

SchönhuberFranchi

BUFFET



6 **Buffet O1 Equilibrio essenziale**

10 Pane

12 Pasticceria

16 Caldo

18 Freddo

20 Bevande calde & fredde

28 **Buffet O2 L’ arte della materia**

32 Pane

36 Burro e marmellata

40 Salumi e formaggi

42 Frutta, yogurt, cereali

44 Freddo & caldo

46 **Buffet O3 Lo stile senza tempo**

50 Pane

54 Pasticceria

56 Freddo

62 Caldo

66 Tools

68 Bevande calde & fredde

78 **Buffet O4 The golden age**

84 Pasticceria

86 Pane

88 Bevande fredde

94 Caldo

96 Frutta, yogurt, cereali

98 Freddo

100 Cake set

102 **Buffet System**

110 **Boxline | Mobile buffet**

116 **Butler | Buffet outdoor**

126 **Alfred | Carrello**

132 **Trolley | Carrello**

136 **Posate di servizio**

150 **Portfolio accessori**

152 Buffet Contemporaneo

162 Buffet System

170 Butler

176 Alzate

190 Bevande fredde

200 Chafing dish

206 Contenitori

212 Ciotole con coperchio

213 Contenitori speciali

216 Portapane

222 Taglieri

228 Vassoi

SchönhuberFranchi racconta una storia che viene da lontano, fatta di eccellenza, di grande competenza, ma soprattutto di passione.

Un partner in grado di creare uno stile elegante , raffinato ed accogliente , sempre teso a migliorare l'essenza e i valori dell'ospitalità.

SchönhuberFranchi tells a story coming from way back, made with excellence, with great competence, but most of all with passion. Partner capable of creating an elegant style, refined and welcoming, always aiming to improve the essence and values of hospitality.

// BUFFET 01 : EQUILIBRIO ESSENZIALE

// ESSENTIAL BALANCE

L'atmosfera è quella di un perfetto equilibrio, un buffet dove la purezza del bianco regna sovrana, creando una scena di eleganza minimale e sofisticata.

Il buffet non è solo un momento di ristoro, ma una vera e propria performance visiva, dove ogni dettaglio è studiato per riflettere la filosofia del contemporaneo: essenziale, elegante, senza tempo.

The atmosphere is one of perfect balance, a buffet where the purity of white reigns supreme, creating a scene of minimal and sophisticated elegance. The buffet is not just a moment of refreshment, but a true visual performance, where every detail is carefully designed to reflect the philosophy of the contemporary: essential, elegant, timeless



// PANE



// PASTICCERIA

// BREAD AND PASTRIES





Ogni alzata è un piccolo palco che ospita una selezione di prelibatezze tutte rigorosamente bianche, come una sinfonia visiva che gioca con sfumature delicate e texture raffinate.

Each pedestal is a small stage that hosts a selection of delicacies, all strictly white, like a visual symphony playing with delicate shades and refined textures.

// CALDO



// HEATING



// FREDDO



// REFRIGERATING SYSTEMS

Il lino, leggero, naturale e rigorosamente bianco aggiunge un tocco di sofisticata morbidezza creando un'unità visiva che richiama alla mente l'idea di purezza e minimalismo.
The linen, lightweight, natural, and strictly white, adds a touch of sophisticated softness, creating a visual unity that evokes the idea of purity and minimalism.



// BEVANDE CALDE & FREDDE



// HOT AND COLD BEVERAGES

Il bianco puro si fonde con l'acciaio in un equilibrio perfetto di modernità e eleganza.
Pure white blends with steel in a perfect balance of modernity and elegance.



Il buffet che appare come una composizione visiva, dove ogni materiale, pur essendo unico, contribuisce a creare un equilibrio perfetto. Dal vetro al grès, all'hpl bianco usato come ripiano sulle le alzate cube, il bianco resta predominante ed evoca un'atmosfera di freschezza e modernità, rendendo il buffet non solo un momento di ristoro, ma una vera e propria esperienza sensoriale.

The buffet appears as a visual composition, where each material, though unique, contributes to creating a perfect balance. From glass to gres, to the white HPL used as a surface on the cube risers, white remains predominant, evoking an atmosphere of freshness and modernity, making the buffet not just a moment of refreshment, but a true sensory experience.





// BUFFET O2 : L'ARTE DELLA MATERIA

// ESSENTIAL BALANCE

Immagina un buffet dove il contrasto tra il nero intenso e la naturalezza del legno crea un'atmosfera avvolgente e materica, quasi tangibile. Le alzate nere, dalle linee decise e moderne, si stagliano come solide strutture, mentre i piani in legno, caldi e ruvidi, donano un tocco di autenticità e texture che contrasta magnificamente con la laccatura opaca delle alzate. L'atmosfera che si respira è quella di un incontro tra la forza della materia e la raffinatezza del design, dove ogni elemento sembra rispondere a una ricerca di equilibrio, bellezza e sostanza. Un buffet che non è solo da assaporare, ma da vivere, dove il cibo e la sua presentazione raccontano una storia di eleganza e autenticità.

Imagine a buffet where the contrast between intense black and the natural warmth of wood creates an enveloping, almost tangible atmosphere. The black cake stands, with their bold and modern lines, stand out as solid structures, while the warm, rough wood surfaces add a touch of authenticity and texture that beautifully contrasts with the matte finish of the stands. The atmosphere feels like a meeting between the strength of materials and the sophistication of design, where every element seems to respond to a quest for balance, beauty, and substance. A buffet that is not just to be tasted, but to be experienced, where the food and its presentation tell a story of elegance and authenticity.





// PANE



// BREAD



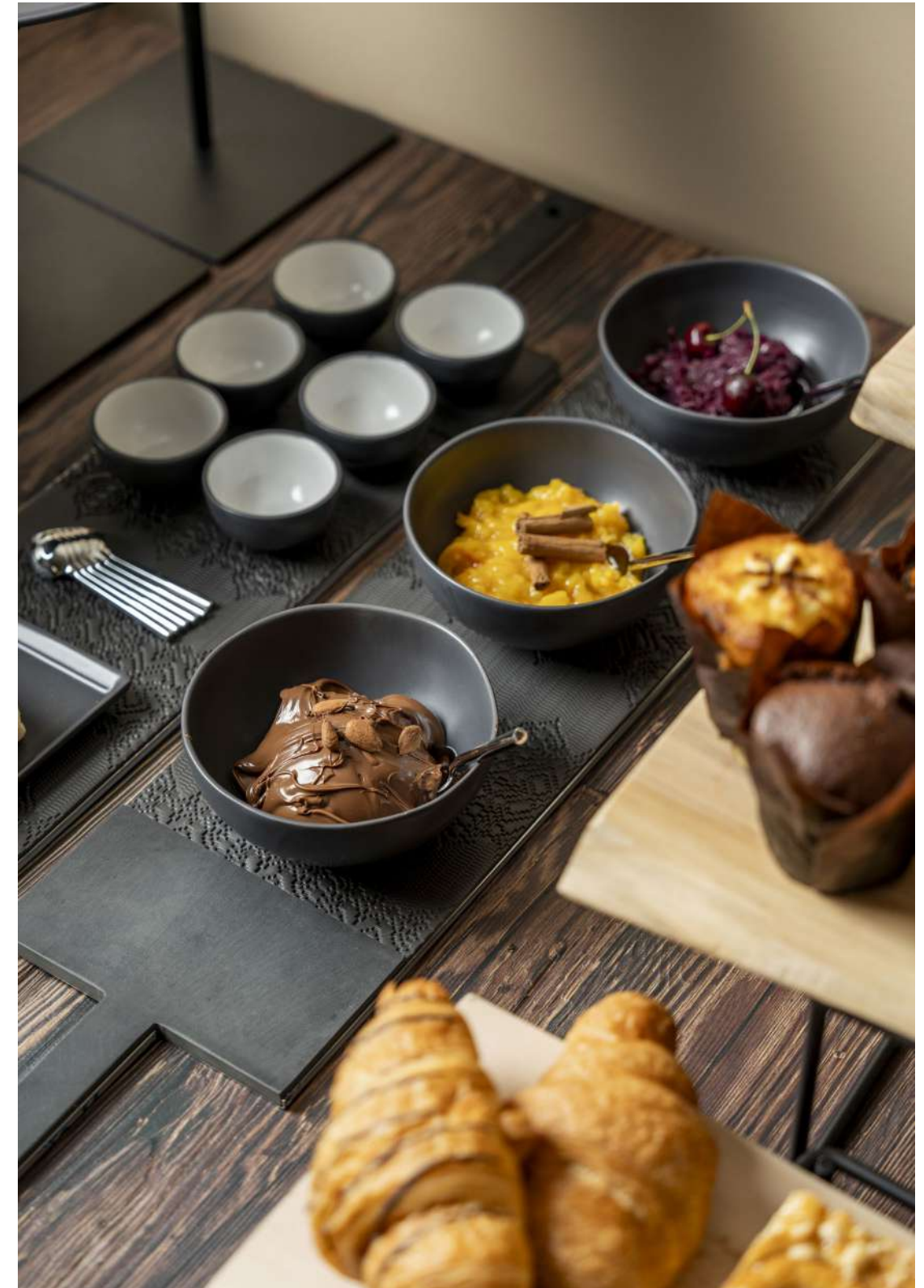
I portapane in legno, rustici ma eleganti, ospitano pane artigianale dalle croste dorate, disposti con cura per essere facilmente raggiunti. Il legno, caldo e naturale, aggiunge una dimensione organica al buffet, creando una sensazione di comfort e accoglienza.

The wooden bread baskets, rustic yet elegant, hold artisanal bread with golden crusts, carefully arranged for easy access.

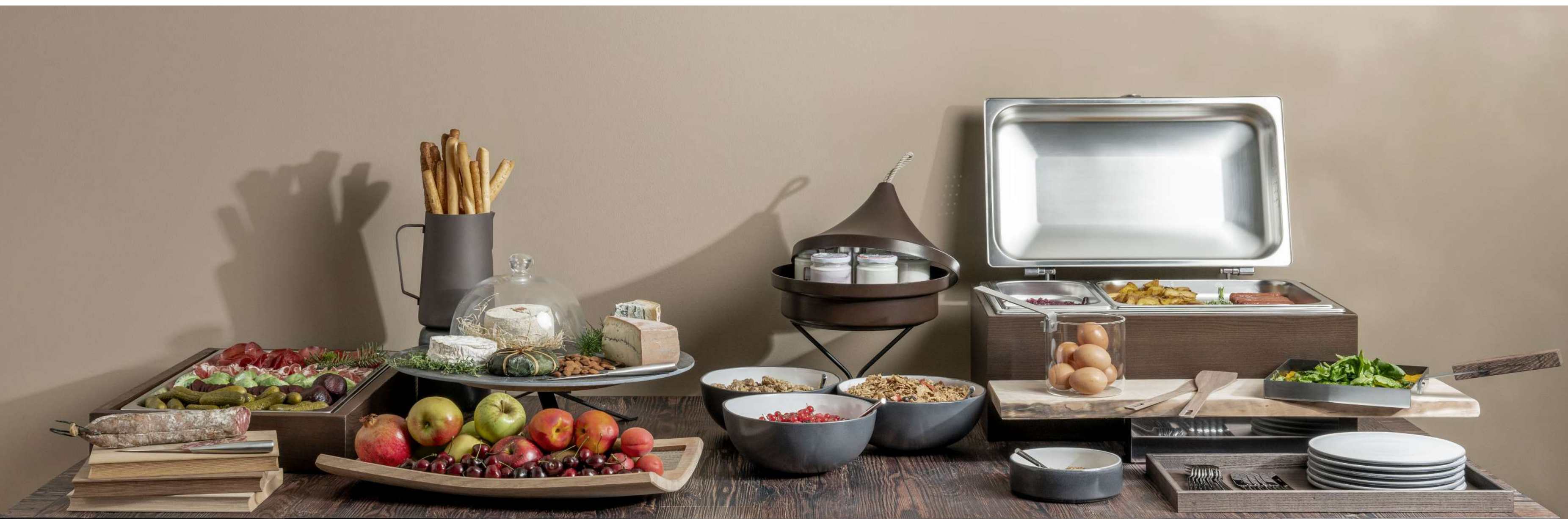
The warm, natural wood adds an organic dimension to the buffet, creating a sense of comfort and hospitality.



