

# CONTENITORI



**IDEALI PER LA CONSERVAZIONE,  
IL CONGELAMENTO,  
LA PREPARAZIONE, LA  
MANUTENZIONE, E LA  
DISTRIBUZIONE**



**Solidità :**

Contenitori in acciaio inox spessore 10/10 mm per i modelli GN 2/1 e 8/10 mm per tutti gli altri modelli



**Finitura curata:**

aspetto omogeneo delle superfici



**Angoli arrotondati**

per una facile pulizia



**Contenitori impilabili**

troncoconici senza rischio d'incastro



**Graduati :**

con tacche di capacità



**Trasparenza :**

permette una buona visualizzazione



**Contenitori impilabili** senza rischio di incastro



**IDEALI PER LA CONSERVAZIONE, IL  
CONGELAMENTO LA PREPARAZIONE  
E LA MANUTENZIONE**



Rilevate il codice per la documentazione!





# CONTENITORI GASTRONORM INOX



## Contenitori senza impugnature



GN 2/1



GN 1/1



GN 2/3



GN 1/2



Descrizione	Profondità (mm)	Capacità (litri)	Codice
Cont. inox GN 2/1 650 x 530 mm	20	6,5	<u>803 801</u>
Cont. inox GN 2/1 650 x 530 mm	40	12	<u>803 802</u>
Cont. inox GN 2/1 650 x 530 mm	65	18	<u>803 804</u>
Cont. inox GN 2/1 650 x 530 mm	100	30	<u>803 805</u>
Cont. inox GN 2/1 650 x 530 mm	150	42	<u>803 806</u>
Cont. inox GN 2/1 650 x 530 mm	200	58	<u>803 807</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	20	3	<u>803 811</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	40	5	<u>803 812</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	55	7,5	<u>803 813</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	65	8,5	<u>803 814</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	100	13	<u>803 815</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	150	20	<u>803 816</u>
Cont. inox GN 1/1 530 x 325 mm	200	27	<u>803 817</u>
Cont. inox GN 2/3 354 x 325 mm	20	1,5	<u>803 821</u>
Cont. inox GN 2/3 354 x 325 mm	40	3,5	<u>803 822</u>
Cont. inox GN 2/3 354 x 325 mm	65	5,5	<u>803 824</u>
Cont. inox GN 2/3 354 x 325 mm	100	9	<u>803 825</u>
Cont. inox GN 2/3 354 x 325 mm	150	13	<u>803 826</u>
Cont. inox GN 2/3 354 x 325 mm	200	17	<u>803 827</u>
Cont. inox GN 1/2 325 x 265 mm	20	1	<u>803 831</u>
Cont. inox GN 1/2 325 x 265 mm	40	2,5	<u>803 832</u>
Cont. inox GN 1/2 325 x 265 mm	65	4	<u>803 834</u>
Cont. inox GN 1/2 325 x 265 mm	100	6	<u>803 835</u>
Cont. inox GN 1/2 325 x 265 mm	150	9	<u>803 836</u>
Cont. inox GN 1/2 325 x 265 mm	200	12	<u>803 837</u>



## Contenitori con impugnature



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9

Descrizione	Profondità (mm)	Capacità (litri)	Codice
Cont. inox GN 1/3 325 x 176 mm	65	2	<u>803 844</u>
Cont. inox GN 1/3 325 x 176 mm	100	3,5	<u>803 845</u>
Cont. inox GN 1/3 325 x 176 mm	150	5	<u>803 846</u>
Cont. inox GN 1/3 325 x 176 mm	200	7	<u>803 847</u>
Cont. inox GN 1/4 265 x 162 mm	65	1,5	<u>803 854</u>
Cont. inox GN 1/4 265 x 162 mm	100	2,5	<u>803 855</u>
Cont. inox GN 1/4 265 x 162 mm	150	3,5	<u>803 856</u>
Cont. inox GN 1/4 265 x 162 mm	200	4,5	<u>803 857</u>
Cont. inox GN 1/6 176 x 162 mm	65	1	<u>803 864</u>
Cont. inox GN 1/6 176 x 162 mm	100	1,5	<u>803 865</u>
Cont. inox GN 1/6 176 x 162 mm	150	2,5	<u>803 866</u>
Cont. inox GN 1/9 176 x 108 mm	65	0,6	<u>803 894</u>
Cont. inox GN 1/9 176 x 108 mm	100	0,8	<u>803 895</u>





