

CATALOGO GENERALE

NOLEGGIO VENDITA AFFILATURA COLTELLERIA **ATTREZZATURE** E ACCESSORI PROFESSIONALI

C.A.B. srl Unipersonale

Via Calzi 3 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.623242 - Fax 0546.623369

C.F. - P.IVA: 03561401203— info@cabsnc.com

www.cabsnc.com

Per offrirvi un servizio sempre più completo e all' avanguardia abbiamo stretto solidi legami di collaborazione

con quelle che , a nostro avviso , sono le migliori aziende del settore .









Munkfors













orcellana 🕰



























MACCHINE E ATTREZZATURE PER LAVORAZIONI ALIMENTARI













L'evoluzione del nostro lavoro

Insieme a voi e alle aziende leader del settore studiamo, progettiamo e realizziamo l'ambiente ottimale per farvi lavorare con il massimo del piacere e del rendimento.

Tutte le nostre attrezzature comprensive di assicurazione, manutenzione programmata e/o straordinaria possono essere acquistate o fornite in locazione operativa con un comodo e conveniente canone mensile dai 12 ai 60 mesi.

LA LOCAZIONE OPERATIVA

Ma perchè scegliere la LOCAZIONE OPERATIVA

Semplice: per garantirsi una serie di vantaggi come:

- Facilità e rapidità nell' istruzione delle pratiche
- Consulenza personale on-site
- Condizioni ottimizzate sulla base delle vostre esigenze

Oggi per molte imprese la locazione operativa è già parte integrante della strategia di finanziamento aziendale, e con i servizi offerti da noi l'opportunità è sempre piu attraente.

Quattro buoni motivi per scegliere la locazione:

1) Maggiore liquidità

Non richiede la mobilitazione di fondi propri e rafforza la solvibilità verso la banca di riferimento. Infatti acquistare attrezzature informatiche e altri beni comporta costi non indifferenti, in termini di liquidità, di credito erogato e di tempi di negoziazione. Al contrario la locazione ha un impatto minimo sui margini di credito presso le società di servizi finanziari e non intacca gli indici di bilancio. Le attrezzature restano di proprietà della società locatrice: di conseguenza la locazione - diversamente dall'acquisto diretto - non intacca, a svantaggio dell'utilizzatore, il rapporto tra mezzi propri e totale di bilancio o tra mezzi propri e capitale immobilizzato. In sintesi, la locazione vi garantisce l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, migliorando solvibilità, indici di bilancio e rating della vostra azienda.

2) Efficace pianificazione degli investimenti

Sotto il profilo economico, la locazione è una scelta vincente per la vostra azienda.

Il motivo? Anziché sostenere elevati costi di acquisto e tutti gli oneri derivanti come la necessità

di gestire cespiti e ammortamenti, potete finanziare i canoni di locazione con gli stessi ricavi realizzati con il loro utilizzo, mantenendo sempre la tecnologia all'avanguardia, e aumentando nel contempo le vostre capacità di investimento. Al vantaggio del "pay-as-you-earn" si aggiunge una sicura pianificazione dei costi: grazie ai canoni fissi di locazione, la vostra pianificazione aziendale sarà chiara ed equilibrata.

3) Miglioramento della qualità degli investimenti e anticipo della concorrenza

Sostituendo gli elevati costi di acquisto in comodi canoni mensili o trimestrali potete avere tecnologie innovative, al passo con la crescita della vostra attività. Per essere competitivi in un mercato così dinamico è necessario investire costantemente in sistemi all'avanguardia. Il rischio è che molte attrezzature risultino obsolete prima di venire ammortizzate. La locazione operativa permette di assicurare il vantaggio tecnologico alla vostra azienda, con ottimi risultati sulla competitività.

4) Massima flessibilità

Con la LOCAZIONE OPERATIVA rinnovate il vostro parco tecnologico anche prima della scadenza naturale del contratto. Infatti, con l'acquisto di sistemi informatici e altri beni strumentali, si rimane vincolati per anni, mentre la tecnologia evolve senza sosta. Ecco perché la nostra offerta di locazione ha un'opzione che permette di cambiare il bene in qualsiasi momento. Quando sul mercato si affacciano tecnologie più avanzate o efficaci rispetto alla vostra scelta iniziale, potete sostituire il bene prima del termine. Spesso non è neanche necessario alcun adeguamento del canone. Il vostro contratto con noi si modella in base alle vostre stesse esigenze.

NOVITA' 2018

I nostri prodotti e le aziende leader con cui collaboriamo



Produciamo qualsiasi tipo di piastra coltello o attrezzatura per la macinazione e il taglio industriale, studiamo innovazione per migliorare sempre qualità e produttività.



