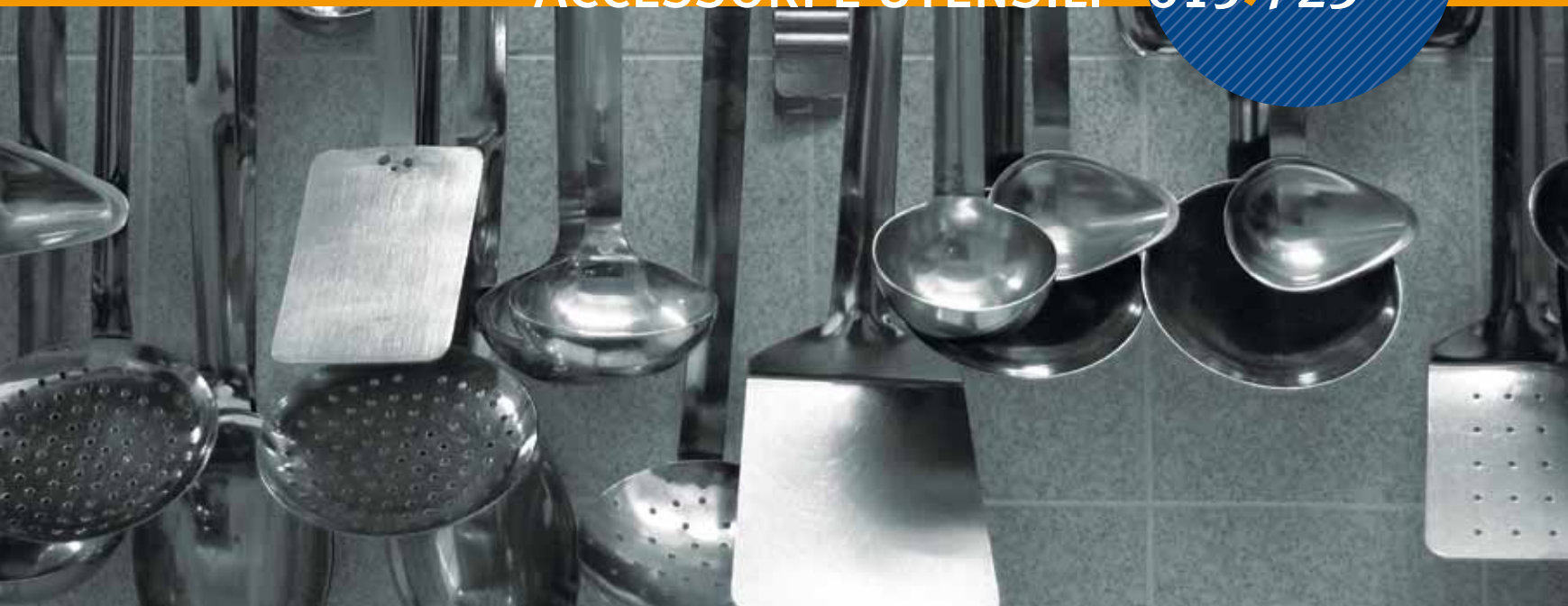


ACCESSORI E UTENSILI 615.723



# Bacinelle Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304



SOVRAPPONIBILI



Stoccaggio Gastronorm

09. ACCESSORI ED UTENSILI

| Codice    | Descrizione                     | Altezza mm  | Capacità litri | Euro  |
|-----------|---------------------------------|---|----------------|-------|
| KRBA21020 | <b>2/1 GN</b><br>(650 x 530 mm) |    | 20             | 45,43 |
| KRBA21040 |                                 |   | 40             | 49,83 |
| KRBA21065 |                                 |   | 65             | 54,69 |
| KRBA21100 |                                 |   | 100            | 74,02 |
| KRBA21150 |                                 |   | 150            | 89,15 |
| KRBA21200 |                                 |   | 200            | 99,53 |
| KRBA11020 | <b>1/1 GN</b><br>(530 x 325 mm) |   | 20             | 19,58 |
| KRBA11040 |                                 |   | 40             | 23,70 |
| KRBA11065 |                                 |   | 65             | 27,44 |
| KRBA11100 |                                 |   | 100            | 33,90 |
| KRBA11150 |                                 |   | 150            | 48,18 |
| KRBA11200 |                                 |   | 200            | 56,18 |
| KRBA23020 | <b>2/3 GN</b><br>(353 x 325 mm) |  | 20             | 14,84 |
| KRBA23040 |                                 |   | 40             | 19,39 |
| KRBA23065 |                                 |   | 65             | 24,11 |
| KRBA23100 |                                 |   | 100            | 27,04 |
| KRBA23150 |                                 |   | 150            | 38,19 |
| KRBA23200 |                                 |   | 200            | 44,71 |
| KRBA12020 | <b>1/2 GN</b><br>(325 x 265 mm) |  | 20             | 11,11 |
| KRBA12040 |                                 |   | 40             | 13,76 |
| KRBA12065 |                                 |   | 65             | 17,77 |
| KRBA12100 |                                 |   | 100            | 21,11 |
| KRBA12150 |                                 |   | 150            | 29,38 |
| KRBA12200 |                                 |   | 200            | 36,77 |
| KRBA24020 | <b>2/4 GN</b><br>(530 x 162 mm) |  | 20             | 18,03 |
| KRBA24040 |                                 |   | 40             | 20,06 |
| KRBA24065 |                                 |   | 65             | 25,25 |
| KRBA24100 |                                 |   | 100            | 35,05 |
| KRBA24150 |                                 |   | 150            | 51,11 |

# Bacinelle Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

Maniglie rientranti e verticali su richiesta con supplemento di 5,5 euro.



