

# ATTIANESE

SERVICES FOR THE PACKAGING AND FOOD MARKET GmbH



# FEDINSA S.A.

MANUFACTURE OF FOOD PACKAGING



ALUMINIUM FOOD CONTAINERS



MADE OF ECO-SUSTAINABLE ALUMINIUM

**FEDINSA**  
MANUFACTURE OF  
FOOD PACKAGING  
SINCE 1973



WELCOME   
WILLKOMMEN   
BENVENUTI 

 CONTENT  
 INHALT  
 CONTENUTI

|  |    |
|--|----|
| PRESENTATION FEDINSA<br>PRÄSENTATION FEDINSA<br>PRESENTAZIONE FEDINSA                          | 02 |
| LEGEND<br>ZEICHENERKLÄRUNG<br>LEGENDA  | 04 |
| PROFESSIONAL LINE<br>PROFESSIONAL LINE<br>PROFESSIONAL LINE                                    | 05 |
| ROUND CONTAINERS G-RIM<br>RUNDE SCHALEN G-RAND<br>CONTENITORI CIRCOLOARI BORDO G               | 06 |
| ROUND CONTAINERS L-RIM<br>RUNDE SCHALEN L-RAND<br>CONTENITORI CIRCOLARI BORDO L                | 10 |
| RECTANGULAR CONTAINERS G-RIM<br>RECHTECKIGE SCHALEN G-RAND<br>CONTENITORI RETTANGOLARI BORDO G | 12 |
| COMPARTMENTS G-RIM<br>MENÜSCHALEN G-RAND<br>CONTENITORI A SCOPARTIMENTO BORDO G                | 16 |
| SPECIAL SIZES<br>SPEZIELLE FORMATE<br>FORMATI SPECIALI   | 18 |
| RECTANGULAR CONTAINERS L-RIM<br>RECHTECKIGE SCHALEN L-RAND<br>CONTENITORI RETTANGOLARI BORDO L | 20 |
| COMPARTMENTS L-RIM<br>MENÜSCHALEN L-RAND<br>CONTENITORI A SCOMPARTIMENTO BORDO L               | 24 |
| INFORMATION LIDS<br>INFORMATIONEN DECKEL<br>INFORMAZIONI COPERCHI                              | 26 |
| AIRLINE SERIES<br>SERIE AIRLINE<br>SERIE AIRLINE   | 32 |
| PRESENTATION ATTIANESE GMBH<br>PRÄSENTATION ATTIANESE GMBH<br>PRESENTAZIONE ATTIANESE GMBH     | 34 |



## FEDINSA PRESENTS ITSELF

The Spanish company Fedinsa Envases S.A., manufacturer of aluminium containers and thermoformed plastic packaging, is one of the leading producer in the food packaging market.

Since its foundation in 1973, the company attained immediate market leadership in the Iberian zone, until it came to the expansion of the European market, where it has taken annually more and more shares of the market. Fedinsa achieved great success by a continuous progressive research and development of the food packaging and can always exhibit positive resonance on the part of the customers, may it be in the food industry or in the wholesale.



## FEDINSA STELLT SICH VOR

Die spanische Firma Fedinsa Envases S.A., Hersteller für Aluminiumbehälter und thermoformierte Kunststoffschalen, gehört zu den führenden Herstellern auf dem Lebensmittelverpackungsmarkt

Seit ihrer Gründung im Jahre 1973 erlangte die Firma sofortige Marktführung im Iberischen Raum, bis es zur Expansion auf dem europäischen Markt kam, wo sie Jahr für Jahr immer mehr Marktanteile übernommen hat. Fedinsa erzielte große Erfolge durch eine kontinuierliche fortschrittliche Forschung und Entwicklung der Lebensmittelverpackungen und kann stets positive Resonanzen seitens der Kunden vorweisen, sei es in der Lebensmittelindustrie oder im Großhandel.



## LA FEDINSA SI PRESENTA

La azienda spagnola, Fedinsa Envases S.A., è tra le aziende leader in Europa nella produzione di vaschette in alluminio e contenitori in plastica termoformati.

L'azienda è stata fondata nel 1973, prendendo immediatamente una posizione di primaria importanza sul mercato iberico fino ad arrivare, anno dopo anno ad espandersi sul mercato europeo. La Fedinsa ha raggiunto i suoi successi grazie a un continuo sviluppo ed avanzato studio dei contenitori per alimenti, offrendo soluzioni ideali, registrando importanti successi nei settori industria alimentare ed ingrosso specializzato.



 **FEDINSA**  
 YOUR PACKAGING SOURCE





## OUR SERVICES

### YOUR BENEFITS

#### PRICE-PERFORMANCE RATIO

Fedinsa is particularly characterized by its quality-orientated price-performance ratio. It offers maximum functionality of the containers to satisfy the needs of the consumer effectively as well as efficiently and guarantees the customer maximum economy all the same. The performance potential is constantly being improved to provide more cost-effective products to the market.



## UNSERE LEISTUNGEN

### IHRE VORTEILE

#### PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

Fedinsa zeichnet sich besonders durch ihr qualitätsorientiertes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Sie bietet maximale Funktionalität der Schalen, um die Bedürfnisse des Verbrauchers effektiv und effizient zufriedenzustellen und garantiert dem Kunden trotzdem maximale Wirtschaftlichkeit. Das Leistungspotenzial wird ständig verbessert, um kosteneffizientere Produkte an den Markt zu liefern.



## I NOSTRI SERVIZI

### I VOSTRI VANTAGGI

#### RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

Fedinsa si distingue sul mercato particolarmente per la qualità dei prodotti contrapposti al miglior rapporto qualità-prezzo. Offre la massima funzionalità dei contenitori per soddisfare con efficacia ed efficienza le esigenze del consumatore garantendo il massimo rispetto ambientale. La produttività delle prestazioni viene costantemente sviluppata per rifornire il mercato con prodotti a costi efficienti.



#### RAPID EXECUTION OF ORDERS

The professional organisation ability of Fedinsa, through purposeful planning of production processes and the steady increase of the process optimization ensures our customers an execution of order JUST IN TIME. This operational procedure offers the customers the opportunity to receive the goods one week after ordering.

#### LOGISTICS

The company disposes of the latest storage techniques, connected with highly developed logistic system of various nameable shipping companies, what assures our customers a contemporary and professional execution of order.

#### QUALITY

Fedinsa obtains the raw materials exclusively from manufacturers of rolled products, which can certify the strictest international production norms. The use of pharmaceutical oils in the production, the use of sub packaging and of course the hygienic storage are important steps to complete a production process. This way of production guarantees the final user a safe and healthy-friendly use of food containers, as well as the suitability for all applications in the food industry.

#### PROGRESS

The company Fedinsa always pursues of continuing adaptations and improvements, for satisfying a more and more progressive market. The development department of the company is constantly working on new design and models in order to offer the most innovative packaging solutions. The internal research laboratory of Fedinsa develops and updates continuously new eco-friendly materials, in consideration of functionality and efficiency; this enables a modern development of the aluminum containers.

#### RAPIDE AUFTRAGSAUSFÜHRUNG

Die Professionelle Organisationsfähigkeit der Firma Fedinsa, durch zielgerichtete Planungen der Produktionsprozesse und die stetige Steigerung der Prozessoptimierung, gewährleistet unserem Kunden eine Auftragsausführung JUST IN TIME. Die organisatorischen Arbeitsabläufe bieten unserem Kunden die Möglichkeit die Ware eine Woche nach Bestellung zu erhalten.

#### LOGISTIK

Fedinsa verfügt über modernste Lagertechniken, verbunden mit hochentwickelten Logistiksystemen, ausgewählte namenhafte Speditionsfirmen, was unserem Kunden eine zeitnahe und professionelle Auftragsausführung garantiert.

#### QUALITÄT

Fedinsa ist sorgfältig bedacht die Rohstoffe ausschließlich von Herstellern von Walzprodukten zu beziehen, die die strengsten internationalen Herstellungsnormen bescheinigen können. Die Verwendung von pharmazeutischen Ölen bei der Produktion, sowie die Verwendung von Unterverpackungen und natürlich die hygienische Lagerung sind wichtige Schritte eines Produktionsprozesses. Diese Herstellungsweise garantiert dem Endverbraucher einen unbedenklichen Gebrauch der Lebensmittelbehälter, sowie die Tauglichkeit für alle Anwendungen im Nahrungsmittelbereich.

#### FORTSCHRITT

Die Firma Fedinsa strebt stets nach weiteren Anpassungen und Verbesserungen, um einen sich stetig entwickelnden Markt zu befriedigen. Die Entwicklungsabteilung der Firma arbeitet laufend an neuen Designs und Modellen, um die innovativsten Verpackungslösungen anzubieten. Das Interne Forschungslabor entwickelt und verbessert kontinuierlich neue umweltverträgliche Materialien in Betracht auf Funktionalität und Wirtschaftlichkeit; dies ermöglicht eine fortschrittliche Entwicklung der Aluminiumbehälter.

#### RAPIDA ESECUZIONE DELL'ORDINE

La professionale capacità organizzativa della Fedinsa, attraverso una pianificazione mirata dei processi produttivi e il costante aumento della ottimizzazione dei processi, garantisce ai clienti una esecuzione dell'ordine JUST IN TIME. Questa procedura operativa offre ai clienti la possibilità di ricevere la merce una settimana dopo l'ordine.

#### LOGISTICA

Fedinsa dispone delle più moderne tecnologie di immagazzinaggio ed un sistema logistico altamente sviluppato, il tutto collegato ad aziende di trasporto selezionate. Ciò garantisce ai nostri clienti una esecuzione tempestiva e professionale dell'ordine.

#### QUALITÀ

La Fedinsa si rifornisce esclusivamente da fornitori di laminati e materie prime che possano certificare la loro produzione, nel rispetto delle ferree norme internazionali di fabbricazione. L'uso di oli farmaceutici nella produzione di contenitori in alluminio, l'adeguato confezionamento dei contenitori e naturalmente l'igienico immagazzinamento sono passi importanti per completare il processo di fabbricazione. Tali metodi produttivi garantiscono all'utente finale un utilizzo sicuro e sano delle vaschette, nonché l'idoneità per tutte le applicazioni nel settore alimentare.

#### PROGRESSO

La Fedinsa continua ininterrottamente a ricercare possibili migliorie al fine di soddisfare un mercato in continua evoluzione. Il dipartimento progettazione e sviluppo Fedinsa, lavora e realizza regolarmente nuovi design e modelli al fine di soddisfare mercati sempre più esigenti. Il laboratorio di ricerca Fedinsa migliora e sviluppa nuovi materiali eco-compatibili in considerazione della funzionalità e costo-efficacia; questo permette un progressivo sviluppo e miglioramento dei contenitori per alimenti.

 LEGEND  
 LEGENDE  
 LEGENDA

 MEASURE & UNITS

 DIMENSIONEN & EINHEITEN

 MISURE & UNITÀ



top dimensions external  
 obere äussere Maße  
 dimensioni superiori esterne



top dimensions internal  
 obere innere Maße  
 dimensioni superiori interne



dimensions bottom  
 untere Maße  
 dimensioni inferiori



usable height  
 Nutzhöhe  
 altezza utile



pieces per pack  
 Stück pro Packung  
 pezzi a confezione



pieces per carton  
 Stück pro Karton  
 pezzi a cartone



pieces per palette  
 Stück pro Palette  
 pezzi a bancale

 CLOSING OPTIONS



 VERSCHLUSSMÖGLICHKEITEN

 POSSIBILITÀ DI CHIUSURA



preformed aluminium lids  
 vorgeformter Alluminiumdeckel  
 coperchi preformati in alluminio



flat-plastic hood lids  
 Kunststoffdeckel flach  
 coperchi piani in plastica



preformed plastic lids  
 vorgeformter Kunststoffdeckel  
 coperchi preformati in plastica



foil laminated lids  
 Alu-kaschierter Kartondeckel  
 coperchi in cartone alluminato



PE-laminated printed lids  
 PE-kaschierter Kartondeckel  
 coperchi in cartone polietilene

 RIM OPTION

 RANDMÖGLICHKEIT

 TIPOLOGIE DI BORDO



G -rolled rim  
 G -gerollter Rand  
 G -bordo avvolto in sé stesso



L -upstanding rim  
 L -hochstehender Rand  
 L -bordo ripiegabile su sé stesso



If you cannot identify your products we are happy to assist you; let us know your current item number or the dimensions of your products.