// BURRO & MARMELLATA



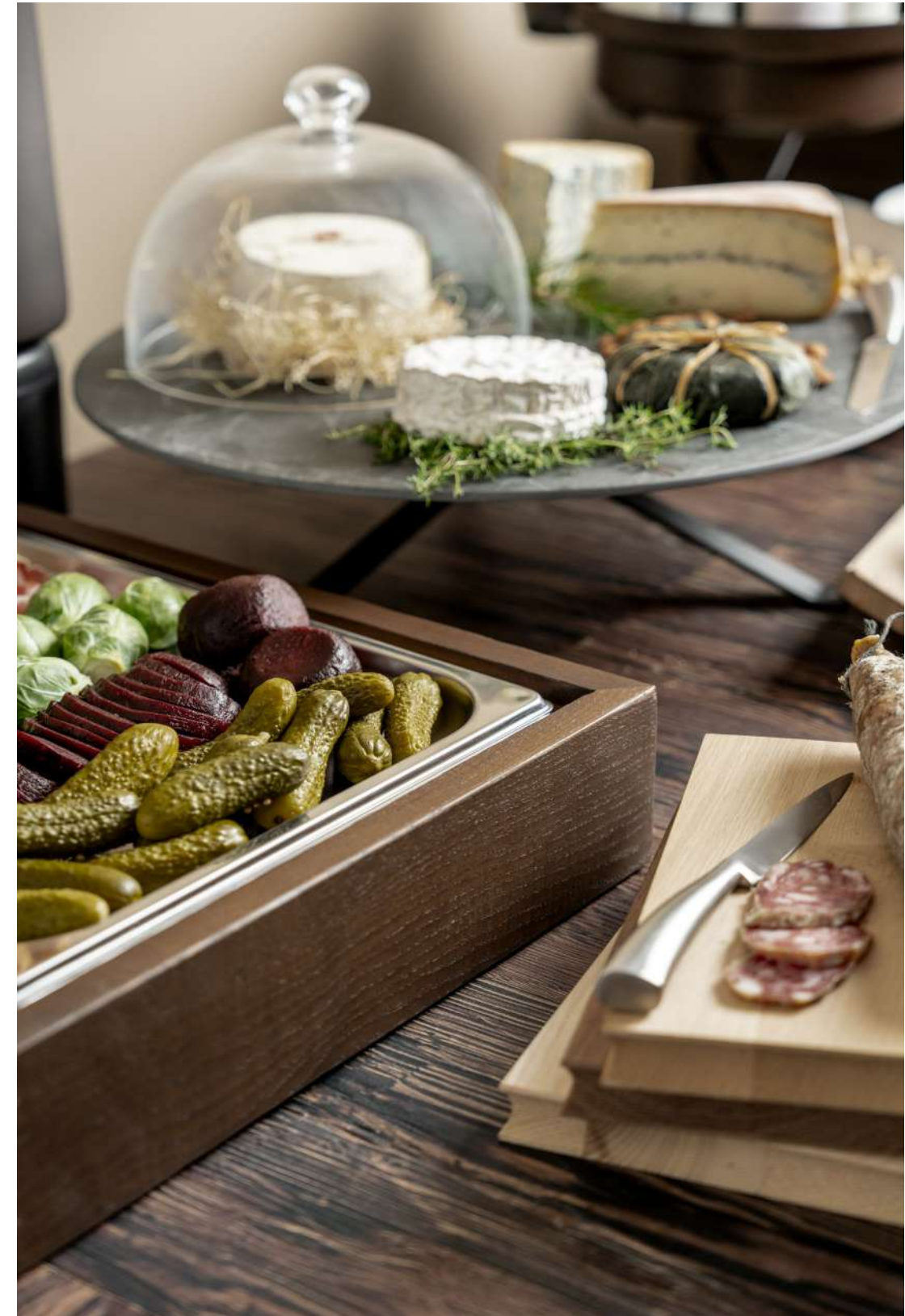
// BUTTER & MARMELADE



// FORMAGGI E SALUMI



// CHEESE AND COLD CUTS



// FRUTTA YOGURT CEREALI



// FRUIT YOGURT CEREALS

// FREDDO E CALDO



I nostri elementi in legno, dalle linee eleganti ed essenziali, diventano il cuore pulsante del buffet. La combinazione di materiali naturali e tecnologia offre una presentazione perfetta per affettati, verdure fresche e altre prelibatezze, mantenendole sempre alla giusta temperatura e conservandone freschezza e qualità. Our wooden elements, with their elegant and essential lines, become the beating heart of the buffet. The combination of natural materials and technology provides the perfect presentation for cold cuts, fresh vegetables, and other delicacies, keeping them at the ideal temperature while preserving their freshness and quality.



2

// COLD AND EATING

// BUFFET 03 : LO STILE SENZA TEMPO

// ETERNAL STYLE

Un buffet che unisce la raffinatezza della tradizione con l'eleganza dei materiali più pregiati.

Il nostro buffet classico è un omaggio alla bellezza senza tempo, dove piatti e ciotole in porcellana classica, alzate in acciaio, vetro e porcellana si combinano per offrire un'esperienza gastronomica di grande classe.

A buffet that combines the refinement of tradition with the elegance of the finest materials.

Our classic buffet is a tribute to timeless beauty, where classic porcelain plates and bowls, along with stands in steel, glass, and porcelain, come together to offer a truly sophisticated gastronomic experience.





// PANE



// BREAD

Le alzate in vetro verde donano leggerezza e luminosità alla disposizione dei piatti e al cibo.

The green glass stands add lightness and brightness to the arrangement of dishes and food.



// PASTICCERIA

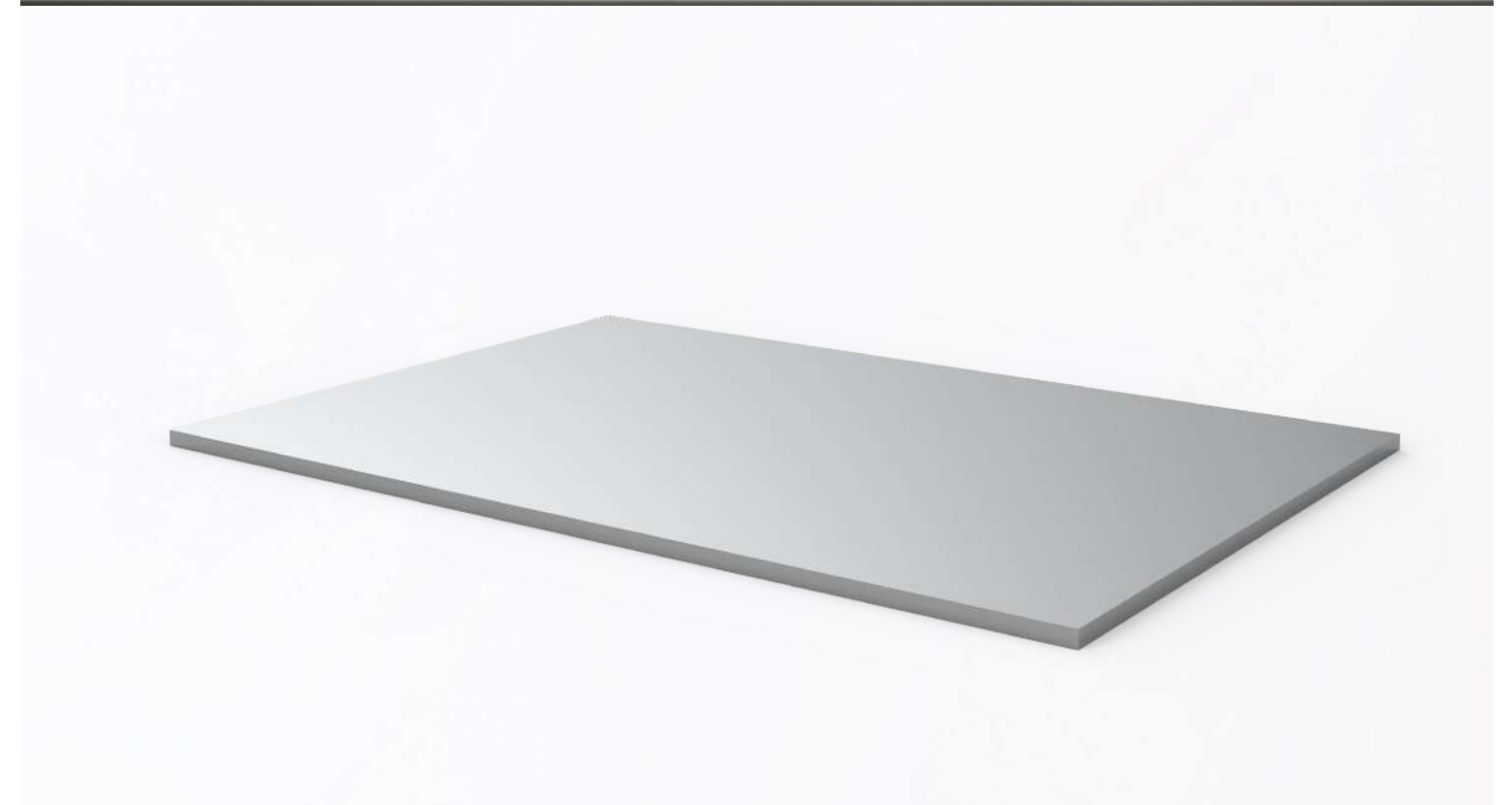


// PASTRIES

//FREDDO

Il vassoio in acciaio ha una superficie liscia e lucida che esalta la bellezza del cibo, mentre il sistema di refrigerazione integrato garantisce una temperatura ottimale durante l'intero servizio, preservando i sapori e la freschezza. La sua struttura elegante e minimalista si adatta perfettamente a qualsiasi tipo di setting, dal più formale al più informale, aggiungendo un tocco di modernità alla presentazione dei cibi.

The steel tray features a smooth, shiny surface that enhances the beauty of the food, while the integrated refrigeration system ensures an optimal temperature throughout the entire service, preserving the flavors and freshness. Its elegant, minimalist structure fits perfectly into any setting, from the most formal to the most casual, adding a touch of modernity to the food presentation.



// REFRIGERATING SYSTEMS

// FRUTTA YOGURT CEREALI



// FRUIT YOGURT CEREALS



// CALDO



// HEATING





// TOOLS



// BEVANDE CALDE & FREDDE



// HOT AND COLD BEVERAGES



// SET TE



Una grande caraffa, elegante e imponente, che contiene acqua
fresca infusa con una selezione di erbe aromatiche.
A large, elegant, and striking pitcher filled with fresh water
infused with a selection of aromatic herbs.





1.



// BUFFET O4 : THE GOLDEN AGE

// THE GOLDEN AGE

Un buffet dal mood sontuoso e raffinato, dove ogni elemento evoca eleganza. Le alzate dorate, con le loro linee delicate, si ergono con grazia, elevando piatti e prelibatezze come opere d'arte. I piani, realizzati in legno scuro, creano un contrasto caldo e profondo con l'oro, creando un equilibrio tra modernità e tradizione. I piatti in terracotta, con le loro sfumature calde e rustiche, sono disposti con cura su ogni alzata, conferendo un accento più organico e invitante al buffet, mentre i bicchieri dorati, con riflessi scintillanti, riflettono la luce in modo sottile, creando un gioco visivo che arricchisce l'atmosfera.

A buffet with a sumptuous and refined mood, where every element evokes elegance. The golden risers, with their delicate lines, stand gracefully, elevating dishes and delicacies like works of art. The dark wood surfaces create a warm, deep contrast with the gold, striking a balance between modernity and tradition. The terracotta plates, with their warm and rustic tones, are carefully arranged on each riser, adding a more organic and inviting touch to the buffet, while the golden glasses, with their sparkling reflections, subtly catch the light, creating a visual play that enriches the atmosphere.



// DETAILS



// PASTICCERIA

Che si tratti di un buffet nuziale, di un tè pomeridiano o di una celebrazione speciale, l'uso di alzate dorate aggiunge un tocco di classe che cattura l'attenzione e invita a gustare ogni dolce con una nuova consapevolezza del piacere. La loro struttura raffinata, ma al tempo stesso solida, consente di esporre i dolci in modo ordinato e strategico, permettendo agli ospiti di apprezzare non solo i sapori, ma anche l'arte della presentazione.

Whether it's a wedding buffet, an afternoon tea, or a special celebration, the use of golden cake stands adds a touch of class that captures attention and invites guests to enjoy each dessert with a renewed sense of pleasure. Their refined yet sturdy structure allows desserts to be displayed in an orderly and strategic way, enabling guests to appreciate not only the flavors but also the art of presentation.



// PASTRIES

// PANE



// BREAD

// BEVANDE FREDDE



// COLD BEVERAGES







// CALDO



// HEATING

// FRUTTA YOGURT CEREALI



// FRUIT YOGURT CEREALS



//FREDDO



// REFRIGERATING SYSTEMS

// CAKE SET



// BUFFET SYSTEM

// PROJECT
MASSIMO CASTAGNA

Un progetto modulare di grande versatilità e di raffinata eleganza.

Il “banqueting”, sistema sempre più utilizzato per eventi, colazioni di lavoro ma anche nella ristorazione professionale, viene elevato qualitativamente da SchönhuberFranchi attraverso un’offerta attenta al design del prodotto, sempre nel rispetto delle esigenze di operatività del cliente.

Banquets are more and more popular for events, business lunch, and corporate meetings but also for restaurants and hotels;

the SchönhuberFranchi banquet collections offer a high quality design product while meeting its client needs of service efficiency.









// BOXLINE

Boxline è un bancone-contenitore modulare su ruote, un vero e proprio "mobile d'arredo".

Diverse sono le soluzioni di configurazione del sistema Boxline: mensole a vista, cassetti ed ante di chiusura trasformano Boxline in uno strumento flessibile e ideale per riporre stoviglie o allestire con stile ed eleganza il Buffet. L'elemento è realizzabile in dimensioni e finiture personalizzabili.

Boxline is a modular counter-container on wheels, a true "piece of furniture."

It is a modular counter-container on wheels, a true "furniture piece.". There are various configuration solutions for the Boxline system: open shelves, drawers, and closure doors transform Boxline into a flexible tool, ideal for storing tableware or setting up the buffet with style and elegance. The element can be made in customizable sizes and finishes.