MACCHINE PER LAVORAZIONE CARNI



ACCIAINI







Acciaino DICK rapid steel c/base L' ACCIAINO PER CHI NON SA USARE L'ACCIAINO



Affilatrici professionali Dick



PIASTRE E ACCESSORI PER TRITACARNE

Piastre e coltelli tritacarne SALVADOR da 12 a 42



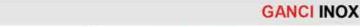
Forniture di piastre e coltelli per industria fino a 300 mm di diametro



Affilatura vendita e produzione

Piastre e coltelli speciali per qualsiasi tipo di macinatura













Ganci inox standard Ganci inox 4 prese per pancetta Ganci inox girevoli

> GANCI E GANCERE ANCHE SU MISURA CARRUCOLE PER GUIDOVIE

PORTA COLTELLI







Anche su misura

SEGHETTI A MANO INOX





cm 50 attacco a vite

cm 50 attacco a leva

ANELLI SEGAOSSA





Nastro in acciaio svedese Munkfors

Saldati su misura e garantiti nei modelli :

- -4 TPI 4 denti per pollice (taglio standard)
- -3 TPI 3 denti per pollice (per surgelati)
- SPS10 dente alternato sega mezzene e tagli dolci (meno sfrido).





Sharpening your performance

ACCESSORI VARI DA BANCO





















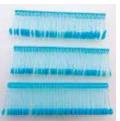
TRACCIABILITA'



Pistola per punti

Punti colore blu certificati per alimenti

Aghi inox di ricambio per pistola (cf 5 pz)





MATERIALE DI CONSUMO

Tubo arrosti c/ogiva	Rete per arrosti mt 100
TUBO 8,60	RETE QUADRI 10
TUBO 9,60	RETE QUADRI 12
TUBO 11	RETE QUADRI 14
TUBO 12,5	RETE QUADRI 16
TUBO 14	RETE QUADRI 18







Guanto nitrile blu

MONOUSO



Guanto multiuso
RIUTILIZZABILE

ACCESSORI PER LA PREPARAZIONE DEI PRONTI A CUOCERE























CARTA MSP PER HAMBURGER

PELLICOLA PER HAMBURGER

Mantiene i sapori e preserva a

lungo dall' ossidazione

RIDUCE IL CALO PESO



MSP e PERLAFOL originali La vera carta salva carne















SCATOLA MAGIC PER CREARE SPIEDINI DI CARNE MACINATA
TONDI OPPURE OVALI



SPIEDINI E ARROSTICINI DI VARIE MISURE E DIMENSIONI







ACCESSORI PER ESPOSIZIONE



Tappeti espansi antiurto

Tovaglie e incerate per fondo



Diametro cm 25 e 30



Altezze cm 5 / 10 / 15







CESTI IN POLYRATTAN DI VARIE TIPOLOGIE E DIMENSIONI CERTIFICATI PER CONTATTO CON ALIMENTI



ILLUMINAZIONE SPECIFICA PER CARNI LATTICINI E VERDURE



TAGLIAFORMA A FILO CON PIANO INOX

COD : TFI



APRISCATOLE MONOPOL TITAN

COD. AMT



RUOTA TAGLIAPIZZA

COD RTV



APRISCATOLE DA BANCO SIEGER CLOU

COD. ASC

PORTAPREZZI SERIE EURO PRICING



Euro pricing - Segnaprezzo completo di mazzetta

prezzo singola e targa informativa neutra.

Dimensioni: mm 105x65 mm 125x80

Materiale: ABS

Colore: bianco, grigio, azzurro, giallo, rosso, verde, effetto legno



Euro pricing label - Segnaprezzo per la gestione di etichette in carta prestampata.

Dimensioni: mm 105x65 mm 125x80

Materiale:ABS

Colore:bianco, grigio, azzurro, giallo, rosso, verde, effetto legno

PORTAPREZZI SERIE VISION



Vision Label - Segnaprezzo a tenuta stagna, adatto alla gestione di etichette cartacee.

Dimensioni: mm 92x68;

dimensione etichetta ospitabile mm 81 X 54

Materiale:plastica

Colore:giallo, rosso, verde, azzurro, effetto legno





Vision - Segnaprezzo a tenuta stagna, completo di mazzette

prezzo e targa informativa neutra.

Dimensioni: mm 92x68

Materiale: plastica

Colore: giallo, rosso, verde, azzurro, bianco, effetto legno



Bustina segnaprezzo chiudibile per la gestione di etichette in carta prestampate. Grazie al comodo adattatore si possono utilizzare con i normali accessori di fissaggio.

Una soluzione versatile ed estremamente economica.

