



# Articoli Casalinghi

**PRODUZIONE STAMPI X TIGELLE**

**TIGELLIERE ELETTRICHE**

**INDUSTRIALI E FAMILIARI**

**PER UNA CUCINA SANA!**

**Stampi per tigelle  
"DUE TORRI"**

  
**PRODOTTI IN ITALIA**



**NovITÀ**

**TIGELLIERE ELETRICHE  
BREVETTATE**



Timbro del Rivenditore

# ... i nostri articoli



**Tutti i nostri prodotti sono garantiti e certificati**



costruiti con alluminio per alimenti brevettato





Art.	Descrizione
<b>6</b>	Stampo per tigelle a 7 posti normale. Tigella diam cm 9,5x h 1,8 Peso kg 2,6
<b>6/A</b>	Stampo per tigelle a 7 posti antiaderente. Tigella diam cm 9,5x h 1,8 Peso kg 2,6
<b>6/I</b>	Stampo per tigelle a 7 posti normale per cucine a induzione. (Va utilizzato con l'apposito disco adattatore per induzione) Tigella diam cm 9,5x h 1,8 Peso kg 2,6



Art.	Descrizione
<b>11</b>	Stampo per tigelle a 7 posti pesante. Tigella diam cm 9,5 x h 1,8 (speciale) Peso kg 3,5
<b>11/A</b>	Stampo per tigelle a 7 posti pesante antiaderente. Tigella diam cm 9,5 x h 1,8 (speciale) Peso kg 3,5
<b>11/I</b>	Stampo per tigelle a 7 posti pesante per cucine a induzione. (Va utilizzato con l'apposito disco adattatore per induzione) Tigella diam cm 9,5x h 1,8 Peso kg 3,5



Art.	Descrizione
<b>7</b>	Stampo per tigelle a 4 posti maxi normale. Tigella diam cm 10,5 x h 1,8. Peso kg 2,4
<b>7/A</b>	Stampo per tigelle a 4 posti maxi antiaderente. Tigella diam cm 10,5 x h 1,8. Peso kg 2,4
<b>7/I</b>	Stampo per tigelle a 4 posti maxi per cucine a induzione. (Va utilizzato con l'apposito disco adattatore per induzione) Tigella diam cm 10,5x h 1,8 Peso kg 2,4



Art.	Descrizione
<b>8</b>	Stampo per tigelle a 4 posti normale. Tigella diam 9,5 x h 1,8 Peso kg 1,8
<b>8/A</b>	Stampo per tigelle a 4 posti antiaderente. Tigella diam 9,5 x h 1,8 Peso kg 1,8
<b>8/I</b>	Stampo per tigelle a 4 posti per cucine a induzione. (Va utilizzato con l'apposito disco adattatore per induzione) Tigella diam cm 9,5x h 1,8 Peso kg 1,8



Art.	Descrizione
<b>9</b>	Stampo per tigelle a 7 posti mignon . Tigella diam cm 6,5 x h1,6 Peso kg 1,9
<b>9/A</b>	Stampo per tigelle a 7 posti mignon antiaderente . Tigella diam cm 6,5 x h1,6 Peso kg 1,9
<b>9/I</b>	Stampo per tigelle a 7 posti mignon per cucine a induzione. (Va utilizzato con l'apposito disco adattatore per induzione) Tigella diam cm 6,5x h 1,8 Peso kg 1,9



Art.	Descrizione
<b>18</b>	Tigellone per pane e pizza normale. Diam cm 23,5 x h 3 Peso kg 2,4
<b>18/A</b>	Tigellone per pane e pizza antiaderente. Diam cm 23,5 x h 3 Peso kg 2,4
<b>18/I</b>	Tigellone per pane e pizza normale per cucine a induzione. (Va utilizzato con l'apposito disco adattatore per induzione) Diam cm 23,5 x h 3 Peso kg 2,4

## La Ricetta della Tigella Tradizionale



ottenere una pasta di media durezza (evitare che sia troppo tenera)

Lasciare riposare la pasta per almeno 1 ora, coperta con un secondo recipiente in modo che non possa filtrare aria.

Rilavorarla, poi stenderla con il mattarello ad uno spessore di circa 6 mm, con l'apposito taglia pasta "Due Torri" tagliare i dischi di pasta e farli lievitare di nuovo per circa 15 minuti.

La prima volta che si usa lo stampo, ungere ambedue le parti con olio, poi scaldarlo per qualche minuto per parte, introdurre le prime tigelle a fiamma bassa per non bruciarle, girando lo stampo. Controllare la cottura e quando le crescenti avranno formato una crosticina dorata, ecco, sono pronte da togliere e quindi riempire di nuovo lo stampo.

Servire le tigelle ben calde accompagnate con farciture di affettati, formaggi, pesto modenese, nutella ecc....

### PREPARARE:

Versare in un recipiente kg 1 di farina tipo 0, 15 g di sale ( un cucchiaino), 5 cl di olio.

Scaldare leggermente 0,5 L di latte e farvi sciogliere 50 g di lievito di birra (2 cubetti)

Versare il latte con il lievito nel recipiente con gli altri ingredienti e amalgamare il tutto. Impastare fino ad

E Buon Appetito con le tigelle dello stampo  
"Enrico Pruni"





Art.	Descrizione
<b>D</b>	Disco universale di calore adattatore per induzione



Art.	Descrizione
<b>5</b>	Stampo per tigelle a 14 posti. Diam tigella cm 9,5 xh 1,8 (adatto all'utilizzo su stufe a gas con bruciatore diam cm 42,00) Peso kg 7,3



Art.	Descrizione	Art.	Descrizione
<b>10</b>	Tagliapasta per tigelle cromato con manico. Diam cm 9,5 Adatto ai seguenti articoli: 7 posti - 7 posti pesante (speciale) - 4 posti	<b>10/B</b> <b>INOX</b>	Tagliapasta per tigelle inox senza manico. Diam cm 9,5 Adatto ai seguenti articoli: 7 posti- 7 posti pesante (speciale) - 4 posti
<b>10/A</b>	Tagliapasta per tigelle inox con manico. Diam cm 8,5 Adatto ai seguenti articoli: 7 posti - 7 posti pesante (speciale) - 4 posti	<b>10/C</b> <b>INOX</b>	Tagliapasta per tigelle inox senza manico. Diam cm 10,5 Per stampo a 4 posti maxi
<b>10/C</b>	Tagliapasta per tigelle cromato con manico. Diam cm 10,5 per stampo a 4 posti maxi.	<b>10/D</b> <b>INOX</b>	Tagliapasta per tigelle inox senza manico. Diam cm 6,5 Per stampo a 7 posti mignon.
<b>10/D</b>	Tagliapasta per tigelle cromato con manico. Diam cm 6,50 per stampo a 7 posti mignon.	<b>10/F</b> <b>INOX</b>	Tagliapasta inox senza manico per tigellone o piadina. Diam cm 23,3 Adatto ai seguenti articoli: tigellone – piastra per piadina. Manico su richiesta.



**“IL ROTONDO”**



**NOVITÀ**

**NUOVO STAMPO PER TIGELLE A 7 POSTI  
UTILIZZABILE SU GAS E SU CUCINA A  
INDUZIONE CON L'APPOSITO DISCO  
ADATTATORE.**

**TIGELLA DIAM. CM 9,00X H1,8**

**PESO KG 2,20**

## *La Ricetta Tradizionale della Piadina*



### **PREPARARE:**

Impastare tutti gli ingredienti assieme.

Aggiungere un po' d'acqua per formare un impasto piuttosto sodo. Oppure, al posto dell'acqua potete mettere il latte o addirittura il vino bianco secco.

Distendere l'impasto col mattarello, sulla spianatoia formando un bel tondo di pasta più o meno sottile a seconda dei gusti. Cospargere di tanto in tanto il mattarello con la farina, altrimenti la pasta si potrebbe attaccare al legno e il sottile “lenzuolo” bucarsi.

