





VEICOLAZIONE E
SCALDAVIVANDE
CATERING SYSTEM
AND FOOD
WARMERS

forni convezione <i>convection ovens</i>	196
abbattitori <i>blast chiller</i>	197
scaldavivande <i>food warmer</i>	198
scaldavivande infrarossi <i>infrared food warmer</i>	199
lampade riscaldanti <i>heat shades</i>	200/201
vassoi riscaldanti <i>warming trays</i>	202
contenitori isotermici <i>insulated containers</i>	203/204
contenitori isotermici PP <i>PP insulated containers</i>	205/207
borse isotermiche per pizza <i>isothermal bags for pizza</i>	207
vassoio isotermico <i>isothermal tray</i>	208

Forni convezione - Convection oven

Struttura in acciaio inox interno ed esterno, 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia, pratica rastrelliera funzionale con 4 griglie di serie, camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce, porta in acciaio inox, con doppio vetro, illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea, distribuzione calore con una ventola, regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300°C, timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo. Versione FCA23P plus. Umidificatore di serie, sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

Stainless steel construction including chamber, comes with 4 removable racks for an easy cleaning, run-in rails with 4 standard racks, seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination, double glass stainless steel door, effective 2 lamp chamber lighting, heat-distribution with single-fan, thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F), choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation. The FCA23P "Plus" version Feature Humidifier, inverter system allows for an even and effective heat distribution.



FCA23

4 ripiani per teglie 2/3gn
4 shelves for 2/3gn pans

2600 W



FCA23P

4 ripiani per teglie 2/3gn
4 shelves for 2/3gn pans

3100 W

	FCA23	FCA23P
W potenza resa - power output	2.600	3.100
V/MHz alimentazione - power source	230/50	230/50
°C temperatura - temperature	25-300	25-300
n° ripiani - shelves	4	4
mm dimensioni teglie - dimension pans	440x330	440x330
mm LxPxH dimensione - dimension	600x570x515	600x570x515
kg peso - weight	35	35

Abbattitori - Blast chillers

AB100: Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Struttura esterna in acciaio plastificato ed interna in acciaio inox. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A.

AB200-AB311: Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo. Totalmente costruiti in acciaio inox. Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm. Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento. Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto. Gas R404A. Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.

AB100: Designed for high efficiency and ease of use. Outside: made from plastic coated steel. Inside: made from stainless steel. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas.

AB200-AB311: Designed for high efficiency and ease of use. Made from stainless steel. It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays. Blast freezing/chilling programs and hold function. R404A Gas. Heated door gasket avoids door's clogging.

90°

nessuna proliferazione
no bacterial proliferation

65°

inizio proliferazione
start of bacterial proliferation

37°

massima proliferazione
batterica, raddoppio dei
batteri ogni 20 minuti
maxim bacterial
proliferation

10°

bassa proliferazione
low bacteria growth

3°

Bassissima proliferazione
batterica
very low bacteria growth



AB100



AB200



AB311

AB311	AB200	AB100
758	1.200	680
230/50	230/50	230/50
340x550x370	615x420x320	340x355x265
640x740x500	750x740x830	610x630x395
60	90	45
da 70 a 3°C in 90' - 9 kg	da 70 a 3°C in 90' - 12 kg	da 70 a 3°C in 90' - 8 kg
da 70 a -18°C in 240' - 6 kg	da 70 a -18°C in 240' - 9 kg	da 70 a -18°C in 240' - 5 kg
36	95	29
3 - GN1/1	5 - GN1/1 5 - 400x600 mm	3 - GN2/3

