

COMMUNAL CATERING

Ristorazione Collettiva
2023



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



Glassware Collection



04 IL GRUPPO *The Group*

- 06 Chi siamo
About us
- 07 La nostra cultura
Our culture
- 08 I nostri pilastri per lo sviluppo
Our pillars for development
- 09 Sostenibilità
Sustainability
- 11 Sostenibilità del nostro vetro
Sustainability of our glass



12 RISTORAZIONE COLLETTIVA *Communal Catering*

- 14 Ristorazione collettiva
Communal Catering
- 15 Vetro Opale
Opal Glass
- 18 Vetro temperato
Tempered Glass
- 18 Vetro colorato in pasta
Mass coloured glass
- 19 Vetro decorato
Decorated Glass
- 21 Concetti di ristorazione
& caratteristiche di prodotto
Catering concepts & product features

26 I PRODOTTI *The Products*

- 29 Caratteristiche di prodotto
Product Features

DINNERWARE COLLEZIONI

- 31 Contact
- 31 Menù
- 33 Sicura
- 35 Sicura Infinito
- 37 Universal
- NEW** 39 Natura

SOUP & STEW

- 43 Stacking cup
and stackable soup bowl
- 45 Buffet Pentolino

SALADS, SIDE DISHES & MORE

- 47 Square, rectangular
and cylindrical bowls
- 48 Stackable bowls
- 49 Buffet Servizio

BUFFET & FINGER FOODS

- 51 Buffet GN
- 52 Buffet Corolla
- 52 Buffet Gala
- 53 Buffet Handy
- 54 Buffet Organize
- 56 Easy
- 57 Eclissi
- 57 Pompei

HOT DRINKS, COFFEE & TEA BREAK

- NEW** 59 Cups
- 59 Saucers
- 61 Milky
- 61 Boston
- 61 Aromateca

DRINKWARE

- 62 Lyon Optique
- 62 Lyon
- 63 Habana
- 63 Rock Bar
- 63 Hosteria



SERVEWARE

- 65 Frigoverre Future
- 66 Bistrot
- 66 Bistrot Twist
- 67 Kufra
- 67 Ypsilon brio

DESSERT

- 69 Aria
- 69 Aromateca
- 69 Buffet GN
- 69 Hosteria

INFO

- 70 Compatibilità
Matching
- 78 Tipologie imballo ed esempi
Packaging types & examples
- 79 Indice alfabetico
Alphabetical index

IL GRUPPO

The Group

06 Chi siamo

About us

06 Maestri del vetro dal XIV secolo

*Master glassmakers since
the 14th century*

06 Glassware (Home & Professional)

Production Plants & Distribution System

07 La nostra cultura

Our culture

07 Imprenditori di noi stessi;

Aperti a nuove frontiere;

Innovativi e sostenibili;

Liberi nelle scelte

We are own decision-makers;

Ready to break new ground;

Pioneering and Sustainable;

Free to choose

08 I nostri pilastri per lo sviluppo

Our pillars for development

09 Sostenibilità

Sustainability

09 Etica e consapevolezza

alla base di ogni scelta

Ethics and awareness

are behind every policy

09 Corporate Social Responsibility

10 Eco-Design / Eco-Process

11 Sostenibilità del nostro vetro

Sustainability of our glass

11 Friends of Glass



RISTORAZIONE COLLETTIVA

Communal Catering

- 14 **Ristorazione Collettiva**
Communal Catering
- 15 **Vetro Opale**
Opal Glass
 - 16 Test igienicità e robustezza.
Confronto tra vetro opale e materiale ceramico
*Hygiene and durability tests.
Comparison between opal glass
and ceramic material*
 - 17 Test sulla performance del calore.
Confronto tra vetro opale e materiale ceramico
*Heat performance test.
Comparison between opal glass
and ceramic material*
- 18 **Vetro Temperato**
Tempered Glass
- 18 **Vetro Colorato in pasta**
Mass Coloured Glass
- 19 **Vetro Decorato**
Decorated Glass
- 21 **Concetti di ristorazione & caratteristiche di prodotto**
Catering concepts & product features
 - 21 *Tray Service*
 - 23 *Canteen Service*
 - 25 *Free Service*



RISTORAZIONE COLLETTIVA

Communal Catering

La **ristorazione collettiva** consiste nell'attività di preparazione e consegna di pasti su larga scala rivolto a gruppi di persone (studenti, pazienti, lavoratori, etc) con diverse e specifiche esigenze.

La Ristorazione Collettiva si suddivide in diverse tipologie:

- Aziendale: aziende di dimensioni medie o grandi
- Scolastica: scuole, università, centri di formazione
- Socio-Sanitaria: ospedali, cliniche, case di cura e riposo
- Comunitaria: istituti religiosi, caserme
- Assistenziale: destinata a persone indigenti; è organizzata in mense ma a volte anche con servizio a domicilio
- Commerciale: alberghi, catering, navi da crociera, etc.

Communal Catering consists of the preparation and delivery of large-scale meals for communities of people (students, patients, workers, etc) with different and specific needs.

Communal Catering can be classified as:

- Corporate: medium and large companies
- Educational: schools, universities, training centers
- Healthcare: hospitals, clinics, retirement homes
- Community: religious institutes, barracks
- Welfare: (for people in need) organized in canteens but sometimes also with home service
- Commercial: hotels, catering, cruise ships, etc.

Per rispondere a tutte queste esigenze, Bormioli Rocco offre un'ampia gamma di prodotti:

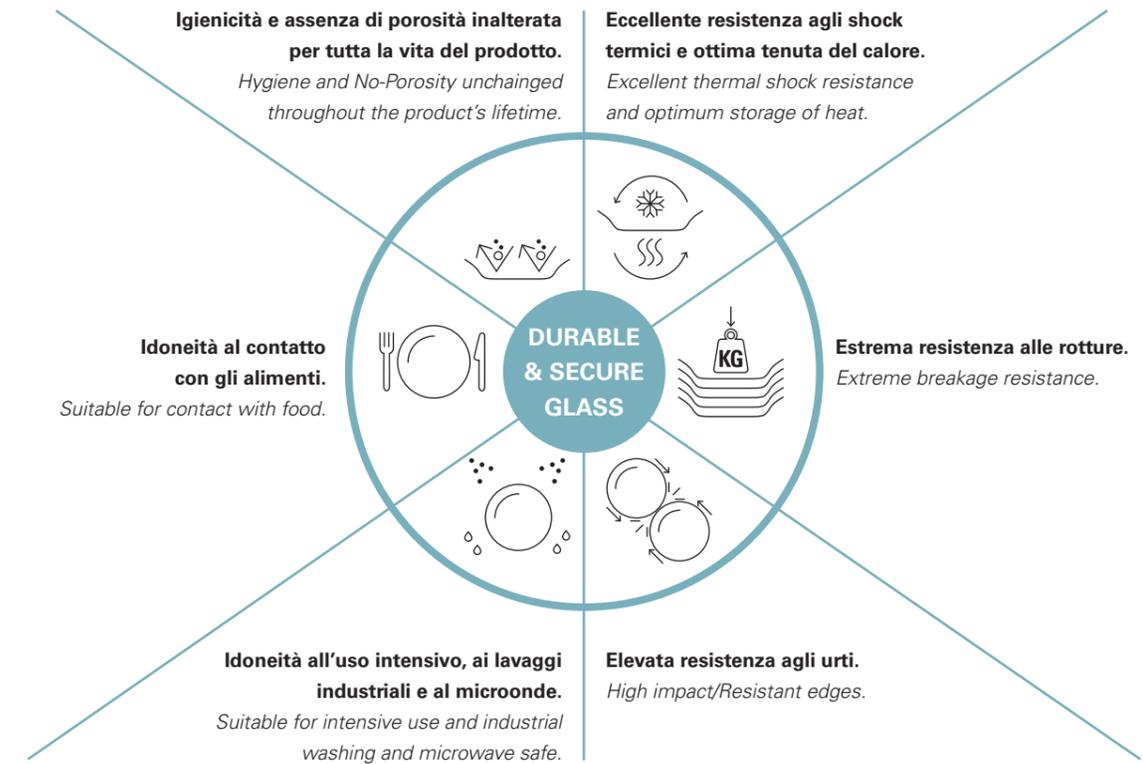
- Una collezione creata per la Ristorazione Collettiva che offre versatilità, funzionalità e perfetta compatibilità con i Sistemi, rispettando gli standard internazionali.
- Una selezione di articoli per il servizio catering e buffet.