## Coperchi inox



Coperchio con impugnatura



Coperchio impilabile



Coperchio con inserto per impugnature fisse



Coperchio con inserto per mestolo



Coperchio stagno

Coperchi	Con impugnature Cod.	Impilabili senza impugnature Cod.	Con inserto per impugnature fisse/retrattili Cod.	Con inserto per mestolo Cod.	Stagni Cod.
GN 1/1	<u>803 810</u>	<u>803 819</u>	<u>833 810</u>	<u>843 810</u>	<u>803 880</u>
GN 2/3	<u>803 820</u>	803 829	833 820	843 820	
GN 1/2	<u>803 830</u>	<u>803 839</u>	833 830	843 830	<u>803 882</u>
GN 1/3	<u>803 840</u>	<u>803 849</u>	833 840	843 840	<u>803 883</u>
GN 1/4	<u>803 850</u>	<u>803 859</u>	833 850	843 850	<u>803 884</u>
GN 1/6	<u>803 860</u>	<u>803 869</u>	833 860	843 860	
GN 1/9	<u>803 890</u>	<u>803 899</u>			

Coperchio GN 1/1 per impugnature pieghevoli, Cod. 863 810

## Sgocciolatoi - placche per arrostiti barrette di composizione



Gocciolatoio



Placca arrosto



Barrette di composizione

Descrizione	Codice
Sgocciolatoio per contenitore inox GN 2/1	<u>803 808</u>
Sgocciolatoio per contenitore inox GN 1/1	<u>803 818</u>
Sgocciolatoio per contenitore inox GN 2/3	<u>803 828</u>
Sgocciolatoio per contenitore inox GN 1/2	<u>803 838</u>
Placca arrosto GN 1/1, profondità 55 mm, spessore 15/10* mm	<u>903 813</u>
Barretta di composizione, lunghezza 530 mm*	<u>803 954</u>
Barretta di composizione, lunghezza 325 mm*	<u>803 955</u>

\* Non adatti per i nostri mobili bagno-maria per self.



## Contenitori inox forati

Contenitori forti sul fondo e sulle sponde a partire dalla profondità 100 mm.



Contenitore forato

Impugnatura pieghevole



Descrizione	Profondità (mm)	Senza impugnature Cod.	Con imp. pieghevoli Cod.
Cont. GN 2/1 650 x 530 mm	65	<u>803 904</u>	823 904
Cont. GN 2/1 650 x 530 mm	100	<u>803 905</u>	823 905
Cont. GN 2/1 650 x 530 mm	150	<u>803 906</u>	823 906
Cont. GN 2/1 650 x 530 mm	200	<u>803 907</u>	823 907
Cont. GN 1/1 530 x 325 mm	40	<u>803 912</u>	823 912
Cont. GN 1/1 530 x 325 mm	55	<u>803 913</u>	823 913
Cont. GN 1/1 530 x 325 mm	65	<u>803 914</u>	823 914
Cont. GN 1/1 530 x 325 mm	100	<u>803 915</u>	<u>823 915</u>
Cont. GN 1/1 530 x 325 mm	150	<u>803 916</u>	<u>823 916</u>
Cont. GN 1/1 530 x 325 mm	200	<u>803 917</u>	<u>823 917</u>
Cont. GN 2/3 354 x 325 mm	65	<u>803 924</u>	823 924
Cont. GN 2/3 354 x 325 mm	100	<u>803 925</u>	823 925
Cont. GN 2/3 354 x 325 mm	150	<u>803 926</u>	823 926
Cont. GN 2/3 354 x 325 mm	200	<u>803 927</u>	<u>823 927</u>
Cont. GN 1/2 325 x 265 mm	65	<u>803 934</u>	823 934
Cont. GN 1/2 325 x 265 mm	100	<u>803 935</u>	823 935
Cont. GN 1/2 325 x 265 mm	150	<u>803 936</u>	823 936
Cont. GN 1/2 325 x 265 mm	200	<u>803 937</u>	<u>823 937</u>





