

PASTRY & BAKERY LINE

We design and create with passion



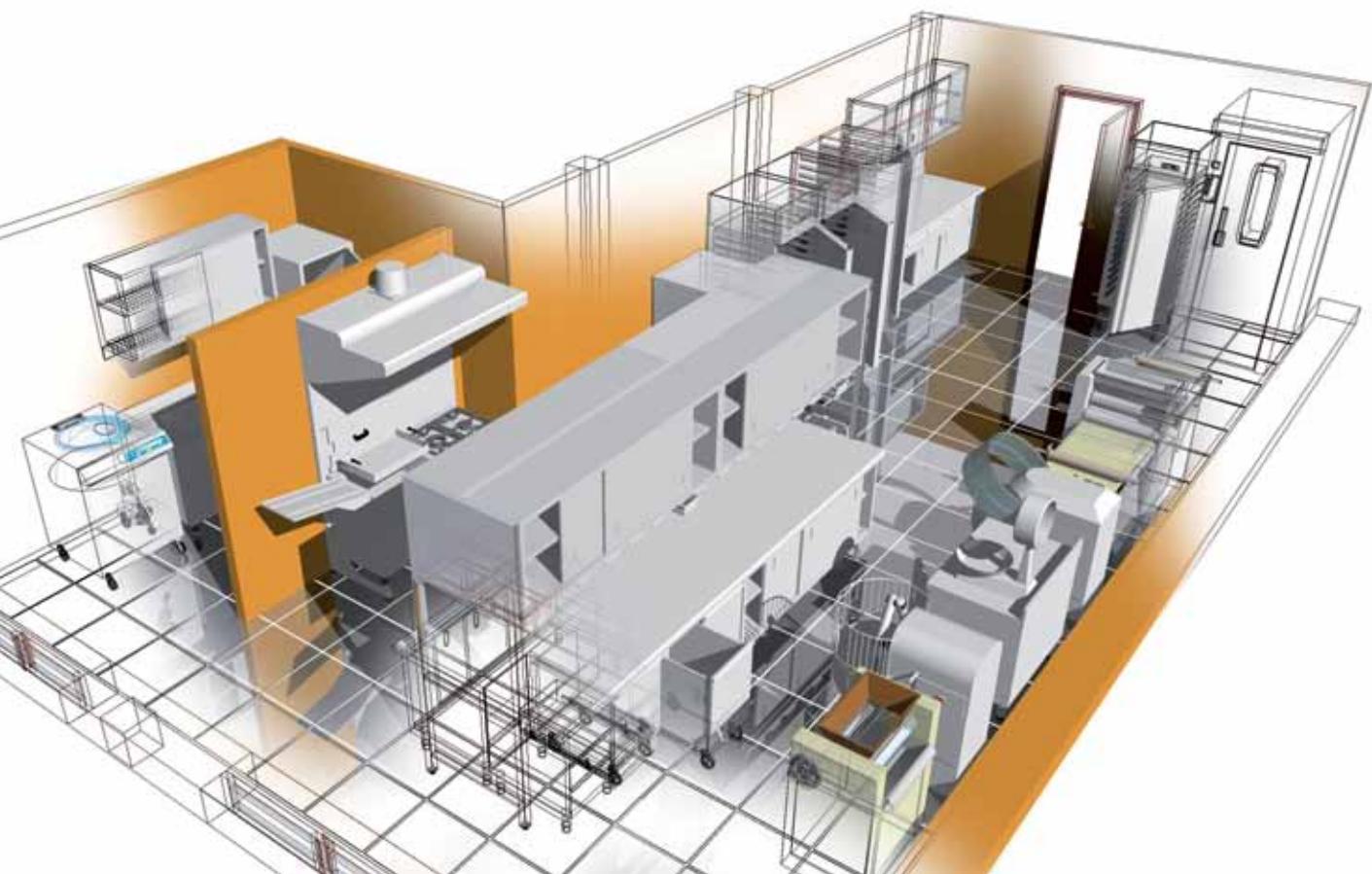
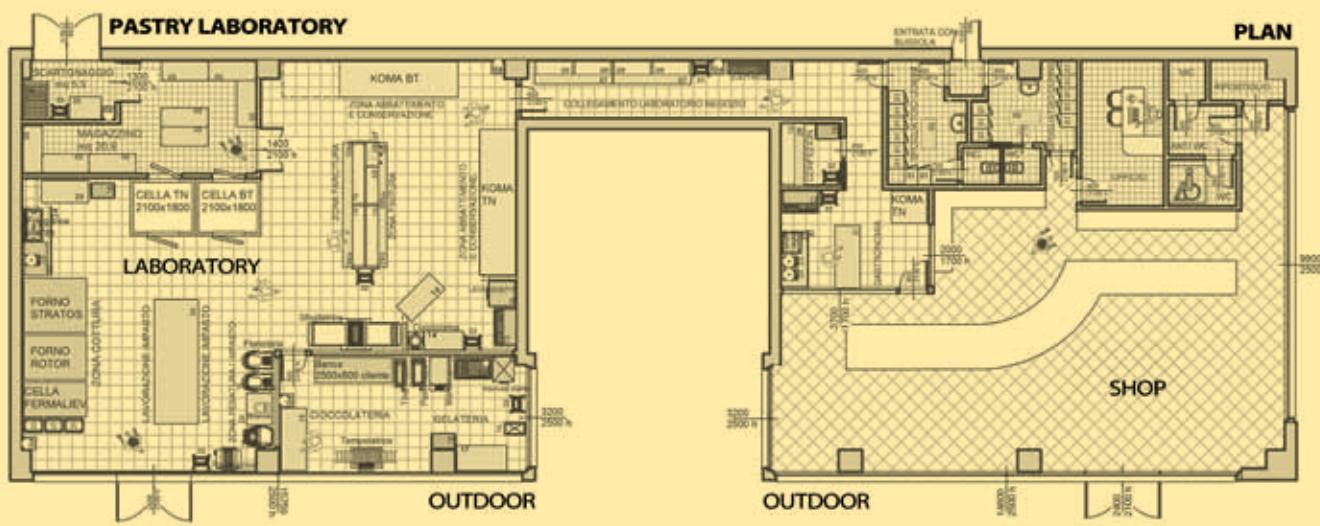
 OFFICINE BANO
INTERNATIONAL

