

banchi pesce

*fish counters*





# index

---

1- Azienda | 2- Eludo | 3- Shark | 4- Quadra | 5- Zero | 6- Sea  
7- Mediterraneo | 8- Oceano | 9- Atlantide | 10- Minox | 11- Iperbanco  
12- Atollo | 13- Cubo | 14- Murali | 15- Supporti e Accessori | 16- Realizzazioni

# inox pack

---

Nata a San Benedetto del Tronto nel 1961, dal genio imprenditoriale di Porfirio Neroni, la sua politica aziendale rispecchia fedelmente la filosofia e lo stile del fondatore: attenta valutazione delle esigenze sia del cliente finale che del rivenditore, elevata flessibilità organizzativa e produttiva, costante orientamento verso la ricerca e l'innovazione. Negli ultimi anni, ha subito un forte processo innovativo, dettato da nuove forze introdotte e dalla necessità di reagire alla presente crisi. Oggi si presenta con una fitta gamma di prodotti di elevata qualità, progettati con accuratezza e professionalità dal suo qualificato staff tecnico. Essa si pone all'avanguardia nel campo della progettazione e realizzazione di prodotti in acciaio inox 18/10. Propone soluzioni d'arredo per tutti gli ambienti, offrendo una vasta gamma di tipologie, formati e misure. Tutti gli elaborati rispondono ai più elevati standard qualitativi. Può contare sull'eccellenza dei materiali, l'esperienza dei tecnici e la professionalità dei progettisti, che sono in grado di soddisfare qualsiasi necessità della clientela, anche la più esigente. I prodotti dell'azienda si caratterizzano per la praticità di utilizzo e per la facilità nelle operazioni di pulizia e manutenzione e non in ultimo per la loro solidità e robustezza. La sua produzione spazia da elementi neutri d'arredo per cucine, grande distribuzione, pasticcerie, macellerie, bar, gastronomie, monoblocchi componibili e cappe. Lavora con marchi di prestigio quali Conad, Carrefour, Auchan, Simply, Sma, Metro Italia, Pam Supermercati, Gruppo Gabrielli, Oasi, Tigre, Si con Te e Coal. L'azienda è dislocata su una superficie di 6.000 mq sulla quale si sviluppa l'intera produzione dei suoi prodotti.

*Born in San Benedetto Del Tronto in 1961, from Porfirio Neroni's business genius, it's company policy is the mirror of the vision and style of it's founder: careful evaluation of needs of both customers and dealer, high flexibility of both organization and production, permanent orienteering to research and innovation. In the last years went through a strong innovative process, imposed by new inducted forces and by the need to react to actual crysis. Today is present with a strong high quality products line, designed with accuracy and competence from it's qualified technical staff. It goes on front line of design and realization of INOX 18/10 products. It proposes furniture solutions for all ambients, offering a wide range of models, shapes and dimensions. All the manufactures responds to highest quality standards. It can count on material's excellence, technician's experience and competence of designers, that are able to satisfy every customer's need, even the most hard to please. Company's products are distinguished by the practicality and for the easy cleaning and servicing and least but not last for it's robustness. It's productions extends from kitchen furniture elements, large retail, pastry, butchery, bar, fry shops, modular built-in units and hoods. Works with eminent trademarks like Conad, Carrefour, Auchan, Simply, SMA, Metro Italia, Pam Supermercati, Gruppo Gabrielli, Oasi, Tigre, Si con Te and Coal. Company is extended on a 6000sm surface on which envelopes the entire range of it's products.*



2

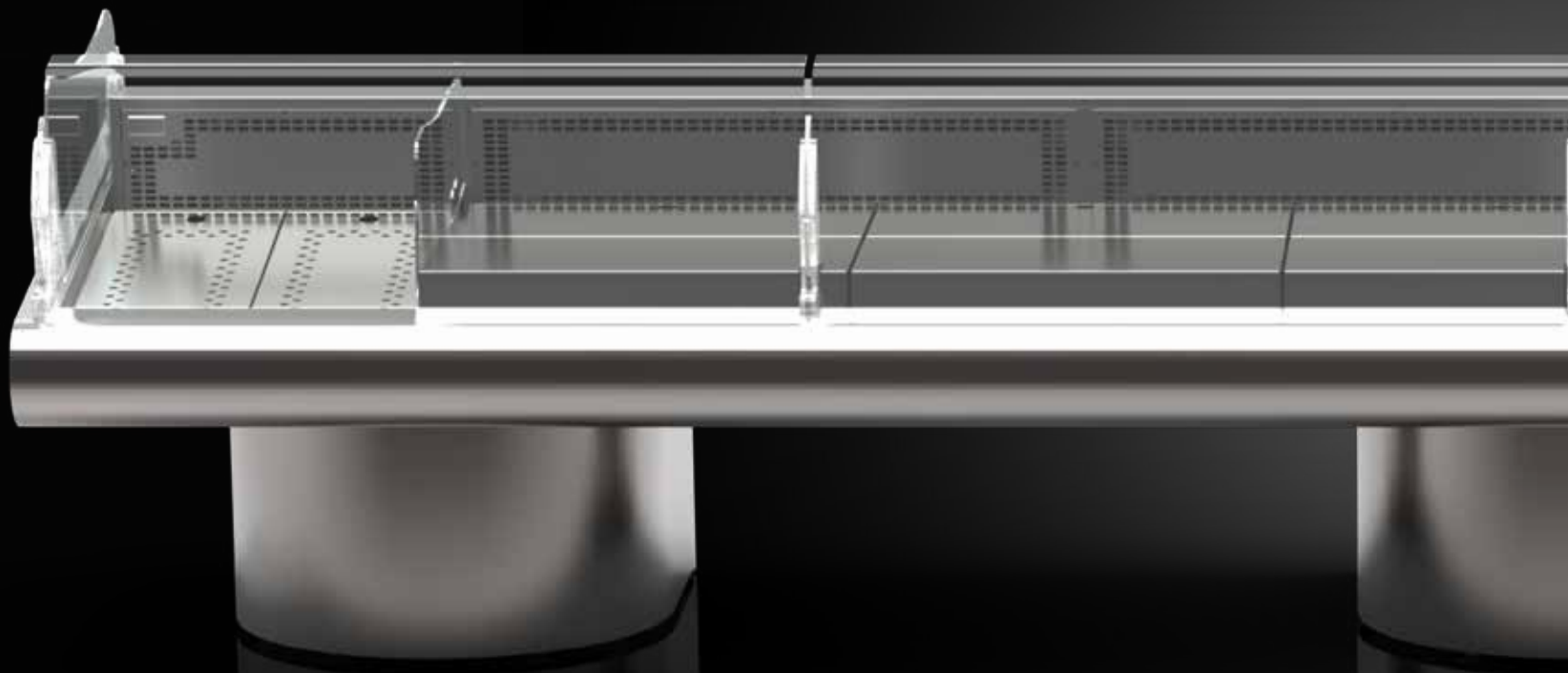
Eludo, il banco pesce costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10 e contraddistinto dal suo **frontale sagomato**. Struttura portante di tipo ellissoidale.

Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1480 mm a 5900 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

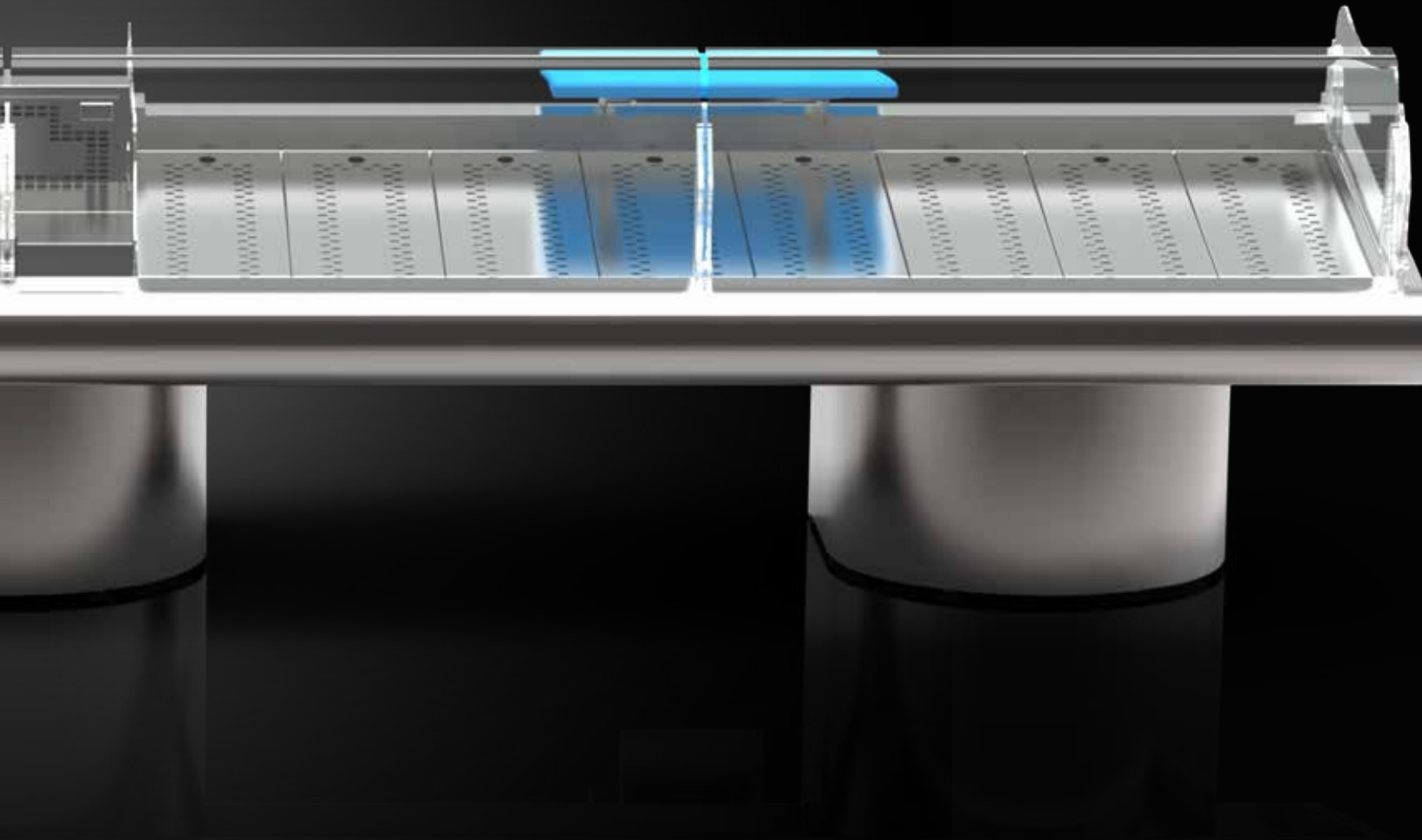
*Eludo, the fish counter INOX AISI 316 18/10 steel built and distinguished by its **shaped frontal**.*

*Ellipsing geometry load-bearing.*

*Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 1480 mm to 5900 mm (58,17" to 232,92") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



eludo



Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.





*Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- *static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- *refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- *salted codfish soaking*
- *aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products*
- *warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass.  
Optional opening glasses.*

*Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility.*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

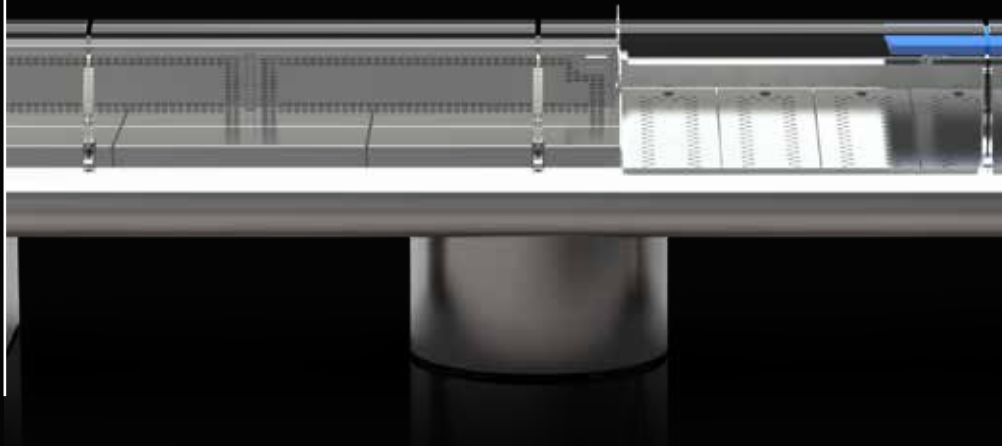
Frontale personalizzabile con pannello ondulato Inox, onda vinilica blu o pannello di chiusura lineare

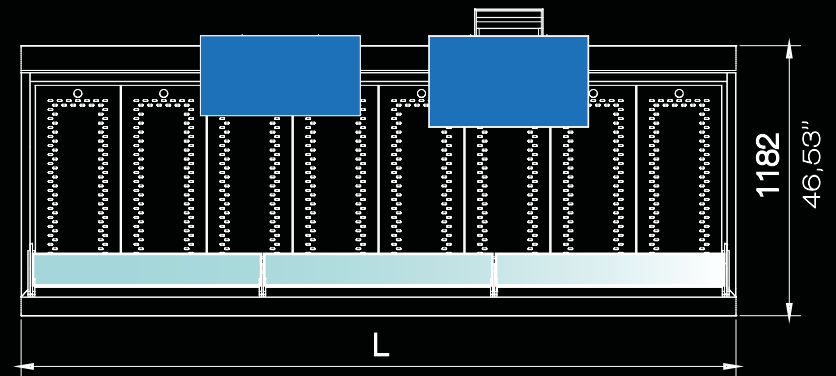
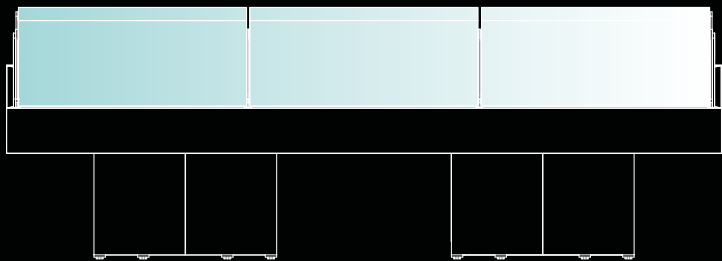
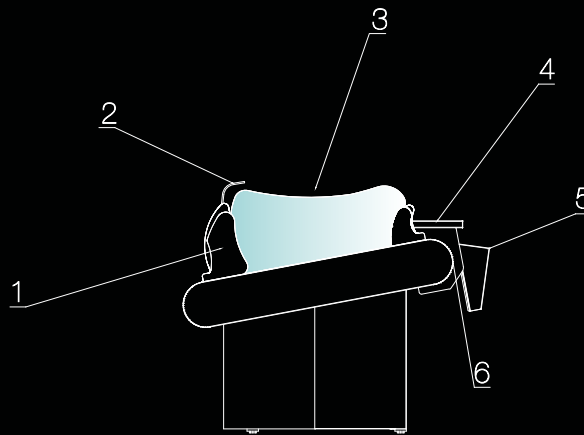
Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

Digital thermostat operator side with adjustable temperature. Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optional.

Front customizable with wavy inox panel, vinyllic blue wave or linear closing panel.

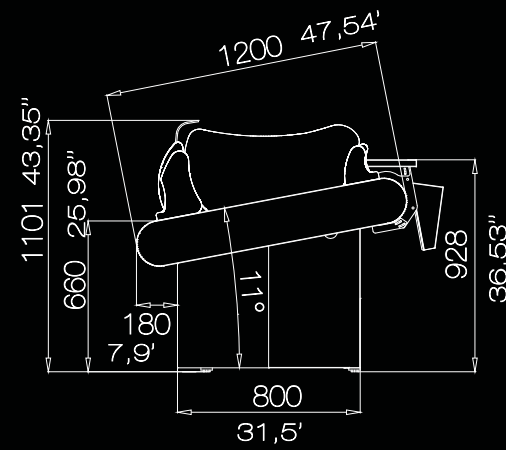
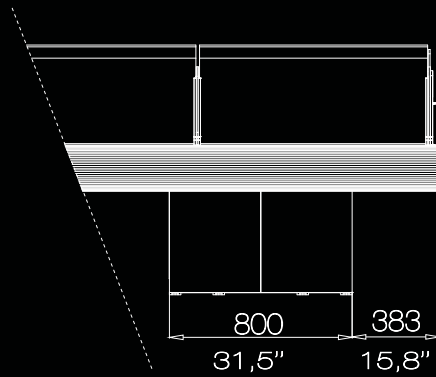
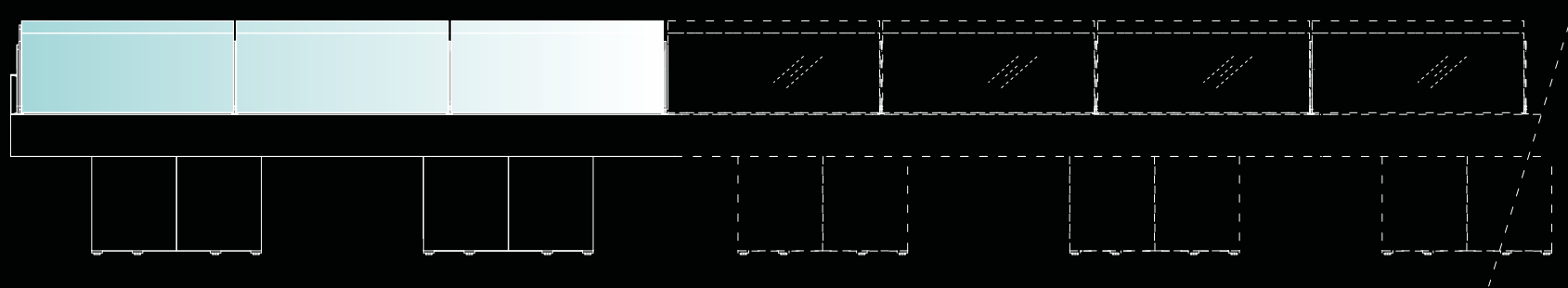




1. STAFFE REGGIMETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCIA/LAVORO/POLIETILENE ( VEDI ACCESSORI )
5. PORTABUSTE / PORTACARTA ( VEDI ACCESSORI )
6. LATO OPERATORE CURVO O DRITTO SU RICHIESTA

