



MONTINI GUERINO

HOTEL 2026

n. 1 - GENNAIO



www.montiniguerrino.it

Presentazione

L'attività nasce a Lumezzane nel 1972 inizialmente come piccola impresa familiare avviata dal padre Guerino. Successivamente i tre figli Giovanni, Roberto e Giuseppe, specializzandosi ognuno nel proprio ruolo, potenziano l'attività e, nel 1980, trasferiscono la sede a Villa Carcina, dove a tutt'oggi avviene la produzione.

Dall'iniziale realizzazione di soli articoli casalinghi in acciaio inox, si passa ad una gamma di prodotti più ampia e completa che comprende pentolame per ristorazione e hotel.

Nel 2009 viene acquisita la ditta "Gierre", produttrice di articoli casalinghi in plastica, ed in seguito, nel 2010, la ditta "Omra", storica fabbrica specializzata nella produzione di macchinari elettrici e manuali quali Spremipomodoro e Tritacarne.

Successivamente viene acquisita anche la produzione degli Spremipomodoro "Spremy" e "Testarossa". Infine nel 2012 viene aperta la filiale a Rodengo Saiano.

Presentation

The Company was established in Lumezzane in 1972. It was initially a small family business started by the father Guerino. Later on, the three sons Giovanni, Roberto and Giuseppe, each one specializing in their own role, enhance the activity and in 1980 the headquarters are moved to Villa Carcina, where the production is still taking place today.

From the initial manufacturing of stainless steel household articles, the Company moved on to a wider and more complete range of products including cookware for restaurants and hotels.

In 2009 the company Gierre, producing plastic household items, was acquired as well as, one year later, the company Omra, a historical factory specialized in the production of electric and manual devices such as tomato squeezers and meat grinders.

Later on, the manufacturing of the SPREMY and TESTAROSSA tomato squeezers was also acquired

Finally, in 2012, a new branch was opened in Rodengo Saiano.



Via del lavoro, 8
25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162
Fax +39 030 8901327
e-mail info@montiniguerrino.it
www.montiniguerrino.it

Indice

CUCINA PROFESSIONALE

- Pentolame Catering – Coperchi mod. Gran Cuoco Pag. 4-8
- Ciotola e Scolapasta Pag. 9
- Set multiuso - Cestello pasta - Caldaino - Mestolo Pomodoro..... Pag. 10-11
- Pentola doppia parete Inox Aisi 304..... Pag. 12
- Zuppiera - Bastardella Pag. 13
- Portaconi, Secchielli e piantane pag. 14-15
- Articoli da bar, spatole, portasalatini e varie Pag. 16-19
- Taglieri Pag. 20-1

MESTOLAME

- Mestolame..... Pag. 22 - 23

ARTICOLI DA BAR E VARIE

- Articoli da buffet..... Pag. 24 - 27

ALZATE

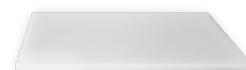
- Alzate ed espositori Pag. 28 - 32

SETACCI

- Setacci Pag. 33

SCOLAPIATTI

- Scolapiatti 18/10..... Pag. 34



PENTOLAME CATERING 18/10

Fondo Induzione



Fondo sandwich 5 mm

acciaio-alluminio-acciaio satinato

Casseruola	Art.	cm	h	lt	€
1 manico	309H	14	9,0	1,30	33,60
rivettato Catering	310H	16	10,0	2,00	36,15
<i>Saucepan 1</i>	311H	18	11,0	2,50	41,35
<i>rivetted handle</i>	312H	20	12,0	3,75	47,80
<i>Catering</i>	313H	22	13,0	4,80	54,25
	314H	24	14,0	6,25	63,30
	315H	26	15,0	7,60	69,70



Casseruola	Art.	cm	h	lt	€
conica	312HS	16	6,5	0,80	33,60
1 manico rivettato	313HS	18	7,0	1,00	36,15
Catering	314HS	20	8,0	1,50	41,35
	315HS	22	9,0	2,00	47,80

Conical saucepan
1 rivetted handle
Catering



Casseruola	Art.	cm	h	lt	€
1 manico	316H	28	16,0	9,50	87,80
rivettato	317H	30	17,0	11,00	95,55
e 1 maniglia	318H	32	18,0	14,00	112,35
rivettata Catering	319H	34	19,0	17,25	142,00

Saucepan 1
rivetted handle
and 1 rivetted handle
Catering



spessore acciaio da 0,8 a 1,2 mm.

