



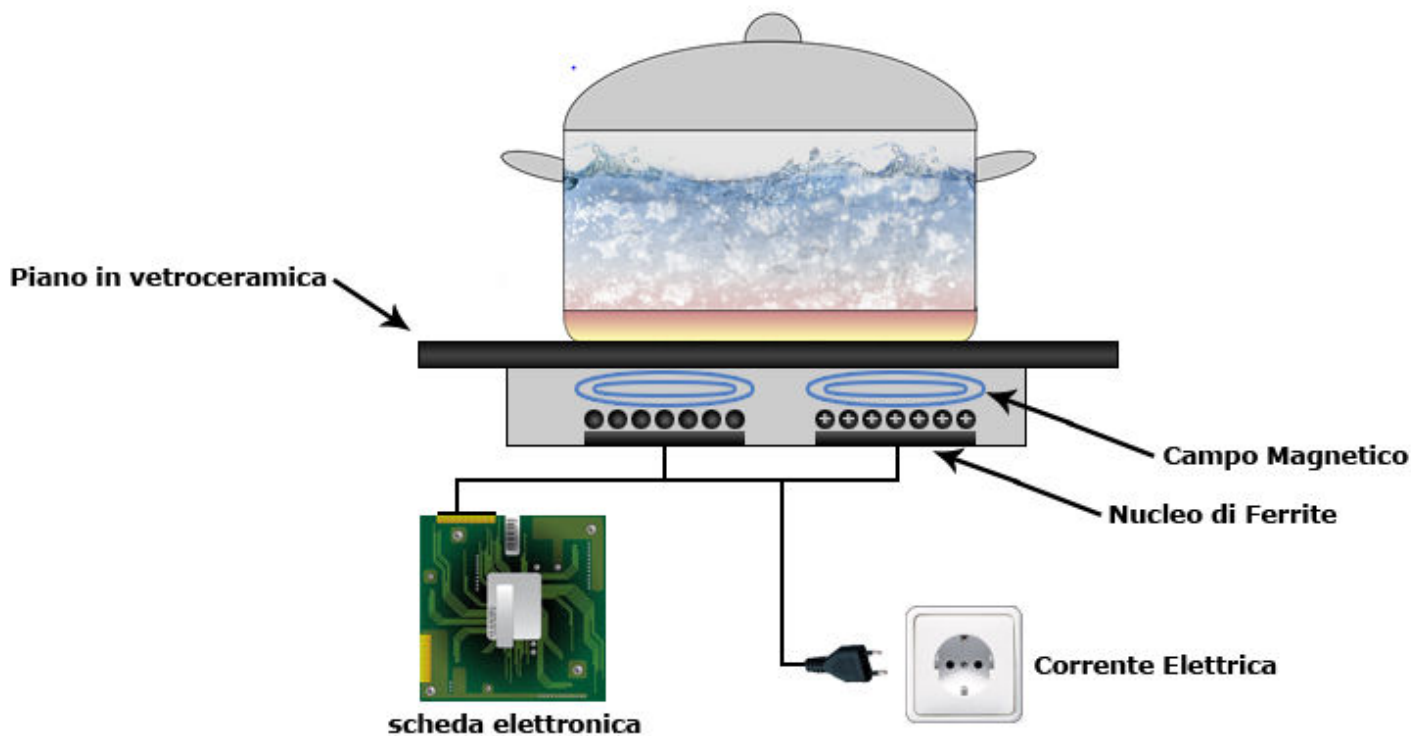
## Cottura induzione



## INDUZIONE: cos'è e perché sceglierla





Il piano a induzione è il più recente, avanzato ed efficiente sistema di cottura in commercio.

Il principio di funzionamento dei piani cottura ad induzione, nonostante siano alimentati da corrente elettrica, è totalmente differente dai precedenti sistemi commercializzati (*gas, radianti e alogeni*).



I piani cottura ad induzione, attraverso delle speciali bobine poste sotto al piano cottura in vetroceramica, generano un campo magnetico, il quale viene direttamente trasferito al pentolame, convertendosi in calore.