Mettere a cuocere la pasta sulla piastra per piadina “Due Torri”, sotto cui deve ardere un fuoco piuttosto allegro, perché la piadina va cotta in fretta.

Man mano che la piadina si cuoce in superficie forma delle lievi bolle, che vanno schiacciate con le punte di una forchetta, le cui impronte restano anche dopo la cottura. Armatevi anche di un coltello a lama lunga, che vi servirà a rigirare in senso orario e a rivoltare il disco di pasta.

### **INGREDIENTI:**

Un chilo di farina non troppo setacciata (altrimenti diventa esageratamente fine);  
4 grammi di bicarbonato di sodio,  
300 grammi di strutto  
(ma alcune aziende assicurano che ne bastano anche cento) e sale.

Se non volete usare lo strutto provate con mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva.



**TIGELLIERE ELETTRICHE BREVETTATE**

**NOVITÀ**

DISPONIBILE A:

- 6 POSTI
- 8 POSTI
- 12 POSTI
- 15 POSTI
- 20 POSTI MIGNON
- TIGELLIERA PIANO MULTIUSO
- TIGELLIERA A 2 POSTI PER TIGELLONE
- POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE CON LOGO
- SU RICHIESTA È POSSIBILE AVERE IL RIVESTIMENTO IN PIETRA



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



Art.	Descrizione	Art.	Descrizione
<b>61</b>	<p>Piastra elettrica con rivestimento in pietra con cottura sotto e sopra, con piano liscio. Adatta a svariate cotture come piadine, ciacci, borlenghi, creps, verdure e non solo.... Piastra dimensioni cm 42,5x23 Ingombro cm 46x33xh17 Fase 1 W1800 – V230 HZ50 A9 Fusibile 16 Peso kg 12,00</p>	<b>60</b>	<p>Scaldavivande elettrico in alluminio. Adatto a cuocere o riscaldare qualsiasi alimento. Completo di contaminuti di cottura manuale. Piastra cm 32x22 Ingombro cm 35x32xh 10 Fase 1 W 900 – V230-HZ50 A 8,5 Fusibile A10 Peso kg 5,00</p>





SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



**Art. Descrizione**

**53** Tigelliera elettrica da 6 posti in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 9,5 x h 1,6 Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 15 minuti. Tempo di cottura ogni 6 tigelle 3 minuti Ingombro cm 35x31xh16 Peso kg 9,5 Fase 1 W. 1700- V.230- HZ 50 A.8,5 Fusibile A10

**Art. Descrizione**

**28** Tigelliera elettrica da 8 posti in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 9,5 x h 1,6 Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 20 minuti. Tempo di cottura ogni 8 tigelle 3 minuti. Ingombro cm 46x33xh16 Peso kg 12,5 Fase 1 W1800-V230-HZ50 A9 Fusibile 16

## La Ricetta della Tigella Favolosa



### INGREDIENTI:

- 1 kgr. di farina 00
- 2 cubetti di lievito di birra
- 2 pacchetti di panna da cucina
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di sale
- acqua tiepida per impastare

### PREPARARE:

Mettere la farina a fontana, aggiungere il sale (io lo spargo sulla farina non nel buco della fontana), poi mettere l'olio, sbriciolare i cubetti di lievito e aggiungere piano piano l'acqua tiepida (mi raccomando non usare quella calda che ammazza il lievito.

Poi non si gonfiano) aggiungere la panna e mescolare un po, poi aggiungere acqua e impastare finché non si ottiene un impasto omogeneo, ovviamente non troppo molle e neanche troppo duro.

Tirare l'impasto con il matterello, di solito alto circa 6 mm, tagliare le tigelle con il taglia pasta e metterle su un vassoio di carta con sotto uno strofinaccio da cucina e coprirle. Noi di solito avvolgiamo tutto con delle tovaglie in modo che rimangano al caldo e lievettino meglio. Non troppe però altrimenti si schiacciano le tigelle.

Lasciale lievitare 2/3 ore in un luogo caldo asciutto, va bene la cucina solo se nel frattempo non si deve cuocere niente perché il vapore blocca la lievitazione.

Passato il tempo di lievitazione preparare lo stampo "Due Torri", scaldarlo qualche minuto per parte sul gas. Introdurre le prime tigelle a fiamma bassa per non bruciarle, girando lo stampo. Controllare la cottura e quando le crescenti avranno formato una crosticina dorata, ecco, sono pronte da togliere e quindi riempire di nuovo lo stampo.

Servire le tigelle ben calde accompagnate con farciture di affettati, formaggi, pesto modenese, nutella ecc.....

E Buon Appetito con le tigelle dello stampo "Enrico Pruni".



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



Art.	Descrizione
<b>28/A</b>	Tigelliera elettrica da 12 posti in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 9,5 x h 1,6 Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 25 minuti. Tempo di cottura ogni 12 tigelle 3 minuti. Ingombro cm 45x43xh16 Peso kg 16,00 Fase 1 W1900-V230 – HZ 50 A9 Fusibile 16

Art.	Descrizione
<b>29/B</b>	Tigelliera elettrica da 15 posti in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 9,5 x h 1,6 Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 30 minuti. Tempo di cottura ogni 15 tigelle 3 minuti. Ingombro cm 54x41xh16 Peso kg 20,00 Fase 1 – W 2.200 – V230 – HZ 50- A11,5 Fusibile 16

SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



Art.	Descrizione
<b>68</b>	Tigelliera elettrica da 20 posti mignon in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 6,5 x h 1,6 Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 25 minuti. Tempo di cottura ogni 20 tigelle 3 minuti. Ingombro cm 45x 43 x h16 Peso kg 17,00 Fase 1 – W 1900- V230- HZ 50 – A9,5 Fusibile 16

Art.	Descrizione
<b>29</b>	Tigelliera elettrica da 8 posti maxi in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 10,5 x h 1,6. Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 15 minuti. Tempo di cottura ogni 8 tigelle 3 minuti. Ingombro cm 48x38xh16 Peso kg 16,5 Fase 1 – W 1800 – V230 – HZ 50 -A9 Fusibile 16



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



Art.	Descrizione
<b>72</b>	<p>Tigelliera elettrica da 2 tigelloni in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti di cottura manuale. Tigella diam. Cm 23,5 Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 15 minuti. Tempo di cottura ogni 2 tigelloni 3 minuti. Ingombro cm 52x37xh16 Peso kg 18,00 Fase 1- W1800 – V230 – HZ 50 – A9 Fusibile 16</p>

Art.	Descrizione
<b>67</b>	<p>Tigelliera elettrica piana multiuso in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti manuale. Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 15 minuti. Piastra interna dimensione cm 44x21,5xh1,6 Ingombro cm 48x38xh16 Peso kg 14,5 Fase 1 – W 1800 – V230 – HZ 50 – A9 – Fusibile 16</p>

SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



SU RICHIESTA  
POSSIBILITÀ  
APERTURA  
AUTOMATICA



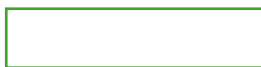
Art.	Descrizione
<b>72/P</b>	<p>Tigelliera elettrica piana multiuso in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti manuale. Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 15 minuti. Piastra interna dimensione cm 49x25xh1,6 Ingombro cm 52x38xh16 Peso kg 14,5 Fase 1 – W 1800 – V230 – HZ 50 – A9 – Fusibile 16</p>

Art.	Descrizione
<b>29/P</b>	<p>Tigelliera elettrica piana multiuso in alluminio per alimenti con cottura sotto e sopra. Completa di contaminuti manuale. Per raggiungere la temperatura desiderata attendere 20 minuti. Piastra interna dimensione cm 50x30xh1,6 Ingombro cm 54x41xh16 Peso kg 20,00 Fase 1 – W 2200 – V230 – HZ 50 – A11,5 – Fusibile 16</p>