Sollten Sie Ihre Produkte nicht identifizieren können sind wir Ihnen gerne behilflich; teilen Sie uns Ihre aktuelle Artikelnummer oder die Maße Ihrer Produkte mit.



Nel caso in cui non riusciste ad identificare i vostri prodotti, vi aiutiamo volentieri; trasmetteteci il vostro attuale numero d'articolo o le dimensioni del prodotto che cercate.



## PROFESSIONAL LINE

Fedinsa strives always to care about the needs and desires of the packaging market; therefore we are pleased to provide you the solution for a handier and more functional sale of your aluminum packaging.

The smaller packaging or carton units of the PROFESSIONAL LINE offers the gastronome a more pleasant capital expenditure. The adapted units of the PROFESSIONAL LINE allows your customer a better handling of the products, within the logistic processes, as well as while storing the products in the warehouse. We want to promote the more manageable and clearer sale of the food packaging to avoid that the wholesalers has to take sub-packages of the cartons for smaller orders; now there is a great incentive for the gastronome to purchase the existing smaller carton unit of the product.

For the sale of individual sub-packages from the shelves of the C+C markets, the PROFESSIONAL LINE provides to the final user apart from the hygienic aspects, a faster recognition of the products and the specific information about volume, dimensions, and article description in eight different languages. Additional on the subpackages are placed on three places the bar codes of the articles, for guarantee a fast scan while registering.

Please contact us to get more information about the different packaging units of the Professional series!



## PROFESSIONAL LINE

Fedinsa ist stets bemüht auf die Bedürfnisse und Wünsche des Verpackungsmarktes einzugehen, somit stellen wir Ihnen die Lösung für einen handlicheren und zweckmäßigeren Verkauf Ihrer Aluminiumverpackungen vor!

Die kleineren Verpackungs- bzw. Kartoneinheiten der PROFESSIONAL LINE bieten dem Gastronomen einen angenehmeren Investitionsaufwand. Die angepassten Kartoneinheiten der PROFESSIONAL LINE ermöglichen Ihren Kunden eine bessere Handhabung der Produkte, sowohl innerhalb der Logistikprozesse, als auch beim Verräumen der Produkte im Warenlager. Wir fördern somit den handlicheren und übersichtlicheren Verkauf der Produkte, da Großhändler nicht gezwungen sind, für kleinere Bestellungen einzelne Unterverpackungen aus den Kartons zu entnehmen, da seitens der Gastronomen ein größerer Anreiz besteht die vorhandene kleinere Kartoneinheit des Produkts abzunehmen.

Für den Verkauf von einzelnen Unterverpackungen aus dem Regal der C+C-Märkte bietet die PROFESSIONAL LINE außer den hygienischen Aspekten dem Endverbraucher ein schnelleres Erkennen der Produkte und spezifische Informationen über Volumen, Maße und Artikelbeschreibungen in 8 verschiedenen Sprachen. Dazu wurden auf den Unterverpackungen an 3 Stellen Strichcodes platziert, die einen schnelleren Scanvorgang beim Kassieren garantieren.

Wir bitten Sie uns zu kontaktieren, um sich über die unterschiedlichen Verpackungseinheiten zu informieren!



## PROFESSIONAL LINE

Fedinsa è sempre pronta a soddisfare le esigenze e le richieste del mercato del packaging, per questo motivo Vi presentiamo una soluzione che Vi faciliterà la vendita dei Vostri imballaggi in alluminio, con un più comodo ed adeguato confezionamento!

Le ridotte unità a cartone della PROFESSIONAL LINE offrono ai gastronomi la possibilità di acquistare le loro vaschette con un limitato investimento. Le unità a cartone ottimizzate PROFESSIONAL LINE consentono ai Vostri clienti una migliore manualità dei prodotti acquistati rendendo allo stesso tempo più comodi i processi logistici, così come lo stoccaggio dei prodotti nel magazzino. Promuoviamo ed incoraggiamo in questo modo una vendita dei prodotti più chiara e gestibile, così che i distributori non sono obbligati ad aprire cartoni per estrarre le singole confezioni al fine di evadere ordini per quantitativi ridotti, incentivando il gastronomo ad acquistare cartoni completi.

Per la vendita delle singole confezioni dallo scaffale dei mercati C+C, la PROFESSIONAL LINE offre allo utilizzatore finale, oltre all'aspetto igienico-protettivo che garantiscono le confezioni un più facile riconoscimento di informazioni specifiche riguardanti il volume dei contenitori così come le misure, inoltre descrizioni dei contenitori in 8 lingue diverse. Le confezioni hanno stampato su 3 lati codici a barre ben visibili garantendo una veloce scansione alla cassa.

Vi preghiamo di contattarci per informarvi riguardo gli imballi della serie Professional!





## ROUND CONTAINERS

The round aluminum containers are practical and quick to close. The containers are distinguished primarily by being multi-faceted, for this reason they received a high customer acceptance. Due to the high robustness, as well as the enormous heat resistance of aluminum, our containers are used in each gastronomy trade.

You will find below a selection of aluminum containers for the catering industry (e.g. pizzeria), for pastry shops, as well as the bakery industry.



## RUNDE SCHALEN

Die runden Aluminiumschalen sind praktisch und schnell zu verschließen. Die Schalen weisen eine große Vielseitigkeit auf und haben aus diesem Grund eine hohe Kundenakzeptanz erlangt. Aufgrund der hohen Robustheit, sowie der enormen Hitzebeständigkeit von Aluminium finden unsere runden Aluminiumschalen Verwendung in jeder Gastronomiebranche.

Sie finden nachfolgend eine Auswahl an Aluminiumschalen für das Gaststättengewerbe (z.B. Pizzerien), für Konditoreien, sowie für die Backwarenindustrie.



## CONTENITORI CIRCOLARI

I contenitori in alluminio circolari sono molto versatili, per questo motivo hanno un alto grado di consenso da parte della clientela. La robustezza, e l'alta resistenza al calore dell'alluminio vedono i nostri contenitori in alluminio circolari utilizzati in tutti i settori della industria alimentare così come quella gastronomica.

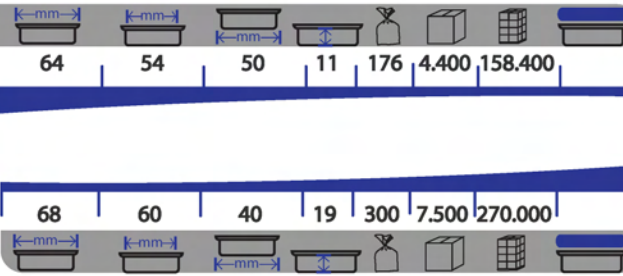
Qui di seguito troverete una selezione di contenitori di alluminio dedicati al settore ristorativo (per la realizzazione di pizze ad esempio), pasticceria, così come per l'industria dolciaria e panificazione.





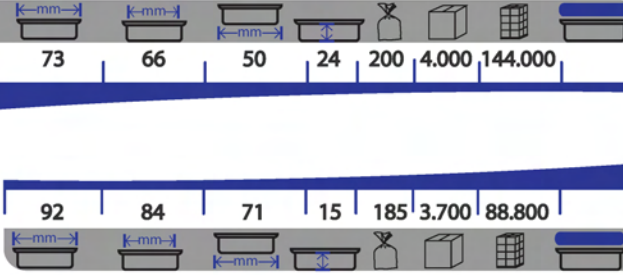
Art. **A 24**

vol. ml.  
24



Art. **A 64**

vol. ml.  
64



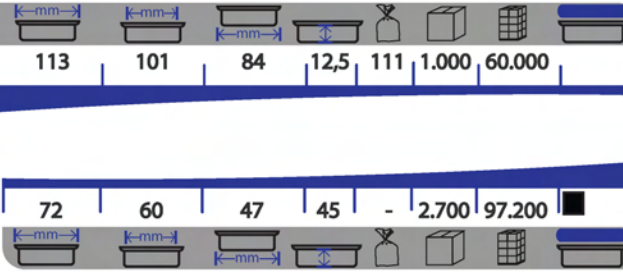
Art. **A 36**

vol. ml.  
36



Art. **A 106**

vol. ml.  
106



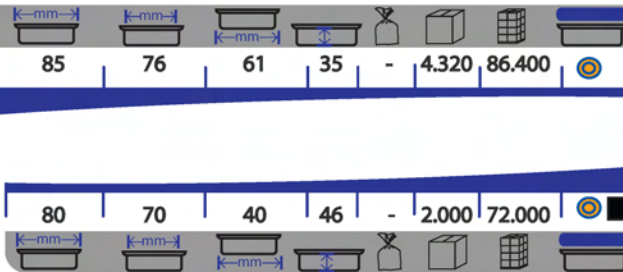
Art. **A 85**

vol. ml.  
85



Art. **A 133**

vol. ml.  
133



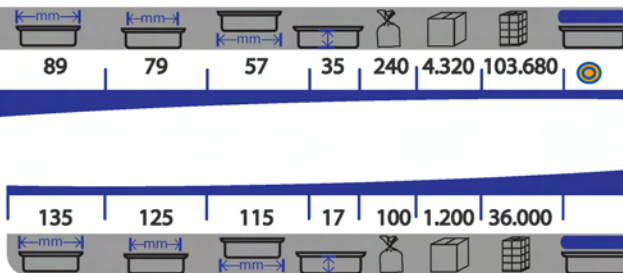
Art. **A 107**

vol. ml.  
107



Art. **A 136**

vol. ml.  
136



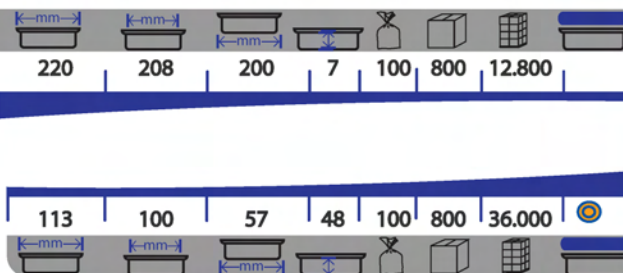
Art. **A 135**

vol. ml.  
135



Art. **A 230**

vol. ml.  
230



Art. **A 203**

vol. ml.  
203



Art. **A 250**

vol. ml.  
250



Art. A 275

vol.ml.  
275



|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 127 | 116 | 100 | 30 | 100 | 900 | 32.400 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 157 | 143 | 130 | 20 | 100 | 500 | 18.000 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. A 278

vol.ml.  
278

Art. A 444

vol.ml.  
444



|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 | 141 | 129 | 31 | 100 | 800 | 19.200 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |     |     |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 202 | 184 | 146 | 19 | 100 | 1.200 | 24.000 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. A 460

vol.ml.  
460

Art. A 490

vol.ml.  
490



|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 190 | 180 | 156 | 22 | 100 | 800 | 19.200 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 220 | 208 | 200 | 13 | 100 | 800 | 16.000 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. A 500

vol.ml.  
500

Art. A 570

vol.ml.  
570



|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 250 | 236 | 224 | 14 | 100 | 800 | 12.800 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |     |     |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 194 | 179 | 170 | 25 | 100 | 1.200 | 19.200 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. A 600

vol.ml.  
600

Art. A 725

vol.ml.  
725



|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 237 | 230 | 222 | 18 | 100 | 800 | 12.800 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |  |
| 186 | 168 | 140 | 40 | 100 | 600 | 12.000 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. A 775

vol.ml.  
775

Art. A 900

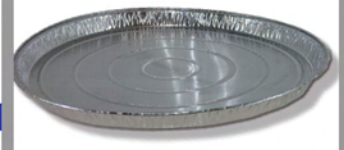
vol.ml.  
900



|     |     |     |    |     |     |       |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|-------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |       |  |  |  |  |  |  |  |
| 247 | 230 | 218 | 23 | 100 | 600 | 7.200 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |     |     |    |     |     |       |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|-------|--|--|--|--|--|--|--|
|     |     |     |    |     |     |       |  |  |  |  |  |  |  |
| 295 | 281 | 266 | 16 | 100 | 400 | 7.200 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. A 1000

vol.ml.  
1000

**Art. A 1025**
**vol.ml.  
1025**


|     |     |     |    |     |     |        |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |
| 202 | 191 | 176 | 37 | 100 | 800 | 16.000 |  |
|     |     |     |    |     |     |        |  |
| 330 | 314 | 305 | 14 | 50  | 500 | 4.500  |  |