## Contenitori inox con impugnature



Contenitori inox	Profondità (mm)	Impugnature fisse	Impugnature retrattili	Impugnature pieghevoli
		Cod	Cod	Cod
GN 2/1 650 x 530 mm	20	813 801	-	-
GN 2/1 650 x 530 mm	40	813 802	-	-
GN 2/1 650 x 530 mm	65	813 804	853 804	823 804
GN 2/1 650 x 530 mm	100	813 805	853 805	823 805
GN 2/1 650 x 530 mm	150	813 806	853 806	823 806
GN 2/1 650 x 530 mm	200	813 807	853 807	823 807
GN 1/1 530 x 325 mm	20	813 811	-	-
GN 1/1 530 x 325 mm	40	813 812	-	-
GN 1/1 530 x 325 mm	55	813 813	-	-
GN 1/1 530 x 325 mm	65	813 814	853 814	<u>823 814</u>
GN 1/1 530 x 325 mm	100	<u>813 815</u>	<u>853 815</u>	<u>823 815</u>
GN 1/1 530 x 325 mm	150	<u>813 816</u>	<u>853 816</u>	<u>823 816</u>
GN 1/1 530 x 325 mm	200	<u>813 817</u>	853 817	823 817
GN 2/3 354 x 325 mm	20	813 821	-	-
GN 2/3 354 x 325 mm	40	813 822	-	-
GN 2/3 354 x 325 mm	65	813 824	853 824	-
GN 2/3 354 x 325 mm	100	813 825	853 825	-
GN 2/3 354 x 325 mm	150	813 826	853 826	-
GN 2/3 354 x 325 mm	200	813 827	853 827	-
GN 1/2 325 x 265 mm	20	813 831	-	-
GN 1/2 325 x 265 mm	40	813 832	-	-
GN 1/2 325 x 265 mm	65	813 834	853 834	-
GN 1/2 325 x 265 mm	100	813 835	853 835	-
GN 1/2 325 x 265 mm	150	813 836	853 836	-
GN 1/2 325 x 265 mm	200	813 837	853 837	-



## Contenitori inox con impugnature



Contenitori inox	Profondità (mm)	Impugnature fisse	Impugnature retrattili
		Cod	Cod
GN 1/3 325 x 176 mm	65	813 844	853 844
GN 1/3 325 x 176 mm	100	<u>813 845</u>	853 845
GN 1/3 325 x 176 mm	150	813 846	853 846
GN 1/3 325 x 176 mm	200	813 847	853 847
GN 1/4 265 x 162 mm	65	813 854	853 854
GN 1/4 265 x 162 mm	100	813 855	853 855
GN 1/4 265 x 162 mm	150	813 856	853 856
GN 1/4 265 x 162 mm	200	813 857	853 857
GN 1/6 176 x 162 mm	65	813 864	853 864
GN 1/6 176 x 162 mm	100	813 865	853 865
GN 1/6 176 x 162 mm	150	813 866	853 866







# CONTENITORI GN IN COPOLIESTERE

Contenitori in Tritano, copoliestere senza bisellano A, sviluppato da Eastman. **Temperature di utilizzo da -40°C a + 90°C** : adatti per la conservazione in frigorifero, la preparazione, la conservazione e per mantenere la temperatura (legame freddo, legame caldo). Sono lavabili a macchina. Contenitori e coperchi sono conformi alla normativa europea EN 631.1, compatibili con utensili e apparecchiature per la ristorazione di altre marche. Presa del coperchio facile grazie all'impugnatura sagomata. Contenitori impilabili senza rischio grazie all'impugnatura sagomata e alla superficie liscia del copoliestere. Graduati in litri. Contenitori totalmente riciclabili.



**+ TOURNUS**

**I vantaggi del copoliestere**

- Estremamente resistenti agli urti e alle fessurazioni.
- Materiale durevole, buona resistenza alla lavastoviglie.
- Materiale completamente trasparente, leggero.

Descrizione	Profondità (mm)	Capacità (litri)	Codice
Contenitore GN 2/1 650 x 530 mm	200	58	<u>864 754</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	65	8,5	<u>864 761</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	100	13	<u>864 762</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	150	20	<u>864 763</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	200	27	<u>864 764</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	65	4	<u>864 771</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	100	6	<u>864 772</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	150	9	<u>864 773</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	200	12	<u>864 774</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	65	2	<u>864 781</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	100	3,5	<u>864 782</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	150	5	<u>864 783</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	200	7	<u>864 784</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	65	1,5	<u>864 791</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	100	2,5	<u>864 792</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	150	3,5	<u>864 793</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	200	4,5	<u>864 794</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	65	1	<u>864 801</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	100	1,5	<u>864 802</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	150	2,5	<u>864 803</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	200	3	<u>864 804</u>





# CONTENITORI GN IN COPOLIESTERE



## Coperchi in copoliestere

Descrizione	Codice
Coperchio GN 2/1	<u>864 755</u>
Coperchio GN 1/1	<u>864 765</u>
Coperchio GN 1/2	<u>864 775</u>
Coperchio GN 1/3	<u>864 785</u>
Coperchio GN 1/4	<u>864 795</u>
Coperchio GN 1/6	<u>864 805</u>



864 755

## Gocciolatoi in copoliestere

Descrizione	Codice
Gocciolatoio per contenitore GN 2/1	<u>864 756</u>
Gocciolatoio per contenitore GN 1/1	<u>864 766</u>
Gocciolatoio per contenitore GN 1/2	<u>864 776</u>