LAVAGNE RISCRIVIBILI



LAVAGNA MONOF. CORNICE MARRONE

Mm 140 x 100

Mm 120 x 80

Mm 100 x 80



LAVAGNA MONOFACCIIALE PESCHERIA

Mm 140 x 100

Da usare con portaccessorio medio

e asta ghiaccio



Lavagna monofacciale pescheria

Mm 110 x 90

Completa di attacco per accessori sul retro



ORTOFRUTTA

Monofacciale

Mm 173 x 95



PORTA ACCESSORI



Pennarelli a base acqua di ogni colore e dimensione



Liquido per la pulizia delle lavagnette



ATTACCHI E ACCESSORI PER PORTAPREZZI



PIANTANE E ACCESSORI



ATTACCO LAVAGNA
CON MAGNETE



PINZA + BLOSSOM PORTACORNICE colore trasparente

PIANTANA TELESCOPICA CON BLOSSOM

Cm 30 + 30

Cm 50 + 50

Cm 75 + 75

Cm 100 + 100



CORNICI

A3

A4

A5

A6

Colori vari





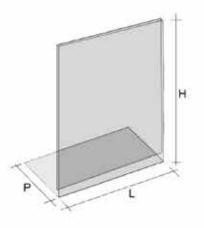
Portatiket piatto



Cornici a scatto 50 x 70

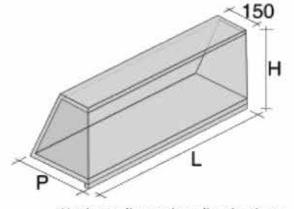
70 x 100

100 x 140





tipologie e misure



Vetrinette di protezione di varie misure



Divisori anche su misura

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE CORPO

Grembiule INOX Euronorm CE

Stainless steel apron Euronorm CE

6500/60.55 60x55 6500/75.55 75x55 6500/80.55 6500/85.60





Grembiule ALLUMINIO Euronorm CE Aluminium apron Euronorm CE

60x55 6000/60.55 6000/75.55 75x55







GREMBIULI TESSUTO GOMMATO IN NITRILE O POLIURETANO

SCARPE ANTI INFORTUNISTICHE GIASCO MADE IN ITALY



















CERTIFICAZIONI DISPONIBILI SU RICHIESTA

STERILIZZAZIONE E SANIFICAZIONE MECCANICA



DA 6 A 20 COLTELLI



STERMINA INSETTI



DERATTIZZATORE AD ULTRASUONI

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE MANI



TERMICO ECONOMICO

NITRILE 150°



GUANTO TERMICO

NITRILE 250°



GUANTO TERMICO

FIBRA ARAMIDICA 250° NO OIL



GUANTO TERMICO

X CELLA FRIGO



MARRONE = XS

VERDE = \$

BIANCO = M

ROSSO = L

BLU = XL

ARANCIO = XXL



BIANCO = M

ROSSO = L

BLU = XL

ARANCIO = XXL



ROSSO = XXS

VERDE = XS

GIALLO = S

BLU = M BIANCO = L

ARANCIO = XL

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE









I PIATTI E LE VASCHETTE IN METACRILATO



COMBINAZIONE MULTIPLA

Codice articolo Modelli Misure (in m/m)