| Codice           | Descrizione                     |   | Altezza mm | Capacità litri | Euro         |
|------------------|---------------------------------|---|------------|----------------|--------------|
| <u>KRBA13020</u> | <b>1/3 GN</b><br>(325 x 175 mm) |    | <u>20</u>  |                | <u>11,83</u> |
| <u>KRBA13040</u> |                                 |   | <u>40</u>  | <u>1,5</u>     | <u>13,55</u> |
| <u>KRBA13065</u> |                                 |   | <u>65</u>  | <u>2,5</u>     | <u>18,09</u> |
| <u>KRBA13100</u> |                                 |   | <u>100</u> | <u>4,1</u>     | <u>16,54</u> |
| <u>KRBA13150</u> |                                 |   | <u>150</u> | <u>5,8</u>     | <u>22,87</u> |
| <u>KRBA13200</u> |                                 |   | <u>200</u> | <u>7,9</u>     | <u>30,88</u> |
| <u>KRBA14020</u> | <b>1/4 GN</b><br>(265 x 162 mm) |   | <u>20</u>  |                | <u>11,07</u> |
| <u>KRBA14040</u> |                                 |   | <u>40</u>  |                | <u>12,36</u> |
| <u>KRBA14065</u> |                                 |   | <u>65</u>  | <u>1,8</u>     | <u>13,38</u> |
| <u>KRBA14100</u> |                                 |   | <u>100</u> | <u>2,8</u>     | <u>14,28</u> |
| <u>KRBA14150</u> |                                 |   | <u>150</u> | <u>4,1</u>     | <u>19,44</u> |
| <u>KRBA14200</u> |                                 |   | <u>200</u> | <u>5,6</u>     | <u>26,93</u> |
| <u>KRBA28065</u> | <b>2/8 GN</b><br>(325 x 132 mm) |  | <u>65</u>  | <u>1,5</u>     | <u>15,40</u> |
| <u>KRBA28100</u> |                                 |   | <u>100</u> | <u>2,8</u>     | <u>21,28</u> |
| <u>KRBA28150</u> |                                 |   | <u>150</u> | <u>4,3</u>     | <u>27,23</u> |
| <u>KRBA16065</u> | <b>1/6 GN</b><br>(176 x 162 mm) |  | <u>65</u>  | <u>1,0</u>     | <u>10,17</u> |
| <u>KRBA16100</u> |                                 |   | <u>100</u> | <u>1,6</u>     | <u>12,31</u> |
| <u>KRBA16150</u> |                                 |   | <u>150</u> | <u>2,4</u>     | <u>18,20</u> |
| <u>KRBA16200</u> |                                 |   | <u>200</u> | <u>3,5</u>     | <u>31,61</u> |
| <u>KRBA19065</u> | <b>1/9 GN</b><br>(176 x 108 mm) |  | <u>65</u>  | <u>0,6</u>     | <u>12,01</u> |
| <u>KRBA19100</u> |                                 |   | <u>100</u> | <u>1,0</u>     | <u>13,96</u> |

## ❖ Coperchi Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

### Coperchio normale



| Codice                     | Descriz. | Euro                  |
|----------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRCC011000</a> | 1/1      | <a href="#">21,68</a> |
| <a href="#">KRCC012000</a> | 1/2      | <a href="#">13,47</a> |
| <a href="#">KRCC013000</a> | 1/3      | <a href="#">10,80</a> |
| <a href="#">KRCC014000</a> | 1/4      | <a href="#">9,09</a>  |
| <a href="#">KRCC016000</a> | 1/6      | <a href="#">7,73</a>  |
| <a href="#">KRCC019000</a> | 1/9      | <a href="#">5,65</a>  |
| <a href="#">KRCC023000</a> | 2/3      | <a href="#">15,97</a> |
| <a href="#">KRCC024000</a> | 2/4      | <a href="#">15,62</a> |
| <a href="#">KRCC028000</a> | 2/8      | <a href="#">8,22</a>  |

Perfettamente piano per una sicura sovrapposibilità. Incavo di presa, comodo e di facile pulizia.

### Coperchio con spacchi maniglie



| Codice                     | Descriz. | Euro                  |
|----------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRCC011SMA</a> | 1/1      | <a href="#">25,74</a> |
| <a href="#">KRCC012SMA</a> | 1/2      | <a href="#">16,21</a> |
| <a href="#">KRCC013SMA</a> | 1/3      | <a href="#">13,53</a> |
| <a href="#">KRCC014SMA</a> | 1/4      | <a href="#">11,82</a> |
| <a href="#">KRCC016SMA</a> | 1/6      | <a href="#">10,45</a> |
| <a href="#">KRCC023SMA</a> | 2/3      | <a href="#">18,69</a> |
| <a href="#">KRCC024SMA</a> | 2/4      | <a href="#">18,33</a> |
| <a href="#">KRCC028SMA</a> | 2/8      | <a href="#">10,93</a> |

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta.

### Coperchio con spacco mestolo



| Codice                     | Descriz. | Euro                  |
|----------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRCC011SME</a> | 1/1      | <a href="#">25,74</a> |
| <a href="#">KRCC012SME</a> | 1/2      | <a href="#">16,21</a> |
| <a href="#">KRCC013SME</a> | 1/3      | <a href="#">13,53</a> |
| <a href="#">KRCC014SME</a> | 1/4      | <a href="#">11,82</a> |
| <a href="#">KRCC016SME</a> | 1/6      | <a href="#">10,45</a> |
| <a href="#">KRCC023SME</a> | 2/3      | <a href="#">18,69</a> |
| <a href="#">KRCC024SME</a> | 2/4      | <a href="#">18,33</a> |
| <a href="#">KRCC028SME</a> | 2/8      | <a href="#">10,93</a> |

Per mestoli o altri utensili.

### Coperchio con spacchi maniglie e spacco mestolo



| Codice                     | Descriz. | Euro                  |
|----------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRCC011SMM</a> | 1/1      | <a href="#">28,34</a> |
| <a href="#">KRCC012SMM</a> | 1/2      | <a href="#">18,99</a> |
| <a href="#">KRCC013SMM</a> | 1/3      | <a href="#">15,94</a> |
| <a href="#">KRCC014SMM</a> | 1/4      | <a href="#">14,41</a> |
| <a href="#">KRCC016SMM</a> | 1/6      | <a href="#">13,04</a> |
| <a href="#">KRCC023SMM</a> | 2/3      | <a href="#">21,28</a> |
| <a href="#">KRCC024SMM</a> | 2/4      | <a href="#">20,92</a> |
| <a href="#">KRCC028SMM</a> | 2/8      | <a href="#">13,53</a> |

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta e per mestolo.

### Coperchio a tenuta



| Codice                    | Descriz. | Euro                  |
|---------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRCT11000</a> | 1/1      | <a href="#">75,37</a> |
| <a href="#">KRCT12000</a> | 1/2      | <a href="#">53,35</a> |
| <a href="#">KRCT13000</a> | 1/3      | <a href="#">45,45</a> |
| <a href="#">KRCT14000</a> | 1/4      | <a href="#">36,44</a> |
| <a href="#">KRCT16000</a> | 1/6      | <a href="#">31,15</a> |
| <a href="#">KRCT23000</a> | 2/3      | <a href="#">55,39</a> |

Con guarnizione in silicone per bacinelle normali.