Gocciolatoio





# CONTENITORI GN IN COPOLIESTERE



Contenitori in Tritano, copoliestere senza bisellano A, sviluppato da Eastman. **Temperature di utilizzo da -40°C a + 90°C** : adatti per la conservazione in frigorifero, la preparazione, la conservazione e per mantenere la temperatura (legame freddo, legame caldo). Sono lavabili a macchina. Contenitori e coperchi sono conformi alla normativa europea EN 631.1, compatibili con utensili e apparecchiature per la ristorazione di altre marche. Presa del coperchio facile grazie all'impugnatura sagomata. Contenitori impilabili senza rischio grazie all'impugnatura sagomata e alla superficie liscia del copoliestere. Graduati in litri. Contenitori totalmente riciclabili.



Descrizione	Profondità (mm)	Capacità (litri)	Codice
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	65	8,5	<u>854 761</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	100	13	<u>854 762</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	150	20	<u>854 763</u>
Contenitore GN 1/1 530 x 325 mm	200	27	<u>854 764</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	65	4	<u>854 771</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	100	6	<u>854 772</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	150	9	<u>854 773</u>
Contenitore GN 1/2 325 x 265 mm	200	12	<u>854 774</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	65	2	<u>854 781</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	100	3,5	<u>854 782</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	150	5	<u>854 783</u>
Contenitore GN 1/3 325 x 176 mm	200	7	<u>854 784</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	65	1,5	<u>854 791</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	100	2,5	<u>854 792</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	150	3,5	<u>854 793</u>
Contenitore GN 1/4 265 x 162 mm	200	4,5	<u>854 794</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	65	1	<u>854 801</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	100	1,5	<u>854 802</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	150	2,5	<u>854 803</u>
Contenitore GN 1/6 176 x 162 mm	200	3	<u>854 804</u>

## Coperchi in polipropilene

Descrizione	Codice
Coperchio GN 1/1	<u>854 765</u>
Coperchio GN 1/2	<u>854 775</u>
Coperchio GN 1/3	<u>854 785</u>
Coperchio GN 1/4	<u>854 795</u>
Coperchio GN 1/6	<u>854 805</u>

## Gocciolatoi in polipropilene

Descrizione	Codice
Gocciolatoio per contenitore GN 1/1	<u>854 766</u>
Gocciolatoio per contenitore GN 1/2	<u>854 776</u>





# CONTENITORI ROSTICCERIA



Contenitori rosticceria non isotermici in lega di alluminio.  
Capacità : 9 placche o griglie 600 x 400 mm.



805 350

Descrizione	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Codice
Contenitore rosticceria porta doppia	660 x 430 x 530	805 350
Contenitore rosticceria porta a ghigliottina	660 x 430 x 530	805 361
Contenitore rosticceria porta a ghigliottina	660 x 430 x 710	<u>805 362</u>
Base-carrellata per contenitore rosticceria	670 x 435 x 170	805 363

Opzione : marcatura parete laterale - cod. 702 401



805 361



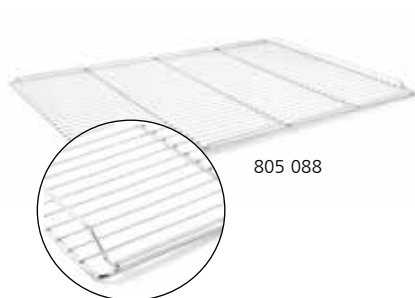
805 363

# GRIGLIE INOX



805 081

Descrizione	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Codice
Griglia GN 1/1, quadro e 2 traversi Ø 5 mm, 20 fili Ø 2 mm	530 x 325	<u>805 081</u>
Griglia GN 2/1, quadro e 3 traversi Ø 7 mm, 20 fili Ø 3 mm	650 x 530	<u>805 083</u>
Griglia rinforzata, quadro e 1 traverso Ø 7 mm, 20 fili Ø 4 mm	530 x 325	<u>805 085</u>
Griglia rinforzata, quadro e 2 traversi Ø 7 mm, 20 fili Ø 4 mm	650 x 530	<u>805 086</u>
Griglia, quadro e 3 traversi Ø 5 mm, 29 fili Ø 2 mm	600 x 400	<u>805 082</u>
Griglia, quadro e 2 traversi Ø 7 mm, 22 fili Ø 3 mm	800 x 600	<u>805 087</u>
Griglia, quadro e 2 traversi Ø 7 mm, 26 fili Ø 3 mm*	900 x 700	805 088
Griglia, quadro e 3 traversi Ø 7 mm, 26 fili Ø 3 mm*	1000 x 700	805 089
Griglia, quadro e 3 traversi Ø 7 mm, 30 fili Ø 3 mm*	1000 x 800	805 090