**Art. A 1055**
**vol.ml.  
1055**
**Art. A 1230**
**vol.ml.  
1230**


|     |     |     |    |     |     |        |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|--------|--|
|     |     |     |    |     |     |        |  |
| 277 | 260 | 248 | 23 | 100 | 400 | 7.200  |  |
|     |     |     |    |     |     |        |  |
| 230 | 216 | 196 | 42 | 100 | 800 | 12.800 |  |


**Art. A 1450**
**vol.ml.  
1450**
**Art. A 2100**
**vol.ml.  
2100**


|     |     |     |    |     |     |       |  |
|-----|-----|-----|----|-----|-----|-------|--|
|     |     |     |    |     |     |       |  |
| 288 | 270 | 248 | 40 | 100 | 400 | 4.800 |  |


**PIZZA PLATE / ALUMINIUM PIZZATELLER / PIATTI IN ALLUMINIO PER PIZZA**
**ADVANTAGES – VORTEILE – VANTAGGI**

- Preparation of many pizza grounds on stock, prevent long waiting times and guarantees optimization of the sales at peak period
- Hygienic manner of baking; avoidance of impurities at the use of unwashed sheets
- Thermal characteristics prevent a fast cooling down of the pizza
- Comfortable consuming directly on one plate
- Environmentally friendly because of the separate removal and recycling of the pizza box and the aluminum plate
- Vorbereitung vieler Pizzaböden auf Vorrat seitens des Pizzabäckers; verhindert lange Stoßzeiten und garantiert Optimierung des Verkaufs bei Hochbetrieb
- hygienische Art des Backens, Vermeidung von Unreinheiten bei Verwendung von ungespülten Blechen
- thermische Eigenschaften verhindern schnelles Auskühlen der Pizza
- bequemes Verspeisen direkt auf dem Teller
- umweltfreundlich da Pizzabox und Aluteller getrennt entsorgt und recycelt werden können
- Preparazione di scorte di basi pizza, permettendo di accorciare i tempi di attesa dei clienti nei momenti di affollamento e di conseguenza aumentare le vendite
- Una cottura della pizza più igienica
- Grazie alle caratteristiche termiche dell'alluminio viene evitato un veloce raffreddamento della pizza
- Il cliente può consumare la pizza direttamente dal piatto in alluminio
- È ecologico, può essere riciclato all'infinito



## ROUND CONTAINERS

On the part of the gastronome, these containers are gladly used for the transport of pasta dishes, casseroles and tasty salads. The medium and large versions are particularly suitable to serve meat or fish dishes along with appetizing side dishes.

Our aluminum containers are tasteless and hold heat and liquids in the packaging. The ribbed sidewalls of the tray guarantee high resilience during stacking the packaging.

Closable with lined foil board lid or plastic lid in OPS. The plastic lid ensures the clear visibility of the content of the containers. Ideal for the presentation of the products in the sales counter.

(You find more information about our lids on side 26-31)



## RUNDE SCHALEN

Seitens der Gastronomen werden diese Schalen gerne für den Transport von Nudelgerichte, Aufläufen, sowie von schmackhaften Salaten verwendet. In der mittleren und großen Version sind Sie besonders geeignet Fleisch- oder Fischgerichte zusammen mit Beilagen appetitlich zu servieren.

Unsere Aluminiumschalen sind geschmackneutral und halten Wärme und Flüssigkeiten in der Verpackung. Die gerippten Seitenwände der Schale garantieren eine hohe Belastbarkeit bei der Stapelung.

Verschließbar mit AK-Deckel oder Kunststoff-Hauben-Deckel in OPS. Der Kunststoffdeckel ermöglicht die Durchsicht auf den Inhalt des Behälters. Ideal für die Präsentation der Produkte in der Verkaufstheke.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)



## CONTENITORI CIRCOLARI

I gastronomi utilizzano prevalentemente questi contenitori per il confezionamento e trasporto di piatti di pasta, sfornati così come insalate. Nella versione intermedia e grande sono particolarmente adatti a confezionare in maniera adeguata piatti di carne e pesce con i relativi contorni.

I nostri piatti in alluminio sono insapore adatti a contenere il calore e liquidi nella confezione. Le pareti costolate dei contenitori garantiscono la resistenza ad un elevato carico per sovrapposizione o impilamento.

I contenitori possono essere chiusi con coperchio in cartoncino o coperchio bombato in OPS. Il coperchio in plastica consente di visualizzare il contenuto del contenitore. Ideale per la presentazione protetta di cibi nel banco vendita.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



Art. Nr.: **C801-770L**

**C 770 L**

Professional Line

vol. ml.  
770

|     |     |     |    |    |     |        |  |
|-----|-----|-----|----|----|-----|--------|--|
|     |     |     |    |    |     |        |  |
| 186 | 168 | 140 | 40 | 50 | 600 | 14.400 |  |



Art. Nr.: **C807-1000L**

Art. Nr.: **C803-1450L**

**C 1450 L**

Professional Line

vol. ml.  
1450

|     |     |     |    |    |     |       |  |
|-----|-----|-----|----|----|-----|-------|--|
|     |     |     |    |    |     |       |  |
| 230 | 215 | 197 | 40 | 50 | 300 | 7.500 |  |



Professional Line

**C 1000 L**

vol. ml.  
1000

|     |     |     |    |    |     |        |  |
|-----|-----|-----|----|----|-----|--------|--|
|     |     |     |    |    |     |        |  |
| 205 | 188 | 168 | 57 | 50 | 400 | 12.000 |  |

Art. Nr.: **B 1420**

vol. ml.  
1420

Art. Nr.: **B 1900**

vol. ml.  
1900

|     |     |     |    |    |     |       |  |
|-----|-----|-----|----|----|-----|-------|--|
|     |     |     |    |    |     |       |  |
| 216 | 196 | 170 | 68 | 50 | 600 | 9.000 |  |





## RECTANGULAR CONTAINERS

The aluminium container series with G-rim have become indispensable in the take away sales, as well as in the use in domestic home.

In our assortment, you will find several variations with different sizes, depths and volumes. In addition we offer a couple of articles in different strengths in order to guarantee a good machinability for industrial purposes or to offer an attractive price-performance ratio for the gastronomy in lower strengths.

(You find more information about our lids on side 26-31)



## RECHTECKIGE SCHALEN

Die Aluminiumbehälter-Serie mit G-Rand sind mittlerweile unerlässlich in der Außer-Haus Gastronomie, sowie bei der Nutzung im Haushalt.

In unserem Sortiment finden Sie verschiedene Variationen mit unterschiedlichen Größen, Tiefen und Volumen. Darüber hinaus bieten wir einige Artikel in verschiedenen Stärken an, um eine gute Maschinengängigkeit für industrielle Zwecke zu garantieren oder um in niedrigeren Stärken ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis für die Gastronomie zu bieten.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)



## CONTENITORI RETTANGOLARI

I contenitori in alluminio bordo a G sono ormai indispensabili nella gastronomia da asporto così come per l'uso casalingo.

Nell'assortimento troverete le più svariate dimensioni, profondità e chiaramente volumi. Inoltre, in alcuni casi, offriamo articoli in diversi spessori al fine di garantire una buona macchinabilità per l'uso industriale o a spessori più bassi per la gastronomia al fine di ottimizzare il rapporto qualità prezzo.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



Art. **D 35**

vol. ml.  
**35**



|         |         |         |   |     |       |         |  |
|---------|---------|---------|---|-----|-------|---------|--|
|         |         |         |   |     |       |         |  |
| 73 x 73 | 65 x 65 | 54 x 54 | 9 | 225 | 4.500 | 162.000 |  |

|           |           |         |    |     |     |        |   |
|-----------|-----------|---------|----|-----|-----|--------|---|
|           |           |         |    |     |     |        |   |
| 130 x 130 | 118 x 118 | 93 x 93 | 31 | 100 | 900 | 43.200 | ■ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. **D 345**

vol. ml.  
**345**

Art. **D 370**

vol. ml.  
**370**



|           |          |          |    |     |       |        |   |
|-----------|----------|----------|----|-----|-------|--------|---|
|           |          |          |    |     |       |        |   |
| 158 x 102 | 148 x 92 | 140 x 84 | 30 | 100 | 1.000 | 36.000 | ■ |

|           |          |          |    |     |       |        |   |
|-----------|----------|----------|----|-----|-------|--------|---|
|           |          |          |    |     |       |        |   |
| 152 x 107 | 138 x 93 | 120 x 75 | 32 | 100 | 1.000 | 36.000 | ● |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. **D 380**

vol. ml.  
**380**

Art. **D 390**

vol. ml.  
**390**



|           |          |          |    |     |       |        |   |
|-----------|----------|----------|----|-----|-------|--------|---|
|           |          |          |    |     |       |        |   |
| 171 x 103 | 161 x 93 | 140 x 72 | 33 | 100 | 1.000 | 36.000 | ■ |

|           |           |          |    |     |       |        |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-------|--------|--|
|           |           |          |    |     |       |        |  |
| 159 x 119 | 140 x 100 | 120 x 80 | 35 | 100 | 1.200 | 28.800 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. **D 395**

vol. ml.  
**395**

Art. **D 400**

vol. ml.  
**400**



|           |           |          |    |     |     |        |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |           |          |    |     |     |        |  |
| 148 x 118 | 134 x 104 | 122 x 92 | 35 | 100 | 600 | 24.000 |  |

|           |           |          |    |     |     |        |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |           |          |    |     |     |        |  |
| 144 x 119 | 130 x 105 | 105 x 80 | 45 | 100 | 600 | 33.600 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. **D 500**

vol. ml.  
**500**

Art. **D 525**

vol. ml.  
**525**



|           |           |          |    |     |     |        |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |           |          |    |     |     |        |  |
| 148 x 121 | 134 x 104 | 118 x 88 | 42 | 100 | 600 | 24.000 |  |

|           |           |           |    |     |     |        |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |           |           |    |     |     |        |  |
| 187 x 137 | 168 x 118 | 151 x 101 | 30 | 100 | 800 | 25.600 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. **D 550**

vol. ml.  
**550**

Art. **D 580**

vol. ml.  
**580**



|           |           |           |    |     |     |        |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |           |           |    |     |     |        |  |
| 185 x 135 | 170 x 120 | 151 x 101 | 30 | 100 | 600 | 24.000 |  |

|           |           |          |    |     |     |        |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |           |          |    |     |     |        |  |
| 232 x 132 | 214 x 114 | 180 x 80 | 32 | 100 | 600 | 14.400 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. **D 595**

vol. ml.  
**595**








Art. **D 645**
 vol. ml.  
**645**



|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 171 x 171   | 152 x 152   | 131 x 131   | 35  | 100   | 600  | 12.000  |   |

|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 187 x 137   | 175 x 125   | 157 x 107   | 33  | 100   | 800  | 19.200  |   |


 Art. **D 650**
 vol. ml.  
**650**

 Art. **D 690**
 vol. ml.  
**690**



|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 205 x 94  | 190 x 78  | 164 x 54  | 60  | 100   | 800  | 28.800  |   |

|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 317 x 132   | 305 x 120   | 292 x 113   | 22  | 100   | 600  | 9.600   |   |


