

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

bio@nt-rt.ru | | <https://bormioli.nt-rt.ru>



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



CHI SIAMO / ABOUT US

MAESTRI DEL VETRO DAL XIV SECOLO
Master glassmakers since the 14th century

Bormioli Luigi è un gruppo vetrario specializzato nella produzione di Glassware (Home & Professional) e Packaging di alta gamma per la Profumeria, la Cosmetica e per la Distilleria.

Azienda familiare Italiana che riveste un ruolo di spicco nel mondo del vetro sin dal XIV secolo. La nostra attività nel Glassware (Home & Professional) si articola su più fronti: realizziamo prodotti di alta qualità come calici, bicchieri, articoli per la conservazione e per la cucina, piatti, tazze, bottiglie e accessori per la tavola.

Bormioli Luigi is a glassmaking group specialized in the production of Home & Professional Glassware and high-end Packaging for the Perfumery, Cosmetic and Distillery sectors.

A family-run Italian company that has played a prominent role in the glassmaking world since the 14th century. We have developed our Home & Professional Glassware business in several directions. Our range includes high quality products such as stemware, tumblers, articles for preserving and cooking food, plates, cups, bottles and accessories for the table.

**GLASSWARE (HOME & PROFESSIONAL)
PRODUCTION PLANT & DISTRIBUTION SYSTEM**

4

SITI PRODUTTIVI
Glass Production Plants

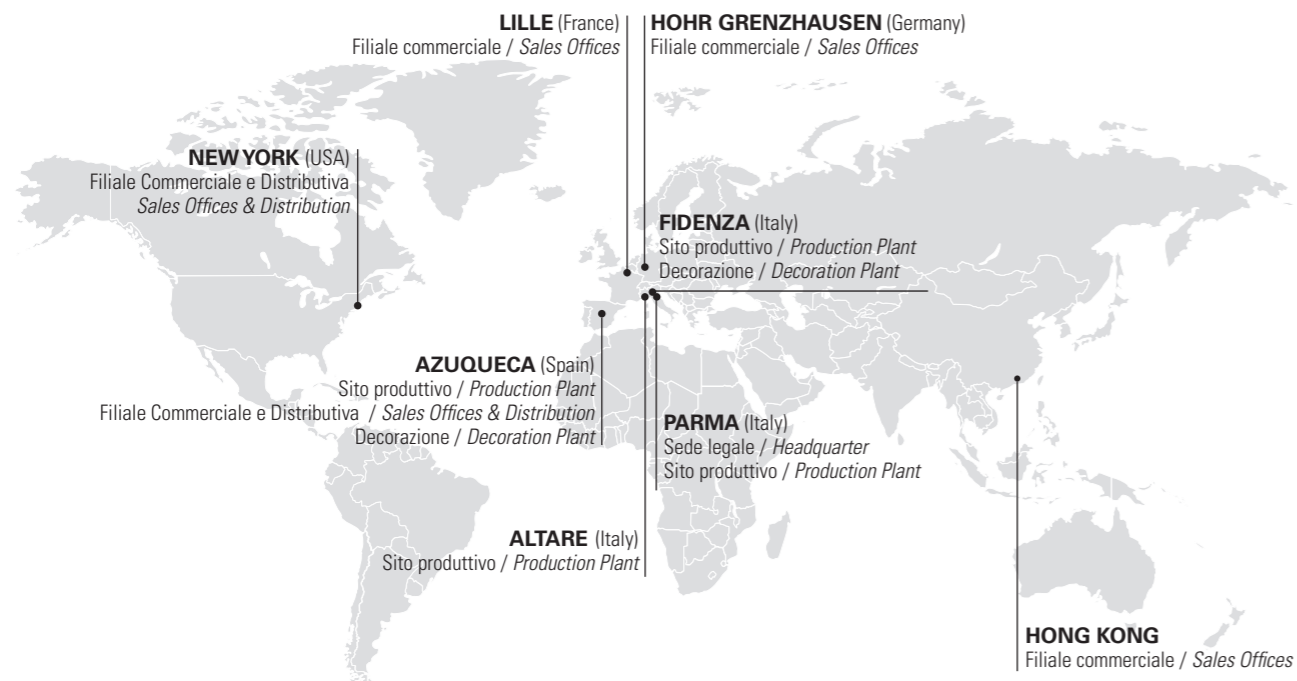


2

SITI DI DECORAZIONE
Decoration Plants

5

FILIALI COMMERCIALI
Sales Branches



LA NOSTRA CULTURA / OUR CULTURE

**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*



Nella continuità della nostra cultura, grazie ad un know-how tecnico di eccellenza e investimenti a lungo termine, lavoriamo con l'obiettivo di crescere, in modo sostenibile, in tutte le categorie del Glassware (Home & Professional) e del Packaging, anticipando le esigenze del mercato e supportando la crescita globale dei nostri partner.

In the tradition of our culture, thanks to long-term investments, know-how and technical excellence, we work towards the goal of sustainable development in all the Home & Professional and Packaging categories by being one step ahead of market requirements and supporting the global growth of our partners.

*Il nostro impegno si concentra principalmente su tre direzioni:
Our commitment focuses mainly on three directions:*



Consolidare la nostra leadership sul mercato internazionale del vetro

Consolidating our position of leadership on the international glass market



Allargare il nostro perimetro d'azione a settori strategici

Broadening our scope to include strategic sectors



Continuare a investire in tecnologia, strutture, capacità produttiva e Marketing

Continuing to invest in technology, facilities, production capacity and Marketing



**ECCELLENZA
TECNICA
E QUALITÀ**

La nostra competenza si esprime nella trasparenza del vetro, nella sua formatura, nella decorazione, nell'integrazione di tecnologie complesse e nell'alta qualità di esecuzione.



Technical Excellence and Quality
Our skill is evident in the transparency of our glass, our glassforming techniques, decoration, our use of complex technologies and the high quality of our craftsmanship.

AGILITÀ

La solidità del nostro ruolo e la nostra competitività sono sostenute da un processo ottimale di gestione della supply chain e di pianificazione della domanda e delle conseguenti produzioni.



Agility
Our reliability and competitiveness are supported by an excellent supply chain management process comprising demand and consequent production planning.

SOSTENIBILITÀ

L'attenzione all'impatto ambientale della nostra attività si rende concreta su più fronti: la scelta dei macchinari, l'uso crescente di PCR e lo sviluppo di lavorazioni e prodotti ecosostenibili.



Sustainability
Our focus on the environmental impact of our activities develops in three different directions: choice of machinery, increasing use of PCR material and the development of environmentally friendly processes and products.

INNOVAZIONE

Il nostro reparto Ricerca & Sviluppo s'impegna costantemente per creare valore mettendo a punto soluzioni estetiche e funzionali sempre nuove, in grado di anticipare le tendenze del mercato.