PROGETTAZIONI

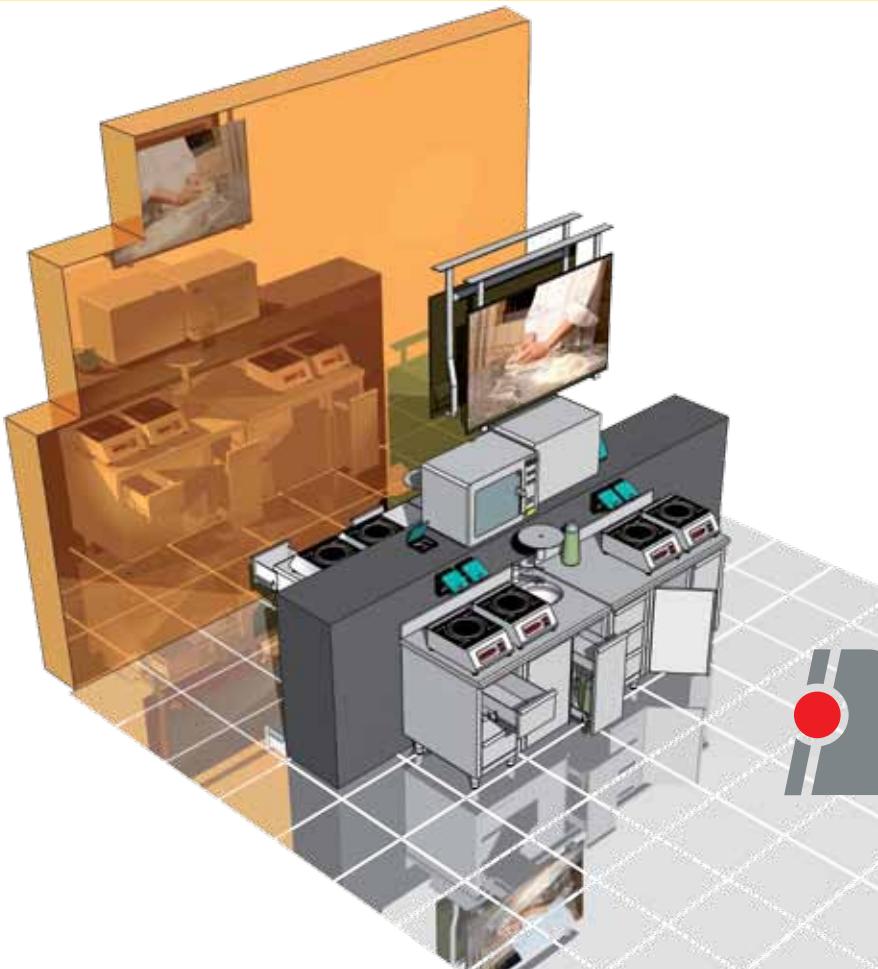
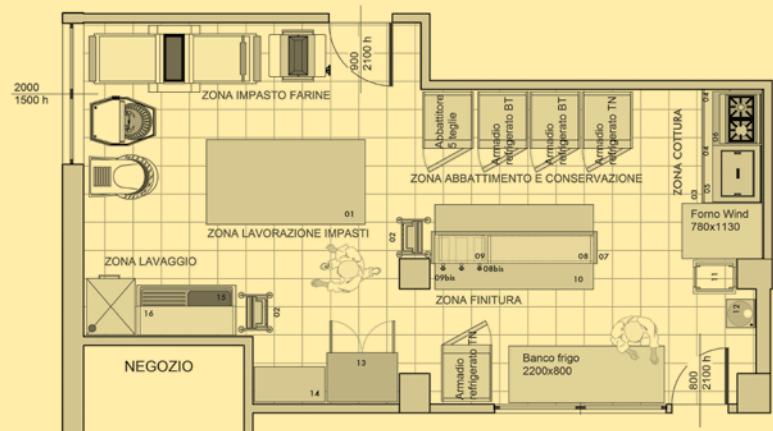
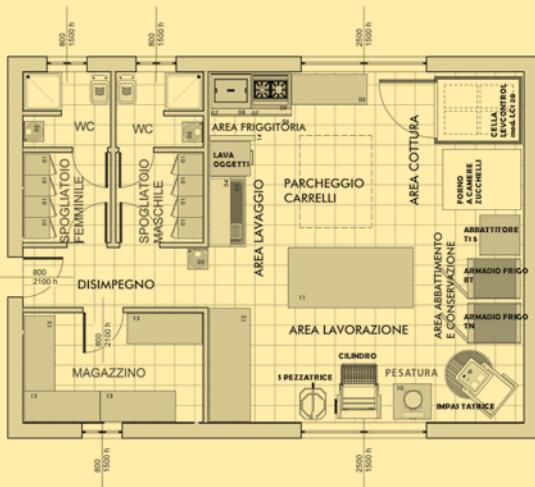
Servizio di progettazione e rendering arredamenti componibili
e su misura in acciaio inox

DESIGN

Service design and modular-customized furniture rendering
in stainless steel



- Arredamento su misura
- Flessibilità delle soluzioni
- Studi funzionali
- Architetti professionali
- Servizio chiavi in mano
- Custom furniture
- Flexible solutions
- Functional studies
- Professional architects
- All inclusive solutions



**OFFICINE BANO
INTERNATIONAL**

Officine Bano International è un'azienda Italiana di successo. Produce arredi in acciaio inox AISI 304 al Ni/Cr 18/10 che assicurano standard di riferimento assolutamente unici.

Nel corso degli anni, ha rafforzato con costanza i fattori portanti e caratteristici della sua attività e dei suoi prodotti. Una leadership recentemente confermata dalla certificazione ISO 9001:2000 che consolida la credibilità di Officine Bano S.r.l., sottolineandone l'impegno per il miglioramento continuo e la soddisfazione dei clienti, in un mercato molto competitivo e nel quale le aspettative sul piano della qualità sono particolarmente elevate.

Officine Bano International has been a successful Italian company. They produce AISI 304 Ni/Cr 18/10 stainless steel furnishings ensuring absolutely unique standards.

Over the years they have constantly strengthened the basic characteristics and factors of their activities and their products.

A leadership which was recently confirmed by the ISO 9001:2000 certification which consolidates the credibility of Officine Bano S.r.l., highlighting the commitment for continued improvement and customer satisfaction, in a very competitive market and in which the expectations for quality are particularly high.

WWW.BANOINTERNATIONAL.IT



Officine Bano International est une entreprise italienne de succès. Elle produit des meubles en acier inox AISI 304 al Ni/Cr 18/10 qui garantissent des standards de référence tout à fait uniques. Au cours des années elle a su renforcer avec beaucoup de constance les facteurs portants et caractéristiques de son activité et de ses produits. Une primauté qui a été récemment confirmée par la certification ISO 9001:2000 qui augmente la crédibilité d'Officine Bano S.r.l., tout en soulignant l'engagement pris pour une amélioration continue dans le but de satisfaire la clientèle, dans le cadre d'un marché extrêmement compétitif où les attentes sur le plan de la qualité sont très élevées.

Officine Bano International ein italienisches Erfolgsunternehmen. Die Firma stellt Einrichtungsgegenstände aus Edelstahl AISI 304 Ni/Cr 18/10 her, die einzigartige Bezugstandards garantieren. Im Laufe der Jahre hat Officine Bano die wichtigsten und typischsten Merkmale seiner Aktivität und seiner Erzeugnisse immer weiter perfektioniert. Eine kürzlich mit dem Zertifikat ISO 9001:2000 bestätigte Leadership, die die Glaubwürdigkeit der Firma Officine Bano S.r.l. konsolidiert, indem die Anstrengungen für eine kontinuierliche Neuerung und die Zufriedenheit der Kundschaft auf einem sehr umworbenen Markt unterstrichen werden, auf dem die Erwartungen an die Qualität des Produkts äußerst hoch sind.

MADE IN ITALY



Concretezza & Semplicità

Con i prodotti "Pastry&Bakery", realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10 (a richiesta in versione BA cioè lucido a specchio internamente e satinato scotch-brite esternamente) Officine Bano offre agli operatori della Pasticceria, Panificazione, Gelateria e Pizzeria un ambiente di lavoro, totalmente rinnovato, grazie ad una nuova gamma di prodotti completa e funzionale che si candida quale soluzione ideale in ogni progetto di arredo.

Concreteness & Simplicity

With its "Pastry&Bakery" products made completely in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel (on request in BA version i.e. mirror shiny inside and Scotch-Brite satinated on the outside) Officine Bano offers Confectioners, Bakers, Ice-cream and Pizzeria workers a totally renewed work environment, thanks to a new complete and functional range of products which is believed to be the ideal solution in every furnishing project.

Aspect concret et simplicité

Avec les produits "Pastry&Bakery", construits entièrement en acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10 (et sur demande dans la version BA c'est à dire poli miroir à l'intérieur et satiné Scotch-Brite à l'extérieur) Officine Bano offre aux opérateurs des secteurs de la Pâtisserie, Panification, Glacier et Pizzeria un milieu de travail, entièrement renouvelé, grâce à une nouvelle gamme de produits complète et fonctionnelle qui se propose en tant que solution idéale pour tous les projets d'ameublement.

Konkret & einfach

Mit den ganz aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 hergestellten Produkten "Pastry&Bakery" (auf Wunsch Version BA, d.h. glänzend innen und außen scotch-brite satiniert) bietet die Firma Officine Bano allen Betreibern von Konditoreien, Bäckereien, Eisdielen und Pizzerien ein völlig neuartiges Arbeitsambiente, dank seiner neuen kompletten und funktionellen Serie von Erzeugnissen, die die ideale Lösung für jede Einrichtungslösung darstellt.