805 088

\*comporta 2 fermi sui lati nel senso della larghezza e 2 rinforzi sui lati nel senso della lunghezza



# PLACCHE



805 038



805 011



805 061



Descrizione	Dim. L x l fuori-tutto (mm)	Codice
Placca alluminio bordi sollevati GN 1/1	530 x 325	<u>805 020</u>
Placca alluminio bordi sollevati	600 x 400	<u>805 027</u>
Placca alluminio bordi dritti altezza 20 mm	600 x 400	<u>805 011</u>
Placca anti-adesiva alluminio bordi sollevati GN 1/1	530 x 325	<u>805 038</u>
Placca anti-adesiva alluminio bordi sollevati	600 x 400	<u>805 028</u>
Placca lamiera nera 1,5 mm bordi sollevati GN 1/1	530 x 325	<u>805 042</u>
Placca lamiera nera 1,5 mm bordi sollevati GN 2/1	650 x 530	<u>805 043</u>
Placca lamiera nera 1,5 mm bordi sollevati	600 x 400	<u>805 041</u>
Placca inox bordi sollevati GN 1/1	530 x 325	<u>805 061</u>
Placca inox bordi sollevati GN 2/1	650 x 530	<u>805 062</u>
Placca inox bordi sollevati	300 x 200	<u>805 051</u>
Placca inox bordi sollevati	400 x 200	<u>805 059</u>
Placca inox bordi sollevati	600 x 200	<u>805 054</u>
Placca inox bordi sollevati	600 x 400	<u>805 055</u>





## VASSOI SUPERMERCATO



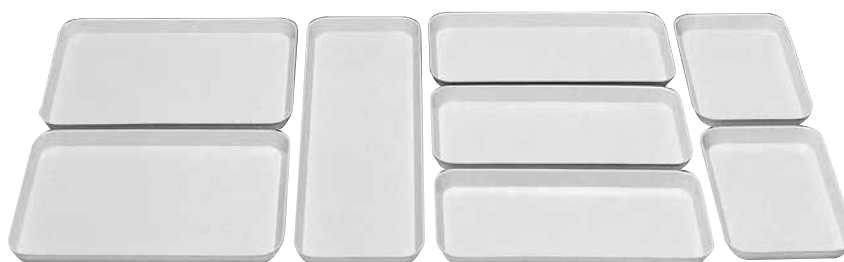
804 140

Descrizione	Dim. L x l fuori-tutto (mm)	Codice
Vassoio plastica ABS bianco	585 x 410 x 25	<u>804 140</u>
Vassoio plastica ABS rosso	585 x 410 x 25	<u>804 141</u>
Vassoi in lega di alluminio	585 x 410 x 25	<u>804 151</u>
Griglia sollevamento inox	553 x 370 x 13	<u>805 084</u>
Vassoio polimero bianco GN 1/1	530 x 325 x 25	<u>804 148</u>

## VASSOI ESPOSIZIONE



Descrizione	Dim. L x l fuori-tutto (mm)	Codice
Vassoio plastica ABS, Profondità 25 mm	585 x 205	<u>804 142</u>
Vassoio plastica ABS, Profondità 25 mm	410 x 300	<u>804 145</u>
Vassoio plastica ABS, Profondità 25 mm	410 x 200	<u>804 143</u>
Vassoio plastica ABS, Profondità 25 mm	290 x 205	<u>804 144</u>



## CONTENITORI IN ALLUMINIO



Descrizione	Dim. L x l fuori-tutto (mm)	Codice
Vassoio profondo	645 x 400 x 60	804 083
Contenitore 21 litri	645 x 400 x 110	804 085

\* Fino ad esaurimento stock.