### Coperchio a tenuta con spacchi e maniglie



| Codice                    | Descriz. | Euro                  |
|---------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRCT11SMA</a> | 1/1      | <a href="#">78,08</a> |
| <a href="#">KRCT12SMA</a> | 1/2      | <a href="#">56,07</a> |
| <a href="#">KRCT13SMA</a> | 1/3      | <a href="#">48,16</a> |
| <a href="#">KRCT14SMA</a> | 1/4      | <a href="#">39,15</a> |
| <a href="#">KRCT16SMA</a> | 1/6      | <a href="#">33,87</a> |
| <a href="#">KRCT23SMA</a> | 2/3      | <a href="#">58,12</a> |

Con guarnizione in silicone per bacinelle con maniglie.

## ❖ Accessori

### Falsi fondi forati



| Codice                    | Descriz. | Euro                  |
|---------------------------|----------|-----------------------|
| <a href="#">KRFF11000</a> | 1/1      | <a href="#">28,97</a> |
| <a href="#">KRFF12000</a> | 1/2      | <a href="#">17,28</a> |

Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

### Separatori



| Codice                    | Descriz. | Euro                 |
|---------------------------|----------|----------------------|
| <a href="#">KRSE11000</a> | 1/1      | <a href="#">4,47</a> |
| <a href="#">KRSE12000</a> | 1/2      | <a href="#">3,07</a> |

Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie Gastronorm.

## Bacinelle Gastronorm forate acciaio inox 18/10 AISI 304

- Foratura fondo per le altezze 20 e 40 mm.
- Foratura lati e fondo per le altezze 65, 100, 150 e 200 mm.

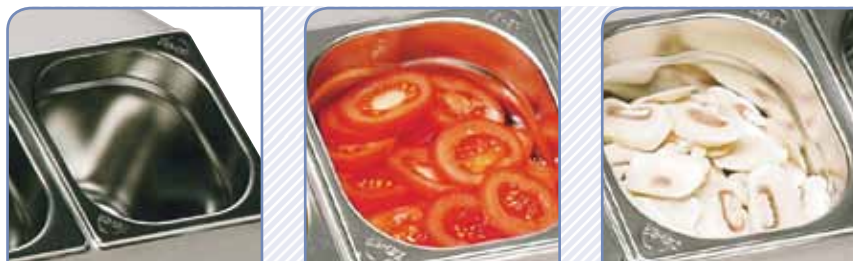


Codice finale "L" forata anche lateralmente

**SOVRAPPONIBILI**

| Codice              | Descrizione                     | Altezza mm                      | Capacità litri | Euro   |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|--------|
| <b>KRBF2102000</b>  | <b>2/1 GN</b><br>(650 x 530 mm) | 20                              |                | 48,94  |
| <b>KRBF2104000</b>  |                                 | 40                              | 10,2           | 54,03  |
| <b>KRBF2106500</b>  |                                 | 65                              | 18,8           | 56,56  |
| <b>KRBF2110000</b>  |                                 | 100                             | 28,9           | 95,93  |
| <b>KRBF2115000</b>  |                                 | 150                             | 43,1           | 129,69 |
| <b>KRBF2120000</b>  |                                 | 200                             | 58,4           | 149,92 |
| <b>KRBF1102000</b>  |                                 | <b>1/1 GN</b><br>(530 x 325 mm) | 20             |        |
| <b>KRBF1104000</b>  | 40                              |                                 | 5,1            | 26,09  |
| <b>KRBF1106500</b>  | 65                              |                                 | 9,2            | 28,50  |
| <b>KRBF1106500L</b> | 65                              |                                 | 9,2            | 35,55  |
| <b>KRBF1110000</b>  | 100                             |                                 | 14,2           | 46,65  |
| <b>KRBF1115000</b>  | 150                             |                                 | 21,3           | 65,36  |
| <b>KRBF1120000</b>  | 200                             |                                 | 28,4           | 78,36  |
| <b>KRBF2302000</b>  | <b>2/3 GN</b><br>(353 x 325 mm) | 20                              | 3,1            | 17,48  |
| <b>KRBF2304000</b>  |                                 | 40                              | 5,6            | 19,25  |
| <b>KRBF2306500</b>  |                                 | 65                              | 9,1            | 20,92  |
| <b>KRBF2310000</b>  |                                 | 100                             | 13,2           | 33,97  |
| <b>KRBF2315000</b>  |                                 | 150                             | 18,3           | 49,64  |
| <b>KRBF2320000</b>  |                                 | 200                             |                | 59,52  |
| <b>KRBF1202000</b>  | <b>1/2 GN</b><br>(325 x 265 mm) | 20                              | 2,0            | 14,51  |
| <b>KRBF1204000</b>  |                                 | 40                              | 4,1            | 15,82  |
| <b>KRBF1206500</b>  |                                 | 65                              | 6,6            | 17,68  |
| <b>KRBF1210000</b>  |                                 | 100                             | 9,7            | 27,44  |
| <b>KRBF1215000</b>  |                                 | 150                             | 12,7           | 39,27  |
| <b>KRBF1220000</b>  |                                 | 200                             |                | 48,41  |
| <b>KRBF1306500</b>  | <b>1/3 GN</b><br>(325 x 175 mm) | 65                              | 2,5            | 16,04  |
| <b>KRBF1310000</b>  |                                 | 100                             | 4,1            | 24,93  |
| <b>KRBF1315000</b>  |                                 | 150                             | 5,8            | 30,58  |
| <b>KRBF1320000</b>  |                                 | 200                             | 7,9            | 42,79  |

## Espositore Gastronorm inox



**NOTA** ▶ Bacinelle non incluse

| Codice                   | Descrizione                                | L x P x H<br>mm                 | Capacità<br>GN                 | Euro                   |
|--------------------------|--|---------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| <a href="#">KRESG416</a> | <a href="#">Espositore Gastronorm inox</a> | <a href="#">350 x 415 x 235</a> | <a href="#">4 GN 1/6 H 150</a> | <a href="#">171,76</a> |
| <a href="#">KRESG616</a> | <a href="#">Espositore Gastronorm inox</a> | <a href="#">980 x 240 x 210</a> | <a href="#">6 GN 1/6 H 150</a> | <a href="#">283,91</a> |

## Espositore in filo inox per Gastronorm



**NOTA** ▶ Bacinelle non incluse

| Codice                    | Descrizione  | L x P x H<br>mm                | Capacità<br>GN                 | Euro                  |
|---------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| <a href="#">KR700-004</a> | <a href="#">Espositore in filo inox per Gastronorm</a> | <a href="#">680 x 115x 150</a> | <a href="#">6 GN 1/9 H 100</a> | <a href="#">85,87</a> |