// PROJECT
STUDIO BRIZZI+RIEFENSTAHL





Boxline è un progetto completamente customizzabile nelle dimensioni e delle finiture. E' altresì possibile incassarvi degli elementi aggiuntivi quali piastre refrigerate, chaffin dish e set gastronorm.

Boxline is a fully customizable project in terms of size and finishes. It is also possible to incorporate additional elements such as refrigerated plates, chafing dishes, and gastronorm sets.



// BUTLER

Butler è un buffet in acciaio estremamente resistente pensato per l'utilizzo in outdoor, dotato di moduli in bambù nei quali si possono incassare i vari elementi per il servizio sia freddo che caldo.

E' possibile rivestirlo oltre che con il tessuto anche con dei pannelli dai più svariati materiali e finiture, dal legno al metallo, all'hpl.

Con le sue forme essenziali si adatta a qualsiasi situazione rendendo il buffet in esterno più pratico e funzionale.

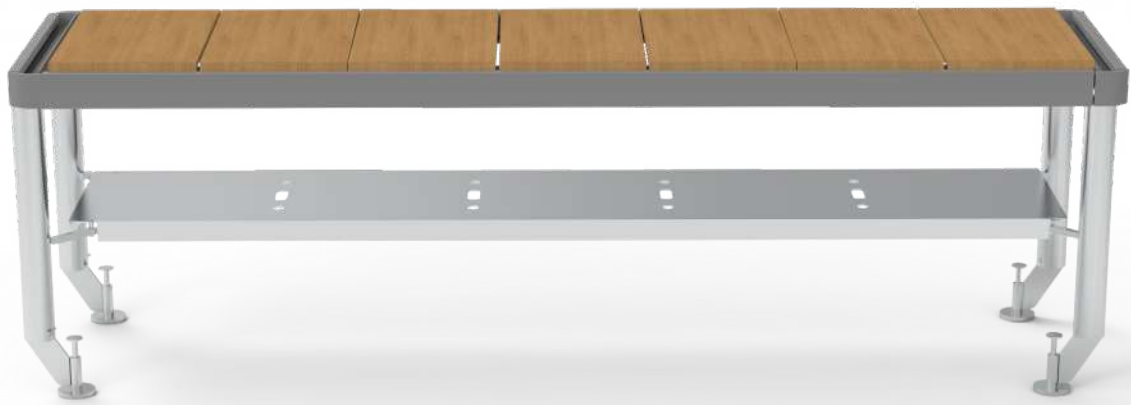
Butler is an extremely durable steel buffet designed for outdoor use, featuring bamboo modules where various elements for both hot and cold service can be inserted. It can be covered not only with fabric but also with panels made of a variety of materials and finishes, from wood to metal to HPL. With its essential shapes, it adapts to any situation, making outdoor buffets more practical and functional.

// PROJECT
MONICA ARMANI









Tavolo butler
butler table

MM	COD
3040 x 774 H 896	529000998
1800 x 774 H 896	529000994

Ruote Butler
wheels

COD
529000998R





// ALFRED

// PROJECT
PIERO LISSONI

Il carrello multifunzionale rettangolare disegnato da Piero Lissoni in acciaio con piani in legno intercambiabili si aggiunge come arredo di servizio funzionale ai buffet o complementare alla tavola.

The rectangular multifunction trolley designed by Piero Lissoni, in steel with interchangeable wooden levels, is an additional item that can be used for buffet or table service.







Corrello
mm 1000 x 600 H 855

MAT.	COD
inox	487000101
inox verniciato	487000102

//TROLLEY

Carrello con struttura in faggio massello tinto wengè, piano inferiore placcato faggio tinto wengè. Le parti laterali e le coperture sono in plexiglass trasparente, le parti metalliche sono in acciaio inox. Due ruote sono dotate di freno. Il carrello è completo di: tre taglieri in keracril o bianco con maniglie in acciaio inox, tre vasche GN 1/1 h 6 cm in acciaio inox provviste di griglie e piastre eutettiche.

Dessert or cheese trolley with wenge stained solid beech wood structure with wenge stained beech wood plated lower plain and stainless steel metal parts, cover and side panels in transparent plexiglas. The trolley also features: three white keracril chop- ping boards with stainless steel handles, three GN1/1 stainless steel trays, 6.5 cm high, with stainless steel grids, nine eutectic plates and two wheels fitted with brakes.

// PROJECT
LORENZO BELLINI





Carrello
mm H 850 x 1050 (1250 con maniglie) x 570 x 850

COD
ECSO95O4Z561P4

// POSATE DI SERVIZIO





Cucchiaione servire finitura stone washed gold
Serving spoon

L cm	COD
24.1	3252GOO11



Forchettone servire finitura stone washed gold
Serving fork

L cm	COD
24.1	3252GOO12



Cucchiaione risotto finitura stone washed gold
Rice spoon

L cm	COD
26	3252GOO59



Pala torta finitura stone washed gold
Cake server

L cm	COD
22.9	3252GOO20



Cucchiaio insalata finitura stone washed gold
Salad spoon

L cm	COD
25	3252GOO14



Forchetta insalata finitura stone washed gold
Salad fork

L cm	COD
25	3252GOO15



Mestolo finitura stone washed gold
Soup ladle

L cm	COD
28.8	3252GOO10



Mestolo salsa finitura stone washed gold
Souce ladle

L cm	COD
14	3252GOO13



Cucchiione servire
finitura acciaio lucido
 Serving spoon

L cm	COD
24.1	32558O111



Forchettone servire
finitura acciaio lucido
 Serving fork

L cm	COD
24.1	32558O112



Cucchiione risotto
finitura acciaio lucido
 Rice spoon

L cm	COD
26	32558O159



Pala torta
finitura acciaio lucido
 Cake server

L cm	COD
22.9	32558O120



Cucchiaio insalata
finitura acciaio lucido
 Salad spoon

L cm	COD
25	32558O114



Forchetta insalata
finitura acciaio lucido
 Salad fork

L cm	COD
25	32558O115



Mestolo
finitura acciaio lucido
 Soup ladle

L cm	COD
28.8	32558O140



Mestolo salsa
finitura acciaio lucido
 Souce ladle

L cm	COD
14	32558O113



Cucchiione servire
finitura acciaio lucido

L cm	COD
24.1	00700011



Mestolo
finitura acciaio lucido

L cm	COD
28.8	00700010



Forchettone servire
finitura acciaio lucido

L cm	COD
24.1	00700012



Mestolo salsa
finitura acciaio lucido

L cm	COD
14	00700015



Pala torta
finitura acciaio lucido

L cm	COD
22.9	00700020



Cucchiaione servire
finitura acciaio stone washed
Serving spoon

L cm	COD
24.1	00720011



Mestolo
finitura acciaio stone washed
Soup ladle

L cm	COD
28.8	00720010



Forchettone servire
finitura acciaio stone washed
Serving fork

L cm	COD
24.1	00720012



Mestolo salsa
finitura acciaio stone washed
Souce ladle

L cm	COD
14	00720015



Pala torta
finitura acciaio stone washed
Cake server

L cm	COD
22.9	00720020



Molla pane finitura Ice

Tongs s/s

L cm	COD
26.0	502000340



Molla carne e vegetali in acciaio inox finitura Ice

Serving tongs s/s

L cm	COD
21	414008921



Molla spaghetti in acciaio inox finitura Ice

Spaghetti tongs s/s

L cm	COD
23.5	502000370



Molla pane in acciaio inox finitura Ice

Bread tongs s/s

L cm	COD
24	502000380



Pinza barbecue in acciaio inox finitura Ice

Barbecue tongs s/s

L cm	COD
38	502169700



Molla asparagi in acciaio inox finitura Ice

Asparagus tongs s/s

L cm	COD
20	414008720



Cucchiaine in acciaio inox

Serving spoon s/s

L cm	COD
30	502255013



Forchettone in acciaio inox

Serving fork s/s

L cm	COD
29.5	502255011



Contenitore yogurt/dressing
yoghurt\dressng container

COLORE	Ø CM	H	COD
antracite	12	15	862610016
marrone			862600016
bianco			862620016



Cast Away bicchiere in terracotta
cast Away terracotta glass

Ø MM	H CM	CL	CODE
80	14,5	42,5	246000010



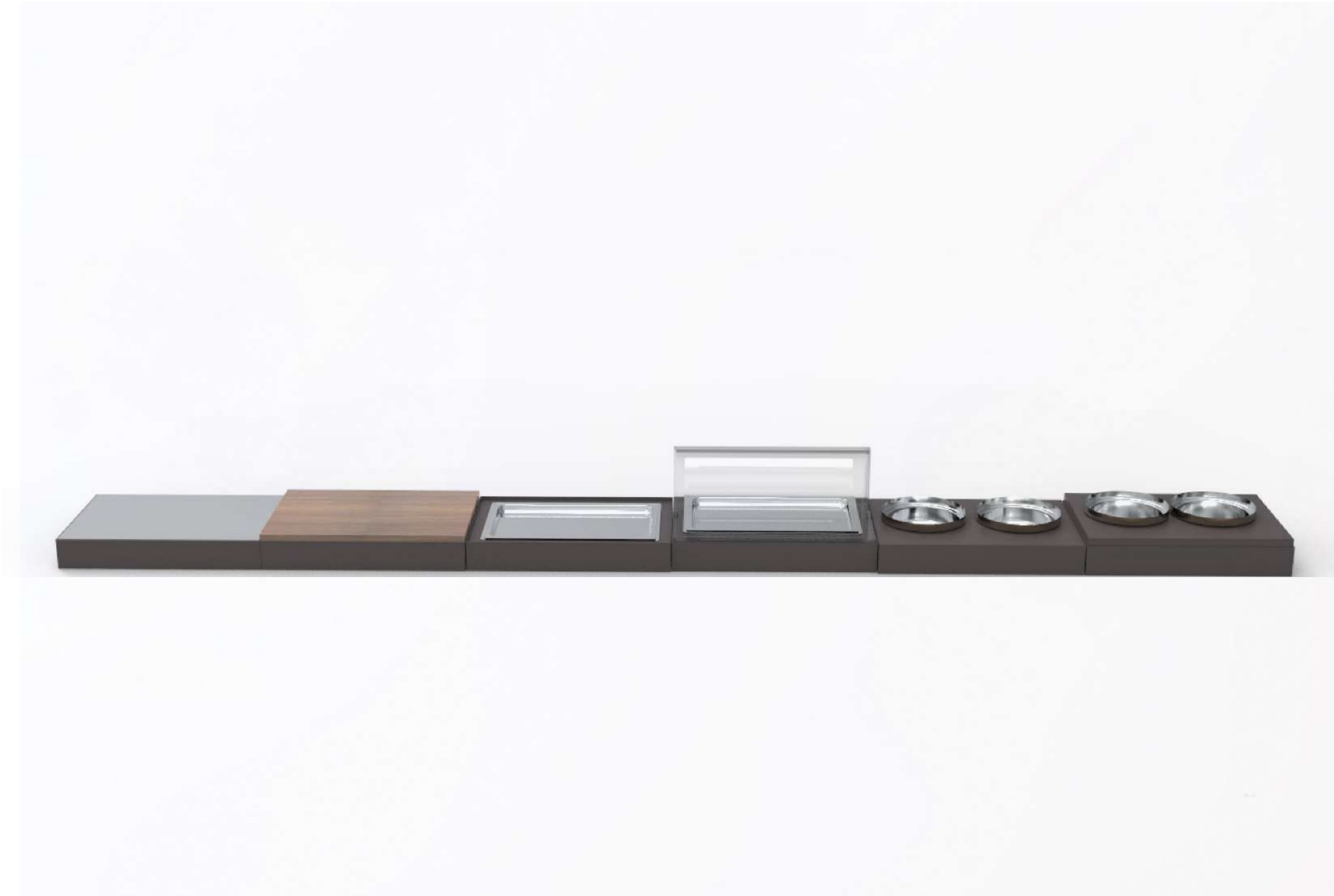
//PORTFOLIO

I nostri accessori ti permetteranno di giocare con forme e colori, creando combinazioni visive sorprendenti. Con la nostra collezione, ogni elemento racconta una storia, facendo di ogni incontro un'esperienza memorabile. Scopri il piacere di progettare il tuo buffet con soluzioni innovative che mettono al centro il design, la praticità e l'arte della presentazione.

Our accessories allow you to play with shapes and colors, creating stunning visual combinations. With our collection, each element tells a story, making every gathering a memorable experience. Discover the joy of designing your buffet with innovative solutions that focus on design, functionality, and the art of presentation.



