



MONTINI GUERINO SRL

# HOTEL 2022

n. 1 - GENNAIO



[www.montiniguero.it](http://www.montiniguero.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@montiniguerrino.it](mailto:info@montiniguerrino.it)  
[www.montiniguerrino.it](http://www.montiniguerrino.it)

# Indice

## CUCINA PROFESSIONALE

- Pentolame Catering – Coperchi mod. Gran Cuoco ..... Pag. 4-8
- Ciotola e Scolapasta – Passaverdura Catering ..... Pag. 9
- Set multiuso - Cestello pasta - Caldaino - Mestolo Pomodoro..... Pag. 10-11
- Pentola doppia parete Inox Aisi 304..... Pag. 12
- Set per il formaggio 18/10 ..... Pag. 13
- Zuppiera - Bastardella ..... Pag. 14
- Secchielli e piantane ..... pag. 15
- Taglieri ..... Pag. 16
- Articoli da bar, portasalatini e varie ..... Pag.17-21

## MESTOLAME

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

## ARTICOLI DA BAR E VARIE

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

## ALZATE

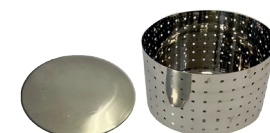
- Alzate ed espositori ..... Pag. 28 - 33

## SCOLAPIATTI

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

## SETACCI

- Setacci ..... Pag. 35





## PENTOLAME CATERING 18/10

## Fondo Induzione



Fondo sandwich 5 mm

acciaio-alluminio-acciaio satinato

Casseruola	Art.	cm	h	lt	€
<b>1 manico</b>	309H	14	9,0	1,30	31,00
<b>rivettato Catering</b>	310H	16	10,0	2,00	36,00
<i>Saucepan 1</i>	311H	18	11,0	2,50	40,00
<i>riveted handle</i>	312H	20	12,0	3,75	46,50
<i>Catering</i>	313H	22	13,0	4,80	51,65
	314H	24	14,0	6,25	62,00
	315H	26	15,0	7,60	68,50



Casseruola	Art.	cm	h	lt	€
<b>conica</b>	312HS	16	6,5	0,80	31,00
<b>1 manico rivettato</b>	313HS	18	7,0	1,00	33,60
<b>Catering</b>	314HS	20	8,0	1,50	40,00
<i>Conical saucepan</i>	315HS	22	9,0	2,00	46,50
<i>1 riveted handle</i>					
<i>Catering</i>					



Casseruola	Art.	cm	h	lt	€
<b>1 manico</b>	316H	28	16,0	9,50	84,00
<b>rivettato</b>	317H	30	17,0	11,00	93,00
<b>e 1 maniglia</b>	318H	32	18,0	14,00	108,50
<b>rivettata Catering</b>	319H	34	19,0	17,25	134,30
<i>Saucepan 1</i>					
<i>riveted handle</i>					
<i>and 1 riveted handle</i>					
<i>Catering</i>					



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	40,00
333H	18	11,0	2,50	45,20
334H	20	12,0	3,75	51,65
335H	22	13,0	4,80	56,80
336H	24	14,0	6,25	65,85
337H	26	15,0	7,60	73,60
538H	28	16,0	9,50	84,00
539H	30	17,0	11,00	93,00
540H	32	18,0	14,00	108,50
541H	34	19,0	17,25	134,30
542H	36	21,0	21,25	158,60
543H	40	23,0	25,00	178,20
544H	45	27,5	43,50	219,50
545H	50	30,0	59,00	297,00
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	49,00
362H	18	18,0	4,50	56,80
363H	20	20,0	6,25	62,00
364H	22	22,0	8,00	69,80
365H	24	24,0	10,75	80,00
366H	26	26,0	13,50	87,80
567H	28	28,0	17,00	113,65
568H	30	30,0	21,00	121,40
569H	32	32,0	25,50	155,00
570H	34	34,0	30,70	170,50
571H	36	36,0	46,50	200,00
572H	40	40,0	50,00	232,50
573HE	45	36,0	55,00	258,00
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	50,35
336SFH	24	9,0	4,00	63,00
538SFH	28	11,0	6,75	81,35
539SFH	30	12,0	8,25	90,40
540SFH	32	13,0	10,30	105,90
541SFH	34	13,5	12,25	131,70
542SFH	36	14,5	14,75	155,00
543SFH	40	16,0	20,00	175,00
544SFH	45	17,0	27,00	217,00
545SFH	50	20,0	39,00	295,00
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	45,00
394H	24	7,0	51,30
395H	26	7,0	56,90
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	85,30
398H	32	8,0	96,90
399H	34	8,0	103,30
400H	36	9,0	129,00
401H	40	9,0	134,30