PENTOLAME CATERING 18/10



Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm
acciaio-alluminio-acciaio satinato

Casseruola

2 manici

Catering

Saucepan 2

handles Catering

Art.	cm	h	lt	€
332H	16	10,0	2,00	42,60
333H	18	11,0	2,50	47,80
334H	20	12,0	3,75	54,25
335H	22	13,0	4,80	60,70
336H	24	14,0	6,25	68,40
337H	26	15,0	7,60	74,90
538H	28	16,0	9,50	87,80
539H	30	17,0	11,00	95,55
540H	32	18,0	14,00	112,35
541H	34	19,0	17,25	142,00
542H	36	21,0	21,25	162,70
543H	40	23,0	25,00	183,35
544H	45	27,5	43,50	232,40
545H	50	30,0	59,00	310,00
546H	60	35,0	99,00	675,00



Pentola

2 manici

Catering

Stockpot 2

handles Catering

Art.	cm	h	lt	€
361H	16	16,0	3,00	51,65
362H	18	18,0	4,50	59,40
363H	20	20,0	6,25	67,15
364H	22	22,0	8,00	74,90
365H	24	24,0	10,75	85,25
366H	26	26,0	13,50	95,55
567H	28	28,0	17,00	124,00
568H	30	30,0	21,00	132,00
569H	32	32,0	25,50	160,00
570H	34	34,0	30,70	176,00
571H	36	36,0	36,00	207,00
572H	40	40,0	50,00	245,00
573HE	45	36,0	55,00	284,00
573H	45	45,0	70,00	480,00
574H	50	50,0	98,00	570,00
575H	60	50,0	141,00	775,00



Casseruola

semifonda

2 manici

Catering

Low saucepan

2 handles Catering

Art.	cm	h	lt	€
334SFH	20	7,0	2,10	52,50
336SFH	24	9,0	4,00	65,85
538SFH	28	11,0	6,75	85,25
539SFH	30	12,0	8,25	93,00
540SFH	32	13,0	10,30	110,00
541SFH	34	13,5	12,25	140,00
542SFH	36	14,5	14,75	160,00
543SFH	40	16,0	20,00	180,00
544SFH	45	17,0	27,00	230,00
545SFH	50	20,0	39,00	308,00
546SFH	60	26,0	73,00	560,00

spessore acciaio da 0,8 a 1,2 mm.



PENTOLAME CATERING 18/10**Fondo Induzione**

Fondo sandwich 5 mm

acciaio-alluminio-acciaio satinato

**Tegame 1 manico
rivettato Catering**
*Pan 1 riveted handle
Catering*

Art.	cm	h		€
393H	22	7,0		49,00
394H	24	7,0		51,50
395H	26	7,0		59,00
596H	28	7,0		65,50



**Tegame un manico
rivettato e 1 maniglia
rivettata Catering**
*Pan 1 riveted handle and
1 riveted handle Catering*

Art.	cm	h		€
397H	30	7,5		88,00
398H	32	8,0		100,00
399H	34	8,0		108,00
400H	36	9,0		134,00
401H	40	9,0		142,00



**Tegame 2 manici
Catering**
*Pan 2 handles
Catering*

Art.	cm	h		€
384H	24	7,0		62,00
385H	26	7,0		65,00
586H	28	7,0		77,50
587H	30	7,5		90,40
588H	32	8,0		103,30
589H	34	8,0		110,00
590H	36	9,0		133,00
591H	40	9,0		142,00
592H	45	9,0		180,00
593H	50	9,0		207,00



PENTOLAME CATERING 18/10 - Fondo Induzione



Padella svasata
1 manico Catering rivettato
con fondo sandwich 5 mm

Frying pan riveted
1 Catering handle *with sandwich*
bottom 5 mm

Art.	cm	h	€
392HS	20	4,5	42,60
393HS	22	4,5	46,50
394HS	24	4,5	49,10
395HS	26	5,5	56,80
396HS	28	5,5	63,30
397HS	30	5,5	69,80
398HS	32	6,5	87,80
399HS	36	6,5	113,70



**Fondo
Induzione**



Padella svasata CATERING
antiaderente interno con
fondo sandwich con 3 strati
Whitford (NERO)
1 m. Catering rivettato

Frying pan CATERING No stick cooking
inside With sandwich bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
1 Catering riveted h.