Il livello di efficienza di questo sistema è elevatissimo e lo riportiamo sotto confrontandolo con gli altri sistemi di cottura. Nell'ultima colonna abbiamo calcolato quanto ci costa con i 4 sistemi di cottura trasferire al contenitore posto in cottura 3.5 kw costanti per 1 ora (i costi indicati sono costi medi riferiti all'anno 2017 in Italia e considerando come potere calorifero di 1mq di gas metano uguale a 10.5 KW).

Tipo piano cottura	Resa %	€/kw	Costo € trasf.3.5kw/h
Gas 	<b>40-45*</b>	0.065	<b>0.51</b>
Resistenza elettrica 	<b>47</b>	0.17	<b>1.27</b>
Lampade alogene 	<b>58</b>	0.17	<b>1.026</b>
Induzione 	<b>92</b>	0.17	<b>0.65</b>

\*La resa del gas varia in funzione della proporzione tra dimensione bruciatore e pentola.

Dalla tabella sopra riportata si potrebbe dedurre che il gas risulta essere ancora il sistema di cottura più economico. Per aiutarvi nella scelta mettiamo a confronto i vantaggi e gli svantaggi dei vari sistemi di cottura.

	<b>Gas</b>	<b>Resistenza elettrica</b>	<b>Lampade alogene</b>	<b>Induzione</b>
<b>Costo piano cottura</b>	<b>Contenuto</b>	Elevato	Elevato	<b>Contenuto con piani da appoggio</b>
<b>Pulizia</b>	Complessa e costosa	<b>Pratica e veloce</b>	<b>Pratica e veloce</b>	<b>Pratica e veloce</b>
<b>Strumenti di cottura</b>	Qualsiasi contenitore	Qualsiasi contenitore purché planare	Qualsiasi contenitore purché planare	Contenitori che presentano una parte inferiore ferritica
<b>Manutenzione</b>	Pulizia ugelli, sistemi di areazione, manutenzione periodica apparati	<b>Nessuna indicazione</b>	<b>Nessuna indicazione</b>	<b>Nessuna indicazione</b>
<b>Limitazione di potenza</b>	Esistono limitazioni e adempimenti in funzione della potenza installata	<b>Nessuna limitazione</b>	<b>Nessuna limitazione</b>	<b>Nessuna limitazione</b>
<b>Ventilazione</b>	Ventilazione per odori di cottura, calore e sicurezza	<b>Ventilazione solo per odori di cottura</b>	<b>Ventilazione solo per odori di cottura</b>	<b>Ventilazione solo per odori di cottura</b>
<b>Costi periodo di lavoro</b>	Pilota o fiamma lasciata accesa	Piano acceso	Piano acceso	<b>Nessuno (togliendo la pentola il piano smette di consumare)</b>
<b>Temperature di esercizio per ebollizione acqua</b>	450°	400°	400°	<b>110°</b>
<b>Apparati di sicurezza obbligatori</b>	Rilevatori gas, estintore, foro di areazione	<b>Adeguamento delle protezioni dell'impianto elettrico alla potenza assorbita</b>	<b>Adeguamento delle protezioni dell'impianto elettrico alla potenza assorbita</b>	<b>Adeguamento delle protezioni dell'impianto elettrico alla potenza assorbita</b>
<b>Limitazioni di Utilizzo</b>	Non permesso in ambienti interni senza areazione e centri commerciali	<b>Nessuna</b>	<b>Nessuna</b>	<b>Nessuna</b>

Come avete potuto notare i vantaggi del gas sono veramente pochi, se non il costo contenuto delle cucine. Bisogna ricordare che esistono sistemi di cottura ad induzione da appoggio a costi piuttosto contenuti.

Gli investimenti su questi strumenti sono sempre maggiori e attualmente possiamo identificare i piani a induttore (ogni induttore corrisponde a una pentola) e i piani detti "a tutta superficie".

I primi permettono di regolare per ogni induttore la potenza utilizzata, il tempo e anche la temperatura. I piani a tutta superficie presentano una regolazione unica per la superficie dei 3 parametri (potenza, tempo, temperatura).

Ai primi approcci con l'induzione si tende a eccedere con l'uso della potenza in quanto a differenza del gas non abbiamo il fattore visivo che ci aiuta a capire il calore che stiamo erogando al nostro strumento di cottura.

Oggi l'offerta degli strumenti di cottura si fa sempre più ampia e articolata.