## ❖ Bacinelle gelateria



| Codice                        | Descrizione         | L x P x H mm    | Capacità litri | Euro                  |
|-------------------------------|---------------------|-----------------|----------------|-----------------------|
| <a href="#">KRBG180165120</a> | Bacinelle gelateria | 180 x 165 x 120 | 2,5            | <a href="#">24,59</a> |
| <a href="#">KRBG210200150</a> | Bacinelle gelateria | 210 x 200 x 150 | 4,6            | <a href="#">30,23</a> |
| <a href="#">KRBG210200170</a> | Bacinelle gelateria | 210 x 200 x 170 | 5,2            | <a href="#">31,02</a> |
| <a href="#">KRBG330165120</a> | Bacinelle gelateria | 330 x 165 x 120 | 5,0            | <a href="#">19,82</a> |
| <a href="#">KRBG330165150</a> | Bacinelle gelateria | 330 x 165 x 150 | 6,5            | <a href="#">23,02</a> |
| <a href="#">KRBG330165180</a> | Bacinelle gelateria | 330 x 165 x 180 | 7,7            | <a href="#">29,50</a> |
| <a href="#">KRBG360165080</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 165 x 080 |                | <a href="#">14,78</a> |
| <a href="#">KRBG360165120</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 165 x 120 | 5,0            | <a href="#">18,41</a> |
| <a href="#">KRBG360165150</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 165 x 150 | 6,5            | <a href="#">22,59</a> |
| <a href="#">KRBG360165180</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 165 x 180 | 7,7            | <a href="#">25,78</a> |
| <a href="#">KRBG36025008</a>  | Bacinelle gelateria | 360 x 250 x 080 | 6,5            | <a href="#">18,05</a> |
| <a href="#">KRBG360250120</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 250 x 120 | 8,0            | <a href="#">25,16</a> |
| <a href="#">KRBG360250150</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 250 x 150 | 10,8           | <a href="#">32,21</a> |
| <a href="#">KRBG360250180</a> | Bacinelle gelateria | 360 x 250 x 180 | 12,6           | <a href="#">34,02</a> |
| <a href="#">KRBG2025</a>      | Carapina gelateria  | Ø 200 h 250     | 7,3            | <a href="#">51,40</a> |

| Codice   | Descrizione                                 | L x P mm  | Euro                  |
|--|---|-----------|-----------------------|
| <a href="#">KRGECPX3616</a>                      | Coperchio gelateria                         | 360 x 165 | <a href="#">5,03</a>  |
| <a href="#">KRGECPX3316</a>                      | Coperchio gelateria                         | 330 x 165 | <a href="#">5,03</a>  |
| <a href="#">KRGECPX2120</a>                      | Coperchio gelateria                         | 210 x 200 | <a href="#">4,88</a>  |
| <a href="#">KRGESP</a>                           | Spatola con manico in nylon                 |           | <a href="#">4,79</a>  |
| Colori: Rosso, Verde, Nero, Blu, Giallo, Bianco. |   |           |                       |
| <a href="#">KRBGLP</a>                           | Lavaporzionate                              |           | <a href="#">56,36</a> |
| <a href="#">KRGESP-PCN</a>                       | Spatola gelato in policarbonato nero        |           | <a href="#">1,67</a>  |
| <a href="#">KRGESP-PCT</a>                       | Spatola gelato in policarbonato trasparente |           | <a href="#">1,48</a>  |

## ❖ Bacinelle gelateria in policarbonato

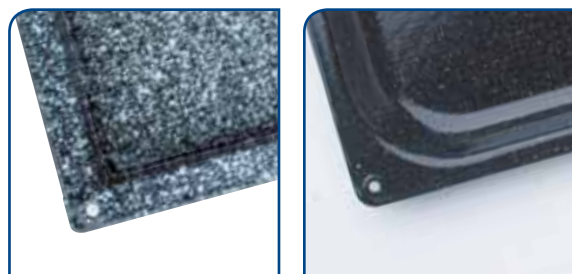
| Codice                          | Descrizione         | L x P x H mm    | Euro                 |
|---------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| <a href="#">KRBG36165120PC</a>  | Bacinelle gelateria | 360 x 165 x 120 | <a href="#">7,07</a> |
| <a href="#">KRBG360250080PC</a> | in policarbonato    | 360 x 250 x 80  | <a href="#">7,67</a> |



## ❖ Teglie Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

| Codice           | Descrizione  | Altez. mm | Euro         | Codice           | Descrizione  | Altez. mm | Euro         |
|------------------|--|-----------|--------------|------------------|--|-----------|--------------|
| <u>KRTI21020</u> | <b>2/1 GN</b><br><br>(650 x 530 mm) | 20        | <u>45,52</u> | <u>KRTI23020</u> | <b>2/3 GN</b><br><br>(353 x 325 mm) | 20        | <u>14,84</u> |
| <u>KRTI21040</u> |  | 40        | <u>50,75</u> | <u>KRTI23040</u> |  | 40        | <u>18,85</u> |
| <u>KRTI21065</u> |  | 65        | <u>55,30</u> | <u>KRTI23065</u> |  | 65        | <u>21,34</u> |
| <u>KRTI11020</u> | <b>1/1 GN</b><br><br>(530 x 325 mm) | 20        | <u>21,18</u> | <u>KRTI12020</u> | <b>1/2 GN</b><br><br>(325 x 265 mm) | 20        | <u>12,56</u> |
| <u>KRTI11040</u> |  | 40        | <u>23,88</u> | <u>KRTI12040</u> |  | 40        | <u>16,36</u> |
| <u>KRTI11065</u> |  | 65        | <u>27,43</u> | <u>KRTI12065</u> |  | 65        | <u>17,71</u> |

## ❖ Teglie Gastronorm smaltate acciaio inox 18/10 AISI 304



Smalto finitura granito



- TP TEGLIA PIEGATA
- TS TEGLIA STAMPATA

| Codice           | Descrizione  | Altez. mm | Euro         | Codice           | Descrizione  | Altez. mm | Euro         |
|------------------|--|-----------|--------------|------------------|--|-----------|--------------|
| <u>KRTP21020</u> | <b>2/1 GN</b><br><br>(650 x 530 mm) | 20        | <u>54,41</u> | <u>KRTP23020</u> | <b>2/3 GN</b><br><br>(353 x 325 mm) | 20        | <u>31,80</u> |
| <u>KRTP21040</u> |  | 40        | <u>61,39</u> | <u>KRTP23040</u> |  | 40        | <u>36,43</u> |
| <u>KRTP21065</u> |  | 65        | <u>66,91</u> | <u>KRTP23065</u> |  | 65        | <u>39,64</u> |
| <u>KRTP11020</u> | <b>1/1 GN</b><br><br>(530 x 325 mm) | 20        | <u>36,07</u> | <u>KRTS11020</u> | <b>1/1 GN</b><br><br>(530 x 325 mm) | 20        | <u>29,93</u> |
| <u>KRTP11040</u> |  | 40        | <u>40,85</u> | <u>KRTS11040</u> |  | 40        | <u>33,74</u> |
| <u>KRTP11065</u> |  | 65        | <u>44,55</u> | <u>KRTS11065</u> |  | 65        | <u>37,69</u> |