Art.	cm	h	€
392HST	20	4,5	53,00
394HST	24	4,5	60,70
396HST	28	5,5	74,90
398HST	32	6,5	98,20
399HST	36	6,5	124,00



**Fondo
Induzione**



Padella svasata PESANTE
antiaderente interno senza fondo
con 3 strati Whitford (NERO)
1 m. Catering rivettato

Frying pan HEAVY No stick cooking
inside Without bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
1 Catering riveted h.

Art.	cm	h	€
392HSTE	20	4,5	38,75
394HSTE	24	4,5	43,90
396HSTE	28	5,5	58,10
398HSTE	32	6,5	71,00
399HSTE	36	6,5	90,40



**Fondo
Induzione**



Tegame svasato CATERING
antiaderente interno con
fondo sandwich con 3 strati
Whitford (NERO)
2 m. Catering rivettato

Pan CATERING No stick cooking
inside With sandwich bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
2 Catering riveted h.

Art.	cm	h	€
386HST	28	7,0	84,00
388HST	32	7,0	111,00
389HST	36	7,0	129,00



**Fondo
Induzione**



Tegame svasato PESANTE
antiaderente interno senza fondo
con 3 strati Whitford (NERO)
2 m. Catering rivettato

Pan HEAVY No stick cooking inside
Without bottom
With 3 layers Whitford (BLACK)
2 Catering riveted h.

Art.	cm	h	€
386HSTE	28	7,0	58,10
388HSTE	32	7,0	71,00
389HSTE	36	7,0	90,40



**Fondo
Induzione**



COPERCHI

Coperchio
piano 18/10*Heavy flat lid 18/10*

Art.	cm		€
174H	14	18/10	9,70
175H	16	18/10	10,35
176H	18	18/10	11,65
177H	20	18/10	12,90
178H	22	18/10	14,20
179H	24	18/10	16,80
180H	26	18/10	19,40
181H	28	18/10	21,95
182H	30	18/10	23,24
183H	32	18/10	28,40
184H	34	18/10	31,00
185H	36	18/10	33,60
186H	40	18/10	43,90
187H	45	18/10	58,10
188H	50	18/10	62,00
189H	60	18/10	98,15

Coperchio piano
con ponticello INOX
satinato*Flat lid satinated with
steel handle INOX*

Art.	cm		€
174UL	14	INOX	7,10
175UL	16	INOX	7,75
176UL	18	INOX	9,05
177UL	20	INOX	10,33
178UL	22	INOX	11,65
179UL	24	INOX	13,55
180UL	26	INOX	15,50
181UL	28	INOX	18,10
182UL	30	INOX	19,40
183UL	32	INOX	23,25
184UL	34	INOX	28,40
185UL	36	INOX	31,00
186UL	40	INOX	36,15
187UL	45	INOX	49,10
188UL	50	INOX	58,10
189UL	60	INOX	96,85

Coperchio con
ponticello in acciaio
INOX lucido*Lid with steel handle
INOX
polished at mirror*

Art.	cm		€
174U	14	INOX	5,15
175U	16	INOX	5,80
176U	18	INOX	7,75
177U	20	INOX	8,40
178U	22	INOX	9,05
179U	24	INOX	9,70
180U	26	INOX	10,35
181U	28	INOX	13,55
182U	30	INOX	14,85
183U	32	INOX	18,10
184U	34	INOX	20,65
185U	36	INOX	23,25
186U	40	INOX	25,85
187U	45	INOX	43,90
188U	50	INOX	58,10
189U	60	INOX	90,40