To meet all these needs, Bormioli Rocco offers a wide range of products:

- A collection created for Communal Catering that is versatile, functional, perfectly compatible with the Systems, and compliant with international regulations.
- A Selection of products for catering and buffet service.

VETRO OPALE

Opal Glass



DURABLE GLASS

- Alta resistenza agli urti e alle rotture. Garantisce una maggiore durata nel tempo e riduce la necessità di sostituzioni.
- Elevata resistenza agli sbalzi termici per prodotti perfettamente compatibili con i sistemi Cook&Chill e Cook&Serve.
- Idonei all'uso in microonde e ai lavaggi industriali.

GLASS FOR A LONGER SERVICE LIFE

SECURE GLASS

- Assenza di porosità per una totale igienicità per tutta la vita del prodotto.
- Assenza di piombo e altri metalli pesanti.
- Idoneità al contatto con gli alimenti.

GLASS FOR A SERVICE YOU CAN TRUST

DURABLE GLASS

- High resistance to impact and breakage guarantees a longer service life, reducing the need for replacement, despite the repeated use in professional kitchens.
- High resistance to thermal shock makes the products perfectly compatible with Cook&Chill and Cook&Serve systems.
- Dishwasher and Microwave safe.

GLASS FOR A LONGER SERVICE LIFE

SECURE GLASS

- No-porosity for total hygiene throughout the life of the product.
- No lead or other heavy metals.
- Suitable for food contact.

GLASS FOR A SERVICE YOU CAN TRUST

TEST PER IGIENICITÀ E ROBUSTEZZA CONFRONTO TRA VETRO OPALE E MATERIALE CERAMICO

*Hygiene and durability tests
Comparison between opal glass and ceramic material*

OBIETTIVO DEL TEST Objective of the test

Confrontare l'igiene e lo stato di usura dei piatti in vetro opale rispetto a piatti in materiale ceramico, verificando i residui di materiale organico e di carica batterica dopo l'utilizzo e il lavaggio in lavastoviglie.

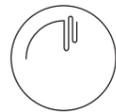
To compare the hygiene and the state of wear of plates in opal glass with respect to plates in ceramic material, checking the residues of organic material and bacterial load after use and washing in the dishwasher.

Il test è stato condotto con UL, organizzazione mondiale indipendente leader nella scienza e nella sicurezza.

The test was carried out by UL, the independent world organization leader in science and safety.

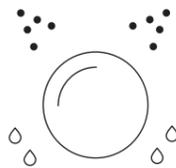
FASI DEI TEST Test phases

Confronto tra due piatti, Bormioli Rocco Universal e un piatto in materiale ceramico con uguali dimensioni e caratteristiche.



Comparison between two plates, Bormioli Rocco Universal and a competitor's ceramic plate, having the same dimensions and characteristics.

I due piatti sono stati sporcati con differenti alimenti su entrambi i lati, impilati e riposti in contenitori per 48 ore e, in seguito, lavati in lavastoviglie. Successivamente sono stati effettuati i test.



The two plates were soiled with different foods on both sides, stacked and stored in racks for 48 hours, and then washed in the dishwasher. Tests were then carried out.

RISULTATO DEI TEST Test results

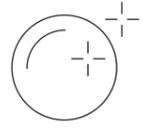
Verifica della contaminazione batterica
Carica batterica residua nel vetro opale = -78% rispetto al piatto in materiale ceramico.

-78%

Check of bacterial load
Residual bacterial load in Opal plates = -78% compared to the plate in ceramic material.

Verifica dello stato di usura e residui di sporco
La visione al microscopio stereoscopico evidenzia:

- Presenza di usura solo sul materiale ceramico.
- Elevata porosità del piatto in ceramica (anche nel retro del piatto).
- Aspetto liscio e uniforme del piatto in vetro opale: totale assenza di porosità.



VETRO OPALE
Opal Glass



MATERIALE CERAMICO
Ceramic Material

Check of the wear condition and dirt residues
The key aspects resulting after an examination with a stereoscopic microscope:

- Presence of wear only on the ceramic material.
- High presence of porosity on the ceramic plate (also on the back of the plate).
- Smooth and uniform appearance of the plate in opal glass: total absence of porosity.

TEST SULLA PERFORMANCE DEL CALORE CONFRONTO TRA VETRO OPALE E MATERIALE CERAMICO

*Heat performance test
Comparison between opal glass and ceramic material*

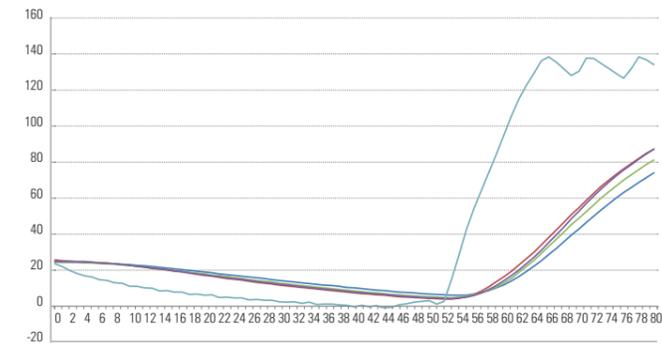
Test condotto con primario operatore del settore dei sistemi di distribuzione dei pasti.

Test carried out with leading professional in the food distribution systems industry.

SISTEMA COOK & CHILL Cook & Chill system

Risultato dell'innalzamento della temperatura nei sistemi Cook&Chill.

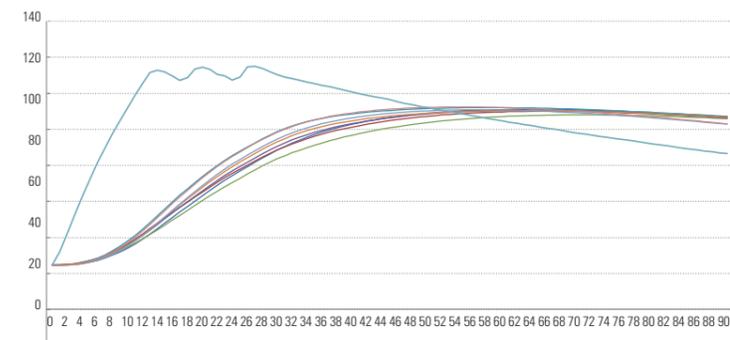
Outcome of rise in temperature in Cook & Chill systems.