Innovation
Our Research & Development department is constantly committed to creating value by devising cutting-edge aesthetic concepts and functional solutions able to anticipate the market trends.

ETICA E CONSAPEVOLEZZA ALLA BASE DI OGNI SCELTA
Ethics and awareness are behind every policy

Siamo coscienti della sempre maggiore responsabilità che tutti abbiamo nei confronti dell'ambiente, e gestiamo ogni processo di produzione con l'obiettivo di ridurre l'impatto, impegnandoci per un miglioramento costante della sua sostenibilità. Viviamo come un privilegio la possibilità di valorizzare la sostenibilità intrinseca del vetro: un materiale igienico, sicuro, versatile e riciclabile interamente all'infinito. La nostra responsabilità è testimoniata dall'adozione, dal 1996, di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ISO 9001 e dall'adesione ad altre iniziative orientate a regolamentare e migliorare costantemente la nostra attività.

We are well aware of the increasing responsibility that each of us has towards the environment. Thus we work to reduce the environmental impact of all our production processes and are committed to continuous improvement of their sustainability. We consider it a privilege to have been given the opportunity to enhance the intrinsic sustainability of glass: a hygienic, safe, versatile, entirely and infinitely recyclable material. Our responsible outlook is evidenced by our having adopted, since 1996, a Quality Management System ISO 9001 certified and by our participation in other initiatives focused on regulating and constantly improving our business.

 <p>ISO 9001 Sistema di gestione per la qualità ISO 9001 Quality management system</p>	 <p>ISO 14001 Sistema di gestione per l'ambiente ISO 14001 Environmental management system</p>	 <p>ISO 14064 CARBON FOOTPRINT Quantificazione delle emissioni di gas a effetto serra ISO 14064 CARBON FOOTPRINT Quantification of greenhouse gas emissions</p>
 <p>ISO 50001 Sistema di gestione dell'energia ISO 50001 Energy management system</p>	 <p>ISO 45001 Sistema di gestione per la salute e la sicurezza ISO 45001 Occupational health and safety management system</p>	 <p>FSSC 22000 Sistema di sicurezza alimentare certificato da DNV GL FSSC 22000 Food safety management system certified by DNV GL (for packaging)</p>
 <p>AEO Operatore Economico Autorizzato AEO Authorized Economic Operator</p>	 <p>ECOVADIS Valutazioni di Sostenibilità Aziendali ECOVADIS Business Sustainability Ratings</p>	 <p>CDP Progetto di condivisione sul cambiamento climatico CDP Carbon Disclosure Project</p>
 <p>SEDEX Valutazione e miglioramento delle condizioni dei lavoratori SEDEX Assessment and improvement of working conditions</p>	 <p>UN GLOBAL COMPACT Impegno nei settori dei diritti umani, del lavoro, dell'ambiente e della lotta alla corruzione UN GLOBAL COMPACT Commitment in the areas of human rights, labour, the environment and the fight against corruption</p>	 <p>HIGG INDEX Misurazione impatti ambientali e sociali HIGG INDEX Measurement of environmental and social impacts</p>

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

La responsabilità aziendale è polarizzata oltre che nel rispetto dell'ambiente anche in direzione del benessere sociale, in particolare rivolto alle persone che operano negli stabilimenti. Siamo profondamente convinti che l'eccellenza del contributo delle Risorse Umane possa essere stimolato in modo decisivo da un ambiente di lavoro entusiasta, collaborativo e impegnato verso sfide sempre rinnovate.

Besides respect for the environment, corporate social responsibility also focuses on social well-being, especially concerning the people who work in our facilities. We are deeply convinced that staff members can be decisively motivated and encouraged to do their best by a stimulating, collaborative working environment ready to tackle increasingly newer challenges.

ECO-DESIGN / ECO-PROCESS

I Principi ispiratori del nostro sviluppo si basano su 5 punti caratteristici (5R):

Our development has been inspired by 5 founding rules (5R):

**RETHINK**

Ripensare tutti i nostri sistemi di produzione, materiali utilizzati e prodotti per soluzioni che aiutano l'Economia Circolare.

Rethink

Rethink and restructure all our production systems, the materials used and products to achieve solutions that promote a Circular Economy.

REDUCE

Ridurre il peso dei prodotti, il numero di accessori, le materie prime impiegate attraverso l'utilizzo di PCR (Post Consumer Recycle).

Reduce

Reduce the weight of our products, the number of accessories and our raw material consumption by using PCR (Post Consumer Recycled) materials.

REUSE

Non pensare più ad un impiego unico dei prodotti. Pensare a prodotti con diverse funzioni d'uso e a ciclo di vita elevato.

Reuse

Stop thinking in terms of a single use for products. Think of products with various functions and purposes, and a long life-cycle.

RECYCLE

Concepire prodotti riciclabili realizzati con il minor numero di componenti facilmente separabili e riciclabili.

Recycle

Design recyclable products by reducing to the minimum the number of detachable components.

RESPECT

Acquisti responsabili dei materiali che contengono componenti riciclati. Ridurre nei processi i prodotti chimici, l'uso di acqua, i consumi energetici ed i rifiuti.

Respect

Responsible purchases of materials that contain recyclable components. Reduce the amount of chemicals, use of water, power consumption and waste in the processes.

FRIENDS OF GLASS



Il vetro, 5000 anni di esperienza: la scelta giusta!

Glass, 5000 years of experience: the clear choice!

ECOLOGICO

Il vetro è infinitamente riciclabile e riduce l'inquinamento nell'ambiente del 14 - 20%. Può essere prodotto a bassissimi livelli di emissioni di CO2 attraverso la Fusione Elettrica ed in Futuro anche ad Idrogeno.

Eco

Glass is infinitely recyclable and reduces environmental pollution by 14 to 20%. Its production generates very low CO2 emission levels thanks to use of electric melting furnaces, while there are plans to use hydrogen as an energy carrier in the future.

DESIGN

Attraverso il Design, il vetro esalta tutta la sua eccellenza favorendo l'acquisto dei prodotti realizzati con questo materiale ecologico. Inoltre il vetro esalta le caratteristiche ed il valore del prodotto in esso contenuto.

Design

Visually appealing design highlights the excellence of glass and encourages consumers to purchase products made of this eco-friendly material. In addition, glass enhances the characteristics and value of the product it contains.

SALUTE

Il vetro può contenere senza problemi per la salute, bevande, cibi, medicinali, profumi, etc... perché è un materiale completamente inerte. È realizzato senza impiego di componenti tossici né di componenti derivanti da prodotti petroliferi.