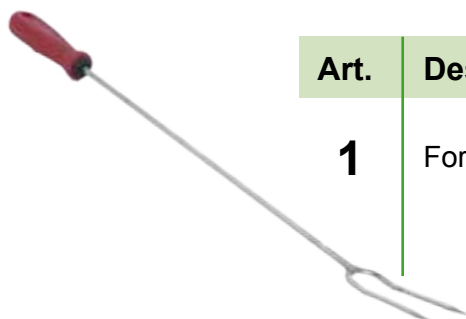
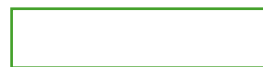




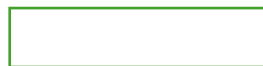
Art.	Descrizione
<b>42</b>	Porta stampo singolo cm 16x22xhx68



Art.	Descrizione
<b>44</b>	Cassetto porta stampo cm 65x29xh63



Art.	Descrizione
<b>1</b>	Forchettone per barbecue



## La Ricetta dei Bortolenghi



### INGREDIENTI:

260 g di farina  
130 g di zucchero  
250 ml di latte  
5 cucchiaini di olio di semi di girasole  
3 uova  
1 bustina di lievito  
vanillina

### PER LA GLASSA:

zucchero a velo  
1 albume  
gocce di limone  
coloranti alimentari e zuccherini vari per le decorazioni

### PREPARARE:

Procedimento per l'impasto: in una terrina mescolate le uova con lo zucchero. Versate a poco a poco la farina e il latte, continuando a mescolare per avere un impasto omogeneo. Poi aggiungete anche una bustina di lievito, 1 di vanillina, i 5 cucchiaini di olio di semi. Alla fine passate un paio di minuti con lo sbattitore elettrico. L'impasto è pronto!

Quando la piastra per donuts (NS art. 55) è calda inserite un pò di composto negli stampi con un cucchiaino, fino al limite del bordo superiore.

Chiudete e aspettate circa 3-4 minuti prima di riaprire. A questo punto la ciambellina è pronta ma potete anche decidere di girarle e lasciarle per un'altro minuto.

Con le dosi indicate potrete fare circa 50 ciambelle!

Non preoccupatevi sono piccolissime, circa 5 cm quindi non sono molte e sono così morbide e spugnose che non vi accorgete nemmeno di mangiarle!

Ora è il momento della glassa e delle decorazioni.

Prendete un albume e mescolatelo in una terrina con dello zucchero a velo. Continuate ad aggiungere zucchero finché l'impasto non è abbastanza denso. Poi aggiungete qualche goccia di limone e dividete il composto in base a quanti colori volete creare.

Aggiungete 1 o due gocce di colorante alimentare in base al colore che volete.

Con la glassa e gli zuccherini e aiutandovi con un cucchiaino e degli stuzzicadenti potete ora decorare i vostri donuts come più vi piace!





Art.	Descrizione
<b>22</b>	Stampo a 5 posti per biscotti o cialde a forma di cuore. Peso kg 1,5
<b>22/A</b>	Stampo a 5 posti per biscotti o cialde a forma di cuore antiaderente. Peso kg 1,5



Art.	Descrizione
<b>54</b>	Stampo per waffle o cialde rettangolare. Dim Waffle cm 14x9xh1 Peso kg 1,2
<b>54/A</b>	Stampo per waffle o cialde rettangolare antiaderente. Dim Waffle cm 14x9xh1 Peso kg 1,2

## La Ricetta dei Waffle



### INGREDIENTI:

140 g. farina  
110 g. zucchero  
1 bustina di vaniglia  
1 grande pizzico di sale  
3 uova media  
110 gr di burro  
20 gr di burro per spennellare

### PREPARARE:

Separate i tuorli dagli albumi e in una capiente terrina, sbattete i tuorli con metà dello zucchero finché non saranno amalgamati insieme. Unite ai tuorli il burro fuso, stando attenti a lasciarlo

raffreddare prima di versarlo nel composto. Montate a neve gli albumi con l'altra metà dello zucchero e incorporateli al composto di tuorli, zucchero e burro. Eseguite questa operazione con una spatola mescolando con un deciso ma delicato movimento dal basso verso l'alto in modo da non smontare gli albumi. Aggiungete al composto anche la farina setacciata con il sale e la vaniglia poco per volta e incorporatela con delicatezza, sempre eseguendo lo stesso movimento con la spatola di gomma, fino ad ottenere un composto omogeneo.

A questo punto prendete la macchina per waffle (**ns art. 64 oppure art. 54/E**), accendetela e lasciatela riscaldare impostando la temperatura su un livello alto, quando la piastra è calda spennellate le piastre con del burro fuso. Quando le piastre saranno arrivate alla temperatura desiderata, versate un mestolo abbondante di composto per volta al centro della piastra (la piastra utilizzata da noi ha un diametro di 18/20 cm di diametro) quando chiuderete la piastra il composto si espanderà per tutta la dimensione della piastra. Una volta chiusa la cialdiera lasciate cuocere per circa cinque minuti fino a quando il waffle risulti ben dorato.

Estraete il waffle dalla piastra, posizionatelo su un tagliere ed eliminate gli eventuali bordi in eccesso. Tagliate anche le porzioni seguendo le forme della vostra cialda. Spolverate i waffle con poco zucchero a velo e serviteli caldi accompagnandoli come preferite.





Art.	Descrizione
<b>23</b>	Bistecchiera rotonda normale. Diam cm 28 x h 1,5 Peso kg 1,5 <input type="text"/>
<b>23/A</b>	Bistecchiera rotonda antiaderente. Diam cm 28 x h 1,5 Peso kg 1,5 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>24</b>	Piastra per piadina o creps in alluminio normale. Diam cm 27 x h 0,8 Peso kg 1,00 <input type="text"/>
<b>24/A</b>	Piastra per piadina o creps in alluminio antiaderente. Diam cm 27 x h 0,8 Peso kg 1,00 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>17</b>	Cotte in ferro per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 28xh0,04 Peso kg 4,6 <input type="text"/>

Art.	Descrizione
<b>16</b>	Cotte in ferro forgiata per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 28,5xh0,04 Peso kg 3,6 <input type="text"/>
<b>16/A</b>	Cotte in ferro forgiata per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 20xh0,04 Peso kg 3,00 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>20</b>	Cotte in ferro per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 25xh0,04 Peso kg 3,7
	<input type="text"/>

Art.	Descrizione
<b>21</b>	Cotte in ferro per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 21xh0,04 Peso kg 2,3
	<input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>19/a</b>	Cotte in alluminio normale per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 28,5 x h0,6 Peso kg 3,5
	<input type="text"/>
<b>19/b</b>	Cotte in alluminio normale per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 33 x h0,6 Peso kg 4,2
	<input type="text"/>
<b>19/c</b>	Cotte in alluminio normale per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 24,5 x h0,6 Peso kg 2,00
	<input type="text"/>

Art.	Descrizione
<b>19/A</b>	Cotte in alluminio antiaderente per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 28,5 x h0,6 Peso kg 3,5
	<input type="text"/>
<b>19/B</b>	Cotte in alluminio antiaderente per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 33 x h0,6 Peso kg 4,2
	<input type="text"/>
<b>19/C</b>	Cotte in alluminio antiaderente per borlenghi, ciacci, zampanelle e non solo.... Diam cm 24,5 x h0,6 Peso kg 2,00
	<input type="text"/>



Art.	Descrizione	Art.	Descrizione
<b>63/A</b>	Padella per borlenghi in alluminio, ad uso famiglia, con rivestimento antiaderente Diam cm 37xh1,5 Peso kg 1,00	<b>63/P</b>	Padella per borlenghi in alluminio, ad uso famiglia, con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 37xh1,5 Peso kg 1,00

## La Ricetta dei Borlenghi



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g. di farina di frumento  
1 uovo  
1/2 l di latte fresco  
sale  
cotenna di maiale per ungere la padella  
Per condire  
150 g. di lardo  
uno spicchio d'aglio  
rosmarino  
100 g. parmigiano reggiano

### OPPURE:

Salsiccia e pancetta  
uno spicchio di aglio  
rosmarino  
parmigiano reggiano

**1** Preparate con la farina il latte, un po' d'acqua, l'uovo e del sale una classica pastella piuttosto liquida "colla".