We design and create with passion
Progettiamo e costruiamo con passione

MADE IN ITALY



Caratteristiche di base dei Prodotti Pastry&Bakery:

Tutti i prodotti sono realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-CR 18/10 con finitura esterna Scotch-Brite e interna 2B. La sicurezza per gli operatori è garantita dalla totale assenza di spigoli taglienti e di punti pericolosi nel rispetto delle più severe norme antinfortunistiche. Tutte le parti mobili sono smontabili senza attrezzi; i cassetti scorrono su guide telescopiche in acciaio zincato ad estrazione totale; le porte battenti sono tamburate e dotate di robuste cerniere esterne a perno sfilabile; le porte scorrevoli sono mantenute perfettamente allineate dalle guide inferiori aperte che facilitano la pulizia; i ripiani interni sono regolabili ogni 25 mm. e poggianno su cremagliere sfilabili. I piani da lavoro sono realizzati in sp.12/10 h.mm.40, sp.15/10 h.mm.50 in funzione della dimensione; hanno la raggiatura R.mm.10 lato operatore e, se prevista, una o più sponde mm.20x100h. chiuse retro. Nelle versioni sp. 12/10 sono rinforzati con un pannello in thermopal idrorepellente sp.mm.28, mentre nelle versioni sp.15/10 sono rinforzati con un pannello in thermopal idrorepellente sp.mm.38. Tutte le maniglie dei cassetti e delle porte battenti sono realizzate in lamiera piegata sp.15/10 con ampia raggiatura per semplificare l'utilizzo e favorire la pulizia. Le gambe sono in acciaio inox, telescopiche, regolabili in altezza per ca. 50 mm. e sostituibili, a richiesta, con ruote. Le strutture aperte (tavoli, lavelli ecc.) sono saldate e hanno piedini leviganti con escursione massima 20 mm.

A richiesta:

Tutti gli elementi possono essere realizzati con finitura interna BA (lucido a specchio); le guide dei cassetti possono essere fornite in acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10.

L'igenicità dell'acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10

Rendere più sicuro, facile e veloce il lavoro in laboratorio è il principale obiettivo di Officine Bano International; l'utilizzo dell'acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 è una parte molto importante nel processo di costruzione dei prodotti *Pharma Line*, la cui affidabilità è coniugata alla minima necessità di manutenzione e dovuta al fatto che l'acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 è un materiale che offre notevoli vantaggi:

1. Idoneo al contatto con gli alimenti
2. Resiste alla corrosione e non rilascia sostanze nocive
3. Presenta una superficie compatta e priva di porosità
4. Resiste agli urti e agli shock termici
5. Ha una elevata rimovibilità batterica nei cicli di pulitura

Officine Bano International progetta i propri prodotti in modo che non presentino punti difficili da raggiungere nelle zone di facile accumulo di sporcizia, che potrebbero diventare cause permanenti di contaminazione o del consumatore finale.

Basic characteristics of the Pastry&Bakery Products:

All products are made in AISI 304 Ni-CR 18/10 stainless steel with external finishing in Scotch-Brite and internal in 2B. The safety of all operators is guaranteed by the total absence of sharp corners or dangerous points in abidance of the most severe accident prevention measures. All mobile parts are removable without the need for tools; drawers slide on zinc-plated steel telescopic guides with total extraction; the hinged doors are box-type and equipped with strong external hinges with removable pivot; the sliding doors are kept perfectly aligned due to the open lower guides which help cleaning; the inside shelves are adjustable every 25 mm. and they rest on removable pins. The worktops are made in s/s 12/10 and are mm. 40 thick, or in s/s 15/10 and are mm. 50 thick, depending on the size; they have a radius of R.mm.10 operator side and if foreseen, one or more backsplash of 20x100h. back closed. The 12/10 versions are re-inforced by a 28 mm. width water-repellent Thermopal panel, while the 15/10 versions are re-inforced by a 38 mm. width water-repellent Thermopal panel. All the drawers and hinged doors handles are made in 15/10 thickness folded sheet metal with ample radius to simplify use and cleaning. The legs supplied are in stainless steel, telescopic, adjustable in height for about 50 mm. and replaceable on request, with wheels. The open structures (table, sinks, etc.) are welded and have levelling feet to a maximum of 20 mm.

On request:

All the elements can be made with internal BA finishing (mirror shiny); the drawer guides can be supplied in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel.

The hygiene of AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel

The main objective of Officine Bano International is to make safer, easier and quicker the work in laboratories the use of AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel is a very important part on the process for making Pharma Line products, due to its dependability being conjugated to the minimum necessity for maintenance and due to the fact that AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel is a material which offers remarkable advantages:

1. Ideal for contact with food
2. Corrosion resistant, does not release harmful substances
3. Presents a compact non-porous surface
4. Resists to knocks and thermal shocks
5. It has high bacterial removal during cleaning cycle

Each piece of equipment may become dirty during normal working conditions and the first aim of Officine Bano is to plan its products having no areas difficult to reach and where dirt may easily accumulate, avoiding permanent causes of contamination.

PASTRY & BAKERY

Caractéristiques de base des Produits Pastry&Bakery:

Tous les produits ont été réalisés en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 avec finition externe Scotch-Brite et interne 2B. La sécurité des opérateurs est garantie grâce à l'absence d'arêtes coupantes et de points dangereux conformément aux normes contre les accidents les plus sévères. Toutes les parties mobiles peuvent être démontées sans devoir utiliser aucun outil; les tiroirs glissent sur des glissières télescopiques en acier zingué à extraction totale; les portes battantes sont à tambour et sont équipées de solides charnières à pivot rétractable; les portes coulissantes restent parfaitement alignées grâce à des guides inférieures ouvertes qui facilitent le nettoyage; les étagères à l'intérieur sont réglables tous les 25 mm. et elles reposent sur des crémaillères retirables. Les surfaces de travail sont réalisées en ép.12/10 h.mm.40, ép.15/10 h.mm.50 selon les dimensions; le rayon est de 10 mm du côté opérateur et, si prévu elles ont, un ou plusieurs dossierets mm.20x100h. fermés derrière. Les versions ép. 12/10 sont renforcées avec un panneau thermopal hydrofuge ép. 28 mm, alors que les versions ép.15/10 sont renforcées avec un panneau en thermopal hydrofuge ép. 38 mm. Toutes les poignées des tiroirs et des portes battantes sont réalisées en tôle pliée ép.15/10 avec un rayon ample de manière à simplifier l'utilisation et faciliter le nettoyage. Les pieds fournis sont en acier inox télescopique, réglables en hauteur pour environ 50 mm. et peuvent être remplacés par des roulettes sur demande. Les structures ouvertes (tables, évier etc.) sont soudées et ont des pieds garantissant la mise à niveau avec une excursion maximale de 20 mm.

Sur demande:

Tous les éléments peuvent être réalisés avec une finition interne BA (poli miroir); les glissières des tiroirs peuvent être fournies en acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10.

La côté hygiénique de l'acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10

Rendre le travail en laboratoire plus sûr, facile et rapide est l'objectif principal d'Officine Bano; l'utilisation de l'acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 représente une partie importante dans le procès de construction des produits "Pharma Line", dont la fiabilité s'associe à des exigences d'entretien très réduites ce qui est dû au fait que l'acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 est un matériel qui offre de très gros avantages car il:

1. convient au contact avec les aliments
2. résiste à la corrosion et ne cède aucun élément aux
3. possède une surface compacte sans aucune porosité
4. résiste aux chocs et aux écarts thermiques
5. permet d'éliminer facilement les bactéries avec le nettoyage

Tous les équipements peuvent se salir pendant le travail normal, dans ce but Officine Bano réalise ses produits de manière à ce que tous les points soient conçus pour ne pas accumuler la saleté qui pourrait devenir une cause permanente de contamination.

Grundmerkmale der Produkte Pastry&Bakery:

Alle Produkte sind aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 mit Scotch-Brite Außen- und 2B Innenverarbeitung hergestellt. Die Sicherheit für die Nutzer wird durch die völlige Abwesenheit von schneidenden Ecken und gefährlichen Stellen gemäß der strengsten Unfallgesetzgebungsrichtlinien garantiert. Alle beweglichen Teile können ohne Werkzeuge entfernt werden; die vollständig ausziehbaren Schubladen laufen auf Teleskopschienen aus verzinktem Stahl; die Schlagtüren sind furniert und verfügen über robuste Außenscharniere mit herausziehbaren Bolzen; die Schiebetüren werden von den unteren geöffneten Schienen, die eine einfache Reinigung ermöglichen, perfekt ausgerichtet gehalten; die Innenböden sind alle 25 mm. einpassbar und liegen auf entfernbarer Zahnstangen. Die Arbeitsplatte weisen folgende Maße auf: Stärke 12/10 Höhe mm. 40, Stärke 15/10 Höhe mm 50 je nach Größe; sie haben einen Durchmesser R 10 mm. auf der Seite des Benutzers und, falls vorgesehen, eine Aufkantung oder mehrere von mm. 20x100 Höhe, die auf der Rückseite geschossene sind. Die Versionen der Stärke 12/10 sind mit einer Tafel aus wasserabweisenden Thermopal von 28 mm. Stärke verstärkt, während die Versionen der Stärke 15/10 mit einer Tafel aus wasserabweisendem Thermopal der Dicke von 38 mm. verstärkt sind. Alle Griffe der Schubbladen und der Flügeltüren sind aus geformten Blech der Stärke von 15/10 mit großer Öffnung, um so die Nutzung und Reinigung zu erleichtern. Die mitgelieferten Füße sind aus Edelstahl, außerdem sind sie teleskopisch, etwa 50 mm. höhenregulierbar und auf Wunsch durch Rollen zu ersetzen. Die offenen Strukturen (Tische, Spülben, usw.) sind geschweißt und haben bis zu 20 mm verstellbare, ausgleichende Füße.