02.27 BA 27 L. 450 x P. 450 x D. 620 H. 30

02.77 BA 77 L. 415 x P. 415 x D. 553 H. 50

02.29 BA 29 L. 300 x P. 200 x H. 30

02.78 BA 78 L. 300 x P. 200 x H. 50

02.58 BA 58 L. 400 x P. 300 x H. 30

VASSOI IN ACRILICO

BACINELLE IN ACRILICO BACINELLE IN ACRILICO

Codice	Modelli	Misure (in m/m)	Codice	Modelli	Misure (in m/m)	Codice	Modelli	Misure (in m/m)
01.01	VA 01	L. 430 x P. 320 x H. 30	02.01	BA 01	L. 440 x P. 330 x H. 40	02.69	BA 69	L. 350 x P. 260 x H. 30
01.02	VA 02	L. 350 x P. 300 x H. 30	02.03	BA 03	L. 425 x P. 230 x H. 40	02.055	BA 055	L. 350 x P. 260 x H. 60
01.08	VA 08	L. 250 x P. 220 x H. 30	02.04	BA 04	L. 400 x P. 260 x H. 40	02.056	BA 056	L. 360 x P. 255 x H. 85
01 022	VA 022	L. 300 x P. 240 x H. 30	02.21	BA 21	L. 385 x P. 240 x H. 40	02.13	BA 13	L. 400 x P. 300 x H.100
01.027	VA 027	L. 460 x P. 300 x H. 30	02.145	BA 145	L. 370 x P. 250 x H. 20	02.14	BA 14	L. 505 x P. 355 x H.110
01.03	VA 03	L. 440 x P. 235 x H. 30	02.22	BA 22	L. 580 x P. 385 x H. 25	02.16	BA 16	L. 800 x P. 300 x H. 35
01.04	VA 04	L. 385 x P. 240 x H. 30	02.23	BA 23	L. 500 x P. 350 x H. 25	02.58	BA 58	L. 400 x P. 300 x H. 30
01.06	VA 06	L. 520 x P. 240 x H. 30	02.24	BA 24	L. 270 x P. 190 x H. 25	02.19	BA 19	L. 400 x P. 300 x H. 20
01.10	VA 010	L. 420 x P. 230 x H. 30	02.25	BA 25	L. 575 x P. 405 x H. 25	02.20	BA 20	L. 400 x P. 300 x H. 50
01.024	VA 024	L. 360 x P. 250 x H. 30	02.30	BA 30	L. 320 x P. 240 x H. 40	02.26	BA 26	L. 440 x P. 300 x H. 20
01.025	VA 025	L. 390 x P. 280 x H. 30	02.301	BA 301	L. 320 x P. 240 x H. 70	02.149	BA 149	L. 440 x P. 300 x H. 50
01.026	VA 026	L. 300 x P. 160 x H. 30	02.302	BA 302	L. 320 x P. 240 x H. 60	02.31	BA 31	L. 440 x P. 250 x H. 40
01.028	VA 028	L. 550 x P. 245 x H. 30	02.303	BA 303	L. 320 x P. 240 x H. 20	02.32	BA 32	L. 400 x P. 240 x H. 40
01.029	VA 029	L. 500 x P. 160 x H. 25	02.33	BA 33	L. 815 x P. 235 x H. 30	02.54	BA 54	L. 505 x P. 355 x H. 50
01.05	VA 05	L. 585 x P. 290 x H. 30	02.34	BA 34	L. 400 x P. 260 x H. 30	02.06	BA 06	L. 245 x P. 245 x H. 70
01.07	VA 07	L. 720 x P. 290 x H. 30	02.35	BA 35	L. 400 x P. 260 x H. 50	02.09	BA 09	L. 650 x P. 490 x H. 70
01.09	VA 09	L. 810 x P. 315 x H. 30	02.36	BA 36	L. 520 x P. 240 x H. 40	02.37	BA 37	L. 220 x P. 200 x H. 45
01.011	VA 011	L. 850 x P. 300 x H. 30	02.76	BA 76	L. 400 x P. 300 x H. 80	02.57	BA 57	L. 245 x P. 245 x H. 50
01.018	VA 018	L. 815 x P. 235 x H. 30	02.66	BA66	L. 310 x P. 210 x H. 20	02.07	BA 07	L. 720 x P. 230 x H. 30
01.012	VA 012	OVALE L. 700 x P. 285 x H. 25	02.67	BA67	L. 310 x P. 210 x H. 40	02.08	BA 08	L. 730 x P. 245 x H. 45
01.013	VA 013	OVALE L. 440 x P. 280 x H. 30	02.68	BA68	L. 310 x P. 210 x H. 70	02.15	BA 15	L. 720 x P. 290 x H. 40
01.014	OVALE	L. 520 x P. 370 x H. 50	02.02	BA 02	L. 310 x P. 210 x H. 90	02.17	BA 17	L. 645 x P. 235 x H. 30
01.020	VA 020	L. 480 x P. 260 x H. 20	02.11	BA 11	L. 530 x P. 330 x H. 90	Colorato	maggiorazio	one del 10%
01.021	VA 021	L. 600 x P. 225 x H. 25	02.10	BA 10	L. 530 x P. 330 x H. 65	Le bacine	elle possono	andare in lavastoviglie
01.023	VA 023	L. 635 x P. 260 x H. 25	02.12	BA 12	L. 330 x P. 270 x H.100			