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

Art.	cm	h	€
384H	24	7,0	56,80
385H	26	7,0	59,40
586H	28	7,0	68,50
587H	30	7,5	85,30
588H	32	8,0	96,90
589H	34	8,0	103,30
590H	36	9,0	129,00
591H	40	9,0	134,30
592H	45	9,0	174,30
593H	50	9,0	200,00

**Tegame svasato  
2 manici Catering  
rivettato**  
*Frying pan  
2 riveted Catering  
handles*

Art.	cm	h	€
586HS	28	6,0	68,50
588HS	32	6,5	96,90
590HS	36	6,5	129,00
591HS	40	6,5	134,30



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	36,15
393HS	22	4,5	40,00
394HS	24	4,5	45,20
395HS	26	5,2	51,65
396HS	28	5,2	59,40
397HS	30	5,2	67,15
398HS	32	6,5	77,50
399HS	36	6,5	108,50



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	43,90
394HST	24	4,5	53,00
396HST	28	5,2	67,15
398HST	32	6,5	77,50
399HST	36	6,5	104,60



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	32,30
394HSTE	24	4,5	36,15
396HSTE	28	5,2	46,50
398HSTE	32	6,5	53,00
399HSTE	36	6,5	59,40



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	€
382HST	20	4,5	43,90
384HST	24	4,5	53,00
386HST	28	5,2	67,15
388HST	32	6,5	77,50
389HST	36	6,5	104,60



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	€
382HSTE	20	4,5	32,30
384HSTE	24	4,5	36,15
386HSTE	28	5,2	46,50
388HSTE	32	6,5	53,00
389HSTE	36	6,5	59,40



Fondo Induzione



## COPERCHI

### Coperchio piano 18/10

*Heavy flat lid 18/10*

Art.	cm		€
174H	14	18/10	9,05
175H	16	18/10	9,70
176H	18	18/10	10,60
177H	20	18/10	11,65
178H	22	18/10	13,60
179H	24	18/10	15,50
180H	26	18/10	18,10
181H	28	18/10	20,70
182H	30	18/10	22,70
183H	32	18/10	25,80
184H	34	18/10	27,10
185H	36	18/10	29,70
186H	40	18/10	38,80
187H	45	18/10	54,25
188H	50	18/10	59,40
189H	60	18/10	90,40



### Coperchio piano con ponticello INOX satinato

*Flat lid satinated with steel handle INOX*

Art.	cm		€
174UL	14	INOX	6,45
175UL	16	INOX	7,10
176UL	18	INOX	8,40
177UL	20	INOX	9,00
178UL	22	INOX	10,30
179UL	24	INOX	12,30
180UL	26	INOX	13,20
181UL	28	INOX	15,50
182UL	30	INOX	16,80
183UL	32	INOX	21,30
184UL	34	INOX	23,25
185UL	36	INOX	25,85
186UL	40	INOX	32,30
187UL	45	INOX	41,35
188UL	50	INOX	46,50
189UL	60	INOX	77,45



### Coperchio con ponticello in acciaio INOX lucido

*Lid with steel handle INOX polished at mirror*

Art.	cm		€
174U	14	INOX	4,90
175U	16	INOX	5,30
176U	18	INOX	6,10
177U	20	INOX	6,45
178U	22	INOX	7,10
179U	24	INOX	8,40
180U	26	INOX	9,70
181U	28	INOX	12,30
182U	30	INOX	13,55
183U	32	INOX	15,50
184U	34	INOX	16,80
185U	36	INOX	19,40
186U	40	INOX	23,25
187U	45	INOX	41,30
188U	50	INOX	54,25
189U	60	INOX	71,00



## CIOTOLE E SCOLAPASTA

**Ciotola conica  
Catering  
con 2 manici**

*Conical Bowl*

*Catering with 2 handles*

Art.	cm			€
50828	28	13	18/10	56,00
50832	32	15	18/10	65,00
50836	36	17	18/10	75,00
50840	40	19	18/10	92,00
50845	45	21	18/10	130,00
50850	50	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



**Passaverdura  
Catering con  
manico rivettato 3  
dischi**

*Catering food mill  
with riveted handle  
3 discs*

**Made in Italy**

Art.	cm			€
465CH	33			160,00



## SET MULTIUSO

Set cottura multiuso:  
**Casseruola catering**  
 + 3 cestelli multiuso

Art.	cm	h		€
430SETM	30	18	18/10	168,00
434SETM	34	20	18/10	233,00

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	284,00
440SETM	40	23	18/10	310,00