Auf Wunsch:

Alle Elemente können mit BA Innenausbau BA (spiegelblank) hergestellt werden; die Schienen der Schubbladen sind auch in Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 lieferbar.

Die Hygiene des Edelstahls AISI 304 Ni-Cr 18/10

Die Firma Officine Bano International hat es sich zum Ziel gesetzt, die Arbeit in den Werkstätten sicherer, einfacher und schneller zu gestalten; der Gebrauch von Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 ist ein sehr wichtiger Teil im Herstellungsvorgang der Produkte mit dem Namen "Pharma Line", deren hohe Zuverlässigkeit mit einem sehr geringen Bedarf an Wartung verbunden und darauf zurück zu führen ist, dass Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 ein Material mit hervorragenden Vorteilen ist:

1. Geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel
 2. Korrosionsbeständig und gibt keine Elemente an Substanzen ab, mit denen es in Kontakt tritt
 3. Verfügt über eine kompakte Oberfläche ohne Porositäten
 4. Beständig gegen Stöße und Thermoschocks
 5. Verfügt über eine hohe bakterielle Entfernbarekeit in den Reinigungsvorgängen
- Alle Geräte können während ihrer normalen Tätigkeit verschmutzen. Ein besonderes Anliegen der Firma Officine Bano international ist der Entwurf von eigenen Produkten, die keine schwer zugänglichen Stellen und keine Ecken aufweisen, wo sich leicht Schmutz vermehrt ansammeln kann, und die somit zur dauerhaften Verunreinigung.



Tavoli da lavoro
Work tables
Tables de travail
Arbeitstische



Tavoli da lavoro piani a 3/4 sponde
Work tables – worktops with 3/4 backsplashes
Tables de travail – surfaces avec 3/4 dossierets
Arbeitstische – Platte mit 3/4 Aufkantungen



Piano da lavoro
Worktops
Surfaces de travail
Arbeitsplatte



Tre serie di tavoli con dimensioni da mm.500 a mm.4000; piani da lavoro centrali o con sponda retro; profondità da mm.600 a mm.1400. Possono essere forniti con ripiano inferiore e/o intermedio, cassetti, piedini levellanti o ruote.

Serie TP: struttura in tubo quadro mm.50x50 con fasce, piano da lavoro sp.15/10 h.mm.50.

Serie TE: struttura in tubo quadro mm.40x40 con fasce, piano da lavoro sp.12/10 h.mm.40.

Serie Panificio/TP: struttura in tubo quadro mm.50x50 con fasce, piano da lavoro sp.15/10 h.mm.50 a 3 sponde fisse o 3 sponde fisse + 1 anteriore ribaltabile.

Three series of tables from 500 mm. to 4000 mm; central worktops or worktops with backsplash; depth from 600 mm. to 1400 mm. They can be supplied with lower and/or intermediate shelf, drawers, levelling feet or wheels.

TP series: structure in 50x50 mm. square pipe with bands, worktop thickness 15/10 h.50mm.

TE series: structure in 40x40 mm. square pipe with bands, worktop thickness 12/10 h.40mm.

Bakery series/TP: structure in 50x50 mm. square pipe with bands, worktop thickness 15/10 h.50 mm with three fixed backsplashes and 1 front folding one.

Trois séries de tables dimensions : 500 à 4000 mm; surfaces de travail centrales ou avec dossier à l'arrière; profondeur : 600 à 1400 mm. Elles peuvent être fournies avec une étagère inférieure et/ou intermédiaire, des tiroirs, des pieds avec mise à niveau ou des roulettes.

Série TP: structure en tube carré mm.50x50 avec des bandes, surface de travail ép.15/10 h.mm.50.

Série TE: structure en tube carré mm.40x40 avec des bandes, surface de travail ép.12/10 ou 20/10 h.mm.40.

Série Panification/TP: structure en tube carré mm.50x50 avec des bandes, surface de travail ép.15/10 ou h.mm.50 à 3 dossierets fixes ou 3 dossierets fixes + 1 antérieur basculant.

Drei Serien von Tischen der Größen 500mm bis 4000mm; zentrale Arbeitsflächen oder mit Rückenteil; Tiefe von 600mm bis 1400mm. Die Produkte können mit einem unteren Boden und/oder Zwischenboden, Schubläden, ausgleichenden Füßen oder Rollen geliefert werden.

Serie TP: Struktur aus viereckigem Metall 50x50mm mit Bands, Arbeitsfläche der Stärke von 15/10 Höhe 50mm.

Serie TE: Struktur aus viereckigem Metall 40x40mm mit Bands, Arbeitsfläche der Stärke von 12/10 Höhe 40mm.

Serie Bäckerei/TP: Struktur aus viereckigem Metall 50x50mm mit Bands, Arbeitsfläche der Stärke von 15/10 Höhe 50mm mit 3 festen Rändern oder 3 festen Rändern + 1 klappbaren Vorderteil.

Particolare piedino tavolo
Detail of table leg
Detail pied de table
Detail von Fuß





Il progetto è modulare e permette di assemblare tra loro elementi con diverse funzioni e dimensioni per realizzare la soluzione ottimale per ogni esigenza di lavoro. Gli elementi standard permettono la possibilità di realizzare banchi con dimensioni finite da mm.500 a mm.4000; i piani da lavoro sono sp.15/10 h.mm.50 in funzione della dimensione, possono essere centrali o con sponda retro e con profondità da mm.600 a mm.900.

This is a modular project and elements with different uses and sizes can be assembled to make an optimal solution for any work needs. The standard elements give the possibility to make finished work benches from 500 mm. to 4000 mm; the worktops are in thickness 15/10, h.50mm depending on the size, they can be central or with backsplash and with a depth from 600 mm to 900 mm.



Il s'agit d'un projet modulaire qui permet d'assembler les éléments entre eux avec différentes fonctions et dimensions pour obtenir une solution optimale pour toutes les exigences de travail. Les éléments standard donnent la possibilité de réaliser des comptoirs avec des dimensions finies allant de 500 à 4000 mm; les surfaces de travail ont les dimensions suivantes : ép.15/10 h.mm.50 en fonction de la dimension, elles peuvent être centrales ou avec un dosseret à l'arrière et une profondeur allant de 600 à 900 mm.

Diese Serie ist modular und ermöglicht, Elemente mit verschiedenen Funktionen und Größen zusammen zu fügen, um die beste Lösung für alle Anforderungen zu erstellen. Standardelemente ermöglichen die Erstellung von Arbeitstische mit Endmaßen von 500mm bis 4000mm; die Arbeitsflächen haben eine Stärke von 15/10 Höhe mm.50 je nach Größe, können zentral sein oder verfügen über ein Rückenteil und eine Tiefe von 600mm bis 900mm.