**2** Tradizionalmente per la cottura viene utilizzata la padella in rame stagnato di diametro cm 45 di nostra produzione (**ns. art. 15**) oppure con le nuove varianti in alluminio antiaderente (**ns. art. 15/A**). Per poterli cuocere in cucina potete utilizzare la padella in alluminio antiaderente di diametro cm 35 (**ns. art. 63**)

**3** Ungete accuratamente il fondo della padella con una cotenna di maiale, disponetela sulla fiamma (bella vivace) e, quando è calda, versatevi un mestolino di pastella. Stendetela velocissimamente, ruotando la padella, su tutta la superficie così che la liquida pastella possa essere distribuita su tutto il fondo.

**4** Dopo 1/2 minuto, quando al pasta assumerà un colore dorato, girate il borlengo aiutandovi con una paletta da cucina. Lasciate quindi che cuocia anche dall'altra parte per una ventina di secondi prima di toglierlo dal fuoco.

**5** Il borlengo sarà pronto per essere condito. Spennelate il centro con un trito di lardo, aglio e rosmarino e spolveratelo abbondantemente con del parmigiano reggiano grattugiato.

**6** Prima di essere pronto, infine piegatelo in quattro e servitelo caldissimo con un immancabile bicchiere di Lambrusco appena stappato.

### Segreti per la preparazione:

Un vero Borlengo deve essere molto sottile, lo spessore della pasta non superiore al mezzo millimetro, e friabile.





Art.	Descrizione	Art.	Descrizione
64/A	Padella in alluminio, ad uso famiglia, con rivestimento antiaderente Diam cm 30xh3 Peso kg 0,7	64/P	Padella in alluminio, ad uso famiglia, con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 30xh3 Peso kg 0,7

## La Ricetta del Gnocco Fritto



### INGREDIENTI per 4/6 persone:

500 g di farina  
1 cubetto di lievito di birra  
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
3/4 di bicchiere di latte  
1/4 di bicchiere di acqua minerale gasata  
sale



### PREPARARE:

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, fatevi un buco al centro e ponetevi il sale e l'olio. Fate sciogliere il cubetto del lievito nel latte tiepido. Cominciate a impastare, aggiungendo man mano il latte, poi l'acqua minerale gasata. Formate una palla con l'impasto e lasciatela riposare mezz'oretta coperta da un tovagliolo inumidito. Riprendete l'impasto e tiratelo con il matterello a uno spessore di mezzo centimetro scarso. Con la rotella dentata formate dei rombi e frigeteli immediatamente in olio o strutto molto caldo. Scolate l'unto in eccesso su un foglio di carta assorbente da cucina e servite immediatamente con salumi misti e formaggi. E.....Buon appetito!



Art.	Descrizione	Art.	Descrizione
<b>13</b>	Tegame in alluminio normale Diam cm 36 x h 7 Peso kg 1,3	<b>13A</b>	Tegame in alluminio antiaderente Diam cm 36 x h 7 Peso kg 1,3
	<input type="text"/>		<input type="text"/>



Art.	Descrizione	Art.	Descrizione
<b>70/A</b>	Teglia in alluminio, con rivestimento antiaderente. Diam cm 32 x h 1,5 Peso kg 0,4	<b>70/P</b>	Teglia in alluminio, con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 32 x h 1,5 Peso kg 0,4
	<input type="text"/>		<input type="text"/>
<b>71/A</b>	Teglia in alluminio , con rivestimento antiaderente. Diam cm 37 x h 1,5 Peso kg 0,7	<b>71/P</b>	Teglia in alluminio , con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 37 x h 1,5 Peso kg 0,7
	<input type="text"/>		<input type="text"/>





Art.	Descrizione
<b>25</b>	Forno per caldarroste con manico, diam cm 26 x h 12 Peso kg 0,8 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>38</b>	Padella forata per caldarroste con manico di legno, diam cm 26 x h 6 Peso kg 0,5 <input type="text"/>
<b>38/A</b>	Padella forata per caldarroste con manico di legno, diam cm 30 x h 6 Peso kg 0,8 <input type="text"/>



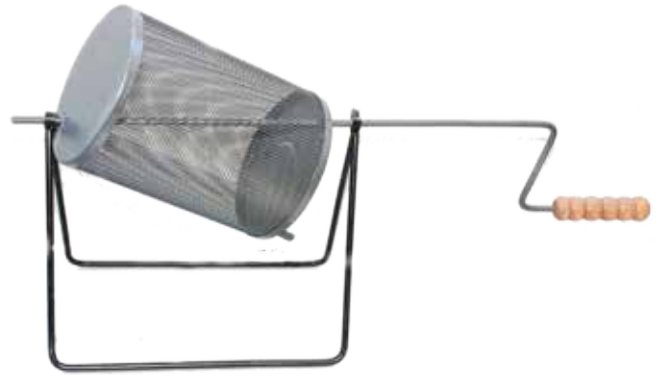
Art.	Descrizione
<b>4</b>	Padella forata (punzonata) per caldarroste da camino. Con manico in ferro e cerchio. Diam cm 35 x h 9 Peso kg 6,00 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>4/A</b>	Padella a spirale per caldarroste da camino con manico in ferro. Diam cm 30 x h 10 Peso kg 1,7 <input type="text"/>
<b>4/B</b>	Padella a spirale per caldarroste da camino con manico in ferro. Diam cm 35 x h 10 Peso kg 2,00 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>26</b>	Giracaldarroste a catenaccio in rete, per camino. Diam cm 34xh10 P eso kg 2,1



Art.	Descrizione
<b>27</b>	Giracaldarroste da camino. Diam cm 20 lunghezza 26 cm Peso kg 27



Art.	Descrizione
<b>37</b>	Padella forara(punzonata) per caldarroste da camino con imboccatura manico. Diam cm 35 x h 10,5 Peso kg 2,2



Art.	Descrizione
<b>39</b>	Padella forata (punzonata) per caldarroste da camino con imboccatura manico. Diam cm 30 x h 7,5 Peso kg 1,6



Art.	Descrizione
<b>40</b>	Padella forata( punzonata) per caldarroste con manico di legno. Diam cm 30 x h 7,5 x lunghezza 75 Peso kg 1,6

Art.	Descrizione
<b>41</b>	Padella forata per castagne per stufe a gas. Diam cm 45 x h 9 Peso kg 2,7



Art.	Descrizione
<b>49/A</b>	Padella forata (punzonata) Per caldarroste in lamiera, con imboccatura manico, diam cm 35 x h 9 Peso kg 3,00

Art.	Descrizione
<b>49</b>	Padella forata per caldarroste in lamiera, con imboccatura manico, diam cm 30x h 6,5 Peso kg 0,7

<b>49/L</b>	Padella forata per caldarroste in lamiera, con imboccatura manico, diam cm 35x h 9 Peso kg 1,00
-------------	--



**NOVITÀ**

Art.	Descrizione
14	Forno pizza elettrico con piano di cottura in pietra refrattaria diam cm 31. Cuoce ogni pizza in 5 minuti. Cucina senza fumi o odori. Termostato regolabile e timer di cottura. Temperatura interna superiore a 400° Potenza 1200W Dimensioni cm 22x32x35 Peso kg 4,5





**Art. Descrizione**

**45** Friggitrice elettrica a una vasca,  
capacità 3,5 litri  
Dimensioni 41x18xh20  
Potenza Kw 2000



**Art. Descrizione**

**45/A** Friggitrice semi professionale con vasca  
doppia fornita di 2 cestelli per frittura  
diversificate da 3,5 LT+3,5LT; elementi  
riscaldanti a bagno d'olio per una cottura  
veloce e senza odori, coperchi corpo e  
cestelli in acciaio inox, vasche estraibili,  
pulsante di accensione e spegnimento,  
spie per ogni cestello:  
2 termostati regolabili.  
Dimensioni ingombro: 38x57x28x cm  
W1740 cadauna  
Questa friggitrice doppia contiene due  
friggitrici che funzionano  
indipendentemente tra loro, di  
conseguenza è possibile cuocere  
nell'unità A un tipo di alimento e nell'unità  
B un'altro.