Code	Page	EP*	Code	Page	EP*	Code	Page	EP*	Code	Page	EP*	Code	Page	EP*	Code	Page	EP*
117180	67	0,00	232602	72	0,00	404941	60	0,54	424852	62	0,91	500134	127	0,08	500786	138	0,00
117502	184	0,00	232604	72	0,00	404942	60	0,60	424853	62	0,96	500135	127	0,08	500787	138	0,00
118132	85	0,00	232645	72	0,00	404943	60	0,67	424854	62	1,03	500153	127	0,06	500788	138	0,00
118133	85	0,00	232646	72	0,00	404944	60	0,75	424855	62	1,04	500154	127	0,06	500789	138	0,00
118728	138	0,00	232650	72	0,00	404945	60	0,76	424856	62	1,16	500155	127	0,06	500790	138	0,00
118845	156	0,00	232651	72	0,00	404946	60	0,82	424857	62	1,21	500163	127	0,08	500791	138	0,00
118882	90	0,00	232655	72	0,00	404947	60	0,93	424861	62	0,80	500164	127	0,08	500792	138	0,00
119268	42	0,00	232658	72	0,00	404970	60	0,44	424862	62	0,91	500165	127	0,08	500813	138	0,00
119362	192	0,00	232659	72	0,00	404971	60	0,55	424863	62	0,96	500214	127	0,08	500814	138	0,00
120797	138	0,00	232660	72	0,00	404972	60	0,62	424864	62	1,03	500215	127	0,08	500815	138	0,00
121987	101	0,00	232662	72	0,00	404973	60	0,69	424865	62	1,04	500216	127	0,08	500816	138	0,00
121988	101	0,00	232665	72	0,00	404974	60	0,76	424866	62	1,16	500224	127	0,08	500817	138	0,00
121989	101	0,00	232666	72	0,00	404975	60	0,77	424867	62	1,21	500225	127	0,08	500847	127	0,15
121990	101	0,00	232667	72	0,00	404976	60	0,85	424868	62	1,04	500226	127	0,08	503201	116	0,27
122483	184	0,00	252004	72	0,00	404977	60	0,93	424921	60	0,67	500234	127	0,08	503202	116	0,43
122484	184	0,00	262141	154	0,04	404978	60	1,07	424922	60	0,75	500235	127	0,08	503203	116	0,53
122485	184	0,00	262170	151	0,00	404979	60	1,10	424923	60	0,85	500236	127	0,08	503204	116	0,58
122486	184	0,00	262172	151	0,01	404990	60	0,45	424924	60	0,96	500366	126	0,03	503206	116	0,62
122487	184	0,00	262620	146	0,00	404991	60	0,55	424925	60	0,96	500367	126	0,03	503207	116	0,68
122494	184	0,00	272110	67	0,00	404992	60	0,66	424926	60	1,08	500368	126	0,04	503209	116	0,72
123014	138	0,00	272152	62	0,00	404993	60	0,69	424927	60	1,19	500369	126	0,04	503222	116	0,43
124213	192	0,00	296298	156	0,00	404994	60	0,76	424940	60	0,46	500370	126	0,05	503223	116	0,53
124532	138	0,00	404750	62	0,50	404995	60	0,77	424941	60	0,68	500371	126	0,05	503224	116	0,58
124533	138	0,00	404751	62	0,64	404996	60	0,85	424942	60	0,75	500372	126	0,06	503226	116	0,62
124534	138	0,00	404752	62	0,74	404997	60	0,93	424943	60	0,86	500373	126	0,06	503227	116	0,68
124535	138	0,00	404753	62	0,75	404998	60	1,07	424944	60	0,96	500374	126	0,07	503229	116	0,72
124536	138	0,00	404754	62	0,80	404999	60	1,11	424945	60	0,96	500375	126	0,07	503241	116	0,34
124537	138	0,00	404755	62	0,81	414811	61	0,67	424946	60	1,09	500376	126	0,07	503242	116	0,53
130566	90	0,00	404756	62	0,87	414812	61	0,75	424947	60	1,20	500377	126	0,08	503243	116	0,66
130567	90	0,00	404757	62	0,92	414813	61	0,95	424970	60	0,54	500386	126	0,04	503244	116	0,73
221092	98	0,00	404761	62	0,64	414815	61	0,97	424971	60	0,68	500387	126	0,04	503246	116	0,80
221124	99	0,00	404762	62	0,74	414816	61	1,02	424972	60	0,78	500388	126	0,04	503247	116	0,86
221229	72	0,00	404763	62	0,75	414817	61	1,04	424973	60	0,88	500389	126	0,05	503249	116	0,94
221231	47	0,00	404764	62	0,80	414821	61	0,72	424974	60	0,96	500390	126	0,06	503262	116	0,53
221232	43	0,00	404765	62	0,81	414822	61	0,75	424975	60	0,98	500391	126	0,06	503263	116	0,65