Banchi attrezzati con elementi modulari
Work benches with modular elements
Tables de travail avec éléments modulaires
Arbeitstische mit modularen Elementen



Cassetti con guide
in acciaio zincato
*Drawers with
galvanized guides*
Tiroirs avec glissières
galvanizées
Schublade mit verzinkten
Führungsschienen



Cassetti con guide
in acciaio inox
*Drawers with
stainless steel guides*
Tiroirs avec glissières
en acier inox
Schublade mit
Führungsschienen
aus Edelstahl



Particolare porte scorrevoli
Detail of sliding doors
Détail de portes coulissantes
Detail von Schiebetüren



Profilo banco da lavoro con
sponda retro h 100mm
*Detail of work bench with
backsplash h 100mm.*
Détail de table de travail avec
dosseret h 100mm
Detail von Arbeitstisch mit
Aufkantung H 100mm



Porta battente
Hinged door
Porte battante
Schlagtür



Banchi attrezzati con el. modulari e refrigerati
Work benches with modular and refrigerated units
Tables avec éléments modulaires et réfrigérés
Arbeitstische mit modularen und gekühlten Elementen

Banchi da lavoro componibili - doppi
Double modular work benches
Tables de travail composites - doubles
Doppelte Arbeitstische mit Unterbau

Banco centrale da mm2000x1200
attrezzato con supporto per pensili
*Central work bench of mm.2000x1200
with support for wall cupboards*
Table de travail centrale de mm.2000x1200
avec support pour armoires murales
*Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200
mit Träger für Hängeschränke*



Banco centrale da mm.2000x1200
attrezzato con supporto per pensili
*Central work bench of mm.2000x1200
with support for wall cupboards*
Table de travail centrale de mm.2000x1200
avec support pour armoires murales
*Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200
mit Träger für Hängeschränke*



Banco centrale da mm.2000x1200
Central work bench of mm.2000x1200
Table de travail centrale mm.2000x1200
Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200

Banco centrale da mm.2000x1200
Central work bench of mm.2000x1200
Table de travail centrale mm.2000x1200
Zentraler Arbeitstisch von mm.2000x1200



Cassonetto con divisorio
Bin with dividing panel
Caisson avec cloison
Kasten mit Trennwand



Fianco banco centrale
Side of central work bench
Paroi latérale de table de travail
Seitenteil von Arbeitstisch



Banchi da lavoro componibili - doppi
Double modular work benches
 Tables de travail composites - doubles
Doppelte Arbeitstische mit Unterbau



Banco centrale da mm.3000x1400
 Central work bench of mm.3000x1400
 Table de travail centrale mm.3000x1400
 Zentraler Arbeitstisch von mm.3000x1400



Banco centrale da mm.3000x1400
 Central work bench of mm.3000x1400
 Table de travail centrale mm.3000x1400
 Zentraler Arbeitstisch von mm.3000x1400

Cassetti con guide
 in acciaio zincato
*Drawers with
galvanized guides*
 Tiroirs avec glissières
 galvanizées
 Schublade mit verzinkten
 Führungsschienen



Particolare cerniera
 porta battente
Detail of hinge for door
 Détail de charnière porte
 battante
*Detail von Scharnier
 von Schlagtür*



Cassonetto con divisorio
Bin with dividing panel
 Caisson avec cloison
Kasten mit Trennwand



Come per i banchi singoli, i banchi centrali doppi, permettono innumerevoli composizioni utilizzando elementi di serie. Il catalogo standard prevede oltre 500 composizioni codificate. Gli elementi utilizzati sono gli stessi dei banchi singoli, i piani da lavoro invece sono sempre sp.15/10 h.mm.50. Realizzati con dimensioni da mm.1500 a mm.4000 e profondità di mm.1200, 1300, 1400, sono tutti predisposti per il montaggio dei supporti centrali singoli o doppi. In questo modo gli utilizzatori possono avere a disposizione un'isola di lavoro totalmente indipendente, con tutti gli accessori ed i prodotti necessari per l'attività quotidiana.

Just like the single work benches, the central double work benches allow innumerable compositions using elements from the series. The standard catalogue foresees more than 500 coded compositions. The elements used are the same as for the single work benches, whereas the worktops are always in thickness 15/10 h.50 mm.

Made with sizes from 1500 mm to 4000 mm and depths of 1200 mm, 1300, 1400 mm, they are all prepared for assembly of the single or double central supports. In this way the operators can have a totally independent work space with all the accessories and products necessary to their daily activities.

Tout comme les tables simples, les tables doubles permettent d'obtenir de nombreuses compositions en utilisant des éléments de série. Le catalogue standard prévoit plus de 500 compositions codifiées. Les éléments utilisés sont les mêmes que ceux des tables simples, par contre les surfaces de travail ont toujours les dimensions suivantes: ép.15/10 h.mm.50. Les dimensions des réalisations vont de 1500 à 4000 mm avec des profondeurs de 1200, 1300, 1400 mm, ils sont tous prévus pour le montage des supports centraux simples ou doubles. De cette manière les utilisateurs peuvent disposer d'un îlot de travail complètement indépendant avec tous les accessoires et les produits nécessaires à l'activité quotidienne.

Wie für die einzelnen Theken ermöglichen die zentralen doppelten Arbeitstische unzählige Zusammenstellungen von Serienelementen. Der Standard-Katalog sieht mehr als 500 kodifizierte Zusammenstellungen vor.

Die benutzten Elemente sind die gleichen der einzelnen Arbeitstische, die Arbeitsflächen hingegen haben immer eine Stärke von 15/10 Höhe mm50. die mit den Maßen von 1500mm bis 4000mm und einer Tiefe von 1200mm, 1300mm, 1400mm realisierten Elemente sind alle für die Montage der einzelnen oder doppelten zentralen Stützen vorgesehen. Auf diese Weise steht den Benutzern eine völlig unabhängige Arbeitsinsel mit allem Zubehör und den für die alltäglichen Tätigkeiten notwendigen Produkten zur Verfügung.

Particolare guida
 porte scorrevoli
*Detail of sliding
doors guide*
 Détail guide pour
 portes coulissantes
*Detail von Schienen
 für Schiebetüren*



Porta battente
Hinged door
 Porte battante
Schlagtür





Banco centrale
da mm.3000x1400
attrezzato con supporto
per pensili
*Central work bench
of mm.3000x1400
with support for
wall cupboards*
Table de travail centrale
de mm.3000x1400
avec support pour
armoires murales
Zentraler Arbeitstisch
von mm.3000x1400
mit Träger für
Hängeschränke



Banco centrale
da mm.3000x1400
attrezzato con supporto
per pensili
*Central work bench
of mm.3000x1400
with support for
wall cupboards*
Table de travail centrale
de mm.3000x1400
avec support pour
armoires murales
Zentraler Arbeitstisch
von mm.3000x1400
mit Träger für
Hängeschränke

Lavelli
Sink units
Plonges
Spültische

Lavelli con e senza ripiano
1 e 2 vasca con sgocciolatoio
*Sink units with and without shelf
1 and 2 bowl with dripping unit*
Plonges avec ou sans étagère
1 et 2 bac avec égouttoir
*Spültische mit oder ohne Boden
1 und 2 Becken mit Abtropfbrett*



Lavelli con porte battenti e scorrevoli,
con e senza sgocciolatoio
*Sink units with hinged or sliding doors,
with or without dripping unit*
Plonges avec portes battants et
coulissantes, avec et sans égouttoir
*Spültische mit Schlag- oder Schiebetüren,
mit oder ohne Abtropfbrett*



Dettaglio vascone con
sgocciolatoio mobile
*Detail of bowl with mobile
dripping unit*
Détail de bac avec
égouttoir mobile
*Detail von Becken mit
beweglichen Abtropfbrett*



Rubinetto con doccia
Mixer with shower
Mitiguer avec douchette
Mischer mit Brause



Dettaglio sifone
Detail of siphon
Détail de siphon
Detail von Siphon



Realizzati in versione con struttura aperta, con o senza
ripiano inferiore, oppure chiusi con mobile a porte battenti
o scorrevoli. Forniti in profondità mm.600 e mm.700. Sono
sempre completi di piletta cromata, sifone in plastica e
tropopieno a sfioramento in acciaio inox. Tutti i lavelli sono
predisposti per l'allacciamento delle utenze sia a parete che
a pavimento.

*Made in open structure versions, with or without lower shelf,
or closed with hinged or sliding doors. Supplied in 600mm
and 700 mm depths. They are always supplied with chromed
grill, plastic siphon and overflow in stainless steel. All sinks
are ready to be attached to the water supply both in the wall
and in the floor.*

Elles sont réalisées dans la version avec structure ouverte,
avec ou sans étagère inférieure, ou bien fermées avec un
meuble à portes battantes ou coulissantes. Elles sont fournies
avec des profondeurs de 600 et 700 mm. Elles sont équipées
d'une bonde chromée, d'un siphon en plastique et trop plein
en acier inox. Toutes les plonges sont prévues pour le raccor-
dement aux différents services aussi bien mural qu'au sol.