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT / WORKING PLANE /POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)
6. OPERATOR SIDE CURVED OR STRAIGHT ON REQUEST

# schede tecniche



3

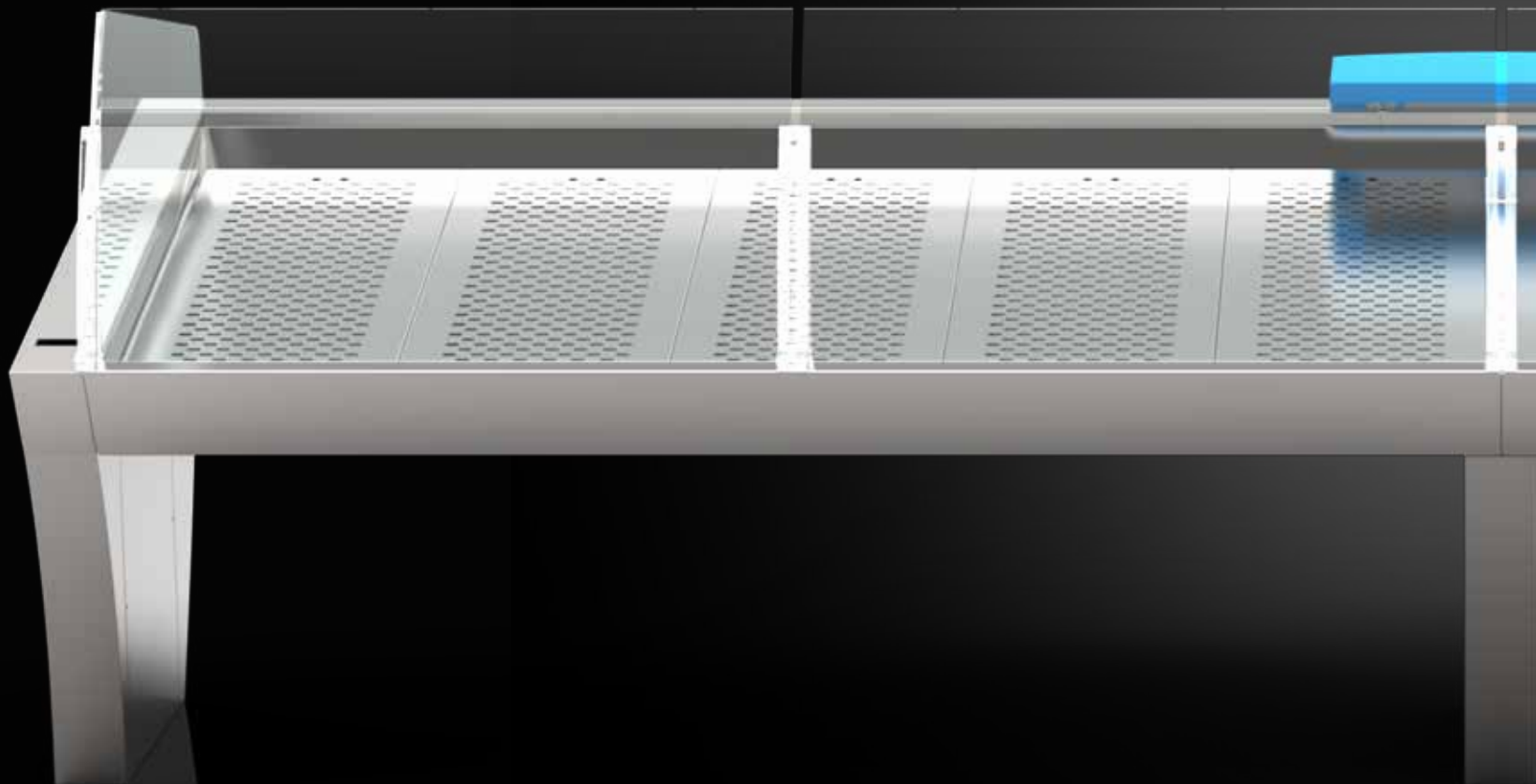
Shark, il banco pesce lineare **modulare e canalizzabile** costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10. Si contraddistingue per la sua modularità, il design minimale e i suoi fianchi sagomati.

Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in due dimensioni standard 957 mm e 1914 mm (escluso fianchi 100mm) componibili secondo le necessità.

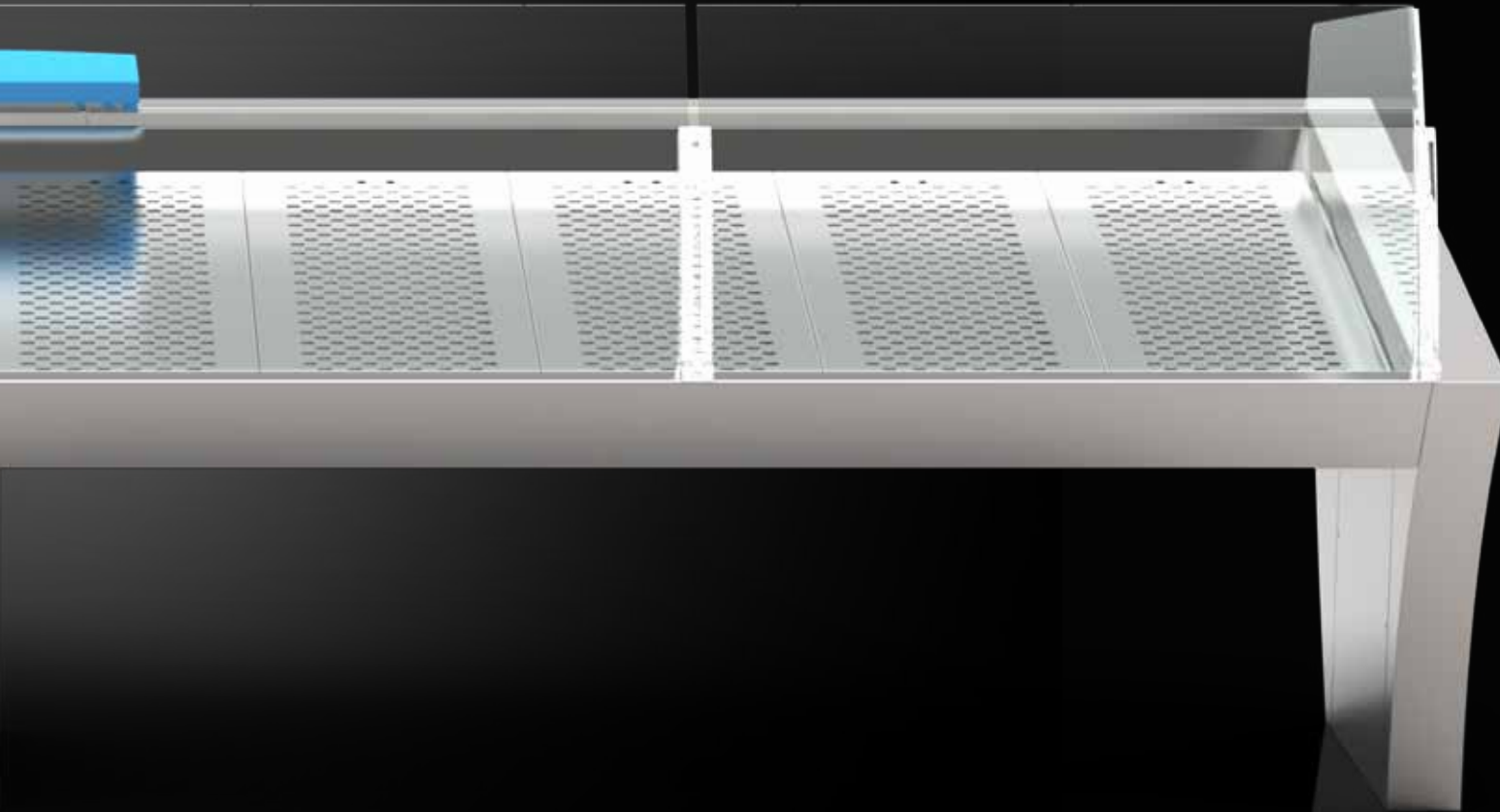
*Shark, **modular and coil-optioned** linear fish counter built in INOX AISI 316 18/10 steel. It's distinguished by its modularity, minimal design and sharpened sides.*

*Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish.*

*Product line with two standard dimensions 957 mm and 1914 mm (37,43" and 75,23"), except of sides 100mm (3,15") modular pursuant to needs.*



shark

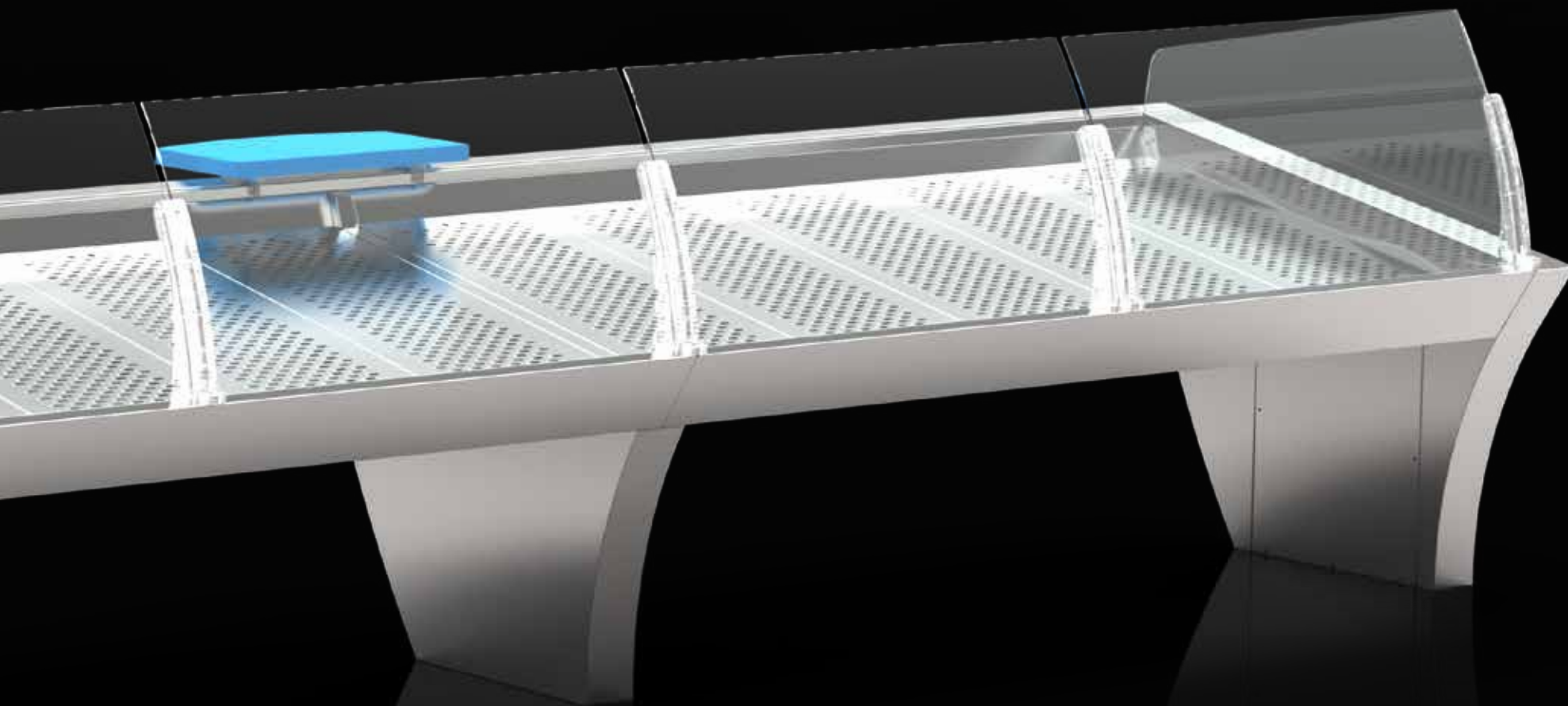


Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereoevaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, curvi a tenuta d'acqua, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.



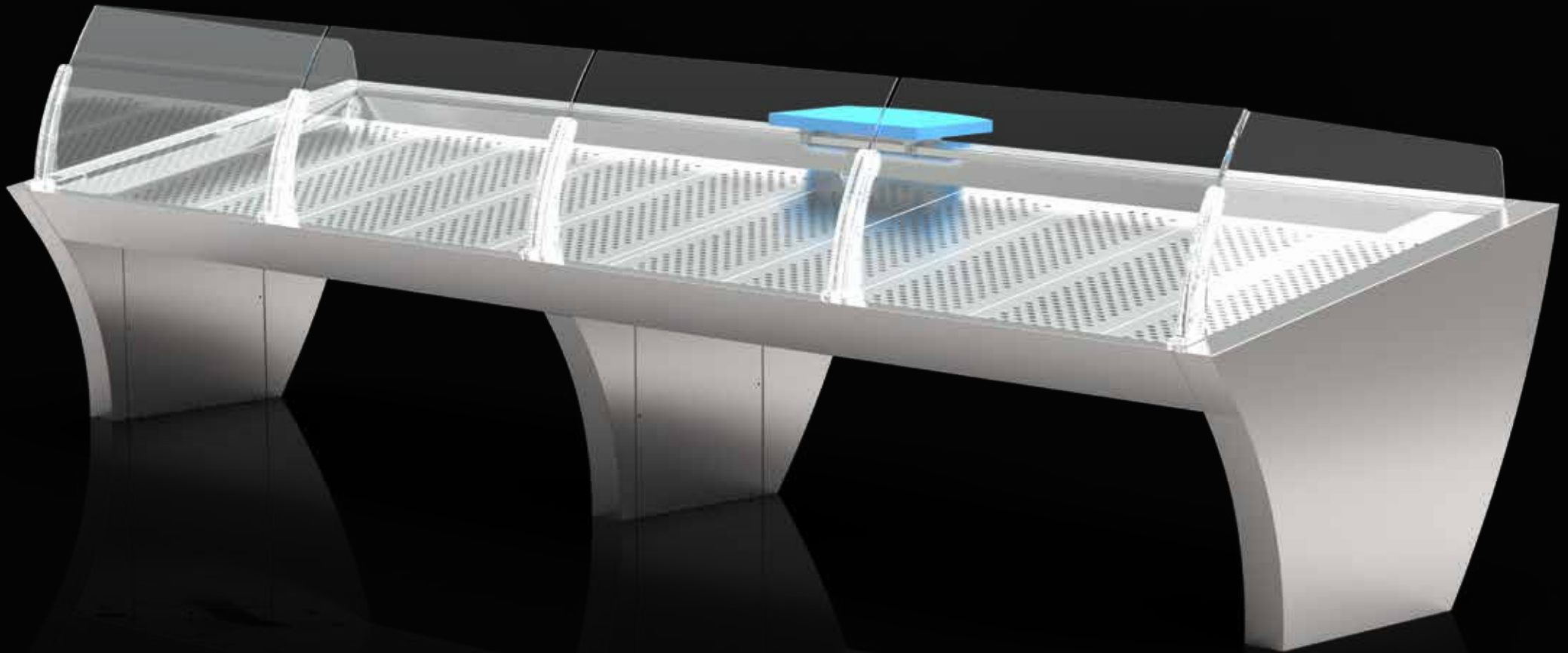


*Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition
- salted codfish soaking
- aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products
- warm dry module for cooked products exposition and keep

*Glasses, water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass.  
Optional opening glasses.*

*Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility.*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