W potenza resa - power output

V/MHz alimentazione - power source

mm LxPxH dimensioni interne - dimension internal

mm LxPxH dimensioni esterne - external dimension

kg peso - weight

°C resa abbattimento - chilling efficiency

°C resa surgelazione - freezing efficiency

l volume - volume

n° teglie - trays

Riscaldatore ad infrarossi dall'alto 1/1GN

Infrared overhead warmer 1/1GN



⁽¹⁾Potenza assorbita riscaldamento - Heating absorbed power

MRAY30T

W PAR⁽¹⁾ LAP⁽¹⁾
V/MHz alimentazione - power source
mm LxPxH dimensione - dimension
kg peso - weight

1.000
230/50
33x56x50
8



Scaldavivande portatile - Warmer brackets

Scaldavivande portatile Gio-Max con elementi riscaldanti rivestiti in guaina di metallo. Colore nero verniciato a polvere. Unità munita di 2 luci (lampade).

Gio-Max portable food warmer heating elements coated with metal sheathing. Black powder coated. Units equipped with 2 lights (lamps).



GMFFL

W potenza - power
V/MHz alimentazione - power source
mm dimensione teglia - dimension pan
mm LxPxH dimensione - dimension
kg peso - weight

600
230/50
1/1 h 40 (non inclusa)
329x644x445
8

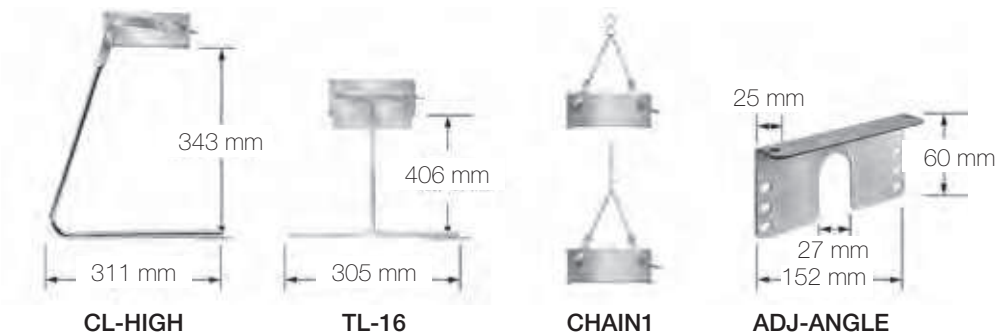
Scaldavivande ad infrarossi

Infrared food warmer



Scaldavivande ad infrarossi in alluminio, garantiscono una distribuzione uniforme del calore, senza zone fredde.

Chafing infrared aluminum, guarantee a uniform distribution of heat, without cold areas.



cod.	mm LxPxH dimensioni dimensions	W potenza power	illuminazione lighting
GRAH-18	457x152x64	350	-
GRAH-30	762x152x64	660	-
GRAH-42	1.067x152x64	950	-
GRAH-48	1.219x152x64	1.100	-
GRAH-54	1.372x152x64	1.250	-
GRAHL-18	457x229x64	470	ok
GRAHL-30	762x229x64	780	ok
GRAHL-42	1.067x229x64	1.130	ok
GRAHL-48	1.219x229x64	1.340	ok
GRAHL-54	1.372x229x64	1.490	ok
CL-HIGH	montati a C h 343 coppia - fixed C h 343 couple		
TL16	montati a T h 406 coppia - fixed C h 406 couple		
ADJ- ANGLE	staffe angolari a soffitto - ceiling angular bracket		
CHAIN1	catena sospensione 60 cm - chain suspension 60 cm		



Lampade riscaldanti - Heat shades

Riscaldamento ed illuminazione. Il calore generato dalle lampade a raggi infrarossi viene indirizzato in modo ottimale verso le pietanze per mantenerle alla temperatura adeguata e nello stesso tempo le tengono illuminate per una loro piacevole esposizione. Modelli e materiali.

L596: massima semplicità, può essere montato su qualsiasi pannello espositivo.

L598: praticità e versatilità d'uso, va montato a soffitto e si può regolare l'altezza.