// BUFFET CONTEMPORANEO





Elemento chafing dish Bianco con casseruole

chafing dish element with casserole
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10226+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDAO2



Elemento chafing dish Bianco con tegami

chafing dish element with low casserole
mm 625x425 h 100

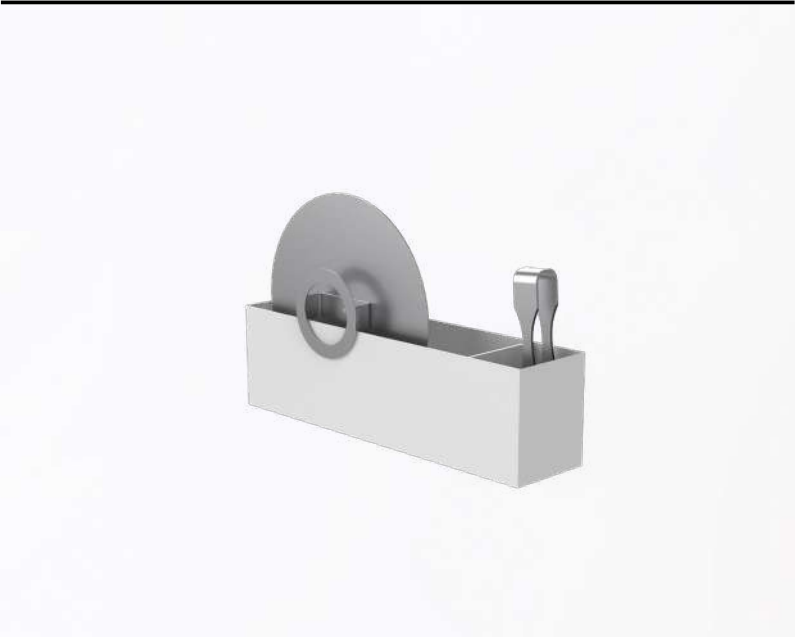
ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10326+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDBO2



Elemento orizzontale gres per formaggi Bianco

horizontal grès element for cheeses
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra in gres 610 x 410 mm	69MGM6141BCO
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



Elemento porta coperchio e pinza Bianco

cover holder and tongs element
mm 100x425 h 100

COD
69MEPCO2



Elemento orizzontale refrigerato Bianco

refrigerated horizontal element
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra eutettica 610 x 410 mm	546400022
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



Elemento orizzontale tagliere Bianco

horizontal cutting board element
mm 625x425 h 100

ART	COD
tagliere in noce canaletto H 20 mm	69MTNC6242
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



Elemento orizzontale per gastronorm Bianco

horizontal element for gastronorm
mm 625x425 h 100

ART	COD
vasca mm 555 x 355 h 65 mm	69MVA165
elemento orizzontale in metallo	69MELBO2



Cupola in plexiglass

rectangular cloche

MM	COD
600 x 400	546400005



Elemento chafing dish Testa di moro con casseruole

chafing dish element with casserole
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDAO5



Elemento chafing dish Testa di moro con tegami

chafing dish element with low casserole
mm 625x425 h 100

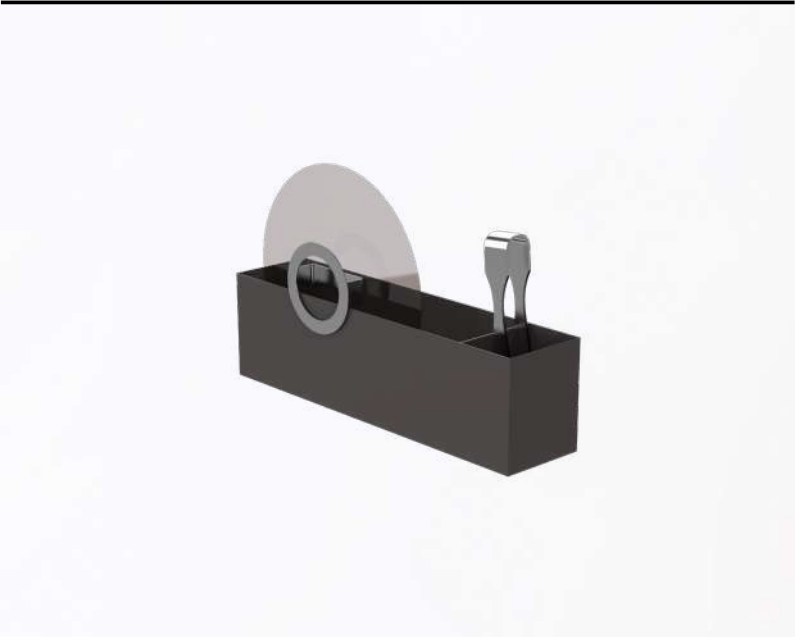
ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDBO5



Elemento orizzontale gres per formaggi Testa di moro

horizontal grès element for cheeses
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra in gres 610 x 410 mm	69MGM6141
elemento orizzontale in metallo	69MELBO5



Elemento porta coperchio e pinza Testa di moro

cover holder and tongs element
mm 100x425 h 100

COD
69MEPCO5



Elemento orizzontale refrigerato Testa di moro

refrigerated horizontal element
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra eutettica 610 x 410 mm	546400022
elemento orizzontale in metallo	69MELBO5



Elemento orizzontale tagliere Testa di moro

horizontal cutting board element
mm 625x425 h 100

ART	COD
tagliere in noce canaletto H 20 mm	69MTNC6242
elemento orizzontale in metallo	69MELBO5



Elemento orizzontale per gastronorm Testa di moro

horizontal element for gastronorm
mm 625x425 h 100

ART	COD
vasca mm 555 x 355 h 65 mm	69MVA165
elemento orizzontale in metallo	69MELBO5



Cupola in plexiglass

rectangular cloche

MM	COD
600 x 400	546400005



Elemento chafing dish Oro con casseruole

chafing dish element with casserole
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDA16



Elemento chafing dish Oro con tegami

chafing dish element with low casserole
mm 625x425 h 100

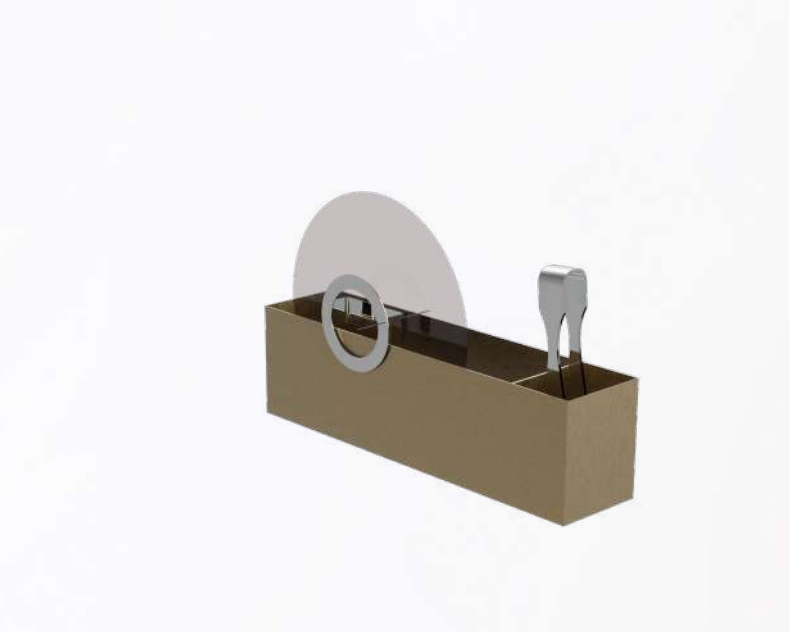
ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDB16



Elemento orizzontale gres per formaggi Oro

horizontal grès element for cheeses
mm 625x425 h 100

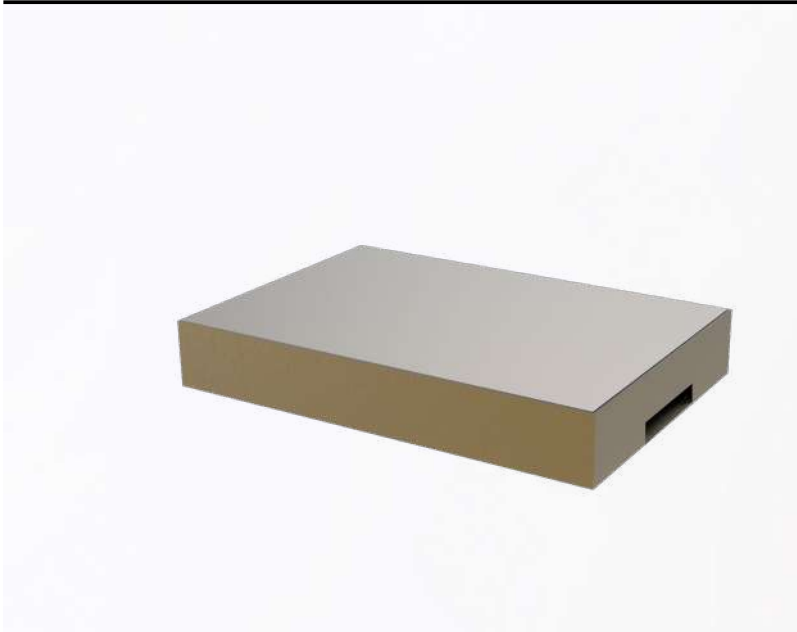
ART	COD
piastra in gres 610 x 410 mm	CUSTOM
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



Elemento porta coperchio e pinza Oro

cover holder and tongs element
mm 100x425 h 100

COD
69MEPC16



Elemento orizzontale refrigerato Oro

refrigerated horizontal element
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra eutettica 610 x 410 mm	546400022
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



Elemento orizzontale tagliere Oro

horizontal cutting board element
mm 625x425 h 100

ART	COD
tagliere in noce canaletto H 20 mm	69MTNC6242
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



Elemento orizzontale per gastronorm Oro

horizontal element for gastronorm
mm 625x425 h 100

ART	COD
vasca mm 555 x 355 h 65 mm	69MVAI65
elemento orizzontale in metallo	69MELB16



Cupola in plexiglass

rectangular cloche

MM	COD
600 x 400	546400005



Vassoio per Affettati refrigerato
set for cured meats

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
6	gel pack	acciaio	-	6FO95O95
1	gastronorm 1/1		20	



Set uova e burro/marmellata refrigerato
eggs, butter, marmelade holder set

Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
6	gel pack	-		6F11F31O
1	gastronorm 1/2 25 fori	acciaio	40	
1	gastronorm 1/2	acciaio	40	



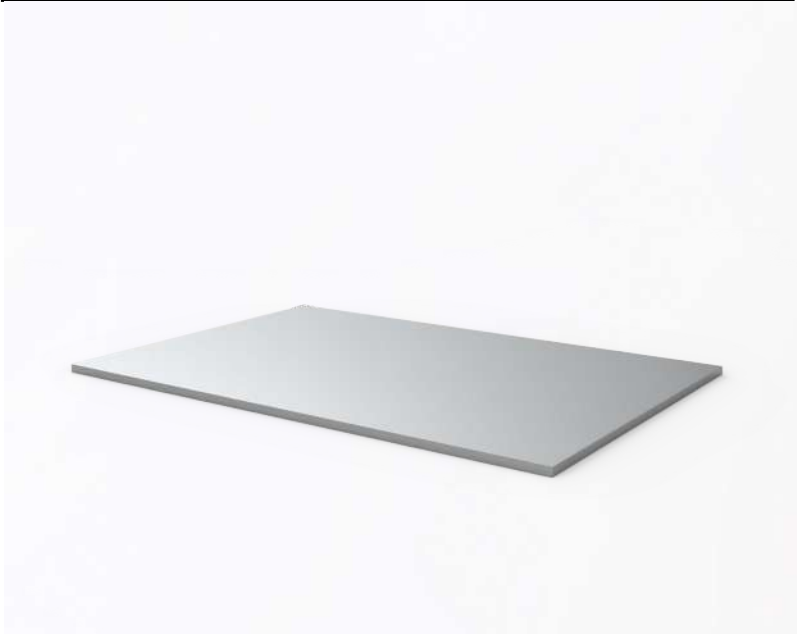
Vassoio pane & pasticceria
set for bread & pastry

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6FO95O92



Set Tagliere Formaggi
cheese board set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6FO95O94
1	tagliere	PE	20	



Porta yogurt refrigerato
yoghurt set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
6	gel pack	acciaio	-	6F11329O
1	gastronorm 1/1 22 fori		20	

Set Porta Verdure refrigerato
vegetable holder set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
6	gel pack	acciaio	-	6F113282
2	gastronorm 2/8		40	
1	gastronorm 1/2 forata		40	

Set Pane
bread set

Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6F11368O
1	tagliere	legno	20	

Piastra eutettica XL
eutectic plate

ART.	MAT.	MM	H MM	COD
piastra eutettica	acciaio	610x410	10	546400O22

// BUFFET SYSTEM





Elemento singolo gn Chafing Dish in frassino
single element gn chafing dish mm 580x380 h 210

ART		COD
resistenza el.		P97150118
chafing dish c/frizione		6FCDFOO2
elemento orizzontale chafing dish	noce	697NPCD1
	frassino nat.	697FPCD1
	rovere	697RPCD1



