

COMMUNAL CATERING

Ristorazione Collettiva

2022



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



Glassware Collection



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



Glassware Collection



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
- NEW** 33 Sicura
- 35 Sicura Infinito
- NEW** 37 Universal
- NEW** 39 Natura

SOUP & STEW

- NEW** 43 Stacking cup and stackable soup bowl
- 45 Buffet Pentolino

SALADS, SIDE DISHES & MORE

- NEW** 47 Square, rectangular and cylindrical bowls
- NEW** 48 Stackable bowls
- 49 Buffet Servizio

BUFFET & FINGER FOODS

- NEW** 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

- 59 Cups
- 59 Saucers
- 61 Milky
- 61 Boston
- 61 Aromateca

DRINKWARE

- NEW** 62 Lyon Optique
- 62 Lyon
- 63 Habana
- 63 Rock Bar
- 63 Hosteria



SERVEWARE

- NEW** 65 Frigoverre Future
- 66 Bistrot
- 66 Bistrot Twist
- 67 Kufra
- 67 Ypsilon brio

DESSERT

- 69 Aria
- 69 Aromateca
- NEW** 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

A photograph of an industrial building under a clear blue sky. In the foreground, there is a concrete wall with a large sign that reads "BORMIOLI LUIGI" in blue capital letters, with "GLASSMAKER" in smaller letters below it. To the left of the sign, several flags are flying from poles: the United States flag, the Spanish flag, the Italian flag, and a partially visible French flag. The building behind the flags has a red-tiled roof and a light-colored facade with multiple windows.

BORMIOLI LUIGI
GLASSMAKER

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*

LILLE (France)
Filiale commerciale / Sales Offices

HOHR GRENZHAUSEN (Germany)
Filiale commerciale / Sales Offices

FIDENZA (Italy)
Sito produttivo / Production Plant
Decorazione / Decoration Plant

PARMA (Italy)
Sede legale / Headquarter
Sito produttivo / Production Plant

5

FILIALI COMMERCIALI *Sales Branches*

HONG KONG
Filiale commerciale / Sales Offices

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

I NOSTRI PILASTRI PER LO SVILUPPO / OUR PILLARS FOR DEVELOPMENT



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.*

SOSTENIBILITÀ / SUSTAINABILITY

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 ridurne 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.

- Certificazione ISO 14001 – sistema di gestione ambientale.
- Norma ISO 14064 Carbon Footprint – quantificazione e rendicontazione delle emissioni di gas a effetto serra.

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.

- ISO 14001 certification - environmental management system.
- Standard ISO 14064 Greenhouse gases - quantification and reporting of greenhouse gas emissions.



ECOVADIS
Un riconoscimento dal più affidabile fornitore di rating di sostenibilità aziendale

ECOVADIS
An acknowledgement from the most reliable assessors of corporate sustainability ratings



SEDEX
Siamo membri di uno dei principali provider mondiali di servizi commerciali etici

SEDEX
We are members of one of the world's principal ethical trade service provider organizations



CARBON DISCLOSURE PROJECT
Misurazione, gestione e condivisione di informazioni sul cambiamento climatico

CARBON DISCLOSURE PROJECT
Measurement, management and disclosure of information about climatic change

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.

SOSTENIBILITÀ / SUSTAINABILITY

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 the components to different, easily separable and recyclable materials.

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.



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.

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.

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.

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

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.

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:

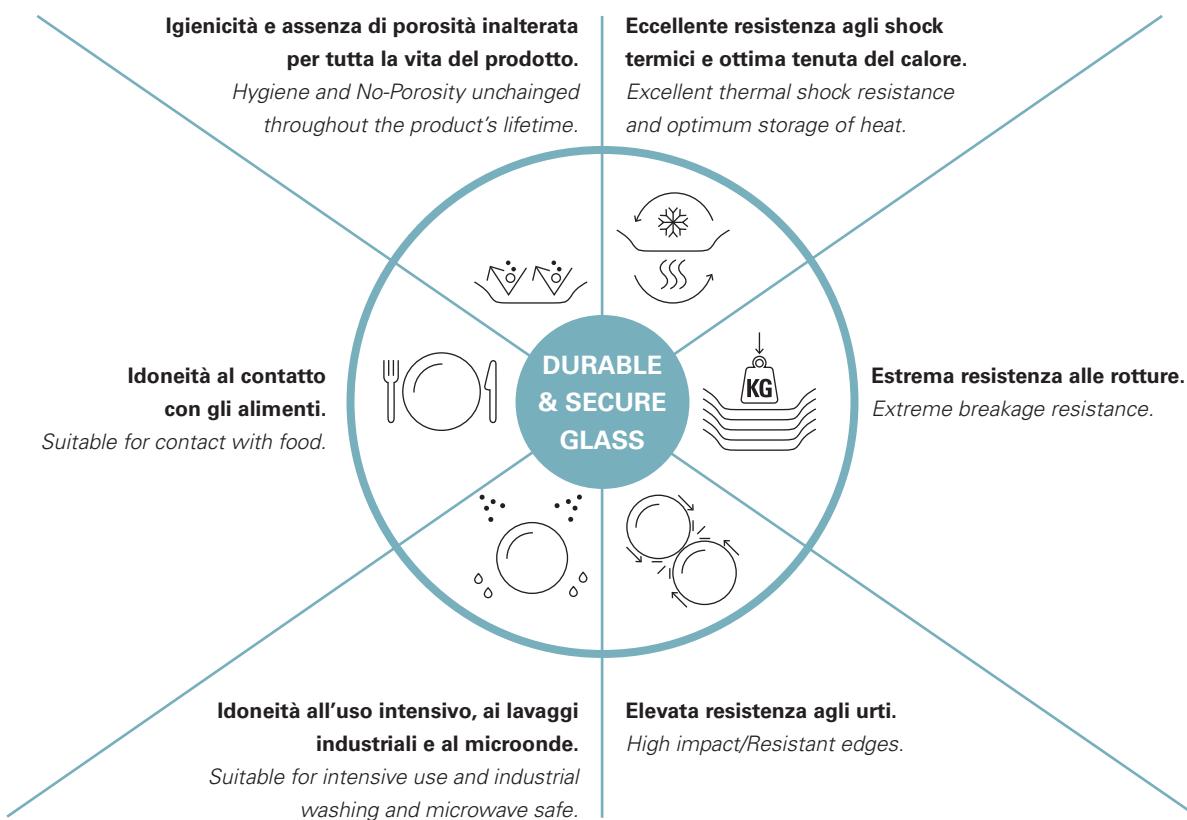
- Una collezione creata per la Ristorazione Collettiva che offre versatilità, funzionalità e perfetta compatibilità con i Sistemi, rispettando gli standard internazionali.
- Una selezione di articoli per il servizio catering e buffet.

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

VETRO OPALE / OPAL GLASS

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'igienicità 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.

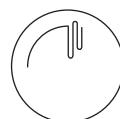
To compare the hygiene and the state of wear of plates in opal glass with respect to plates in ceramic material, checking the residues of organic material and bacterial load after use and washing in the dishwasher.

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.

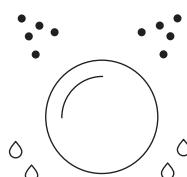
FASI DEI TEST *Test phases*

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*

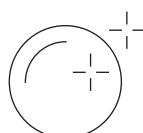
Verifica della contaminazione batterica
Carica batterica residua nel vetro opale = -78% rispetto al piatto in materiale ceramico.

-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.

VETRO OPALE / OPAL GLASS

TEST SULLA PERFORMANCE DEL CALORE CONFRONTO TRA VETRO OPALE E MATERIALE CERAMICO

Heat performance test

Comparison between opal glass and ceramic material

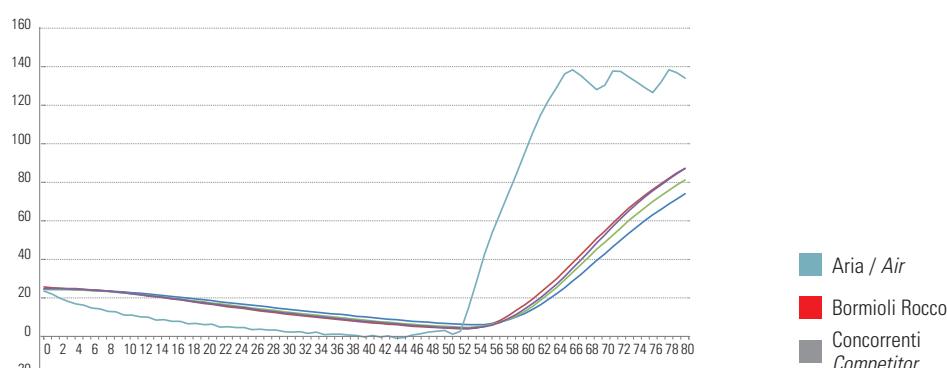
Test condotto con primario operatore del settore dei sistemi di distribuzione dei pasti.