## → Teglie Gastronorm alluminio

Realizzate per soddisfare la crescente richiesta circa l'utilizzo di teglie Gastronorm per quelle cotture per le quali si rende necessaria una perfetta conduzione termica. La lega utilizzata è la 3003, che oltre essere ottima conduttrice di calore resiste ad alte temperature senza deformarsi.

| Codice            | Descrizione                     | Alluminio lega 3003   | Altez. mm | Euro         | Codice            | Descrizione                     | Antiaderente Silverstone  | Altez. mm | Euro         |
|-------------------|---------------------------------|---|-----------|--------------|-------------------|---------------------------------|---|-----------|--------------|
| <u>KRTAL11020</u> | <b>1/1 GN</b><br>(530 x 325 mm) |  | <u>20</u> | <u>19,43</u> | <u>KRTAS11020</u> | <b>1/1 GN</b><br>(530 x 325 mm) |  | <u>20</u> | <u>39,60</u> |
| <u>KRTAL11040</u> |                                 |   | <u>40</u> | <u>24,56</u> | <u>KRTAS11040</u> |                                 |   | <u>40</u> | <u>48,10</u> |
| <u>KRTAL11065</u> |                                 |   | <u>65</u> | <u>30,23</u> | <u>KRTAS11065</u> |                                 |   | <u>65</u> | <u>52,19</u> |

## → Teglie in lamiera per pasticceria e pizzeria



| Codice         | Teglia rettangolare in lamiera alluminata   | Dimensioni mm    | Altez. mm | Euro         | Codice           | Teglia rotonda  | Dimensioni mm   | Altez. mm | Euro         |
|----------------|---|------------------|-----------|--------------|------------------|---|-----------------|-----------|--------------|
| <u>KRTREPL</u> |  | <u>600 x 400</u> | <u>20</u> | <u>14,58</u> | <u>KRTROPL28</u> |  | <u>Ø 280 mm</u> | <u>20</u> | <u>12,27</u> |
|                |   |                  |           |              | <u>KRTROPL32</u> |   | <u>Ø 320 mm</u> | <u>20</u> | <u>13,24</u> |

4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio.

In lamiera alluminata 8/10.

| Codice          | Lamiera bluita | Dimensioni mm    | Altez. mm | Euro         | Spessore 8/10 |  |  |  |  |
|-----------------|----------------|------------------|-----------|--------------|---------------|--|--|--|--|
| <u>KRTREPLB</u> |                | <u>600 x 400</u> | <u>20</u> | <u>18,20</u> |               |  |  |  |  |

## → Teglie alluminio per pasticceria e pizzeria

| Codice         | Teglia rettangolare   | Dimensioni mm    | Altez. mm | Euro         | Codice           | Teglia rotonda  | Dimensioni mm   | Altez. mm | Euro         |
|----------------|---|------------------|-----------|--------------|------------------|---|-----------------|-----------|--------------|
| <u>KRTREPA</u> |  | <u>600 x 400</u> | <u>20</u> | <u>23,23</u> | <u>KRTROPA28</u> |  | <u>Ø 280 mm</u> | <u>30</u> | <u>15,11</u> |
|                |   |                  |           |              | <u>KRTROPA32</u> |   | <u>Ø 320 mm</u> | <u>30</u> | <u>21,38</u> |

4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio.

In alluminio 12/10.

Spessore 12/10

## ❖ Teglie Gastronorm alluminio per frittatine

Realizzate in alluminio in conformità alle normative, sono stampate a vassoio sulla cui superficie sono presenti invasi circolari di diametro 120 mm e profondità 18 mm. La superficie superiore è completamente rivestita da un film di Teflon Du Pont verde. Il rivestimento in Teflon consente di ridurre drasticamente l'impiego di oli, grassi e cere staccanti, con una conseguente economia ed aumento della qualità e della durata del prodotto finito. La temperatura massima sopportabile in modo continuo dal rivestimento in Teflon è di 200°C.

| Codice           | Descrizione                     | Euro          | Codice           | Descrizione                     | Euro         |
|------------------|---------------------------------|---------------|------------------|---------------------------------|--------------|
| <u>KRTF21020</u> | <b>2/1 GN</b><br>(650 x 530 mm) | <u>119,47</u> | <u>KRTF11020</u> | <b>1/1 GN</b><br>(530 x 325 mm) | <u>65,58</u> |



## ❖ Teglie in ferro

| Codice            | Descrizione                   | L x P x H mm          | Euro         |
|-------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------|
| <u>PD41745-30</u> | Teglia rettangolare ferro blu | <u>300 x 230 x 30</u> | <u>10,09</u> |
| <u>PD41745-35</u> | Teglia rettangolare ferro blu | <u>350 x 280 x 30</u> | <u>10,79</u> |
| <u>PD41745-40</u> | Teglia rettangolare ferro blu | <u>400 x 300 x 30</u> | <u>11,37</u> |
| <u>PD41745-50</u> | Teglia rettangolare ferro blu | <u>500 x 350 x 30</u> | <u>13,92</u> |
| <u>PD41745-60</u> | Teglia rettangolare ferro blu | <u>600 x 400 x 30</u> | <u>17,76</u> |
| <u>PD41745-65</u> | Teglia rettangolare ferro blu | <u>650 x 450 x 30</u> | <u>20,08</u> |



## ❖ Teglie Gastronorm porcellana

### Porcellana bianca alta resistenza per forno

| Codice           | Dimensioni | Altezza mm | Euro         |
|------------------|------------|------------|--------------|
| <u>KRBP11065</u> | <u>1/1</u> | <u>65</u>  | <u>95,56</u> |
| <u>KRBP12065</u> | <u>1/2</u> | <u>65</u>  | <u>35,63</u> |
| <u>KRBP13065</u> | <u>1/3</u> | <u>65</u>  | <u>28,61</u> |
| <u>KRBP23065</u> | <u>2/3</u> | <u>65</u>  | <u>55,85</u> |



## Griglie Gastronorm



| Codice            | Griglia acciaio inox 18/10  | Dimensioni      | Euro         |
|-------------------|---|-----------------|--------------|
| <u>KRGR21AI</u>   |  | <u>2/1</u>      | <u>52,01</u> |
| <u>KRGR11AI</u>   |   | <u>1/1</u>      | <u>28,70</u> |
| <u>KRGR23AI</u>   |   | <u>2/3</u>      | <u>24,07</u> |
| <u>KRGR6040AI</u> |   | <u>60x40 cm</u> | <u>34,96</u> |

| Codice          | Griglia Rilsan bianco   | Dimensioni | Euro         |
|-----------------|---|------------|--------------|
| <u>KRGR21RI</u> |  | <u>2/1</u> | <u>23,07</u> |
| <u>KRGR11RI</u> |   | <u>1/1</u> | <u>13,91</u> |
| <u>KRGR23RI</u> |   | <u>2/3</u> | <u>11,50</u> |