CIOTOLE E SCOLAPASTA

**Ciotola conica
Catering**

con 2 manici

Conical Bowl

Catering with 2 handles

Art.	cm	lt	h		€
50828	28	3,80	13	18/10	56,00
50832	32	6,00	15	18/10	65,00
50836	36	8,10	17	18/10	75,00
50840	40	12,10	19	18/10	92,00
50845	45	18,00	21	18/10	130,00
50850	50	24,00	23	18/10	150,00



**Scolapasta conico
Catering con
2 manici**

Conical Colander

Catering

with 2 handles

Art.	cm			€
50829	28	15	18/10	75,00
50833	32	18	18/10	80,00
50837	36	19	18/10	90,00
50841	40	21	18/10	103,00
50846	45	24	18/10	127,00
50851	50	26	18/10	162,00

SET MULTIUSO

Set cottura multiuso:
Casseruola catering
 + 3 cestelli multiuso

Art.	cm	h		€
430SETM	30	18	18/10	173,00
434SETM	34	20	18/10	245,30

Set multiuse:

Saucepan + 3 baskets

Made in Italy

**Fondo
Induzione**



Set cottura multiuso:
Casseruola catering
 + 4 cestelli multiuso

Art.	cm	h		€
436SETM	36	22	18/10	297,00
440SETM	40	23	18/10	323,00

Set multiuse:

Saucepan + 4 baskets

Made in Italy

**Fondo
Induzione**



Cestello multiuso per
 casseruola con 1 manico
Catering rivettato

Art.	cm	h		€
430CH	30	18	18/10	29,00
434CH	34	20	18/10	35,00
436CH	36	22	18/10	35,00
440CH	40	23	18/10	39,50

Professional use
 basket 1 riveted
 catering handle



Set cottura multiuso:
**Casseruola + 3 cestelli
 multiuso**
Mod. DAISY

Art.	cm	h		€
430EM	30	11,00	INOX	148,50
434EM	34	15,50	INOX	191,10

Set multiuse:

Saucepan + 3 baskets

Mod. Daisy

Made in Italy

**Fondo
Induzione**



Set cottura multiuso:
**Casseruola + 4 cestelli
 multiuso**
Mod. DAISY

Art.	cm	h		€
436EM	36	19,00	INOX	238,85
440EM	40	27,00	INOX	271,15

Set multiuse:

Saucepan + 4 baskets

Mod. Daisy

Made in Italy

**Fondo
Induzione**



Cestello PASTA
1 m. Catering rivettato
Mod. Hotel 18/10

Pasta basket with 1 riveted handle
catering
Mod. Hotel 18/10

Art.	cm	h	€
404 Hotel	16	9,0	36,50
405 Hotel	18	12,0	39,20
401 Hotel	22	12,5	51,65
410 Hotel	24	14,5	56,80



Caldaino

Caldaino



Art.	cm	h		€
5003C	22	12	INOX	19,40
5005C	26	13	INOX	23,30
5007C	30	16	INOX	31,00
5034C	34	19	INOX	37,50
5040C	40	22	INOX	56,80

Fondo
Induzione

MESTOLO POMODORO



Mestolo pomodoro alluminio

Tomato ladle aluminium

Art.	Manico	cm	€
144AL	Corto	25	18,00
144AL.L	Lungo	45	17,00

PENTOLA DOPPIA PARETE TERMICA INOX AISI 304

Solo per TRASPORTO bevande/cibi

Thermal pot double wall pan stainless steel aisi 304
Only for transport of drinks / food



Valvola sfiato
già montata sul coperchio

Vent valve
already mounted on the lid

Art.	cm	h	lt	€
10010F	31,5	11,5	5,0	200,00
10011F	31,5	21,5	10,0	220,00
10012F	38	20,0	15,0	258,00
10013F	38	27,0	20,0	302,00
10014F	38	32,5	25,0	350,00
10015F	38	36,5	30,0	400,00

ZUPPIERA

Zuppiera

Soup tureen

Art.	cm	lt		€
101-20	20	1,50	18/10	31,00
101	22	2,20	18/10	36,15
102	24	2,70	18/10	38,75
103	26	3,50	18/10	43,90
304	28	5,00	18/10	49,00