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.

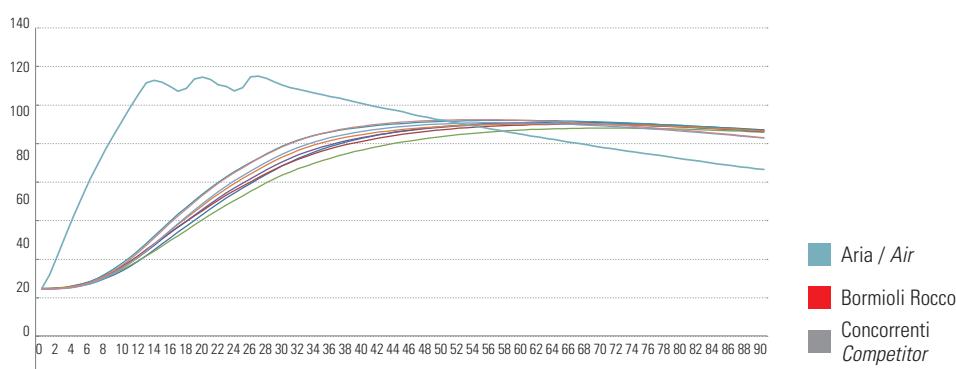
Outcome of rise in temperature in Cook & Chill systems.



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 tempesta (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 tempesta 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 e riciclabili.

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 and recyclable.



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 e utilizzando colori privi di Bisfenolo A.

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 and using BPA free colours.

Dishwasher safe to over 2,000 professional washing cycles.

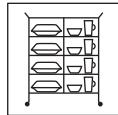




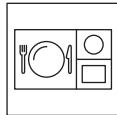
CONCETTI DI RISTORAZIONE & CARATTERISTICHE DI PRODOTTO CATERING CONCEPTS & PRODUCT FEATURES

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.

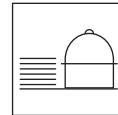
The wide range of products, geared towards every aspect of industrial catering has been divided into 3 catering concepts according to the specific needs of food distribution and service.



TRAY SERVICE



CANTEEN SERVICE

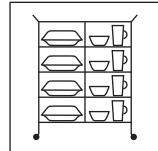


FREE SERVICE

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

Key product features:

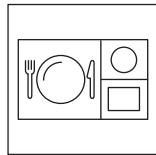
- Adequate thicknesses to ensure heat retention;
- Flat base, to ensure efficient heat transfer;
- Correct dimensions to be compatible with the main Active / Passive systems;
- Decorations designed for people with reduced vision or motor skills as well as to more easily identify particular dietary regimes.



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:

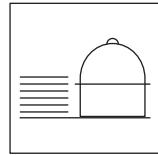
- *Correct dimensions to be compatible with the main Active / Passive systems;*
- *Modular, aesthetically pleasing and ergonomic, but also durable and resistant: tailored to a wide range of target groups;*
- *Designed to optimize the space on the trays and suitable height for tray trolleys;*
- *With 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 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 Gastronom;
- 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