SISTEMA FRESCO/CALDO Cool/hot system

Risultato del mantenimento della temperatura nei sistemi Fresco/Caldo.

Outcome of retention of temperature in Cool / Hot systems.



RISULTATO DEI TEST Test results

Il vetro opale risulta un materiale idoneo sia in un processo di Cook&Chill che di Fresco/Caldo ed equivalente al materiale ceramico.

Opal glass is a suitable material for both Cook & Chill and Cool/Hot processes and comparable to ceramic material.



VETRO TEMPERATO

Tempered Glass

Il processo tecnologico di tempera (repentina escursione termica della superficie), agendo sulla struttura molecolare del vetro, rende i prodotti Bormioli Rocco particolarmente:

- **resistenti agli shock meccanici** (urti), fino a 2,5 volte in più rispetto al vetro normale;
- **resistenti agli shock termici** (sbalzi di temperatura con ΔT da 100° C fino a 160° C a seconda dell'articolo).

Il trattamento di tempera rende i prodotti Bormioli Rocco particolarmente idonei ad un uso intenso, sicuro e reiterato nel tempo.

The toughening technology (rapid surface cooling), acting on the glass molecular structure, makes the Bormioli Rocco products particularly:

- **resistant to mechanical shocks** (impact), up to 2,5 times more than non-toughened glass;
- **resistant to thermal shock** (resistant to thermal shocks ΔT from 100° C / 212°F to 160° C / 320°F depending on the item).

The toughening technology makes Bormioli Rocco products highly-safe for intensive use.



VETRO COLORATO IN PASTA

Mass Coloured Glass

È il risultato della tecnologia delle aziende del gruppo Bormioli Luigi di colorazione in pasta del vetro nella fase di produzione.

Questo particolare processo di colorazione permette la realizzazione di prodotti dai **colori indelebili, immutabili nel tempo**. La colorazione "Infinity Colour" garantisce prodotti lavabili in lavastoviglie.

Is the result of all Bormioli Luigi's companies technology to colour the glass during the production phase.

*This process allows **the colour to remain unchanged throughout the lifespan of the glass**. All "Infinity Colour" products are dishwasher-safe.*



VETRO DECORATO

Decorated Glass

Le tecniche di decorazione su vetro utilizzate garantiscono **colori brillanti, alta resistenza all'uso e ai lavaggi, idoneità all'uso in microonde** e, in alcuni casi, il mantenimento delle caratteristiche fisiche degli articoli (es. tempera).

I decori vengono realizzati nel rispetto delle normative in materia di idoneità al contatto con gli alimenti.

Resistenti fino a 2.000 lavaggi in lavastoviglie industriale.

*The decoration technological processes guarantee **extremely brilliant colours, which are long-lasting and resistant to washing**. The decorated glass is microwave safe and, in case of tempered glass, the maintenance of the physical characteristics is guaranteed.*

The decorations are realized in compliance with the regulations concerning material suitable for food contact.

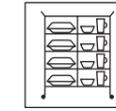
Dishwasher safe to over 2,000 professional washing cycles.



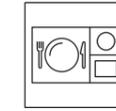
CONCETTI DI RISTORAZIONE & CARATTERISTICHE DI PRODOTTO
CATERING CONCEPTS & PRODUCT FEATURES

L'ampia gamma di prodotti, orientata a ogni aspetto della ristorazione industriale, è stata suddivisa in 3 concetti di ristorazione a seconda delle specifiche esigenze di distribuzione del cibo e di servizio.

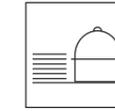
The wide range of products, geared towards every aspect of industrial catering has been divided into 3 catering concepts according to the specific needs of food distribution and service.



TRAY SERVICE



CANTEEN SERVICE

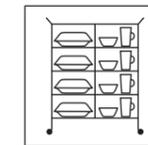


FREE SERVICE

TRAY SERVICE

Servizio assistito alla persona, in cui si utilizzano principalmente i sistemi di distribuzione Attivi, Passivi e Heat Contact per la distribuzione del cibo.

Assisted service to the person, in which Active, Passive systems and Heat Contact are mainly used for the food distribution.



Caratteristiche di prodotto fondamentali:

- Spessori adeguati per assicurare il mantenimento del calore;
- Base piana, per garantire un efficiente trasferimento del calore;
- Dimensioni corrette per essere compatibili con i principali sistemi Attivi/Passivi;
- Decorati studiati sia per persone con ridotta capacità visiva o motoria che per identificare più facilmente particolari regimi dietetici.

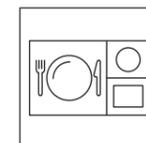
Key product features:

- Adequate thicknesses to ensure heat retention;
- Flat base, to ensure efficient heat transfer;
- Correct dimensions to be compatible with the main Active / Passive systems;
- Decorations designed for people with reduced vision or motor skills as well as to more easily identify particular dietary regimes.

CANTEEN SERVICE

Servizio di preparazione di pasti completi su larga scala rivolto a comunità di persone che usufruiscono di questo genere di servizio (ristorazione scolastica, ristorazione comunitaria, etc..).

Large-scale complete meal preparation service aimed at communities of people who use this kind of service (school catering, community catering, etc.).



Caratteristiche di prodotto fondamentali:

- Dimensioni prodotti compatibili con i principali sistemi Attivi/Passivi;
- Prodotti modulari, attrattivi ed ergonomici, ma anche durevoli e resistenti: adattabili ad un'ampia varietà di target;
- Forme ideali per ottimizzare lo spazio sui vassoi e altezza idonea per i carrelli portavassoi;
- Con colori e decori per poter differenziare il servizio.

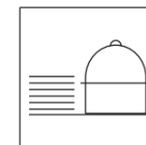
Key product features:

- *Correct dimensions to be compatible with the main Active / Passive systems;*
- *Modular, aesthetically pleasing and ergonomic, but also durable and resistant: tailored to a wide range of target groups;*
- *Designed to optimize the space on the trays and suitable height for tray trolleys;*
- *With colours and decorations to help differentiate the service.*

FREE SERVICE

Nel libero servizio l'esposizione non è più solo lineare ma sempre più si trovano aree a flusso libero in cui le persone possono liberamente spostarsi da una postazione all'altra e scegliere tra una varietà di cibi e sapori.

Buffet has freed itself of its mass catering image. Guests can move freely from one location to another to choose from a variety of well displayed food.



Caratteristiche di prodotto fondamentali:

- Peso controllato, ideale per la "ristorazione a peso";
- Formati piccoli e leggeri per la monoporzione, ideali per il finger food, da trasportare o consumare in piedi con facilità;
- Compatibilità con gli standard internazionali Gastronorm;
- Prodotti idonei al servizio di vivande calde e fredde.