Coperchio zuppiera

Soup tureen's lid

Art.	cm			€
100C	20		18/10	13,55
101C	22		18/10	14,20
102C	24		18/10	15,50
103C	26		18/10	18,10
304C	28		18/10	20,65
100CE	20		INOX	9,70
101CE	22		INOX	10,35
102CE	24		INOX	11,65
103CE	26		INOX	12,90
304CE	28		INOX	15,50



BASTARDELLA

(Crema pasticceria - Cioccolata - besciamella)

Bastardella

Creamer bowl

Art.	cm	lt		€
419	20	1,50	18/10	31,00
420	22	2,20	18/10	36,15
421	24	2,70	18/10	38,75
422	26	3,50	18/10	43,90
423	28	5,00	18/10	49,00



PORTACONI**Porta coni 18/10
2 posti***Ice-cream cone holder
18/10
2 places*

Art.	cm	h	posti	€
30321	20,5	16	2	26,00

**Porta coni 18/10
3 posti***Ice-cream cone holder
18/10
3 places*

Art.	cm	h	posti	€
30322	20,5	16	3	29,00

**Porta coni 18/10
4 posti***Ice-cream cone holder
18/10
4 places*

Art.	cm	h	posti	€
30323	20,5	16	4	32,00



ARTICOLI BAR

Secchiello champagne

Champagne bucket

Art.	cm	h		€
30262	21	20	INOX	19,50



Secchiello ghiaccio

Ice bucket

Art.	cm	h		€
30126	16	15	INOX	11,50



Colonna portasecchiello con peso stabilizzatore

Champagne bucket stand with inside weight

Made in Italy

Art.	cm	h		€
30265	20	63	18/10	77,00



Posacenere con peso interno stabilizzatore

Ashtray-stand with inside weight

Made in Italy

Art.	cm	h		€
30267	26	66	18/10	77,00



SEGNAGUSTI *GELATO* E *DOSATORE*



TRASLUCIDO

Segnagusti plastica

Ice-cream flip

Art.				€
10149-TT				1,30
10149-ET				3,25

Foglio con etichette vari gusti removibili

Ice-cream flip

Made in Italy



Dosatore gelato

Ice-cream dispenser

Art.	ml	cm	€
10140	36	4,0	9,00
10141	40	4,50	11,25
10143	50	5,0	13,00
10144	60	5,5	15,40

ARTICOLI BAR**30133****30137****30134****30138**

	Art.	cm	h		€
Portabustine zucchero pieno	30137	8x6	4	18/10	9,30
<i>Full sugar bags holder</i>	30133	13x6	4	18/10	11,60
Portabustine zucchero con asola	30138	8x6	4	18/10	11,40
	30134	13x6	4	18/10	14,20
<i>Sugar bags holder with holes</i>					
Made in Italy					



	Art.	cm	h		€
Stampo Cream Caramel	30600	7	5,0		1,40
<i>Cream Caramel mould</i>	30601	8	5,5		1,95