*Die Spülens werden in der Ausführung einer offenen Struktur
hergestellt, mit oder ohne unterem Boden, oder geschlossen
mit einem Möbelstück, das über Schlag-oder Schiebetüren
verfügt. Lieferbar mit 600mm und 700mm Tiefe. Die Spülens
haben immer eine verchromte Knopfzelle, ein Plastiksiphon
und einen Überfluss aus Edelstahl. Alle Spülens sind für den
Anschluss an Wand und Fußboden vorgesehen.*

Lavabi lavamani
Hand washing basins
Lavabos lave-mains
Handwaschbecken



Dettaglio pulsante
a ginocchio
Detail of push button tap
Détail de robinet à genoux
Detail von Kniewasserhahn

Lavabi lavamani a sbalzo
e con mobile
*Hand washing basins hanged
on wall and with unit*
Lavabos lave-mains à paroi
et avec meuble
*Handwaschbecken am Wand
und mit Mobel*



I lavabi Lavamani sono proposti in versione sospesa o a pavimento con mobile. Molto pratiche ed economiche le versioni complete di rubinetto con comando a pulsante temporizzato. Vengono fornite inoltre versioni con rubinetto miscelatore a leva o elettronico con sensore di prossimità. Tutti i lavabi possono essere corredati di pannello a muro con dosatore di sapone e asciugamani.

The hand washing basins are supplied in suspended versions or from floor with cupboard. The versions complete with taps with timer buttons are very practical and economical. There are also versions with lever controlled mixer taps or electronic with proximity sensors. All basins can be supplied with wall panels with soap and hand towel dispensers.

Les lavabos sont proposés aussi bien dans la version suspendue que dans celle au sol avec meuble. Les versions pourvues de robinet avec commande à bouton-poussoir temporisé sont très pratiques et très économiques. Il existe également des versions avec le mitigeur à levier ou électronique avec capteur de proximité. Tous les lavabos peuvent être complétés avec un panneau mural avec doseur de savon et essuie-mains.

Die Handwaschbecken werden als hängende Version oder als Bodenmodell mit einem Einbaumöbelstück angeboten. Sehr praktisch und preisgünstig sind die Versionen mit Wasserhahn mit Druckschaltuhr. Außerdem sind Modelle mit Hebelmischbatterie oder elektronischer Batterie mit Näherungssensor verfügbar. Alle Waschbecken können mit einer Wandtafel mit Dosierer für Seife und Handtücher ausgestattet werden.

Dettaglio vasche lavabi lavamani
Detail of bowls of hand washing basins
Détail de bacs de lavabos lave-mains
Detail von Becken von Handwaschbecken

Pensili con porte scorrevoli e battenti inox e vetro
Wall cupboards with sliding and hinged doors in s/s and glass
Armoires murales avec portes coulissantes et battants en acier et verre
Hängeschränke mit Schiebe- und Schlagtüren aus Edelstahl und Glas



Pensili per contenitori porta bagne
Wall cupboard for liqueur containers
Armoires murales pour récipients pour liqueurs
Hängeschränke für Likör-Behälter



Particolare contenitore porta bagna
Detail of liqueurs container
Détail de récipient pour liqueurs
Detail von Likör-Behälter



Particolare vaschette inox e policarbonato
Detail of containers in s/s and polycarbonate
Détail de cuvettes en acier et polycarbonate
Detail von Schale aus Edelstahl und Polycarbonat

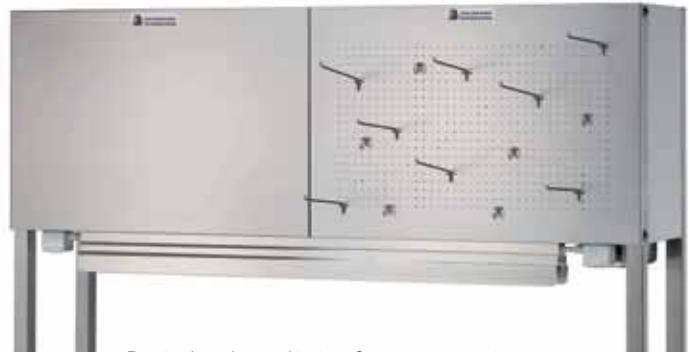


Realizzati con altezza mm.700 e mm.1000. La gamma si compone di modelli con porte battenti e scorrevoli che sono completi di uno o due ripiani interni regolabili, forati nelle versioni "sgocciolatoio". Interessanti le versioni specializzate con distributori per bagne; porta teglie mm.600x400 e porta pizzi e cartoni. I pensili sono completi di barra per aggancio a parete. In caso di pareti non idonee al fissaggio dei pensili, viene fornito un supporto a pavimento. Rastrelliere, ripiani scatolati e forati, permettono la realizzazione di composizioni aperte.

Supplied in 700mm and 1000mm heights. The range is composed of models with hinged and sliding doors which are complete with one or two adjustable internal shelves, perforated in the drainer versions. The specialized versions with liqueurs containers; for baking trays holders 600x400mm and for doilies and cartons are very interesting. The wall cupboards are complete with wall bar. If walls are not ideal for wall cupboards, a floor support is supplied. Racks, boxed and perforated shelves, allow for open compositions.

Elles sont réalisées dans les hauteurs suivantes: 700 et 1000 mm. La gamme comprend des modèles avec des portes battantes et coulissantes qui sont complétés par une ou deux étagères internes réglables, pérforées dans la version "égouttoir". Les versions prévues pour les distributeurs de liqueurs sont très intéressantes; porte plaques 600x400 mm et porte napperons et cartons. Les armoires murales sont équipées d'une barre d'accrochage au mur. S'il y a des problèmes pour la fixation au mur, il est possible de demander des supports qui s'adaptent au sol. Les compositions ouvertes peuvent être réalisées à l'aide d'étagères à barres, étagères emboîtées et pérforées.

Höhe 700mm und 1000mm. Die Serie besteht aus Modellen mit Flügel- und Schiebetüren mit einem oder zwei regulierbaren Innenböden, gelöchert in den Versionen "Abtropfen". Interessant auch die besonderen Versionen mit Verteilern für Likör; Backformenhalter 600x400mm und Halterungen für Kartons. Die Hängeschränke verfügen alle über eine Halterung für die Wandbefestigung. Im Falle von Wänden, die nicht für die Befestigung der Hängeschränke vorgesehen sind, wird eine Fußbodenhalterung mitgeliefert. Abtropfbretter, abgeteilte und gelöcherte Böden, ermöglichen die Erstellung von offenen Zusammenstellungen.



Particolare lastra liscia e forata con ganci
Detail of smooth and perforated panel with hooks
Détail de panneau lisse et perforé avec crochets
Detail of glatte und gelochte Tafel mit Haken



Pensili e mensole
forati sgocciolatoi
Drainer wall cupboards
and perforated wall
shelves
Armoires murales
égouttoir et étagères
murales perforées
Hängeschränke und
gelochte Wandborde

I supporti centrali sono la migliore soluzione per attrezzare la zona superiore dei banchi centrali doppi e sono stati progettati attentamente dal punto di vista ergonomico. Realizzati per essere montati sui banchi centrali doppi, possono essere attrezzati da 1 o 2 lati con qualsiasi pensile compatibile per dimensioni. I supporti centrali singoli possono essere chiusi sul retro con pannelli forati e non; una funzionale barra di illuminazione completa di prese elettriche per le apparecchiature da banco, soddisfa tutte le esigenze dell'isola di lavoro.

*The central supports are the best solution to equip the upper area of the double central work benches and have been carefully planned from the ergonomic point of view. Made to be assembled on double central work benches, they can be equipped with 1 or 2 sides with any size compatible wall cupboard.
The single central supports can be closed on the back with perforated and non-perforated panels; a functional illumination bar complete with electrical sockets for work benches equipment satisfies all work space needs.*

Les supports centraux représentent la solution la meilleure pour équiper la partie supérieure des tables centrales doubles et ils ont été conçus de manière à respecter toutes les exigences liées à l'ergonomie. Ils sont construits pour être montés sur des tables centrales doubles, ils peuvent être équipés sur un côté ou sur les deux avec tout meuble suspendu ayant des dimensions correspondantes. Les supports centraux simples peuvent être fermés derrière avec des panneaux perforés ou pas; une barre d'éclairage fonctionnelle pourvue de prises électriques pour les appareils de la table répond à toutes les exigences de l'ilot de travail.