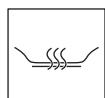
| | | | |
|----|--|----|---|
| 30 | Dinneware Collection | 58 | Hot Drinks, Coffee & Tea Break |
| | 31 Contact | | 59 Cups |
| | 31 Menù | | 59 Saucers |
| | 33 Sicura | | 61 Milky |
| | 35 Sicura Infinito | | 61 Boston |
| | 37 Universal | | 61 Aromateca |
| | 39 Natura | | |
| 42 | Soup & Stew | 62 | Drinkware |
| | 43 Stacking Cup and Stackable Soup Bowl | | 62 Lyon Optique |
| | 45 Buffet Pentolino | | 62 Lyon |
| 46 | Salads, Side Dishes & More | 64 | 63 Habana |
| | 47 Square, rectangular and cylindrical bowls | | 63 Rock Bar |
| | 48 Stackable bowls | | 63 Hosteria |
| | 49 Buffet Servizio | | |
| 50 | Buffet & Finger Foods | 68 | Serveware |
| | 51 Buffet GN | | 65 Frigoverre Future |
| | 52 Buffet Corolla | | 66 Bistrot |
| | 52 Buffet Gala | | 66 Bistrot Twist |
| | 53 Buffet Handy | | 67 Kufra |
| | 54 Buffet Organize | | 67 Ypsilon Brio |
| | 56 Easy | | |
| | 57 Eclissi | | |
| | 57 Pompei | | |
| | | | Dessert |
| | | | 69 Aria |
| | | | 69 Aromateca |
| | | | 69 Buffet GN |
| | | | 69 Hosteria |





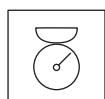
CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Product features



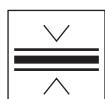
BASE PIANA. AMPIA SUPERFICIE DI CONTATTO FAVORISCE IL MANTENIMENTO DI CALORE E LO SCAMBIO TERMICO.

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.

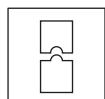


SPESSORI MAGGIORATI. GARANTISCONO STABILITÀ TERMICA (MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA DEL CIBO).

PIÙ RESISTENTE E DURATURO.

Extra thickness to guarantee thermal heat stability (maintanance of food temperature).

Longer service life.



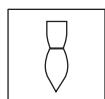
COMPATIBILITÀ CON I PRINCIPALI SUPPORTI ISOTERMICI E COPERCHI DISPONIBILI SUL MERCATO.

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



IMPILABILITÀ. SALVASPAZIO.

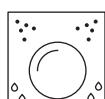
Stackability. Maximize storage space.



COLORI SENZA PIOMBO E ALTRI METALLI PESANTI. IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI. RESISTENTI A 2.000 LAVAGGI INDUSTRIALI.

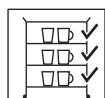
Colours contain no lead or other heavy metals. Suitable for food contact.

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.



SENZA BPA.

BPA free.



SEPARATORE

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

PARTITIONED COMPARTMENT

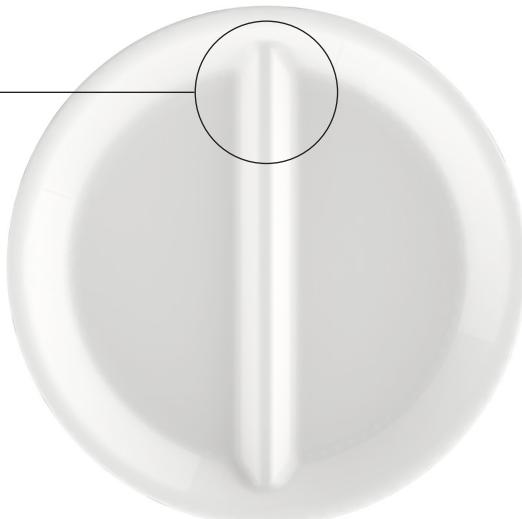
Keeps different foods separate. Easier to pick up food for people with reduced motor skills

**CONTACT PLATE Ø 228**

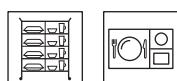
Max Ø 228 mm - 9"
h 25 mm - 1"
538 - 572 g
1,19 - 1,26 lb
F6 K2 - Q.P. 1.008

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

6.63684DINNERWARE 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

PARTITIONED COMPARTMENT

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

DINNERWARE COLLECTION

MENU'