**Art. Descrizione Art. Descrizione**

**IM5** Impastatrice professionale da kg 5  
Dimensioni 45x25xh35 cm  
Peso kg 27,00 V 230



**IM18** Impastatrice professionale da kg 18  
Dimensioni 64x38xh69 cm  
Peso kg 65 V 230/400



**IM8** Impastatrice professionale da kg 8  
Dimensioni 52x28xh42,5 cm  
Peso kg 30 V 230



**IM25** Impastatrice professionale da kg 25  
Dimensioni 71x42xh74 cm  
Peso kg 75 V 230/400



**IM10** Impastatrice professionale da kg 10  
Dimensioni 53x30xh42,5 cm  
Peso kg 35 V230



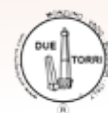
**IM38** Impastatrice professionale da kg 38  
Dimensioni 78x50xh74 cm  
Peso kg 80 V 230/400



**IM12** Impastatrice professionale da kg 12  
Dimensioni 61x33xh69 cm  
Peso kg 60 V230/400



**IM50** Impastatrice professionale da kg 50  
Dimensioni 95x60xh85 cm  
Peso kg 120 V230/400





Art.	Descrizione
<b>48</b>	<p>Paiolo per polenta da LT 9,9 di volume, con mescola polenta elettrico per cottura su gas.                      Dimensioni paiolo diam cm 30xh16                      Motore W20                      Peso prodotto kg 5,00</p>



Art.	Descrizione
<b>48/A</b>	<p>Paiolo per polenta da LT 4,5 volume, con mescola polenta elettrico per cottura su gas.                      Dimensioni paiolo diam cm 24,5x h 14                      Motore W 5,00                      Peso prodotto kg 3,00</p>

<b>48/B</b>	<p>Paiolo per polenta da LT 5,5 volume, con mescola polenta elettrico per cottura su gas.                      Dimensioni paiolo diam cm 26 x h 15                      Motore W 16                      Peso prodotto kg 3,00</p>
-------------	--



Art.	Descrizione
<b>50/B</b>	<p>Big mama Robot da cucina;                      Ciotola da 5LT max impasto 2,4 kg                      Sistema dual planet(due ganci per impastare), frusta per sbattere, frusta per mescolare, 1200W potenza;                      dimensioni prodotto cm 34x35x19                      Peso kg 7,00</p>



Art.	Descrizione
<b>52</b>	<p>Sfogliatrice, tirasfoglia a rulli con tagliapasta a 3 misure.                      Regolazione spessore da 0 a 8 mm.                      Tagliapasta fisso larghezza 18 cm                      3 misure di taglio: 0,2 – 0,6 – 1,3                      Completo di leva di emergenza rulli e cilindro di protezione. Possibile averla anche senza i tagliapasta                      Dimesnioni macchina cm 70x43xh42                      Monofase peso kg 40,00</p>







**Art. Descrizione**

**32** Stufa a gas inox con rubinetto e bruciatore regolabile in altezza. Ideale per cotture all'aperto.  
Diam cm 45xh80  
Peso kg 8,00

**32/A** Stufa a gas inox con termica CE e bruciatore regolabile in altezza. Ideale per cotture all'aperto.  
Diam cm 45xh80  
Peso kg 8,00

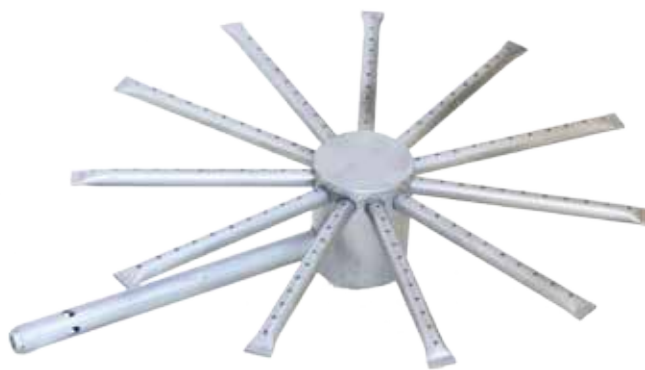
**32/B** Stufa a gas in lamiera verniciata con rubinetto e bruciatore regolabile in altezza. Ideale per cotture all'aperto.  
Diam cm 45xh80  
Peso kg 8,00

**32/D** Stufa a gas in lamiera verniciata con termica CE e bruciatore regolabile in altezza. Ideale per cotture all'aperto.  
Diam cm 45xh80  
Peso kg 8,00



**Art. Descrizione**

**32/E** Stufa inox elettrica con piano in alluminio diametro cm 45, completa di termostato da 0 a 300° e contaminuti manuale.  
Adatta all'uso interno ed esterno.  
W 2500 -V230- A11,5-Fusibile 16A  
Peso kg 13,6



**Art. Descrizione**

**30** Bruciatore a gas diam cm 42



**Art. Descrizione**

**32/C** Stufa a gas inox con giracaldarroste elettrico completa di padella per castagne forata diametro cm 45.  
La stufa è disponibile con attacco gpl o metano, è completa di termica CE e accensione automatica, il giracaldarroste è dotato di motore monofase a 220V.  
Dimesioni diametro cm 45 x h 97 cm.  
Disponibile anche completa di carrello con ruote.



**Art. Descrizione**

**2** Padella in rame stagnata a mano per gnocco fritto, diam. cm 44xh8 cm  
Peso kg 2,3





Art.	Descrizione
<b>12</b>	Tegame in alluminio normale con due maniglie diam. Cm 45 x h 8 Peso 2,3 <input type="text"/>
<b>12/A</b>	Tegame in alluminio antiaderente con due maniglie diam. Cm 45 x h 8 Peso 2,3 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>41</b>	Padella forata per castagne per stufe a gas. Diam cm 45 x h 9 Peso kg 2,7 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>5</b>	Stampo per tigelle a 14 posti completo di supporto girevole, diam tigella cm 9,5xh1,8 Peso kg 7,3 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>35</b>	Bistecchiera in alluminio normale. Diam cm 48,5 x h 3 Peso kg 5,5 <input type="text"/>
<b>35/A</b>	Bistecchiera in alluminio antiaderente. Diam cm 48,5 x h 3 Peso kg 5,5 <input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>15</b>	Padella in rame stagnata a mano per borleghi, Pronta all'uso. Diam cm 45 x h 3,5 Peso <input type="text"/>
<b>15/A</b>	Padella in alluminio antiaderente per borlenghi. Pronta all'uso. Diam cm 45 x h 3,5 Peso <input type="text"/>



**Art. Descrizione**

**31** Barbecue, stufa a gas zincata brevettata a due bruciatori regolabili in altezza e piani scorrevoli. Dimensioni stufa cm 71x40xh92 Si adatta a tutti i tipi di pentole per un miglior controllo della cottura, ottima per cucinare carne alla griglia, verdure, minestre, gnocco fritto, ecc. Ideale per il campeggio. La stufa è dotata di una piastra antiaderente( cm 70x39) ed una griglia( cm 70x39) estraibile.