Quando si deve comprare uno strumento di cottura si devono sempre tenere in considerazione 3 parametri:

- dimensione minima e massima della superficie letta dal piano;
- dimensione piano appoggio.

Se volete verificare che gli strumenti in vostro possesso siano idonei per essere riconvertiti con questo nuovo strumento di cottura è sufficiente verificare la presenza del simbolo di riferimento (vedi tabella precedente) o in alternativa con una calamita il piano di appoggio. Se la calamita si attacca, sarà sicuramente utilizzabile sull'induzione.

Nonostante tutte queste attenzioni potrà succedere che il vostro piano a induzione vi legga la pentola quando questa è fredda, e una volta tolta e riposizionata non sia più in grado di leggerla. In questo caso la dimensione del piattello ferritico posto sotto lo strumento è di dimensione molto vicino alla dimensione inferiore minime lette dalla piastra.

700.1200 PIASTRA INDUZIONE



PIASTRA INDUZIONE 2000W

**Cod. HEN239278**

**U.V. 1**



CARATTERISTICHE TECNICHE:  
 POTENZA: 2000 WATT  
 ALIMENT.: 230 VOLT  
 PULSIANTIERA TOUCH  
 DIM.PIATTELLO PENTOLE 12-23 CM  
 DIM CM 29,3X37,3X5,6H



PIASTRA INDUZIONE 1000W

**Cod. HEN209523**

**U.V. 1**



CARATTERISTICHE TECNICHE:  
 POTENZA: 1000 WATT TUTTA SUPERFICIE  
 ALIMENT.: 230 VOLT  
 PULSIANTIERA TOUCH  
 POTENZA REGOLABILE IN 11 PASSI  
 DIM CM 46X33,4X6,3H



PIASTRA INDUZIONE DOPPIA 1800+1700W

**Cod. HEN239285**

**U.V. 1**



CARATTERISTICHE TECNICHE:  
 POTENZA: 1700+1800 WATT  
 ALIMENT.: 230 VOLT  
 PULSIANTIERA TOUCH  
 DIM.PIATTELLO PENTOLE 12-23 CM  
 DIM CM 608x370x61H  
 SISTEMA BOOST



PIASTRA INDUZIONE 3,5 KW 34X44

**Cod. HEN239711**

**U.V. 1**



CARATTERISTICHE TECNICHE:  
 POTENZA: 3500 WATT  
 ALIMENT.: 220 VOLT  
 PULSIANTIERA TOUCH  
 FILTRO ANTIGRASSO  
 DIM.PIATTELLO PENTOLE 12-26 CM  
 REGOLAZIONE  
 POTENZA-TEMPERATURA-TEMPO  
 DIM 33X42,5X10,5



PIASTRA INDUZIONE 3,5 KW XL 39x50

**Cod. HEN239698**

**U.V. 1**



CARATTERISTICHE TECNICHE:  
 POTENZA: 3500 WATT  
 ALIMENT.: 220 VOLT  
 PULSIANTIERA TOUCH  
 FILTRO ANTIGRASSO  
 DIM.PIATTELLO PENTOLE 14-32 CM  
 REGOLAZIONE  
 POTENZA-TEMPERATURA-TEMPO  
 DIM 39,5x50x12h



PIASTRA INDUZIONE 5 KW D XL 40X51X17H

**Cod. HEN239322**

**U.V. 1**



CARATTERISTICHE TECNICHE:  
 POTENZA: 5000 WATT  
 ALIMENT.: 380 VOLT  
 PULSIANTIERA TOUCH  
 FILTRO ANTIGRASSO  
 DIM.PIATTELLO PENTOLE 14-32 CM  
 REGOLAZIONE  
 POTENZA-TEMPERATURA-TEMPO  
 DIM 40X52X17H



## TRIMETALLO

-Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:

- › Parete interna in Acciaio Inox 18/10 Aisi 304
- › Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
- › Parete esterna in Acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa
- Finitura satinata interna ed esterna
- Parete e fondo a spessore costante
- Bordo rompigoocia a versare
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura
- Lavabile in lavastoviglie

-3 layers high conductivity material made of

- › 18/10 interior cooking surface
- › Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls
- › 18/0 magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs
- Satin finish inside and outside
- Base and side walls with even thickness
- Rim for clean, easy, non-drip pouring
- “stay-cool” stainless steel tube handles
- Handles with stainless steel extra strong rivets
- Dishwasher safe