CAREWARE™
Durable & Secure Glass





**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



NEW

DINNERWARE COLLECTION

SICURA



CAREWARE™
Durable & Secure Glass





**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



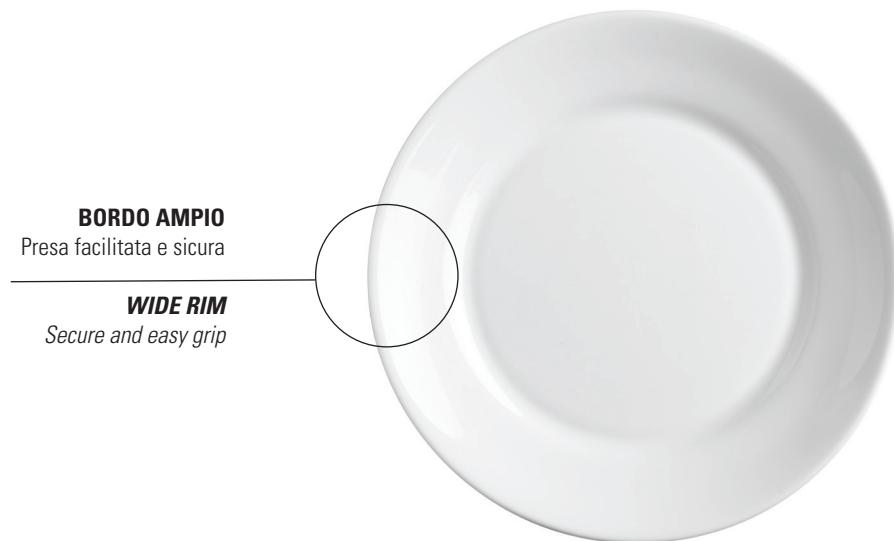
DINNERWARE COLLECTION

SICURA INFINITO



CAREWARE™
Durable & Secure Glass





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



NEW

DINNERWARE COLLECTION

UNIVERSAL



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



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**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

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

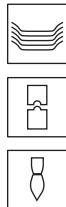
● dec. 171 rosso
● dec. 169 verde
● dec. 172 blu
● dec. 170 ocra

DINNERWARE COLLECTION**NEW****NATURA**

CAREWARE™
Durable & Secure Glass


**STACKABLE
BOWL Ø 120**

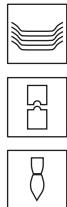
31,5 cl - 10 5/8 oz
Max Ø 120 mm - 4 3/4"
h 49 mm - 1 7/8"
218 - 232 g
0,48 - 0,51 lb
F6 K4 - Q.P. 2.880

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
NEW

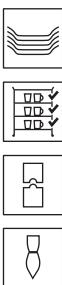
NATURA



CAREWARE™
Durable & Secure Glass

**STACKING MUG 25 CL**

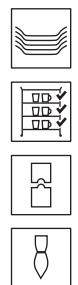
25,8 cl - 8 3/4 oz
Max Ø 104,5 mm
Max Ø 4 1/8"
h 90 mm - 3 1/2"
242 - 257 g
0,53 - 0,57 lb
CT12 K - Q.P. 1.200

5.30350

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

**STACKING CUP 22 CL**

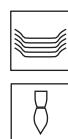
21,9 cl - 7 3/8 oz
Max Ø 108,75 mm
Max Ø 4 1/4"
h 59,5 mm - 2 3/8"
189 - 201 g
0,42 - 0,44 lb
CT12 K - Q.P. 1.536

4.05832

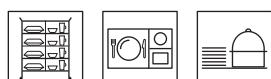
- dec. 171 rosso
- dec. 169 verde
- dec. 172 blu
- dec. 170 ocra

**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

DINNERWARE COLLECTION**NEW****NATURA**

CAREWARE™
Durable & Secure Glass



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**

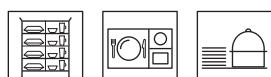
60 cl - 20 1/4 oz
Max Ø 136 mm - 5 3/8"
h 71mm - 2 3/4'
378 - 402 gr
0,83 - 0,89 lb
F6 K4 - Q.P. 1.344

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**NEW**

SOUP & STEW



CAREWARE™
Durable & Secure Glass



**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



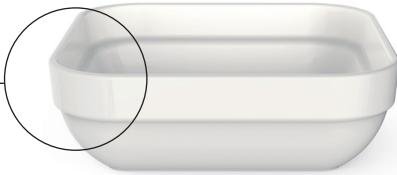


PARETI VERTICALI

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



NEW

**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



CAREWARE™
Durable & Secure Glass

AMPIA GAMMA

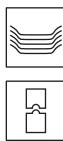
Cinque coppe impilabili. Forme e dimensioni diverse per soddisfare ogni esigenza

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**NEW****STACKABLE BOWL Ø 120**