 Art. **D 730**
 vol. ml.  
**730**









 Art. **D 735**
 vol. ml.  
**735**


|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 248 x 130   | 236 x 118   | 222 x 102   | 31  | 100   | 600  | 16.800  |   |

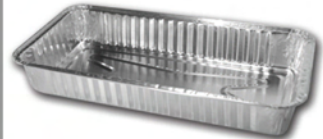
|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 207 x 117   | 199 x 109   | 182 x 90  | 45  | 100   | 1.000  | 16.000  |   |


 Art. **D 750**
 vol. ml.  
**750**

 Art. **D 800**
 vol. ml.  
**800**


|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 226 x 176   | 210 x 160   | 192 x 142   | 30  | 100   | 1.000  | 12.000  |   |

|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 248 x 126   | 235 x 113   | 222 x 100   | 34  | 100   | 1.000  | 16.000  |   |


 Art. **D 865**
 vol. ml.  
**865**





 Art. **R 85-850 G**
 vol. ml.  
**850**


|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 200 x 138   | 180 x 118   | 153 x 91  | 47  | 100   | 1.000  | 32.000  |   |

|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 187 x 137   | 173 x 123   | 143 x 93  | 55  | 100   | 1.000  | 24.000  |   |


 Art. **R 844-935 G**
 vol. ml.  
**900**

 Art. **D 980**
 vol. ml.  
**980**


|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 222 x 157   | 203 x 138   | 182 x 117   | 38  | 100   | 1.200  | 14.400  |   |

|   |   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 233 x 104   | 221 x 92  | 200 x 71  | 61  | 50  | 700  | 9.600   |   |

 Professional  
 Line **R 935 G**

 Art. **D 1000**
 vol. ml.  
**1000**



Art. Nr. **D 1085**

**vol. ml.**  
1085



|           |          |          |    |     |     |        |  |
|-----------|----------|----------|----|-----|-----|--------|--|
|           |          |          |    |     |     |        |  |
| 310 x 102 | 292 x 84 | 264 x 65 | 55 | 100 | 500 | 12.000 |  |

|           |           |           |    |     |       |        |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |
| 227 x 177 | 209 x 159 | 192 x 142 | 38 | 100 | 1.000 | 14.000 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. Nr. **D 1100**

**vol. ml.**  
1100

Art. Nr. **D 1500**

**vol. ml.**  
1500



|           |           |           |    |     |     |       |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|-------|--|
|           |           |           |    |     |     |       |  |
| 282 x 185 | 262 x 165 | 242 x 145 | 37 | 100 | 400 | 9.600 |  |

|           |           |          |    |    |     |       |  |
|-----------|-----------|----------|----|----|-----|-------|--|
|           |           |          |    |    |     |       |  |
| 247 x 127 | 234 x 114 | 209 x 89 | 70 | 50 | 600 | 7.200 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. Nr. **D 1580**

**vol. ml.**  
1580

Art. Nr. **R2-2200G**

**vol. ml.**  
2200



|           |           |           |    |    |     |       |  |
|-----------|-----------|-----------|----|----|-----|-------|--|
|           |           |           |    |    |     |       |  |
| 315 x 215 | 294 x 194 | 275 x 175 | 42 | 50 | 450 | 9.000 |  |

|           |           |           |    |    |     |       |   |
|-----------|-----------|-----------|----|----|-----|-------|---|
|           |           |           |    |    |     |       |   |
| 324 x 264 | 300 x 240 | 272 x 212 | 38 | 50 | 400 | 6.400 | ■ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. Nr. **R32-2450G**

**vol. ml.**  
2450

Art. Nr. **D 3600**

**vol. ml.**  
3600



|           |           |           |    |    |     |       |   |
|-----------|-----------|-----------|----|----|-----|-------|---|
|           |           |           |    |    |     |       |   |
| 324 x 264 | 300 x 240 | 260 x 200 | 60 | 50 | 100 | 2.800 | ■ |

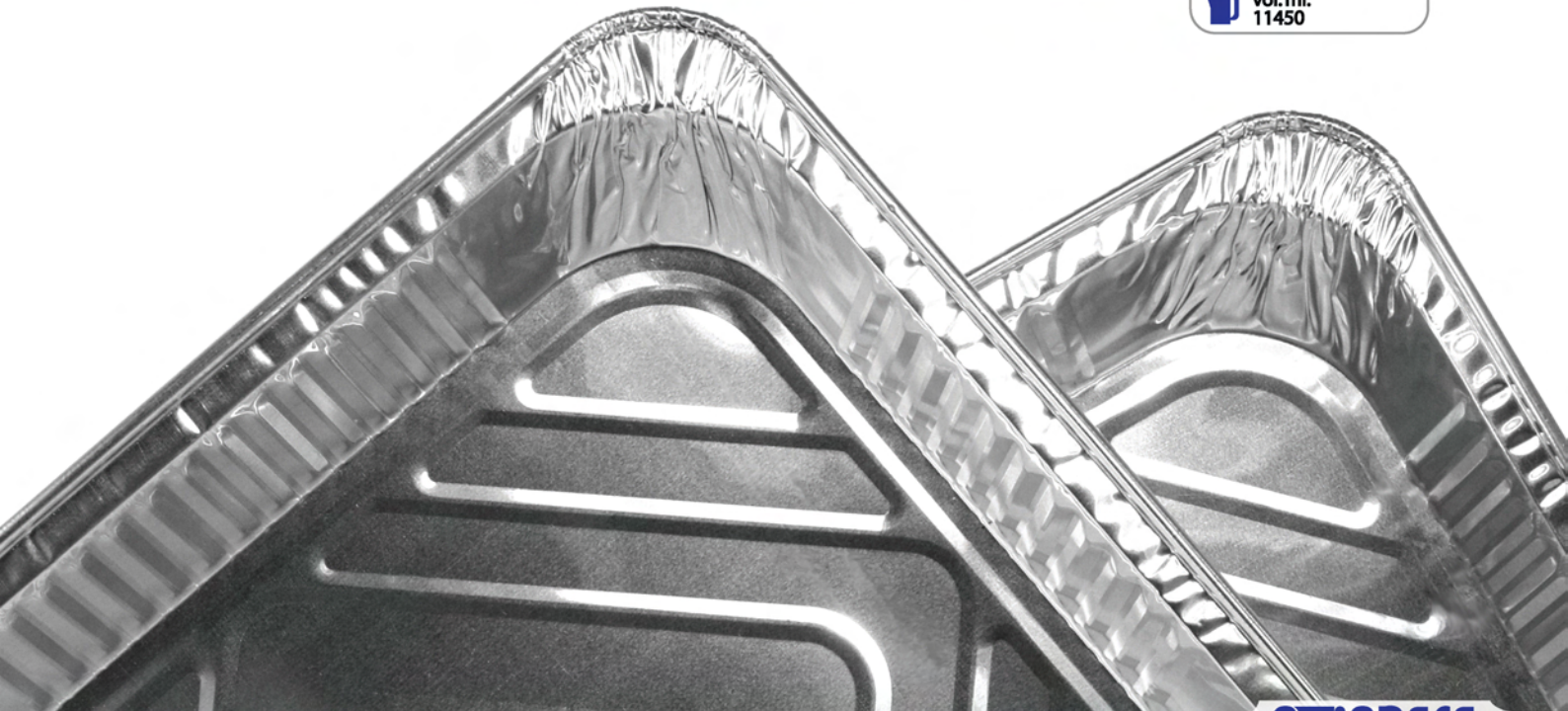
|           |           |           |    |   |    |       |   |
|-----------|-----------|-----------|----|---|----|-------|---|
|           |           |           |    |   |    |       |   |
| 526 x 326 | 496 x 296 | 446 x 246 | 80 | - | 50 | 1.000 | ■ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



Art. Nr. **D 11450**

**vol. ml.**  
11450





## COMPARTMENT

The compartment series with rolled rim is closed with the preformed aluminum lid of the new generation. These take-away containers are for the in-between meals indispensable and gaining steadily new popularity.

The G-rim compartment offers the gastronomic special properties, as the multifaceted partition and the extraordinary form stability. The container is available as undivided, two-parted and three-parted compartment, as well as in the deep and flat version. It is ideally suited for generous portions and can be filled with different contents, while a mixing is prevented.

The "LX-lid" is particularly characterized by the G-shaped-anti-cut-edges, easy opening behavior as well as the easy individual withdrawal.

(You find more information about our lids on side 26-31)



## MENÜSCHALEN

Die Menüschalen-Serie mit geroltem Rand wird mit dem vorgeformten Aluminiumdeckel der neuen Generation verschlossen. Dieser Außer-Haus Behälter ist in der Zwischenverpflegung nicht mehr wegzudenken und gewinnt stetig an Beliebtheit.

Die G-Rand Menüschalen bieten dem Gastronomen besondere Eigenschaften, wie die vielfältige Unterteilung, sowie die außergewöhnliche Formstabilität.

Der Behälter ist als ungeteilte, zweigeteilte und dreigeteilte Menüschale, sowie in der tiefen und flachen Version erhältlich. Sie ist für großzügige Portionen bestens geeignet und kann mit unterschiedlichen Inhalten befüllt werden, wobei ein Vermischen verhindert wird.

Die „LX-Deckel“ zeichnen sich besonders durch die G-förmigen Antischnittkanten, das leichte Öffnungsverhalten, sowie die leichte Einzelentnahme aus.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)



## CONTENITORI A SCOMPARTIMENTO

I contenitori a scompartimento bordo G vengono chiusi con il coperchio in alluminio preformato di nuova generazione LX100. Ormai questa serie di contenitori per il Take Away è diventata insostituibile e conquista sempre più clientela sul mercato. I contenitori a scompartimento bordo G offrono ai gastronomi molti vantaggi come ad esempio le svariate possibilità di compartimentare le pietanze e la buona resistenza dei contenitori. Il contenitore viene offerto monocomparto, biscomparto e triscomparto, nella versione profonda altezza 38 mm e classica con altezza 30 mm.

È particolarmente adatto per trasportare porzioni abbondanti e può essere riempito con differenti pietanze evitando che i cibi si vadano a mescolare. Le peculiarità del coperchio LX sono caratterizzate dai bordi a G antitaglio, dalla facilità nello scopriare, così come il facile prelievo dalla pila.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



Art.Nr. **R879-930G** **R 930 G** Professional Line

vol. ml.  
930



|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
| 227 x 177 | 212 x 163 | 191 x 142 | 30 | 100 | 1.000 | 14.000 |  |  |  |  |



Art. Nr. **R880-812G**

Art. Nr. **R881-760G** **R 760 G** Professional Line

vol. ml.  
370-240-170



|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
| 227 x 177 | 210 x 165 | 191 x 142 | 30 | 100 | 1.000 | 14.000 |  |  |  |  |



Art. Nr. **R812 G** Professional Line  
vol. ml.  
350-480

Art. Nr. **R808-1020G** **R 1020 G** Professional Line

vol. ml.  
550-400



|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
| 227 x 177 | 210 x 165 | 188 x 143 | 38 | 100 | 1.000 | 14.000 |  |  |  |  |



Art. Nr. **R792-1150G**

Art. Nr. **LX 100 FLS** **LX 100 FL** Professional Line

vol. ml.  
-



|           |           |   |   |     |       |        |  |  |  |  |
|-----------|-----------|---|---|-----|-------|--------|--|--|--|--|
|           |           |   |   |     |       |        |  |  |  |  |
| 227 x 177 | 210 x 165 | - | - | 100 | 1.000 | 48.000 |  |  |  |  |



Art. Nr. **R819-960G**

Professional Line  
**R 960 G**

vol. ml.  
480-280-200





## SPECIAL SIZES

Below you will find a selection of aluminium containers with different purposes of use. For example our marketable aluminium platters, which are ideally suited for the service gastronomy. Due to their temperature stability, they are ideally qualified for the preparation of cold and hot buffets. You can also find special features like the aluminium-roasting tray, the aluminium grill platter or our disposable aluminium ashtray.

You also discover our decorative Saint Jacques aluminium container, which is particularly suitable for serving fish specialties. These containers are in great demand in coast regions resp. in coast cities.