300.0100 PENTOLAME



TRIMETALLO/ CASS.BASSA CM 20 2/M

Cod. PIN37300920

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.BASSA CM 24 2/M

Cod. PIN37300924

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.BASSA CM 28 2/M

Cod. PIN37300928

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.BASSA CM 32 2/M

Cod. PIN37300932

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.BASSA CM 36 2/M

Cod. PIN37300936

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.FONDA 1/M CM 16

Cod. PIN37300616

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.FONDA 1/M CM 20

Cod. PIN37300620

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.FONDA 1/M CM 24

Cod. PIN37300624

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.FONDA CM 20 2/M

Cod. PIN37300520

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



TRIMETALLO/ CASS.FONDA CM 24 2/M

Cod. PIN37300524

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.FONDA CM 28 2/M

Cod. PIN37300528

U.V. 1



TRIMETALLO/ CASS.FONDA CM 32 2/M

Cod. PIN37300532

U.V. 1



TRIMETALLO/ PADELLA CM.20

Cod. PIN37303B20

U.V. 1



TRIMETALLO/ PADELLA CM.24

Cod. PIN37303B24

U.V. 1



TRIMETALLO/ PADELLA CM.28

Cod. PIN37303B28

U.V. 1



TRIMETALLO/ PADELLA CM.32

Cod. PIN37303B32

U.V. 1



TRIMETALLO/ PADELLA CM.36

Cod. PIN37303B36

U.V. 1



Cod.

U.V.





# ALLUMINIO ANTIADERENTE GRANITE

Il rivestimento Kerastone GRANITE è rinforzato con particelle minerali e ceramiche, particolarmente resistente al graffio, con antiaderenza di lunga durata, studiato specificamente per un uso intensivo.

## Fondo



Fondo per induzione realizzato con applicazione di un disco in acciaio. Garantisce un' omogenea distribuzione del calore. Adatto per tutte le fonti di calore.

## Spessore costante

5.0 mm

## Finitura esterna

Alluminio satinato



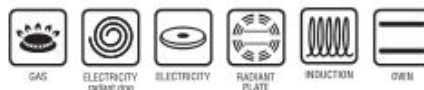
## Rivestimento interno

## Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"



## Fonti di riscaldamento





300.0100 PENTOLAME



CASSERUOLA INDUZIONE MEDIA 1M 2,8LT  
GRANITE CM.20

Cod. **BAL2886.20**

U.V. 1



CASSERUOLA INDUZIONE MEDIA 1M 4,8LT  
GRANITE CM.24

Cod. **BAL2886.24**

U.V. 1



CASSERUOLA INDUZIONE MEDIA 1M 7,2LT  
GRANITE CM.28

Cod. **BAL2886.28**

U.V. 1



PADELLA INDUZIONE ALTA SALTARE  
GRANITE 28

Cod. **BAL2882.28**

U.V. 1



PADELLA INDUZIONE ALTA SALTARE  
GRANITE 32

Cod. **BAL2882.32**

U.V. 1



PADELLA INDUZIONE ALTA SALTARE  
GRANITE 36

Cod. **BAL2882.36**

U.V. 1



TEGAME INDUZIONE 2M GRANITE CM.28

Cod. **BAL2888.28**

U.V. 1



TEGAME INDUZIONE 2M GRANITE CM.32

Cod. **BAL2888.32**

U.V. 1



Cod.

U.V.





# ALLUMINIO ANTIADERENTE KERASTONE PROFI SUPERIOR

Il rivestimento Kerastone PROFI SUPERIOR è un rivestimento rinforzato con particelle ceramiche ad altissima durezza per utilizzo professionale, con elevate prestazioni di resistenza all'abrasione, applicato su corpo di alluminio con pretrattamento speciale.

## Made in Italy

### Finitura esterna

Ad altissima resistenza termica, antimacchia, anti graffio, facile da pulire

### Spessore costante

5.0 mm



### Rivestimento interno

### Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

### Fondo **INDUCTION**

Fondo per induzione realizzato con applicazione di un disco in acciaio. Garantisce un' omogenea distribuzione del calore. Adatto per tutte le fonti di calore.