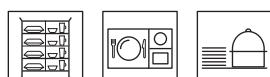
31,5 cl - 10 5/8 oz
Max Ø 120 mm - 4 3/4"
h 49 mm - 1 7/8"
218 - 232 g
0,48 - 0,51 lb
F6 K4 - Q.P. 2.880

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



CAREWARE™
Durable & Secure Glass

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**

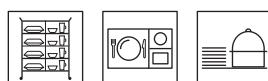
36 cl - 12 1/8 oz
Max Ø 100,7 mm - 4"
h 65 mm - 2 1/2"
252 - 268 g
0,56 - 0,59 lb
F3 K4 - Q.P. 1.440
4.41253.FTD.0.21.990
F3 CT12 - Q.P. 1.440
4.41253.FSD.1.21.990


**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
4.4125.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

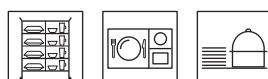
1.25622

BUFFET & FINGER FOODS

NEW

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 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 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 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







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
BOWLS 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
Coppetta MINI
Mini Bowl

27 cl - 9 1/4 oz
Max □ 120 x 120 mm
Max □ 4 3/4" x 4 3/4"
h 45 mm - 1 3/4"
184 - 196 g
0,41 - 0,43 lb
F6 CT24 - Q.P. 1.512

6.62620



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

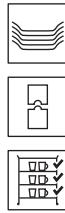
POMPEI



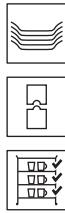



**STACKING CUP
28 CL**

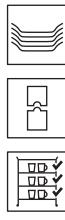
28 cl - 9 1/2 oz
 Max Ø 117 mm
 Max Ø 4 5/8"
 h 64,5 mm - 2 1/2"
 234 - 249 g
 0,52 - 0,55 lb
 CT12 K - Q.P. 1.176
4.05842


**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
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


**STACKING CUP
9 CL**

8,9 cl - 3 oz
 Max Ø 86,7 mm - 3 3/8"
 h 44,5 mm - 1 3/4"
 97 - 103 g
 0,21 - 0,23 lb
 CT12 K - Q.P. 3.000
4.05824


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
 Stacking Cup 9 cl - cod. 4.05824

SAUCER Ø 160

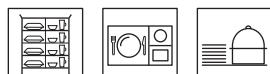
Max Ø 160 mm - 6 1/4"
 h 18,8 mm - 3/4"
 184 - 196 g
 0,41 - 0,43 lb
 F6 K6 - Q.P. 3.420
4.05838



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



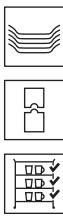
CAREWARE™
 Durable & Secure Glass





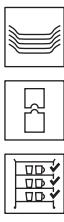
**MILKY
STACKING MUG 25 CL**

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



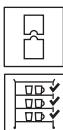
**BOSTON
STACKING MUG CLEAR 25 CL**

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



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



NEW



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 K4 - 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 K6 - Q.P. 1.620

1.22106

DRINKWARE





Mela

Melagrana

Arancia

**TUTTO IN VETRO**

(anche il tappo) con guarnizione in silicone.
Riciclabile e riutilizzabile all'infinito

ALL GLASS

(lid too), with silicone gasket.
Recyclable and 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

sans
BPA
free

NEW

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,
portaghiaccio 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



NEW



NEW



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



CAREWARE™
Durable & Secure Glass

& Lids



Bülling

| | | | |
|--------------------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| ○○ Trasparente Transparent | ○○ 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 <i>Product</i> | COPERCHIO <i>Lid</i> | DIAMETRO <i>Diameter</i> | ALTEZZA <i>Height</i> | CODICE <i>Code</i> | COLORE <i>Colour</i> | MATERIALE COPERCHI <i>Lids Material</i> | RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA <i>Temperature Resistance</i> |
|--|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|---|--|
| 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 |
| | | | | 2029-0-6 | ●● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | h 44 mm | 2029-1-1 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 2029-1-2 | ○○ | 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 |
| | | | | 2029-0-6 | ●● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | h 44 mm | 2029-1-1 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 2029-1-2 | ○○ | 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 | 144702 | ○ | 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 ocre |  | | | 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 |
| | | | | 2029-0-5 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 2029-0-6 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| NATURA PLATES Ø 235 4.15512 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocre |  | | h 44 mm | 2029-1-1 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 2029-1-2 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C |
| UNIVERSAL DEEP PLATE Ø 230 4.05882 |  | 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 |
| NATURA DEEP PLATE Ø 230 4.05882 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocre |  | | h 44 mm | 2029-1-1 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 2029-1-2 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C |
| UNIVERSAL PLATE Ø 195 4.15513 |  | Ø 210 mm | h 55 mm | 144702 | ○ | PP | -20°C ÷ 90°C |
| NATURA PLATE Ø 195 4.15513 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocre |  | | | | | | |