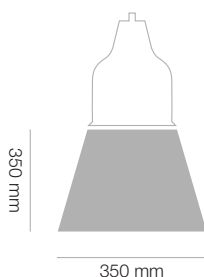
Entrambi i modelli sono disponibili in rame ed alluminio. Sicurezza. L'uso è semplice e sicuro, riscaldando per irraggiamento si riducono al minimo i rischi di bruciature. **Lampada esclusa**

Heating and illumination. The heat created by the infrared rays coming from the lamp is perfectly directed to the dish in order to keep the right temperature and at the same time the infrareds enlighten the displayed food. Models and Materials.

L596: very easy to use, it can be fixed on any display unit.

L598: very easy and practical to use, it must be fixed at the ceiling and the height can be set in different positions.

*Both the above mentioned models are available in aluminum or copper. Safety: the use is simple and safe, the heating by rays reduces at minimum the risk of burns. **Lamp excluded***



L5930



L5966RA



L5986RA



L5986CR



L5988NE



L5989BI



L5924RA



L5921AL

	cod.	V/HZ alimentazione power source	cm Ø dimensioni dimensions	cm h. max/min max/min height	colore color
porta lampada - buffett lamp	L5961AL	240	18	cavo 95	alluminio - aluminium
	L5966RA	240	18	cavo 95	rame - copper
porta lampada con altezza regolabile rise and fall heat lamp	L5981AL	240	18	76/135	alluminio - aluminium
	L5986RA	240	18	76/135	rame - copper
	L5986CR	240	18	76/135	cromato - chrome
	L5988NE	240	18	76/135	nero - black
	L5989BI	240	18	76/135	bianco - white
	L5921AL	240	28	76/135	alluminio - aluminium
	L5924RA	240	28	76/135	rame - copper
lampada - lamp	L5930	250			



688045

Lamp holder diameter 23 cm.
Color CHROME.
With switch.
Furnished without lamp.
Cable extendable to 180 cm.

*Lamp Holder: 23 cm diameter
Chrome Color
With switch
Supplied without lamp
Extendable cable 180 cm*



15031

Lamp diameter 23 cm.
Color Aluminum or Copper.
With switch.
Furnished with red lamp (250 W max).
Cable fixed length.

*Lamp: 23 cm diameter
Aluminum or Copper Color
With switch
Supplied with red lamp (250 w max)
Cable with fixed length*



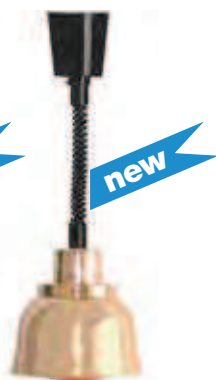
15032



15029

Lamp diameter 23 cm.
Color Aluminum or Copper.
With switch.
Easy to install.
Furnished with lamp (250 W max).
Mechanism extendable (max. 140 cm).

*Lamp: 23 cm diameter
Aluminum or Copper Color
With switch
Easy to install
Supplied with lamp (250 w max)
Extendable (max. 140 cm)*



15030





Piastre elettriche riscaldanti

Electric warming tray

VER11 - VER21: Ottime per tenere in caldo le pietanze precedentemente cucinate e contemporaneamente ne permettono in modo igienico l'esposizione al pubblico. Uniformità di temperatura in ogni posizione ed un'alta efficienza energetica permettono di raggiungere la temperatura di lavoro in pochissimo tempo e di garantire un bassissimo consumo. La facilità di pulizia del piano e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura sempre come nuova. Per i modelli alimentati elettricamente, il sistema di riscaldamento è controllato da un termostato che mantiene sempre la temperatura ottimale.

VER6020: Raggiunge la temperatura di lavoro in soli 5 minuti e grazie al perfetto isolamento termico, una volta riscaldato, resta caldo per circa un'ora.