### Fonti di riscaldamento



300.0100 PENTOLAME



PADELLA DRITTA INDUZIONE 1M  
ANTIADERENTE 20CM

Cod. **BAL6004.20**

U.V. 1



PADELLA DRITTA INDUZIONE 1M  
ANTIADERENTE 24CM

Cod. **BAL6004.24**

U.V. 1



PADELLA DRITTA INDUZIONE 1M  
ANTIADERENTE 28CM

Cod. **BAL6004.28**

U.V. 1



PADELLA DRITTA INDUZIONE 1M  
ANTIADERENTE 32CM

Cod. **BAL6004.32**

U.V. 1



PADELLA CREPES INDUZIONE 1M  
ANTIADERENTE 30CM

Cod. **BAL6007.30**

U.V. 1



CASSERUOLA INDUZIONE 2M  
ANTIADERENTE 20 CM

Cod. **BAL6018.20**

U.V. 1



CASSERUOLA INDUZIONE 2M  
ANTIADERENTE 24 CM

Cod. **BAL6018.24**

U.V. 1



CASSERUOLA INDUZIONE 2M  
ANTIADERENTE 28 CM

Cod. **BAL6018.28**

U.V. 1



Cod.

U.V.





## ALLUMINIO NUDO AD ALTO SPESSORE

Cottura su piani a induzione facilitata grazie alla Serie 6800 Ballarini Professionale.

Il segreto? Lo spessore della piastra ferritica ridotto a pochi decimi di millimetro. Questo accorgimento evita l'inutile appesantimento dell'utensile a vantaggio dell'alto spessore del fondo di alluminio che favorisce una cottura omogenea scongiurando fastidiosi punti di surriscaldamento. Un'apposita tecnologia di applicazione studiata dalla Ballarini è garanzia assoluta contro il distacco della piastra ferritica dal corpo dell'utensile a causa di shock termici. Stabilità, ottima conducibilità termica e maneggevolezza sono plus irrinunciabili per il cuoco professionista.

### Made in Italy

#### Finitura interna

Alluminio lavato decapato neutralizzato

#### Spessore costante

Spessore fondo costante mm 5.0

#### Finitura esterna

Alluminio satinato

#### Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

#### Fondo

Fondo per induzione realizzato con speciale applicazione brevettata di un disco in acciaio. Garantisce un' omogenea distribuzione del calore. Adatto per tutte le fonti di calore

#### Fonti di riscaldamento



300.0100 PENTOLAME



CASSERUOLA MEDIA INDUZIONE 1 MO  
ALLUMINIO 20 2,8LT

Cod. **BAL6826.20**

U.V. 1



CASSERUOLA MEDIA INDUZIONE 1 MO  
ALLUMINIO 24 4,8LT

Cod. **BAL6826.24**

U.V. 1



CASSERUOLA MEDIA INDUZIONE 1 MO  
ALLUMINIO 28 7,2LT

Cod. **BAL6826.28**

U.V. 1



PADELLA ALLUMINIO SVASATA ALTA  
CM32 INDUZIONE

Cod. **BAL6802.32**

U.V. 1



PADELLA ALLUMINIO SVASATA ALTA  
CM36 INDUZIONE

Cod. **BAL6802.36**

U.V. 1



PADELLA ALLUMINIO SVASATA ALTA  
CM40 INDUZIONE

Cod. **BAL6802.40**

U.V. 1



PADELLA DRITTA INDUZIONE ALLUMINIO  
24

Cod. **BAL6804.24**

U.V. 1



PADELLA DRITTA INDUZIONE ALLUMINIO  
28

Cod. **BAL6804.28**

U.V. 1



PADELLA DRITTA INDUZIONE ALLUMINIO  
32

Cod. **BAL6804.32**

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



PADELLA DRITTA INDUZIONE ALLUMINIO  
36

Cod. **BAL6804.36**

U.V. 1



TEGAME INDUZIONE 2 MANIGLIE  
ALLUMINIO 28

Cod. **BAL6808.28**

U.V. 1



TEGAME INDUZIONE 2 MANIGLIE  
ALLUMINIO 32

Cod. **BAL6808.32**

U.V. 1



TEGAME INDUZIONE 2 MANIGLIE  
ALLUMINIO 36

Cod. **BAL6808.36**

U.V. 1



Cod.

U.V.



Cod.

U.V.