Key product features:

- *Controlled weight, ideal for "Paying by Weight" catering;*
- *Small and lightweight products, ideal for serving appetising portions, finger food, which can easily be transported or eaten while standing;*
- *Compliant with international Gastronorm standards;*
- *Suitable for the service of hot and cold food.*



I PRODOTTI

The Products

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 30 | Dinneware Collection | 58 | Hot Drinks, Coffee & Tea Break |
| 31 | Contact | 59 | Cups |
| 31 | Menù | 59 | Saucers |
| 33 | Sicura | 61 | Milky |
| 35 | Sicura Infinito | 61 | Boston |
| 37 | Universal | 61 | Aromateca |
| 39 | Natura | | |
| 42 | Soup & Stew | 62 | Drinkware |
| 43 | Stacking Cup and Stackable Soup Bowl | 62 | Lyon Optique |
| 43 | | 62 | Lyon |
| 45 | Buffet Pentolino | 63 | Habana |
| 46 | Salads, Side Dishes & More | 63 | Rock Bar |
| 47 | Square, rectangular and cylindrical bowls | 63 | Hosteria |
| 48 | Stackable bowls | 64 | Serveware |
| 49 | Buffet Servizio | 65 | Frigoverre Future |
| 50 | Buffet & Finger Foods | 66 | Bistrot |
| 51 | Buffet GN | 66 | Bistrot Twist |
| 52 | Buffet Corolla | 67 | Kufra |
| 52 | Buffet Gala | 67 | Ypsilon Brio |
| 53 | Buffet Handy | 68 | Dessert |
| 54 | Buffet Organize | 69 | Aria |
| 56 | Easy | 69 | Aromateca |
| 57 | Eclissi | 69 | Buffet GN |
| 57 | Pompei | 69 | Hosteria |



CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Product features



BASE PIANA. AMPIA SUPERFICIE DI CONTATTO FAVORISCE IL MANTENIMENTO DI CALORE E LO SCAMBIO TERMICO.

Flat base. Increased contact surface maximizes heat transfer and temperature maintenance.



PESO CONTROLLATO. IDEALE PER LA RISTORAZIONE A PESO.

Controlled weight. Ideal for "Paying by Weight" catering.



SPessori MAGGIORATI. GARANTISCONO STABILITÀ TERMICA (MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA DEL CIBO). PIÙ RESISTENTE E DURATURO.

*Extra thickness to guarantee thermal heat stability (maintenance of food temperature).
Longer service life.*



COMPATIBILITÀ CON I PRINCIPALI SUPPORTI ISOTERMICI E COPERCHI DISPONIBILI SUL MERCATO.

Compatible with the most insulated trays, lids and domes available on the market.



IMPILABILITÀ. SALVASPAZIO.

Stackability. Maximize storage space.



COLORI SENZA PIOMBO E ALTRI METALLI PESANTI. IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI. RESISTENTI A 2.000 LAVAGGI INDUSTRIALI.

*Colours contain no lead or other heavy metals. Suitable for food contact.
Suitable for 2,000 industrial washing cycles.*



IDONEITÀ ALL'USO INTENSIVO E AI LAVAGGI INDUSTRIALI.

Suitable for intensive use and industrial washing.



ALTEZZA IDONEA PER I RIPIANI DEI CARRELLI PORTAVASSOI.

Height suitable for tray trolleys.



SEGNALIMITE.

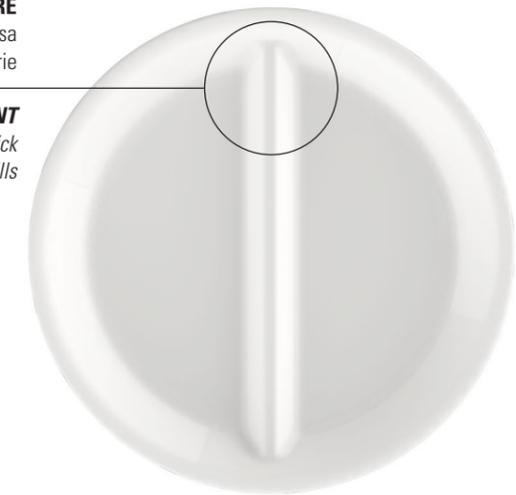
Gauge Mark.


**CONTACT
PLATE Ø 228**

Max Ø 228 mm - 9"
h 25 mm - 1"
538 - 572 g
1,19 - 1,26 lb
F6 K2 - Q.P. 1.008
6.63683


**CONTACT 2 SECTIONS
PLATE Ø 228**

Max Ø 228 mm - 9"
h 25 mm - 1"
563 - 589 g
1,24 - 1,29 lb
F6 K2 - Q.P. 756
6.63684


SEPARATORE

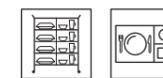
Mantiene diversi alimenti separati. Facilita la presa del cibo a persone con ridotte capacità motorie

PARTIONED COMPARTMENT

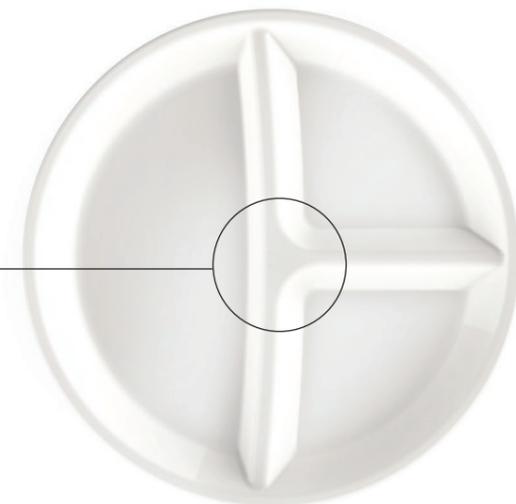
Keeps different foods separate. Easier to pick up food for people with reduced motor skills

DINNERWARE COLLECTION

CONTACT


**MENU 3 SECTIONS
PLATE Ø 255**

Max Ø 255 mm - 10"
h 26 mm - 1"
741 - 819 g
1,63 - 1,81 lb
F6 K2 - Q.P. 684
6.63685


SEPARATORE

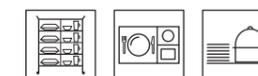
Mantiene diversi alimenti separati e facilita la presa del cibo a persone con ridotte capacità motorie

PARTIONED COMPARTMENT

Keeps different foods separate. Easier to pick up food for people with reduced motor skills

DINNERWARE COLLECTION

MENU'



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



**SICURA
PLATE Ø 255**
Max Ø 255 mm - 10"
h 21 mm - 7/8"
632 - 658 g
1,39 - 1,45 lb
F6 K4 - Q.P. 1.080
4.15517



**SICURA
PLATE Ø 235**
Max Ø 235 mm - 9 1/4"
h 21 mm - 7/8"
529 - 551 g
1,17 - 1,21 lb
F6 K4 - Q.P. 1.296
4.15514



**SICURA
PLATE Ø 210**
Max Ø 210 mm - 8 1/4"
h 18 mm - 3/4"
364 - 386 g
0,80 - 0,85 lb
F6 K4 - Q.P. 1.728
4.15510



**SICURA
PLATE Ø 195**
Max Ø 195 mm - 7 5/8"
h 18 mm - 3/4"
334 - 355 g
0,74 - 0,78 lb
F6 K4 - Q.P. 1.872
4.05812



**SICURA
PLATE Ø 155**
Max Ø 155 mm - 6 1/8"
h 16,8 mm - 5/8"
204 - 216 g
0,45 - 0,48 lb
F6 K4 - Q.P. 2.880
4.05841



**SICURA
DEEP PLATE Ø 226**
Max Ø 226 mm - 8 7/8"
h 30 mm - 1 1/8"
524 - 556 g
1,16 - 1,23 lb
F6 K4 - Q.P. 1.080
4.05811



**SICURA
DEEP PLATE Ø 210**
Max Ø 210 mm - 8 1/4"
h 37 mm - 1 1/2"
465 - 494 gr
1,03 - 1,09 lb
F6 K4 - Q.P. 1.080
4.05881