COSTRUZIONE IN ALLUMINIO O ACCIAIO. PIANO IN ACCIAIO INOSSIDABILE O VETRO

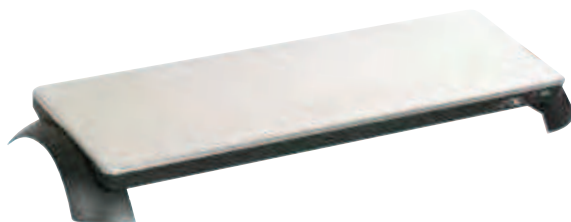
VER11 - VER21: Perfect to keep dishes warm and at the same time they allow the hygienical display of food. The temperature uniformity on the whole top surface and the high energetic efficiency allow to reach the working temperature in a very short time and at a very low consumption. Handy and strong it is perfect for various applications in the industrial kitchens. For the electrical models, the heating system is controlled by a thermostat always keeping the right temperature.

VER6020: It reaches the working temperature in only 5 minutes and thanks to the perfect thermal insulation, the temperature remains still for about 1 hour.

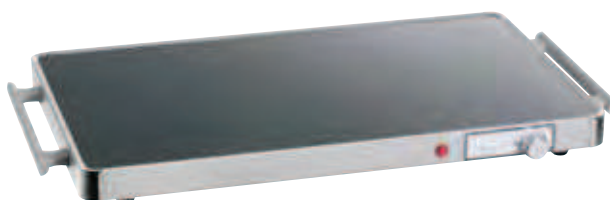
MADE OF ALUMINUM OR STEEL. THE TOP IS MADE OF ST./STEEL OR GLASS



VER11



VER6020



VER21

VER11 1/1GN	VER21 2/1GN	VER6020
150	300	800
566x345x40	666x545x40	660x230x6
3,8	4,8	5

W potenza assorbita - power requested

mm dimensioni - dimension

kg peso - weight

Scaldapiatti - Plate warmer

HPU5: Uniformità di temperatura in ogni posizione, piastra riscaldante per piatti da 5 unità, in alluminio anodizzato. Dimensioni piatto riscaldante 280x165 mm.

SP12: Costruzione in acciaio cromato, piano in acciaio inossidabile. 12 piatti.

HPU5: Hot plate unit 5, made in anodized aluminium. Plate size 280x165 mm.

SP12: Chromium-plated steel frame, stainless steel cooking top. 12 plates.

HPU5	SP12
750	300
230	230
382x250x320	310x260x105
15,4	3,0

W potenza - power

V/MHz alimentazione - power source

mm dimensioni - dimension

kg peso - weight



SP12



HPU5

Contenitori isotermici per bevande/minestre

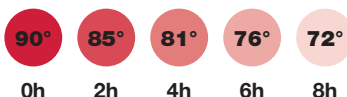
Insulated containers for beverage/soup



Realizzati in un unico blocco di polietilene, con un'anima di poliuretano espanso, isolano per ore i liquidi riducendo le perdite di temperatura. La guarnizione posta sotto al coperchio ed i ganci di chiusura in nylon fissati su placche incorporate al contenitore, assicurano un'ottima tenuta termica. L'erogazione avviene tramite un rubinetto, smontabile per una facile pulizia.

Insulated beverage and soup servers made of polyethylene, the walls are filled with a polyurethane foam which keeps drinks and soup warm or cold for a longer time. Perfect for transporting and serving soup and chili. Tight lid prevents spills and leaks thanks to a three times wide latch.

dispersione termica
thermal dispersion



I capacità - capacity
mm LxPxH *dimensione - dimension*
colore - *color*

KRL350-T KRL1000-T

10	20
295x430x500	295x430x675
nero - black	nero - black

Contenitori isotermici per bacinelle gastronom

Insulated containers for gastronorm food pans

Contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermità. Ganci chiusura in nylon. Resistenza da -40° +100° C. Per bacinelle gastronom apertura dall'alto. Può contenere una bacinella GN 1/1 h 200 mm.

Container high density polyethylene foam inside with polyurethane foam for added isothermal. Hook closure in nylon. Resistance -40° +100° C. For gastronorm top opening. It can contain a basin GN 1/1 h 200 mm.