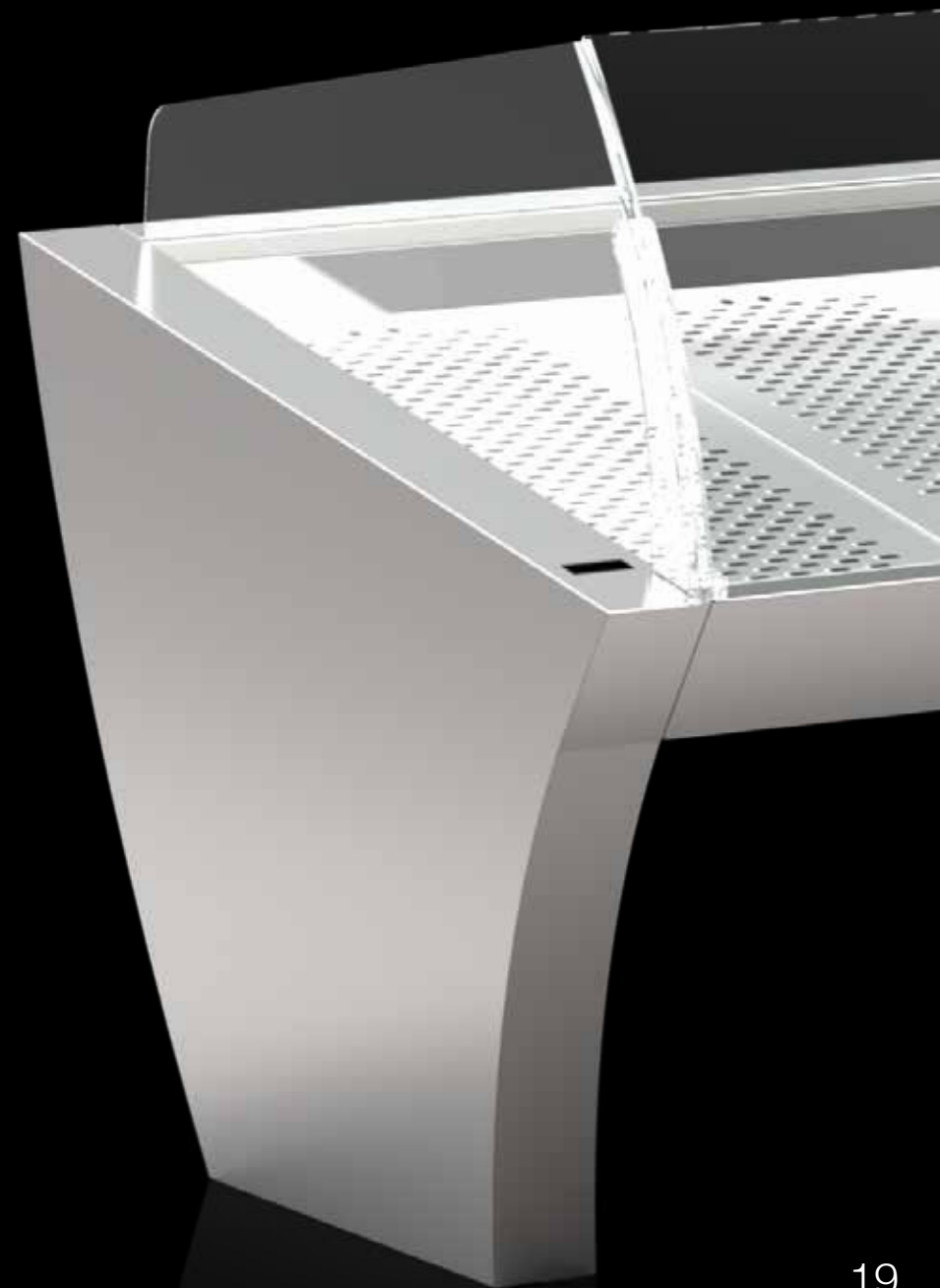
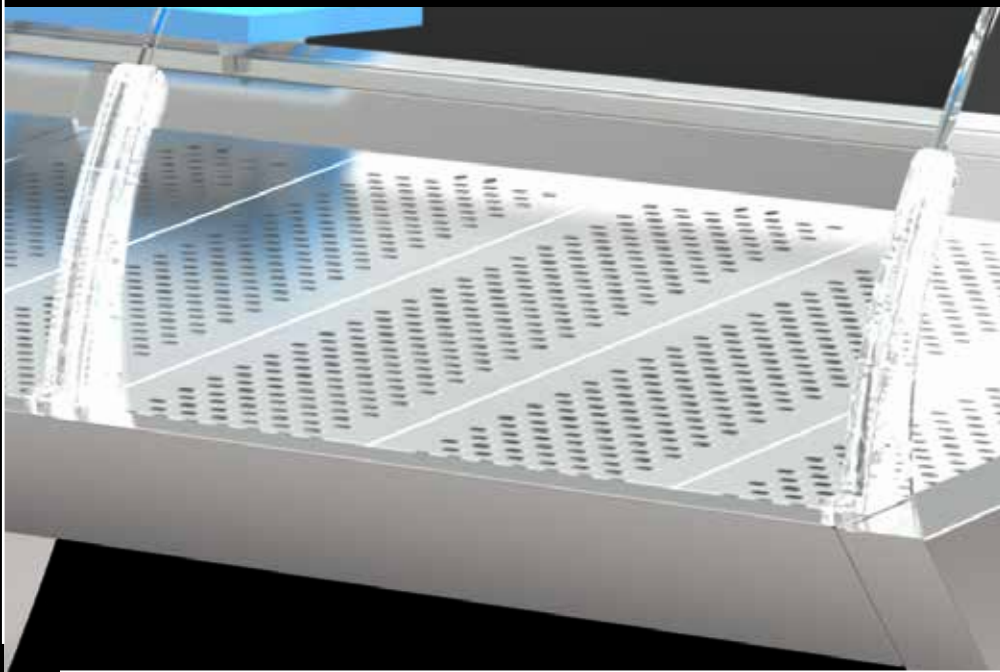
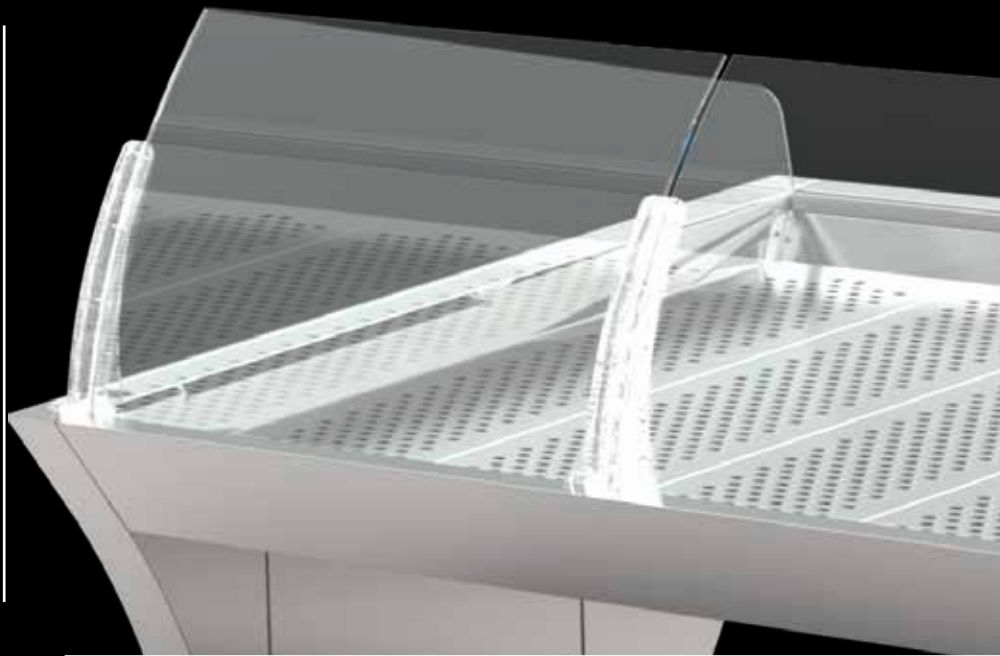
Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

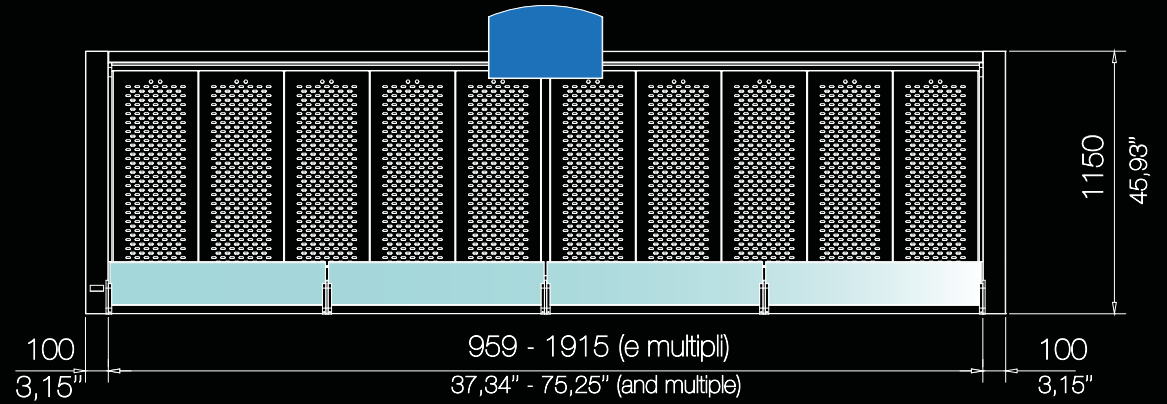
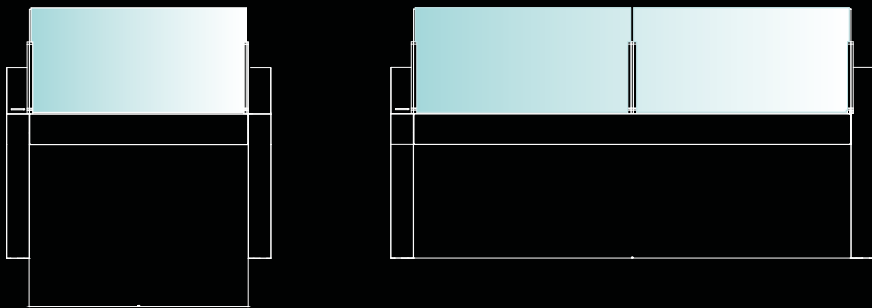
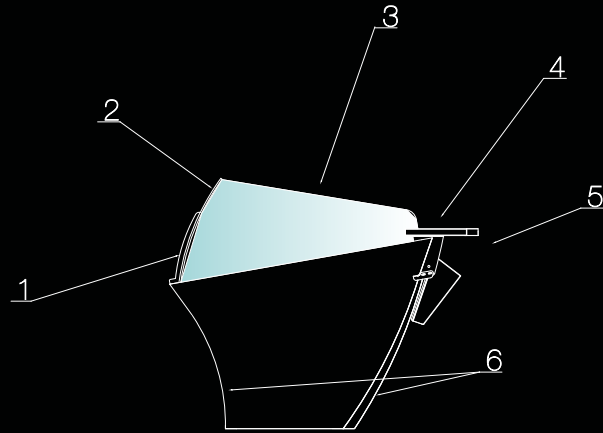
Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optionals.

shark

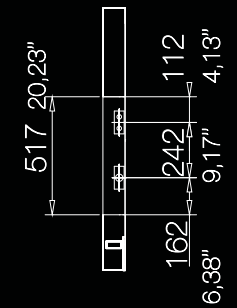
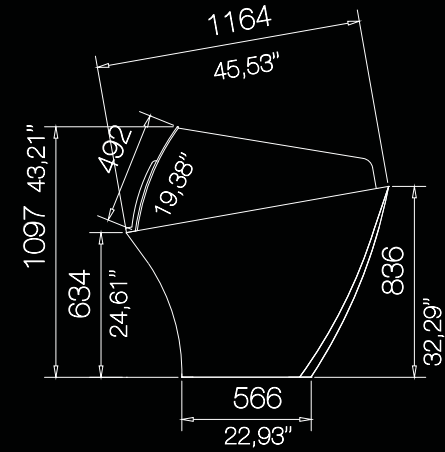
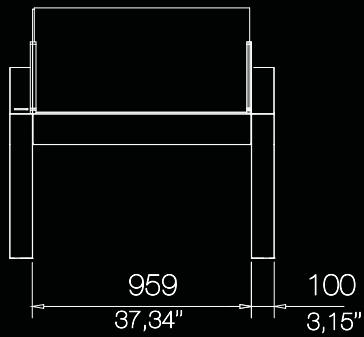
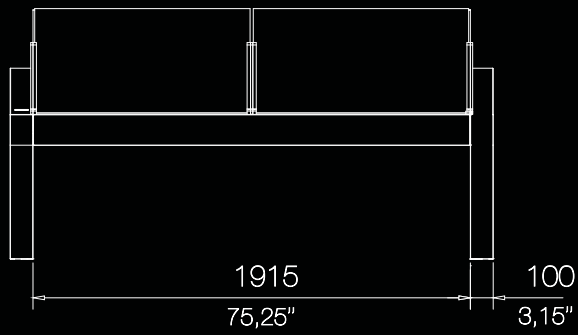
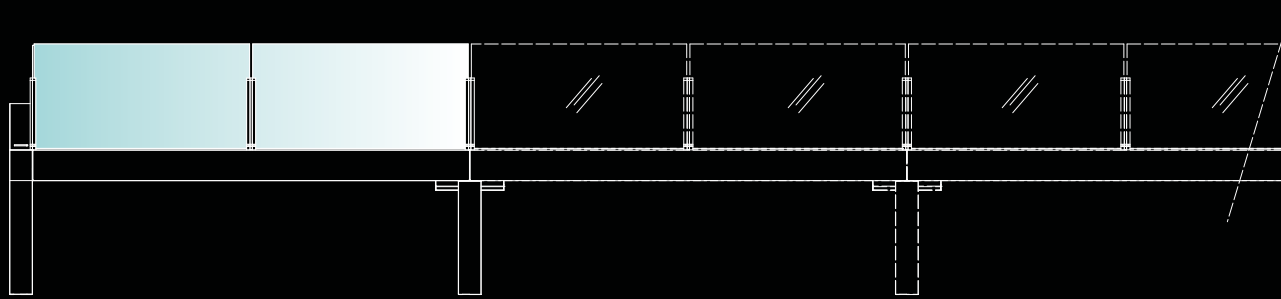




1. STAFFE REGGIVETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCIA/LAVORO/POLIETILENE ( VEDI ACCESSORI )
5. PORTABUSTE / PORTACARTA ( VEDI ACCESSORI )
6. GAMBA CURVA O DRITTA ( A SCELTA )

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. STRAIGHT FRONT GLASSES
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT/WORKING PLAN/POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/ PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)
6. CURVE OR STRAIGHT LEG (OPTIONAL)

# schede tecniche



4

Quadra, il banco pesce modulare costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10, dalle forme lineari e decise. Pannello frontale personalizzabile dall'acciaio laccato RAL al legno e illuminazione led optional.

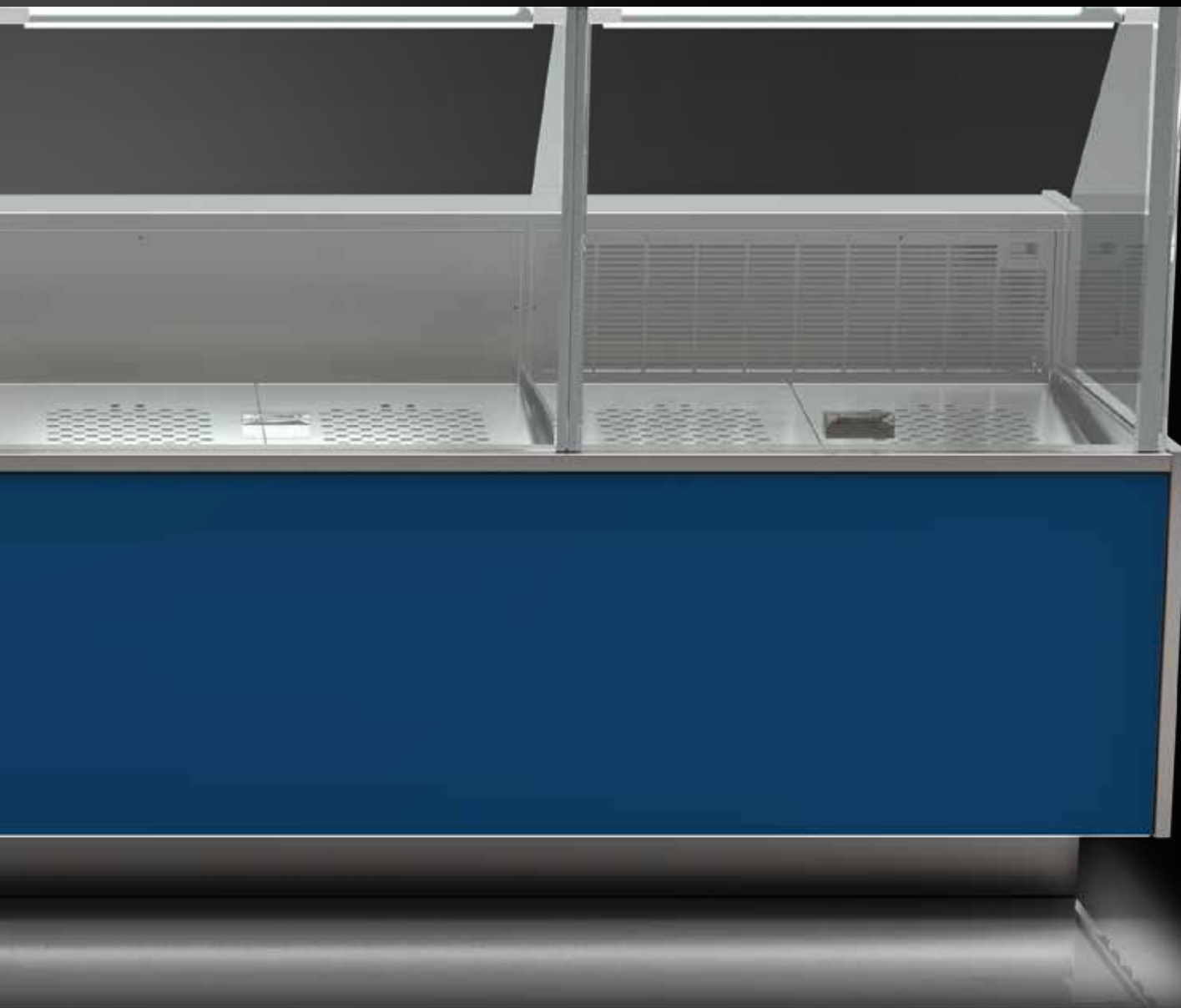
Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 950 mm a 3750 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza

*Quadra, modular fish counter built in INOX AISI 316 18/10 steel, with straight and strong shapes. Customizable front panel from steel RAL lacquered to wood and optional LED lighting.*

*Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 950 mm to 3750 mm (37,4" to 147,63") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



quadra

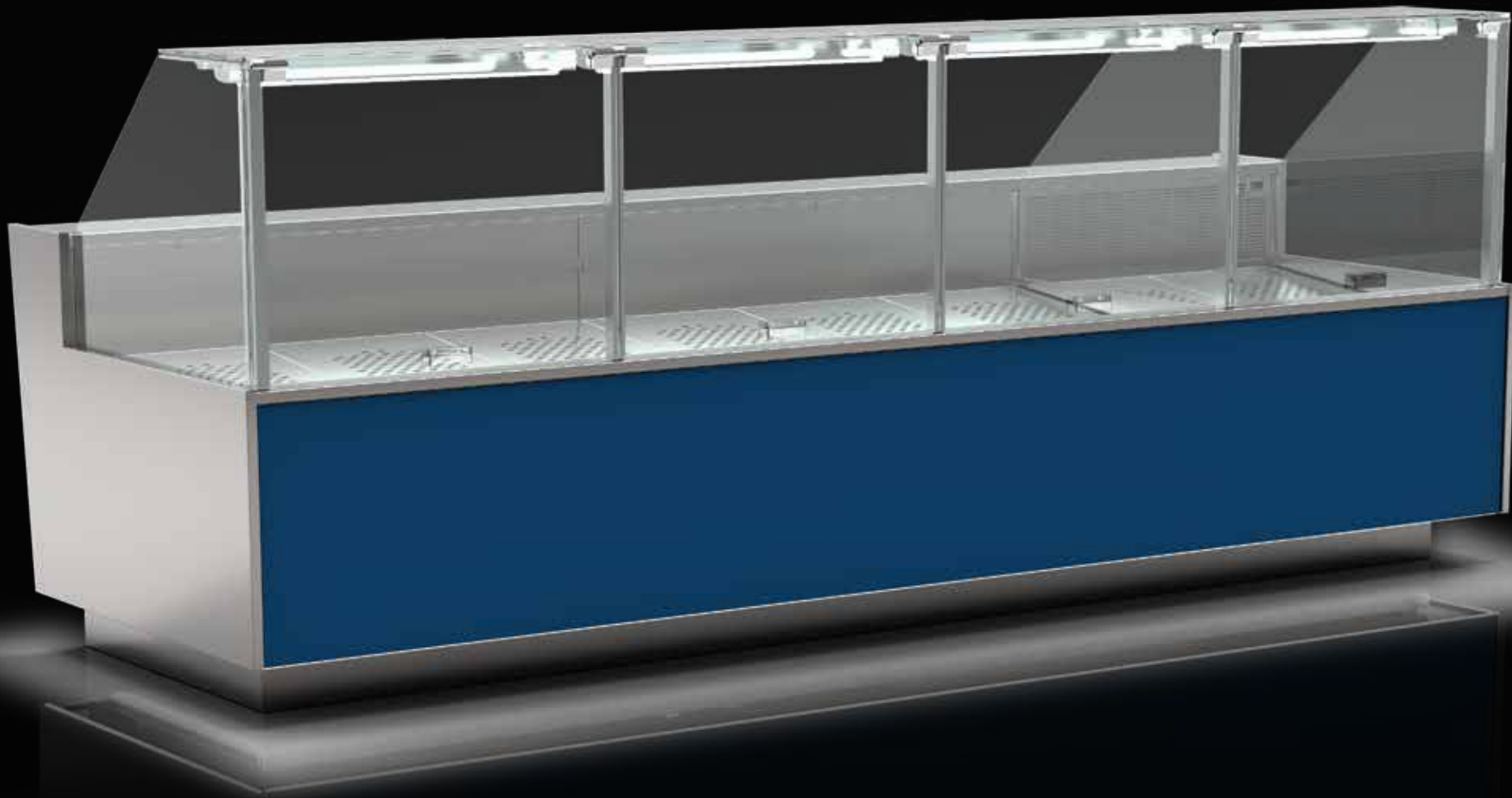


Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti.