DINNERWARE COLLECTION

SICURA



 **CAREWARE™**
Durable & Secure Glass



BORDO AMPIO
 Presa facilitata e sicura

WIDE RIM
 Secure and easy grip



**UNIVERSAL
 PLATE Ø 255**
 Max Ø 255 mm - 10"
 h 25 mm - 1"
 635 - 654 g
 1,40 - 1,44 lb
 F6 K4 - Q.P. 1.152
4.15511



**UNIVERSAL
 PLATE Ø 235**
 Max Ø 235 mm - 9 1/4"
 h 25 mm - 1"
 503 - 518 g
 1,11 - 1,14 lb
 F6 K4 - Q.P. 1.368
4.15512



**UNIVERSAL
 PLATE Ø 195**
 Max Ø 195 mm - 7 5/8"
 h 20 mm - 3/4"
 311 - 324 g
 0,69 - 0,71 lb
 F6 K4 - Q.P. 2.016
4.15513



**UNIVERSAL
 DEEP PLATE Ø 230**
 Max Ø 230 mm - 9"
 h 35 mm - 1 3/8"
 490 - 510 gr
 1,08 - 1,12 lb
 F6 K4 - Q.P. 1.368
4.05882



DINNERWARE COLLECTION

UNIVERSAL

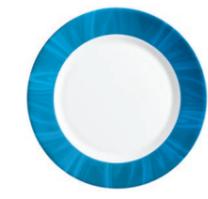
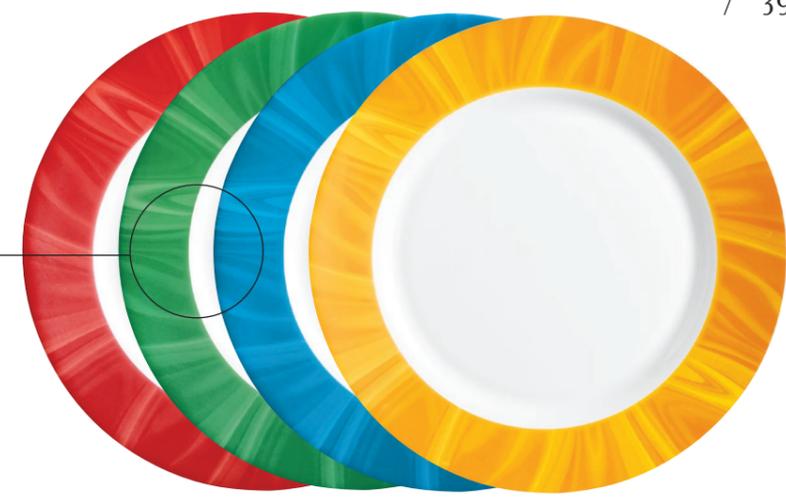


 **CAREWARE™**
 Durable & Secure Glass



CONTRASTO CROMATICO POTENZIATO
Ideale per persone con ridotta
capacità visiva o motoria

ENHANCED COLOUR CONTRAST
Ideal for people with reduced
vision or motor skills



**UNIVERSAL
PLATE Ø 255**
Max Ø 255 mm - 10"
h 25 mm - 1"
635 - 654 g
1,40 - 1,44 lb
F6 K4 - Q.P. 1.152
4.15511

- dec. 171 rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



**UNIVERSAL
PLATE Ø 235**
Max Ø 235 mm - 9 1/4"
h 25 mm - 1"
503 - 518 g
1,11 - 1,14 lb
F6 K4 - Q.P. 1.368
4.15512

- dec. 171 rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



**UNIVERSAL
PLATE Ø 195**
Max Ø 195 mm - 7 5/8"
h 20 mm - 3/4"
311 - 324 g
0,69 - 0,71 lb
F6 K4 - Q.P. 2.016
4.15513

- dec. 171 rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



**UNIVERSAL
DEEP PLATE Ø 230**
Max Ø 230 mm - 9"
h 35 mm - 1 3/8"
490 - 510 gr
1,08 - 1,12 lb
F6 K4 - Q.P. 1.368
4.05882

- dec. 171 rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra

DINNERWARE COLLECTION

NATURA





STACKABLE BOWL Ø 120

31,5 cl - 10 5/8 oz
Max Ø 120 mm - 4 3/4"
h 49 mm - 1 7/8"
218 - 232 g
0,48 - 0,51 lb
F6 K4 - Q.P. 2.880

4.15515

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



STACKABLE HIGH RIM BOWL Ø 170

106 cl - 35 7/8 oz
Max Ø 171 mm - 6 3/4"
h 71,9 mm - 2 7/8"
485 - 515 g
1,07 - 1,14 lb
F6 K4 - Q.P. 720

4.15518

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



LYON OPTIQUE 20

20,5 cl - 6 7/8 oz
Max Ø 71 mm - 2 3/4"
h 86,3 mm - 3 1/2"
184 - 196 g
0,41 - 0,43 lb
CT12 - Q.P. 1.500

4.70182

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



DINNERWARE COLLECTION

NATURA



 **CAREWARE™**
Durable & Secure Glass



STACKING MUG 25 CL

25,8 cl - 8 3/4 oz
Max Ø 104,5 mm
Max Ø 4 1/8"
h 90 mm - 3 1/2"
242 - 257 g
0,53 - 0,57 lb
CT12 K - Q.P. 1.200

5.30350

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



STACKING CUP 19 CL

18,5 cl - 6 1/4 oz
Max Ø 105,1 mm
Max Ø 4 1/8"
h 58,5 mm - 2 1/4"
171 - 189 g
0,38 - 0,42 lb
CT12 K - Q.P. 1.824

4.05828

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



STACKING CUP 22 CL

21,9 cl - 7 3/8 oz
Max Ø 108,75 mm
Max Ø 4 1/4"
h 59,5 mm - 2 3/8"
189 - 201 g
0,42 - 0,44 lb
CT12 K - Q.P. 1.536

4.05832

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



SAUCER Ø140

Max Ø 145 mm - 5 3/4"
h 17,5 mm - 3/4"
150 - 160 gr
0,33 - 0,35 lb
F6 CT36 - Q.P. 3.960

4.00413

- dec. 171rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra



DINNERWARE COLLECTION

NATURA



 **CAREWARE™**
Durable & Secure Glass



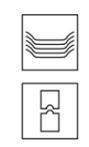
PRESA FACILE
grazie al doppio manico.
Bocca larga



EASY GRIP
and easy to handle.
Wide rim.