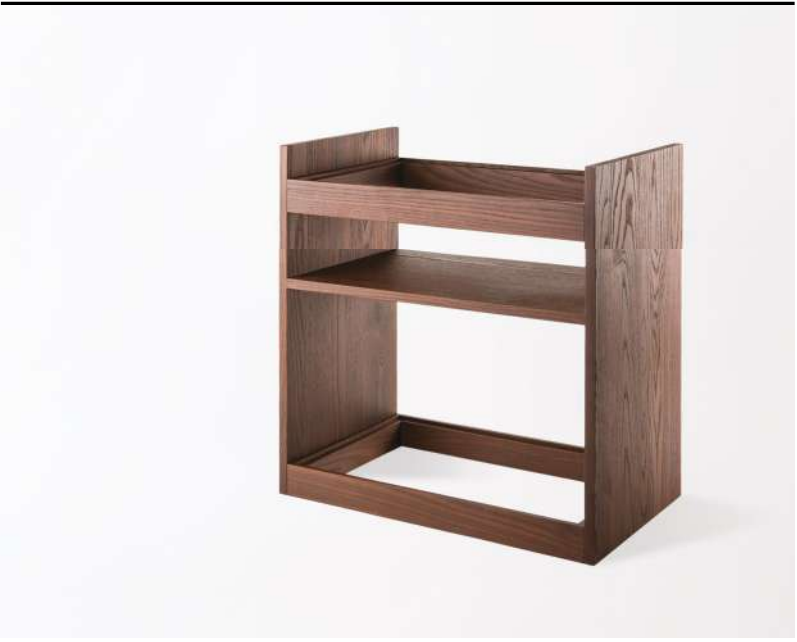
Porta Ghiaccio
ice bucket mm 580x380 h 210

ART		COD
gastronorm 1/1 h 200 MM		6F112002
elemento orizzontale chafing dish	noce	697NPCD1
	frassino nat.	697FPCD1
	rovere	697RPCD1



Elemento Verticale 2 piani
vertical element with 2 tiers
mm 620x380 h 600

FINITURA	COD
noce	697NV201
frassino nat.	697FV201
rovere	697RV201



Elemento Verticale 3 piani
vertical element with 3 tiers
mm 620x380 h 600

FINITURA	COD
noce	697NV301
frassino nat.	697FV301
rovere	697RV301



Elemento distributore bevande fredde 7 lt
cold beverage dispenser element mm 265x380 h 600

ART.		COD
piastra eutettica		546400010
dispenser 7 lt con coperchio		290032716
griglia rotonda con piattino salva goccia		69720000
elemento verticale	noce	697NVOO1
	frassino nat.	697FVOO1
	rovere	697RVOO1



Elemento distributore bevande calde 7 lt
hot beverage dispenser element mm 265x380 h 600

ART.		COD
resistenza elettrica		360888102
dispenser 7 lt con coperchio		290032716
griglia rotonda con piattino salva goccia		69720000
elemento verticale	noce	697NVOO1
	frassino nat.	697FVOO1
	rovere	697RVOO1



Elemento Orizzontale
horizontal element
mm 580x380 h 90

FINITURA	COD
noce	697NPOO1
frassino nat.	697FPOO1
rovere	697RPOO1

Finiture elementi in legno
wood element finishes



Frassino
naturale



Frassino
tinto rovere



Frassino
tinto noce



Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	65	6F113290
1	gastronorm 1/1 22		20	



Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6F113680
1	tagliere, tray	legno	20	



Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	20	6F095094
1	tagliere	PE	20	



Q.TÀ	ART.	MAT.	H MM	COD
2	gastronorm 1/2	acciaio	65	6F11F310
1	gastronorm 1/2 25 fori		40	
1	gastronorm 1/2		40	



Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio	65	6F095095
1	gastronorm 1/1		20	



Q.TÀ	ART	MAT	H MM	COD
1	gastronorm 1/1	acciaio steel	65	6F113282
2	gastronorm 2/8		40	
1	gastronorm 1/2 forata		40	



N°	ART.	MAT.	H MM	COD
1	bacinella gastronorm 1/1	acciaio	20	6F095092



ART.	MAT.	MM	H MM	COD
piastra eutettica 1/1	acciaio	325x530	24	546400014



Set porta ghiaccio ice bucket				
N°	ART.	MAT.	H MM	COD
1	bacinella gastronorm 1/1	acciaio	200	6F112002



Cupola Rettangolare gn 1/1 rectangular cloche gn 1/1	
MM	COD
530 x 325	971NO112



Set Chafing dish chafing dish set				
N°	ART.	MAT.	H MM	COD
1	chafing dish rettangolare acciaio con frizione	acciaio	100	6FCDFOO2
1	resistenza elettrica	-	-	P9715O118



Ganci reggi mensola shelf brackets mm 200x380	
COD	69720003



Mensola vetro glass shelf mm 120x380	
COL	COD
fumè	69720001
bianco	69720002

// BUTLER





Modulo standard gastronorm porcellana
standard gastronorm porcelain module
mm 406x648

COD
529001053



Modulo standard gastronorm in acciaio
standard gastronorm steel module
mm 406x648

COD
529001050



Separatore
separator

MISURA	COD
1/2	529001200



Prolunga angolare
corner extension

COD
529001004



Modulo chafing dish doppio
double chafing dish module
mm 812x648

COD
529001054



Vassoio cieco
blind tray
mm 406x648

COD
529001055



Prolunga dritta
straight extension
mm 1200x686

COD
529001003



Set pasticceria g/n 1/1 acciaio/porcellana
pastry set GN 1/1 steel/porcelain
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001053
bacinella g/n porcellana	201BUGN11



Set portayogurt 19 fori in acciaio
yogurt holder set in steel with 19 holes
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set yogurt	6F113290



Set portaverdure in acciaio/porcellana
vegetable holder set in steel/porcelain
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set porta verdure	6F113282



set portaburro/marmellata/uova
butter/jam/egg holder set
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set porta b/m /u	6F11F310



Set tagliere formaggi g/n 1/1 acciaio
cheese cutting board set GN 1/1 in steel
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set tagliere formaggi	6FO95094



Set porta affettati g/n 1/1 acciaio
cold cuts holder set GN 1/1 in steel
mm 406x648

ART.	COD
modulo standard g/n	529001050
set porta affettati	6FO95095



Modulo tagliere
cutting board module
mm 406x648

ART.	COD
modulo tagliere	529001051

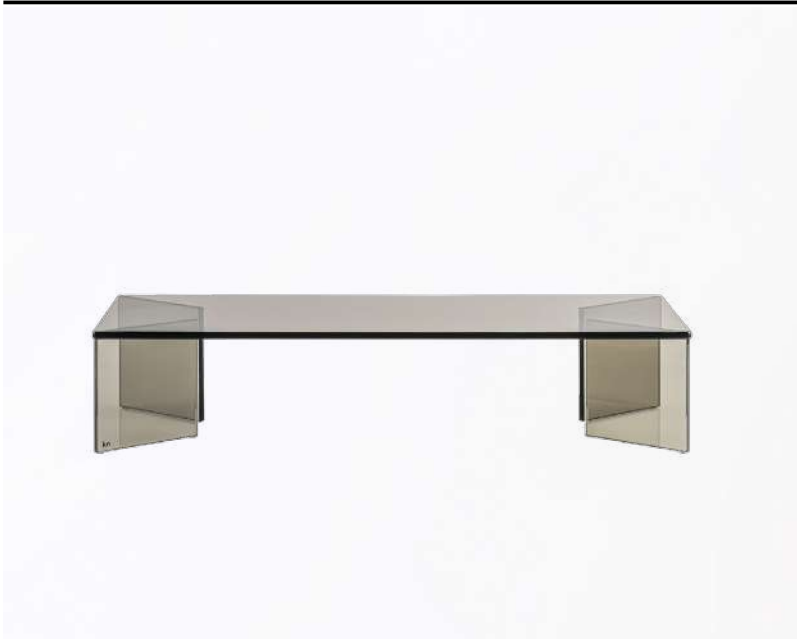


Set chafing dish
chafing dish set
mm 812x648

ART.	COD
modulo C/D doppio	529001054
set C/D	6FCDF002
resistenza elettrica	P9715O118

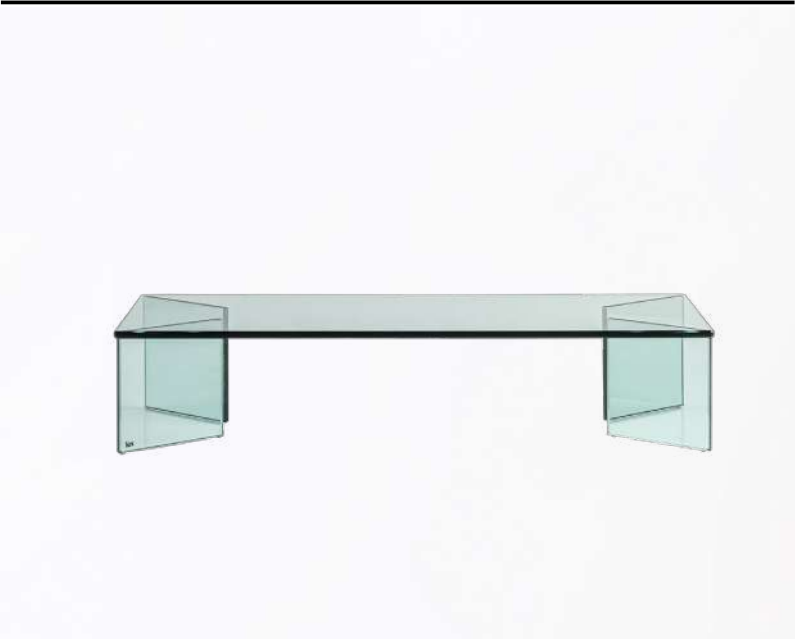
// ALZATE





Alzata vetro bronzo
pastry stand in bronze glass
mm 600 x 200 h 120

MATERIALI	COD
vetro color bronzo	VT32OVBR



Alzata vetro verde
pastry stand in green glass
mm 600 x 200 h 120

MATERIALI	COD
vetro color verde	VT32OVVE



Alzata Easy
metal and blue gres stand
mm 600 x 200 h 120

MATERIALI	COD
metallo e gres blu	VT32OEA



Alzata Essenze
steel and walnut stand
mm 700 x 200 h 11

MATERIALI	COD
noce canaletto e acciaio lucido	VT32OES



Alzata girevole nera
metal and black gres rotating stand
ø mm 500 x h 130

MATERIALI	COD
gres effetto marmo nero gambe in metallo color grigio atracite	VT32OGBK



Alzata girevole bianca
metal and white gres rotating stand
ø mm 500 x h 130

MATERIALI	COD
gres effetto marmo bianco gambe in metallo color grigio atracite	VT32OGWH



Alzata Fusion legno
aluminium and wood stand
mm 600 x 200 h 85

MATERIALI	COD
alluminio verniciato e noce canaletto	VT32OFUW



Alzata Fusion travertino
aluminium and travertino stand
mm 600 x 200 h 85

MATERIALI	COD
alluminio verniciato e travertino	VT32OFUT



Alzata vetro 3 piani
glass pastry stand

Ø	H MM	COD
280	360	65091051



Alzata fine bone china 3 piani
FBC pastry stand

Ø	H MM	COD
280	360	65091052



Rubin Alzata in vetro
glass pastry stand

Ø	H MM	COD
210	140	246309TR



Rubin Alzata arancio con piatto in legno
orange Cake stand with wooden plate

Ø	H MM	COD
270	115	246309AR



Alzata acciaio 3 piani
steel pastry stand

Ø	H MM	COD
280	360	65091050



Alzata per 3 vassoi (non inclusi)
con Ø massimo 27 cm, Ø interno 18 cm
riser for 3 trays not included