Health

Since it is a totally inert material, glass can contain beverages, food, medicines, fragrances and so forth, without creating health problems. Toxic elements and petroleum derived products are not used to make 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:

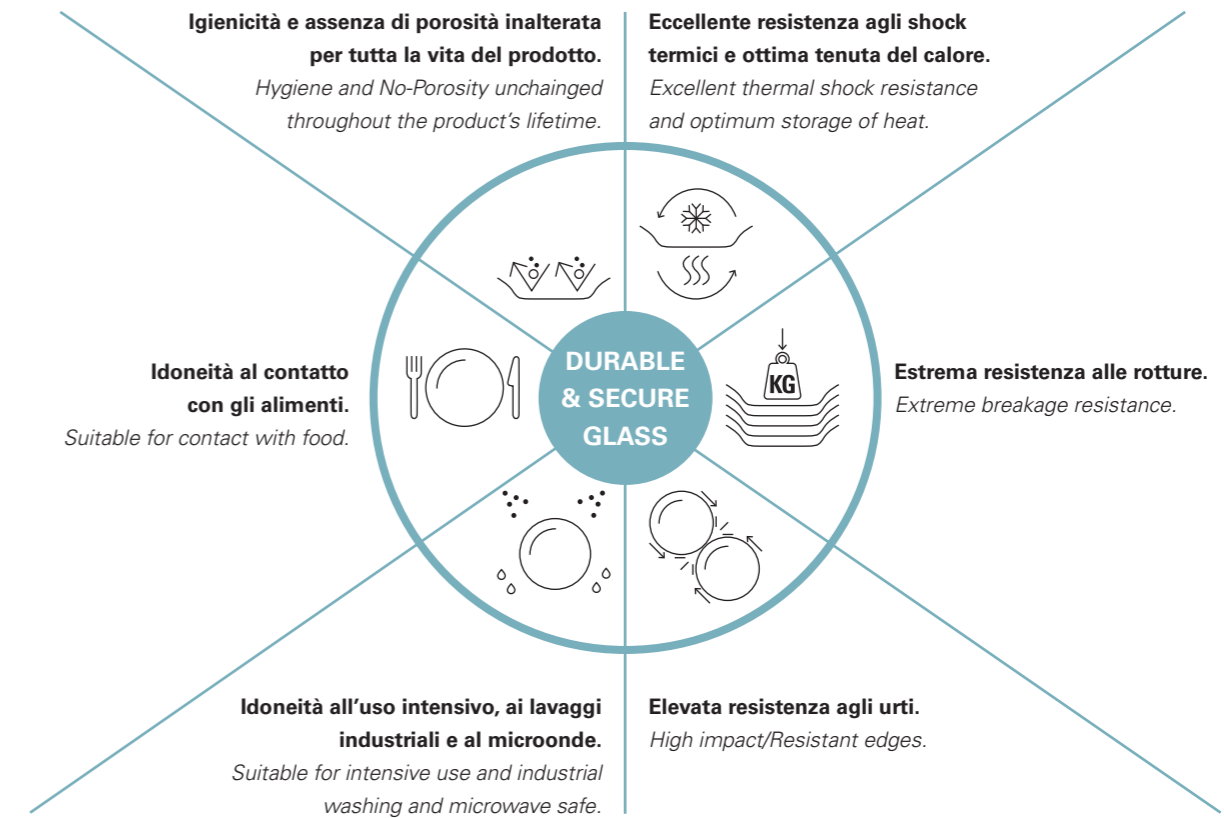
- Una collezione creata per la Ristorazione Collettiva che offre versatilità, funzionalità e perfetta compatibilità con i Sistemi, rispettando gli standard internazionali.
- Una selezione di articoli per il servizio catering e buffet.

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.

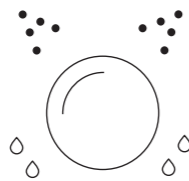
FASI DEI TEST Test phases

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.

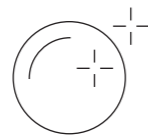
RISULTATO DEI TEST Test results

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*

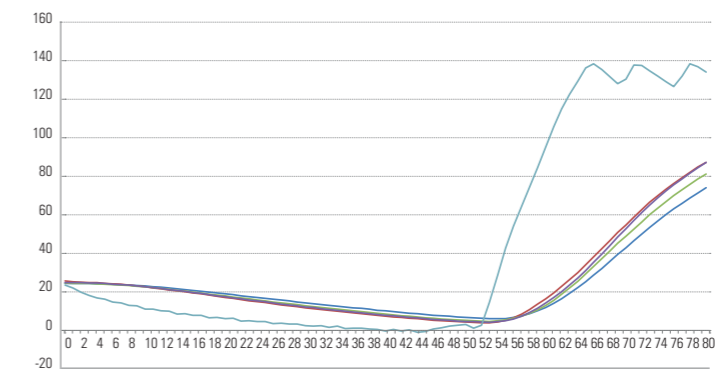
Test condotto con primario operatore del settore dei sistemi di distribuzione dei pasti.

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.

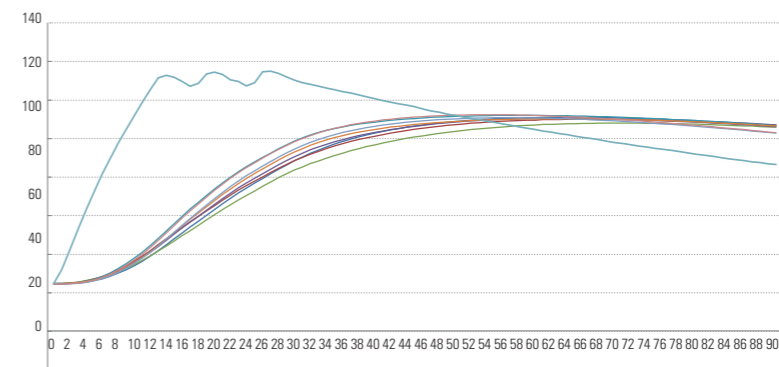
Outcome of rise in temperature in Cook & Chill systems.



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.

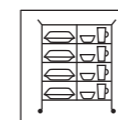
Dishwasher safe to over 2,000 professional washing cycles.



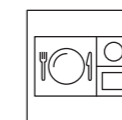
CONCETTI DI RISTORAZIONE & CARATTERISTICHE DI PRODOTTO CATERING CONCEPTS & PRODUCT FEATURES

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

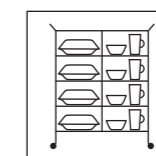


FREE SERVICE

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;
- Decorazioni studiati sia per persone con ridotta capacità visiva o motoria che per identificare più facilmente particolari regimi dietetici.

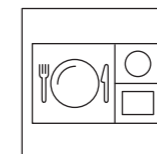
Key product features:

- 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.

