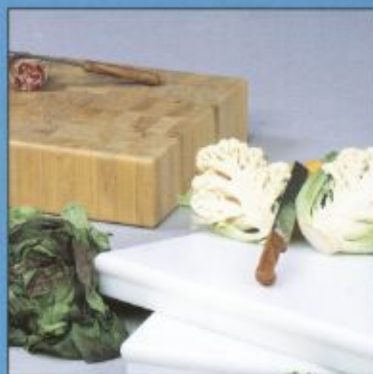




## Sterilizzacoltelli Ceppi e Taglieri Contenitori Gastronorm

Apparecchi sterilizzatori per coltelli a raggi ultravioletti, a liquido riscaldato, a liquido disinfettante; nonché ceppi e taglieri di tutte le dimensioni realizzati in tradizionale legno di Acacia o nel più recente Polietilene Alimentare, ed i classici contenitori Gastronorm: tutti accessori fondamentali nel lavoro di ogni giorno.





## 1 Sterilizzatore a raggi ultravioletti

Costruzione in acciaio inox, con sportello in plexiglass fumè, calamita a barra interna per il sostegno dei coltelli. La sterilizzazione avviene tramite l'effetto di due lampade da 20W a raggi UV, e la sicurezza è garantita da un micro applicato sullo sportello. Un timer regolabile aziona la lampada per la durata necessaria.

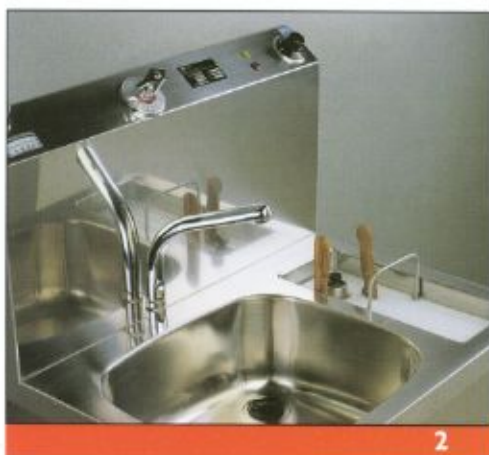
Gli apparecchi sono realizzati in modo conforme alle direttive CE in materia di sicurezza.

**Dimensioni cm 110x10x70h:**

**Articolo STU 1110**

**Dimensioni cm 60x10x70h:**

**Articolo STU 6010**



2

2 I comandi dello sterilizzacoltelli prevedono spie di segnalazione rete e funzionamento, termostato di regolazione temperatura, termometro per la visualizzazione della stessa.

Disponiamo anche di un modello composto solo dallo sterilizzatore.

**Dimensioni cm 41x25x65h:**

**Articolo STE 5030 (senza vasca lavamani)**



4

## 4 Sterilizzatore riscaldato ad immersione

Costruzione in acciaio inox AISI 304, griglia portacoltelli in polietilene, rubinetto inferiore di scarico, alimentazione 220V - 50Hz. Gli apparecchi sono realizzati in modo conforme alle direttive CE in materia di sicurezza.

**Dimensioni cm 27x11x40h:**

**Articolo STE 3014**

**Dimensioni cm 38x20x40h:**

**Articolo STE 4020**

**Versione neutra** (senza riscaldamento del liquido) da utilizzare con liquido disinfettante:

**Dimensioni cm 35x10x36h:**

**Articolo STN 3510**

**Dimensioni cm 50x10x36h:**

**Articolo STN 5010**

**Dimensioni cm 60x10x36h:**

**Articolo STN 6010**

5 Il quadro comandi è protetto meccanicamente dalla caduta accidentale dei coltelli, ed è a tenuta stagna. Comprende un magnetotermico differenziale, una spia di segnalazione rete e la manopola graduata di regolazione del termostato. In alcune versioni è applicato un teletermometro che visualizza la temperatura.

**Versione con indicatore di temperatura (termometro):**

**Dimensioni cm 27x11x40h:Articolo STE 2711**

**Dimensioni cm 38x20x40h:Articolo STE 3820**

## 3 Sterilizzatore riscaldato a ricircolo con lavello lavamani

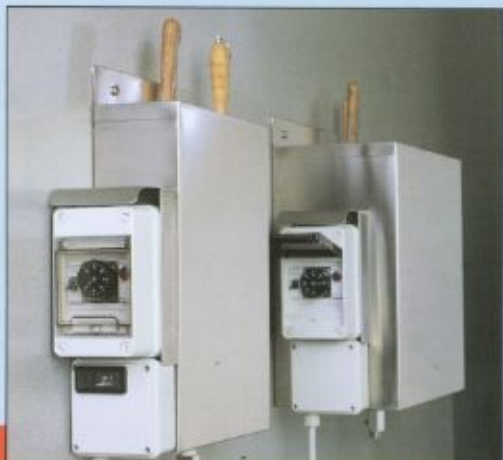
Costruzione in acciaio inox AISI 304, sterilizzacoltelli con vasca ad angoli arrotondati, coibentazione esterna, sistema di ricircolo continuo, griglia portacoltelli in polietilene, alimentazione 220V - 50Hz. Gli apparecchi sono realizzati in modo conforme alle direttive CE in materia di sicurezza.