BA 05 L. 340 x P. 250 x H. 45

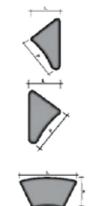
01.019 VA 019

TRIANG. D. 410 x P. 310 x L. 310 02.05

ANFITEATRO MACELLERIA E GASTRONOMIA

		ANFITEATRO MACELLERIA E GASTRONOMIA			
		Codice	Modelli	Misure (in m/m)	
	\neg	02.79	BA 79 Angolare 1/4 di cerchio	L. 280 x P. 280 x H. 17	
	·	02.80	BA 80 Angolare 1/4 di cerchio	L. 280 x P. 280 x H. 45	
		02.81	BA 81 Angolare 1/4 di cerchio	L. 280 x P. 280 x H. 65	
		02.82	BA 82 Triangolo grande	L. 570 x D. 410 x H. 17	
		02.83	BA 83 Triangolo grande	L. 570 x D. 410 x H. 45	
		02.84	BA 84 Triangolo grande	L. 570 x D. 410 x H. 65	
		02.88	BA 88 Trapezio grande	L. 410 x P. 280 x H. 17	
Control of the Contro	\	02.89	BA 89 Trapezio grande	L. 410 x P. 280 x H. 45	
	.	02.90	BA 90 Trapezio grande	L. 410 x P. 280 x H. 65	
		02.116	BA 116	L. 420 x P. 280 x H. 20	
		02.117	BA 117	L. 420 x P. 280 x H. 50	
		02.118	BA 118	L. 280 x P. 280 x H. 20	
		02.119	BA 119	L. 280 x P. 280 x H. 50	
		02.120	BA 120	L. 280 x P. 140 x H. 20	
		02.121	BA 121	L. 280 x P. 140 x H. 50	
		02.122	BA 122	L. 280 x P. 210 x H. 20	
		02.123	BA 123	L. 280 x P. 210 x H. 50	
		02.124	BA 124 Trapezio 30°	L. 260 x P. 240 x H. 17	
	\ /·	02.125	BA 125 Trapezio 30°	L. 260 x P. 240 x H. 45	
	- 30° /	02.126	BA 126 Trapezio 30°	L. 260 x P. 240 x H. 65	
		Codice	Modelli	Misure (in m/m)	
		02.127	BA 127 Trapezio 18°	L. 232 x P. 240 x H. 17	
		02.128	BA 128 Trapezio 18°	L. 232 x P. 240 x H. 45	
		02.129	BA 129 Trapezio 18°	L. 232 x P. 240 x H. 65	
	1	02.130	BA 130 Triangolo sagomato d	x L. 562 x P. 410 x H. 17	



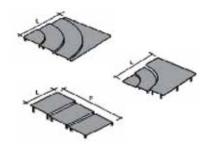


02.131



BA 131 Triangolo sagomato dx L. 562 x P. 410 x H. 45

ANFITEATRO MACELLERIA E GASTRONOMIA



Codice Modelli Misure (in m/m)

02.142	Alzata angolare 4 piani	L. 800 x H. 100 altezze 100 - 70 - 40 - 0
02.143	Alzata angolare 3 piani	L. 800 x H. 100 altezze 40 - 70 - 100

02.144 Alzata lineare 3 piani L. 420 x P. 800 x H. 100 altezze 40 - 70 - 100

SERIE 2000 disponibile nei colori BIANCO e NERO

Codice	Misura	Тіро	Codice	Misura	Tipo	Codice	Misura	Tipo
P24	22 X 24 X 3	Piatto	V240	24 X 24 X 7	Vaschetta	PACA013	44 X 28 X 3	Vassoio ovale
P38	38 X 24 X 3	Piatto	V320	32 X 24 X 3,5	Vaschetta	PACA035	44 X 30 X 6	Vassoio ovale
P4424	44 X 24 X 3	Piatto	V326	32 X 24 X 6	Vaschetta	PACA033	35 X 25 X 6	Vassoio ovale
P52	52 X 24 X 3	Piatto	V70	35 X 25 X 7	Vaschetta	PACA047	39 X 28 X 6	Vassoio ovale
P44	42 X 32 X 3	Piatto	V415	42 X 24 X 4,5	Vaschetta	PACA04	32 X 13	Pirofila tonda
P58	58 X 37 X 3	Piatto	V4440	44 X 32 X 4,5	Vaschetta			
V4530	45 X 30 X 2	Vassoio spigolato	V100	40 X 30 X 9,5	Vaschetta			

LINEA GASTRONORM





Codice	Modelli	Misure (in m/m)
02.38	BA 38	G 1/3 L. 325 x P. 176 x H. 20
02.39	BA 39	G 1/2 L. 325 x P. 265 x H. 20
02.40	BA 40	G 1/4 L. 265 x P. 162 x H. 20
02.41	BA 41	G 3/4 L. 485 x P. 265 x H. 20
02.42	BA 42	G 1/5 L. 265 x P. 200 x H. 20
02.43	BA 43	G 2/5 L. 530 x P. 200 x H. 20
02.44	BA 44	L. 390 x D. 540 x H. 20
02.45	BA 45	G 1/1 L. 530 x P. 325 x H. 50
02.46	BA 46	G 3/4 L. 487 x P. 265 x H. 50
Codice a	rticolo Mod	lelli Misure (in m/m)
02.47	BA 47	G 3/4 L. 487 x P. 265 x H. 80
02.48	BA 48	G 1/2 L. 325 x P. 265 x H. 50
02.49	BA 49	G 1/2 L. 325 x P. 265 x H. 80
02.50	BA 50	G 1/3 L. 325 x P. 176 x H. 50
02.51	BA 51	G 1/4 L. 265 x P. 162 x H. 50
02.52	BA 52	G 1/4 L. 265 x P. 162 x H. 80
02.53	BA 53	G 2/5 L. 530 x P. 200 x H. 40
02.59	BA 59	G 1/5 L. 200 x P. 265 x H. 80
02.94	BA 94	G 3/4 L. 265 x P. 200 x H. 40
02.146	BA 146	L. 530 x P. 325 x H. 20