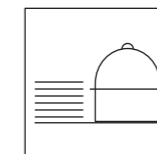
Key product features:

- *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 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

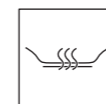
The Products

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



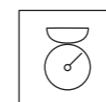
CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

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.



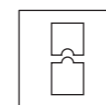
PESO CONTROLLATO. IDEALE PER LA RISTORAZIONE A PESO.

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



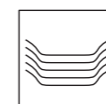
SPessori MAGGIORATI. GARANTISCONO STABILITÀ TERMICA (MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA DEL CIBO). PIÙ RESISTENTE E DURATURO.

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



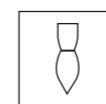
COMPATIBILITÀ CON I PRINCIPALI SUPPORTI ISOTERMICI E COPERCHI DISPONIBILI SUL MERCATO.

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



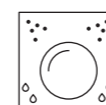
IMPILABILITÀ. SALVASPAZIO.

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.





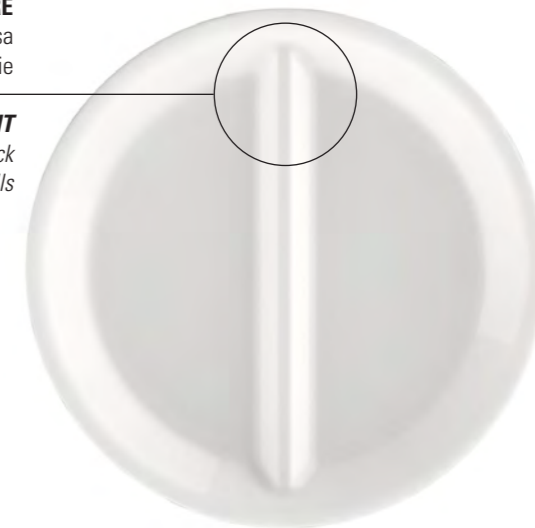
**CONTACT
PLATE Ø 228**

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

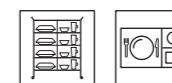
Mantiene diversi alimenti separati. Facilita la presa del cibo a persone con ridotte capacità motorie

PARTIONED COMPARTMENT

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

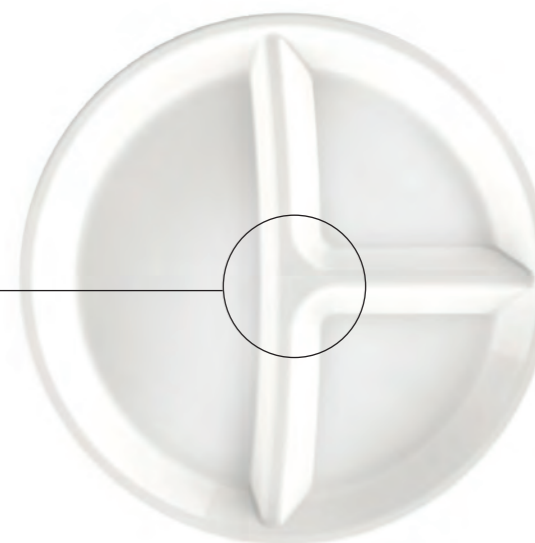
DINNERWARE COLLECTION

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

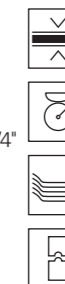
MENU'



**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



**SICURA
PLATE Ø 255 INFINITO**

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

- dec. 213 rosso
- dec. 212 verde
- dec. 214 blu



**SICURA
PLATE Ø 235 INFINITO**

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

- dec. 213 rosso
- dec. 212 verde
- dec. 214 blu



**SICURA
PLATE Ø 210 INFINITO**

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

- dec. 213 rosso
- dec. 212 verde
- dec. 214 blu



**SICURA
PLATE Ø 195 INFINITO**

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

- dec. 213 rosso
- dec. 212 verde
- dec. 214 blu



**SICURA
PLATE Ø 155 INFINITO**

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

- dec. 213 rosso
- dec. 212 verde
- dec. 214 blu



**SICURA DEEP
PLATE Ø 226 INFINITO**

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

- dec. 213 rosso
- dec. 212 verde
- dec. 214 blu



DINNERWARE COLLECTION

SICURA INFINITO



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



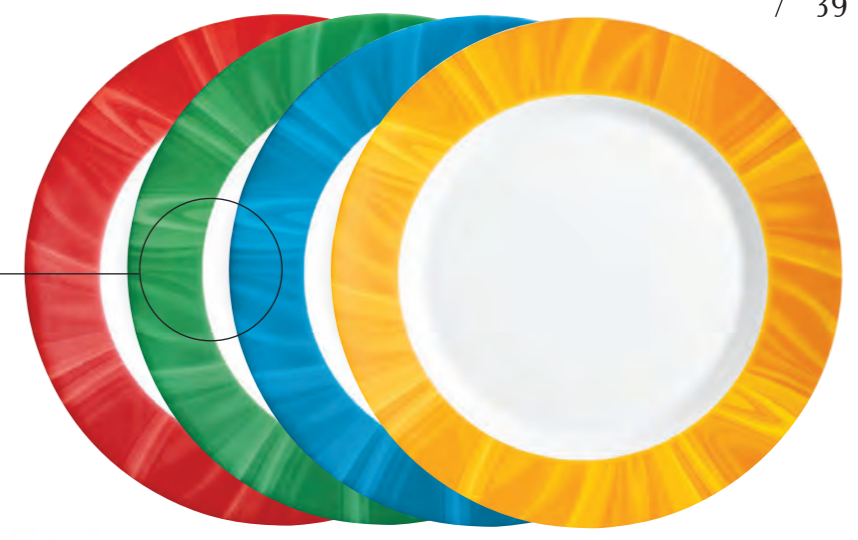
DINNERWARE COLLECTION

UNIVERSAL



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

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



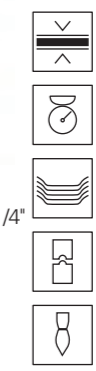
UNIVERSAL PLATE Ø 255
 Max Ø 255 mm - 10"
 h 25 mm - 1"
 635 - 654 g
 1,40 - 1,44 lb
 F6 K4 - Q.P. 1.152
4.15511

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



DINNERWARE COLLECTION

NATURA


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



NEW

DINNERWARE COLLECTION

NATURA


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



**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

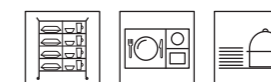


BUFFET PENTOLINO 30

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



**PARETI VERTICALI**

Riduce la fuoriuscita
accidentale di liquidi

STRAIGHT SIDES

Helps prevent spills

**RECTANGULAR
BOWL 218X144**

46 cl - 15 1/2 oz
Max □ 218 x 144 mm
Max □ 8 5/8" x 5 5/8"
h 28 mm - 1 1/8"
390 - 410 gr
0,86 - 0,90 lb
F6 K2 - Q.P. 1.080