**Dimensioni cm 65x45: Art. STL 6545** (lavamani con vasca da 40x34 e miscelatore a pedale)

**Dimensioni cm 47x40: Art. STL 4740** (lavamani con vasca da 30x20 e miscelatore a ginocchio)



3



5



6

### 6 Ceppo in legno di Acacia con sgabello in acciaio inox

I ceppi in legno per la lavorazione della carne sono costituiti da tasselli verticali di Acacia incollati e pressati tra loro, con una durata garantita, ed una notevole capacità di assorbimento del colpo. Sono disponibili nello spessore di 18 e di 30 cm per tutte le dimensioni. Lo sgabello di supporto può essere in legno di Faggio oppure in acciaio inox AISI 304 con gambe cilindriche e piedini regolabili.

#### NOTA:

Le norme sanitarie vigenti in Italia non vietano l'uso del ceppo in legno ma dispongono che questi sia sempre pulito, asciutto e ben levigato.



7

### 7 Ceppo in Polietilene Alimentare con sgabello inox

In alternativa al legno proponiamo i ceppi in polietilene alimentare bianco, di 80 mm di spessore, con gli spigoli fresati e con la possibilità di essere applicati sugli sgabelli in acciaio inox AISI 304. Sono disponibili tutte le dimensioni, anche con sagome particolari.

#### NOTA:

Il polietilene utilizzato per i nostri prodotti è di tipo realizzato con materie prime ed additivi di tipo autorizzato dal Ministero della Sanità Italiano in merito a prodotti soggetti a contatto con alimenti.



8

**Bendoni**inox

### 8 Contenitori Gastronorm

Disponibili in acciaio inox a partire dalla dimensione di 1/9 fino al 2/1, di varie altezze ed accessoriati di coperchio e falso fondo, come indicato in tabella.

**BENDONI INOX srl**

Via S. Marco, 9  
52010 Soci, Bibbiena (AR)  
Tel. 0575 560231  
Fax 0575 561362  
bendoni@bendoni.it  
www.bendoni.it



Prodotti conformi  
alle direttive europee

**D. Lgs. 626**

Lavorazioni eseguite  
nel rispetto  
della prevenzione  
degli infortuni



Lavorazioni eseguite  
nel rispetto dell'ambiente


**9**




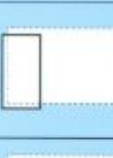




### 9 Taglieri in legno di Acacia e Polietilene Alimentare:

I taglieri in legno di Acacia sono disponibili con fibre verticali (maggior resistenza al taglio) di spessore 60 e 100 mm, con fibre orizzontali di spessore 32 mm. Possono essere dotati di battuta inferiore.

I taglieri in Polietilene sono disponibili dello spessore di 25 mm e possono essere dotati di battuta inferiore; inoltre si realizzano copriceppi con battute inferiori su 4 lati, sempre dello spessore di 25mm.

Polietilene e legno con fibre orizzontali possono essere anche forniti a lastre intere o sezionati nelle dimensioni richieste, e di spessori diversi da quelli indicati.

Contenitori Gastronorm inox

DIMENSIONI	h cm.	Teglie	Contenitori	Coperchio	Falso Fondo
 <b>GN2/1</b> cm65x53	2	■	■		
	4	■	■		
	6,5	■	■		■
	10		■		
	15		■		
 <b>GN1/1</b> cm53x32,5	2	■	■		
	6,5	■	■		■
	10		■	■	
	15		■		
 <b>GN2/3</b> cm35,3x32,5	2		■		
	6,5		■		■
	10		■	■	
	15		■		
 <b>GN1/2</b> cm26,5x32,5	2		■		
	6,5		■		■
	10		■	■	
	15		■		
 <b>GN1/3</b> cm17,6x32,5	2		■		
	6,5		■		
	10		■	■	
	15		■		
 <b>GN1/4</b> cm26,5x16,2	6,5		■		
	10		■		
	15		■	■	
	20		■		
 <b>GN1/6</b> cm17,6x16,2	6,5		■		
	10		■		
	15		■	■	
	20		■		
 <b>GN1/9</b> cm17,6x10,8	6,5		■		
	10		■	■	



## Tavoli - Lavelli per lavorazioni specializzate

La necessità di operare in modo ergonomico, rapido e funzionale, sempre in condizioni igieniche ottimali, ci hanno portato alla realizzazione di posti di lavoro specializzati per i vari settori della distribuzione alimentare, senza porsi dei limiti nelle realizzazioni necessarie, anche le più personalizzate.