L	H MM	COD
290	430	502296244



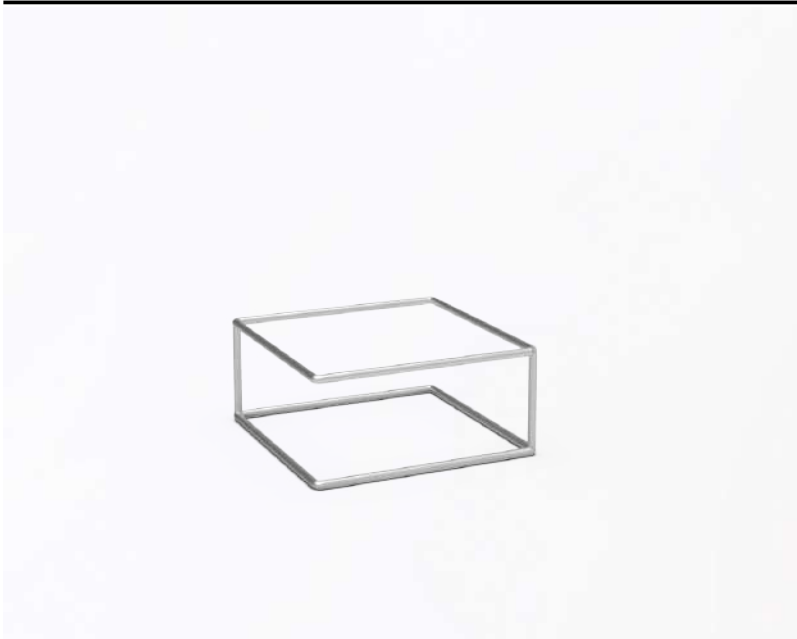
Girevole alzata
rotating stand

Ø	H MM	FINITURA	COD
340	160	stone washed	SM32734



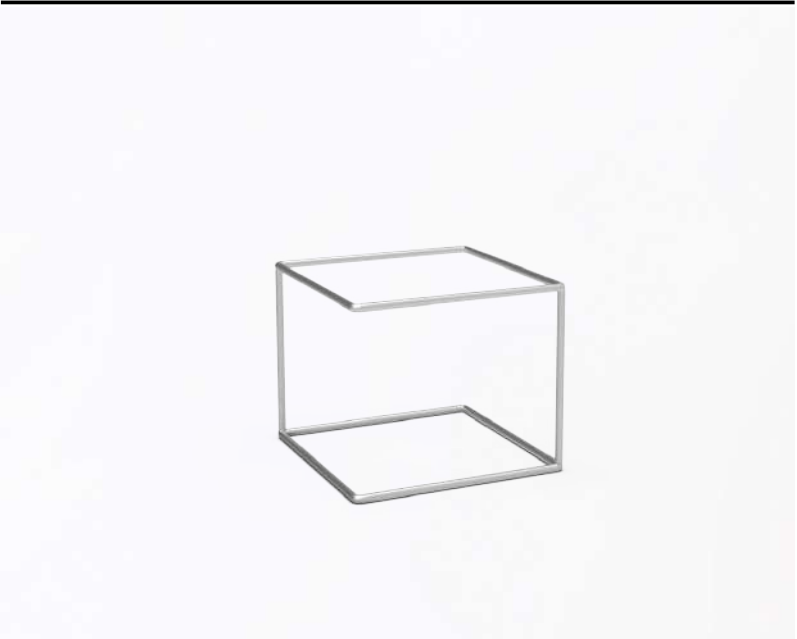
Alzata Ella
pastry stand

Ø	H MM	COL	COD
320	160	rosso	EL309TR



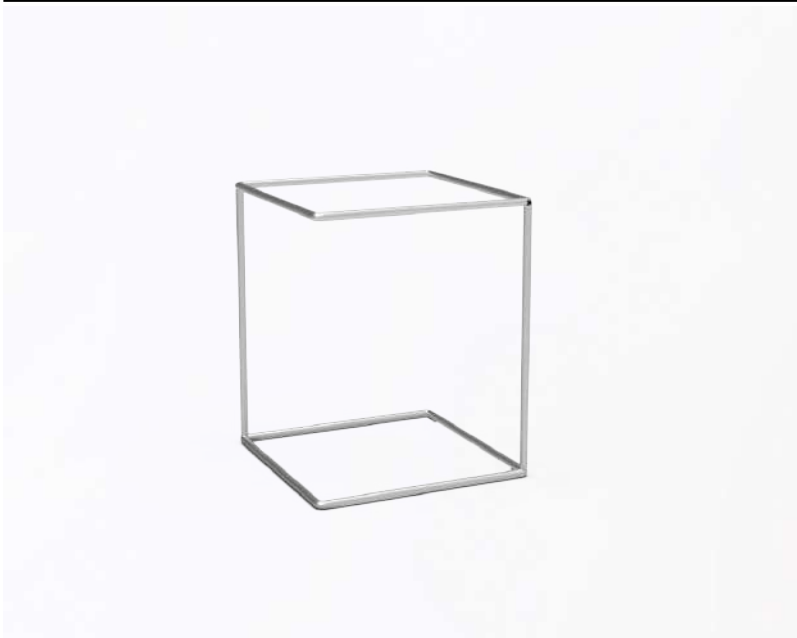
Alzata
support base mm 220x220 h 100

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT312SW10
	nero	MT312VO11O
	oro	MT312G1O
	bianco	MT312WH1O



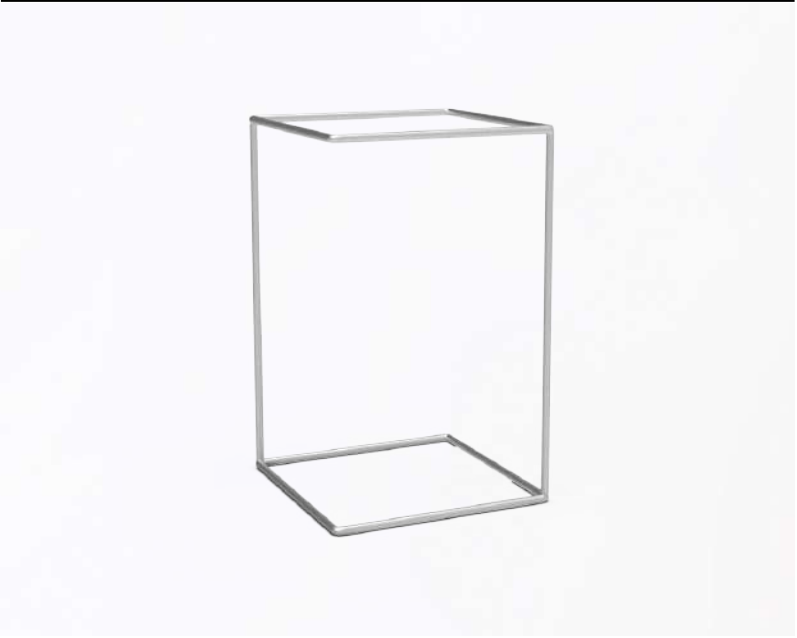
Alzata
support base mm 220x220 h 180

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT312SW18
	nero	MT312VO118
	oro	MT312G18
	bianco	MT312WH18



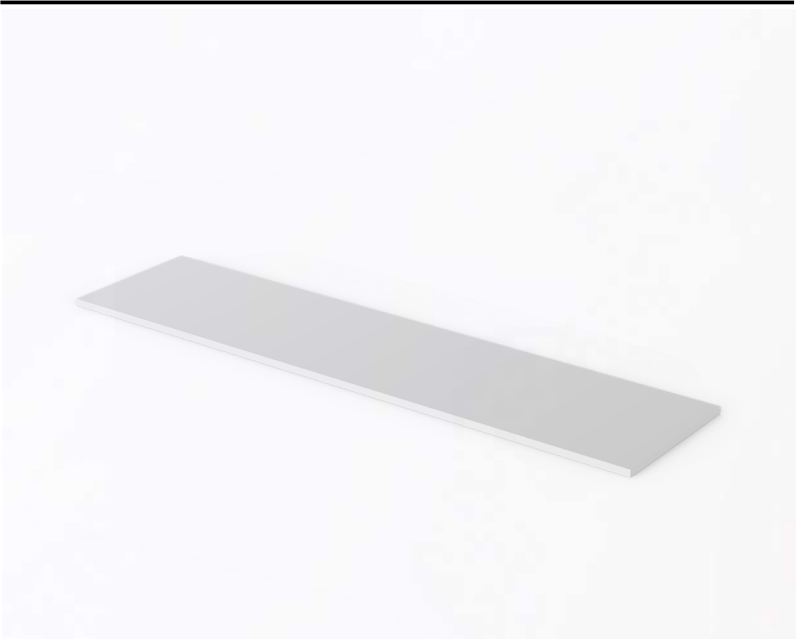
Alzata
support base mm 220x220 h 270

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT312SW27
	nero	MT312VO127
	oro	MT312G27
	bianco	MT312WH27



Alzata
support base mm 220x220 h 350

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT312SW35
	nero	MT312SVO135
	oro	MT312G35
	bianco	MT312WH35



Piano orizzontale
horizontal plane
mm 220x900 h 10

MATERIALE	COD
hpl bianco	MT312HW2290



Piano orizzontale
horizontal plane
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
noce finitura grezza	MT312O3229



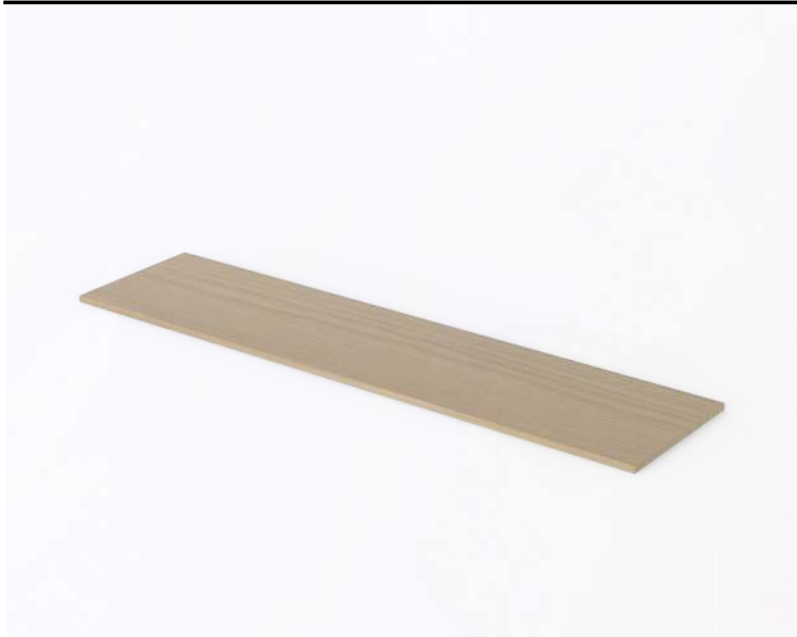
Piano orizzontale
horizontal plane
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
frassino tinto noce	MT312N3229



Piano orizzontale
horizontal plane
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
frassino tinto rovere	MT312R3229



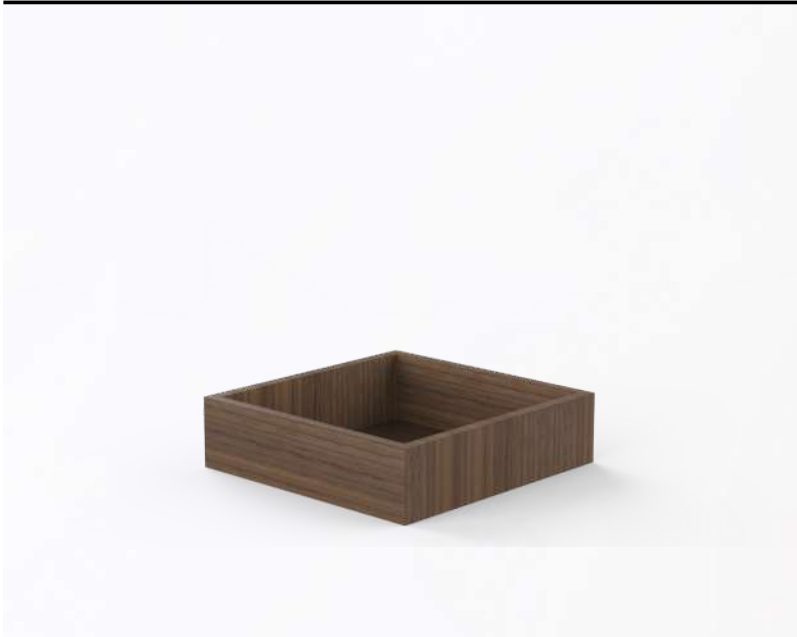
Piano orizzontale
horizontal plane
mm 220x900 h 20

MATERIALE	COD
frassino naturale	MT312F3229



Portapane Asimmetrico
asymmetrical bread basket
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto noce	CB0001001



Portapane
bread basket
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto noce	CB0000901



Portapane
bread basket
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto rovere	CB00R0901



Portapane Asimmetrico
asymmetrical bread basket
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino tinto rovere	CB00R1001



Portapane Asimmetrico
asymmetrical bread basket
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino naturale	CBOOF1001



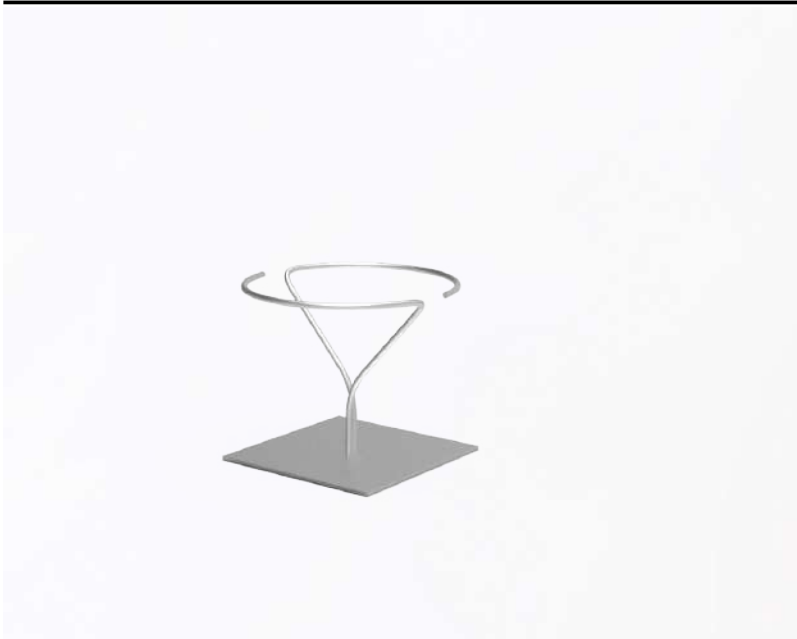
Portapane
bread basket
mm 245x245 h 80

MATERIALE	COD
frassino naturale	CBOOF0901



Rivestimento in lino per alzata cube
linen covering
mm 220x220 h 100/180/270/350

COL	H MM	COD
bianco	100	MT312TL10
	180	MT312TL18
	270	MT312TL27
	350	MT312TL35



Alzata
support base mm 190x190 Ø224 h 180

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT3O9SW18
	nero	MT3O9VO1
	oro	MT3O9G18
	bianco	MT3O9WH18