6.63686**RECTANGULAR
BOWL 140X90**

26 cl - 8 3/4 oz
Max □ 140 x 90 mm
Max □ 5 1/4 x 3 5/8"
h 36 mm - 1 3/8"
235 - 245 g
0,52 - 0,54 lb
F6 K2 - Q.P. 1.800

6.63681**SQUARE BOWL
110X110**

26 cl - 8 3/4 oz
Max □ 110 x 110 mm
Max □ 4 3/8 x 4 3/8"
h 36 mm - 1 3/8"
175 - 186 g
0,39 - 0,41 lb
F6 K2 - Q.P. 2.268

6.63680**STACKABLE
CYLINDRICAL BOWL
Ø 194**

105 cl - 35 1/2 oz
Max Ø 194 mm - 7 5/8"
h 56 mm - 2 1/4"
533 - 567 g
1,18 - 1,25 lb
F6 K2 - Q.P. 336

6.63682**PARETI VERTICALI**

Riduce la fuoriuscita
accidentale di liquidi

STRAIGHT SIDES

Helps prevent spills



SALADS, SIDE DISHES & MORE



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

SALADS, SIDE DISHES
& MORE

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**

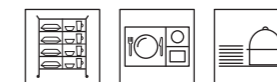
26,5 cl - 9 oz
Max Ø 100,7 mm - 4"
h 51 mm - 2"
199 - 211 g
0,44 - 0,47 lb
F3 K4 - Q.P. 1.920

4.41252.FTD.0.21.990

F3 CT12 - Q.P. 1.920

4.41252.FSD.1.21.990

SALADS, SIDE DISHES
& MORE





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

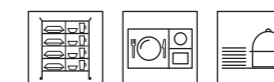
Max □ 162 x 133 mm
Max □ 6 3/8" x 5 1/4"
h 20,5 mm - 3/4"
213 - 226 g
0,47 - 0,50 lb
F6 CT24 - Q.P. 2.040
1.25622



BUFFET & FINGER FOODS

BUFFET GN

FUNCTIONAL, MODULAR, SUITABLE FOR MULTIPLE COMBINATION





BUFFET COROLLA
Coppetta Small
Small Bowl

17,8 cl - 6 oz
Max Ø 90 mm - 3 1/2"
h 51 mm - 2"
134 - 142 g
0,30 - 0,31 lb
CT12 - Q.P. 1.536

4.41251



BUFFET COROLLA
Coppetta Mini
Mini Bowl

12 cl - 4 oz
Max Ø 79 mm - 3 1/8"
h 46,5 mm - 1 7/8"
97 - 103 g
0,21 - 0,23 lb
CT12 - Q.P. 2.268

4.41250



BUFFET GALA
Coppetta S
Bowl S

35,5 cl - 12 oz
Max □ 115 x 115 mm
Max □ 4 1/2" x 4 1/2"
h 50 mm - 2"
223 - 237 g
0,49 - 0,52 lb
CT12 - Q.P. 1.056

4.41257



BUFFET GALA
Coppetta XS
Bowl XS

17 cl - 5 3/4 oz
Max □ 90 x 90 mm
Max □ 3 1/2" x 3 1/2"
h 39 mm - 1 1/2"
126 - 134 g
0,28 - 0,30 lb
CT12 - Q.P. 2.052

4.41256



BUFFET GALA
Coppetta XXS
Bowl XXS

9 cl - 3 oz
Max □ 75 x 75 mm
Max □ 3" x 3"
h 32 mm - 1 1/4"
82 - 88 g
0,18 - 0,19 lb
CT12 - Q.P. 3.432

4.41255



BUFFET GALA
Cocotte

12,5 cl - 4 1/4 oz
Max □ 92 x 80 mm
Max □ 3 5/8" x 3 1/8"
h 40 mm - 1 5/8"
116 - 123 g
0,26 - 0,27 lb
CT12 - Q.P. 2.040

4.41258

BUFFET & FINGER FOODS

BUFFET



HANDY LARGE

251 cl - 84 7/8 oz
Max Ø 220 mm - 8 3/4"
h 105 mm - 4 1/8"
921 - 978 g
2,03 - 2,16 lb
CT4 - Q.P. 112

1.25613.MDN



HANDY MEDIUM

173 cl - 58 1/2 oz
Max Ø 220 mm - 8 3/4"
h 70 mm - 2 3/4"
708 - 752 g
1,56 - 1,66 lb
CT4 - Q.P. 168

1.25612.MDN



HANDY Ø 22

91 cl - 30 3/4 oz
Max Ø 220 mm - 8 3/4"
h 41 mm - 1 5/8"
582 - 618 g
1,28 - 1,36 lb
CT12 - Q.P. 336

3.89122.MDF



HANDY 23 X 18

77,5 cl - 26 1/4 oz
Max □ 230 x 180 mm - 9" x 7 1/8"
h 33 mm - 1 1/4"
592 - 628 g
1,31 - 1,38 lb
CT12 - Q.P. 480

3.89119.MDF

BUFFET & FINGER FOODS

BUFFET HANDY



**ORGANIZE 26 X 21**

371 cl - 125 1/2 oz
 Max □ 257 x 203 mm
 Max □ 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 22 X 22**

337 cl - 114 oz
 Max □ 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 21 X 13**

140 cl - 47 1/4 oz
 Max □ 203 x 123 mm
 Max □ 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 19 X 19**

202 cl - 68 1/2 oz
 Max □ 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

Bormioli
Rocco





**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



**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



NEW



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



**MILKY
STACKING MUG 25 CL**

25,8 cl - 8 3/4 oz
Max Ø 104,5 mm - 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.MTZ.0.21.990

CT24 K - Q.P. 960

5.30350.MO6.3.21.990



**BOSTON
STACKING MUG CLEAR 25 CL**

24,8 cl - 8 3/8 oz
Max Ø 104,5 mm - 4 1/8"
h 90 mm - 3 1/2"
242 - 257 g
0,53 - 0,57 lb
CT12 K - Q.P. 1.200

4.13270.MTZ.0.21.990

CT24 MID - Q.P. 360

4.13270.MAC.3.21.990



**AROMATECA
CUP 22 CL**

21,5 cl - 7 1/4 oz
Max Ø 80 mm - 3 1/8"
h 93,3 mm - 3 5/8"
194 - 206 g
0,43 - 0,45 lb
CT12 K - Q.P. 1.200

4.00899. MTZ.0.21.990

CT12 - Q.P. 1.200

4.00899. MTX.1.21.990



**AROMATECA
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. 3960

4.00413

Compatible con:

Compatible with:

Stacking Cup 19 cl - cod. 4.05828

Stacking Cup 22 cl - cod. 4.05832



HOT DRINKS, COFFEE & TEA BREAK

CUPS, SAUCERS, MUGS



**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



**LYON
20**

21 cl - 7 oz
Max Ø 71 mm - 2 3/4"
h 86,3 mm - 3 1/2"
174 - 185 g
0,38 - 0,41 lb
B6 K 4 - Q.P. 1.152



4.70180



**LYON
16**

16 cl - 5 1/2 oz
Max Ø 65,8 mm - 2 1/2"
h 79 mm - 3"
150 - 159 g
0,33 - 0,35 lb
B6 K 8 - Q.P. 1.680



4.70170

DRINKWARE



HABANA 22 CL

22,7 cl - 7 5/8 oz
Max Ø 77,5 mm - 3"
h 82 mm - 3 1/4"
168 - 178 g
0,37 - 0,39 lb
CT 12 - Q.P. 1.380

5.17490



HABANA 17 CL

17 cl - 5 3/4 oz
Max Ø 70 mm - 2 3/4"
h 74,5 mm - 2 7/8"
143 - 152 g
0,32 - 0,34 lb
CT 12 - Q.P. 2.088

4.60170



ROCK BAR 27 CL

27 cl - 9 1/8 oz
Max Ø 84 mm - 3 1/4"
h 92,5 mm - 3 5/8"
242 - 257 g
0,53 - 0,57 lb
B 6/48 - Q.P. 1.200

5.17530



ROCK BAR 20 CL

21,5 cl - 7 1/4 oz
Max Ø 75,5 mm - 3"
h 83,5 mm - 3 1/4"
178 - 189 g
0,39 - 0,42 lb
B 6/48 - Q.P. 1.200

5.17520



ROCK BAR 17 CL

17 cl - 5 3/4 oz
Max Ø 69 mm - 2 3/4"
h 83 mm - 3 1/4"
155 - 165 g
0,34 - 0,36 lb
CT24 K - Q.P. 1.680

4.15516



HOSTERIA 20 CL

20 cl - 6 3/4 oz
Max Ø 73 mm - 2 7/8"
h 109 mm - 4 1/4"
174 - 185 g
0,38 - 0,41 lb
B6 K 4 - Q.P. 960

1.22107



HOSTERIA 16 CL

16,5 cl - 5 5/8 oz
Max Ø 63 mm - 2 1/4"
h 103 mm - 4"
131 - 139 g
0,29 - 0,31 lb
B6 K 6 - Q.P. 1.620

1.22106



DRINKWARE



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,
portaggiaccio 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

**ARIA**

Alfa Dessert

20 cl - 6 3/4 oz
 Max Ø 133 mm - 5 1/4"
 h 70 mm - 2 3/4"
 199 - 211 g
 0,44 - 0,47 lb
 CT12 - Q.P. 588

2.35683**ARIA**

Beta Dessert

20 cl - 6 3/4 oz
 Max Ø 112 mm - 4 3/8"
 h 62 mm - 2 1/2"
 175 - 185 g
 0,39 - 0,41 lb
 CT12 - Q.P. 864

2.35682**AROMATECA**

Gelato

18 cl - 6 1/8 oz
 Max Ø 87 mm - 3 3/8"
 h 54 mm - 2 1/8"
 165 - 175 g
 0,36 - 0,39 lb
 CT12 - Q.P. 1.824

4.00901**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**HOSTERIA**

Dessert

24 cl - 8 oz
 Max Ø 86 mm - 3 3/8"
 h 100 mm - 3 7/8"
 189 - 201 g
 0,42 - 0,44 lb
 B6 K6 - Q.P. 864

1.22110**DESSERT**

COMPATIBILITÀ Matching



& Lids






① Trasparente Transparent	② Semi Trasparente Semi-transparent	○ Bianco White	● Bianco perla Pearl White
● Bianco crema White Cream	● Grigio Chiaro Light Grey	● Grigio Grey	● Grigio scuro Dark Grey
● Blu Blue	● Rosso Red	● Marrone Rossastro Reddish Brown	● Marrone Brown












PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance
SICURA PLATE Ø 255 4.15517		Ø 267 mm	h 40 mm	2028-1-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2028-1-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2028-1-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2028-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
SICURA PLATE Ø 235 4.15514		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
			h 44 mm	2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
SICURA DEEP PLATE Ø 226 4.05811		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
			h 44 mm	2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C























































PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance
SICURA PLATE Ø 195 4.15514		Ø 210 mm	h 55 mm	1447.02	○	PP	-20°C ÷ 90°C
UNIVERSAL PLATE Ø 255 4.15511		Ø 267 mm	h 40 mm	2028-1-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2028-1-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2028-1-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
NATURA PLATES Ø 255 4.15511 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra		Ø 267 mm	h 40 mm	2028-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
UNIVERSAL PLATE Ø 235 4.15512		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
			h 44 mm	2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
NATURA PLATES Ø 235 4.15512 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
			h 44 mm	2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
UNIVERSAL DEEP PLATE Ø 230 4.05882		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
			h 44 mm	2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
NATURA DEEP PLATE Ø 230 4.05882 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
			h 44 mm	2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
UNIVERSAL PLATE Ø 195 4.15513		Ø 210 mm	h 55 mm	1447.02	○	PP	-20°C ÷ 90°C





































PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance
 CONTACT PLATE Ø 228 6.63683		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
			2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C	
			h 44 mm	7690.46	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				7690.48	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				7690.44	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
7690.46	●	PBT		-40°C ÷ 160°C			
 CONTACT PLATE 2 SECTIONS Ø 228 6.63684		Ø 240 mm	h 40 mm	2029-0-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-0-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2029-0-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2029-0-6	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2029-1-1	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
			2029-1-2	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C	
			h 44 mm	7690.46	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				7690.48	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				7690.44	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
7690.46	●	PBT		-40°C ÷ 160°C			
 MENU 3 SECTIONS PLATE Ø 255 6.63685		Ø 267 mm	h 40 mm	2028-1-2	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				2028-1-1	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				2028-1-4	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				2028-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				2028-1-5	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
 SQUARE BOWL 110x110 6.63680		110 x 110 mm	h 16 mm	1045.48	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				1045.51	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				1045.83	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				1045.46	●	PP	-20°C ÷ 90°C
		110 x 110 mm	h 30 mm	7249.47	⊕	PC	-40°C ÷ 120°C
				7249.44	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
				7249.95	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7249.45	●	PP	-40°C ÷ 120°C
				7249.45	●	PP	-40°C ÷ 120°C
				7249.45	●	PP	-40°C ÷ 120°C

PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance
 STACKABLE CYLINDRICAL BOWL Ø 194 6.63682		Ø 200 mm	h 14 mm	0979.74	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				0979.99	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				0979.32	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				0979.33	●	PTB	-40°C ÷ 160°C
				0979.98	●	PTB	-40°C ÷ 160°C
				7307.01	●	SEBS	-50°C ÷ 100°C
 STACKABLE CYLINDRICAL BOWL Ø 120 4.41254		Ø 125 mm	h 14 mm	4111.20	●	Si	-40°C ÷ 200°C
				4111.30	●	Si	-40°C ÷ 200°C
				7200.45	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7200.95	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7200.21	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7200.48	⊕	PP	-20°C ÷ 90°C
 STACKABLE CYLINDRICAL DEEP BOWL Ø 100 4.41253		Ø 108 mm	h 8 mm	7108.21	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7108.46	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7108.91	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7108.79	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				7108.95	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				7108.49	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
 STACKABLE CYLINDRICAL BOWL Ø 100 4.41252		Ø 108 mm	h 8 mm	7108.25	●	Flexible SEBS	-50°C ÷ 100°C
				7108.21	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7108.46	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7108.91	●	PP	-20°C ÷ 90°C
				7108.79	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				7108.95	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				7108.49	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
				7108.25	●	Flexible SEBS	-50°C ÷ 100°C

PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance	
 STACKABLE SOUP BOWL 40 CL 4.15519		Ø 128 mm	h 14 mm	0979.27	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.47	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.97	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
		Ø 125 mm	h 8 mm	7200.45	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.95	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.21	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.48	⊗	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.47	●	PBT	-40°C ÷ 160°C	
		Ø 128 mm	h 14 mm	7307.13	●	PTB	-40°C ÷ 160°C	
7307.02				●	Flexible SEBS	-50°C ÷ 100°C		
7307.24				●	SEBS	-50°C ÷ 100°C		
 ROUND BOWL 136 60 CL 4.05880		Ø 142 mm	h 40 mm	7451.45	⊗	PC	-40°C ÷ 120°C	
					Ø 145 mm	h 10 mm	7307.03	●
	7307.08	●	PTB				-40°C ÷ 160°C	
			Ø 140 mm	h 14 mm	7307.16	●	SEBS	-50°C ÷ 100°C
 STACKABLE HIGH BOWL Ø 170 4.05878 (new shape)		Ø 180 mm	h 11 mm	0979.22	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.42	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.92	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
 STACKABLE HIGH RIM BOWL Ø 170 4.15518 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra		Ø 180 mm	h 11 mm	7307.05	●	PTB	-40°C ÷ 160°C	
				7307.06	●	PTB	-40°C ÷ 160°C	
 STACKABLE BOWL Ø 140 4.05877		Ø 145 mm	h 10 mm	0979.24	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.44	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.94	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
			Ø 145 mm	h 10 mm	7307.03	●	PTB	-40°C ÷ 160°C
					7307.08	●	PTB	-40°C ÷ 160°C

PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance	
 STACKABLE BOWL Ø 120 4.15515		Ø 128 mm	h 14 mm	0979.27	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.47	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.97	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
 STACKABLE BOWL Ø 120 4.15515 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra		Ø 125 mm	h 8 mm	7200.45	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.95	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.21	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.48	⊗	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7200.47	●	PBT	-40°C ÷ 160°C	
				7307.02	●	SEBS	-50°C ÷ 100°C	
				7307.13	●	PBT	-40°C ÷ 160°C	
				7307.24	●	SEBS	-50°C ÷ 100°C	
 STACKABLE BOWL Ø 100 4.05876		Ø 108 mm	h 8 mm	7108.21	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7108.46	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7108.91	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				7108.79	●	PBT	-40°C ÷ 160°C	
				7108.95	●	PBT	-40°C ÷ 160°C	
				7108.49	●	PBT	-40°C ÷ 160°C	
 POMPEI BOWL 170 4.17050		Ø 175 mm	h 9 mm	1049-0-2	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
 POMPEI BOWL 140 4.17040		Ø 145 mm	h 10 mm	0979.24	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.44	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
				0979.94	●	PP	-20°C ÷ 90°C	
			Ø 145 mm	h 10 mm	7307.03	●	PBT	-40°C ÷ 160°C
					7307.08	●	PBT	-40°C ÷ 160°C

PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance				
 POMPEI BOWL 120 4.17030		Ø 125 mm	h 8 mm	7200.21		PP	-20°C ÷ 90°C				
				7200.45		PP	-20°C ÷ 90°C				
				7200.47		PBT	-40°C ÷ 160°C				
				7200.48		PP	-20°C ÷ 90°C				
				7200.95		PP	-20°C ÷ 90°C				
		Ø 128 mm	h 14 mm	0979.27		PP	-20°C ÷ 90°C				
				0979.47		PP	-20°C ÷ 90°C				
				0979.97		PP	-20°C ÷ 90°C				
					Ø 128 mm	h 14 mm	7307.02		SEBS	-50°C ÷ 100°C	
	7307.04		PBT				-40°C ÷ 160°C				
	7307.13		PBT				-40°C ÷ 160°C				
	7307.24		SEBS				-50°C ÷ 100°C				
	Ø 125 mm	h 14 mm	4125.20		Si	-40°C ÷ 200°C					
			4125.30		Si	-40°C ÷ 200°C					
 POMPEI BOWL 105 4.17020		Ø 110 mm	h 10 mm	7140.21		PBT	-40°C ÷ 160°C				
				7140.48		PBT	-40°C ÷ 160°C				
				7140.91		PBT	-40°C ÷ 160°C				
		Ø 111 mm	h 14 mm	4111.20		Si	-40°C ÷ 200°C				
				4111.30		Si	-40°C ÷ 200°C				
 STACKING MUG 25 CL 5.30350		Ø 82 mm	h 8 mm	1192.22		PP	-20°C ÷ 90°C				
				1192.42		PP	-20°C ÷ 90°C				
				 NATURA STACKING MUG 25 CL 5.30350 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra	1192.97		PP	-20°C ÷ 90°C			
						Ø 82 mm	h 8 mm	1192.72		PBT	-40°C ÷ 160°C
								1192.22		PP	-20°C ÷ 90°C
 STACKING MUG CLEAR 25 CL 4.13270		Ø 82 mm	h 8 mm	1192.42		PP	-20°C ÷ 90°C				
				1192.97		PP	-20°C ÷ 90°C				
				1192.72		PBT	-40°C ÷ 160°C				
				 STACKING CUP CONSOMME' 32 CL 4.15520		Ø 108 mm	h 8 mm	7108.21		PP	-20°C ÷ 90°C
7108.46		PP	-20°C ÷ 90°C								
7108.91		PP	-20°C ÷ 90°C								
7108.79		PBT	-40°C ÷ 160°C								
7108.95		PBT	-40°C ÷ 160°C								
7108.49		PBT	-40°C ÷ 160°C								
Ø 109 mm	h 14 mm	7307.27				PBT	-40°C ÷ 160°C				
		7307.30				SEBS	-50°C ÷ 100°C				
		7307.26				SEBS	-50°C ÷ 100°C				
		7307.28				SEBS	-50°C ÷ 100°C				
7307.29		PBT	-40°C ÷ 160°C								