**STACKING CUP
CONSOMMÉ 32 CL**
32 cl - 10 7/8 oz
Max Ø 151 mm - 6"
h 61 mm - 2 3/8"
242 - 257 g
0,53 - 0,57 lb
CT12 K - Q.P. 840
4.15520



PARETI VERTICALI.
Riduce la fuoriuscita accidentale di liquidi
MULTIUSO
Coppa versatile ideale per la ristorazione professionale



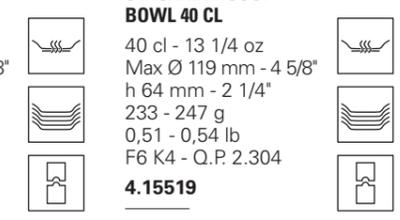
STRAIGHT SIDES
Helps prevent spills
MULTIPURPOSE
Versatile bowls ideal for professional catering



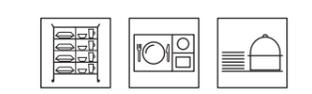
**ROUND
BOWL Ø 136**
60 cl - 20 1/4 oz
Max Ø 136 mm - 5 3/8"
h 71 mm - 2 3/4"
378 - 402 gr
0,83 - 0,89 lb
F6 K4 - Q.P. 1.344
4.05880



**STACKABLE SOUP
BOWL 40 CL**
40 cl - 13 1/4 oz
Max Ø 119 mm - 4 5/8"
h 64 mm - 2 1/4"
233 - 247 g
0,51 - 0,54 lb
F6 K4 - Q.P. 2.304
4.15519



SOUP & STEW





**RESISTENTI GRAZIE
AL VETRO TEMPERATO**
Dotato di pratici manici per
facilitare l'impugnatura

**RESISTANT THANKS
TO TEMPERED GLASS**
*Practical handles
make for an easier grip*



BUFFET PENTOLINO 50
50 cl - 16 7/8 oz
Max Ø 167,4 mm - 6 5/8"
h 68 mm - 2 5/8"
388 - 412 g
0,86 - 0,91 lb
CT12 - Q.P. 672
1.25611



BUFFET PENTOLINO 30
30 cl - 10 1/8 oz
Max Ø 142 mm - 5 5/8"
h 58 mm - 2 1/4"
262 - 278 g
0,58 - 0,61 lb
CT12 - Q.P. 960
1.25610

SOUP & STEW



AMPIA GAMMA

Cinque coppe impilabili. Forme e dimensioni diverse per soddisfare ogni esigenza

WIDE RANGE

Five stackable bowls.
Sizes and shapes to meet all needs

**STACKABLE HIGH RIM BOWL Ø 170**

106 cl - 35 7/8 oz
Max Ø 171 mm - 6 3/4"
h 71,9 mm - 2 7/8"
485 - 515 g
1,07 - 1,14 lb
F6 K4 - Q.P. 720

4.15518

**STACKABLE BOWL Ø 170**

92,5 cl - 31 1/4 oz
Max Ø 171,5 mm - 6 3/4"
h 69,4 mm - 2 3/4"
427 - 453 g
0,94 - 1,00 lb
F6 K4 - Q.P. 1.080

4.05878

**STACKABLE BOWL Ø 140**

50 cl - 16 7/8 oz
Max Ø 141 mm - 5 1/2"
h 57 mm - 2 1/4"
271 - 288 g
0,60 - 0,63 lb
F6 K4 - Q.P. 1.872

4.05877

**STACKABLE BOWL Ø 120**

31,5 cl - 10 5/8 oz
Max Ø 120 mm - 4 3/4"
h 49 mm - 1 7/8"
218 - 232 g
0,48 - 0,51 lb
F6 K4 - Q.P. 2.880

4.15515

**STACKABLE BOWL Ø 100**

17,6 cl - 6 oz
Max Ø 101 mm - 4"
h 41 mm - 1 5/8"
116 - 124 g
0,26 - 0,27 lb
F6 K4 - Q.P. 4.608

4.05876

**AMPIA GAMMA**

Tre coppette cilindriche e impilabili. Forme e dimensioni diverse per soddisfare ogni esigenza

WIDE RANGE

Three cylindrical and stackable bowls.
Sizes and shapes to meet all needs

**BUFFET SERVIZIO STACKABLE BOWL Ø120**

40 cl - 13 1/2 oz
Max Ø 121 mm - 4 3/4"
h 51 mm - 2"
276 - 293 g
0,61 - 0,65 lb
F3 K4 - Q.P. 1.152

4.41254.FTD.0.21.990

F3 CT12 - Q.P. 1.152

4.41254.FSD.1.21.990

**BUFFET SERVIZIO STACKABLE DEEP BOWL Ø100**

36 cl - 12 1/8 oz
Max Ø 100,7 mm - 4"
h 65 mm - 2 1/2"
252 - 268 g
0,56 - 0,59 lb
F3 K4 - Q.P. 1.440

4.41253.FTD.0.21.990

F3 CT12 - Q.P. 1.440

4.41253.FSD.1.21.990

**BUFFET SERVIZIO STACKABLE BOWL Ø100**

26,5 cl - 9 oz
Max Ø 100,7 mm - 4"
h 51 mm - 2"
199 - 211 g
0,44 - 0,47 lb
F3 K4 - Q.P. 1.920