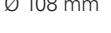
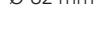
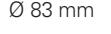
| PRODOTTO Product | COPERCHIO Lid | DIAMETRO Diameter | ALTEZZA Height | CODICE Code | COLORE Colour | MATERIALE COPERCHI Lids Material | RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA Temperature Resistance | |
|--|---|----------------------|-------------------|----------------|------------------|--|--|--|
|  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 | |
| |  | | h 44 mm | 2029-1-1 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C | |
| | | | | 2029-1-2 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C | |
| | | | | 7690.46 | ○○ | PC | -40°C ÷ 120°C | |
| | | | | 7690.48 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C | |
| | | | | 7690.44 | ● | 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 | |
| |  | | h 44 mm | 2029-1-1 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C | |
| | | | | 2029-1-2 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C | |
| | | | | 7690.46 | ○○ | PC | -40°C ÷ 120°C | |
| | | | | 7690.48 | ○○ | PP | -20°C ÷ 90°C | |
| | | | | 7690.44 | ● | 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 | |
| | | | | | | | | |
|  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 | |
| |  | | 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 | |

| PRODOTTO <i>Product</i> | COPERCHIO <i>Lid</i> | DIAMETRO <i>Diameter</i> | ALTEZZA <i>Height</i> | CODICE <i>Code</i> | COLORE <i>Colour</i> | MATERIALE COPERCHI <i>Lids Material</i> | RESISTENZA ALLE VARIAZIONI DI TEMPERATURA <i>Temperature Resistance</i> |
|---|---|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|--|--|
|  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 |
|  STACKABLE CYLINDRICAL BOWL Ø 120 4.41254 |  | Ø 125 mm | h 14 mm | 7307.01 | ● | SEBS | -50°C ÷ 100°C |
| | | | | 4111.20 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
| | | | | 4111.30 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
|  STACKABLE CYLINDRICAL DEEP BOWL Ø 100 4.41253 |  | 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 |
|  STACKABLE CYLINDRICAL BOWL Ø 100 4.41252 |  | 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 |
| | | | | 7108.25 | ● | Flexible SEBS | -50°C ÷ 100°C |
|  STACKABLE CYLINDRICAL BOWL Ø 100 4.41252 |  | 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 |
| | | | | 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 |
| | | | | 7307.03 | ● | PTB | -40°C ÷ 160°C |
| |  | Ø 145 mm | h 10 mm | 7307.08 | ● | PTB | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 7307.16 | ● | SEBS | -50°C ÷ 100°C |
| | | | | 0979.22 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
|  STACKABLE HIGH BOWL Ø 170 4.05878 (new shape) |  | Ø 180 mm | h 11 mm | 0979.42 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 0979.92 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 7307.05 | ● | PTB | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 7307.06 | ● | PTB | -40°C ÷ 160°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 | 0979.24 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 0979.44 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 0979.94 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 7307.03 | ● | PTB | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 7307.08 | ● | 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 |
| | | | | 7307.03 | ● | 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 |
| | | | | 7108.21 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
|  STACKABLE BOWL Ø 100 4.05876 |  | Ø 108 mm | h 8 mm | 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 |
| | | | | | | | |
|  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 |  | $\varnothing 125\text{ mm}$ | $h\ 8\text{ mm}$ | 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 |
| |  | $\varnothing 128\text{ mm}$ | $h\ 14\text{ mm}$ | 0979.27 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 0979.47 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 0979.97 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| |  | $\varnothing 128\text{ mm}$ | $h\ 14\text{ mm}$ | 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 |
|  POMPEI BOWL 105 4.17020 |  | $\varnothing 110\text{ mm}$ | $h\ 10\text{ mm}$ | 4125.20 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
| | | | | 4125.30 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
| | | | | 7140.21 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 7140.48 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| |  | $\varnothing 111\text{ mm}$ | $h\ 14\text{ mm}$ | 7140.91 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 4111.20 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
| | | | | 4111.30 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
| | | | | 1192.22 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
|  STACKING MUG 25 CL 5.30350 |  | $\varnothing 82\text{ mm}$ | $h\ 8\text{ mm}$ | 1192.42 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 1192.97 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 1192.72 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 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 |  | $\varnothing 82\text{ mm}$ | $h\ 8\text{ mm}$ | 1192.97 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 1192.72 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | 1192.22 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 1192.42 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | 1192.97 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
|  STACKING MUG CLEAR 25 CL 4.13270 |  | $\varnothing 82\text{ mm}$ | $h\ 8\text{ mm}$ | 1192.72 | ● | 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 CONSUMMÉ 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 |
| | | | | 7307.27 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | |  Ø 109 mm | h 14 mm | 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 |
|  STACKING CUP 22 CL 4.05832 |  |  Ø 92 mm | h 8 mm | 1192.98 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
|  STACKING CUP 22 CL 4.05832 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra | | | | | | | |
|  STACKING CUP 13 CL 4.05826 |  |  Ø 82 mm | h 8 mm | 1192.22 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
|  CYLINDRICAL CUP 22 CL 4.00899 |  |  Ø 83 mm | h 11 mm | 4083.20 | ● | Si | -40°C ÷ 200°C |
| | | | | | | | |
|  ROCK BAR 20 CL 5.17520 |  |  Ø 82 mm | h 8 mm | 1192.22 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | |  Ø 83 mm | h 11 mm | 1192.72 | ● | PBT | -40°C ÷ 160°C |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
|  ROCK BAR 27 CL 5.17530 |  |  Ø 92 mm | h 8 mm | 1192.22 | ● | PP | -20°C ÷ 90°C |
|  LYON OPTIQUE 20 CL |  | | | | | | |
|  NATURA LYON OPTIQUE 20 CL 4.70182 ● dec. 171 rosso ● dec. 169 verde ● dec. 172 blu ● dec. 170 ocra |  |  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
NEW 51 **Buffet GN** Buffet & Finger Foods
NEW 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