## ALLUMINIO ANTIADERENTE EFFICIENT

-Gamma di prodotti BRA dedicata ai settori del domestico e della ristorazione.

-I prodotti sono stati progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici.

-Il rivestimento è in TEFLON PLATINUM by DUPONT: 3 strati di antiaderente (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza.

-I prodotti sono rivestiti di antiaderente PLATINUM sia internamente che esternamente per garantire una perfetta pulizia e igiene e la lavabilità in lavastoviglie.

-I coperchi sono realizzati in cristallo antiurto ad elevata resistenza al calore: i pomoli possono essere utilizzati in forno fino alla temperatura massima di 220° C.

-Tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi tipo di piano cottura (compresi vetroceramica e induzione).

-Offre le massime prestazioni sui piani di cottura a induzione e in vetroceramica garantendo una riduzione del 20% per i tempi di cottura e per il consumo energetico rispetto ad altri prodotti esistenti sul mercato.

-La temperatura è uniformemente distribuita in tutta la superficie interna.



300.0100 PENTOLAME



EFFICIENT/ CASSERUOLA ANTIADERENTE  
1M 16 CM INDUZIONE

Cod. PIN33001016

U.V. 1



EFFICIENT/ PADELLA ANTIADERENTE 18CM  
INDUZIONE

Cod. PIN33022518

U.V. 1



EFFICIENT/ PADELLA ANTIADERENTE 20CM  
INDUZIONE

Cod. PIN33022520

U.V. 1



EFFICIENT/ PADELLA ANTIADERENTE 24CM  
INDUZIONE

Cod. PIN33022524

U.V. 1



EFFICIENT/ PADELLA ANTIADERENTE 28CM  
INDUZIONE

Cod. PIN33002528

U.V. 1



EFFICIENT/ PADELLA ANTIADERENTE 30CM  
INDUZIONE

Cod. PIN33002530

U.V. 1



EFFICIENT/ WOK ANTIADERENTE C/COP  
CM24 INDUZIONE

Cod. PIN33009524

U.V. 1



EFFICIENT/ WOK ANTIADERENTE C/COP  
CM28 INDUZIONE

Cod. PIN33009528

U.V. 1



EFFICIENT/ WOK ANTIADERENTE C/COP  
CM32 INDUZIONE

Cod. PIN33009532

U.V. 1





300.0100 PENTOLAME



EFFICIENT/ CASSERUOLA BASSA C/COP  
20CM INDUZIONE

Cod. PIN33002720

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA BASSA C/COP  
24CM INDUZIONE

Cod. PIN33002724

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA BASSA C/COP  
28CM INDUZIONE

Cod. PIN33002728

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA BASSA C/COP  
32CM INDUZIONE

Cod. PIN33002732

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA BASSA C/COP  
36CM INDUZIONE

Cod. PIN33002736

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA BASSA C/COP  
40CM INDUZIONE

Cod. PIN33002740

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA FONDA C/COP  
20CM INDUZIONE

Cod. PIN33002120

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA FONDA C/COP  
24CM INDUZIONE

Cod. PIN33002124

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA FONDA C/COP  
28CM INDUZIONE