I vetri dritti, apribili verso l'alto, a tenuta d'acqua, con possibilità di un doppio vetro anticondensa.  
Bancalina orizzontale in posizione fissa.

Le staffe in alluminio e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.





*Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- \_ static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- \_ refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- \_ salted codfish soaking*
- \_ aired module with refrigeration by aroevaporator for packed and embellished products*
- \_ warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Lift-up straight glasses, water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass.  
Horizontale counter top fixed position.*

*Aluminum brackets and plexiglass dividers for an higher visibility.*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

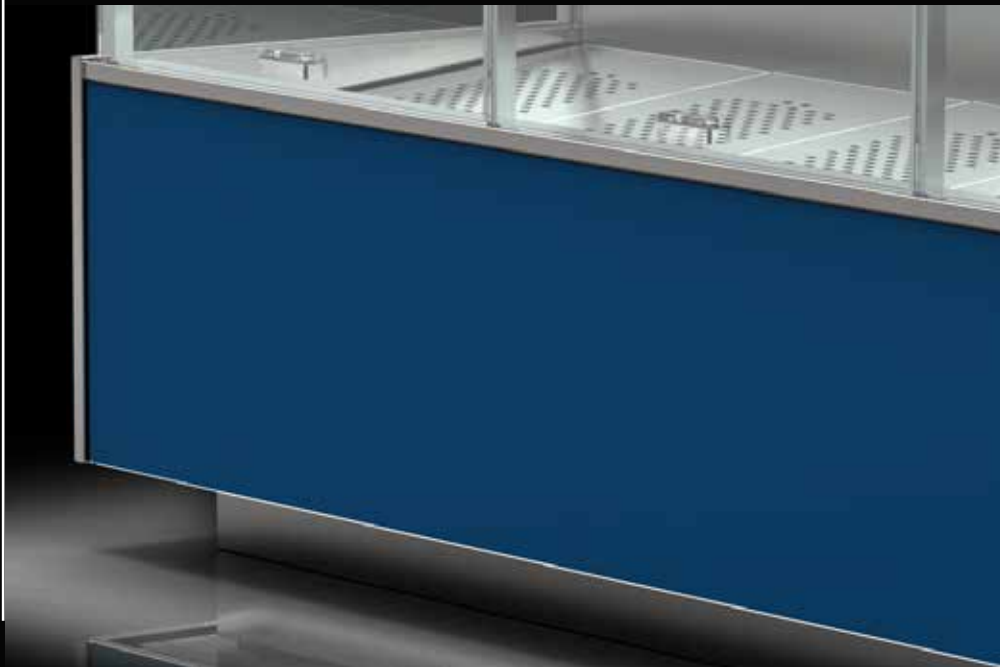
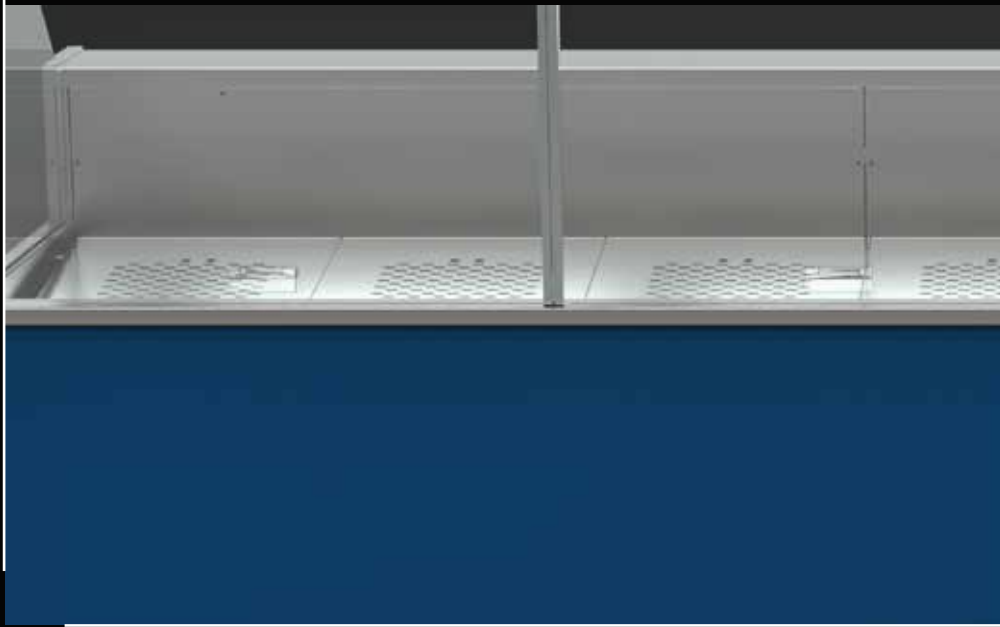
Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

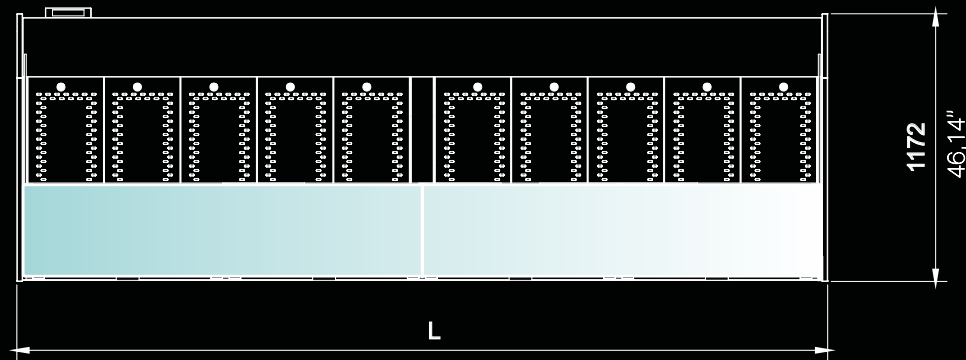
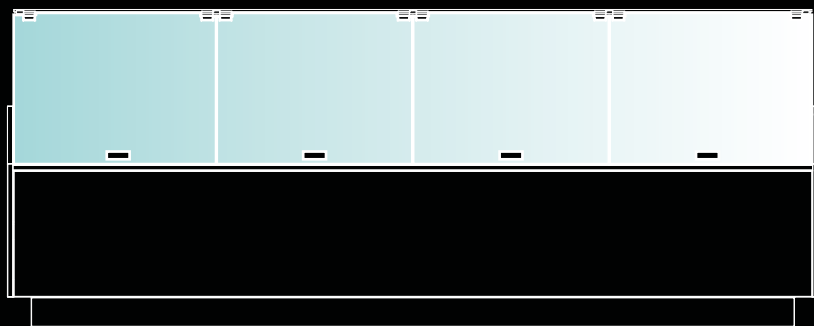
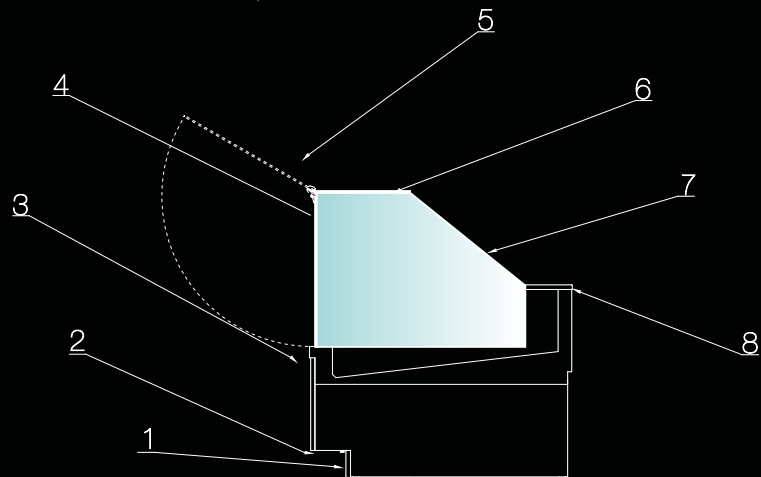
Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optional.

quadra

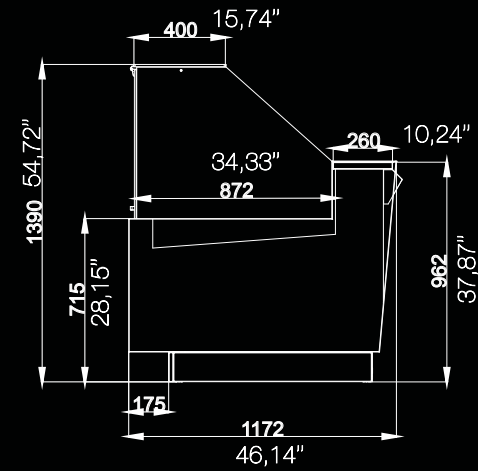
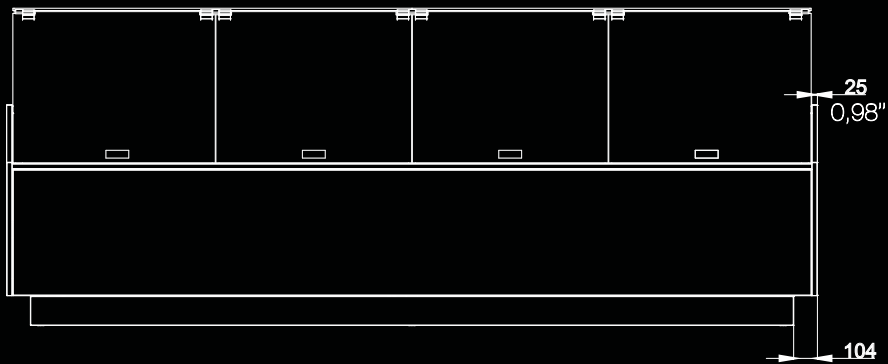
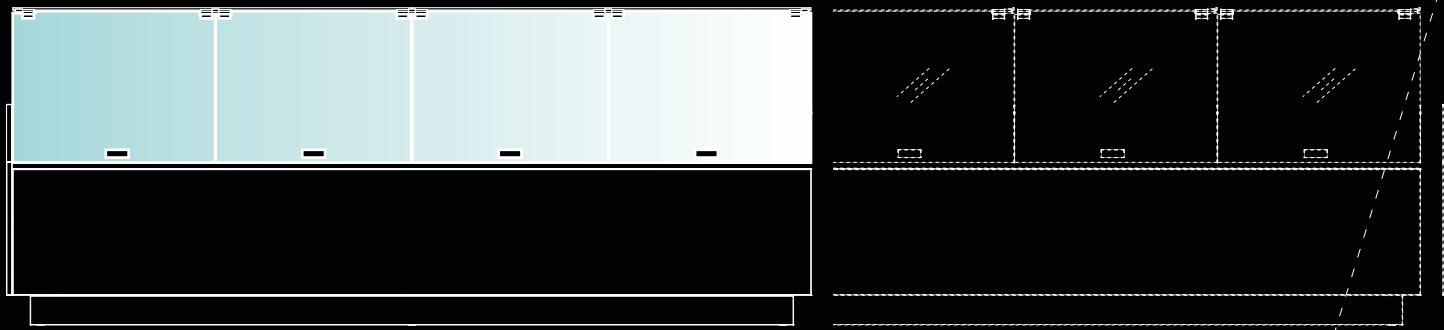




1. BATTISCOPA IN ACCIAIO INOX
2. ILLUMINAZIONE BATTISCOPA A LED OPZIONALE
3. FRONTALE IN ACCIAIO INOX PERSONALIZZABILE
4. MONTANTI IN ALLUMINIO
5. VETRI PISTONATI APRIBILI DAL BASSO VERSO L'ALTO
6. ILLUMINAZIONE CON TUBO FLUORESCENTE  
(LED AD ALTA LUMINOSITA' OPZIONALE)
7. TENDA NOTTE OPZIONALE
8. PIANO LAVORO DECOR OPZIONALE

1. BASEBOARD STAINLESS STEEL
2. BASEBOARD LED LIGHTING OPTIONAL
3. FRONT PANEL STAINLESS STEEL CUSTOMIZABLE
4. ALUMINIUM UPRIGHTS
5. LIFT-UP GLASSES FROM BOTTOM TO TOP WITH PISTONS
6. LIGHTING WITH FLUORESCENT TUBE  
(LEDS HIGH BRIGHTNESS 'OPTIONAL)
7. NIGHT BLIND OPTIONAL
8. DECOR WORKTOP OPTIONAL

# schede tecniche



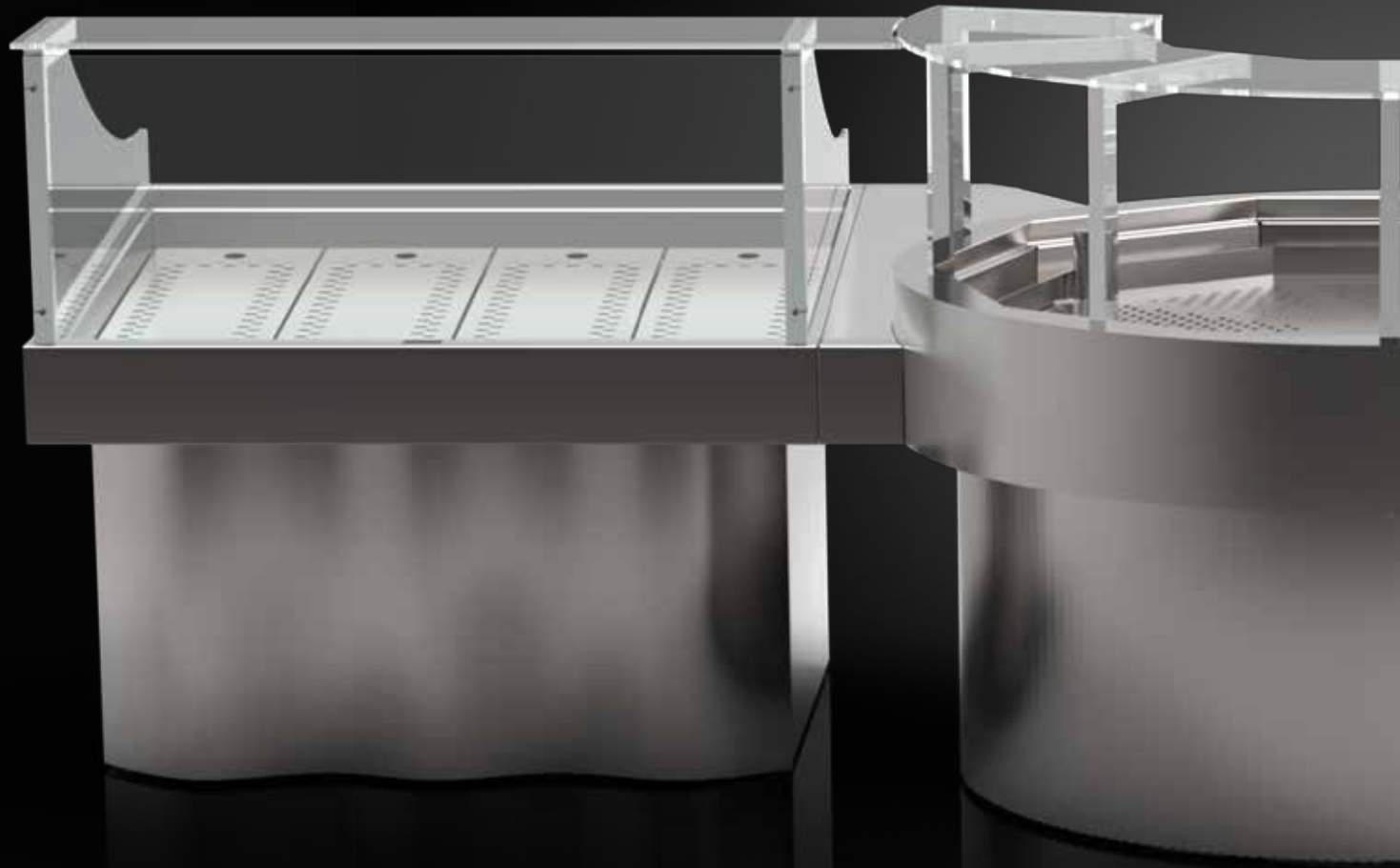
5

Zero, il banco pesce **circolare** costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10. Suoi identificativi, la forma circolare, il piano **girevole** e le appendici con le quali collegarsi a qualsiasi altro tipo di banco.