## Griglia multifunzione 1/1 GN

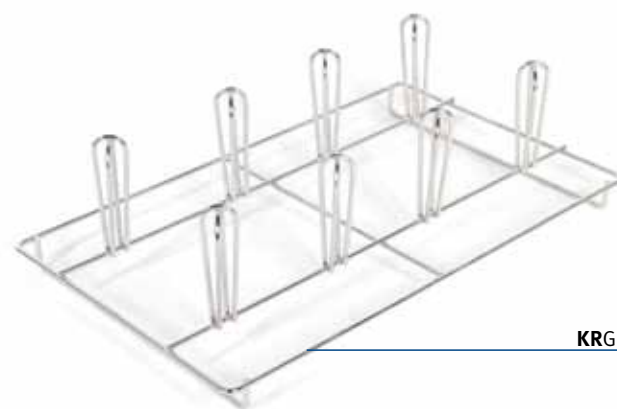


KRTSGR11

- Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore.
- Il rivestimento antiaderente di altissima qualità consente la grigliatura perfetta di qualsiasi prodotto senza rischi di frantumazione e ne facilita la pulizia.
- Lo spessore della fusione impedisce la deformazione anche ad elevatissima temperatura.
- Le due zone di raccolta dei grassi nei due angoli contrapposti permettono di utilizzare il forno a pieno carico senza rischi di sgrondature.

| Codice          | Descrizione                  | Dimensioni | Euro         |
|-----------------|------------------------------|------------|--------------|
| <u>KRGR21RI</u> | <u>Griglia multifunzione</u> | <u>1/1</u> | <u>23,07</u> |

## Griglia per polli



KRGR11P8



| Codice          | Descrizione               | Dimensioni | Euro         |
|-----------------|---------------------------|------------|--------------|
| <u>KRGR11P8</u> | <u>Griglia portapolli</u> | <u>1/1</u> | <u>64,82</u> |

## Contenitori polipropilene Gastronorm

| Codice    | Descrizione    | Altezza mm | Euro        | Codice    | Descrizione    | Altezza mm | Euro        |
|-----------|----------------|------------|-------------|-----------|----------------|------------|-------------|
| KRPP13065 | <b>1/3 GN</b>  | 65         | <u>3,88</u> | KRPP14065 | <b>1/4 GN</b>  | 65         | <u>3,25</u> |
| KRPP13100 | (325 x 175 mm) | 100        | <u>4,37</u> | KRPP14100 | (265 x 162 mm) | 100        | <u>3,75</u> |
| KRPP13150 |                | 150        | <u>6,02</u> | KRPP14150 |                | 150        | <u>5,13</u> |
| KRPP13200 |                | 200        | <u>7,00</u> | KRPP14200 |                | 200        | <u>5,92</u> |
| KRPP16065 | <b>1/6 GN</b>  | 65         | <u>2,83</u> | KRPP19065 | <b>1/9 GN</b>  | 65         | <u>2,33</u> |
| KRPP16100 | (176 x 162 mm) | 100        | <u>3,12</u> | KRPP19100 | (176 x 108 mm) | 100        | <u>2,56</u> |
| KRPP16150 |                | 150        | <u>4,67</u> |           |                |            |             |
| KRPP16200 |                | 200        | <u>5,23</u> |           |                |            |             |



## Coperchi e accessori polipropilene

| Codice     | Coperchi | Dimensione | Euro        | Codice      | Falsi fondi forati | Dimensione | Euro        |
|------------|----------|------------|-------------|-------------|--------------------|------------|-------------|
| KRCPP11000 |          | 1/1        | <u>4,78</u> | KRFFPP11000 |                    | 1/1        | <u>4,48</u> |
| KRCPP12000 |          | 1/2        | <u>2,60</u> | KRFFPP12000 |                    | 1/2        | <u>3,10</u> |
| KRCPP13000 |          | 1/3        | <u>2,13</u> |             |                    |            |             |
| KRCPP14000 |          | 1/4        | <u>1,87</u> |             |                    |            |             |
| KRCPP16000 |          | 1/6        | <u>1,54</u> |             |                    |            |             |
| KRCPP19000 |          | 1/9        | <u>1,36</u> |             |                    |            |             |





## Bacinelle Gastronorm policarbonato

| Codice           | Descrizione                     | Altezza mm | Capacità l  | Euro         |
|------------------|---------------------------------|------------|-------------|--------------|
| <u>KRGP21200</u> | <b>2/1 GN</b><br>(650 x 530 mm) | <u>200</u> | <u>58,4</u> | <u>49,13</u> |
| <u>KRGP11065</u> | <b>1/1 GN</b><br>(530 x 325 mm) | <u>65</u>  | <u>9,2</u>  | <u>15,00</u> |
| <u>KRGP11100</u> |                                 | <u>100</u> | <u>14,2</u> | <u>17,30</u> |
| <u>KRGP11150</u> |                                 | <u>150</u> | <u>21,3</u> | <u>21,20</u> |
| <u>KRGP11200</u> |                                 | <u>200</u> | <u>28,4</u> | <u>26,61</u> |
| <u>KRGP12065</u> | <b>1/2 GN</b><br>(325 x 265 mm) | <u>65</u>  | <u>4,1</u>  | <u>7,03</u>  |
| <u>KRGP12100</u> |                                 | <u>100</u> | <u>6,6</u>  | <u>8,28</u>  |
| <u>KRGP12150</u> |                                 | <u>150</u> | <u>9,7</u>  | <u>10,69</u> |
| <u>KRGP12200</u> |                                 | <u>200</u> | <u>12,7</u> | <u>12,14</u> |
| <u>KRGP13065</u> | <b>1/3 GN</b><br>(325 x 175 mm) | <u>65</u>  | <u>2,5</u>  | <u>5,44</u>  |
| <u>KRGP13100</u> |                                 | <u>100</u> | <u>4,1</u>  | <u>6,39</u>  |
| <u>KRGP13150</u> |                                 | <u>150</u> | <u>5,8</u>  | <u>8,36</u>  |
| <u>KRGP13200</u> |                                 | <u>200</u> | <u>7,9</u>  | <u>10,18</u> |
| <u>KRGP14065</u> | <b>1/4 GN</b><br>(265 x 162 mm) | <u>65</u>  | <u>1,8</u>  | <u>4,22</u>  |
| <u>KRGP14100</u> |                                 | <u>100</u> | <u>2,8</u>  | <u>5,02</u>  |
| <u>KRGP14150</u> |                                 | <u>150</u> | <u>4,1</u>  | <u>6,72</u>  |
| <u>KRGP14200</u> |                                 | <u>200</u> | <u>5,6</u>  | <u>8,01</u>  |
| <u>KRGP16065</u> | <b>1/6 GN</b><br>(176 x 162 mm) | <u>65</u>  | <u>1</u>    | <u>3,25</u>  |
| <u>KRGP16100</u> |                                 | <u>100</u> | <u>1,6</u>  | <u>3,88</u>  |
| <u>KRGP16150</u> |                                 | <u>150</u> | <u>2,4</u>  | <u>5,23</u>  |
| <u>KRGP16200</u> |                                 | <u>200</u> | <u>3,2</u>  | <u>5,96</u>  |
| <u>KRGP19065</u> | <b>1/9 GN</b><br>(176 x 108 mm) | <u>65</u>  | <u>0,6</u>  | <u>2,44</u>  |
| <u>KRGP19100</u> |                                 | <u>100</u> | <u>1</u>    | <u>2,92</u>  |