221233	43	0,00	404766	62	0,87	414823	61	0,96	424976	60	1,12	500392	126	0,07	503264	116	0,73
221234	48	0,00	404767	62	0,92	414825	61	0,97	424977	60	1,19	500393	126	0,07	503266	116	0,80
221235	51	0,00	404811	60	0,65	414826	61	1,03	424978	60	1,46	500394	126	0,08	503267	116	0,86
221236	51	0,00	404812	60	0,72	414827	61	1,04	424979	60	1,55	500395	126	0,08	503269	116	0,94
221240	51	0,00	404813	60	0,93	414920	61	0,41	424990	60	0,54	500396	126	0,09	503283	116	0,58
221241	51	0,00	404815	60	0,94	414921	61	0,56	424991	60	0,68	500397	126	0,09	503284	116	0,62
221439	51	0,00	404816	60	1,00	414922	61	0,62	424992	60	0,82	500416	126	0,04	503286	116	0,67
221440	51	0,00	404817	60	1,01	414923	61	0,69	424993	60	0,88	500417	126	0,04	503293	117	0,60
221442	178	0,00	404821	60	0,69	414924	61	0,77	424994	60	0,96	500418	126	0,05	503294	117	0,65
221598	47	0,00	404822	60	0,72	414925	61	0,78	424995	60	0,98	500419	126	0,05	503296	117	0,69
228168	51	0,00	404823	60	0,93	414926	61	0,84	424996	60	1,12	500420	126	0,06	503303	116	0,70
228169	51	0,00	404825	60	0,94	414927	61	0,95	424997	60	1,19	500421	126	0,07	503304	116	0,77
228170	51	0,00	404826	60	1,00	414940	61	0,41	424998	60	1,46	500422	126	0,07	503306	116	0,84
228171	51	0,00	404827	60	1,01	414941	61	0,57	424999	60	1,55	500423	126	0,08	503313	117	0,73
228176	54	0,00	404850	62	0,52	414942	61	0,62	464811	61	0,85	500424	126	0,08	503314	117	0,80
228177	54	0,00	404851	62	0,66	414943	61	0,69	464812	61	0,95	500425	126	0,09	503316	117	0,87
228179	54	0,00	404852	62	0,76	414944	61	0,77	464813	61	1,19	500426	126	0,09	503323	116	0,58
228180	54	0,00	404853	62	0,77	414945	61	0,78	464815	61	1,29	500427	126	0,10	503324	116	0,62
228196	47	0,00	404854	62	0,82	414946	61	0,84	464816	61	1,39	500466	126	0,04	503326	116	0,67
228197	47	0,00	404855	62	0,83	414947	61	0,95	464817	61	1,45	500467	126	0,04	503333	117	0,61
228198	47	0,00	404856	62	0,89	414970	61	0,47	464821	61	0,89	500468	126	0,05	503334	117	0,65
228263	47	0,00	404857	62	0,95	414971	61	0,57	464822	61	0,95	500469	126	0,06	503336	117	0,69
228264	47	0,00	404861	62	0,66	414972	61	0,65	464823	61	1,19	500470	126	0,06	503343	116	0,70
228265	47	0,00	404862	62	0,76	414973	61	0,72	464825	61	1,29	500471	126	0,07	503344	116	0,77
228340	73	0,00	404863	62	0,77	414974	61	0,78	464826	61	1,39	500472	126	0,07	503346	116	0,84
228350	105	0,00	404864	62	0,82	414975	61	0,79	464827	61	1,46	500473	126	0,08	503353	117	0,73
228400	71	0,00	404865	62	0,83	414976	61	0,88	464920	61	0,49	500474	126	0,09	503354	117	0,80
229517	47	0,00	404866	62	0,89	414977	61	0,95	464921	61	0,70	500475	126	0,09	503356	117	0,87
229518	47	0,00	404867	62	0,95	414978	61	1,10	464922	61	0,78	500476	126	0,10	503415	121	0,14
229519	52	0,00	404881	63	0,52	414979	61	1,13	464923	61	0,88	500477	126	0,10	503420	121	0,03
229527	36	0,00	404882	63	0,64	414990	61	0,47	464924	61	0,98	500516	126	0,05	503425	121	0,15
229600	47	0,00	404883	63	0,67	414991	61	0,57	464925	61	0,99	500517	126	0,05	503426	121	0,30
229601	47	0,00	404885	63	0,74	414992	61	0,69	464926	61	1,11	500518	126	0,06	503429	121	0,09
229602	47	0,00	404886	63	0,83	414993	61	0,72	464927	61	1,22	500519	126	0,07	503430	121	0,11
229603	41	0,00	404887	63	0,90	414994	61	0,78	464940	61	0,49	500520	126	0,07	503441	121	0,13
229604	41	0,00	404888	63	1,06	414995	61	0,79	464941	61	0,70	500521	126	0,08	503442	121	0,16
229800	153	0,00	404891	63	0,64	414996	61	0,88</									