(You find more information about our lids on side 26-31)



## SPEZIELLE FORMATE

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Aluminiumschalen, mit unterschiedlichen Verwendungszwecken. Unsere marktgängigen Servierplatten sind bestens geeignet für die Service-Gastronomie. Aufgrund Ihrer Temperaturbeständigkeit, eignen sie sich bestens für die Vorbereitung von kalten und warmen Buffets.

Sie finden außerdem Besonderheiten wie die Aluminium-Bratschale, die Aluminium-Grillplatte oder unsere Einweg-Aluminium-Aschenbecher. Entdecken Sie auch unsere dekorative muschelförmige Aluminiumschale, welche sich besonders eignet für das Servieren von Fisch-Spezialitäten. Diese Schalen sind äußerst gefragt in Küstenregionen bzw. Küstenstädten.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)

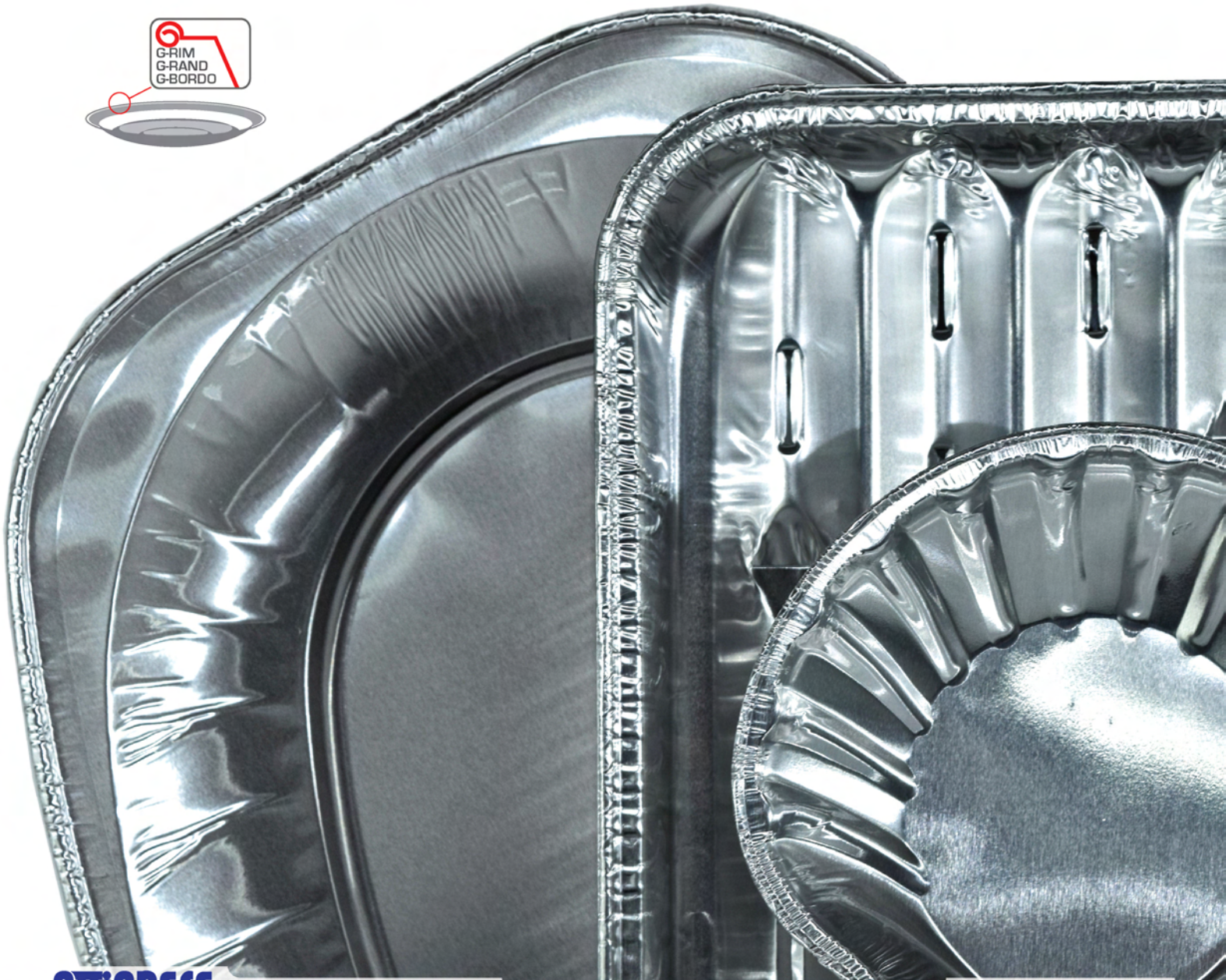


## FORMATI SPECIALI

Di seguito troverete una selezione di contenitori in alluminio, per usi diversi. Ad esempio i nostri vassoi, particolarmente adatti al servizio in gastronomia. Grazie alla buona resistenza alle temperature, sono ideali per la preparazione di buffets freddi e caldi. È inoltre possibile trovare contenitori adatti ad arrostiti, appositi contenitori per grigliare o il nostro posacenere in alluminio usa e getta personalizzabile.

Un'attenzione particolare alla nostra conchiglia in alluminio molto decorativa, particolarmente adatta per serve specialità di pesce. Questo tipo di contenitore è particolarmente richiesto nelle regioni costiere.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



Art. Nr. **D 35x24**

**SP 35**

Professional Line

vol.ml.  
805



|           |           |           |    |   |     |       |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|---|-----|-------|--|--|--|--|
|           |           |           |    |   |     |       |  |  |  |  |
| 350 x 240 | 327 x 225 | 255 x 155 | 20 | - | 100 | 5.400 |  |  |  |  |
| 430 x 280 | 400 x 260 | 320 x 185 | 25 | - | 100 | 4.800 |  |  |  |  |



Art. Nr. **D 43x28**

Art. Nr. **D 55x36**

**SP 43**

Professional Line

vol.ml.  
2150



|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |
| 550 x 360 | 520 x 336 | 425 x 240 | 25 | -   | 60    | 1.440  |  |  |  |  |
| 120 x 120 | 117 x 112 | 77 x 64   | 18 | 100 | 1.100 | 39.600 |  |  |  |  |

vol.ml.  
1800

Art. Nr. **S 12x12**

Art. Nr. **S 34x22**

vol.ml.  
-



|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |
| 340 x 220 | 330 x 212 | 320 x 204 | 25 | 50  | 300 | 4.800  |  |  |  |  |
| 256 x 192 | 238 x 174 | 190 x 128 | 87 | 100 | 400 | 10.800 |  |  |  |  |

vol.ml.  
125

Art. Nr. **S 2600**

Art. Nr. **Cenicero**

vol.ml.  
30



|    |    |    |   |     |       |  |  |  |  |  |
|----|----|----|---|-----|-------|--|--|--|--|--|
|    |    |    |   |     |       |  |  |  |  |  |
| 88 | 70 | 60 | 9 | 100 | 1.000 |  |  |  |  |  |

vol.ml.  
2600





## RECTANGULAR CONTAINERS

The aluminum all-purpose series with L-rim closing is appropriate for Take-Away sales. No closing machines are needed; the closing will be effected by the lined foil board lids. Several rectangular containers are additionally available with a plastic lid.



## RECHTECKIGE SCHALEN

Die Aluminium-Allzweckschalen-Serie mit der L-Rand Schließung ist zweckdienlich für den Außerhausverkauf. Es werden keine Schließmaschinen benötigt, die Schließung erfolgt durch einen AK-Deckel. Einige rechteckige Schalen sind zusätzlich mit einem Kunststoffdeckel erhältlich.



## CONTENITORI RETTANGOLARI

I contenitori rettangolari bordo a L sono stati concepiti per il servizio Take-Away in gastronomia. Per la loro chiusura non si richiedono macchine chiuditrici, la chiusura avviene grazie ad un coperchio CA. Per alcuni contenitori viene offerto in alternativa un coperchio in plastica.





By bending the rim, a leakage is prevented. The "XXL rim" is designed extra broad and provides a large support surface of the lid, so that several trays can be stacked unproblematic.

Closable with lined foil board lid or plastic lid. The plastic lid ensures the clear visibility of the content of the containers. Ideal for the presentation of the products in the sales counter.

(You find more information about our lids on side 26-31)



Durch das Umbiegen des L-Rands wird ein Auslaufen des Inhalts verhindert. Der „XXL-Rand“ ist extra breit konzipiert worden und bietet dadurch eine große Stützfläche des Deckels, sodass problemlos mehrere Schalen übereinander gestapelt werden können.

Verschließbar mit AK-Deckel oder Kunststoff-Hauben-Deckel. Der Kunststoffdeckel ermöglicht die Durchsicht auf den Inhalt des Behälters. Ideal für die Präsentation der Produkte in der Verkaufstheke.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)



Piegando semplicemente il bordo a L verso il coperchio in cartoncino si garantisce una pratica e veloce chiusura del contenitore, evitando la fuoriuscita del contenuto.

Il bordo XXL è stato concepito per offrire una spalla stabile a supporto del coperchio, consentendo di impilare più contenitori senza problemi. I contenitori possono essere chiusi con coperchio in cartoncino o in alcuni casi con coperchio in plastica. Il coperchio in plastica consente di visualizzare il contenuto del contenitore. Ideale per la presentazione protetta di cibi nel banco vendita.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



Art. Nr. **E 150**

vol.ml. 150



|          |          |         |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
|----------|----------|---------|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|
|          |          |         |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
| 110 x 72 | 100 x 62 | 79 x 43 | 34 | 100 | 900 | 32.400 |  |  |  |  |  |  |

|           |          |          |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|----------|----------|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |          |          |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
| 152 x 107 | 138 x 93 | 120 x 75 | 32 | 100 | 800 | 28.800 |  |  |  |  |  |  |



Art. Nr. **E 380**

vol.ml. 380

Art. Nr. **R 28-450L**

**R 450 L**

Professional Line

vol.ml. 450



|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 144 x 119 | 128 x 102 | 108 x 82 | 45 | 100 | 1.000 | 42.000 |  |  |  |  |  |  |

|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
| 159 x 159 | 140 x 140 | 117 x 117 | 31 | 100 | 400 | 31.200 |  |  |  |  |  |  |



Art. Nr. **R 25-560L**

Art. Nr. **E 580**

vol.ml. 580



|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
| 185 x 135 | 170 x 120 | 151 x 101 | 30 | 100 | 600 | 18.000 |  |  |  |  |  |  |

|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |     |        |  |  |  |  |  |  |
| 194 x 144 | 175 x 125 | 153 x 102 | 33 | 100 | 600 | 25.200 |  |  |  |  |  |  |

Professional Line

**R 560 L**

vol.ml. 560



Art. Nr. **E 650**

vol.ml. 650

Art. Nr. **R 87-651L**

**R 651 L**

Professional Line

vol.ml. 650



|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 219 x 127 | 203 x 111 | 187 x 95 | 33 | 100 | 1.200 | 24.000 |  |  |  |  |  |  |

|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 224 x 132 | 204 x 112 | 188 x 96 | 44 | 100 | 1.200 | 24.000 |  |  |  |  |  |  |



Art. Nr. **R 65-650L**

vol.ml. 650

Art. Nr. **R 13-670L**

**R 670 L**

Professional Line

vol.ml. 670



|           |          |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|----------|----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |          |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 202 x 109 | 184 x 92 | 160 x 68 | 57 | 100 | 1.200 | 36.000 |  |  |  |  |  |  |

|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 215 x 147 | 195 x 127 | 176 x 108 | 40 | 100 | 1.000 | 20.000 |  |  |  |  |  |  |

Professional Line

**R 650 L**

vol.ml. 650



Art. Nr. **R 1-845L**

vol.ml. 845

Art. Nr. **R 84-861L**

**R 861 L**

Professional Line

vol.ml. 861



|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 222 x 157 | 203 x 138 | 182 x 117 | 38 | 100 | 1.000 | 20.000 |  |  |  |  |  |  |

|           |          |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
|-----------|----------|----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
|           |          |          |    |     |       |        |  |  |  |  |  |  |
| 222 x 118 | 202 x 98 | 178 x 74 | 64 | 100 | 1.000 | 26.000 |  |  |  |  |  |  |