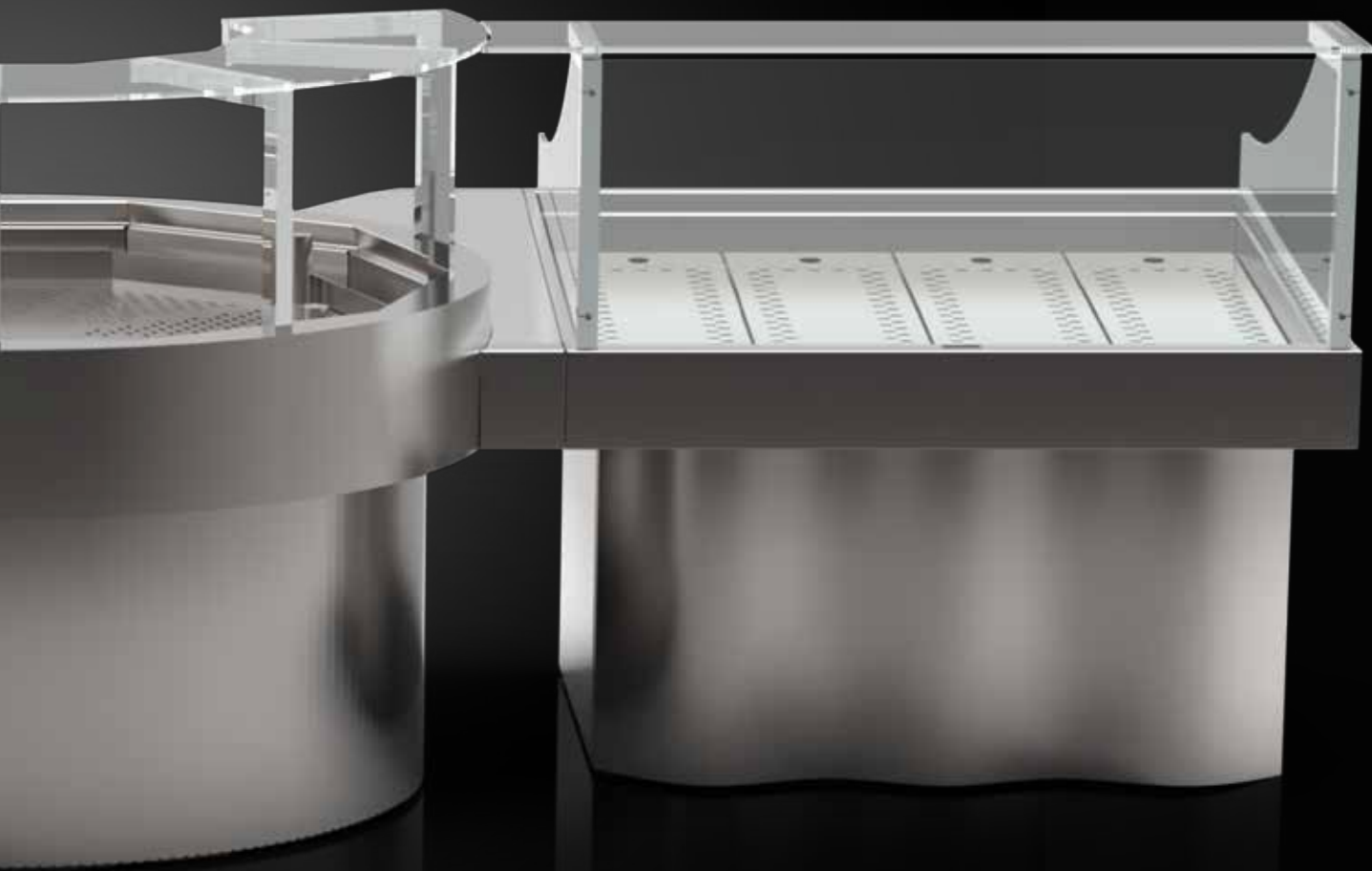
Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in una dimensione standard di diametro 1500 mm e appendici di aggancio per ogni modello di banco presente nella nostra produzione.

*Zero, circular fish counter built in INOX AISI 316 18/10 steel. It's particulars are **circular** shape, **steering plan** and appendages for linking to any other counter model. Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish.*

*Product line with a diameter standard dimension of 1500 mm (59,05") and linking appendages for any counter model in our production line.*



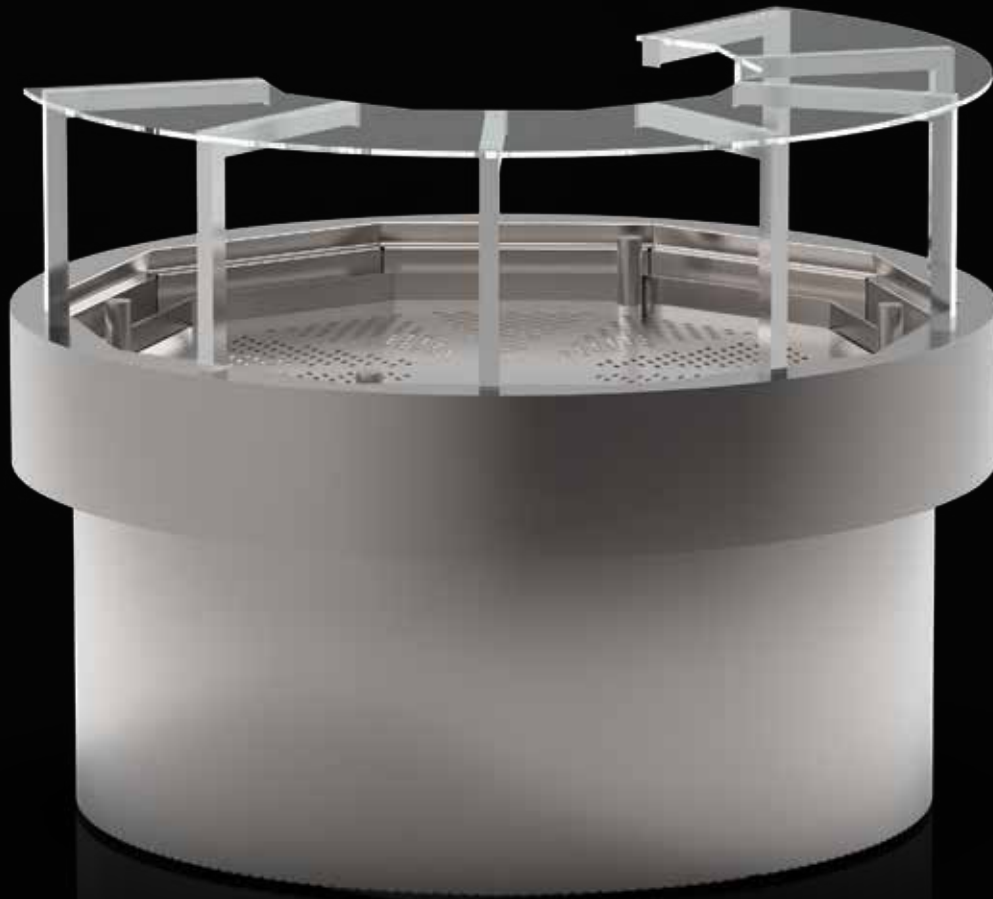
zero



- Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:
- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
  - \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
  - \_ ammollo baccalà
  - \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
  - \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti a tenuta d'acqua, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe in alluminio e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.



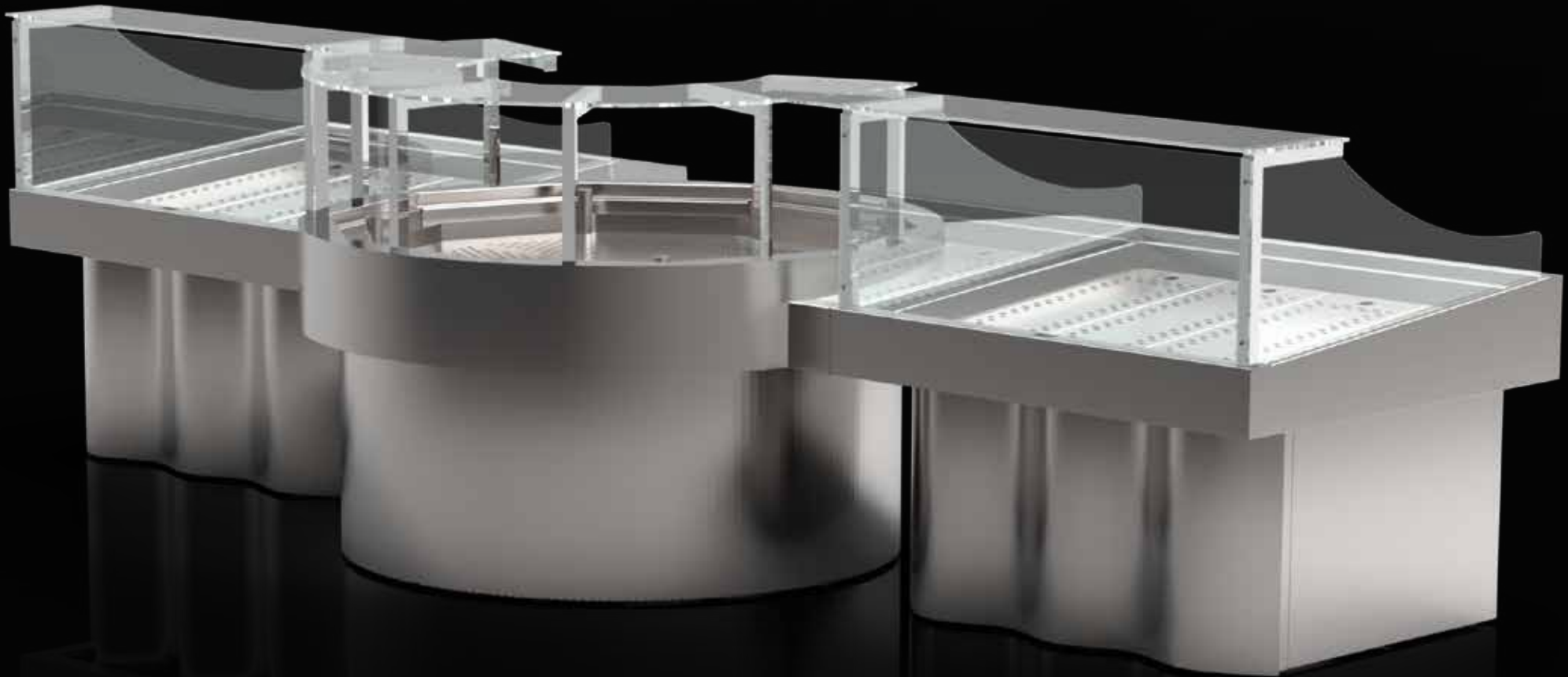


*Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- salted codfish soaking*
- aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products*
- warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass. Optional opening glasses.*

*Aluminum brackets and plexiglass dividers for an higher visibility.*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

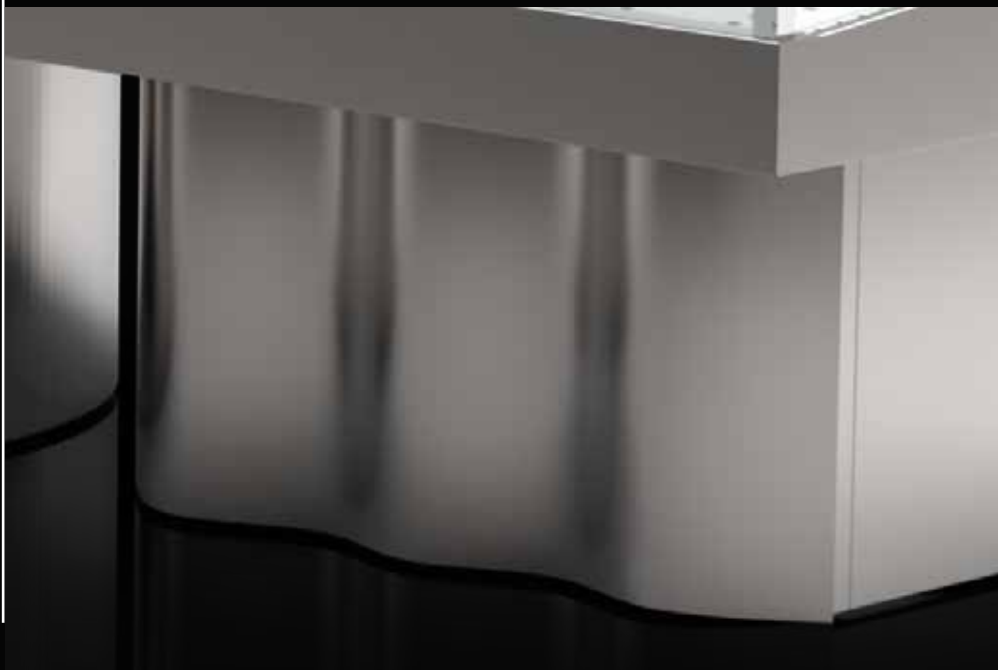
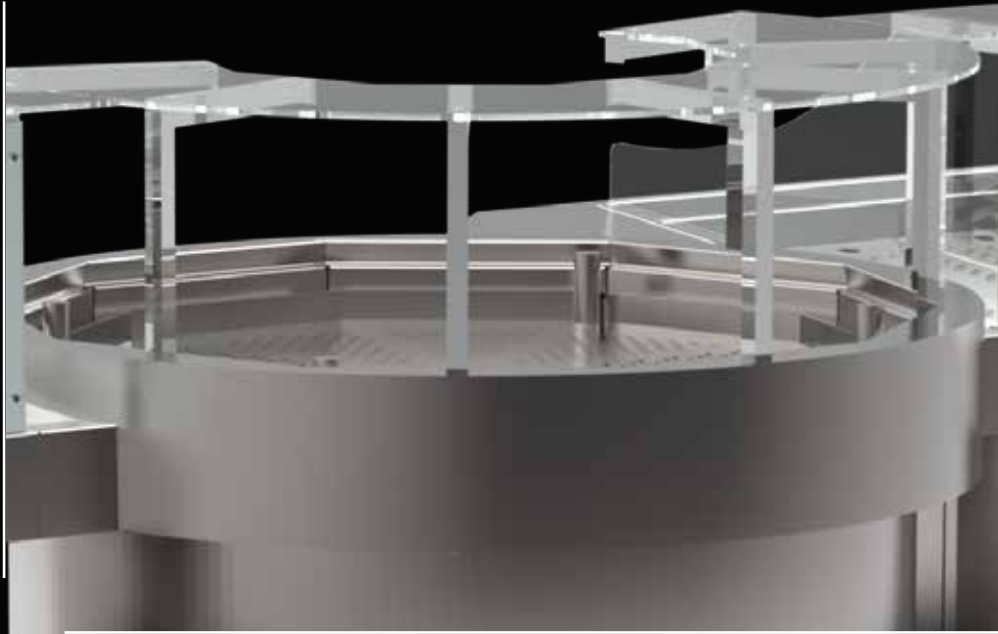
Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

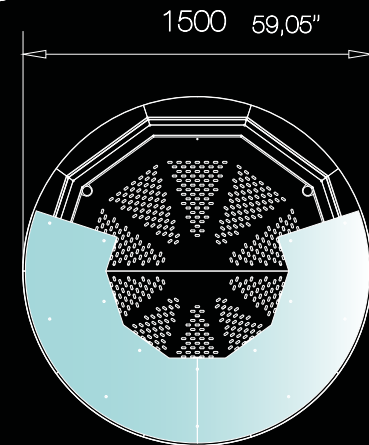
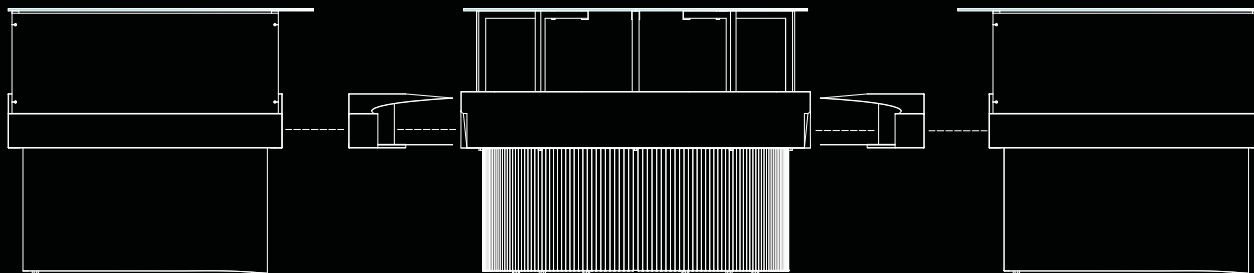
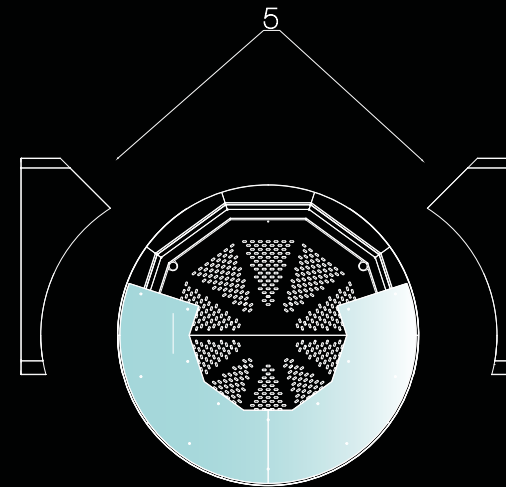
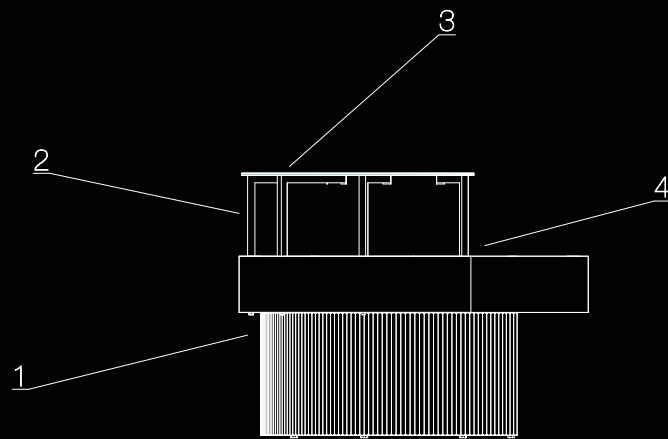
Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optional.