## La distribuzione dei pasti



Listino «In sala» disponibile anche su [www.tournus.com](http://www.tournus.com)



■ Ristorazione veloce

■ Buffet su misura

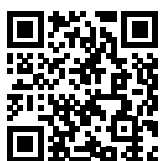
■ Banchi bar e locali



Nel 2016 Tournus Equipement a ha acquisito la Società CED (Catering Equipement Design), con sede vicino a Liverpool- Inghilterra.

Così come Tournus Equipement, CED studia, produce e commercializza attrezzature per le cucine professionali.

CED beneficia di un'esperienza di oltre 28 anni nella ristorazione commerciale, dispone di un catalogo e di un team tecnico e commerciale riconosciuto sia nel settore della ristorazione veloce e della vendita per asporto sia per la produzione su misura di buffet e linee di distribuzione pasti.



[www.cedfabsltd.co.uk](http://www.cedfabsltd.co.uk)

Per saperne di più : consultateci



# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

---

## ■ Prezzi

I prezzi che figurano nel listino sono in vigore a partire dal giorno della stampa. Si intendono in Euro ed iva esclusa. Le nostre fatture vengono emesse alla data di spedizione. Gli ordini implicano l'accettazione dell'offerta del fornitore e delle condizioni generali di vendita. Ogni deroga dovrà essere oggetto di un accordo preventivo scritto accettato dal fornitore. Eventuali modifiche o deroghe alle condizioni generali di vendita sono riferite esclusivamente all'ordine in causa, il cliente non può avvalersene per altri ordini.

## ■ Porto ed imballaggi

- Le condizioni di porto e di imballaggio sono da definire al momento del preventivo.
- - cavalletto per trasporto piani in granito: 61 €

## ■ Spedizioni

La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario, anche con invio franco. Le date di consegna fornite sono a titolo indicativo. In caso di ritardo, perdita o avaria, il ricorso deve essere esercitato contro il trasportatore.

## ■ Fabbricazione

Al fabbricante è consentito apportare modifiche concettuali, di design, o di prezzo, ai modelli esposti sul catalogo senza l'obbligo di avvisare i nostri clienti. Per le fabbricazioni speciali sarà richiesto un acconto pari al 30% del valore dell'ordine. In caso di annullamento dell'ordine l'acconto sarà trattenuto a titolo di indennizzo. Non sarà accettato alcun annullamento se pervenuto meno di un mese prima della data di spedizione prevista. In questo caso la fabbricazione sarà totalmente dovuta dal cliente

## ■ Fatturazione elettronica

Conformemente all'articolo 289 del codice generale delle imposte, emetteremo fatture elettroniche destinate ai clienti con un archivio consultabile 10 anni. L'indirizzo elettronico per il ricevimento delle fatture fornitore può essere modificato e l'opzione per la fatturazione elettronica può essere revocata in qualsiasi momento dal cliente. Il cliente, dal punto di vista fiscale, riconoscerà le fatture ricevute come documenti originali.

## ■ Pagamento

Conformemente all'articolo L441-6 del Codice del commercio : capoverso 5, i tempi di pagamento sono fissati a 30 giorni fine mese a seconda della data della fattura. Il pagamento deve essere effettuato con tratta bancaria salvo disposizioni diverse convenute tra le parti.

### Primo ordine:

- importo inferiore a 800 € netti, bonifico bancario anticipato all'ordine
- importo superiore a 800 € netti, bonifico bancario a titolo di acconto all'ordine per importo pari al 30 % dell'ordine

Si conviene che, salvo accordi presi anticipatamente e accordati da Tournus, i mancati pagamenti alla scadenza delle nostre forniture genereranno:

- l'esigibilità immediata di tutte le somme restanti dovute, anche se non scadute.
- la sospensione in pieno diritto e senza ulteriori formalità di tutti i contratti in corso.
- l'esigibilità a titolo di risarcimento
- l'applicazione di un'indennità forfettaria per spese di recupero crediti pari a 40 € (articolo D 441-5 del Codice del Commercio)..

In caso di litigio, la parte della fattura che non è oggetto di contestazioni dovrà essere pagata alla scadenza. Il ritardato pagamento delle fatture causerà l'applicazione degli interessi di ritardo pari ai tassi di rifinanziamento più recenti della Banca Centrale Europea maggiorati di 10 punti. Sarà emessa una fattura per gli interessi legali. Le penalità hanno effetto a partire dal giorno successivo alla scadenza della fattura. In caso di contestazione, il Tribunale del commercio di Mâcon (Francia) è il solo competente.

## ■ Divieto di addebito

Il cliente si astiene da qualsiasi pratica di addebito d'ufficio e si astiene dall'addebitare al Fornitore qualsiasi somma che non sia stata espressamente riconosciuta da quest'ultimo come sua responsabilità. Qualsiasi addebito automatico costituirà un importo non pagato e comporterà l'applicazione delle disposizioni delle presenti condizioni che regolano i ritardati pagamenti.