Professional Line

**R 845 L**



Art. Nr. **R 14-901L**

vol.ml. 901

Professional Line

**R 901 L**



Art. Nr. **R 45-940L R 940 L** Professional Line

vol. ml. 940



|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |
|-----------|-----------|----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|
|           |           |          |    |     |       |        |  |  |  |
| 201 x 136 | 186 x 121 | 161 x 96 | 50 | 100 | 1.000 | 20.000 |  |  |  |

|           |           |           |    |     |     |       |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|-------|--|--|--|
|           |           |           |    |     |     |       |  |  |  |
| 240 x 188 | 220 x 168 | 200 x 148 | 35 | 100 | 600 | 9.600 |  |  |  |



Art. Nr. **E 1180**

vol. ml. 1180

Art. Nr. **E 1250**

vol. ml. 1250



|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-------|--------|--|--|--|
|           |           |           |    |     |       |        |  |  |  |
| 238 x 160 | 222 x 142 | 195 x 114 | 48 | 100 | 1.000 | 16.000 |  |  |  |

|           |           |           |    |     |     |       |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|-----|-----|-------|--|--|--|
|           |           |           |    |     |     |       |  |  |  |
| 285 x 188 | 267 x 170 | 243 x 146 | 35 | 100 | 500 | 8.000 |  |  |  |



Art. Nr. **E 1500**

vol. ml. 1500

Art. Nr. **E 2200**

vol. ml. 2200



|           |           |           |    |    |     |       |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|----|-----|-------|--|--|--|
|           |           |           |    |    |     |       |  |  |  |
| 315 x 215 | 294 x 194 | 275 x 175 | 42 | 50 | 300 | 6.300 |  |  |  |

|           |           |           |    |    |     |       |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|----|-----|-------|--|--|--|
|           |           |           |    |    |     |       |  |  |  |
| 324 x 264 | 300 x 240 | 272 x 212 | 38 | 50 | 300 | 3.600 |  |  |  |



Art. Nr. **E 2450**

vol. ml. 2450

Art. Nr. **E 3600**

vol. ml. 3600



|           |           |           |    |    |     |       |  |  |  |
|-----------|-----------|-----------|----|----|-----|-------|--|--|--|
|           |           |           |    |    |     |       |  |  |  |
| 324 x 264 | 300 x 240 | 260 x 200 | 60 | 50 | 300 | 3.600 |  |  |  |

Professional Line **E 2450 PRO**



## FAMILY-SIZE ALUMINIUM CONTAINERS

With the aid of the aluminium containers listed on this page, a complete family meal can be packed appetizing and leak- and transportation-proof. Large portions of pasta casserole or lasagna for 5-6 persons or more can be prepared perfectly by the gastronome and transported by the family for a comfortable dinner at home. For each dish and for any number of portions, our assortment provides you the most suitable aluminium containers. These containers are closable with the lined foil board lid or plastic lid.

(You find more information about our lids on side 26-31)



## FAMILY-SIZE ALUMINIUM-SCHALEN

Mit Hilfe der hier aufgeführten Aluminiumschalen, kann ein komplettes Familienessen appetitlich und trotzdem auslauf- und transportsicher verpackt werden. Große Portionen Nudelaufauf oder Lasagne für 5-6 Personen oder mehr, können perfekt vom Gastronomen vorbereitet werden und von der Familie für ein gemütliches Abendessen nach Hause transportiert werden. Für jedes Gericht und für jede Anzahl an Portionen finden Sie in unserem Sortiment den am besten geeigneten Aluminiumbehälter. Verschluss werden diese Schalen mit einem AK-Deckel oder Kunststoffdeckel.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)



## CONTENITORI IN ALLUMINIO FAMILY-SIZE

Con l'aiuto dei prodotti elencati su questa pagina Vi sarà possibile confezionare un intero banchetto, renderete così indimenticabili i Vostri buffet, feste, seminari o forniture catering. Vi sarà possibile organizzare un trasporto igienicamente sicuro di lasagne, pasta al forno ma anche minestre, arrostiti sino ad arrivare ai Dessert. Secondo il tipo di pietanza da preparare o numero di porzioni, troverete il contenitore giusto. I contenitori Family size bordo L vengono chiusi con un coperchio in cartoncino alluminato o in plastica trasparente.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



## COMPARTMENT

The compartment series are closed with a CA-lid and is additional available with a plastic lid. These containers with the L-rim closing are especially favored in the take away industry. Depending on dishes, the containers are disposable as undivided, two-part or three-part compartment. The L-rim compartment ensures the typical characteristics of the G-rim compartment, but gives the gastronome the extra advantage that no additional closing machine is needed.

The leak-proof closing of the trays is guaranteed by manually bending of the shackles towards the lid.

Closable with lined foil board lid or plastic lid. The plastic lid ensures the clear visibility of the content of the containers. Ideal for the presentation of the products in the sales counter.

(You find more information about our lids on side 26-31)



## MENÜSCHALEN

Die Menüschalen-Serie mit hochstehendem Rand wird mit einem AK-Deckel verschlossen, ist zusätzlich aber auch mit einem Kunststoffdeckel erhältlich. Diese Menüschalen mit der L-Rand-Schließung sind besonders beliebt in der Take-Away-Gastronomie.

Je nach Gericht ist der Behälter als ungeteilte, zweigeteilte und dreigeteilte Menüschale verfügbar. Die L-Rand-Menüschalen gewährleisten die klassischen Eigenschaften der G-Rand Menüschalen, geben dem Gastronomen jedoch den Extra-Vorteil, dass keine zusätzlichen Schließmaschinen benötigt werden. Das auslaufsichere Verschließen der Schale wird durch das manuelle Umbiegen der Laschen in Richtung Deckel garantiert.

Verschließbar mit AK-Deckel oder Kunststoff-Hauben-Deckel. Der Kunststoffdeckel ermöglicht die Durchsicht auf den Inhalt des Behälters. Ideal für die Präsentation der Produkte in der Verkaufstheke.

(Mehr Informationen zu unseren Deckeln finden Sie auf Seite 26-31)



## CONTENITORI A SCOMPARTIMENTO

I contenitori a scompartimento con bordo a L vengono chiusi con il classico coperchio-CA, è disponibile inoltre anche un coperchio bombato in plastica. Questo tipo di contenitori da menù con bordo L sono particolarmente utilizzati nella gastronomia da asporto. Secondo il tipo di menù che si vuole confezionare è disponibile un contenitore monocomparto, bicomparto o tricomparto. I contenitori menù bordo L hanno le stesse caratteristiche dei contenitori menù bordo G, offrendo però ai gastronomi la possibilità di chiuderle con comodità manualmente, evitando l'acquisto di macchine chiuditrici. Piegando verso il coperchio il bordo a L si ottiene una perfetta chiusura del contenitore evitando la fuoriuscita dei cibi.

I contenitori possono essere chiusi con il coperchio CA o con il coperchio a cupola in plastica. Grazie alla trasparenza del coperchio viene offerta la possibilità di porre in evidenza il contenuto. Ideali quindi per presentazioni in vetrina.

(Ulteriori informazioni riguardo i nostri coperchi li trovate a pagina 26-31)



Art. R29-1100L

vol. ml.  
1100



227 x 176 | 210 x 160 | 198 x 148 | 35 | 100 | 800 | 12.800



Art. R80-812L

Art. Nr. R808-1020L

**R 1020 L**

Professional Line

vol. ml.  
400-550



227 x 177 | 210 x 165 | 188 x 143 | 38 | 100 | 800 | 9.600

Professional Line

**R 812 L**

vol. ml.  
350-480



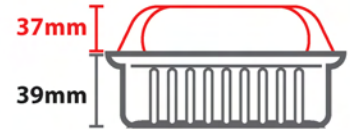
Art. Nr. R819-960L

227 x 177 | 210 x 165 | 191 x 141 | 38 | 100 | 800 | 9.600

Professional Line






**R 960 L**

vol. ml.  
480-280-200



 LIDS  
 DECKEL  
 COPERCHI



- 
 preformed aluminium lids  
 vorgeformte Aluminiumdeckel  
 coperchi preformati in alluminio
- 
 flat-plastic hood lids  
 Kunststoffdeckel flach  
 coperchi piani in plastica
- 
 preformed plastic lids  
 vorgeformte Kunststoffdeckel  
 coperchi preformati in plastica
- 
 foil laminated lids  
 Alukaschierte Kartondeckel  
 coperchi in cartone alluminato
- 
 PE-laminated printed lids  
 PE-kaschierte Kartondeckel  
 coperchi in cartone polietilene



## PLASTIC LIDS

The extra high plastic hood lid provides more space for the decorative presentation of the food. It offers the gastronomes the opportunity to present and transport its lovely arranged meals optimally. The high transparency of the lid allows selling the food in the sales showcase while guaranteeing protection against contamination. The lid is specially popular in butcheries or other manual-structured companies, which offer prepared menus in their counter fridge hygienic and demonstrative. Our plastic lids are available in two different materials: OPS and PET.





## KUNSTSTOFFDECKEL

Der extra hohe Dom-Deckel bietet mehr Raum für die dekorative Präsentation der Speisen. Er bietet dem Gastronom die Möglichkeit seine liebevoll hergerichteten Menüs optimal dazubieten und transportieren zu lassen. Die hohe Transparenz des Deckels ermöglicht die Speisen für den Verkauf in der Vitrine anzubieten und garantiert gleichzeitig Schutz vor Verschmutzungen. Der Deckel ist besonders beliebt in Metzgereien oder anderen handwerklich-strukturierten Betrieben, welche vorgefertigte Menüs in der Kühltheke hygienisch und anschaulich für Ihre Kunden anbieten. Unsere Kunststoffdeckel sind verfügbar aus den Materialien OPS und PET.



## COPERCHI IN PLASTICA

I coperchi in plastica bombato offrono ulteriore volume per la presentazione dei cibi. Offrono ai gastronomo la possibilità di presentare i menù in maniera adeguata e allo stesso tempo di trasportarli. L'alta trasparenza dei coperchi permettono di porre in evidenza i piatti sapientemente preparati proteggendo allo stesso tempo il contenuto. Questo tipo di coperchio viene particolarmente utilizza da macellerie o piccole realtà artigianali del food, attività che vogliono presentare in vetrina ai loro clienti i menù precotti in maniera igienica e presentabile. I coperchi vengono offerti nei materiali OPS e PET.

| Art. No.  | ←mm→    |  |  | material | for container                      |
|-----------|---------|---|---|----------|------------------------------------|
| TPA 131   | Ø102    | 1350  | 1350  | OPS      | A 133 ORO                          |
| TPA 250   | Ø113    | 800   | 800   | PVC      | A 250                              |
| TPA 275   | Ø127    | 900   | 900   | PVC      | A 275                              |
| TPB 1420  | Ø199    | 200   | 200   | PET      | B 1025, B 1420                     |
| TPC 801 L | Ø181    | 600   | 600   | OPS      | C 801-770 L, C 770 L               |
| TPC 807 L | Ø204    | 400   | 400   | OPS      | C 807 - 1000 L, C 1000 L           |
| TPC 803 L | Ø227    | 300   | 300   | OPS      | C 803 - 1450 L, C 1450 L           |
| TPD 380   | 158x113 | 1000  | 1000  | PET      | D 380                              |
| TPE 150   | 110x72  | 900   | 900   | PVC      | E 150                              |
| TPE 500   | 140x111 | 1000  | 1000  | OPS      | E 500, R 28 - 450 L, R 450 L       |
| TPE 580   | 180x130 | 600   | 600   | OPS      | E 580                              |
| TPR 80 L  | 221x171 | 800   | 800   | PET      | R 80 L, R 812 L, R 808 L, R 1020 L |
| TPR 80 L  | 221x171 | 800   | 800   | OPS      | R 80 L, R 812 L, R 808 L, R 1020 L |
| TPR 819 L | 221x171 | 800   | 800   | PET      | R 819 - 960 L, R 960 L             |
| TPR 819 L | 221x171 | 800   | 800   | OPS      | R 819 - 960 L, R 960 L             |





## LINED FOIL BOARD LIDS

The classic lined foil board lid closes all aluminium containers with L-rim. To ensure the best possible functionality the lids are made up of three different layers of materials.



