aliments dans le congélateur.



Rici





Come Raggiungerci



- Aeroporto Milano Malpensa a circa 140 km da Sarezzo
- Aeroporto di Bergamo Orio al Serio a circa 60 km da Sarezzo
- Aeroporto di Verona Villafranca a circa 85 km da Sarezzo
- Aeroporto di Brescia Montichiari a circa 45 km da Sarezzo



- Stazione Ferroviaria di Brescia a 20 km da Sarezzo



- Autostrada A4 Milano-Venezia uscita Ospitaletto: proseguire lungo la SP19 per 11 km seguendo le indicazioni per Valtrompia - Sarezzo.

La sede di ARICI è in via Seradello 165, Sarezzo (BS).



di Arici P. & C. s.a.s.

Via Seradello 165, I-25068 Sarezzo (Bs) Italy
Tel. +39 030 832582 - Fax. +39 030 8913072

info@aricigroup.com
www.aricigroup.com