PIATTI E BACINELLE PER BANCHI AD ANGOLO



Codice articolo Modelli Misure (in m/m)

02.60	BA 60	L. 205 x P. 288 x H. 25
02.61	BA 61	L. 320 x P. 288 x H. 25
02.62	BA 62	L. 436 x P. 288 x H. 25
02.63	BA 63	L. 270 x P. 288 x H. 25
02.64	BA 64	L. 384 x P. 288 x H. 25
02.65	BA 65	L. 496 x P. 288 x H. 25
02.70	BA 70	L. 195 x P. 288 x H. 50
02.71	BA 71	L. 305 x P. 288 x H. 50
02.72	BA 72	L. 425 x P. 288 x H. 50
02.73	BA 73	L. 260 x P. 288 x H. 50
02.74	BA 74	L. 372 x P. 288 x H. 50
02.75	BA 75	L. 487 x P. 288 x H. 50

BOTTICELLE PER REPARTI GASTRONOMIA



Modelli Misure (in m/m)

Contenitore a mezza luna nero Ø. 300 x H. 120

Contenitore nero per botticella 4,5 Litri Ø. 310 x H. 90

Contenitore nero conico per botticella Ø. 300 x H. 150

N° contenitore effetto legno L. 300 x H. 190 da 9 Litri

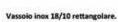


ACCESSORI PER L'ALLESTIMENTO DEI BANCHI IN ACCIAIO INOX



Cm 30 / 35 / 40 / 45 / 50





mm 260x230x2 mm 300x210x1 mm 340x210x2 mm 450x250x2 mm 610x405x3,5



Contenitore inox 18/10 con o senza griglia.

mm 245x216xh.5

mm 320x230xh.5

mm 350x240xh.5 mm 410x310xh.5 - h.8

mm 500x350xh.5 - h.8

mm 610x410xh.5 - h.8



spigolato per pasticceria.

mm 290x210x2

mm 580x210x2

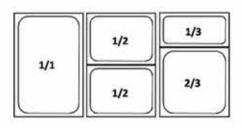
mm 400x300x2

mm 580x400x2

mm 730x210x2

mm 730x250x2 mm 830x270x2

LINEA GASTRONORM INOX 18/10



MISURE LINEA GASTRONORM

2/1 = 650 X 530 COPERCHI STANDARD 1/1 = 530 X 325 COPERCHI A TENUTA 1/2 = 325 X 265 COPERCHI CON SPACCO 1/3 = 325 X 176 **TEGLIE FORATE VARIE MISURE**

1/4 = 265 X 162 1/6 = 176 X 162

Altezze 20/40/65/100/150/200



ARMADIETTI SPOGLIATOIO E CARRELLI INOX



ARMADIETTI SPOGLIATOIO INOX

CARRELLI PORTATEGLIE

CARRELLI PORTAPLACCHE

ROLL

VARIE ALTEZZE ANCHE SU MISURA













ACCESSORI PER L'ALLESTIMENTO DEI BANCHI IN PORCELLANA



Porcellana esagonale impilabile.

Colore disponibile bianco.



Pirofila ovale fonda "barchetta"

Colore disponibile bianco.



<u>Tortiera tonda</u>

Colore disponibile bianco.



<u>Pirofila quadrata cordonata</u> Colore disponibile bianco.



Pirofila rettangolare cordonata fonda

Colore disponibile bianco.



Pirofila rettangolare cordonata

Colore disponibile bianco.



Pirofila da Soufflé Cordonata

Colore disponibile bianco.



<u>Pirofila ovale cordonata fonda</u> Colore disponibile bianco.



<u>Pirofila ovale cordonata</u>

Colore disponibile bianco.

PORCELLANA DA FORNO GASTRONORM BIANCO O NERO





ROYALE

ATTREZZATURE PER PULIZIA AMBIENTI













DETERGENZA E SANIFICAZIONE PROFESSIONALE









Abbiamo selezionato una linea di prodotti essenziali e specifici per l'uso a contatto con gli alimenti.

Detergenti sgrassanti e/o disinfettanti PROFESSIONALI in tanica o pronti all' uso adatti per ogni tipo di esigenza

VETRI

PAVIMENTI

PIASTRELLE

RIVESTIMENTI

ACCIAIO INOX

PIANI DI LAVORO

MACCHINE IN ALLUMINIO

SANIFICAZIONE E IGIENE DELLA PERSONA

SANIFICAZIONE E IGIENE DEGLI AMBIENTI

SANIFICAZIONE E IGIENE DEGLI STRUMENTI DI LAVORO

Tutti i nostri prodotti vengono forniti completi della documentazione prevista dalle vigenti leggi.