KRX180-T

1/1 GN H200

I capacità - capacity

mm LxPxH *dimensione - dimension*

colore - *colour*

22,7

635x435x310

grigio - gray

Contenitori isotermitici per bacinelle gastronomiche

Gastronorm loaders insulated containers

La performance di temperatura di questa cassa termica è stata perfezionata così da mantenere il cibo caldo e quello freddo alla dovuta temperatura per periodi di tempo più lunghi. Ciò permette di servire il cibo sempre a temperature sicure. L'innovativo design contemporaneo rende questo prodotto adatto sia al reparto della sala che a quello della cucina. Il portacontenitori è dotato di binari singoli per contenere bacinelle GN nelle altezze pari a 20 mm, 65 mm, 100 mm e 150 mm. Nel complesso la sua capacità massima è di 6 x 65 mm contenitori GN.

The improved temperature performance will ensure you keep hot food and cold food for longer periods, ensuring you always serve food at safe temperatures. The new contemporary design means the product is equally at home in a front of house environment as back of house. The carrier has moulded in individual tracks for GN Containers and can take a combination of 20 mm, 65 mm, 100 mm & 150 mm pans. It has an increased maximum capacity of 6 x 65mm GN Pans.



KRX400-T

465x610x650
nero, grigio, blu
black, grey, blue

mm LxPxH dimensione - dimension
colore - color



TCB600C



base carrellata KRX400-T
dolly for KRX400-T

Contenitori isotermitici inox

Stainless steel Insulated containers



new

I contenitori sono stati sviluppati per la distribuzione di bevande calde e fredde, e sono quindi ideali per l'impiego al banco o nei carrelli di servizio. Hanno uno speciale rubinetto con sistema "no drip". Hanno uno strato isolante in poliuretano, che riduce al minimo la dispersione di calore. Questi contenitori possono essere lavati comodamente in lavastoviglie. Sono dotati di un elemento di mantenimento del calore con termostato Klixon, che riscalda indirettamente il contenitore interno. Il risultato è un effetto bagnomaria in aria calda, grazie al quale la bevanda viene mantenuta in temperatura ($\pm 85^\circ \text{C}$) e, quindi, si conserva più a lungo. È possibile filtrare direttamente caffè e tè nei contenitori, evitando in tal modo di disperdere il gusto e la temperatura.

The containers have been developed for distribution of hot and cold drinks, making them ideal for use over the counter or in the service carts. They have a special faucet with system "no drip". They have an insulating layer polyurethane, which minimizes the heat dispersion. These containers can be washed in dishwasher. The containers are provided with a heat-maintaining element with Klixon thermostat, which indirectly heats the inner container. The result is an effect bain marie in hot air, thanks to which the beverage is maintained in temperature around ($\pm 85^\circ \text{C}$) and it is preserved longer. You can filter coffee and tea directly in containers, avoiding to disperse taste and the temperature.

KR1301001

Ø237x346	mm LxPxH dimensione - dimension
4	l capacità - capacity
120	mm h spillatura - h TAP
5	°C dispersione oraria - hourly dispersion

KR1302001 con resistenza

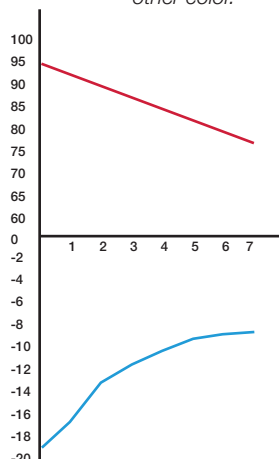
Ø237x346	mm LxPxH dimensione - dimension
4	l capacità - capacity
120	mm h spillatura - h TAP
84-86	°C temp. mantenimento - temp. maintenance
165/50-60 Hz	W/Hz potenza - power

Contenitori isotermici in polipropilene per bacinelle gastronorm karbox plus

Polypropylene isothermal containers for gastronorm food pans karbox plus

Questo modello di contenitore isotermico in polipropilene espanso, si distingue per la maggiore tenuta termica. Infatti, grazie al colore blu, ha il potere di riflettere internamente il calore oltre il 15% in più rispetto a qualsiasi altro colore.