Alzata
support base mm 190x190 Ø224 h 270

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT3O9SW27
	nero	MT3O9VO127
	oro	MT3O9G27
	bianco	MT3O9WH27



Alzata
support base mm 190x190 Ø224 h 350

COL	FINITURA	COD
	stone washed	MT3O9SW35
	nero	MT3O9VO135
	oro	MT3O9G35
	bianco	MT3O9WH35



N.B.
SONO COMPATIBILI TUTTI I PIATTI PIANI CON
UN DIAMETRO > DI 24 CM



Piatto in terracotta smaltata
terracotta plate
Ø330 mm

MATERIALE	COD
terracotta smaltata	BB11O33P



Piatto in legno
wood plate
Ø270 mm

MATERIALE	COD
acacia	SV4O227



Pietra ollare
stone plate
Ø290 mm

MATERIALE	COD
pietra ollare	BBB0629



Cioche in vetro
glass cloche

ø MM	COD
160	22865924M
230	22865295M
275	22865296M

Cioche in policarbonato
polycarbonate cloche

ø MM	COD
300	502141431



Piatto Fondo Coupe coupe soup plate		
COL	CM	COD
antracite	27	862610005
marrone		862600005



Insalatiera Rotonda round salad dish		
COL	CM	COD
antracite	26	862610019
	30	862610018

COL	CM	COD
marrone	26	862600019
	30	862600018



Insalatiera Rotonda round salad dish	
CM	COD
24	187000305



Insalatiera Rotonda salad dish	
CM	COD
27	199003027



Piatto fondo Ardesia soup plate	
CM	COD
27	8626L4027R

Piatto fondo Wengè soup plate	
CM	COD
27	8626L4027W



Piatto Fondo soup plate	
CM	COD
26	197000127



Insalatiera Rotonda round salad dish	
CM	COD
24	187300305



Insalatiera Rotonda salad dish	
CM	COD
23	392000224

// BEVANDE FREDDI





Contenitore per acqua aromatizzata
in vetro pirex
infused water container

MM	H MM	L	CODE
176	250	7	290032546
176	360	10	290032548

Mestolo acciaio finitura Ice
ladle ice finishing

L mm	COD
270	65096300S

Caraffa con coperchio in vetro pirex
glass jug

MM	H MM	L	CODE
120x120	270	2.2	547014000

Caraffa Universal
glass jug

L	CODE
0.5	2443470064
0.25	2443470062
0.125	2443470070

Groove brocca cilindrica in vetro boroilicato
cylindrical pitcher

Ø MM	H MM	L	CODE
90	230	1	247000003



Caraffa Jug
cylindrical pitcher

L	CODE
2	2444130069
1,25	2444130067

Caraffa Exclusive
glass jug

L	CODE
1	2444110066
1,5	2444110168

Caraffa Purity
glass jug

H MM	L	CODE
176	0.25	2445040062
224	0.5	2445040064
260	0.75	2445040059
281	1	2445040066



Diario brocca in metallo verniciato Marrone

brown jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DBR

Diario brocca in metallo verniciato Azzurro

light blue jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DLB

Diario brocca in metallo verniciato Oro

gold jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DGL



Diario brocca in metallo verniciato Arancio

orange jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DOR

Diario brocca in metallo verniciato Giallo

yellow jug

MM	H MM	L	CODE
130	200	2	MT319DYE



Secchiello Champagne Bronzo
champagne stand

Ø CM	COD
32	272F55L3



Secchiello Champagne Bronzo
champagne stand

Ø CM	COD
20	272F55L2



Secchiello Champagne Stone washed
champagne stand

Ø CM	COD
32	27295532



Secchiello Champagne Stone washed
champagne stand

Ø CM	COD
20	27295520



Secchiello Champagne Oro
champagne stand

Ø CM	COD
32	272F55H3



Secchiello Champagne Oro
champagne stand

Ø CM	COD
20	272F55H2



Secchiello Champagne Bianco Interno Ice
champagne stand

Ø CM	COD
20	27295520WH
32	27295532WH



Secchiello Champagne Nero Interno Ice
champagne stand

Ø CM	COD
20	27295520BK
32	27295532BK



Kn glacette bronze
champagne stand

Ø CM	COD
32	KG3O4B32



Kn glacette bronze
champagne stand

Ø CM	COD
20	KG3O4B20



Kn glacette gold
champagne stand

Ø CM	COD
20	KG3O4G20



Secchiello Champagne Glass pot
champagne stand

Ø CM	COD
24	KP1O124



// CHAFING DISH





Elemento chafing dish Bianco con casseruole

chafing dish element with casserole
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10226+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDAO2



Elemento chafing dish Bianco con tegami

chafing dish element with low casserole
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Stonework ø 260 mm + coperchio acciaio stone washed	SW10326+ SW10026SW
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDBO2



Elemento chafing dish Oro con casseruole

chafing dish element with casserole
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDA16



Elemento chafing dish Oro con tegami

chafing dish element with low casserole
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDB16



Elemento chafing dish Testa di moro con casseruole

chafing dish element with casserole
mm 625x425 h 120

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
casseruola Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10226 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato h 20 mm	69MCDAO5



Elemento chafing dish Testa di moro con tegami

chafing dish element with low casserole
mm 625x425 h 100

ART	COD
piastra riscaldante 190w gn 1/1	1066209509
tegame Foodwear ø 260 mm + coperchio in vetro bronzo	FW10326 + FW10026V
elemento orizzontale in metallo + coperchio forato a filo	69MCDBO5



Elemento singolo gn Chafing Dish in frassino

single element gn chafing dish mm 580x380 h 210

ART		COD
resistenza el.		P9715O118
chafing dish c/frizione		6FCDFOO2
elemento orizzontale chafing dish	noce	697NPCD1
	frassino nat.	697FPCD1
	rovere	697RPCD1



Piastra riscaldante 190w
heating plate mm 530 x 325

COD
1066209509



Classic chaffing dish
chaffing dish

CM	H CM	CODE
66 x 48	42	899000001



Basic chaffing dish
chaffing dish

CM	H CM	CODE
66 x 36	35	899000002



Chaffing dish induzione
induction chaffing dish

CM	H CM	CODE
59 x 50	14	899000004



Chaffing dish rotondo
Round chaffing dish

CM	CODE
33	545100632
38	545100634



// CONTENITORI





Pirofila in porcellana tonda round porcelain baking dish	
Ø CM	COD
34	8625T3468
43	8625T4368
51	8625T5168



Pirofila in porcellana ovale oval porcelain baking	
CM	COD
33 x 15	8625O331568
38 x 20	8625O382068
44 x 25	8625O442568
48 x 29	8625O482968



Bacinella G/N in porcellana plat Gastronorm		
CM	h	COD
1/1	65	201BUGN11
1/1	20	201BUGN11F



Bacinella G/N in porcellana nera plat Gastronorm		
CM	h	COD
1/1	20	201NFBU11FBK



Ciotola in acciaio inox coibentata insulated steel bowl	
Ø CM	COD
33	343OO2633
40	343OO2640



Coperchio in plexiglass plexiglas lid	
Ø CM	COD
33	5464OOO17
40	5464OOO18



Ciotola in acciaio inox coibentata inclinata insulated steel bowl	
Ø CM	COD
12	343O5O112
36	343O5O136



Mestolo in plexiglass ladle	
COD	
49O4O8652	



Foodwear casseruola in acciaio finitura bronzo
steel casserole bronze finishing

Ø CM	COD
20	FW1O22O
26	FW1O226
30	FW1O23O



Foodwear tegame in acciaio finitura bronzo
steel low casserole bronze finishing

Ø CM	COD
26	FW1O326
30	FW1O33O
34	FW1O334



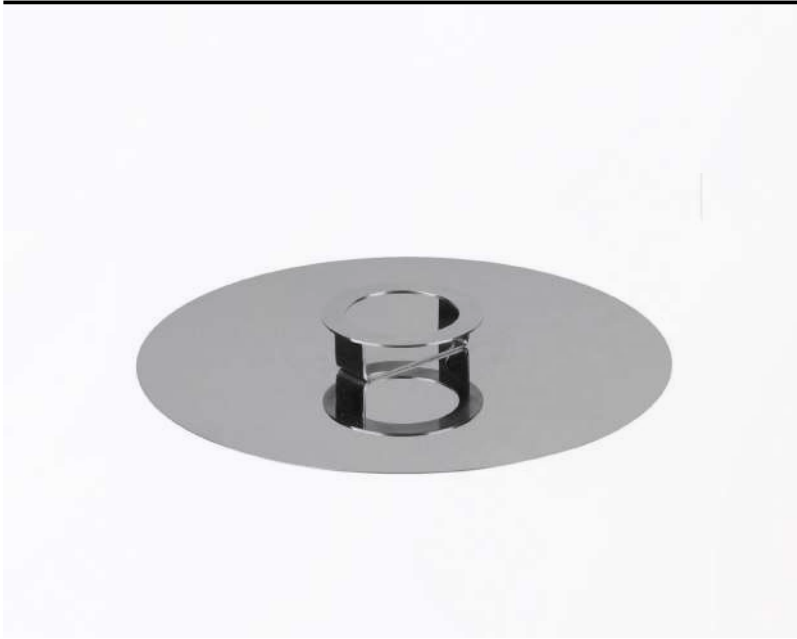
Stonework casseruola in acciaio finitura stone washed
steel casserolel stone washed finishing

Ø CM	COD
20	SW1O22O
26	SW1O226
30	SW1O23O



Stonework tegame in acciaio finitura stone washed
steel low casserole stone washed finishing

Ø CM	COD
26	SW1O326
30	SW1O33O
34	SW1O334



Coperchio in acciaio lucido
cover stainless steel

Ø CM	COD
20	FW1OO2OA
26	FW1OO26A
30	FW1OO3OA
34	FW1OO34A



Coperchio in acciaio stone washed
cover stone washed steel

Ø CM	COD
20	SW1OO2OSW
26	SW1OO26SW
30	SW1OO3OSW
34	SW1OO34SW



Coperchio in vetro bronzo
cover glass bronze

Ø CM	COD
20	FW1OO2OV
26	FW1OO26V
30	FW1OO3OV
34	FW1OO34V



Ciotola Fusion
bowl
compatibile con coperchio cod. 529500050,
cod. 529500055

Ø CM	COD
22	391000009



Ciotola Grès
bowl
compatibile con coperchio cod. 529500050

COL	CM	COD
antracite	23	862610017
marrone	23	862600017



Coperchio in plexiglass
cover

Ø CM	COD
23	529500050



Coperchio in plexiglass con apertura a cerniera
cover

Ø CM	COD
23	529500055



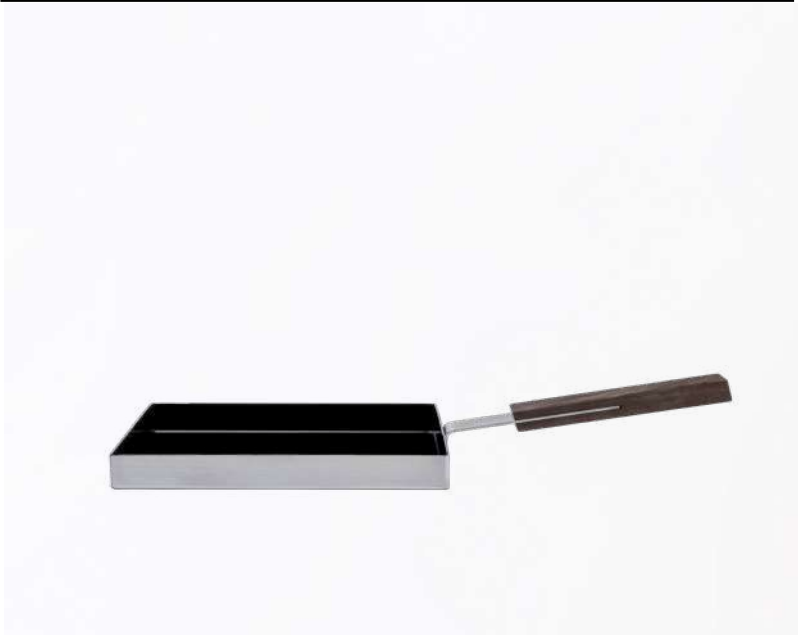
Tajine
alluminio antiaderente

Ø CM	COD
30	GL10930TJ



Kettle
bollilatte in borosilicato

CM	COD
Ø 12 h 12	BB10812K



Tamagoyaki
acciaio antiaderente

CM	COD
21 x 21	BB10521O



Contenitore in plexiglass con coperchio in acciaio
plexiglass container with steel lid

CM	H	COD
12 x 12	15,00	547004002



Kn Jars set piccoli contenitori
Kn jars set

CM	COD
35x14,5	MT221J00



Lime Line tumbler basso
small tumbler

CL	H CM	Ø	COD
34	6	8,5	246000001



Lime Lux tumbler basso platino
small tumbler

CL	H CM	Ø	COD
34	6	8,5	246000001P



Lime Lux tumbler basso oro
small tumbler

CL	H CM	Ø	COD
34	6	8,5	246000001O



Coperchio con foro per Tumbler basso
cover with hole for small tumbler

FINISH	H CM	Ø CM	COD
stone washed	0,5	8,5	27200003SWCF



Coperchio per Tumbler basso
cover for small tumbler

FINISH	H CM	Ø CM	COD
stainless steel	0,5	8,5	272000003



Coperchio per Tumbler basso
cover for small tumbler

FINISH	H CM	Ø CM	COD
stone washed	0,5	8,5	272000003SW

// PORTAPANE





Portapane quadrato con portagrissini in acciaio stone washed
(con la possibilità di inserto in silicone)
square bread holder with breadstick holder