**Art. Descrizione**

**31/B** Barbecue, stufa a gas zincata brevettata a 3 bruciatori regolabili in altezza. Dimensioni stufa cm 98x35xh77 Si adatta a tutti i tipi di pentole per un miglior controllo della cottura, ottima per cucinare carne alla griglia, verdure, minestre, gnocco fritto, ecc. Ideale per il campeggio. La stufa è dotata di una piastra antiaderente(cm 96x33) una griglia (cm 96x33) ed una cassetta in alluminio per alimenti(cm 3497xh10) estraibili.



**Art. Descrizione**

**51** Barbecue, stufa a gas zincata a 2 bruciatori regolabili in altezza con piani di cottura estraibili. Dimensioni stufa cm 102x52xh75 Eccezionale per privati, ristoranti, sagre e feste paesane. La stufa è smontabile ed è come avere a disposizione, ovunque si desidera, una cucina industriale e multifunzionale. Ci si può cuocere carne alla griglia, verdure, minestre, borlenghi, gnocco fritto, tigelle, caldarroste, ecc. Accessori inclusi: N. 2 piani di cottura estraibili in ferro o antiaderenti(cm 50x49)  
 – N. 2 griglie cromate estraibili(cm 48x47)  
 – N. 2 piani laterali in lamiera zincata (cm 48x47) per appoggio utensili.



**Art. Descrizione**

**73** Nuovo fornello brevettato a due fuochi con termica CE e supporto girevole per una cottura rapida dei cibi, i due bruciatori sono dotati di rubinetti separati e sono utilizzabili anche singolarmente. Adatto alla cottura di borlenghi, ciacci, zampanelle, creps e non solo. Dimensioni piano di lavoro cm 32x70 Ingombro fornello cm 50x82xh15 Potenza bruciatore 9KW completo di contaminuti manuale Peso kg 8,00 **DISPONIBILE ANCHE A TRE FUOCHI**





Art.	Descrizione
<b>77</b>	<p>Cotte in alluminio normale diam cm 28,5 dotate di incastro per supporto girevole da utilizzare sul nuovo fornello a due fuochi ART. 73                      Adatte alla cottura di borlenghi, zampanelle, creps, ecc                      Peso kg 2,00</p>
	<input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>76</b>	<p>Cotte in alluminio antiaderente diam. cm 28,5 dotate di incastro per supporto girevole da utilizzare sul nuovo fornello a due fuochi ART. 73                      Adatte alla cottura di borlenghi, zampanelle, creps, ecc                      Peso kg 2,00</p>
	<input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>75</b>	<p>Cotte in alluminio normale diam cm 33,00 dotate di incastro per supporto girevole da utilizzare sul nuovo fornello a due fuochi ART. 73                      Adatte alla cottura di borlenghi, zampanelle, creps, ecc                      Peso kg 2,50</p>
	<input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>74</b>	<p>Cotte in alluminio antiaderente diam cm 33,00 dotate di incastro per supporto girevole da utilizzare sul nuovo fornello a due fuochi ART. 73                      Adatte alla cottura di borlenghi, zampanelle, creps, ecc                      Peso kg 2,50</p>
	<input type="text"/>



Art.	Descrizione
<b>02300 + 02286</b>	Fornello in lamiera stampata con spargifiamma in acciaio inox e griglia in pietra ollare. Dimensioni cm 28x25xh10,5 Peso kg 5,5



Art.	Descrizione
<b>03050</b>	Fornellone a 2 fuochi in ghisa verniciato Dimensioni cm 55X40xh15 Peso kg 10,5
<b>03055</b>	Fornellone a 2 fuochi in ghisa verniciato con termica CE Dimensioni cm 55X40xh15 Peso kg 10,5



Art.	Descrizione
<b>03060</b>	Fornellone a 3 fuochi in ghisa verniciato Dimensioni cm 80x40xh15 Peso kg 14,5
<b>03065</b>	Fornellone a 3 fuochi in ghisa verniciato con termica CE Dimensioni cm 80x40xh15 Peso kg 14,5

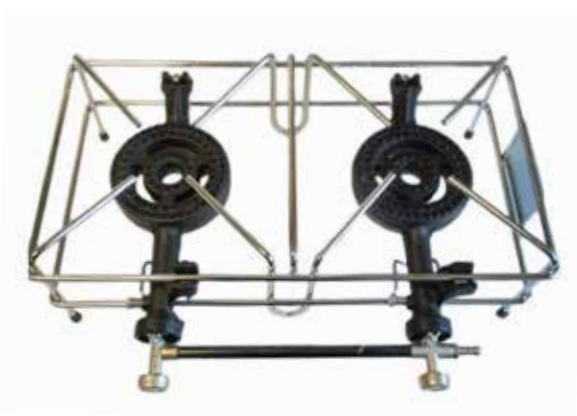
Art.	Descrizione
<b>03140</b>	Fornellone quadrato in lamiera verniciata Dimensioni cm 40x40xh20 Peso kg 5,6
<b>03145</b>	Fornellone quadrato in lamiera verniciata con termica CE Dimensioni cm 40x40xh20 Peso kg 5,6



Art.	Descrizione
03010F	Fornello a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 Dimensioni cm 25x25xh14 Peso kg 2,8
03015F	Fornello a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 con termica CE Dimensioni cm 25x25xh14 Peso kg 2,8



Art.	Descrizione
03100F	Fornellone a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 Dimensioni cm 40x40xh20 Peso kg 7,00
03105F	Fornellone a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 con termica CE Dimensioni cm 40x40xh20 Peso kg 7,00



Art.	Descrizione
03042F	Fornellone a 2 fuochi in file cromato diam mm 8 Dimensioni cm 28x54xh18 Peso kg 6,3



Art.	Descrizione
03043F	Fornellone a 2 fuochi in file cromato diam mm 8 con termica CE Dimensioni cm 28x54xh18 Peso kg 6,3



**Art. Descrizione**

**56** Piastra in pietra lavica con supporto cromato.

Dimensioni: 20x20 cm

Dimensioni: 25x30 cm

Dimensioni: 25x35 cm

Dimensioni: 25x40 cm

**Art. Descrizione**

**58** Piastra in pietra lavica con supporto cromato.

diam. cm 26

diam. cm 28

ovale cm 28x35



**Art. Descrizione**

**57** Piastra in pietra lavica con telaio in ferro, gambe fisse o pieghevoli e gicciolatoio. Dimensioni disponibili:

GAMBE FISSE: 30x40 cm

GAMBE FISSE: 40x50 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 30x40 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 40x50 cm

GAMBE FISSE: 30x50 cm

GAMBE FISSE: 40x60 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 30x50 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 40x60 cm

GAMBE FISSE: 30x60 cm

GAMBE FISSE: 40x70 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 30x60 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 40x70 cm

GAMBE FISSE: 40x40 cm

GAMBE FISSE: 50x60 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 30x40 cm

GAMBE PIEGHEVOLI: 50x60 cm



# Indice

**PAG. 4**

## **TIGELLE**

**PAG. 4**

ART 6 Stampo per tigelle a 7 posti normale

**PAG. 4**

ART 6/A Stampo per tigelle 7 posti antiaderente

**PAG. 4**

ART 6/I Stampo per tigelle a 7 posti per induzione

**PAG. 4**

ART 11 Stampo per tigelle a 7 posti pesante

**PAG. 4**

ART 11/A Stampo per tigelle a 7 posti pesante antiaderente

**PAG. 4**

ART 7 Stampo per tigelle a 4 posti maxi normale

**PAG. 4**

ART 7/A Stampo per tigelle a 4 posti maxi antiaderente

**PAG. 4**

ART 7/I Stampo per tigelle a 4 posti maxi per cucine a induzione.