Die zentralen Stützen sind die beste Lösung, um den oberen Teil der zentralen doppelten Theken einzurichten und sind mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Ergonomie entworfen worden. Sie dienen dazu, auf doppelten zentralen Arbeitstischen befestigt zu werden und können von 1 oder 2 Seiten mit jedem der Größe nach passenden Hängeschrank eingerichtet werden. Die zentralen einzelnen Stützen können auf der Rückseite mit gelöcherten und ungelöcherten Paneelen geschlossen werden; eine funktionelle Beleuchtungsleiste mit Steckdosen für die Geräte der Theke erfüllt alle Ansprüche einer modernen Arbeitsinsel.

Particolare ripiani forati
pensili sgocciolatoi
Detail of perforated shelves
for drainer wall cupboards
Détail de étagères
perforées pour armoire
murale égouttoir
Detail von gelochten Böden
für Hängeschrank

Particolare gancio
reggi ripiano
Detail of hook for shelf
Détail de crochet
pour étagère
Detail von Haken für Boden

Particolare impianto
illuminazione
Detail of lighting
Détail système
illumination
Detail von Beleuchtung

Particolare supporto
centrale per pensili
Detail of central support for
wall cupboards
Détail de support central pour
armoires murales
Detail von zentralem Träger für
Hängeschränke





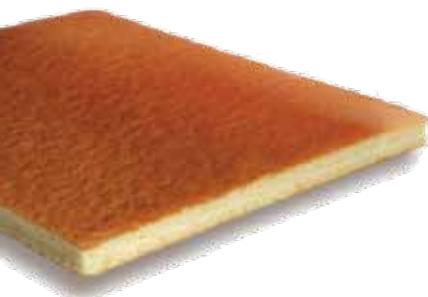
Armadi a ripiani, porta teglie, sgocciolatoi, con porte scorrevoli e battenti
Cupboards with shelves, for trays, drainer version, with sliding and hinged doors
 Armoires à étagères, pour plaques, égouttoirs, avec portes coulissantes et battants
Schränke mit Böden für Blechen und Abtropf-Modell, mit Schiebe- und Schlagtüren

Ampia gamma completa per tutte le esigenze di stoccaggio prodotti, attrezzature e materiali. Modelli con porte battenti o scorrevoli, ripiani interni scatolati o forati. Le versioni a porte scorrevoli sono disponibili in tre profondità (mm.500, mm.600 e mm.700) e due altezze (mm.2000 e mm.2600). Anche per gli armadi sono offerti modelli specializzati per inserimento teglie o pizzi e cartoni. Versioni speciali con cassetiera inferiore.

A complete ample range for all stocking of products, equipment and materials. Models with hinged and sliding doors, boxed or perforated internal shelves. The sliding door versions are available in three depths (500, 600 and 700 mm) and two heights (2000 and 2600 mm). Specialized models are available for baking trays or doilies and cartons. Special versions with lower drawers.

Une vaste gamme complète pour toutes les exigences de stockage des produits, équipements et matériaux. Des modèles avec des portes battantes ou coulissantes, étagères internes emboîtées ou perforées. Les versions à portes coulissantes sont disponibles en trois profondeurs (500, 600 et 700 mm) et deux hauteurs (2000 et 2600 mm). Les armoires sont offertes également dans des versions spécialisées pour l'introduction de plaques ou napperons et cartons. Il existe également des versions spéciales avec meuble à tiroirs dans le bas.

Eine reichhaltige, vollständige Serie für alle Anforderungen der Lagerung von Produkten, Geräten und Materialien. Modelle mit Schlag- oder Schiebetüren, inneren unterteilten oder gelöcherten Böden. Die Versionen mit Schiebetüren sind in drei Tiefen (500mm, 600mm und 700mm) und zwei Höhen (2000mm und 2600mm) verfügbar. Auch für die Schränke werden besondere Modelle für das Einlegen von Backformen, Behältern und Kartons angeboten. Besondere Modelle mit unterer Schublade.



Particolare interno armadio porta teglie
Detail of trays-holder cupboard inside
 Détail interne de armoire porte-plaques
Detail von Schrank für Blechen



Particolare interno armadio sgocciolatoio
Detail of drainer cupboard inside
 Détail interne d'armoire égouttoir
Detail von Abtropfschrank

Scaffali
Shelving
Rayonnage
Regale

Scaffali con ripiani lisci e forati
Shelving with smooth and perforated shelves
Rayonnage avec étagères lisses et perforées
Regale mit glatten und gelochten Böden



Particolare ripiano scaffale
Detail of shelf for shelving
Détail d'étagère pour rayonnage
Detail von Boden von Regal



Particolare ripiani forati
Detail of perforated shelves
Détail d'étagères perforées
Detail von gelochten Böden



Vengono forniti in due versioni. Nella versione con viti, i ripiani scatolati o forati vengono fissati ai montanti. Possibilità di creare scaffalature lunghe, a campate multiple. Nella versione ad incastro, i ripiani vengono fissati ai montanti, in tubolare tondo tramite un innovativo sistema di montaggio facile, sicuro e flessibile che permette la regolazione dei ripiani senza necessità di attrezzi.

These come in two versions. In the version with screws, the boxed or perforated shelves, are screwed to posts. In the case of long shelving with multiple spans, it is possible to create one set of shelving. In the slotted version, the shelves are fixed to slots in round tubing with a new, easy, safe and flexible assembly system, which allows the adjustment of shelves without the need for tools.

Ils sont fournies en deux versions. Dans la version avec vis, les étagères emboîtées ou pérfrées, sont vissées aux montants. S'il s'agit d'étagères longues avec plusieurs travées, il est possible de créer un seul rayonnage. Dans la version à encastrement, les étagères sont fixées aux montants par l'intermédiaire d'un élément tubulaire rond grâce à un système innovant de montage facile, sûr et flexible qui permet de régler les étagères sans avoir besoin daucun outil.

Verfügbar in zwei Versionen. In der Version mit Schrauben sind die unterteilten oder gelöcherten Regale an den Stützen mit Hilfe von durchgehenden Schrauben befestigt. Im Falle von Langen Regalen mit mehreren Teilen besteht die Möglichkeit, ein einziges, gänzlich verschraubtes Regal zu errichten. Beim Modell mit Steckverbindung sind die Regale an den Stützen aus runden Metallrohren mit Hilfe eines innovativen, einfachen, sicheren und flexiblen Befestigungssystems befestigt, das die Einstellung der Böden ohne Werkzeug ermöglicht.



Scaffali con ripiani avvitati
Shelving with screwed shelves
Rayonnage avec étagères vissées
Regale mit gescraubten Böden

Armadi spogliatoi e
porta scope
*Lockers and
for brooms*
Armoires
de vestiaires
et pour balaires
*Umkleiderschränke
und für Besen*



Realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 e in lamiera verniciata. La serie di armadi spogliatoio e di servizio comprende versioni ad 1, 2 e 3 porte con vani singoli o doppi per abiti personali e da lavoro.

Sono disponibili anche armadi di servizio quali porta scope e detersivi. Tutti gli armadi spogliatoio e di servizio sono forniti con o senza tetto inclinato antipolvere.

Made in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel and in painted sheet metal. The series of lockers and service cupboards includes versions with 1,2 and 3 doors with single or double compartments for personal and working clothes. Service cupboards for brooms and detergents are available. All lockers and service cupboards are supplied with or without sloping anti-dust tops.

Elles sont réalisées en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 et en tôle vernie. La série des armoires vestiaires et de service comprend des versions à 1, 2, 3 portes avec des compartiments simples ou doubles pour les vêtements personnels et de travail.

Il existe également des armoires de service pour le rangement des balais et des produits de nettoyage. Toutes les armoires vestiaires et de service sont fournies avec ou sans toit incliné anti-poussière.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 und aus lackiertem Metall. Die Serie von Umkleide- und Dienstschränken umfasst Modelle mit 1, 2 und 3 Türen mit einzelnen oder doppelten Fächern für persönliche und berufliche Kleidungsstücke.

Verfügbar sind außerdem Dienstschränke wie Besen- und Waschmittelschränke. Alle Umkleide- und Dienstschränke werden mit oder ohne staubabweisender, schräger Abdeckung geliefert.