MATERIALE DI CONSUMO GENERICO



Sacchetti in polietilene di varie dimensioni e colori.

COME RISPARMIARE : a parità di resistenza un sacchetto di buona qualità viene prodotto con una quantità inferiore di materiale ed avrà quindi un peso più basso.

I sacchetti vengono solitamente venduti a peso ma li utilizzate a numero.



Carta in pura cellulosa o riciclata in diversi formati





Buste per sottovuoto lisce e goffrate di vari spessori e misure.

Confezione minima pz 100



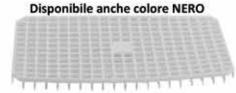
PLASTICA PER ALIMENTI



Cm 60 x 40 altezze cm 8 / 11 /16 / 20



Bacinelle da lavoro



Griglie sottoprodotto





Dimensioni varie





Cassetta rossa per carni



Cassetta per pesce



Cassetta per scarti 60 o 100 lt

MATERIALE CATEGORIA 3 NON DESTINATO AL CONSUMO UMANO

Striscia adesiva CE









CARRELLO PORTA BIDONE FINO A 90 LT



CARRELLO GRIGLIATO PORTATA KG 250

PIANI DI LAVORO E CEPPI IN POLIETILENE

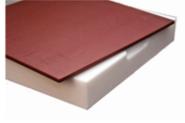


SISTEMA INTEGRATO SENZA MANUTENZIONE

Grazie al nostro sistema si eliminano completamente i costi di piallatura dei ceppi.

Le tavolette sono facilmente intercambiabili e lavabili rispetto al piano di lavoro monoblocco tradizionale.

La predisposizione può essere installata anche su piani già esistenti lisci e puliti.



Fermata una tavoletta intercambiabile da 1 o 2 cm. Il lavaggio , la sanificazione e la sostituzione della tavoletta sono semplici e veloci. LA TAVOLETTA PUO' ESSERE INSTALLATA ANCHE SU UN CEPPO GIA' DI VOSTRA PROPRIETA'.

E' un ceppo di spessore cm 8 su cui viene



E' un "cappello" che va a coprire il vostro ceppo in legno o in polietilene. Al cappello viene fermata la stessa tavoletta intercambiabile.



E' un piano tagliato a misura su cui vengono fermate le tavolette intercambiabili necessarie alle lavorazioni.

In questo modo il piano si preserva come nuovo e si sostituiscono solo le tavolette al bisogno.

LA TAVOLETTA PUO' ESSERE INSTALLATA ANCHE SU UN PIANO GIA' DI VOSTRA PROPRIETA'.

Disponibili anche a noleggio

La formula a noleggio viene consigliata per utilizzi intensivi.

Programmando la sostituzione delle tavolette avrete sempre piani di lavoro efficienti ed esteticamente in ordine in caso di controllo.

ATTENZIONE : la sostituzione programmata non vi solleva dalla responsabilità di pulizia e sanificazione.



ECO TAGLIERE

Li consigliamo installati a banco. La tavoletta intercambiabile garantisce un' immagine sempre impeccabile

70 x 50

MANUTENZIONE PROGRAMMATA PIANI DI LAVORO E CEPPI IN POLIETILENE



Programmare con noi la manutenzione dei tuoi ceppi e dei piani di lavoro in legno o in polietilene ti permetterà di

RISPARMIARE

ed avere sempre tutto in ordine ed efficiente.

Abbiamo diverse modalità di intervento per adattarci alle tue esigenze :

possiamo fornirti supporti sostitutivi
eseguire il lavoro presso la nostra azienda in tempi brevissimi con consegna e ritiro
inviarti un officina mobile per svolgere la manutenzione direttamente



NOLEGGIO COLTELLERIE PROFESSIONALI

Perché scegliere una formula di noleggio per le vostre coltellerie?

Perché il noleggio facilita il vostro lavoro eliminando costi e incombenze e liberando quindi tempo e risorse per aumentare la

Produttività.

La formula del noleggio elimina completamente il costo di acquisto dei coltelli e vi permette di avere la disponibilità solo di quanto effettivamente necessario al vostro lavoro adattandosi ad ogni esigenza sia per la quantità sia per la tipologia di coltello.

I vostri coltelli saranno sempre certificati e conformi alle

normative in vigore.

I nostri coltelli e le nostre affilature sono stati studiati per soddisfare al massimo le esigenze dei nostri clienti.

A fronte di un piccolo canone periodico avrete a disposizione quanto di meglio il mercato puo' offrire.