**PAG. 4**

ART 8 Stampo per tigelle a 4 posti normale

**PAG. 4**

ART 8/A Stampo per tigelle a 4 posti antiaderente

**PAG. 4**

ART 8/I Stampo per tigelle a 4 posti per cucine a induzione

**PAG. 5**

ART. 9 Stampo per tigelle a 7 posti mignon

**PAG. 5**

ART.9/A Stampo per tigelle a 7 posti mignon antiaderente

**PAG. 5**

ART 9/I Stampo per tigelle a 7 posti mignon per cucine a induzione

**PAG. 5**

ART 18 Tigellone per pane e pizza normale.

**PAG. 5**

ART 18/A Tigellone per pane e pizza antiaderente

**PAG. 5**

ART 18/I Tigellone per pane e pizza normale per cucine a induzione

**PAG. 6**

ART D Disco universale di calore adattatore per induzione

**PAG. 6**

ART 5 Stampo per tigelle a 14 posti

**PAG. 6**

ART 10 Tagliapasta per tigelle cromato con manico

**PAG. 6**

ART 10/A Tagliapasta per tigelle inox con manico

**PAG. 6**

ART 10/C Tagliapasta per tigelle cromato con manico

**PAG. 6**

ART 10/D Tagliapasta per tigelle cromato con manico

**PAG. 6**

ART 10/B INOX Tagliapasta per tigelle inox senza manico

**PAG. 6**

ART 10/C INOX Tagliapasta per tigelle inox senza manico

**PAG. 6**

ART 10/D INOX Tagliapasta per tigelle inox senza manico

**PAG. 6**

ART 10/F Tagliapasta inox senza manico per tigellone o piadina

**PAG. 7**

ART IL ROTONDO

**PAG. 8**

ART 61 Piastra elettrica con rivestimento in pietra

**PAG. 8**

ART 60 Scaldavivande elettrico in alluminio

**PAG. 9**

ART 53 Tigelliera elettrica da 6 posti

**PAG. 9**

ART 28 Tigelliera elettrica da 8 posti

**PAG. 10**

ART 28/A Tigelliera elettrica da 12 posti

**PAG. 10**

ART 29/B Tigelliera elettrica da 15 posti

**PAG. 10**

ART 68 Tigelliera elettrica da 20 posti mignon

**PAG. 10**

ART 29 Tigelliera elettrica da 8 posti maxi

**PAG. 11**

ART 72 Tigelliera elettrica da 2 tigelloni

**PAG. 11**

ART 67 Tigelliera elettrica piana multiuso Piastra interna dimensione cm 44x21,5xh1,6

**PAG. 11**

ART 72/P Tigelliera elettrica piana multiuso Piastra interna dimensione cm 49x25xh1,6

**PAG. 11**

ART 29/P Tigelliera elettrica piana multiuso Piastra interna dimensione cm 50x30xh1,6

**PAG. 12**

## **ACCESSORI**

**PAG. 12**

ART 42 Porta stampo singolo cm 16x22xh68

**PAG. 12**

ART 44 Cassetto porta stampo cm 65x29xh63

**PAG. 12**

ART 1 Forchettone per barbecue

**PAG.13**

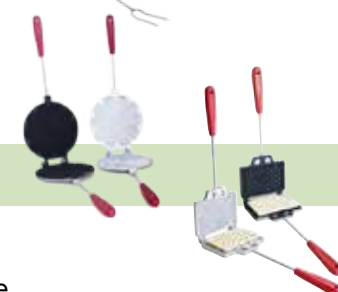
## **BISCOTTI**

**PAG. 13**

ART 22 Stampo a 5 posti per biscotti o cialde a forma di cuore

**PAG. 13**

ART 22/A Stampo a 5 posti per biscotti o cialde a forma di cuore antiaderente.





- PAG. 13** ART 54 Stampo per waffle o cialde rettangolare  
**PAG. 13** ART 54/A Stampo per waffle o cialde rettangolare antiaderente



**PAG. 14** **COTTE E PIASTRE**

- PAG. 14** ART. 23 Bistecchiera rotonda normale  
**PAG. 14** ART 23/A Bistecchiera rotonda antiaderente  
**PAG. 14** ART 24 Piastra per piadina o creps in alluminio normale  
**PAG. 14** ART 24/A Piastra per piadina o creps in alluminio antiaderente  
**PAG. 14** ART 17 Cotte in ferro Diam cm 28xh0,04  
**PAG. 14** ART 16 Cotte in ferro forgiata Diam cm 28,5xh0,04  
**PAG. 14** ART 16/A Cotte in ferro forgiata Diam cm 20xh0,04  
**PAG. 15** ART 20 Cotte in ferro Diam cm 25xh0,04  
**PAG. 15** ART 21 Cotte in ferro Diam cm 21xh0,04  
**PAG. 15** ART 19/a Cotte in alluminio normale Diam cm 28,5  
**PAG. 15** ART 19/A Cotte in alluminio antiaderente Diam cm 28,5 x h0,6  
**PAG. 15** ART 19/b Cotte in alluminio normale Diam cm 33 x h0,6  
**PAG. 15** ART 19/B Cotte in alluminio antiaderente Diam cm 33 x h0,6  
**PAG. 15** ART 19/c Cotte in alluminio normale Diam cm 24,5 x h0,6  
**PAG. 15** ART 19/C Cotte in alluminio antiaderente Diam cm 24,5 x h0,6



**PAG. 16** **PADELLE E TEGLIE**

- PAG. 16** ART 63/A Padella per borlenghi in alluminio, con rivestimento antiaderente Diam cm 37xh1,5  
**PAG. 16** ART 63/P Padella per borlenghi in alluminio con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 37xh1,5  
**PAG. 17** ART 64/A Padella in alluminio con rivestimento antiaderente Diam cm 30xh3  
**PAG. 17** ART 64/P Padella in alluminio con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 30xh3  
**PAG. 18** ART 70/A Teglia in alluminio con rivestimento antiaderente. Diam cm 32 x h 1,5  
**PAG. 18** ART 70/P Teglia in alluminio, con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 32 x h 1,5  
**PAG. 18** ART 71/A Teglia in alluminio, con rivestimento antiaderente. Diam cm 37 x h 1,5  
**PAG. 18** ART 71/P Teglia in alluminio, con nuovo rivestimento in pietra. Diam cm 37 x h 1,5  
**PAG. 18** ART 13 Tegame in alluminio normale Diam cm 36 x h 7  
**PAG. 18** ART 13/A Tegame in alluminio antiaderente Diam cm 36 x h 7



**PAG. 19** **CASTAGNE**

- PAG. 19** ART 25 Forno per caldarroste con manico, diam cm 26 x h 12  
**PAG. 19** ART 38 Padella forata per caldarroste con manico di legno, diam cm 26 x h 6  
**PAG. 19** ART 38/A Padella forata per caldarroste con manico di legno, diam cm 30 x h 6  
**PAG. 19** ART 4 Padella forata (punzonata) per caldarroste da camino. Con manico in ferro e cerchio. Diam cm 35 x h9  
**PAG. 19** ART 4/A Padella a spirale per caldarroste da camino con manico in ferro. Diam cm 30 x h 10  
**PAG. 19** ART 4/B Padella a spirale per caldarroste da camino con manico in ferro. Diam cm 35 x h 10  
**PAG. 20** ART 26 Giracaldarroste a catenaccio in rete, per camino. Diam cm 34xh10  
**PAG. 20** ART 27 Giracaldarroste da camino. Diam cm 20 lunghezza 26 cm  
**PAG. 20** ART 37 Padella forata (punzonata) per caldarroste da camino con imboccatura manico. Diam cm 35 x h 10,5  
**PAG. 20** ART 39 Padella forata (punzonata) per caldarroste da camino con imboccatura manico. Diam cm 30 x h 7,5  
**PAG. 21** ART 40 Padella forata (punzonata) per caldarroste con manico di legno. Diam cm 30 x h 7,5 x lunghezza 75  
**PAG. 21** ART 49 Padella forata per caldarroste in lamiera, con imboccatura manico, diam cm 30x h 6,5  
**PAG. 21** ART 49/L Padella forata per caldarroste in lamiera, con imboccatura manico, diam cm 35x h 9  
**PAG. 21** ART 49/A Padella forata (punzonata) Per caldarroste in lamiera, con imboccatura manico, diam cm 35 x h 9  
**PAG. 21** ART. 41 Padella forata per castagne per stufe a gas. Diam cm 45 x h 9