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	142,00
434EM	34	15,50	INOX	178,00

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	225,00
440EM	40	27,00	INOX	258,00

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	€
403 Hotel	14	8,5	31,00
404 Hotel	16	9,5	36,15
405 Hotel	18	10,5	38,80
420 Hotel	20	11,5	43,90
401 Hotel	22	12,5	49,10
410 Hotel	24	13,5	53,24
425 Hotel	26	14,5	56,80
428 Hotel	28	15,5	60,70



## CALDAINO

### 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	12,00
144AL.L	Lungo	45	13,00



# 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	335,00
10015F	38	36,5	30,0	400,00

**SET PER FARE  
IL FORMAGGIO 18/10**



**Cestello formaggio con disco interno  
spessore 1,5 mm cm. 18/10**

*Cheese basket with internal disk  
thickness 1.5 mm cm. 18/10*

**Made in Italy**

Art.	cm	€
403F	14 h. 8,5	31,00
404F	16 h. 9,5	36,15
405F	18 h. 10,5	38,80
420F	20 h. 11,5	43,90
401F	22 h. 12,5	49,10
410F	24 h. 13,5	53,24
425F	26 h. 14,5	56,80
428F	28 h. 15,5	60,70



## ZUPPIERA

## Zuppiera

*Soup tureen*

Art.	cm	lt		€
101-20	20	1,50	18/10	29,70
101	22	2,00	18/10	32,30
102	24	2,25	18/10	33,60
103	26	3,25	18/10	36,15
304	28	4,25	18/10	42,60



## Coperchio zuppiera

*Soup tureen's lid*

Art.	cm			€
100C	20		18/10	12,90
101C	22		18/10	13,60
102C	24		18/10	14,20
103C	26		18/10	17,40
304C	28		18/10	19,40
100CE	20		INOX	9,05
101CE	22		INOX	9,80
102CE	24		INOX	10,60
103CE	26		INOX	12,30
304CE	28		INOX	14,20



## BASTARDELLA

**(Crema pasticceria - Cioccolata - besciamella)**

## Bastardella

*Creamer bowl*

Art.	cm	lt		€
419	20	1,50	18/10	29,70
420	22	2,00	18/10	32,30
421	24	2,25	18/10	33,60
422	26	3,25	18/10	36,15
423	28	4,25	18/10	42,60



## ARTICOLI BAR

### Secchiello champagne

*Champagne bucket*

Art.	cm	h		€
30262	21	20	INOX	17,50



### 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



## TAGLIERI POLIETILENE CON FERMI

### Tagliere con fermi

Chopping board with hooks

Art.	cm	Spess.		€
1025T	25x33	2	BIANCO	22,00
1025TB	25x40	2	BLU	22,00
1025TR	25x40	2	ROSSO	22,00
1025TM	25x40	2	MARRONE	22,00
1025TG	25x40	2	GIALLO	22,00
1025TV	25x40	2	VERDE	22,00



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



**PORTACONI****Porta conì 18/10  
2 posti**

*Ice-cream cone holder  
18/10  
2 places*

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

**Porta conì 18/10  
3 posti**

*Ice-cream cone holder  
18/10  
3 places*

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

**Porta conì 18/10  
4 posti**

*Ice-cream cone holder  
18/10  
4 places*

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



## SPATOLE E SEGNAGUSTI GELATO

### Spatole gelato con manico in plastica

*Ice-cream server with plastic handle*

Art.	COLORI	€
10145-BI	BIANCO	10,00
10145-TT	TRASPARENTE	10,00
10145-NE	NERO	10,00
10145-GI	GIALLO	10,00
10145-RO	ROSSO	10,00
10145-VD	VERDE	10,00
10145-RS	ROSA	10,00
10145-BLU	BLU	10,00



**Made in Italy**

### 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**



TRASLUCIDO

### Dosatore gelato

*Ice-cream dispenser*

Art.	ml	€
10140	36	9,00
10141	40	9,15





## ARTICOLI BAR

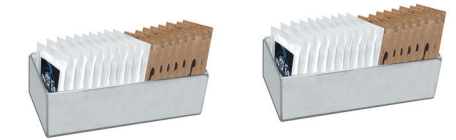
**Portabustine  
zucchero pieno**  
*Full sugar bags holder*

Art.	cm	h		€
30137	8x6	4	18/10	9,30
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



