MONTINI GUERINO S.R.L.

HOTEL 2026

n. 5 - NOVEMBRE



www.montiniguerino.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.

MONTINI GUERINO

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

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.16-18

• Taglieri..... Pag. 19

MESTOLAME

• Mestolame..... Pag. 20 - 21

ARTICOLI DA BAR E VARIE

• Articoli da buffet..... Pag. 22 - 25

ALZATE

• Alzate ed espositori ..... Pag.26 - 27

SETACCI

• Setacci ..... Pag. 28

SCOLAPIATTI

• Scolapiatti 18/10..... Pag. 29



















Gran Cuoco

Pentolame Catering 18/10

Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm
acciaio-alluminio-acciaio satinato

Casseruola 1 manico rivettato Catering

Saucepan 1 rivected handle Catering

Art.	cm	h	lt	€
309H	14	9,0	1,30	33,60
310H	16	10,0	2,00	36,15
311H	18	11,0	2,50	41,35
312H	20	12,0	3,75	47,80
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 conica 1 manico rivettato Catering

Conical saucepan 1 rivected handle Catering

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



Casseruola 1 manico rivettato e 1 maniglia rivettata Catering

Saucepan 1 rivected handle and 1 rivected handle Catering

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



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.

Gran Cuoco

Pentolame Catering 18/10

Fondo Induzione

Fondo sandwich 5 mm
acciaio-alluminio-acciaio satinato

Tegame 1 manico rivettato Catering
Pan 1 rivected 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 rivected handle and 1 rivected 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 rivected
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 rivected 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 rivected 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 svasatoCATERING
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)
2Catering rivected 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)
2Catering rivected 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	95,00
50833	32	18	18/10	105,00
50837	36	19	18/10	125,00
50841	40	21	18/10	130,00
50846	45	24	18/10	150,00
50851	50	26	18/10	190,00

SET MULTIUSO

Set cottura multiuso:
Casseruola catering
+ 3 cestelli multiuso

Set multiuse:
Saucepan + 3 baskets

Made in Italy

Fondo Induzione

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



Set cottura multiuso:
Casseruola catering
+ 4 cestelli multiuso

Set multiuse:
Saucepan + 4 baskets

Made in Italy

Fondo Induzione

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



Cestello multiuso per casseruola con 1 manico Catering rivettato

Professional use basket 1 rivected catering handle

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



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

Set multiuse:
Saucepan + 3 baskets
Mod. Daisy

Made in Italy

Fondo Induzione

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



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

Set multiuse:
Saucepan + 4 baskets
Mod. Daisy

Made in Italy

Fondo Induzione

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



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

Pasta basket with 1 rivected 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

INDUCTION

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 alluminium

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

	Art.				€
Segnagusti plastica *Ice-cream flip*	10149-TT				1,30
Foglio con etichette vari gusti removibili *Ice-cream flip*	10149-ET				3,25

Made in Italy



	Art.	ml	cm		€
Dosatore gelato *Ice-cream dispencer*	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

Portabustine zucchero pieno
Full sugar bags holder

Portabustine zucchero con asola
Sugar bags holder with holes

Made in Italy

Art.	cm	h		€
30137	8x6	4	18/10	9,30
30133	13x6	4	18/10	11,60
30138	8x6	4	18/10	11,40
30134	13x6	4	18/10	14,20



Stampo Cream Caramel
Cream Caramel mould

Art.	cm	h		€
30600	7	5,0		1,40
30601	8	5,5		1,95

ARTICOLI BAR



Shaker
Shaker

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



Portacucchiaini
Spoon holder

Made in Italy

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



Portatovagliolo bar
Bar napkin holder

Made in Italy

Art.			€
122		INOX	5,80

TAGLIERI POLIETILENE

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			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	**Made**		10,35
Schiumarola	107	20	**in Italy**		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		20,00
30128	30	16		28,00
30310	40	18		33,00



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			16,40
201014	40			19,85



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		140,00



SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		€
30312C	47X17	16		65,00



Vassoio per campana con fermi saldati

Roll-top cover's tray with welded hooks

Art.	cm	h		€
30312V	GN1/1	2		75,00



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		115,00



SET

Campana

Roll-top cover

Art.	cm	h		€
30311C	40,5	23		55,00



Vassoio per campana con fermi saldati

Roll-top cover's tray with welded hooks

Art.	cm	h		€
30311V	46			60,00



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 Torta
Mod. Firenze



Alzata Torta *Cake stand* *Mod Firenze*	Art.	cm PIATTO	cm BASE	h	€
	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

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

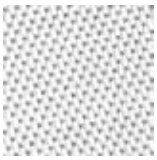




Setaccio farina

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

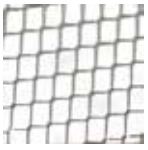




Setaccio pesce

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



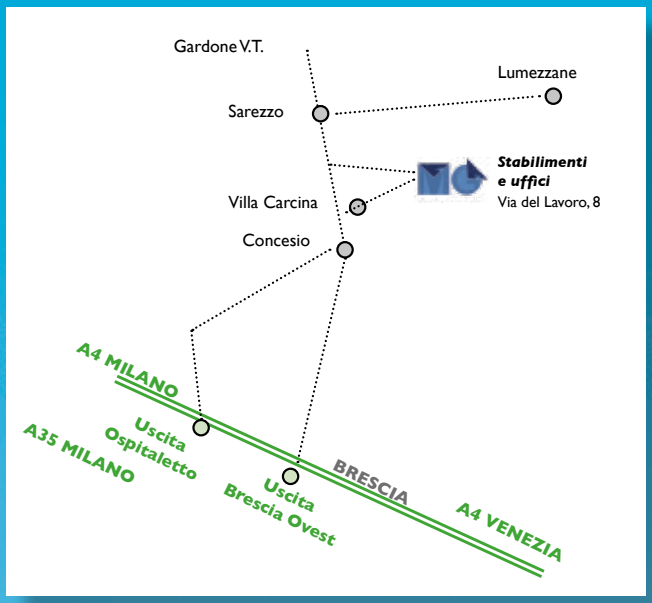
Scolapiatti acciaio BASE con raccoglitore

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



NOTE



MONTINI GUERINO

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.

MADE IN ITALY