zero

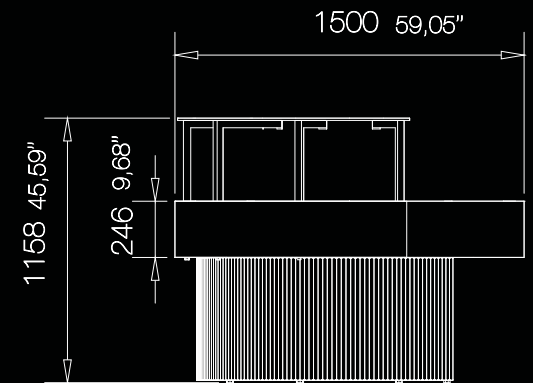
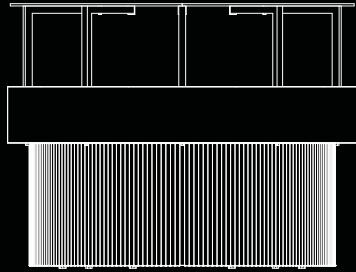
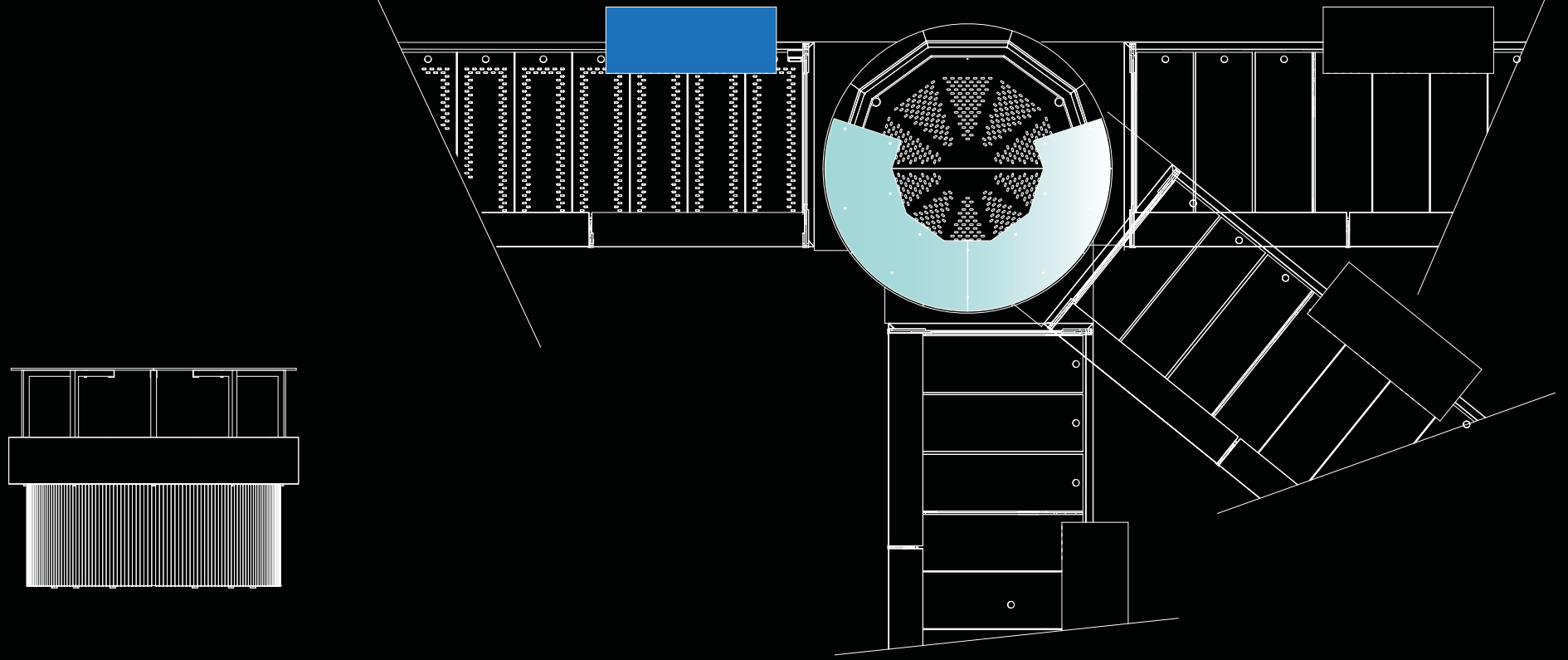




1. FRONTALE CURVO IN ACCIAIO
2. MONTANTI IN ACCIAIO
3. VETRI TEMPRATI
4. PIANO GIREVOLE REFRIGERATO O NEUTRO
5. APPENDICI PER IL COLLEGAMENTO A TUTTI GLI ALTRI MODELLI DI BANCO

- 1 CURVED FRONT IN STAINLESS STEEL
- 2 UPRIGHT IN STAINLESS STEEL
- 3 HARDENED GLASSES
- 4 REVOLVING PLAN REFRIGERATED OR NEUTRAL
- 5 APPENDIX TO CONNECT TO ALL OTHER MODELS

# schede tecniche



6

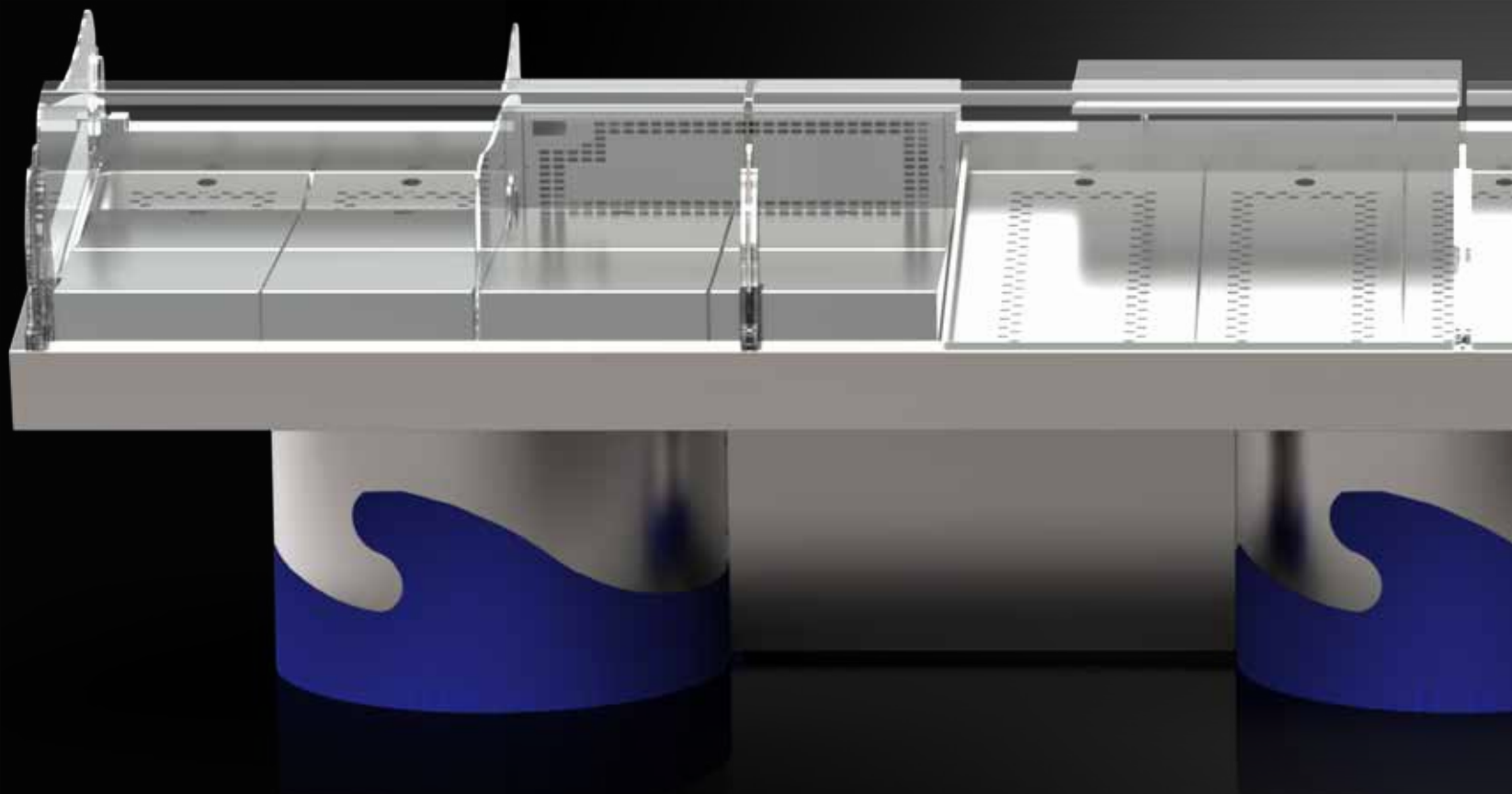
Sea, il banco pesce lineare costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10 e contraddistinto dal suo **frontale rettangolare liscio**.

Struttura portante di tipo ellissoidale. Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1100 mm a 5500 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

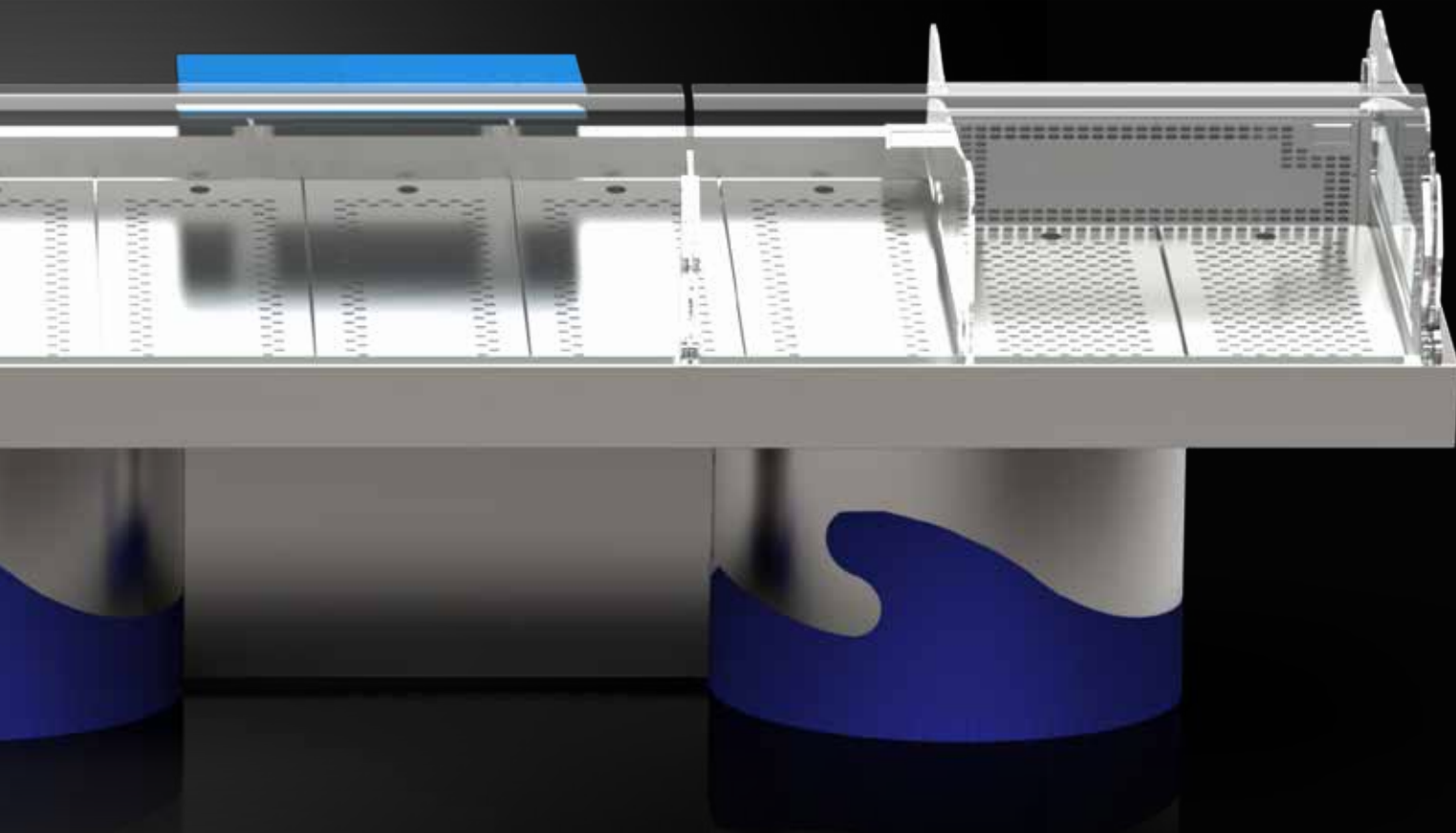
*Sea, linear fish counter built in INOX AISI 316 18/10 steel and distinguished by its **smooth rectangular front**.*

*Ellipsing geometry load-bearing.*

*Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 1100 mm to 5500 mm (43,51" to 216,17") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



sea

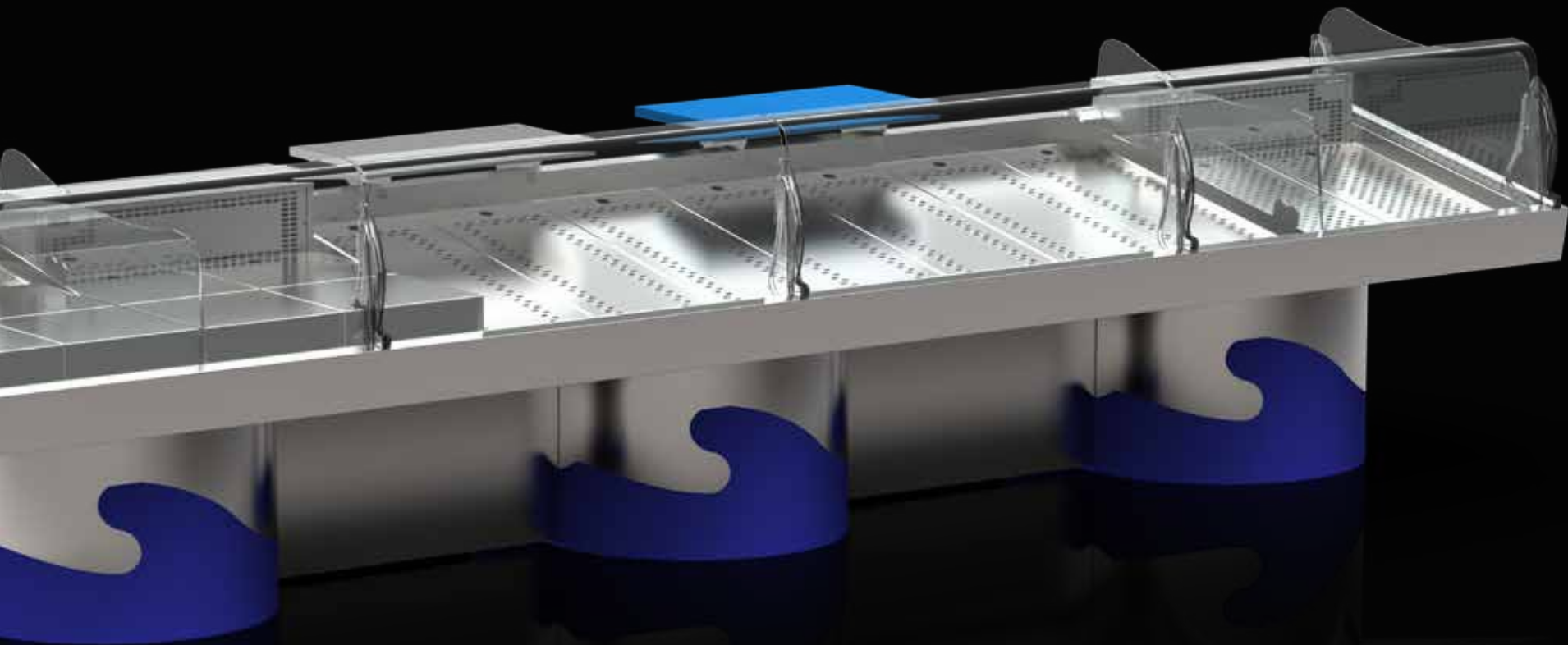


Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.





*Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition
- salted codfish soaking
- aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products
- warm dry module for cooked products exposition and keep

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass. Optional opening glasses.*

*Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility.*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

Frontale personalizzabile con pannello ondulato Inox, onda vinilica blu o pannello di chiusura lineare

Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

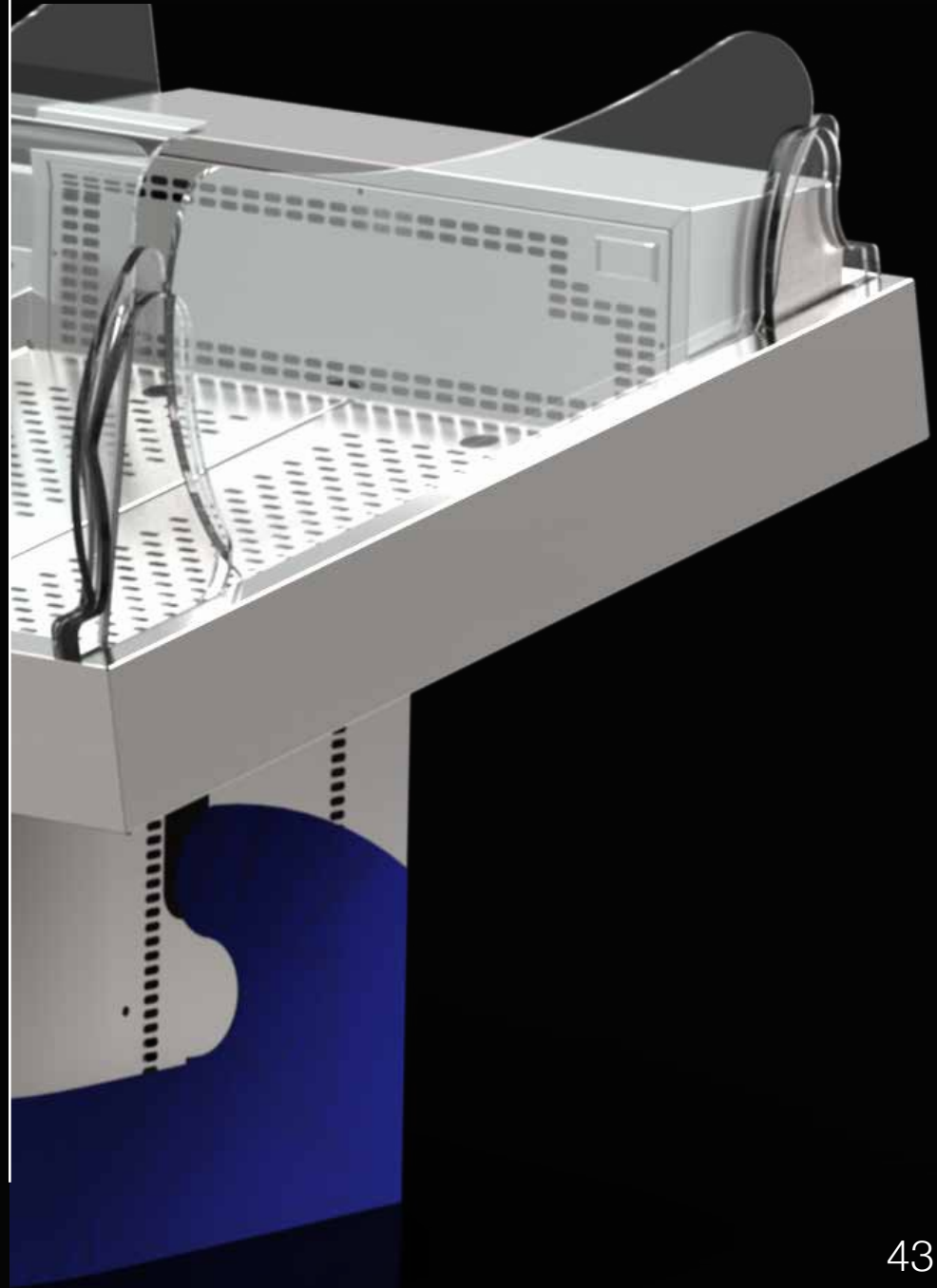
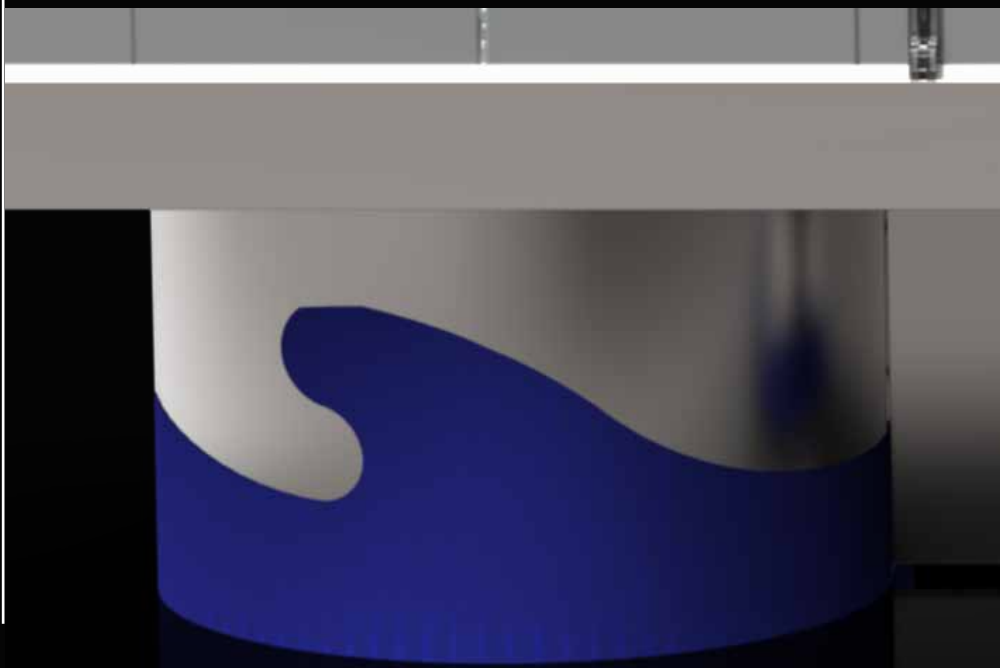
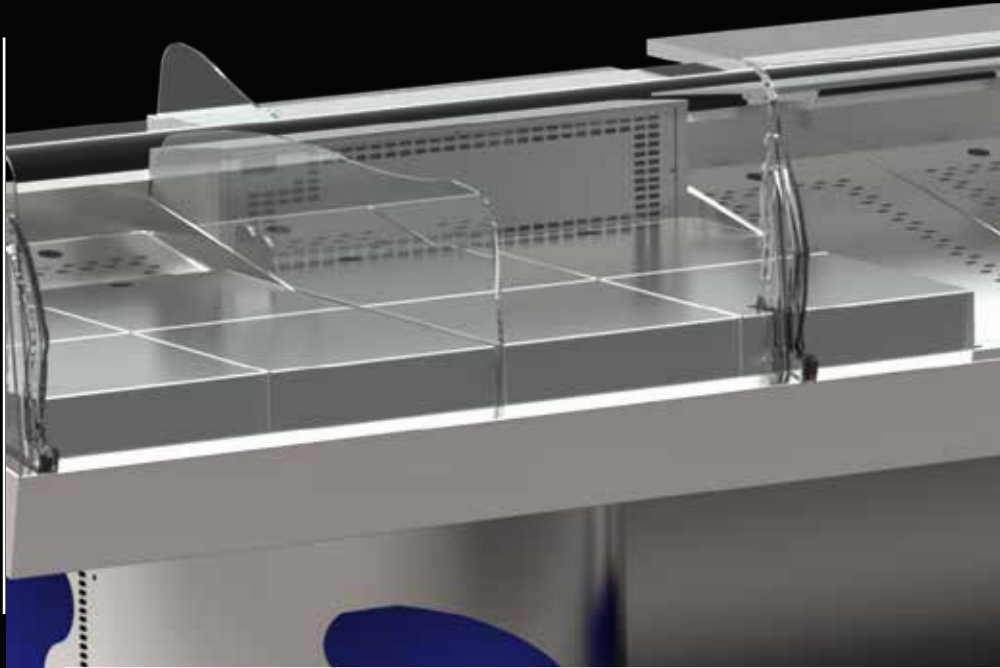
Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

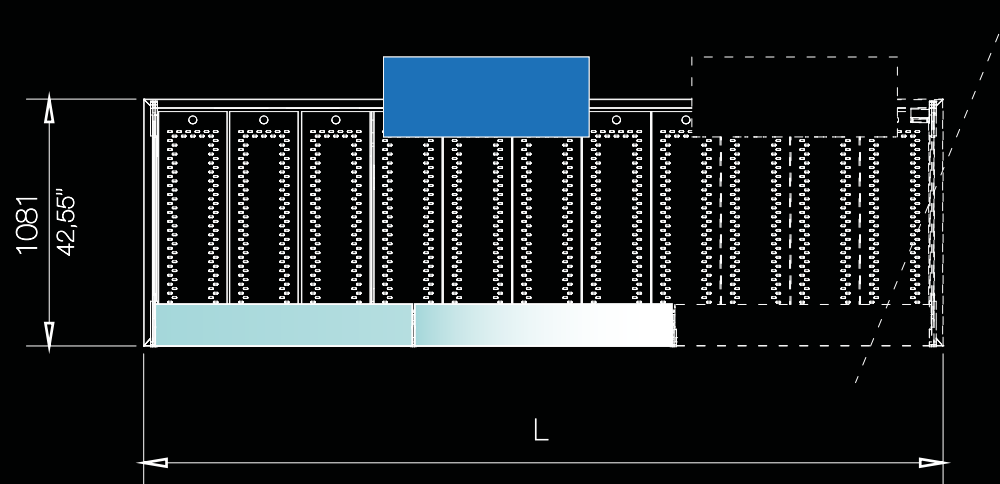
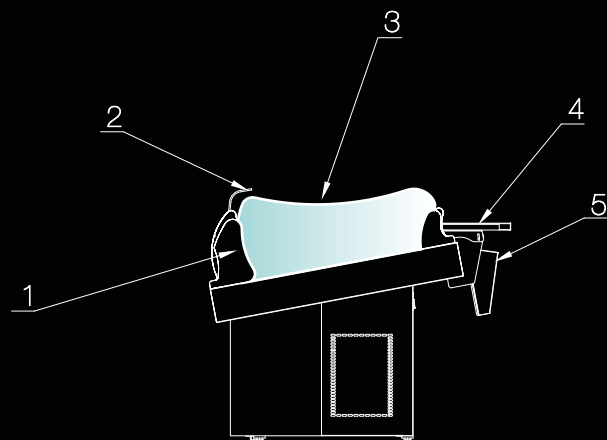
Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optional.

Front customizable with wavy inox panel, vinylic blue wave or linear closing panel.

sea

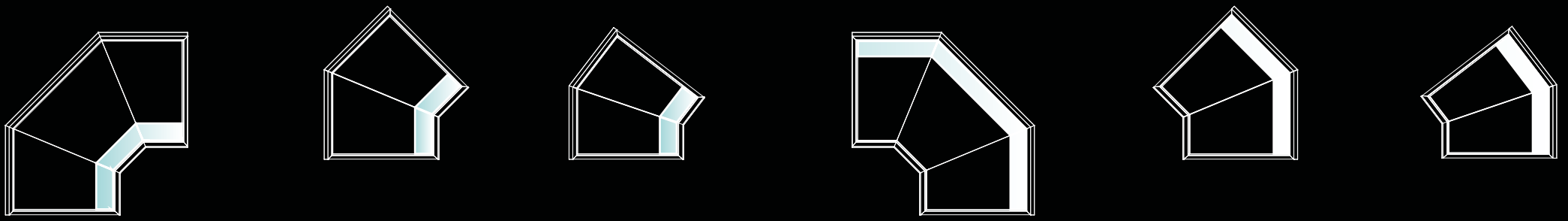
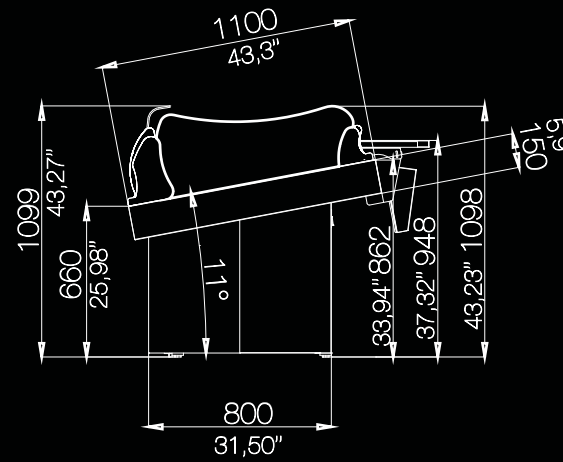
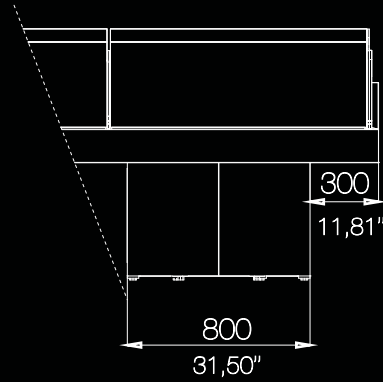
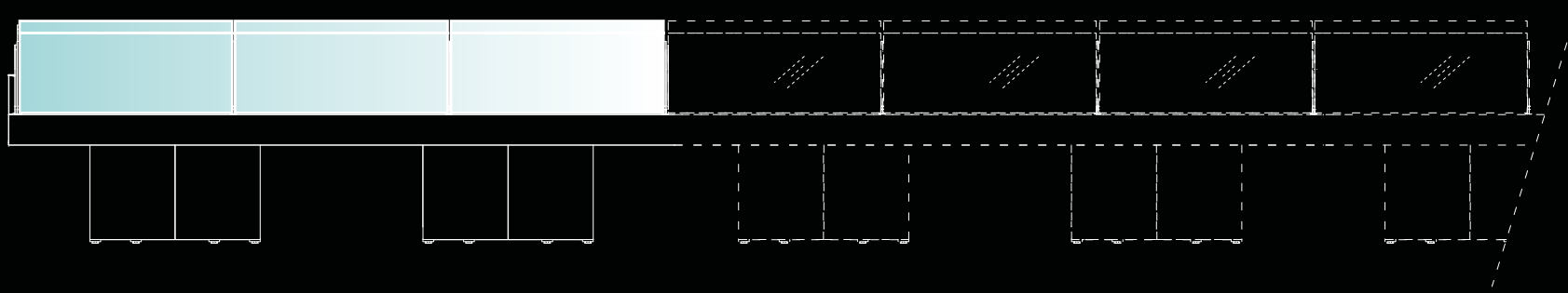




1. STAFFE REGGIVETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCIA/LAVORO/POLIETILENE ( VEDI ACCESSORI )
5. PORTABUSTE / PORTACARTA ( VEDI ACCESSORI )

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT / WORKING PLANE / POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)
6. OPERATOR SIDE CURVED OR STRAIGHT ON REQUEST

# schede tecniche



7

Mediterraneo, il banco pesce lineare, costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10, dal **frontale diritto con scanalatura centrale**.

Struttura portante di tipo ellissoidale. Le possibilità di composizione sono molteplici, consentendovi la conservazione di prodotti freschi tramite l'installazione di vasche per mitili, per ammollo baccalà, per pronti a cuocere e per ghiaccio e la conservazione di cibi cotti con l'installazione di moduli a caldo secco. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1100 mm a 6000 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

*Mediterraneo, linear fish counter, built in AISI 316 18/10 steel, with **central flute straight front**.*

*Ellipsing geometry load-bearing. Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 1100 mm to 6000 mm (43,3" to 236,22") and on customer's request custom made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



mediterraneo



Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità.





# mediterraneo

---

*"Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- salted codfish soaking*
- aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products*
- warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass.*

*Optional opening glasses.*

*Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility."*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

Frontale personalizzabile con pannello ondulato inox, onda vinilica blu o pannello di chiusura lineare

“Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

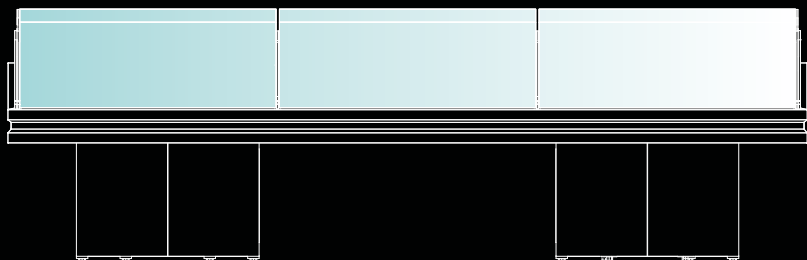
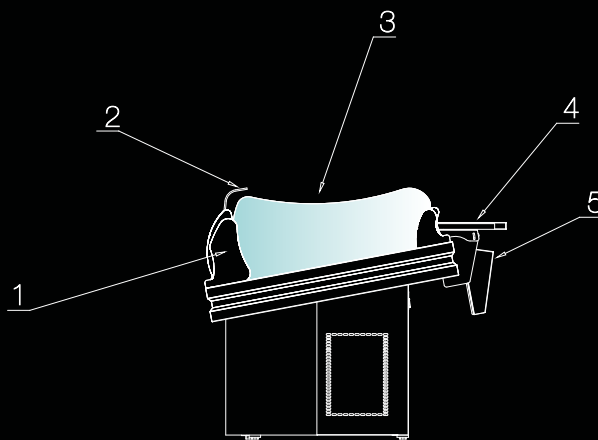
Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optionals.

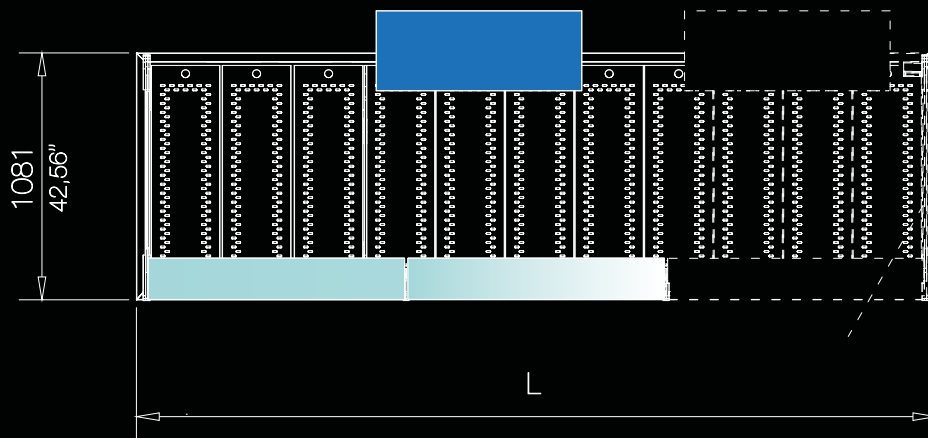
Front customizable with wavy inox panel, vinyllic blue wave or linear closing panel.”

# mediterraneo



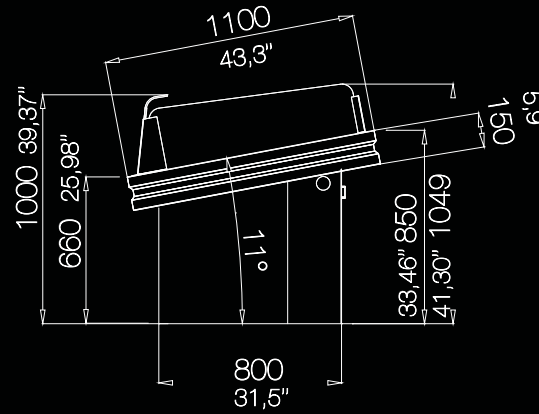
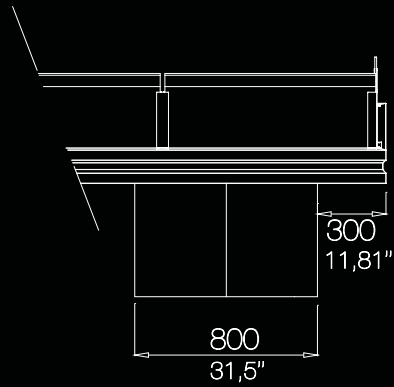
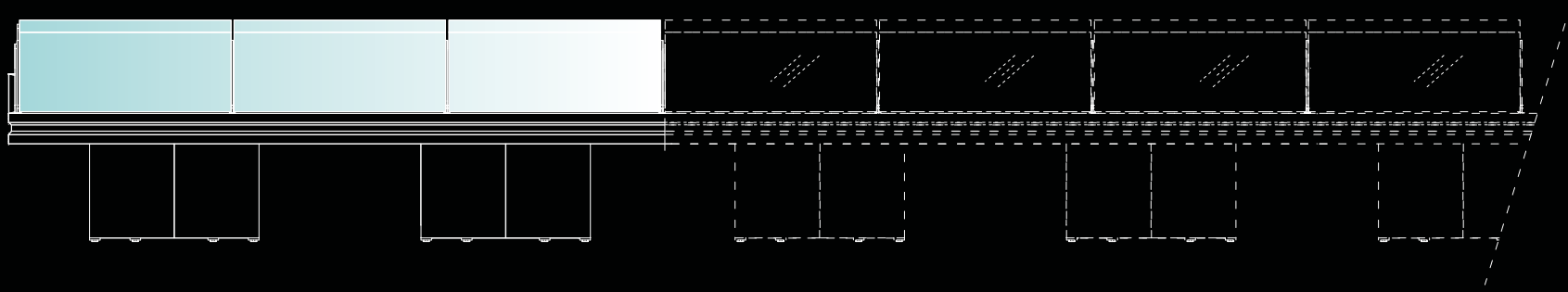


1. STAFFE REGGMETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCIA/LAVORO/POLIETILENE (VEDI ACCESSORI)
5. PORTABUSTE / PORTACARTA (VEDI ACCESSORI)



1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT / WORKING PLANE / POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)

# schede tecniche



8

Oceano, il banco pesce costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10 e contraddistinto dal suo **frontale liscio** e dalla **forma curva**.