*Sugar bags holder  
with holes*

**Made in Italy**

**Stampo Cream  
Caramel**  
*Cream Caramel mould*

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



**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

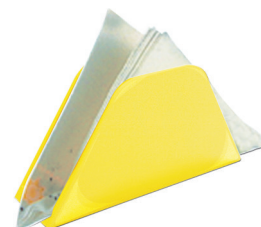
### Portatovagliolo bar

*Bar napkin holder*

**Imballo a 24**

**Made in Italy**

Art.	colore	€
072100/1-GI	<span style="color: yellow;">●</span> GIALLO	2,50
072100/1-AZ	<span style="color: cyan;">●</span> AZZURRO	
072100/1-BI	<span style="color: white;">○</span> BIANCO	
072100/1-BLU	<span style="color: blue;">●</span> BLU	
072100/1-RC	<span style="color: red;">●</span> ROSSO CORALLO	
072100/1-TT	<span style="color: white;">○</span> TRASPARENTE	
072100/1-VL	<span style="color: green;">●</span> VERDE LIME	



### Portatovagliolo bar

*Bar napkin holder*

**Made in Italy**

Art.		€
122	INOX	5,80



### Portatovagliolo dispenser bar

*Bar napkin dispenser*

### Portarifiuti

*Table waste bin*

Art.		€
30122		12,00



Art.		€
30261		18,00



**Espositore cereali  
con 3 ciotole di  
vetro cm. 14**

*Glass cereal stand with 3  
bowls cm. 14*

Art.	cm	h	€
30325	30,0	37	93,00



**Espositore cereali  
con 3 ciotole di vetro  
cm. 14 e con piatto  
portamarmellate**

*Glass cereal stand with 3  
bowls cm. 14  
with jam's tray cm. 31,5*

Art.	cm	h	€
30331	31,5	37	116,00



**Espositore cereali  
con 3 ciotole di ve-  
tro cm. 23**

*Glass cereal stand with 3  
bowls cm. 23*

Art.	cm	h	€
30327	48,0	37	114,00



**Espositore cereali  
con 3 ciotole di  
vetro cm. 23  
e con piatto  
portamarmellate  
cm.41**

*Glass cereal stand with 3  
bowls cm. 23  
with jam's tray cm. 41*

Art.	cm	h	€
30333	48,0	37	143,00



**Ciotola**

*Bowl*

Art.	cm	h	€
30330V	10,5	5,5	2,50
30325V	14,0	7,0	4,00
30327V	23,0	10,5	9,50



# MESTOLAME DA COMUNITÀ CON MANICO SALDATO INOX



	Art.	cm		€
Mestolo	100	10	<b>Made in Italy</b>	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	22		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	635L	18		15,35
Schiumarola a filo	636L	20		17,50
Schiumarola a filo	637L	22		18,00
Schiumarola a filo	638L	24		19,90
Schiumarola a filo	639L	26	20,50	

# MESTOLAME DA COMUNITÀ UNIPEZZO CATERING 18/10



	Art.	cm		€
Cucchiavone forato INOX	631			7,20
Cucchiavone forato INOX	632			6,95
Schiumarola manico lungo cm 32	532	11		18,00
Schiumarola manico lungo cm 38	533	14		22,00
Schiumarola manico lungo cm 41	634	16		28,00
Schiumarola manico lungo cm 43	635	18		30,00
Schiumarola manico lungo cm 44	636	20		53,00
Cucchiavone forato manico lungo cm 38	650	10x6,5		20,00
Cucchiavone pieno manico lungo cm 38	651	10x6,5		19,00
Paletta fritto piena manico lungo cm 38	643	11x10		24,00
Paletta fritto forata manico lungo cm 38	642	11x10		25,00
Forchettone 3 denti manico lungo cm 57	630			20,00
Forchettone 2 denti manico lungo cm 57	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	28,00
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	22,00
30128	30	16	25,80
30310	40	18	33,60



SET

### Campana

Dome cover

Art.	cm	h	€
CUP127 CROMO	24	16	8,00
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		12,80
201011	30		14,75
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		96,00



SET

**Campana**

*Roll-top cover*

Art.	cm	h		€
30312C	47X17	16		39,00



**Vassoio per  
campana con fermi  
saldati**

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

Art.	cm	h		€
30312V	GN1/1	2		48,50



## 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  
dispenser 18/10*

Art.	cm	h		€
30268-10	32	10	10 fori	97,00
30268	38	10	15 fori	114,00
30269	40	10	19 fori	135,00