| Codice            | Descrizione        | Dimensioni | Euro         |
|-------------------|--------------------|------------|--------------|
| <u>KRFFP11000</u> | Falsi fondi forati | <u>1/1</u> | <u>6,08</u>  |
| <u>KRFFP12000</u> | Falsi fondi forati | <u>1/2</u> | <u>3,44</u>  |
| <u>KRFFP21000</u> | Falsi fondi forati | <u>2/1</u> | <u>16,66</u> |

## ❖ Coperchi e accessori in policarbonato

| Codice           | Coperchi a tenuta con presa maniglia  | Dimensione | Euro         | Codice            | Coperchi a tenuta   | Dimensione | Euro         |
|------------------|---|------------|--------------|-------------------|---|------------|--------------|
| <u>KRCP11000</u> |  | <u>1/1</u> | <u>9,55</u>  | <u>KRCPT11000</u> |  | <u>1/1</u> | <u>10,01</u> |
| <u>KRCP12000</u> |   | <u>1/2</u> | <u>5,08</u>  | <u>KRCPT12000</u> |   | <u>1/2</u> | <u>5,32</u>  |
| <u>KRCP13000</u> |   | <u>1/3</u> | <u>3,72</u>  | <u>KRCPT13000</u> |   | <u>1/3</u> | <u>3,90</u>  |
| <u>KRCP14000</u> |   | <u>1/4</u> | <u>3,22</u>  | <u>KRCPT14000</u> |   | <u>1/4</u> | <u>3,37</u>  |
| <u>KRCP16000</u> |   | <u>1/6</u> | <u>2,59</u>  | <u>KRCPT16000</u> |   | <u>1/6</u> | <u>2,71</u>  |
| <u>KRCP19000</u> |   | <u>1/9</u> | <u>1,93</u>  | <u>KRCPT19000</u> |   | <u>1/9</u> | <u>2,02</u>  |
| <u>KRCP21000</u> |   | <u>2/1</u> | <u>28,16</u> |                   |   |            |              |

## ❖ Bacinelle Gastronorm polisulfonato

Sovrapponibili

Ideali per la surgelazione istantanea e per il rinvenimento e la cottura degli alimenti, le bacinelle in polisulfonato permettono di raggiungere temperature molto elevate, in quanto consentono un utilizzo da -40°C a +190°C.

Inoltre sono resistenti agli urti, lavabili in lavastoviglie. Colore ambra.



Adatte all'utilizzo nel forno a microonde.

| Codice        | Descrizione  | Altezza mm | Euro         | Codice        | Descrizione  | Altezza mm | Euro         |
|---------------|--|------------|--------------|---------------|--|------------|--------------|
| <u>UL12HP</u> | <b>1/1 GN</b><br> | <u>65</u>  | <u>48,10</u> | <u>UL22HP</u> | <b>1/2 GN</b><br> | <u>65</u>  | <u>24,03</u> |
| <u>UL14HP</u> |  | <u>100</u> | <u>57,80</u> | <u>UL24HP</u> |  | <u>100</u> | <u>30,59</u> |
| <u>UL16HP</u> |  | <u>150</u> | <u>68,31</u> | <u>UL26HP</u> |  | <u>150</u> | <u>40,42</u> |
| <u>UL32HP</u> | <b>1/3 GN</b><br> | <u>65</u>  | <u>20,21</u> | <u>UL42HP</u> | <b>1/4 GN</b><br> | <u>65</u>  | <u>17,49</u> |
| <u>UL34HP</u> |  | <u>100</u> | <u>26,23</u> | <u>UL44HP</u> |  | <u>100</u> | <u>21,84</u> |
| <u>UL36HP</u> |  | <u>150</u> | <u>35,54</u> | <u>UL46HP</u> |  | <u>150</u> | <u>27,86</u> |

| Codice         | Descrizione   | Euro         |
|----------------|---------------|--------------|
| <u>UL10HPC</u> | Coperchio 1/1 | <u>43,72</u> |
| <u>UL20HPC</u> | Coperchio 1/2 | <u>19,67</u> |
| <u>UL30HPC</u> | Coperchio 1/3 | <u>14,19</u> |
| <u>UL40HPC</u> | Coperchio 1/4 | <u>11,46</u> |



**CAMBRO**  
MANUFACTURING COMPANY

## Barattoli per la conservazione dei cibi



I barattoli in policarbonato di forma rotonda hanno la caratteristica di favorire la corretta circolazione dell'aria. Disponibili in varie misure, sono serigrafati con scala graduata per poter controllare immediatamente la quantità inserita. I manici incorporati facilitano la presa e possono essere riposti uno sull'altro.



| Codice    | Descrizione                                       | Dimensioni<br>mm | Capacità<br>litri | Note                | Euro  |       |
|-----------|---|------------------|-------------------|---------------------|-------|-------|
| KRBRP01   | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 154 H 125      | 1,0               | Colore: trasparente | 7,17  |       |
| KRBRP02   | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 225 H 110      | 1,9               |                     | 10,81 |       |
| KRBRP04   | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 225 H 220      | 3,8               |                     | 15,00 |       |
| KRBRP06   | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 252 H 200      | 5,7               |                     | 16,35 |       |
| KRBRP08   | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 252 H 275      | 7,6               |                     | 19,31 |       |
| KRBRP012  | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 378 H 210      | 11,4              |                     | 31,89 |       |
| KRBRP018  | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 378 H 300      | 17,2              |                     | 44,21 |       |
| KRBRP022  | Barattolo rotondo graduato in policarbonato       | Ø 378 H 380      | 20,8              |                     | 55,19 |       |
| KRBRP01C  | Coperchio in policarbonato per barattoli 1        |                  |                   |                     |       | 1,66  |
| KRBRP02C  | Coperchio in policarbonato per barattoli 2-4      |                  |                   |                     |       | 3,53  |
| KRBRP06C  | Coperchio in policarbonato per barattoli 6-8      |                  |                   |                     |       | 6,69  |
| KRBRP012C | Coperchio in policarbonato per barattoli 12-18-22 |                  |                   |                     |       | 11,02 |