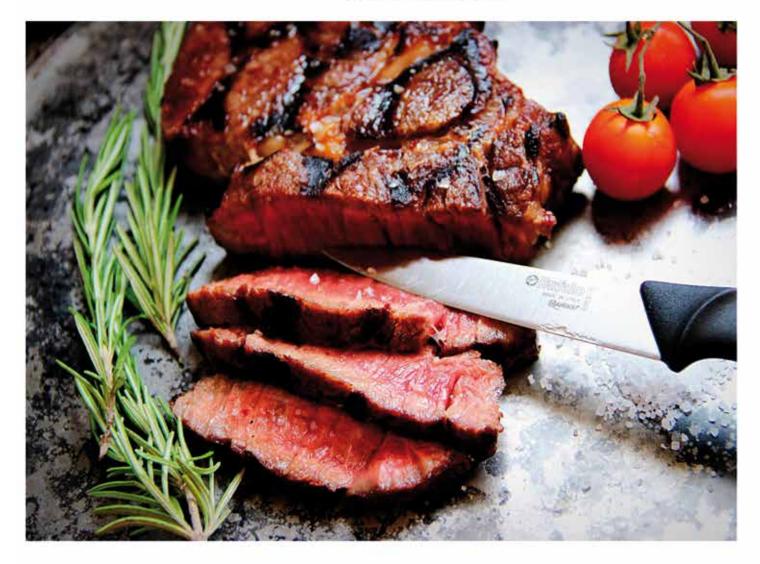
COLTELLERIA PROFESSIONALE

Servizio Noleggio Personalizzato

Cercando di migliorare sempre la qualità dei nostri servizi abbiamo pensato di proporvi una nuova formula

Utilizzando esclusivamente coltellerie di altissima qualità siamo in grado di fornirvi un servizio completamente personalizzato provvedendo a ritiro riconsegna e affilatura di coltellerie da voi scelte o di vostra esclusiva proprietà.





Sceglierete la gamma di coltelli direttamente dal catalogo del produttore.

Dotandoci di una doppia fornitura saremo sempre pronti ad intervenire in caso di necessità o urgenza facendo in modo che il vostro lavoro possa sempre procedere senza interruzioni o impedimenti.

La qualità della nostra affilatura applicata su coltellerie al top della gamma disponibile fa di questo servizio

il massimo disponibile oggi sul mercato.

Noleggio coltellerie professionali

Tutti i nostri coltelli da noleggio vengono prodotti interamente in Italia. Controlliamo direttamente tutte le fasi di lavorazione in modo da garantire il miglior rapporto qualità / prezzo del nostro servizio.

COLTELLERIA PROFESSIONALE



COLTELLERIA PROFESSIONALE

Contract 1	F34MDV CM 34 F28MDV CM 28/30 F25MDV CM 25 P20MDV CM 20	Coltello da taglio / toelettatura tipo francese Nelle misure da 20 e 25 cm viene utilizzato anche per la pulizia dei prosciutti. Spessore mm 3. Altezza cm 5. Manico ergonomico iniettato.
- 1 - 1 - 1 - 1 - 1	D15MDV CM 15 D14V CM 14	Coltello da disosso Spessore mm 3 . Manico ergonomico iniettato. Disponibile nelle versioni LAR-GO e STRETTO
	C20MDV CM 20 C25MDV CM 25 C30MDV CM 30	Coltello trinciante da cuoco Spessore mm 3. Manico ergonomico iniettato.
ώm-1 Δm-1	SD CM 10 SC CM 6	Coltello tipo "spelucchino" dritto Cm 10. Coltello tipo "spelucchino" curvo Manici ergonomici iniettati. Ideale per pulizia verdure e

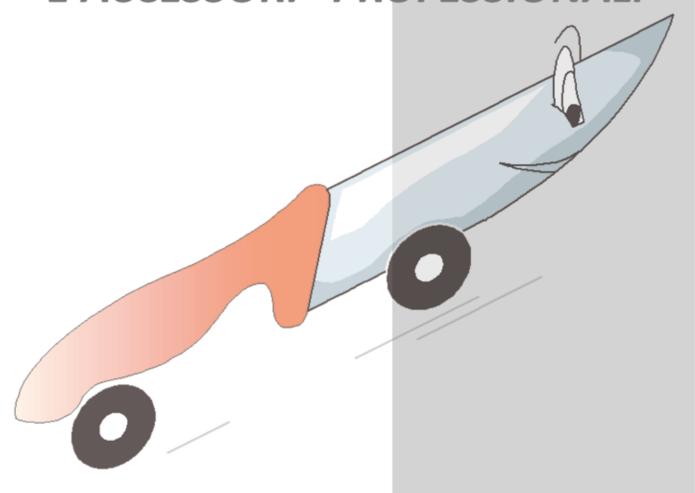
COLTELLERIA PROFESSIONALE



NOLEGGIO VENDITA AFFILATURA

COLTELLERIA ATTREZZATURE

E ACCESSORI PROFESSIONALI



Via Calzi 3 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.623242 - Fax 0546.623369

C.F. - P.IVA: 02149400398 - info@cabsnc.com

www.cabsnc.com