Cod. PIN33002128

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



EFFICIENT/ CASSERUOLA FONDA C/COP  
32CM INDUZIONE

Cod. PIN33002132

U.V. 1



EFFICIENT/ CASSERUOLA FONDA C/COP  
36CM INDUZIONE

Cod. PIN33002136

U.V. 1



EFFICIENT/ CREPIERA ANTIADERENTE 26  
CM INDUZIONE

Cod. PIN33004526

U.V. 1



EFFICIENT/ PAELLERA ANTIADERENTE  
32CM INDUZIONE

Cod. PIN33003932

U.V. 1



EFFICIENT/ PAELLERA ANTIADERENTE  
36CM INDUZIONE

Cod. PIN33003936

U.V. 1



EFFICIENT/ PAELLERA ANTIADERENTE  
40CM INDUZIONE

Cod. PIN33003940

U.V. 1



EFFICIENT/ PENTOLA ANTIADERENTE  
C/COP 20CM INDUZIONE

Cod. PIN33011720

U.V. 1



EFFICIENT/ PENTOLA ANTIADERENTE  
C/COP 24CM INDUZIONE

Cod. PIN33011724

U.V. 1



EFFICIENT/ PENTOLA ANTIADERENTE  
C/COP 28CM INDUZIONE

Cod. PIN33011728

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



SOLID/ BISTECCHIERA RIGATA ANTIAD  
40CM INDUZIONE

Cod. PIN32806440

U.V. 1



EFFICIENT/ BISTECCHIERA ANTIADERENTE  
45X27 INDUZIONE

Cod. PIN33002945

U.V. 1



EFFICIENT/ CUOCIFORNO ANTIADERENTE  
C/COP 41X29 INDUZIONE

Cod. PIN33007941

U.V. 1



EFFICIENT/ BACINELLA 1/2 ANTIADERENTE  
32X26 INDUZIONE

Cod. PIN33008032

U.V. 1



EFFICIENT/ PADELLA ANTIADERENTE  
28X28 RIGATA INDUZIONE

Cod. PIN33025328

U.V. 1



Cod.

U.V.





## FERRO—GHISA

-Gamma di prodotti in ferro, molto utilizzati per le fasi finali di preparazione dove si necessita di uno shock termico o per fritturre.

Le piastre in ghisa permettono di trasformare il piano a induzione in un ottimo piano per la cottura della carne o del pesce.



300.0100 PENTOLAME



FRIGGITRICE IN FERRO 36CM S/CEST

Cod. DEB5050.36

U.V. 1



FRIGGITRICE IN FERRO 40CM S/CEST

Cod. DEB5050.40

U.V. 1



FRIGGITRICE IN FERRO 45CM S/CEST

Cod. DEB5050.45

U.V. 1



FRIGGITRICE IN FERRO 50CM S/CEST

Cod. DEB5050.50

U.V. 1



CESTELLO X FRIGGITRICE CM36

Cod. DEB5051.36

U.V. 1



CESTELLO X FRIGGITRICE CM40

Cod. DEB5051.40

U.V. 1



CESTELLO X FRIGGITRICE CM45

Cod. DEB5051.45

U.V. 1



CESTELLO X FRIGGITRICE CM50

Cod. DEB5051.50

U.V. 1



B-ELEMENT/ PADELLA LIONESE FERRO CM 24

Cod. DEB5610.24

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



B-ELEMENT/ PADELLA LIONESE FERRO CM 28

Cod. **DEB5610.28**

U.V. 1



B-ELEMENT/ PADELLA LIONESE FERRO CM 32

Cod. **DEB5610.32**

U.V. 1



BISTECCHIERA DIETELLA GHISA 23X36 20€

Cod. **ILS205**

U.V. 1



BISTECCHIERA MAXI DIETELLA 27X50 A/208

Cod. **ILS208**

U.V. 1



BISTECCHIERA GHISA 38X38 DOPPIA A/351

Cod. **ILS351**

U.V. 1



FRIGGITRICE IN FERRO 32 CM

Cod. **ILSG86032**

U.V. 1



FRIGGITRICE IN FERRO 36 CM

Cod. **ILSG86036**

U.V. 1



EXCALIBUR/ PADELLA LIONESE FERRO CM.20

Cod. **PIN36105420**

U.V. 1



EXCALIBUR/ PADELLA LIONESE FERRO CM.24

Cod. **PIN36105424**

U.V. 1



**300.0100 PENTOLAME**



EXCALIBUR/ PADELLA LIONESE FERRO  
CM.28

**Cod. PIN36105428**

**U.V. 1**



EXCALIBUR/ PADELLA LIONESE FERRO  
CM.32

**Cod. PIN36105432**

**U.V. 1**



**Cod.**

**U.V.**





## ACCIAIO INOX

- La serie Tender è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità ed enti, è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto. Le caratteristiche principali sono:
- Bordo ribordato e rinforzato.
- Corpo in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Maniglie tubolari anticalore.
- Fondo termo diffusore adatta all'utilizzo su piastra a induzione.