- NEW** 65 **Frigoverre Future** Serveware

H

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

K

- 67 **Kufra** Serveware

L

- 62 **Lyon** Drinkware
NEW 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

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

S

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

U

- NEW** 37 **Universal** Dinneware Collection

Y

- 67 **Ypsilon Brio** Serveware

Nota: dati, descrizioni e illustrazioni non hanno valore vincolante per Bormioli Rocco S.p.A. che si riserva il diritto di apportare modifiche alla produzione.

N.B.: Bormioli Rocco S.p.A. is not bound by any of the above data, descriptions and illustrations, and reserve the right to make any changes required in production.

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa, 72/A
43122 PARMA (PR) – Italy
T. (+39) 0521 7931
info.casalingo@bormioliluigi.it

BORMIOLI ROCCO S.p.A.

Viale Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) - Italy
T. (+39) 0524 51 11
divcasa@bormolirocco.com

BORMIOLI ROCCO S.A.

Avda. del Vidrio s/n
19200 Azuqueca De Henares
(GU) - España
T. (+34) 949 34 80 60
info_spain@bormolirocco.com

BORMIOLI LUIGI Corp.

41 Madison Ave, 16th Floor
10010 New York, NY - USA
T. (1) 212 719 06 06
info@bormoliroccousa.com

BORMIOLI ROCCO CENTRAL EUROPE GMBH

Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen - Germany
T. +49 (0) 2624 9531-0
infobrce@bormolirocco.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE

La Roseraie - 229 rue du Trierz
59126 Wasquehal - France
T. (+33) 01 55 81 28 36
infocasafrance@bormolirocco.com

BORMIOLI ROCCO ASIA PACIFIC LIMITED

4/F, The Lee Gardens 3,
N.1 Sunning Road,
CWB, Hong Kong
infoasiapacific@bormolirocco.com

www.bormioliluigi.com
www.bormolirocco.com

071218905