PRODOTTO Product	COPERCHIO Lid	DIAMETRO Diameter	ALTEZZA Height	CODICE Code	COLORE Colour	MATERIALE COPERCHI Lids Material	RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance
 STACKING CUP 22 CL 4.05832		Ø 92 mm	h 8 mm	1192.98		PP	-20°C ÷ 90°C
 STACKING CUP 19 CL 4.05828		Ø 83 mm	h 11 mm	4083.20		Si	-40°C ÷ 200°C
				4083.30		Si	-40°C ÷ 200°C
 STACKING CUP 19 CL 4.05828 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra		Ø 85 mm	h 10 mm	1192.96		PP	-20°C ÷ 90°C
				1192.47		PP	-20°C ÷ 90°C
				1192.21		PP	-20°C ÷ 90°C
				1192.71		PBT	-40°C ÷ 160°C
				 STACKING CUP 13 CL 4.05826		Ø 82 mm	h 8 mm
1192.42		PP	-20°C ÷ 90°C				
1192.97		PP	-20°C ÷ 90°C				
1192.72		PBT	-40°C ÷ 160°C				
 CYLINDRICAL CUP 22 CL 4.00899		Ø 83 mm	h 11 mm	4083.20		Si	-40°C ÷ 200°C
				4083.30		Si	-40°C ÷ 200°C
 ROCK BAR 20 CL 5.17520		Ø 82 mm	h 8 mm	1192.22		PP	-20°C ÷ 90°C
				1192.42		PP	-20°C ÷ 90°C
				1192.97		PP	-20°C ÷ 90°C
		Ø 83 mm	h 11 mm	1192.72		PBT	-40°C ÷ 160°C
				4083.20		Si	-40°C ÷ 200°C
4083.30		Si	-40°C ÷ 200°C				
 ROCK BAR 27 CL 5.17530		Ø 92 mm	h 8 mm	1192.22		PP	-20°C ÷ 90°C
 LYON OPTIQUE 20 CL		Ø 80 mm	h 7 mm	1228.02		PP	-20°C ÷ 90°C

TIPOLOGIE IMBALLO ED ESEMPI

Packaging types & examples

B = Scatola;
stampa flexo a colori, finitura mat.
U.V. = scatola.



B = Box;
colour flexo printing, matte finish.
S.U. = box.

F/K = Fardello in plastica
all'interno di un cartone;
stampa flexo, 1 colore.
U.V. = fardello.



F/K = Plastic shrinkwrap into a master;
1 colour flexo printing.
S.U. = shrinkwrap.

CT = Cartone;
stampa flexo 2 colori, finitura mat.
U.V. = pezzo.



CT = Master Carton;
2-colours flexo printing, matte finish.
S.U. = piece.

K = Master in cartone avana;
stampa flexo 1 colore.
Contiene le tipologie di imballi primari.
U.V. = imballo.



K = Master carton in brown cardboard;
1-colour flexo printing.
Contains the primary packaging.
S.U. = Master.

ESEMPI DI IMBALLO

Packaging Examples

B6 K4
Cartone con 4 scatole
da 6 pezzi
U.V. = 6 pz
4 boxes of 6 pieces
in a carton
S.U. = 6 pcs

B6/24
Cartone con 4 scatole
da 6 pezzi = 24 pezzi
etichettati individualmente
U.V. = 1 pz
4 boxes of 6 pieces
= 24 pieces
individually labelled
in a carton
S.U. = 1 pc

CT6
Cartone da 6 pezzi
etichettati individualmente
U.V. = 1 pz
Carton of 6 pieces
individually labelled
S.U. = 1 pc

CT48 K
Cartone da 48 pezzi
U.V. = 48 pz
Carton of 48 pieces
S.U. = 48 pcs

F6 K2
2 fardelli da 6 pezzi
in cartone con etichetta
al fardello
U.V. = 6 pz
2 labelled shrinkwraps of 6
pieces in a master carton
S.U. = 6 pcs

INDICE ALFABETICO

Alphabetical Index

A

- 69 **Aria** Dessert
61 **Aromateca** Hot Drinks, Coffee &
Tea Break
69 **Aromateca** Dessert

B

- 66 **Bistrot** Serveware
66 **Bistrot Twist** Serveware
61 **Boston** Hot Drinks, Coffee & Tea
Break
52 **Buffet Corolla** Buffet & Finger
Foods
52 **Buffet Gala** Buffet & Finger Foods
51 **Buffet GN** Buffet & Finger Foods
69 **Buffet GN** Dessert
53 **Buffet Handy** Buffet & Finger
Foods
54 **Buffet Organize** Buffet & Finger
Foods
45 **Buffet Pentolino** Soup & Stew
49 **Buffet Servizio Stackable
Bowls** Salads, Side Dishes & More

C

- 31 **Contact** Dinneware Collection

E

- 56 **Easy** Buffet & Finger Foods
57 **Eclissi** Buffet & Finger Foods

F

- 65 **Frigoverre Future** Serveware

H

- 63 **Habana** Drinkware
63 **Hosteria** Drinkware
69 **Hosteria** Dessert

K

- 67 **Kufra** Serveware

L

- 62 **Lyon** Drinkware
62 **Lyon Optique** Drinkware

M

- 31 **Menù** Dinneware Collection
61 **Milky** Hot Drinks, Coffee & Tea
Break

N

- NEW** 39 **Natura** Dinneware Collection

P

- 57 **Pompei** Buffet & Finger Foods

R

- 47 **Rectangular Bowls**
Salads, Side Dishes & More
63 **Rock Bar** Drinkware
43 **Round Bowl Ø 136** Soup & Stew

S

- 59 **Saucer** Hot Drinks, Coffee & Tea
Break
33 **Sicura** Dinneware Collection
35 **Sicura Infinito** Dinneware
Collection
47 **Square Bowl** Salads, Side Dishes
& More
48 **Stackable Bowls** Salads, Side
Dishes & More
47 **Stackable Cylindrical Bowl**
Salads, Side Dishes & More
43 **Stackable Soup Bowl 40 cl**
Soup & Stew
NEW 59 **Stacking Cups** Hot Drinks, Coffee
& Tea Break
43 **Stacking Cup Consommé**
Soup & Stew

U

- 37 **Universal** Dinneware Collection

Y

- 67 **Ypsilon Brio** Serveware

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Пермь (342)205-81-47	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владивосток (423)249-28-31	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сургут (3462)77-98-35	

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47