Porta burro 18/10  
refrigerato neutro

*Refrigerated butter tray  
18/10*

Art.	cm	h		€
30276	38	6,5	18/10	77,50



**ALZATA DOLCI**  
**MODELLO VENEZIA**



**30255**



**30256**

Alzata dolci in acciaio

*Cake stand in stainless steel*

Art.	cm	h		€
30255	26-31	32		95,00
30256	26-31-36	47		126,00



# 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



30316



30317

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
30317	18-20-23	3	32,5	70,00

## ALZATA FRUTTA MODELLO SICILIA



30291



30292

Alzata frutta in acciaio

*Fruit stand in stainless steel*

Art.	cm	h	€
30291	28-35	37	116,00
30292	28-35-41	52	168,00

# 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



## Scolapiatti acciaio TERN a vite senza raccoglitore

*Inner plate rack without basic*

Art.	cm	€
36T	36	38,00
41T	41	45,00
46T	46	45,00
56T	56	48,00
66T	66	56,00
76T	76	60,00
86T	86	67,00
96T	96	67,00



## Scolapiatti acciaio TERN a vite con raccoglitore

*Inner plate rack with basic*

Art.	cm	€
36TR	36	52,00
41TR	41	57,00
46TR	46	57,00
56TR	56	64,00
66TR	66	74,00
76TR	76	80,00
86TR	86	89,00
96TR	96	100,00



## Scolapiatti acciaio BASE senza raccoglitore

*Outer plate rack without basic*

Art.	cm	€
31B	31	45,00
41B	41	48,00
51B	51	54,00
61B	61	60,00
71B	71	67,00
75B	75	73,00
81B	81	73,00
91B	91	83,00



## Scolapiatti acciaio BASE con raccoglitore

*Outer plate rack with basic*

Art.	cm	€
31BR	31	56,00
41BR	41	62,00
51BR	51	70,00
61BR	61	78,00
71BR	71	85,00
75BR	75	95,00
81BR	81	95,00
91BR	91	105,00

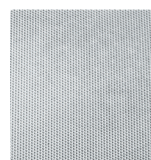


# SETACCI

## Setaccio zucchero a velo

*Fine sugar-sieve*

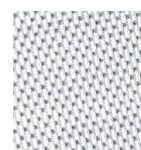
Art.	cm	h		€
8040	21	6,0	18/10	13,00
8041	28	7,0	18/10	25,00



## Setaccio farina

*Flour-sieve*

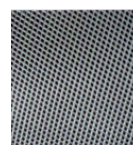
Art.	cm	h		€
8040F	21	6,0	18/10	13,00
8041F	28	7,0	18/10	25,00
8042F	34	8,0	18/10	35,00



## Setaccio pane

*Breadcrumbs-sieve*

Art.	cm	h		€
8045	28	7,0	18/10	25,00
8046	34	8,0	18/10	35,00

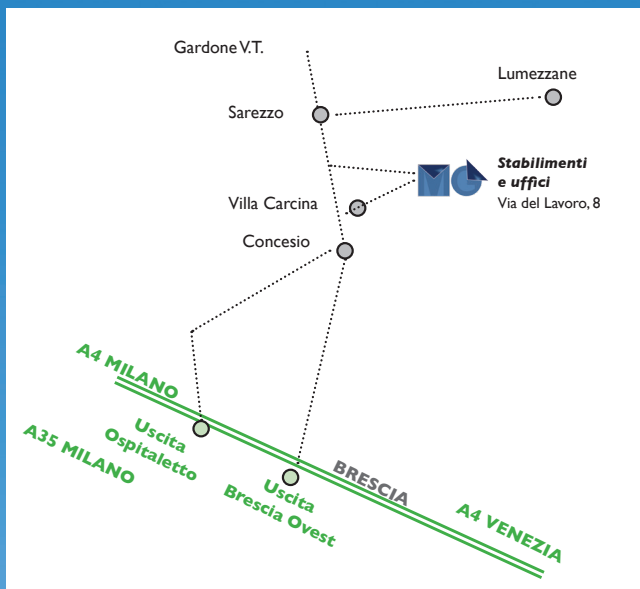


## Setaccio pesce


*Fish-sieve*

Art.	cm	h		€
8045PE	28	7,0	18/10	25,00
8046PE	34	8,0	18/10	35,00





Via del Lavoro, 8  
25069 Villa Carcina (Bs) Italy  
Tel. +39 030 8901162  
Fax +39 030 8901327  
e-mail [info@montiniguerrino.it](mailto:info@montiniguerrino.it)  
[www.montiniguerrino.it](http://www.montiniguerrino.it)

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