This particular model of thermal container, realized with combined polypropylene, has higher thermal properties. The blu color itself, colour blue, has a reflected heat power which is 15% higher than any other color.



cibi caldi - brodo caldo in bacinella
GN 1/1 riempita all'80%
hot food - hot soup in
GN 1/1 container, 80% filled

surgelati - torta congelata
frozen food - deep frozen cake



		bacinella container	l capacità capacity	mm LxPxH dimensioni esterne external dimensions	mm LxPxH dimensioni interne internal dimensions	colore colour
contenitore isotermico - isothermal carrier	KRB120	1/2GN h200	19	415x320x285	350x270x215	nero - black
	KRB150P	1/1GN h150	30	600x400x230	540x340x170	nero - black
	KRB200P	1/1GN h200	39	600x400x280	540x340x210	blu - blue
contenitore isotermico porta teglie isothermal carrier for pans	KRB6040P	600x400	53	685x485x260	625x425x210	nero - black
contenitore isotermico per trasporto pizza capacità di trasporto 4 unità isothermal carrier for pizza, transport 4 units	KRB3535P		21	410x410x240	350x350x185	nero - black
alta densità - più resistente high density - more resistant	KRB200	1/1 GN h200	39	595x390x280	535x330x220	nero - black

Contenitore isotermico ATTIVO - Isothermal ACTIVE container new

Il contenitore isotermico ATTIVO, con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico delle vivande.

COMPONENTI PRINCIPALI:

1. Contenitore in polipropilene espanso
2. Piastra riscaldante
3. Resistenza silconata
4. Termostato 90°C
5. Termofusibile di sicurezza a 100°C
6. Cavo alimentazione
7. Spina
8. Led rosso segnalazione alimentazione corrente
9. Led verde segnalazione alimentazione resistenza

The isothermal ACTIVE container, with heating system electric for the heat retention of the food.

MAIN COMPONENTS:

1. Container made of expanded polypropylene
2. Heating plate
3. Silicon resistance
4. Thermostat 90 °C
5. Thermal fuse safety to 100 °C
6. Alimentation cable
7. Plug
8. Red LED signaling power supply
9. Green LED indicator for power resistance



KRB400E

535x330x480	mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions
650x510x610	mm LxPxH dimensioni esterne - external dimensions
83	l capacità - capacity

Contenitori isotermici in polipropilene Polypropylene isothermal containers



KRB450

2x 1/1^{GN} h200
3x 1/1^{GN} h150
4x 1/1^{GN} h100
6x 1/1^{GN} h65



KRB400

KRB400: Contenitore isotermico in polipropilene apertura frontale per gastronorm. Dotato di 12 guide, grazie alle quali è possibile variare le combinazioni in base alle diverse altezze delle bacinelle.

KRB450: Contenitore isotermico in polipropilene con apertura frontale per teglie 60x40 cm. Dotato di 9 guide interne.

KRB400: Polypropylene isothermal container front loading gastronorm. 12 supports for front loading of gastronorm. Various combinations possible by using containers with different heights.

KRB450: Polypropylene isothermal container front loading backing tins 60x40 cm. 9 supports.

	KRB450	KRB400
mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions	600x400x500	535x330x470
mm LxPxH dimensioni esterne - external dimensions	720x600x630	630x500x585
kg peso netto - net weight	5,1	4,5
g/l densità - density	45	45
l capacità - capacity	128	83

Piastra refrigerata - Cooling plate



KRPR400

mm LxPxH dimensioni - dimensions	530x325x30
°C temperatura - temperature	0/-21

Gel per termostazione caldo e freddo Gel for temperature hot and cold

La proprietà permette un'efficienza del 100% superiore a quella del ghiaccio e dell'acqua. Riscaldabile a bagnomaria. Raffreddabile in freezer. Utilizzabili con tutti i formati.