## Contenitori quadrati graduati in policarbonato

I barattoli quadrati in policarbonato sono un'ottima soluzione per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti. Disponibili in diverse misure, sono trasparenti e nella parte esterna è riportata una scala graduata in litri per facilitare la lettura del contenuto. I coperchi a chiusura ermetica, codificati per colore, sono muniti di linguette che ne facilitano la rimozione. La particolare forma quadrata permette di ottimizzare gli spazi.



| Codice   | Descrizione                                     | L x P x H mm    | Capacità litri | Note                | Euro  |
|----------|---|-----------------|----------------|---------------------|-------|
| KRBRQ2   | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 181 x 181 x 97  | 1,9            | Colore: trasparente | 10,16 |
| KRBRQ4   | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 181 x 181 x 185 | 3,8            |                     | 14,33 |
| KRBRQ6   | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 222 x 222 x 186 | 5,7            |                     | 17,49 |
| KRBRQ8   | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 222 x 222 x 229 | 7,6            |                     | 21,84 |
| KRBRQ12  | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 283 x 283 x 210 | 11,4           |                     | 31,68 |
| KRBRQ18  | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 283 x 283 x 320 | 17,0           |                     | 40,13 |
| KRBRQ22  | Barattolo quadrato graduato in policarbonato    | 283 x 283 x 389 | 20,8           |                     | 49,64 |
| KRBRQ2C  | Coperchio in polietilene per barattoli 2-4      |                 |                | Colore: verde       | 5,29  |
| KRBRQ6C  | Coperchio in polietilene per barattoli 6-8      |                 |                | Colore: rosso       | 4,34  |
| KRBRQ12C | Coperchio in polietilene per barattoli 12-18-22 |                 |                | Colore: blu         | 7,49  |



## Contenitori graduati in polietilene

| Codice   | Descrizione                         | L x P x H mm    | Capacità litri | Note                | Euro  |
|----------|-------------------------------------|-----------------|----------------|---------------------|-------|
| KRBRQP2  | Contenitore graduato in polietilene | 181 x 181 x 965 | 1,9            | Colore: trasparente | 7,80  |
| KRBRQP4  | Contenitore graduato in polietilene | 181 x 181 x 185 | 3,8            |                     | 10,94 |
| KRBRQP6  | Contenitore graduato in polietilene | 222 x 222 x 186 | 5,9            |                     | 12,72 |
| KRBRQP8  | Contenitore graduato in polietilene | 222 x 222 x 229 | 7,6            |                     | 14,54 |
| KRBRQP12 | Contenitore graduato in polietilene | 283 x 283 x 210 | 11,4           |                     | 22,90 |
| KRBRQP18 | Contenitore graduato in polietilene | 283 x 283 x 319 | 17,0           |                     | 27,68 |
| KRBRQP22 | Contenitore graduato in polietilene | 283 x 283 x 400 | 20,8           |                     | 32,89 |



## Scatole in policarbonato per la conservazione degli alimenti



Le scatole da stoccaggio in policarbonato sono ideali per la conservazione di alimenti. La loro trasparenza assicura l'identificazione istantanea dei cibi e delle scorte.

Possono essere impilate e si adattano a carrelli e mensole standard. Realizzate in policarbonato sopportano temperature che vanno da -40° a +100°C, sono lavabili in lavastoviglie e praticamente indistruttibili.

| Codice       | Descrizione                                 | L x P x H<br>mm | Capacità<br>litri | Note                | Euro   |
|--------------|---|-----------------|-------------------|---------------------|--------|
| KRSCS6646090 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 660 x 460 x 90  | 18,9              | Colore: trasparente | 48,81  |
| KRSCS6646150 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 660 x 460 x 150 | 32,2              |                     | 63,15  |
| KRSCS6646230 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 660 x 460 x 230 | 47,3              |                     | 76,91  |
| KRSCS6646380 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 660 x 460 x 380 | 81,3              |                     | 117,24 |
| KRSCS4630090 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 460 x 300 x 90  | 7,5               |                     | 27,22  |
| KRSCS4630150 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 460 x 300 x 150 | 13,2              |                     | 35,55  |
| KRSCS4630230 | Scatola stoccaggio in policarbonato         | 460 x 300 x 230 | 18,9              |                     | 40,60  |
| KRSCS6646C   | Coperchio piatto per scatola 660 x 460      | 660 x 460       |                   |                     | 36,02  |
| KRSCS4630C   | Coperchio piatto per scatola 460 x 300      | 460 x 300       |                   |                     | 20,10  |
| KRSCS6646CO  | Colino sgocciolamento per scatola 660 x 460 | 660 x 460       |                   |                     | 59,86  |

## Scatole in stoccaggio in polietilene

Le scatole in stoccaggio in polietilene bianco sono la soluzione economica per la conservazione degli alimenti. Massimizzano lo spazio utile, sono dotate di coperchi che consentono un'ottima chiusura e una facile impilabilità. Possono essere lavati in lavastoviglie ed hanno un'ottima durata.



| Codice   | Descrizione                   | L x P x H<br>mm | Capacità<br>litri | Note           | Euro  |
|----------|-------------------------------|-----------------|-------------------|----------------|-------|
| KR1093-0 | Scatola con coperchio         | 380 x 265 x 155 | 9                 | Colore: bianco | 12,05 |
| KR1094-0 | Scatola con coperchio         | 380 x 265 x 230 | 14                |                | 19,20 |
| KR1172-0 | Scatola con coperchio         | 530 x 396 x 159 | 30                |                | 35,87 |
| KR1173-0 | Scatola con coperchio         | 530 x 396 x 255 | 40                |                | 38,67 |
| KR1183-0 | Scatola con coperchio e ruote | 530 x 396 x 378 | 60                |                | 68,20 |
| KR1178-0 | Falso fondo                   | 432 x 332 x 12  |                   |                | 6,11  |
| KR1180-0 | Falso fondo                   | 416 x 262 x 10  |                   |                | 5,58  |