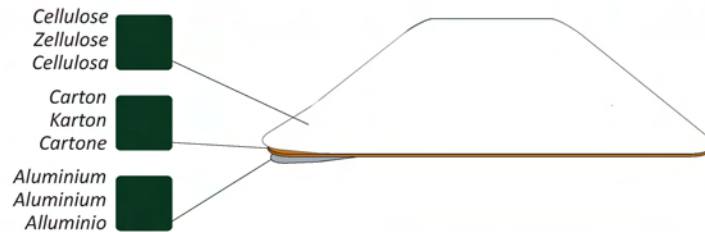
## ALUKASCHIERTE DECKEL



Die klassischen „AK-Deckel“ verschließen alle Aluminiumbehälter die mit einem L-Rand versehen sind. Um die bestmögliche Funktionalität zu gewährleisten, setzen die Deckel sich aus drei verschiedenen Materialschichten zusammen.



## COPERCHI ACCOPIATI CARTONE ALLUMINATO

Il classico "Coperchio CA" chiudere tutti i contenitori in alluminio bordo a L. Per garantire la migliore funzionalità possibile, il coperchio è costituito da tre diversi strati di materiale.



| Art. No.         | ←mm→    |  |  | for container                      |
|------------------|---------|---|---|------------------------------------|
| CC801-770 L CA   | Ø181    | 100   | 600   | B 775, C 801-770 L, C 770 L        |
| CC807-1025 CA    | Ø204    | 100   | 400   | B 1025, C 807-1025 L, C 1000 L     |
| CC803-1450 CA    | Ø207    | 100   | 300   | B 1450, C 803-1450 L, C 1450 L     |
| CR 28-450 L CA   | 140x114 | 100   | 1000  | E 500, R28 - 450 L, R 450 L        |
| TE 470           | 154x154 | 100   | 400   | E 470, R25 - 560 L, R 560 L        |
| CR 65 - 650 L CA | 215x127 | 100   | 1200  | R 65 - 650 L, R 650 L              |
| CR 87 - 651L CA  | 213x122 | 100   | 1200  | R 87 - 651 L, R 651 L              |
| CR 13 - 670 L CA | 195x103 | 100   | 1200  | R 13 - 670 L, R 670 L              |
| CR 1 - 845 L CA  | 208x142 | 100   | 1000  | R 1 - 845 L, R 845 L               |
| CR 84 - 861 L CA | 212x150 | 100   | 1000  | R 84 - 861L, E 980                 |
| CR 14 - 901 L CA | 213x108 | 100   | 1000  | R 14 - 901 L, R 901 L              |
| CR 45 - 940L CA  | 196x131 | 100   | 1000  | R 45 - 940 L, R 935 L              |
| CR 80 L CA       | 220x173 | 100   | 800   | R 80 L, R 812 L, R 808 L, R 1020 L |
|                  |         |   |   | E1100, R 819 -960 L, R 960 L       |
| TIE 2450         | 312x252 | 100   | 300   | E 2450, E 3600                     |



## PE-LAMINATED PRINTED LIDS

The PE-laminated carton lids are printed with an area-wide random print, which is dedicated to the gastronomy. Some lids are available with a hinged air-valve to let the steam out from the container.



## PE-KASCHIERTE BEDRUCKTE DECKEL

Die PE-Kaschierten Kartondeckel sind mit einem flächendeckenden Streudruck bedruckt, welche speziell für die Gastronomie gewidmet ist. Einige Deckel sind mit aufklappbaren Luftventilen verfügbar, um den Dampf aus der Schale zu lassen.



## COPERCHI IN CARTONE POLIETILENE

I "coperchi TT" con copertina in cartoncino polietilene, sul lato esterno sono stampati con una stampa diffusa con un disegno dedicato alla ristorazione. Alcuni coperchi sono disponibili con una valvola di sfogo per permettere di far fuoriuscire il vapore.

Printed cellulose  
Bedruckte Zellulose  
Cellulosa stampata

Carton  
Karton  
Cartone

Polyethylene  
Polyethylen  
Polietilene



| Art. No.     | ←mm→    |     |      | for container                  |
|--------------|---------|-----|------|--------------------------------|
| TIB 1420 UÑA | Ø199    | 100 | 400  | B1025, B1420                   |
| TIB 1450     | Ø225    | 100 | 300  | B1450                          |
| TIB 1900 UÑA | Ø209    | 100 | 600  | B1900                          |
| TIS 2600 UÑA | 248x184 | 100 | 400  | S2600                          |
| TIE 380      | 147x100 | 100 | 800  | E 380                          |
| TIE 470      | 154x154 | 100 | 400  | E 470                          |
| TIE 500      | 140x115 | 100 | 1000 | E 500                          |
| TIE 580      | 180x130 | 100 | 600  | E 580                          |
| TIE 650      | 184x135 | 100 | 600  | E 650                          |
| TIE 780      | 220x173 | 100 | 800  | E1100, R80 L, R 808 L, R 819 L |
| TIE 980      | 212x150 | 100 | 1000 | E 980                          |
| TIE 1180     | 231x180 | 100 | 600  | E 1180                         |
| TIE 1250     | 235x153 | 100 | 1000 | E 1250                         |
| TIE 1500     | 277x180 | 100 | 500  | E 1500                         |
| TIE 2200     | 305x205 | 100 | 300  | E 2200                         |
| TIE 2450     | 312x252 | 50  | 300  | E 2450, E 3600                 |



## ALUMINIUM PREFORMED LIDS

The aluminium lids guarantee a tight closing of the aluminium containers with G-rim.

Our lids exhibit an excellent machinability on standard market closing machines, but are also well suited for a simple manual closing.

They are especially characterized by the G-shaped anti-cut edges, the slight individual withdrawal, as well as their considerable form stability.



## VORGEFORMTE ALUMINIUMDECKEL

Die Aluminiumdeckel garantieren eine dichte Schließung der Aluminiumschalen mit G-Rand.

Unsere Deckel weisen eine sehr gute Maschinengängigkeit auf marktüblichen Schließmaschinen auf, eignen sich aber auch bestens für eine einfache manuelle Schließung.

Sie zeichnen sich durch die G-förmigen Antischnittkanten, die leichte Einzelentnahme, sowie durch ihre erhebliche Formstabilität aus.





## COPERCHI PREFORMATI IN ALLUMINIO

I coperchi in alluminio preformato garantiscono una buona chiusura dei contenitori con bordo a G.

I nostri coperchi offrono una buona macchinabilità su tutte le macchine chiuditrici che si trovano sul mercato ma allo stesso tempo una facile chiusura manuale.

Si contraddistinguono dai coperchi tradizionali per i bordi formati a G "antitaglio", per il facile prelievo dalla pila così come per la loro notevole stabilità.

| Art. No.  | ←mm→    |  |  | for container            |
|-----------|---------|---|---|--------------------------|
| ED 370    | 158x102 | 100   | 1000  | D 370                    |
| ED 390    | 171x103 | 100   | 1000  | D 390                    |
| EE 150    | 110x72  | 100   | 900   | E 150                    |
| LX 844 GA | 205x145 | 100   | 1000  | D 550, D 650, R 844-935G |
| C 27      | Ø88     | 250   | 2000  | A 135                    |
| C 42      | Ø81     | 275   | 4400  | A 107                    |
| ED 345    | 130x130 | 100   | 900   | D 345                    |
| ED 360    | 159x95  | 100   | 1000  | D 360                    |
| ED 350    | 168x106 | 100   | 1000  | D 350                    |





### LX 100

Our so-called „LX-lids“ are specially designed for the compartments with G-rim.

Available with the following stamps:

- „Guten Appetit“, „Bon Appétit“, „Eet Smakelijk“, in relief printing
- dragon-motive-stamp for the Asian gastronomy
- 1-2-3 menu-recognition number
- individual printed company logo



### LX 100

Unsere sogenannten „LX-Deckel“ sind speziell für die Menüschilder mit G-Rand konzipiert worden.

Erhältlich mit folgenden Prägungen:

- „Guten Appetit“, „Bon Appétit“, „Eet Smakelijk“, in Prägeschrift
- Drachen-Prägemotiv für die asiatische Gastronomie
- 1-2-3 Menü-Erkennungsnummern
- Individuell geprägtes Firmenlogo





### LX 100

I nostri „coperchi LX“ sono stati realizzati esplicitamente per i nostri contenitori menù bordo a G.

Disponibili con i seguenti disegni in rilievo:

- „Guten Appetit“, „Bon Appétit“, „Eet Smakelijk“ disegno in rilievo
- Drago in rilievo per la gastronomia asiatica
- 1-2-3 numerazione per facilitare l'identificazione menù in mensa
- logo personalizzato in rilievo

| Art. No.         | ←mm→    |  |  | Stamp          |
|------------------|---------|---|---|----------------|
| LX 100 GA*FLS    | 240x190 | 100   | 1000  | GUTEN APPETIT  |
| LX 100 DR*FLS    | 240x190 | 100   | 1000  | DRAGON (MOTIV) |
| LX 100 ES*FLS    | 240x190 | 100   | 1000  | EET SMAKELIJK  |
| LX 100 BA*FLS    | 240x190 | 100   | 1000  | BON APPÉTIT    |
| LX 100 1*FLS     | 240x190 | 100   | 1000  | (MENU) 1       |
| LX 100 2*FLS     | 240x190 | 100   | 1000  | (MENU) 2       |
| LX 100 3*FLS     | 240x190 | 100   | 1000  | (MENU) 3       |
| LX 100 GA*FL PRO | 240x190 | 100   | 500   | GUTEN APPETIT  |
| LX 100 DR*FL PRO | 240x190 | 100   | 500   | DRAGON (MOTIV) |
| LX 100 ES*FL PRO | 240x190 | 100   | 500   | EET SMAKELIJK  |
| LX 100 BA*FL PRO | 240x190 | 100   | 500   | BON APPÉTIT    |





# FEDINSA

## Airline



### ALUMINIUM CONTAINERS FOR AIRLINE COMPANIES

The company Fedinsa provides an efficient and customized packaging solution, specially for the needs of the catering services of the airline company. Fedinsa obtains the raw materials exclusively from manufacturers of rolled products and raw materials, which can certify the strictest international norms.

Our airline containers have proven successful by the sealed packaging in years of practical application. They guarantee the preservation of freshness, quality and color of the food. The full flavor of the meals will remain and they can be served flawlessly hygienic. The airline packaging is characterized by their low weight, which offers the airline traffic perfect options of disposal. The lamination with a special varnish ensures the filling of aggressive, acidic filling materials, PH>5.

Due to the characteristics of the aluminium trays, they are ideally suited for the deep cooling and the heating of the container.

If desired, the containers may be provided with a company logo.



### ALUMINIUMSCHALEN FÜR FLUGLINIENGESELLSCHAFTEN

Die Firma Fedinsa bietet eine effiziente und maßgeschneiderte Verpackungslösung, speziell für den Catering-Service der Flugliniengesellschaften. Fedinsa ist stark darauf bedacht, ihre Rohstoffe ausschließlich von Herstellern von Walz- und Rohstoffprodukten zu beziehen, welche die strengsten internationalen Normen bescheinigen können.