CM	H CM	CODE
14 x 14	9	657DO654
17 x 17	11	657DO655



Portapane rettangolare con portagrissini in acciaio stone washed
(con la possibilità di inserto in silicone)
rectangular bread holder with breadstick holder

CM	H CM	CODE
21 x 14	11	657DO653



Cesto pane in legno di frassino
(con la possibilità di inserto in silicone)
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	frassino naturale	11.7	697FQ18SC
17 x 17		9.7	697FQ15SC
26 x 13.6		11.7	697FR22SC



Cesto pane in legno di frassino
(con la possibilità di inserto in silicone)
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	rovere	11.7	697RQ18SC
17 x 17		9.7	697RQ15SC
26 x 13.6		11.7	697RR22SC



Cesto pane in legno di frassino
(con la possibilità di inserto in silicone)
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	noce canaletto	11.7	697NQ18SC
17 x 17		9.7	697NQ15SC
26 x 13.6		11.7	697NR22SC



Cesto pane con coperchio in legno di frassino
(con la possibilità di inserto in silicone)
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	rovere	12.5	697RQ18CC
17 x 17		10.5	697RQ15CC
26 x 13.6		12.5	697RR22CC



Cesto pane con coperchio in legno di frassino
(con la possibilità di inserto in silicone)
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	frassino naturale	12.5	697FQ18CC
17 x 17		10.5	697FQ15CC
26 x 13.6		12.5	697FR22CC



Cesto pane con coperchio in legno di frassino
(con la possibilità di inserto in silicone)
Ash wood bread basket

CM	FINITURA	H CM	CODE
20 x 20	noce canaletto	12.5	697NQ18CC
17 x 17		10.5	697NQ15CC
26 x 13.6		12.5	697NR22CC



Cestino pane in silicone
 silicone bread basket

CM	H CM	CODE
23 x 23	10	PC30801
16 x 16	9	PC30802
13 x 13	7	PC30803
20 x 10	9	PC30804
16 x 9	7	PC30805



Shapeless cestino pane in borosilicato
 Borosilicate bread basket

CM	H CM	CODE
20	12	GL30801



Porta frutta acciaio
 fruit basket steel

CM	H CM	COD
25	10	41614425



Porta pane acciaio
 bread basket steel

CM	H CM	COD
25	7	41614225



// TAGLIERI





Taglieri Kn Book chopping board			
MAT.	MM	H MM	COD
rovere	270 x 176	25	BO3O1RO
frassino			BO3O1FR
noce			BO3O1NC



Esenze chopping board			
MAT.	MM	H MM	COD
pero	700 x 180	10	MT3O1PR
ciliegio			MT3O1CL
noce			MT3O1NO



Tagliere half da abbinare a vassoio Lively GL313LL half cutting board to match with Lively tray GL313LL			
MAT.	MM	H MM	COD
noce	670 x 335	30	GL313LLT



Tagliere half da abbinare a vassoio Lively GL312LL half cutting board to match with Lively tray GL312LL			
MAT.	MM	H MM	COD
noce	500 x 250	30	GL312LLT



Tagliere in larice larch and steel chopping board ø mm 400/500	
COD	GL3O1SL



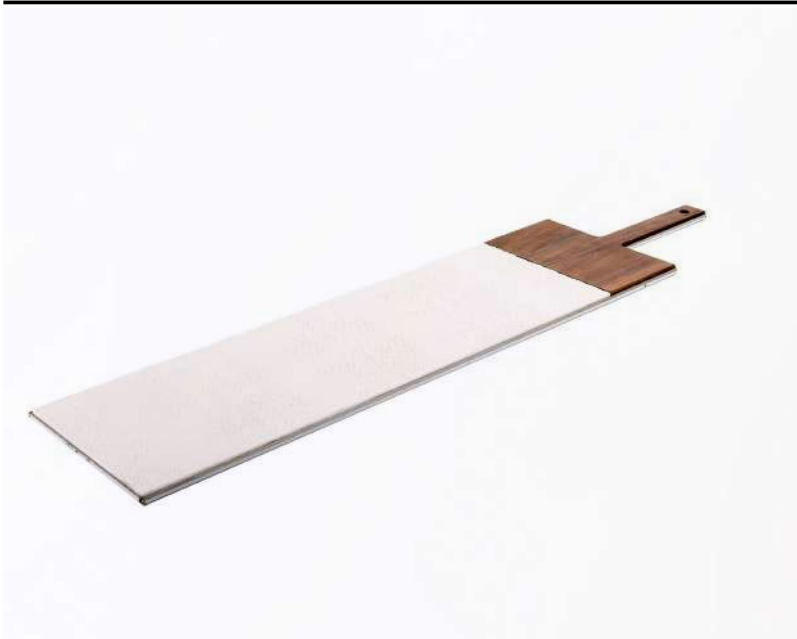
Tagliere scultura chopping board-sculpture		
MM	H MM	COD
400 x 500	40	MT3O1TS1
300 x 400		MT3O1TS2



Tagliere con supporto in FBC vassoio B&L 391000021 cutting board with support in FBC for B&L tray 391000021			
MAT.	MM	H MM	COD
noce	400 x 130	10	MT3124O13



Be-Knife coltello pane bread knife	
MM	COD
224	BK7O2O4



In-taglio Bianco

in-taglio white
mm 790 x 180

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O2ITB



In-taglio Ecrù

in-taglio ecru
mm 790 x 180

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O2ITE



In-taglio Azzurro

in-taglio light blue
mm 520 x 200

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O1ITA



In-taglio black

in-taglio black
mm 790 x 180

MATERIALI	COD
gres / acciaio / paperstone	GL3O2ITN



In-taglio Marrone

in-taglio brown
mm 520 x 200

MATERIALI	COD
gres / acciaio / noce	GL3O1ITM





Glocal tagliere Barrique
board
mm 280 x 500

COD
GL301B



Glocal piatto formaggi Barrique
cheese plate
mm 190 x 800

COD
GL302B



Kn- Tile Vassoio in Frassino
ash tray

FINITURA	MM	H MM	COD
eucalipto	400 x 220	10	MT310TV40
	450 x 250		MT310TV45
	500 x 300		MT310TV50



Vassoio in alluminio finitura stone washed
aluminium tray stone washed finishing
ø mm 670

COD
GL313LL



Live/Iy Vassoio in alluminio verniciato
painted aluminium tray
ø mm 500

COD
GL312LL



Live/Iy Vassoio in alluminio verniciato con manici in cuoio
painted aluminium tray with leather handles
ø mm 500

COD
GL314LL



Garçons Vassoio quadrato in acciaio
square tray
mm 400 x 400 H 30

COL.	COD
interno rosso esterno satinato	GA3010



Garçons Vassoio rettangolare in acciaio
rectangular tray
mm 300 x 500 H 30

COL.	COD
interno avorio chiaro esterno satinato	GA303A



Garçons Vassoio pentagonale in acciaio
pentagonal tray
mm 330 x 350 H 30

COL.	COD
interno senape esterno lucido	GA302M





Vassoio ovale pesce acciaio
oval fish platter steel

CM	COD
55x24	41633655
70x29	41633670



Vassoio portata ovale acciaio
oval serving tray steel

CM	COD
26x19	41631626
31x21	41631631
36x25	41631636
42x29	41631642

CM	COD
47x34	41631647
53x35	41631653
60x39	41631660



Vassoio portata ovale acciaio
oval bordered tray steel

CM	COD
19x15	41633319
23x16	41633323
26x20	41633326
29x22	41633329



Vassoio tondo acciaio
round tray steel

CM	COD
34	41632934
38	41632938
42	41632942

46	41632946
53	41632953



Vassoio rettangolare bordato acciaio
rectangular bordered tray steel

CM	COD
25x20	41631225
32x25	41631232
36x29	41631236
40x33	41631240

CM	COD
45x35	41631245
48x37	41631248
60x47	41631260

SchönnhuberFranchi

Tailor made

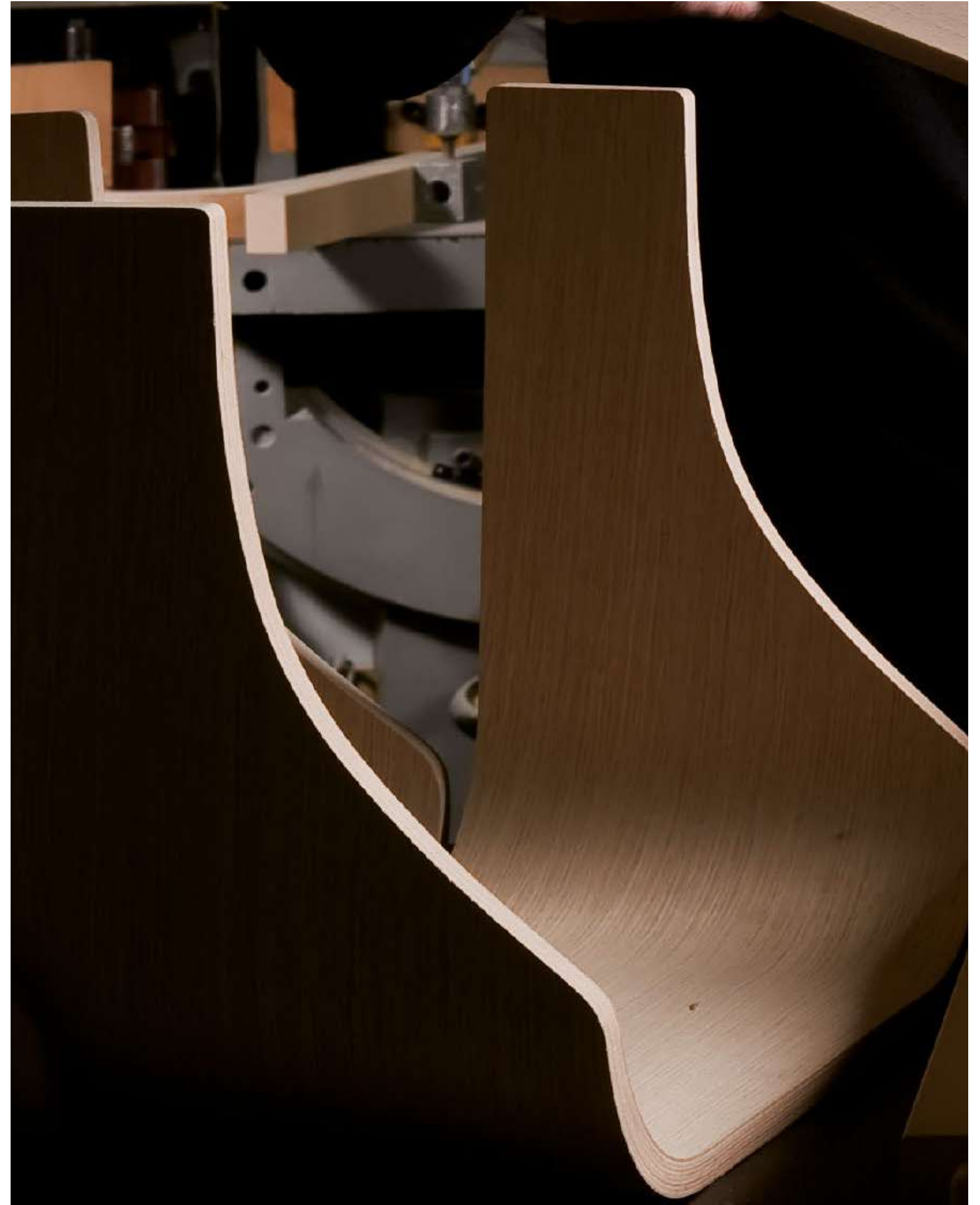
Il marchio SchönnhuberFranchi è associato ad alcuni degli hotel icona del XX secolo raggiungendo una grande credibilità nella realizzazione degli interni di luxury hotel, residence, bar e ristoranti.

Il nostro lavoro si sviluppa in un'ottica di partnership nella convinzione che solo così sia possibile seguire da vicino la filosofia del progettista e dare forma ad ogni concezione dello spazio. Maestria artigianale, perfezione in ogni dettaglio, attenzione costruttiva, accurata selezione e utilizzo sapiente dei materiali e si incontrano in una sintesi unica.

L'obiettivo è esaltare un'atmosfera, valorizzare la bellezza di uno spazio e la sua funzionalità.

The brand name SchönnhuberFranchi is associated with some of the top hotels of the XX century obtaining high credibility in the realization of interiors for luxury hotels, residences, bars and restaurants.

Our work develops with a form of partnership with the belief that only in this way it is possible to closely follow the philosophy of the designer and to give form of space to every conception. Craft mastery, perfection to every detail, constructive attention, accurate selection and competent use of materials join together in a unique synthesis.



Progetto grafico Graph.X

Styling Lara Caffi

Foto Nicolò Brunelli

Ringraziamenti speciali Sabrina Lazzareschi, Stella Gori