ARTICOLI BAR**Shaker***Shaker*

Art.	cm			€
30124	475			12,20
30125	710			15,30

**Portacucchiaini***Spoon holder*

Art.	cm	h		€
30100	9,0	8	18/10	15,50
30101	10,5	10	18/10	18,10

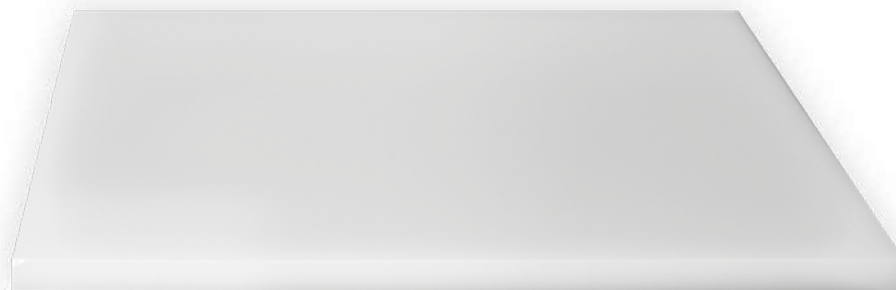
Made in Italy

PORTATOVAGLIOLI E PORTARIFIUTI**Portatovagliolo bar***Bar napkin holder*

Art.			€
122		INOX	5,80

Made in Italy**Portarifiuti***Table waste bin*

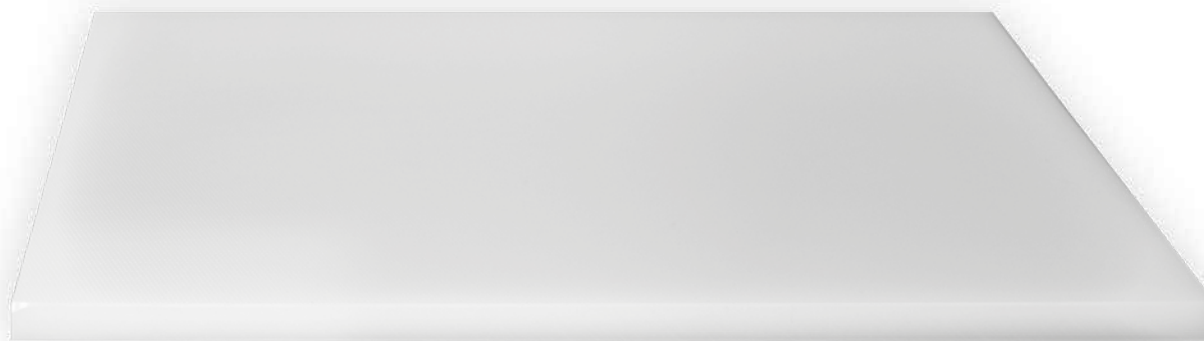
Art.			€
30261			17,10

**Tagliere senza fermi**

*Chopping board without
stops*

NOVITÀ

Art.	cm	Spess.		€
1021T	20x30	1	BIANCO	7,50

**Stendipasta**

*Pasta Chopping
board*

NOVITÀ

Art.	cm	Spess.		€
1081T	80x60	1,5	BIANCO	90,00

Tagliere con fermi

Chopping board with hooks

Art.	cm	Spess.		€
1025T	25x40	2	BIANCO	25,00
1025TB	25x40	2	BLU	25,00
1025TR	25x40	2	ROSSO	25,00
1025TM	25x40	2	MARRONE	25,00
1025TG	25x40	2	GIALLO	25,00
1025TV	25x40	2	VERDE	25,00
1030T	30x40	2	BIANCO	32,00
1030TB	30x40	2	BLU	32,00
1030TR	30x40	2	ROSSO	32,00
1030TM	30x40	2	MARRONE	32,00
1030TG	30x40	2	GIALLO	32,00
1030TV	30x40	2	VERDE	32,00
1050T	50x30	2	BIANCO	40,00
1050TB	50x30	2	BLU	40,00
1050TR	50x30	2	ROSSO	40,00
1050TG	50x30	2	GIALLO	40,00
1050TV	50x30	2	VERDE	40,00
1060T	60x40	2	BIANCO	61,00
1060TB	60x40	2	BLU	61,00
1060TR	60x40	2	ROSSO	61,00
1060TM	60x40	2	MARRONE	61,00
1060TG	60x40	2	GIALLO	61,00
1060TV	60x40	2	VERDE	61,00





	Art.	cm		€
Mestolo	100	10	Made in Italy	9,70
Mestolo	104	12		10,35
Mestolo	109	14		11,65
Mestolo	105	16		12,90
Mestolo	106	20		19,40
Schiumarola	108	16		10,35
Schiumarola	107	20		18,10
Schiumarola	633	rete 14		9,00
Schiumarola	511	rete 11		5,75
Mestolo olio	206	9		7,10
Mestolo pomodoro	144	20		15,50
Schiumarola a filo	633L	14		13,60
Schiumarola a filo	634L	16		16,00
Schiumarola a filo	635L	18		19,50
Schiumarola a filo	636L	20		21,50
Schiumarola a filo	637L	22		22,50
Schiumarola a filo	638L	24		25,00
Schiumarola a filo	639L	26		27,00