**PAG. 22** **ARTICOLI ELETTRICI E IMPASTATRICI**

- PAG. 22** ART 14 Forno pizza elettrico con piano di cottura in pietra refrattaria diam cm 31  
**PAG. 23** ART 45/A Friggitrice semi professionale con vasca doppia 2 cestelli da 3,5 LT+3,5LT  
**PAG. 23** ART 45 Friggitrice elettrica professionale da 7+7  
**PAG. 23** ART IM5 Impastatrice professionale da kg 5  
**PAG. 23** ART IM8 Impastatrice professionale da kg 8  
**PAG. 23** ART IM10 Impastatrice professionale da kg 10  
**PAG. 23** ART IM12 Impastatrice professionale da kg 12  
**PAG. 23** ART IM18 Impastatrice professionale da kg 18



PAG. 23	ART IM25 Impastatrice professionale da kg 25
PAG. 23	ART IM38 Impastatrice professionale da kg 38
PAG. 23	ART IM50 Impastatrice professionale da kg 50
PAG. 24	ART 48 Paiolo per polenta da LT 9,9 di volume con mescola polenta elettrico
PAG. 24	ART 48/B Paiolo per polenta da LT 5,5 volume, con mescola polenta elettrico
PAG. 24	ART 48/A Paiolo per polenta da LT 4,5 volume, con mescola polenta elettrico
PAG. 24	ART 50/B Big mama Robot da cucina; Ciotola da 5LT max impasto 2,4 kg Sistema dual planet
PAG. 24	ART 52 Sfogliatrice, tirasfoglia a rulli con tagliapasta a 3 misure



## PAG. 25 **STUFE, BARBECUE E PADELLE**

PAG. 25	ART 32 Stufa a gas inox con rubinetto e bruciatore regolabile in altezza
PAG. 25	ART 32/A Stufa a gas inox con termica CE e bruciatore regolabile in altezza.
PAG. 25	ART 32/B Stufa a gas in lamiera verniciata con rubinetto e bruciatore fisso
PAG. 25	ART 32/D Stufa a gas in lamiera verniciata con termica CE e bruciatore fisso
PAG. 25	ART 32/C Stufa a gas inox con giracaldarroste elettrico completa di padella per castagne forata diametro cm 45
PAG. 25	ART 30 Bruciatore a gas diam cm 42
PAG. 25	ART 32/E Stufa inox elettrica con piano in alluminio diametro cm 45
PAG. 25	ART 2 Padella in rame stagnata a mano per gnocco fritto, diam cm 44xh8
PAG. 26	ART 12 Tegame in alluminio normale con due maniglie diam. Cm 45 x h 8
PAG. 26	ART 12/A Tegame in alluminio antiaderente con due maniglie diam. Cm 45 x h 8
PAG. 26	ART 15 Padella in rame stagnata a mano per borlegghi, Pronta all'uso. Diam cm 45 x h 3,5
PAG. 26	ART 15/A Padella in alluminio antiaderente per borlenghi. Pronta all'uso. Diam cm 45 x h 3,5
PAG. 26	ART 35 Bistecchiera in alluminio normale. Diam cm 48,5 xh 3
PAG. 26	ART 35/A Bistecchiera in alluminio antiaderente. Diam cm 48,5 xh 3
PAG. 26	ART. 41 Padella forata per castagne per stufe a gas. Diam cm 45 x h 9
PAG. 26	ART. 5 Stampo per tigelle a 14 posti completo di supporto girevole
PAG. 27	ART 31 Barbecue, stufa a gas zincata brevettata a due bruciatori regolabili in altezza e piani scorrevoli
PAG. 27	ART 31/B Barbecue, stufa a gas zincata brevettata a 3 bruciatori regolabili in altezza
PAG. 27	ART 51 Barbecue, stufa a gas zincata a 2 bruciatori regolabili in altezza con piani di cottura
PAG. 27	ART 73 Nuovo fornello brevettato a due fuochi con termica CE e supporto girevole
PAG. 28	ART 77 Cotte in alluminio normale diam cm 28,5 dotate di incastro per supporto girevole
PAG. 28	ART. 76 Cotte in alluminio antiaderente diam cm 28,5 dotate di incastro per supporto girevole
PAG. 28	ART 75 Cotte in alluminio normale diam cm 33,00 dotate di incastro per supporto girevole
PAG. 28	ART. 74 Cotte in alluminio antiaderente diam cm 33,00 dotate di incastro per supporto girevole



## PAG. 29 **FORNELLONI**

PAG. 29	ART 02300+02286 Fornello in lamiera stampata con spargifiamma in acciaio inox e griglia in pietra ollare
PAG. 29	ART 03050 Fornellone a 2 fuochi in ghisa verniciato dim. 55X40xh15
PAG. 29	ART 03055 Fornellone a 2 fuochi in ghisa verniciato con termica CE dim. 55X40xh15
PAG. 29	ART 03060 Fornellone a 3 fuochi in ghisa verniciato Dim. Cm 80x40xh15
PAG. 29	ART 03065 Fornellone a 3 fuochi in ghisa verniciato con termica CE Dim. Cm 80x40xh15
PAG. 29	ART 03140 Fornellone quadrato in lamiera verniciata Dim c, 40x40xh20
PAG. 29	ART 03145 Fornellone quadrato in lamiera verniciata con termica CE Dim c, 40x40xh20
PAG. 30	ART 03010F Fornello a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 Dimensioni cm 25x25xh14
PAG. 30	ART 03015F Fornello a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 con termica CE Dimensioni cm 25x25xh14
PAG. 30	ART 03100F Fornellone a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 Dimensioni cm 40x40xh20
PAG. 30	ART 03105F Fornellone a 1 fuoco in filo cromato diam mm 8 con termica CE Dimensioni cm 40x40xh20
PAG. 30	ART 03042F Fornellone a 2 fuochi in file cromato diam mm 8 Dimensioni cm 28x54xh18
PAG. 30	ART 03043F Fornellone a 2 fuochi in file cromato diam mm 8 con termica CE Dimensioni cm 28x54xh18



## PAG. 31 **PIETRE LAVICHE**

PAG. 31	ART 56 Piastra in pietra lavica con supporto cromato
PAG. 31	ART 58 Piastra in pietra lavica rotonda con supporto cromato
PAG. 31	ART 57 Piastra in pietra lavica con telaio in ferro, gambe fisse o pieghevoli e gicciolatoio.



**CE** **Tutti i nostri prodotti sono garantiti e certificati  
costruiti con alluminio per alimenti brevettato**

LA MECCANICA ENRICO PRUNI SI RISERVA LA PROPRIETA' DEI DISEGNI DELLE  
PIASTRE DEI SUI APPARECCHI COME DOCUMENTAZIONE ALLEGATA ALLA  
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' E NE VIETA LA RIPRODUZIONE ANCHE IN PICCOLE  
QUANTITA'



Via Val di Setta, 3 - 40036 VADO (BOLOGNA) Italy  
Tel. +39.051.677.9282 - Fax +39.051.677.9390  
Mob. 335.53.53.103  
[info@enicopruni.it](mailto:info@enicopruni.it) - [www.enricopruni.it](http://www.enricopruni.it)