300.0100 PENTOLAME



PENTOLA CM.20 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900320

U.V. 1



PENTOLA CM.24 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900324

U.V. 1



PENTOLA CM.28 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900328

U.V. 1



PENTOLA CM.32 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900332

U.V. 1



PENTOLA CM.36 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900336

U.V. 1



PENTOLA CM.40 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900340

U.V. 1



PENTOLA CM.45 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900345

U.V. 1



CASS.FONDA CM.20 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900520

U.V. 1



CASS.FONDA CM.24 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900524

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



CASS.FONDA CM.28 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900528

U.V. 1



CASS.FONDA CM.32 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900532

U.V. 1



CASS.FONDA CM.36 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900536

U.V. 1



CASS.FONDA CM.40 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900540

U.V. 1



CASS.FONDA CM.45 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900545

U.V. 1



CASS.FONDA CM.50 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900550

U.V. 1



CASS.FONDA CM.16 1/M TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900616

U.V. 1



CASS.FONDA CM.20 1/M TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900620

U.V. 1



CASS.FONDA.CM.24 1M+MAN.TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33900724

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



CASS.FONDA.CM.28 1M+MAN.TENDER  
INOX MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900728**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.24 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900924**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.28 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900928**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.32 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900932**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.36 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900936**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.40 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900940**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.45 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900945**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 2/M CM.50 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33900950**

**U.V. 1**



CASS.BASSA 1/M CM.16 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

**Cod. PIN33901016**

**U.V. 1**



300.0100 PENTOLAME



CASS.BASSA 1/M CM.20 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

Cod. PIN33901020

U.V. 1



CASS.BASSA 1/M CM.24 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

Cod. PIN33901024

U.V. 1



CASS.CONICA CM.16 TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33901216

U.V. 1



CASS.CONICA CM.18 TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33901218

U.V. 1



CASS.CONICA CM.20 TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33901220

U.V. 1



CASS.CONICA CM.24 TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33901224

U.V. 1



TEGAME 2/M CM.24 TENDER INOX MADE IN  
ITALY

Cod. PIN33902324

U.V. 1



TEGAME 2/M CM.28 TENDER INOX MADE IN  
ITALY

Cod. PIN33902328

U.V. 1



TEGAME 2/M CM.32 TENDER INOX MADE IN  
ITALY

Cod. PIN33902332

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



TEGAME 2/M CM.36 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902336

U.V. 1



TEGAME 2/M CM.40 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902340

U.V. 1



TEGAME 2/M CM.45 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902345

U.V. 1



TEGAME 2/M CM.50 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902350

U.V. 1



PADELLA 1/M CM.24 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902524

U.V. 1



PADELLA 1/M CM.28 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902528

U.V. 1



PADELLA 1/M+1MAN.CM.32 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902632

U.V. 1



PADELLA 1/M+1MAN.CM.36 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902636

U.V. 1



PADELLA 1/M+1MAN.CM.40 TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33902640

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



PADELLA 1/M+1MAN.CM.45 TENDER INOX  
MADE IN ITALY

Cod. PIN33902645

U.V. 1



COP.PIANO CM.20 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903020

U.V. 1



COP.PIANO CM.24 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903024

U.V. 1



COP.PIANO CM.28 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903028

U.V. 1



COP.PIANO CM.30 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903030

U.V. 1



COP.PIANO CM.32 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903032

U.V. 1



COP.PIANO CM.36 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903036

U.V. 1



COP.PIANO CM.40 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903040

U.V. 1



COP.PIANO CM.45 C/M TENDER INOX MADE  
IN ITALY

Cod. PIN33903045

U.V. 1



300.0100 PENTOLAME



COP.PIANO CM.50 C/M TENDER INOX MADE IN ITALY

Cod. PIN33903050

U.V. 1



PENTOLA QUADRATA PER CUOCIPASTA 38X35X24H 30LT

Cod. PIN3390Q334

U.V. 1



CUOCIPASTA COMPLETO C/CESTELLI 2X1/3

Cod. PIN3390Q402

U.V. 1



CUOCIPASTA COMPLETO C/CESTELLI 3X1/9 + 1X1/3

Cod. PIN3390Q404

U.V. 1



CUOCIPASTA COMPLETO C/CESTELLI 6X1/9

Cod. PIN3390Q406

U.V. 1



SETTORE CUOCIPASTA 1/3 29X14X18H

Cod. PIN3390Q9A1

U.V. 1



SET 3 SETTORI CUOCIPASTA 1/9 14X10X18H

Cod. PIN3390Q9A3

U.V. 1



COPERCHIO X CUOCIPASTA QUADRATO

Cod. PIN3390QS34

U.V. 1



Cod.

U.V.