	Art.	cm	lt	€
Schiumarola manico lungo cm 35	532	12		19,00
Schiumarola manico lungo cm 38	533	14		23,00
Schiumarola manico lungo cm 41	634	16		29,00
Schiumarola manico lungo cm 43	635	18		30,00
Schiumarola manico lungo cm 44	636	20		53,00
Cucchiaione forato manico lungo cm 38	650	10x6,5		20,00
Cucchiaione pieno manico lungo cm 38	651	10x7,5		21,30
Paletta fritto piena manico lungo cm 38	643	11x10		25,00
Paletta fritto forata manico lungo cm 38	642	11x10		26,00
Forchettone 3 denti manico lungo cm 48	630			20,00
Forchettone 2 denti manico lungo cm 48	630-2			20,00
Mestolo manico lungo cm 30	535	6	0,060	21,00
Mestolo manico lungo cm 32	536	8	0,125	22,00
Mestolo manico lungo cm 37	537	10	0,250	27,00
Mestolo manico lungo cm 43	638	12	0,500	32,00
Mestolo manico lungo cm 44	639	14	0,750	37,00
Mestolo manico lungo cm 45	640	16	1,00	38,00
Schiumarola rete	644	11		20,00
Schiumarola rete	645	14		21,00

ARTICOLI DA BUFFET

Vetrina completa di vassoio con campana

Showcase with tray and dome cover

Art.	cm	h	€
30127	24	16	19,00
30128	30	16	24,00
30310	40	18	31,00



SET

Campana

Dome cover

Made in Italy

Art.	cm	h	€
CUP127 CROMO	24	16	7,00
CUP126- P	28	16	10,00
30310C	33	18	12,00



MADE IN ITALY

Vassoio per campana

Dome cover's tray

Art.	cm	h	€
30127V	24		12,00
201011	30		14,00
201014	40		19,00



ARTICOLI DA BUFFET

**Vetrina neutra
completa di
vassoio con fermi
saldati e campana
ribaltabile rettangolare**

*Rect. showcase with tray
with welded hooks
and roll-top cover*

Art.	cm	h		€
30312	GN1/1	16		106,00



SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		€
30312C	47X17	16		41,00



**Vassoio per
campana con fermi
saldati**

*Roll-top cover's tray
with welded hooks*

Art.	cm	h		€
30312V	GN1/1	2		65,00



ARTICOLI DA BUFFET

**Vetrina completa di
vassoio con fermi
saldati e campana
ribaltabile rotonda**

*Round showcase with tray
with welded hooks
and roll-top cover*

Art.	cm	h		€
30311	46	38		97,00



SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		€
30311C	40,5	23		41,00



**Vassoio per
campana con fermi
saldati**

*Roll-top cover's tray
with welded hooks*

Art.	cm	h		€
30311V	46			50,50



ARTICOLI VARI

Bowl Champagne Bowl Punch

Art.	cm	h		€
30032	32	20,0	18/10	110,00
30040	40	24,5	18/10	142,00



Porta yogurt 18/10 refrigerato neutro

*Refrigerated yogurt
dispencer 18/10*

Art.	cm	h		€
30268-10	32	10	10 fori	97,00
30269	40	10	19 fori	135,00



ALZATA DOLCI

MODELLO VENEZIA



Alzata dolci in acciaio

Cake stand in stainless steel

Art.	cm	h		€
30255	26-31	32		95,00

ALZATA TORTA

MOD. FIRENZE



Alzata Torta

*Cake stand
Mod Firenze*

Art.	cm	cm	h	€
	PIATTO	BASE		
30400	22	13,5	11	28,50
30401	27	13,5	11	32,30
30402	31	13,5	11	36,20
30403	22	13,5	13	32,30
30404	27	13,5	13	33,60
30405	31	13,5	13	38,80
30406	22	13,5	17	33,60
30407	27	13,5	17	36,20
30408	31	13,5	17	41,40



30258



30259



30260

Espositore frutta

Art.	cm	h		€
30258	27,5	38	semplice	92,00
30259	32,0	48	semplice	97,00
30260	32,0	45	doppio	136,00