Tetto inclinato
Sloping top
Toit incliné
Schrägdächer



Cappe di aspirazione e supporti
Hoods and supports
Hottes et supports
Hauben und Träger



Cappa aspirazione completa di motore
Hood complete with extractor
Hotte complète de moteur
Haube mit Motor



Cappe e supporto autoportante per cappa
Hoods and supports for hoods
Hottes et supports pour hottes
Hauben und Träger für Hauben

Fornite con o senza estrattore d'aria interno, complete di filtri inox a labirinto, plafoniera di illuminazione e variatore di velocità. Prodotte con profondità mm.850 per blocchi cottura da mm.600 o mm.700 e profondità mm.1050 per blocchi cottura da mm.900. Le versioni senza estrattore possono essere abbinate ad un aspiratore cassonato esterno di portata idonea. Tubazioni rigide in acciaio inox AISI 304 o flessibili in PVC completano l'offerta della componentistica necessaria.

Supplied with or without internal air extractor, complete with steel labyrinth filters, overhead light and speed variations. Produced with a depth of 850mm for cooking blocks from 600 or 700mm and depth of 1050mm for cooking blocks of 900 mm. The versions without extractors can be combined with an external extractor fan of the correct capacity. Rigid tubes in AISI 304 stainless steel or flexible in PVC complete the offer of the necessary components.

Elles sont fournies avec ou sans extracteur d'air interne et complétées de filtres en inox en labyrinthe, plafonnier pour l'éclairage et variateur de vitesses. Elles sont produites dans des profondeurs de 850 mm pour des blocs cuisson de 600 ou 700 mm et des profondeurs de 1050 mm pour des blocs cuisson de 900 mm. Les versions sans extracteur peuvent être couplées à un aspirateur modulaire externe avec un débit approprié. Des tubes rigides en acier inox AISI 304 ou flexible en PVC complètent l'offre de tous les composants indispensables.

Die Dunstabzugshauben werden mit oder ohne Luftabziehvorrichtung, mit Labyrinth-Edelstahlfilters, Beleuchtung und Geschwindigkeitseinstellung geliefert. Tiefe 850mm für Kochblöcke von 600mm oder 700mm und einer Tiefe von 1050mm für Kochblöcke von 900mm. Die Modelle ohne Abziehvorrichtung können mit einem Außenabzug angebrachter Leistung kombiniert werden. Feste Rohre aus Edelstahl AISI 304 oder flexible PVC Rohre vervollständigen das Angebot der erforderlichen Bauteile.

Particolare motore, plafoniera, illuminazione.
Detail of extractor, lighting.
Détail de moteur, illumination.
Detail von Motor, Beleuchtung.





La gamma delle apparecchiature include fornelli a gas, sciogli coperture e friggitrici specifiche per Pasticceria.

Fornelli: sono proposti in versione a 1-2-3 fuochi predisposti a gas metano. Bruciatori in ghisa smaltata con spartifiamma in ottone. Accensione piezoelettrica. Rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza.

Sciogli Coperture: funzionamento elettrico. Riscaldamento acqua tramite resistenze corazzate in acciaio. Regolazione della temperatura da +30°C a +90°C.

Friggitrici: funzionamento elettrico. Modelli da 21 e 35 lt con riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio. Temperatura da +80°C a +195°C.

The range of the equipment includes gas cookers, bain-maries and fryers specific for confectionery.

Gas cookers: these are available with 1-2-3 burners ready for methane gas. Burners in enamelled cast-iron with flame control in brass. Automatic ignition.

Valved gas tap with safety thermo-couple.

Bain-maries: Electric function. Water heating through hardened steel resistances. Temperature regulation from +30°C to +90°C.

Fryer: electric function. Models from 21 to 35 lt heated by hardened steel resistances. Temperature from +80°C to +195°C.

La gamme des appareils comprend des réchauds à gaz de grandes dimensions, des bain-marie et des friteuses spécifiques pour le secteur de la Pâtisserie.

Réchauds: il existe des versions avec 1-2-3 feux pour fonctionnement au gaz méthane. Des brûleurs en fonte émaillée avec chapeau de brûleur en fonte.

Allumage piézoelectrique. Robinet à soupape avec thermocouple de sécurité.

Bain-marie: fonctionnement électrique. Chauffage eau grâce à des résistances blindées en acier. Réglage de la température de +30°C à +90°C.

Friteuses: fonctionnement électrique. Modèles de 21 et 35 l chauffées par l'intermédiaire de résistances blindées en acier. Température de +80°C à +195°C.

Die Serie der Geräte umfasst Gasherde, Kuvertüre-Schmelzer und besondere Frittiergeräte für Konditoreien.

Gasherde: werden in Modellen mit 1-2-3 Flammen, vorgesehen für den Betrieb mit Metangas, vorgestellt. Brenner aus emailiertem Gusseisen mit Flammenabdeckung aus Messing. Piezoelektrische Zündung. Klapphahn mit Sicherheits-Thermoelement.

Kuvertüre-Schmelzer: elektrische Funktion. Erhitzung des Wassers mittels Widerständen aus Stahl. Einstellung der Temperatur von +30°C bis +90°C.

Friteusen: elektrische Funktion. Modelle von 21 bis 35 l mit Erhitzung mittels Widerständen aus Stahl.

Temperatur von +80°C bis +195°C.

Fornello su mobile chiuso,

friggitrice su mobile aperto

Cooker on closed unit,

fryer on open unit

Réchaud sur meuble fermé,

friteuse sur meuble ouvert

Gasherde über geschlossen Möbel.

Friteusen über geöffnete Möbel

Particolare bruciatori fornello
Detail of burners for cooker
Détail brûleurs pour réchauds
Detail von Flammen

Cestino friggitrice e sgocciolatoio
Knob and dripping unit for fryer
Panier et égouttoir pour friteuse
Körbchen und Abtropfbrett für Friteuse





Carrelli ad angolari porta teglie e porta vaschette
Trolleys with angular supports for trays and containers
 Chariots à glissières pour plaques et cuvettes
Wagen mit Winkelprofilen für Blechen und Behältern



Realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 e in acciaio zincato. La gamma comprende vari modelli. Porta teglie a pioli o ad angolari, di servizio a 2 o 3 ripiani, porta tavole e porta rifiuti. Interessanti le versioni predisposte per sgocciolare le vaschette gelato. Disponibili modelli per 44 vaschette da mm.360x165x120h. oppure per 22 vaschette da mm.360x250x120h.

In AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel and in zinc-plated steel. The range includes various models. Trolleys with bars or angular supports for trays, service trolleys with 2 or 3 shelves, table trolleys and waste trolleys. The versions to drain the ice-cream tubs are interesting. Models available for 44 360mmx165mmx120h or 22 360mmx250mmx120h.

Ils sont réalisées en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 et en acier zingué. La gamme comprend plusieurs modèles. Porte plaques à barres ou angulaires, dessertes à 2 ou 3 étages, porte tables et porte déchets. Les versions prévues pour l'égouttage des bacs à glaces sont très intéressantes. L'offre comprend des modèles pour 44 bacs de mm.360x165x120h. ou bien 22 bacs de mm.360x250x120h.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 und verzinktem Stahl. Die Serie umfasst verschiedene Modelle. Backformenhalterung stufenförmig oder eckig, mit 2 oder 3 Ebenen, Holzbreithalterung und Abfallbehälter. Interessant sind die Versionen zum Abtropfen von Eisbehältern. Verfügbar sind Modelle mit 44 Behältern in der Größe mm.360x165x120 Höhe oder für 22 Behälter in der Größe mm.360x250x120 Höhe.

Fondo con scarico
 carrello porta vaschette
Bottom with water discharge of trolley for containers
 Fond pour décharge de l'eau, pour chariot à cuvettes
Boden für Wasserabfluss von Wagen für Behältern





Carrelli a ferri porta teglie e tavole
Trolleys with bars for trays and boards
Chariots à barres pour plaques et cuvettes
Wagen mit Stäbe für Blechen und Dielen



Carrelli porta rifiuti
e pattumiere
Waste trolley
and containers
Chariots à déchets
et poubelles
Wagen und Behältern
für Müllabfuhr



*We design
and create
with passion*

WWW.BANOINTERNATIONAL.COM

OFFICINE BANO
INTERNATIONAL SRL

Via Piovego, 99
35010 S. Giorgio delle Pertiche
Padova - Italy

Tel. +39 049 5742 660
Fax +39 049 93 33 100
info@banointernational.com



Il catalogo potrà apparire in qualunque momento modificate ai modelli descritti in questo catalogo, per ragioni di natura tecnica o commerciale. Le illustrazioni non mostrano necessariamente il prodotto in versione standard.
The catalog can be modified at any time the models described in this catalogue for technical or commercial reasons. The pictures don't necessarily show the product in the standard version.