Die Fedinsa Airline-Schalen haben sich in jahrelanger praktischer Anwendung bewährt. Sie garantieren den Erhalt der Frische, Qualität und Farbe der Lebensmittel. Der vollständige Geschmack der Mahlzeiten bleibt bestehen und diese können hygienisch einwandfrei serviert werden. Die Airline-Schalen zeichnen sich durch ihr geringes Eigengewicht aus, welches dem Luftverkehr perfekte Entsorgungsmöglichkeiten bietet. Die Beschichtung mit einem speziellen Lack gewährleistet die Befüllung von aggressiven, säurehaltigen Füllgütern, PH>5. Aufgrund der besonderen Eigenschaften des Aluminiums sind die Schalen bestens geeignet für die Tiefkühlung bzw. die Erhitzung des Behälters.

Auf Wunsch kann die Schale mit einem geprägten Firmenlogo versehen werden.



### CONTENITORI IN ALLUMINIO PER LINEE AEREE

La Fedinsa offre una linea esclusivamente dedicata ai servizi di ristorazione delle compagnie aeree. L'azienda Fedinsa è molto attenta a rifornirsi di materiali, esclusivamente da produttori di laminati ed altre materie prime, che siano in grado di certificare le più ferree norme di produzione internazionali.

I contenitori Airline Fedinsa, negli anni hanno dimostrato la loro funzionalità ed affidabilità nel confezionamento termo sigillato. Garantiscono la freschezza, la qualità ed il colore dell'alimento. I sapori delle pietanze rimangono inalterati e possono così essere serviti con la massima igiene.










I contenitori della serie "Fedinsa Airline" si caratterizzano per il loro peso ridotto offrendo alla compagnia aerea una ideale soluzione per lo smaltimento. La laccatura dei contenitori con vernici speciali permette il confezionamento di alimenti con un alto contenuto acido, PH >5. Questo tipo di contenitori offrono la possibilità di sterilizzare, di surgelare, riscaldare o cucinare in forno tradizionale o microonde.

Se lo si desidera, il contenitore o coperchio può essere personalizzato con il logo della società.

Art.Nr. **D 360**

 vol.ml.  
360



|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 227 x 177   | 212 x 163   | 191 x 142   | 30  | 100   | 1.000   | 36.000  |  |



Art. Nr. **ED 360**

 vol.ml.  
-



Art. Nr. **ED 370**

 vol.ml.  
-



Art. Nr. **ED 390**

 vol.ml.  
-



Art. Nr. **ES280**










 vol.ml.  
-



Art. Nr. **D 370**

 vol.ml.  
370



|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 158x102   | 148x92  | 140x84  | 30  | 100   | 1.000   | 36.000  |  |



Art. Nr. **ED 370**

 vol.ml.  
-



Art. Nr. **ED 390**

 vol.ml.  
-



Art. Nr. **ES280**










 vol.ml.  
-



Art.Nr. **D 390**

 vol.ml.  
390



|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 171x103   | 161x93  | 140x72  | 33  | 100   | 1.000   | 36.000  |  |



Art. Nr. **ED 390**

 vol.ml.  
-



Art. Nr. **ES280**










 vol.ml.  
-



Art. Nr. **S 280**

 vol.ml.  
-



|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 171x103   | 158x93  | 148x86  | 33  | 100   | 1.000   | 36.000  |  |



Art. Nr. **ES280**

 vol.ml.  
-



# ATTIANESE GmbH



## ATTIANESE GMBH PRESENTS ITSELF

The Attianese commercial agency was established in 1993, therefore we can exhibit over 25 years of market experience and convince with our professional expertise, technical knowledge and of course the best customer service.

We see ourselves as a connector between German, Dutch, Belgian and Swiss companies and manufacturers. We are constantly striving to develop new innovative product ideas and to negotiate the best conditions for our clients

Our product specialization is concentrated on food packaging made of plastic and aluminium, as well as on pizza boxes, but we are constantly striving to build and expand our offered range of products. Our ultimate goal is to offer an assortment, which covers supplements largely the product groups of our customers, while ensuring optimization of logistics processes.

Our partners from Spain and Italy are characterized by efficiency, environmental awareness, accuracy and quality-oriented price performance ratio and now they have leading positions in the packaging market.



## ATTIANESE GMBH STELLT SICH VOR

Die Attianese Handelsvertretung besteht seit 1993, wir können daher über 25 Jahre Markterfahrung vorweisen und überzeugen mit unserer professionellen Kompetenz, fachlichem Wissen und natürlich bestem Kundenservice.

Wir stehen als Bindeglied zwischen Deutschen Niederländischen, Belgischen und Schweizer Firmen und Hersteller. Wir sind ständig bemüht, neue Produktideen zu entwickeln und beste Konditionen für unsere Kunden auszuhandeln

Unsere Produktspezialisierung liegt auf Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff und Aluminium, sowie auf Pizzaboxen, wir sind jedoch ständig bestrebt unsere angebotene Produktpalette aufzubauen bzw. zu erweitern. Unser Ziel ist es ein Sortiment zu bieten welches im größten Umfang die Produktgruppen unserer Kunden abdeckt oder ergänzt und gleichzeitig eine Optimierung der Logistikprozesse gewährleistet.

Unsere Partner aus Spanien und Italien zeichnen sich durch Effizienz, Umweltbewusstsein, Genauigkeit und einem qualitäts-orientierten Preis-Leistungsverhältnis aus und haben führende Positionen auf dem Verpackungsmarkt.



## ATTIANESE GMBH SI PRESENTA

La agenzia Attianese è stata fondata nel 1993, possiamo avvalerci di oltre 25 anni di esperienza sui mercati su cui operiamo, garantendo professionalità, competenza, conoscenze tecniche e chiaramente il miglior servizio clienti.

Siamo un anello di giunzione tra il mercato tedesco, olandese, belga, svizzero ed aziende produttrici. Siamo costantemente impegnati a ricercare nuovi prodotti al fine di offrire le migliori condizioni per i nostri clienti.

Siamo particolarmente impegnati alla vendita di imballaggi per alimenti in plastica ed alluminio così come contenitori per pizza, allo stesso tempo siamo costantemente impegnati ad ampliare la nostra gamma di prodotti. Il nostro obiettivo è quello di offrire un assortimento che copre in maniera ottimale il fabbisogno dei clienti ed al tempo stesso l'ottimizzazione dei processi logistici.

I nostri partner provenienti da Spagna ed Italia si contraddistinguono per efficienza, consapevolezza ambientale, per precisione, un rapporto qualità prezzo orientato sulla qualità e una posizione di primo piano sul mercato.





## PHILOSOPHY

High quality work and customer satisfaction is our ultimate goal. Mutual trust and continuous exchange of information ensure a successful collaboration, for the benefit of our customers. Our aim is to build a long-term business relationship with our clients, as well as with the companies that we represent.

## PRIORITY

The satisfaction of our customers is our ultimate goal. We attend about their wishes and do our best to content them. Through our internal market research, we constantly strive for further improvements and try to reach innovative developments of the products, to satisfy a increasingly advanced market. On this way, we offer our clients the opportunity to get constantly new ideas to expand their range and to offer their own customers contemporary packaging solutions.

## SERVICE

We provide to our clientele a wide range of high-quality proposals, that is complied with all EU standards. You get with us a reliable, serious and competent partner, who can impart and implement your wishes and suggestions directly to the manufacturer.

## PERFORMANCE

- Continuous information about news, special offers and product improvements
- Long-term expert support and advice
- Fast problem solutions by competent contact persons
- Wide assortment of food packaging
- Deliveries in case of emergency through our warehouse in Germany
- Various advertising materials and samplings anytime available

## OUR CLIENTS

- Wholesale for food packaging
- C+C markets - food markets
- Wholesale for food + foodindustry
- Meatprocessing industry
- Large-scale bakery + Large-scale canteen kitchen
- Manufacturer of delicatessen
- Cateringservice
- Vegetable packaging plants



## PHILOSOPHIE

Qualitativ hochwertige Arbeit und Kundenzufriedenheit stehen für uns an oberster Stelle. Gegenseitiges Vertrauen und stetiger Informationsaustausch gewährleisten eine erfolgreiche Zusammenarbeit, von der unsere Kunden profitieren können. Unser Ziel ist der Aufbau einer langfristigen Geschäftsbeziehung mit unseren Kunden, sowie auch mit den von uns vertretenen Unternehmen.

## PRIORITÄTEN

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist unser höchstes Ziel. Wir kümmern uns um Ihre Wünsche und geben unser Bestes Sie zufrieden zu stellen. Durch unsere interne Marktforschung streben wir stets nach weiteren Verbesserungen und versuchen innovative Entwicklungen der Produkte zu erreichen, um einen immer fortschrittlicheren Markt zufrieden zu stellen. So bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit sich ständig neue Anregungen zu holen, um Ihr Sortiment zu erweitern und Ihren Kunden zeitgemäße Verpackungslösungen zu bieten.

## SERVICE

Unserem Kundenkreis steht ein vielfältiges hochwertiges Angebot zur Verfügung, welches mit allen EU-Normen zertifiziert ist. Sie erhalten mit uns einen zuverlässigen seriösen und kompetenten Partner, der Ihre Wünsche und Anregungen direkt an den Hersteller weitergeben und umsetzen kann.

## LEISTUNGEN

- Ständige Informationen über Neuheiten, Angebote und Produktverbesserungen
- Langfristige fachmännische Betreuung und Beratung
- Problemlösungen durch kompetente Ansprechpartner
- Umfangreiche Produktpalette an Verpackungen
- Notlieferungen durch unser Lager in Deutschland
- Werbematerialien und Bemusterungen jederzeit abrufbar

## UNSERE KUNDEN

- Großhandel für Lebensmittelverpackungen
- C+C Märkte – Lebensmittelmärkte
- Großhandel für Lebensmittel + Lebensmittelindustrie
- Fleischverarbeitungsindustrie
- Großbäckereien + Großküchen
- Feinkosthersteller
- Cateringservice
- Gemüseverpackungsindustrie



## FILOSOFIA

Lavoro di alta qualità e soddisfazione del cliente sono la nostra priorità assoluta. La fiducia reciproca e lo scambio continuo di informazioni al fine di garantire una cooperazione di successo, da cui i nostri clienti possono trarre vantaggio. Il nostro obiettivo è quello di costruire un rapporto a lungo termine con i nostri clienti, così come con le aziende che rappresentiamo.

## PRIORITÀ

La soddisfazione dei nostri clienti è il nostro obiettivo assoluto. Ci prendiamo cura delle Vostre richieste facendo del nostro meglio per poterle soddisfare. Attraverso le nostre continue ricerche di mercato, ci impegniamo costantemente per trovare ulteriori miglioramenti tecnici e di design, al fine di poter sviluppare assieme alle aziende prodotti innovativi per soddisfare un mercato sempre in evoluzione. In questo modo, stimoliamo i nostri clienti ad ampliare il loro assortimento per metterli in condizione di offrire alla loro clientela prodotti all'avanguardia.

## SERVIZIO


Ai clienti viene messo a disposizione un servizio di qualità conforme alle norme europee. In noi troverete un partner affidabile, serio e competente, un partner che trasforma in fatti i vostri desideri o suggerimenti.


## PRESTAZIONI


- Costante flusso di informazioni riguardo novità, offerte e migliorie sui prodotti
- Durata consulenza e supporto
- Rapida soluzione ai problemi attraverso il nostro personale competente
- Ampia gamma di imballaggi
- Consegne di emergenza attraverso il nostro magazzino in Germania
- Materiale promozionale e campionature sono a disposizione della clientela

## I NOSTRI CLIENTI

- Ingrosso specializzato
- Cash & Carry - Distributori alimentari
- Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari - Industria alimentare
- Industria della trasformazione carne
- Grandi panetterie + Grandi cucine
- Produttore di specialità gastronomiche
- Catering
- Confezionatori ortofrutticoli di IV gamma

WE THANK YOU FOR YOUR KIND ATTENTION. 

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHRE FREUNDLICHE AUFMERKSAMKEIT. 

VI RINGRAZIAMO PER LA VOSTRA GENTILE ATTENZIONE. 



Commercial agency

**ATTIANESE**  
GmbH

Tel. +49 2324 59698-0

Fax. +49 2324 59698-10

[info@attianese.com](mailto:info@attianese.com)

[www.attianese.com](http://www.attianese.com)