MINI ALZATA MODELLO BAR



**Minialzata 2/3 piani
in acciaio**

*Small stand 2/3 tiers
in stainless*

Art.	cm	piani	h	€
30316	20-23	2	24,0	52,00

ALZATA TORTA MODELLO SIENA



30293A



30294A



30295A

Alzata torta in acciaio

Cake stand in stainless steel

Art.	cm	h	piani	€
30293A	28-34	22	2 piani	84,00
30294A	22-28-34	37	3 piani	134,00
30295A	22-28-34-40	52	4 piani	168,00

SETACCI

Setaccio zucchero a velo

Fine sugar-sieve

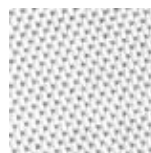
Art.	cm	h		€
8040	20	6,0	INOX	15,00
8041	28	7,0	INOX	30,00



Setaccio farina

Flour-sieve

Art.	cm	h		€
8040F	20	6,0	INOX	15,00
8041F	28	7,0	INOX	30,00
8042F	34	8,0	INOX	40,00



Setaccio pane

Breadcrumbs-sieve

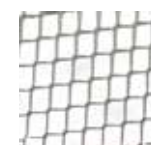
Art.	cm	h		€
8044	21	6,0	INOX	15,00
8045	28	7,0	INOX	30,00
8046	34	8,0	INOX	40,00



Setaccio pesce

Fish-sieve

Art.	cm	h		€
8044PE	21	6,0	INOX	15,00
8045PE	28	7,0	INOX	30,00
8046PE	34	8,0	INOX	40,00



Scolapiatti acciaio TERN a vite senza raccoglitore

Inner plate rack without basic

Art.	cm	€
36T	36	52,50
41T	41	59,40
46T	46	59,40
56T	56	65,00
66T	66	74,00
76T	76	80,00
86T	86	88,75
96T	96	98,00



Scolapiatti acciaio TERN a vite con raccoglitore

Inner plate rack with basic

Art.	cm	€
36TR	36	68,75
41TR	41	76,50
46TR	46	76,50
56TR	56	85,00
66TR	66	98,5
76TR	76	107,00
86TR	86	119,00
96TR	96	132,50



Scolapiatti acciaio BASE senza raccoglitore

Outer plate rack without basic

Art.	cm	€
31B	31	60,00
41B	41	64,00
51B	51	72,5
61B	61	77,00
71B	71	88,25
75B	75	95,00
81B	81	95,00
91B	91	107,5



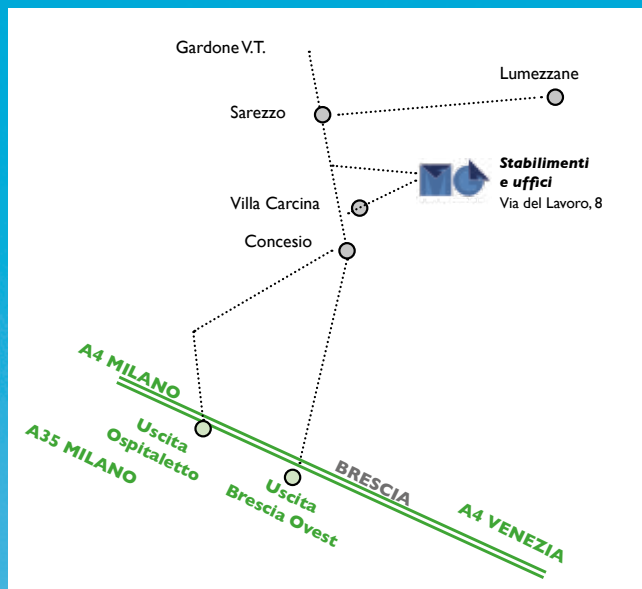
Scolapiatti acciaio BASE con raccoglitore

Outer plate rack with basic

Art.	cm	€
31BR	31	75,00
41BR	41	82,50
51BR	51	93,00
61BR	61	104,00
71BR	71	113,00
75BR	75	125,00
81BR	81	125,00
91BR	91	140,00



[illegible]



Via del Lavoro, 8
25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162
Fax +39 030 8901327
e-mail info@montiniguerino.it
www.montiniguerino.it

 **YouTube** Montini Guerino S.R.L.