4.41252.FTD.0.21.990

F3 CT12 - Q.P. 1.920

4.41252.FSD.1.21.990

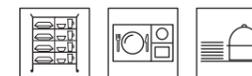


SALADS, SIDE DISHES & MORE

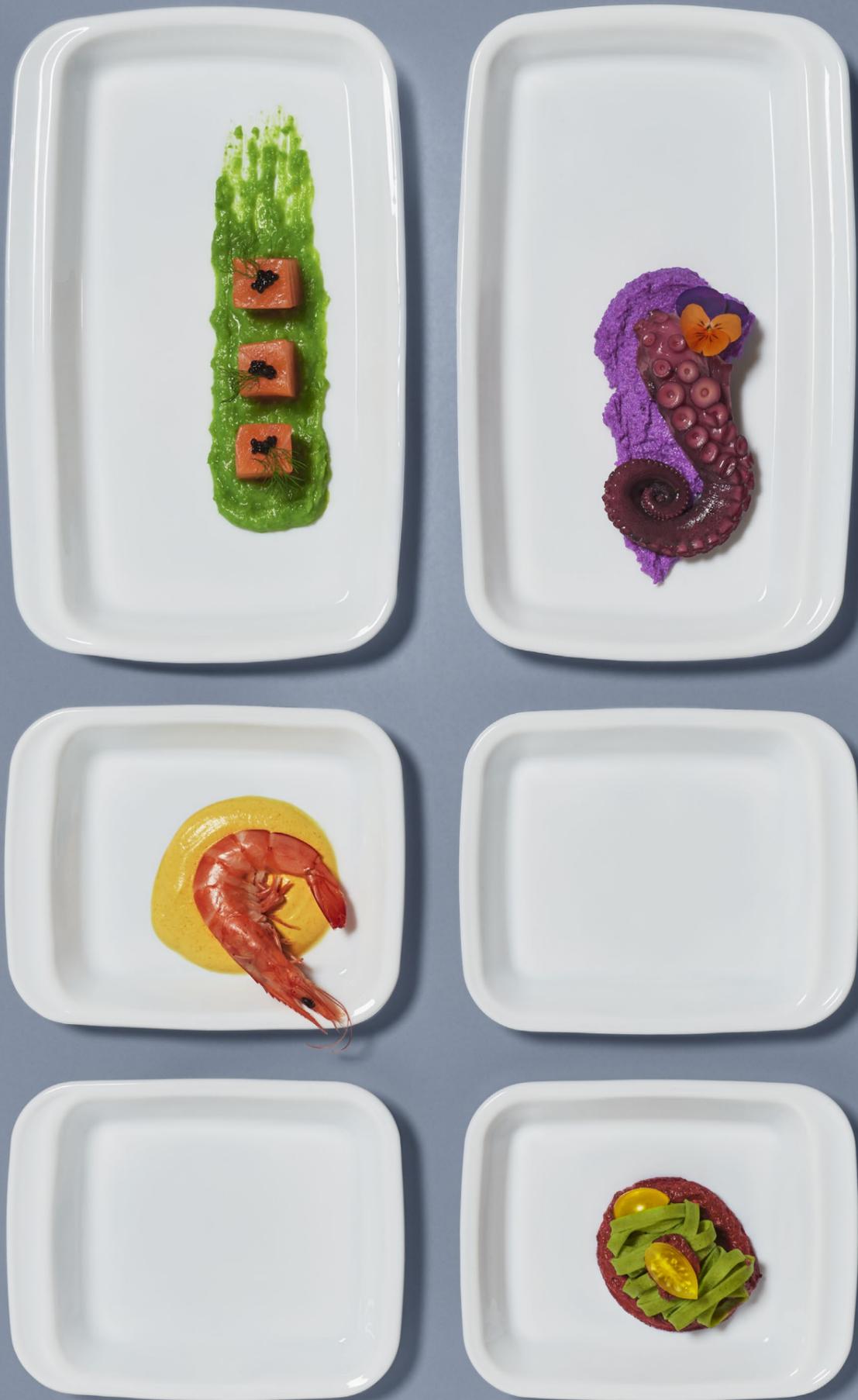


Bormioli Rocco
CAREWARE™
Durable & Secure Glass

SALADS, SIDE DISHES & MORE



Bormioli Rocco



PRESA FACILE E SICURA
 grazie allo speciale bordo

EASY AND SECURE GRIP
 thanks to the special edge



BUFFET GN 1/4

Max □ 265 x 162 mm
 Max □ 10 3/8" x 6 3/8"
 h 20,5 mm - 3/4"
 495 - 525 g
 1,09 - 1,16 lb
 F6 CT12 - Q.P. 1.200
1.25620



BUFFET GN 1/6

Max □ 176 x 162 mm
 Max □ 6 7/8" x 6 3/8"
 h 20,5 mm - 3/4"
 310 - 330 g
 0,68 - 0,73 lb
 F6 CT24 - Q.P. 1.824
1.25621



BUFFET GN 1/8

Max □ 162 x 133 mm
 Max □ 6 3/8" x 5 1/4"
 h 20,5 mm - 3/4"
 213 - 226 g
 0,47 - 0,50 lb
 F6 CT24 - Q.P. 2.040
1.25622



BUFFET & FINGER FOODS

BUFFET GN

FUNCTIONAL, MODULAR, SUITABLE FOR MULTIPLE COMBINATION





ORGANIZE 26 X 21

371 cl - 125 1/2 oz
 Max \square 257 x 203 mm
 Max \square 10" x 8"
 h 94,5 mm - 3 3/4"
 1.552 - 1.648 g
 3,42 - 3,63 lb
 CT4 - Q.P. 140

3.35150.MDN



ORGANIZE 21 X 13

140 cl - 47 1/4 oz
 Max \square 203 x 123 mm
 Max \square 8" x 4 3/4"
 h 80 mm - 3 1/4"
 747 - 793 g
 1,65 - 1,75 lb
 CT6 - Q.P. 330

3.35160.MDG



ORGANIZE 22 X 22

337 cl - 114 oz
 Max \square 222 mm - 8 3/4"
 h 94 mm - 3 3/4"
 1.270 - 1.349 g
 2,80 - 2,97 lb
 CT4 - Q.P. 140

3.88910.MDN



ORGANIZE 19 X 19

202 cl - 68 1/2 oz
 Max \square 188 mm - 7 1/2"
 h 79,5 mm - 3 1/4"
 850 - 903 g
 1,87 - 1,99 lb
 CT6 - Q.P. 240

3.88820.MDG

BUFFET & FINGER FOODS

BUFFET ORGANIZE





**COPPA XL
BOWL XL**
304,5 cl - 103 oz
Max Ø 255 mm - 10"
h 118 mm - 4 5/8"
878 - 932 g
1,94 - 2,05 lb
F3 CT6 - Q.P. 180
1.23200



**COPPA L
BOWL L**
213,5 cl - 72 1/4 oz
Max Ø 222 mm - 8 3/4"
h 108 mm - 4 1/4"
756 - 803 g
1,67 - 1,77 lb
F3 CT6 - Q.P. 210
1.23201



**COPPA M
BOWL M**
126 cl - 42 5/8 oz
Max Ø 186 mm - 7 3/8"
h 90 mm - 3 1/4"
494 - 525 g
1,09 - 1,16 lb
F4 CT12 - Q.P. 480
1.23202



**COPPA S
BOWL S**
52,5 cl - 17 3/4 oz
Max Ø 147 mm - 5 3/4"
h 65 mm - 2 1/4"
252 - 268 g
0,56 - 0,59 lb
F4 CT12 - Q.P. 1.056
1.23203

BUFFET & FINGER FOODS

EASY



ECLISSI BIANCO
Coppetta
Small Bowl
46 cl - 15 1/2 oz
Max □ 136 x 136 mm
Max □ 5 3/8" x 5 3/8"
h 52,5 mm - 2 1/8"
247 - 257 g
0,54 - 0,57 lb
CT12 - Q.P. 1.800
6.63664



ECLISSI NERO
Coppetta
Small Bowl
46 cl - 15 1/2 oz
Max □ 136 x 136 mm
Max □ 5 3/8" x 5 3/8"
h 52,5 mm - 2 1/8"
247 - 257 g
0,54 - 0,57 lb
CT12 - Q.P. 1.800
6.63650

BUFFET & FINGER FOODS

ECLISSI



**INSALATIERA M
SALAD BOWL M**
106 cl - 35 3/4 oz
Max Ø 170 mm - 6 3/4"
h 85 mm - 3 1/4"
467 - 496 g
1,03 - 1,09 lb
F6 CT24 - Q.P. 720
4.17050



**COPPETTA S
SMALL BOWL S**
57 cl - 19 1/4 oz
Max Ø 140 mm - 5 1/2"
h 70 mm - 2 3/4"
286 - 304 g
0,63 - 0,67 lb
F6 CT24 - Q.P. 816
4.17040



**COPPETTA XS
SMALL BOWL XS**
35 cl - 11 3/4 oz
Max Ø 120 mm - 4 3/4"
h 60 mm - 2 1/4"
194 - 206 g
0,43 - 0,45 lb
F6 CT24 - Q.P. 1728
4.17030



**COPPETTA XXS
SMALL BOWL XXS**
24 cl - 8 oz
Max Ø 105 mm - 4 1/4"
h 53 mm - 2"
160 - 170 g
0,35 - 0,37 lb
F6 CT24 - Q.P. 2160
4.17020