**1 Lavello di cernita ad una vasca con sgocciolatoio a destra completo di pattumiera da 70 Lt.**

Dimensioni cm 140x70x85h

Articolo 20714 (Destro o Sinistro)

La costruzione e le caratteristiche strutturali sono le solite dei lavelli standard, ma ne abbiamo modificato la composizione, creando un vano per l'inserimento della pattumiera raccoglirifiuti, servita da un comodo foro di sbarazzo superiore. La vasca è di cm 60x50x32h completa di piletta, troppopieno e sifone di scarico. Può essere accessorato con pattumiera, tagliere in polietilene, anello in gomma per foro di sbarazzo, doccia, portacoltelli.

**Tavolo di cernita:**

Realizziamo anche una versione senza vasca con piano superiore ad invaso senza alzatina, foro di sbarazzo, telaio inferiore su tre lati.

Dimensioni cm 140x70x85h Articolo T 140 B



2

**2** Foro di sbarazzo con anelli copriforo in polietilene ed in gomma.



4

**4 Pattumiere carrellate in acciaio inox AISI 304**

Tutte con coperchio rimovibile, bidone a tenuta liquidi, maniglie laterali di presa, ruote girevoli.

Disponibili con apertura manuale e con apertura a pedale, e di capacità 50, 70, 90 Litri. Per l'utilizzo sotto ai fori di sbarazzo consigliamo l'uso di quelle da 70 Lt ad apertura manuale.



3

**3 Vascone di cernita con doccia e tagliere in polietilene**

Dimensioni cm 120x70x85h

Articolo LP 120

La costruzione e le caratteristiche strutturali sono le solite dei vasconi standard, la struttura è con telaio su tre lati di rinforzo, la vasca è di cm 100x30x20h completa di piletta, troppopieno e di sifone di scarico, il foro di sbarazzo è di cm 25x15. Può essere accessorato con pattumiera, tagliere in polietilene, doccia, portacoltelli.



5

### 5 Lavello lavorazione pesce ad una vasca con sgocciolatoio a sinistra completo di tagliere in polietilene e pattumiera da 70 Lt.

Dimensioni cm 100x60x85h

Articolo LP 100 (Destro o Sinistro)

La costruzione e le caratteristiche strutturali sono le solite dei lavelli standard, la struttura è con telaio su tre lati di rinforzo, la vasca è di cm 40x40x28h, completa di piletta, troppopieno e sifone di scarico. Sullo sgocciolatoio è praticato un foro di sbarazzo che serve una pattumiera posta al di sotto. Può essere accessoriatato con pattumiera, tagliere in polietilene, anello in gomma per foro di sbarazzo, doccia, portacoltelli.

### Tavolo di lavorazione carne

Dimensioni cm 100x70x85-170h

Articolo TC 100

Abbiamo in produzione anche un particolare tavolo per la lavorazione della carne, composto da struttura inferiore con telaio su tre lati, piano superiore in parte con ceppo in polietilene di cm 100x45x8 di spessore ed in parte in acciaio inox con foro di sbarazzo. Il tavolo dispone di una alzata di cm 85 sul piano in griglia metallica a protezione di una eventuale sfuggita di mano del coltello, sulla quale è applicata una mensola regolabile per l'appoggio di condimenti e preparati.

6

### 6 Isola di lavorazione Marina con tagliere in polietilene e doccia

Dimensioni:

cm 150x150x60x86h

Articolo LP 150

Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304, basamento per il fissaggio a terra, piano superiore con foro di sbarazzo, vasca di 40x40x28h, sterilizzacoltelli ad immersione riscaldato con vasca ad angoli arrotondati. Può essere accessoriatato con tagliere in polietilene, pattumiera, doccia, anello in gomma per foro di sbarazzo.





7

7 La nostra isola Marina ha il bordo anteriore completamente curvato, invaso paraliquidi su tutto il piano, alzatina posteriore, ed offre una assoluta garanzia di igienicità.

**BENDONI INOX srl**

Via S. Marco, 9  
52010 Soci, Bibbiena (AR)  
Tel. 0575 560231  
Fax 0575 561362  
bendoni@bendoni.it  
www.bendoni.it



Prodotti conformi alle direttive europee

**D. Lgs. 626**

Lavorazioni eseguite nel rispetto della prevenzione degli infortuni



Lavorazioni eseguite nel rispetto dell'ambiente



8

8 Il basamento dell'isola Marina, che deve essere fissato a pavimento, è ispezionabile su due lati per gli allacciamenti tecnici, per il fissaggio e per la manutenzione.



9

**9 Portacoltelli a tasca PC 40**

Dimensioni cm 40x6x40h

Applicato, tramite due viti, di fianco ai piani dei tavoli, dei lavelli o dei ceppi costituisce un valido supporto a due tasche per l'inserimento dei coltelli.



10

**10 Rubinetteria, miscelatori ed accessori**

Sui lavelli speciali può essere usata, secondo le esigenze, tutta la gamma: miscelatori a pedale monocomando o con leva di blocco, bocca erogatrice girevole, doccia, miscelatore a gomito.