The properties enables a thermal efficiency of 100% higher than ice and water. Heated in a water bath bain marie. Cool off in the freezer. Can be used with all size.



	HCGEL15	HCGEL1
mm LxPxH dimensioni - dimensions	320x157x27	530x325x20

Contenitori isotermici monopasto

Isothermal single meal containers

Contenitore monopasto ad apertura frontale con maniglia. È un contenitore isotermico monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.

container single meal front opening with handle. It is an isothermal single meal for the distribution of food in hospitals, canteens and community.

BL05

mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions	200x210x305
mm LxPxH dimensioni esterne - external dimension	240x250x350
g peso netto - net weight	360



Contenitore realizzato con due vani coibentati predisposti per contenere piattini in polipropilene 180x180 mm termosaldati ed un ampio vano supplementare per trasportare acqua o vino, pane, frutta, posate, ecc..

Container made with two insulated compartments arrange to containe polypropylene 180x180 mm and a large extra for transporting water or wine, bread, fruit, cutlery, etc..

BL02

mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions	420x290x120
mm LxPxH dimensioni esterne - external dimension	485x350x160
g peso netto - net weight	350



Ogni alveolo può alloggiare: pietanze di diametro 120 mm con h. 60 mm; piattini in polipropilene misura 160x160 mm; vaschette in alluminio misura 160x160 mm.

Each cell can accommodate: dishes with a diameter of 120 mm h. 60 mm; saucers polypropylene measuring 160x160 mm; aluminum pan measuring 160x160 mm.

BL03

mm LxPxH dimensioni interne - internal dimensions	400x340x90
mm LxPxH dimensioni esterne - external dimension	440x380x120
g peso netto - net weight	230



Borse isotermiche per pizza

Isothermal bags for pizza

Appositamente studiate per la consegna professionale di alimenti, caldi e freddi.

La struttura in nylon garantisce una lunga durata. Il rivestimento in poliesteri di 2 cm assicura il massimo isolamento termico e non trattiene odori e umidità. Ampie tasche esterne porta etichette. In nylon, altamente resistente all'uso.

Specifically designed for the professional delivery food, hot and cold.

The nylon construction ensures long life. The 2 cm of polyester coating ensures maximum isolation heat and does not retain odors and moisture. Large exterior pockets for labels.

Nylon, highly wear-resistant.



BPIZ457



BPIZ546



BPIZ501

cod.	mm LxPxh dimensioni dimensions
BPIZ457	457x457x133
BPIZ546	546x501x196
BPIZ501	501x501x330



Vassoio isotermico - Isothermal tray

Realizzato in polipropilene, con interno isolante in poliuretano. Adatto per piatti piani, fondi, ciotole in porcellana, in policarbonato o melamina. Stoviglie non incluse.

Made in polypropylene with insulating polyurethane. Suitable for plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine. Complements not included.



	mm LxPxH dimensioni interne internal dimensions	colore color
919-000	530x370x110	blu - blue
920-001	Ø206xh29	bianco - white
920-002	Ø185xh45	bianco - white
921-001	Ø125xh68 0,45 l	bianco - white
922-000	138x95xh45 0,25 l	bianco - white
922-100	139x93xh24	bianco - white

vassoio isotermico - insulated tray

piatto piano policarbonato - polycarbonate flat plate



piatto fondo policarbonato - polycarbonate soup plate



**coppetta rotonda doppia parete policarbonato con coperchio Ø 125 mm
double wall polycarbonate bowl with lid ø 125 mm**



**coppetta rettangolare policarbonato
polycarbonate rectangular bowl**



coperchio per 922.000 - lid for 922.000