BUFFET & FINGER FOODS

POMPEI





STACKING CUP
28 CL
28 cl - 9 1/2 oz
Max Ø 117 mm
Max Ø 4 5/8"
h 64,5 mm - 2 1/2"
234 - 249 g
0,52 - 0,55 lb
CT12 K - Q.P. 1.176
4.05842



STACKING CUP
22 CL
21,9 cl - 7 3/8 oz
Max Ø 108,75 mm
Max Ø 4 1/4"
h 59,5 mm - 2 3/8"
189 - 201 g
0,42 - 0,44 lb
CT12 K - Q.P. 1.536
4.05832



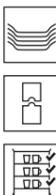
STACKING CUP
19 CL
18,5 cl - 6 1/4 oz
Max Ø 105,1 mm
Max Ø 4 1/8"
h 58,5 mm - 2 1/4"
171 - 189 g
0,38 - 0,42 lb
CT12 K - Q.P. 1.824
4.05828



NEW



STACKING CUP
13 CL
13,9 cl - 4 3/4 oz
Max Ø 97 mm - 3 7/8"
h 51,5 mm - 2"
140 - 149 g
0,31 - 0,33 lb
CT12 K - Q.P. 2.376
4.05826



SAUCER Ø 120
Max Ø 122,7 mm - 4 7/8"
h 15 mm - 5/8"
106 - 113 g
0,23 - 0,25 lb
F6 K6 - Q.P. 6.048
4.05837

Compatibile con:
Compatible with:
Stacking Cup 13 cl - cod. 4.05826



SAUCER Ø 160
Max Ø 160 mm - 6 1/4"
h 18,8 mm - 3/4"
184 - 196 g
0,41 - 0,43 lb
F6 K6 - Q.P. 3.420
4.05838

Compatibile con:
Compatible with:
Stacking Cup 28 cl - cod. 4.05842
Stacking Cup 22 cl - cod. 4.05832



HOT DRINKS, COFFEE & TEA BREAK

CUPS, SAUCERS, MUGS



**TUTTO IN VETRO**

(anche il tappo) con guarnizione in silicone.
Riutilizzabile all'infinito

ALL GLASS

(lid too), with silicone gasket.
Endlessly reusable

**FRIGOVERRE FUTURE
100 CL - 33 3/4 OZ**

106,9 cl - 36 1/8 oz
Max Ø 95,4 mm - 3 3/4"
h 275 mm - 10 7/8"
800 - 850 g
1,76 - 1,87 lb
CT6 - Q.P. 342

3.44206

SERVEWARE



**BISTRO**

Caraffa 100 cl
Carafe 33 3/4 oz
116 cl - 39 1/4 oz
Max Ø 149,5 mm - 6"
h 186,5 mm - 7 1/4"
820 - 870 g
1,81 - 1,92 lb
CT6 PRETAGL. - Q.P. 270
/-/ 1 L

1.46160**BISTRO**

Caraffa 50 cl
Carafe 17 oz
61 cl - 20 3/4 oz
Max Ø 126,5 mm - 5"
h 144,5 mm - 5 3/4"
475 - 505 g
1,05 - 1,11 lb
CT12 PRETAGL. - Q.P. 432
/-/ 0,5 l

1.46150**BISTRO**

Caraffa 25 cl
Carafe 8 1/2 oz
30 cl - 10 1/4 oz
Max Ø 102 mm - 4"
h 117,4 mm - 4 1/2"
276 - 293 g
0,61 - 0,65 lb
CT12 PRETAGL. - Q.P. 960
/-/ 0,25 l

1.46140**BISTRO TWIST**

Caraffa 100 cl
Carafe 33 3/4 oz
117 cl - 39 1/2 oz
Max Ø 147 mm - 5 3/4"
h 186,5 mm - 7 3/4"
824 - 875 g
1,82 - 1,93 lb
CT6 PRETAGL. - Q.P. 270
/-/ 1 L

1.46141**BISTRO TWIST**

Caraffa 50 cl
Carafe 17 oz
63 cl - 21 1/2 oz
Max Ø 124,5 mm - 4 7/8"
h 144,5 mm - 5 3/4"
470 - 500 g
1,04 - 1,10 lb
CT12 PRETAGL. - Q.P. 432
/-/ 0,5 l

1.46142**BISTRO TWIST**

Caraffa 25 cl
Carafe 8 1/2 oz
31 cl - 10 1/2 oz
Max Ø 102 mm - 4"
h 117,4 mm - 4 5/8"
281 - 299 g
0,62 - 0,66 lb
CT12 PRETAGL. - Q.P. 960
/-/ 0,25 l

1.46143

SERVEWARE

**KUFRA**

Caraffa 200 cl
Carafe 67 3/4 oz
216,8 cl - 73 1/4 oz
Max Ø 179,5 mm - 7"
h 211 mm - 8 1/4"
1.110 - 1.179 g
2,45 - 2,60 lb
CT6 - Q.P. 120
Tappo in Polipropilene,
portaghiaccio in Polipropilene,
miscelatore in Polistirene.
Polypropylene lid,
Polypropylene ice-holder,
Polystyrene drink stirrer.

1.35729.MP4

tappo bianco / solid white lid

**KUFRA**

Caraffa 200 cl
Carafe 67 3/4 oz
CT6 - Q.P. 120
1.35729.MR9
tappo rosso coprente
solid red lid

**YPSILON BRIO**

Caraffa 100 cl
Carafe 33 3/4 oz
107,5 cl - 36 1/4 oz
Max Ø 102 mm - 4"
h 255 mm - 10"
650 - 690 g
1,43 - 1,52 lb
CT6 T-ROSSO - Q.P. 180
Tappo in Polipropilene.
Polypropylene lid.

1.25001.MUH

tappo rosso / red lid

**YPSILON BRIO**

Caraffa 100 cl
Carafe 33 3/4 oz
CT6 T-BIANCO - Q.P. 180
1.25001.MUE
tappo bianco / white lid

SERVEWARE



Nota: dati, descrizioni e illustrazioni non hanno valore vincolante per Bormioli Rocco S.p.A. che si riserva il diritto di apportare modifiche alla produzione.

N.B.: Bormioli Rocco S.p.A. is not bound by any of the above data, descriptions and illustrations, and reserve the right to make any changes required in production.



BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa, 72/A
43122 PARMA (PR) – Italy
T. (+39) 0521 7931
info.casalingo@bormioliluigi.it

BORMIOLI ROCCO S.p.A.

Viale Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) - Italy
T. (+39) 0524 51 11
divcasa@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO S.A.

Avda. del Vidrio s/n
19200 Azuqueca De Henares
(GU) - España
T. (+34) 949 34 80 60
info_spain@bormiolirocco.com

BORMIOLI LUIGI Corp.

41 Madison Ave, 16th Floor
10010 New York, NY - USA
T. (1) 212 719 0606
info@bormioliroccousa.com

BORMIOLI ROCCO CENTRAL EUROPE GMBH

Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen - Germany
T. +49 (0) 2624 9531-0
infobrce@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE

229 rue du Triez
59290 Wasquehal - France
T. (+33) 03 20 40 56 31
infocasafrance@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LIMITED

4/F, The Lee Gardens 3
N.1 Sunning Road
CWB, Hong Kong
infoasiapacific@bormiolirocco.com

www.bormioliluigi.com
www.bormiolirocco.com