





COTTURA E MANTENIMENTO

COOKING AND
MAINTENANCE





CONTENITORI IN ACCIAIO INOX PER CONSERVAZIONE

STAINLESS STEEL CONTAINERS FOR FOOD PRESERVATION



CONTENITORE CON COPERCHIO IN ACCIAIO INOX PER SOTTOVUOTO

CONTAINER WITH STAINLESS STEEL LID FOR VACUUM

COTTURA E MANTENIMENTO
COOKING AND MAINTENANCE



CONTENITORE CON COPERCHIO IN TRITAN PER CONSERVAZIONE E TRASPORTO

CONTAINER WITH TRITAN LID FOR FOOD PRESERVATION AND TRANSPORT

CONTENITORI IN ACCIAIO INOX PER CONSERVAZIONE

STAINLESS STEEL CONTAINERS FOR FOOD PRESERVATION



CONTENITORI/CONTAINERS

MOD.	COD.	SPES.	H
1/1	BS11200	1,5 mm	200 mm
	BS11150	1,5 mm	150 mm
	BS11100	1,2 mm	100 mm
1/2	BS12150	1,2 mm	150 mm
	BS12100	1,2 mm	100 mm
1/3	BS13150	1,2 mm	150 mm
	BS13100	1,2 mm	100 mm

COPERCHI IN ACCIAIO INOX /STAINLESS STEEL LIDS

MOD.	COD.	SPES.	H
1/1	CAS11000	1,5 mm	-
1/2	CAS12000	1,2 mm	-

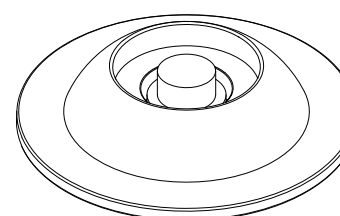
COPERCHI IN TRITAN / TRITAN LIDS

MOD.	COD.	SPES.	H
1/1	CTRS11000	-	-
1/2	CTRS12000	-	-
1/3	CTRS13000	-	-

Su richiesta disponibili in materiale per alte temperature
High temperature material available on request

VALVOLA + ISPEZIONE PER COPERCHIO INOX

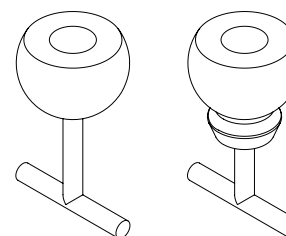
VALVE + INSPECTION GAUGE FOR STAINLESS STEEL LID



MOD.	COD.
VALVOLA	VALVOLASVCA

VALVOLA PER COPERCHIO IN TRITAN

VALVE FOR TRITAN LIDS



SVS

SV

MOD.	COD.
SEMPLICE DOPPIA	VALVOLASVS VALVOLASV

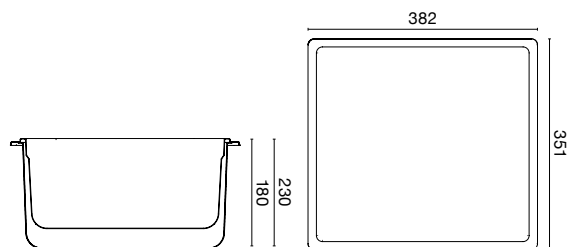
* AVVERTENZE
Si consiglia l'utilizzo di una pompa con portata massima non superiore ai 12m³

WARNINGS
We recommend the use of a pump with maximum capacity of 12m³

PENTOLA IN ACCIAIO INOX PER LA COTTURA AD INDUZIONE DIFFERENZIATA O SINGOLA

STAINLESS STEEL PAN FOR INDUCTION COOKING – DIFFERENTIAL AND SINGLE

MOD.	Elementi / Components
PENTOLA INDUZIONE H. 180 mm e H. 230 mm INDUCTION PAN H. 180 mm and H. 230 mm	Pentola induzione 2/3 H. 180 mm e H. 230 Induction pan 2/3 H. 180 mm and H. 230
	Bacinella 1/3 H. 150 mm forata speciale con maniglie rientranti Perforated special container 1/3 H. 150 mm with recessed handles
	Bacinella 2/3 H. 150 mm forata speciale con maniglie rientranti Perforated special container 2/3 H. 150 mm with recessed handles
	Coperchio a muffola Dome lid



La pentola Mori 2A è realizzata in acciaio inox (AISI 304) spessore 1mm ed è dotata di un doppio fondo.

Ideata per la cottura ad induzione è caratterizzata da un design innovativo sviluppato sulle forme essenziali del quadrato.

La pentola Mori 2A è stata progettata per ospitare i contenitori Gastronorm nei modelli 2/3 e 1/3, permettendo diverse destinazioni d'uso. A seconda dell'altezza e della foratura dei contenitori Gastronorm, la pentola, oltre all'uso tradizionale, può diventare cuoci pasta, friggitrice o bagnomaria.

The Mori 2A pan is made of stainless steel (AISI 304) 1 mm thickness and equipped with double bottom. It has been designed for induction cooking and features an innovative design developed on the essential forms of a square. The Mori 2A pan has been designed to carry Gastronorm bowls such as 2/3 and 1/3 and can be used for different purposes. Depending on the height and on the holes of the Gastronorm containers, the pot, in addition to the traditional use, can become a pasta pot, a fryer and a bain-marie.



CONTENITORI ISOTERMICI

ISOTHERMAL BOXES

MODELLO BASE IL CONTENITORE ISOTERMICO LEGGERO ED ECONOMICO

Trasporta gastronorm da 1/1 o sottomultipli in acciaio inox, policarbonato o polipropilene; piatti termosaldati 160x160 oppure 161x176 mm.

BASIC MODEL THE CONVENIENT AND LIGHT ISOTHERMAL BOX

It carries stainless steel, polycarbonate or polypropylene 1/1 gastronorm containers or submultiples; 160x160 or 161x176 heatsealed dishes.

MOD.	DIM.	
	Ext.	Int.
CI11110	600X400X170 mm	540X340X110 mm
CI11170	600X400X230 mm	540X340X170 mm
CI11220	600X400X270 mm	540X340X220 mm

IL CONTENITORE ISOTERMICO CON APERTURA E CARICAMENTO FRONTALE

Il contenitore isotermico per alimenti a inserimento frontale ideale per trasportare contenitori gastronorm 1/1 o sottomultipli.

THE FRONT LOADING ISOTHERMAL BOX

The front loading isothermal box for food is ideal for transporting gastronorm containers 1/1 or submultiples.

MOD.	COD.	DIM.	
		Ext.	Int.
480 GN	CIAF11480	600X500X610 mm	540X330X480 mm
480 GN ACT	CIAF11480ACT	600X500 610 mm	540X330X480 mm
		Con sistema elettrico / With electrical system	
480 GN ACT.TE	CIAF11480ACTE	600X500X610 mm	540X330X480 mm
		Con sistema elettrico TECNO / With electrical system TECNO	
PORTER MINI	CIAF11200PMACT	605X406X376 mm	540X340X267 mm
		Con sistema elettrico / With electrical system	
GRIGLIA ACCIAIO GASTRONORM 1/1	CIAFGR11	530X325 mm Steel Grid GN 1/1	
KIT 12 SALVAGUIDE	CIAFKIT	Kit 1/2 Rails	