Struttura portante di tipo ellissoidale. Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 3000 mm a 4800 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

*Oceano, fish counter built in AISI 316 18/10 steel and distinguished by its **straight front** and **bowed shape**.*

*Ellipsing geometry load-bearing. Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 3000 mm to 4800 mm (118,76" to 188,31") and on customer's request custom made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



oceano



Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità. Su richiesta le staffe in acciaio Inox.





*"Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- salted codfish soaking*
- aired module with refrigeration by aereovaporator for packed and embellished products*
- warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass.  
Optional opening glasses.*

*Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility."*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

Frontale personalizzabile con pannello ondulato Inox, onda vinilica blu o pannello di chiusura lineare.

Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

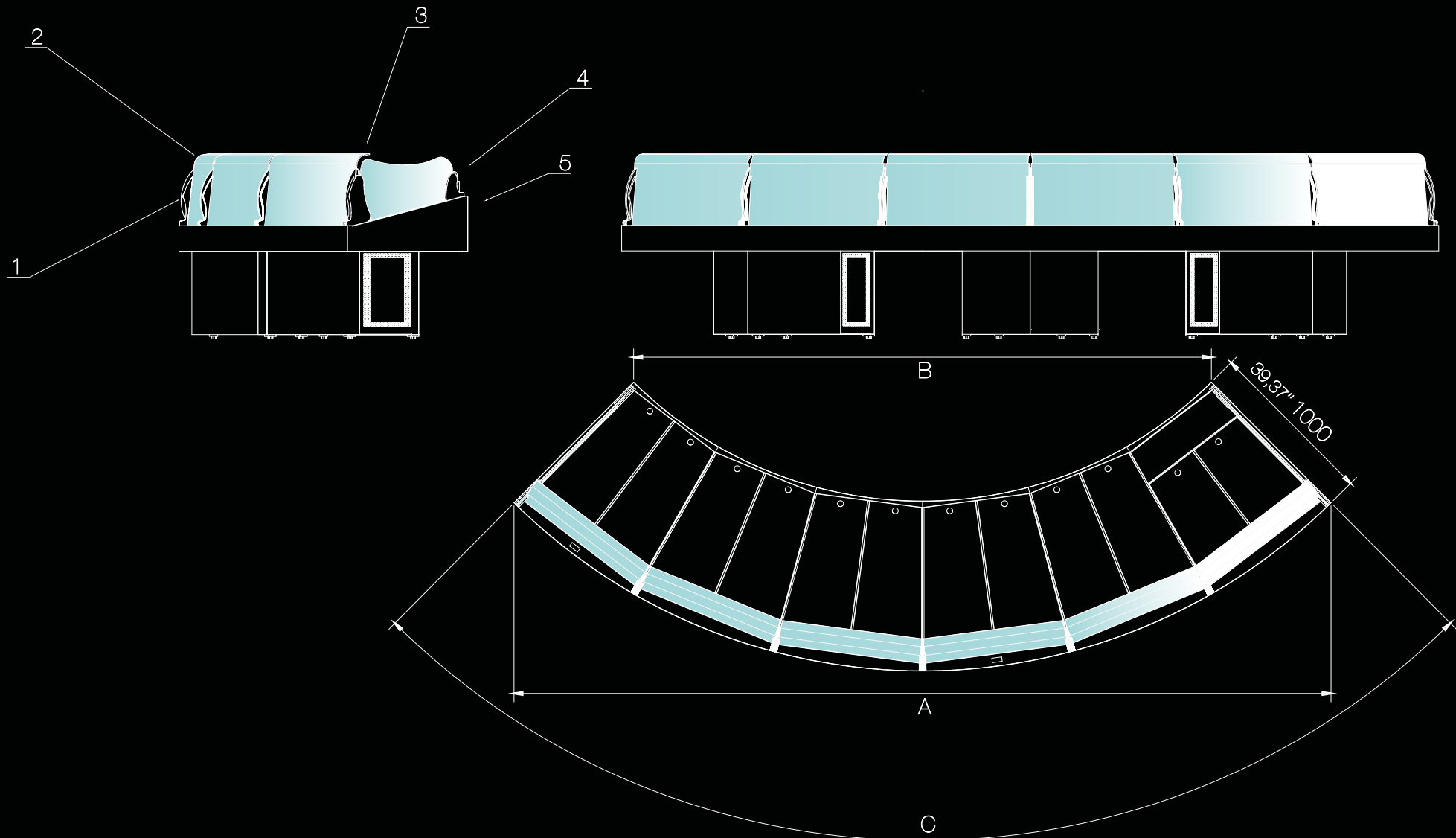
Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optional.

Front customizable with wavy inox panel, vinylic blue wave or linear closing panel.

oceanico

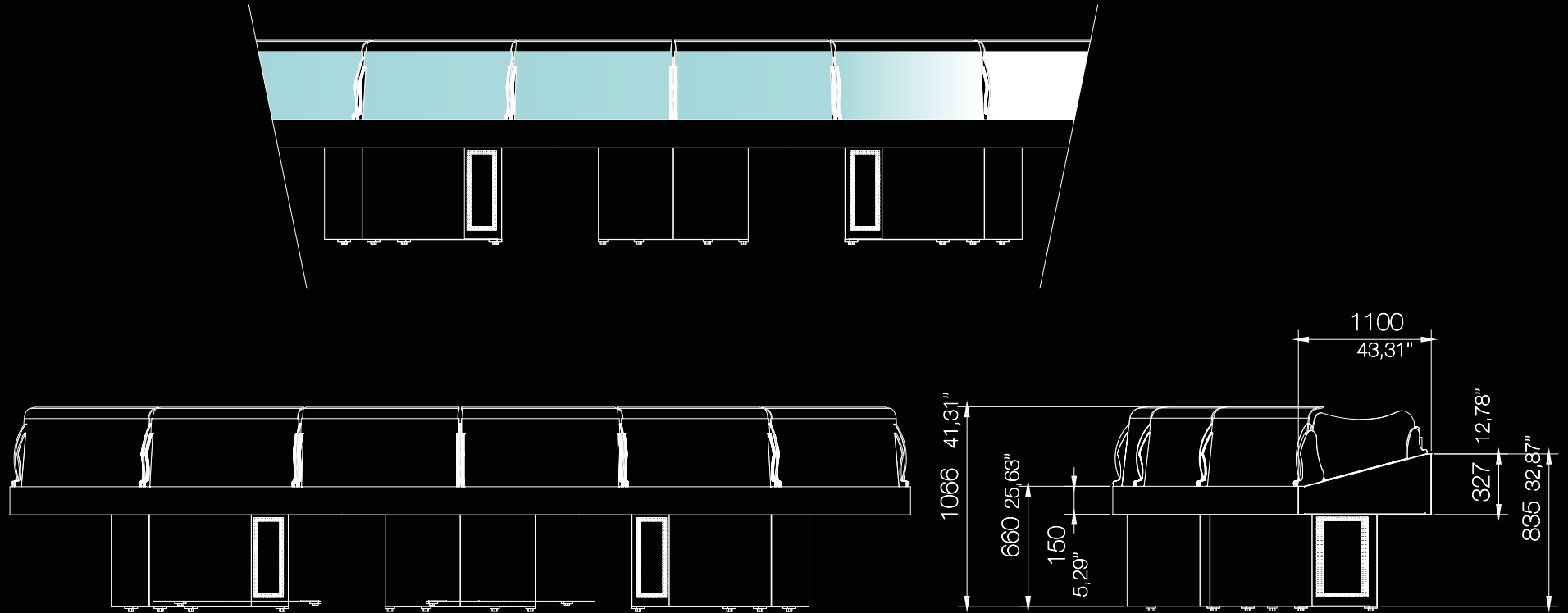




1. STAFFE REGGIVETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCI/LAVORO/POLIETILENE (VEDI ACCESSORI)
5. PORTABUSTE / PORTACARTA (VEDI ACCESSORI)

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT / WORKING PLANE / POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)

# schede tecniche



9

Oceano Lineare, il banco pesce costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10 e caratterizzato dal suo **frontale liscio** e da una **lato posteriore con altezza maggiorata**.

Struttura portante di tipo ellissoidale. Le possibilità di composizione sono molteplici, installando vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 3000 mm a 4800 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.



*Oceano Lineare, fish counter built in AISI 316 18/10 steel and distinguished by its **smooth frontal** and **backside with greater height**.*

*Ellipsing geometry load-bearing.*

*Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 3000 mm to 4800 mm (118,11" to 157,48") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*

atlantide



Le Vasche, coibentate con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, possono essere dotate di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa. Vetri apribili opzionali.

Le staffe e i divisori in plexiglass, per una maggiore visibilità. Su richiesta le staffe in acciaio Inox.





*"Basins, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- salted codfish soaking*
- aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products*
- warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass. Optional opening glasses.*

*Plexiglass brackets and dividers for an higher visibility."*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Piano porta bilancia, piano di lavoro, modulo cassa e batticarrello opzionali.

Frontale personalizzabile con pannello ondulato Inox, onda vinilica blu o pannello di chiusura lineare.

Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

Digital thermostat operator side with adjustable temperature.

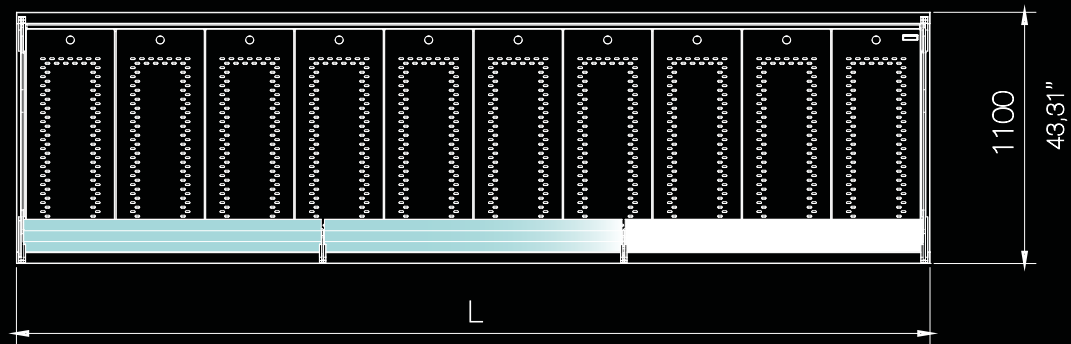
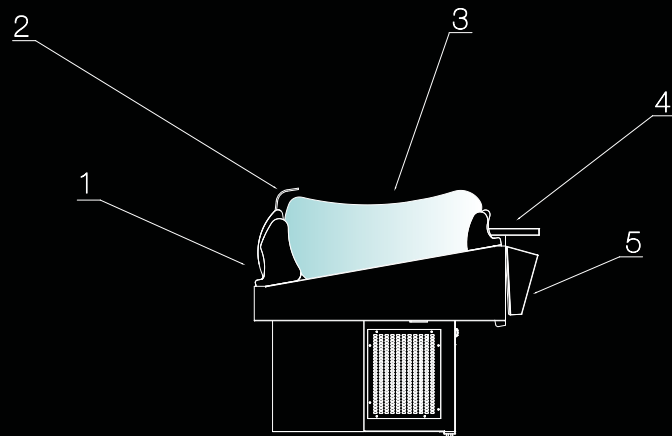
Analogic thermometer customer side.

Countertop scale support, working plan, cash register module and cart bumper are optional.

Front customizable with wavy inox panel, vinylic blue wave or linear closing panel.

atlantide

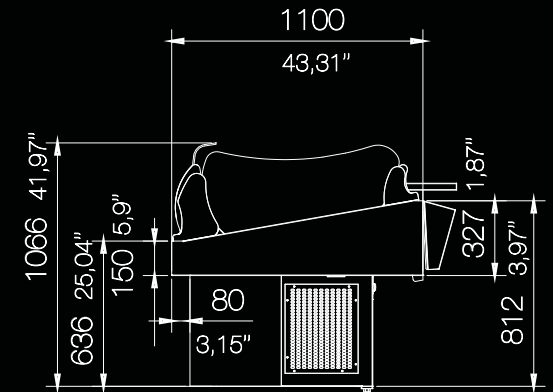
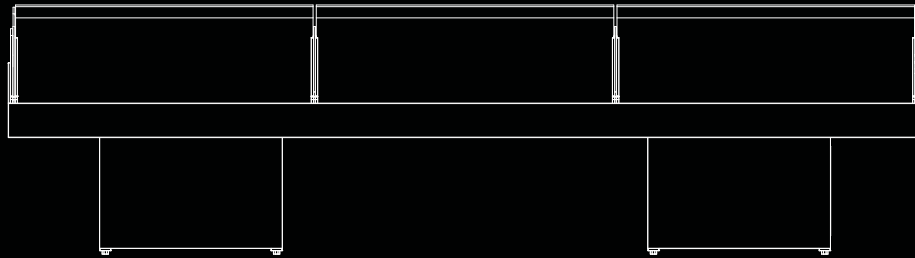
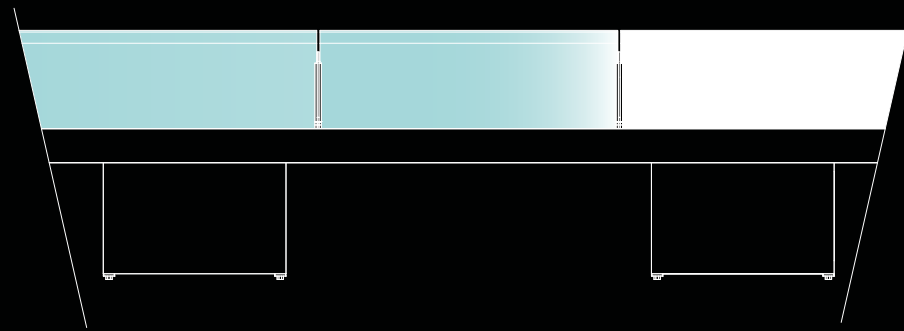




1. STAFFE REGGIVETRO IN PLEXIGLASS
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS
4. PIANO PORTABILANCIA/LAVORO / POLIETILENE ( VEDI ACCESSORI )
5. PORTABUSTE / PORTACARTA ( VEDI ACCESSORI )

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLASS
4. COUNTERTOP SCALE SUPPORT / WORKING PLANE /POLIETILENE (SEE ACCESSORIES)
5. POUCH HOLDER/PAPER HOLDER (SEE ACCESSORIES)

# schede tecniche



Minox, il banco pesce lineare in acciaio inox AISI 316 18/10 in unica composizione, distinto da gambe tonde su ruote e **vasca semichiusa** da pannelli in **plexiglass**.

Le possibilità di scelta sono molteplici, tra vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1600 mm a 2100 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

*Minox, linear fish counter built in AISI 316 18/10 steel in a single composition, distinguished by round legs on wheels and **plexiglass panels half-closed basin.***

*Choices are various, between mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fresh fish.*

*In line with different standard dimensions starting from 1600 mm to 2100 mm (62,99" to 82,68") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



minox



La vasca, coibentata con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, può essere dotata di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

Pannelli di chiusura laterale e superiore in plexiglass.

Staffe in acciaio Inox





*Basin, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

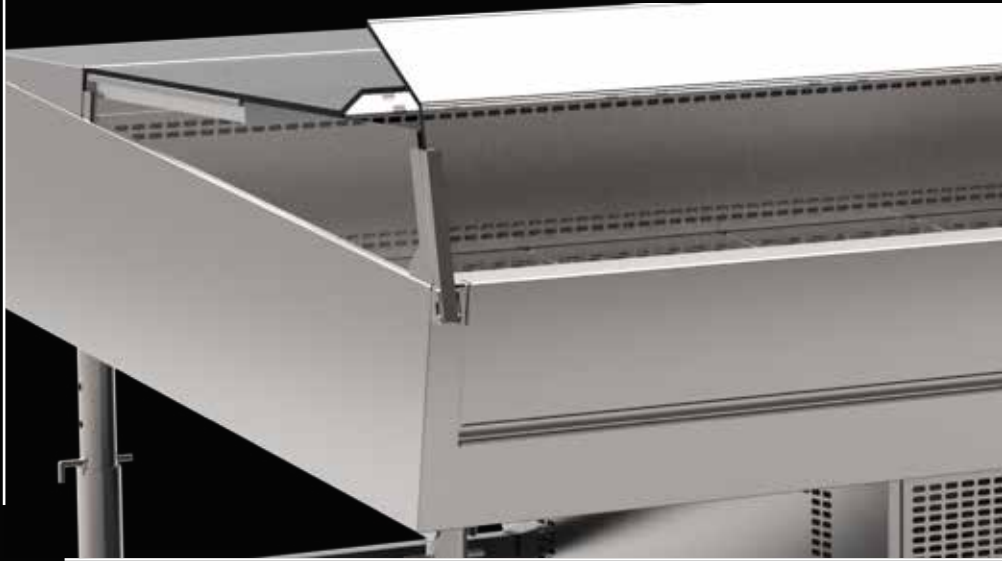
- static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- salted codfish soaking*
- aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products*
- warm dry module for cooked products exposition and keep*

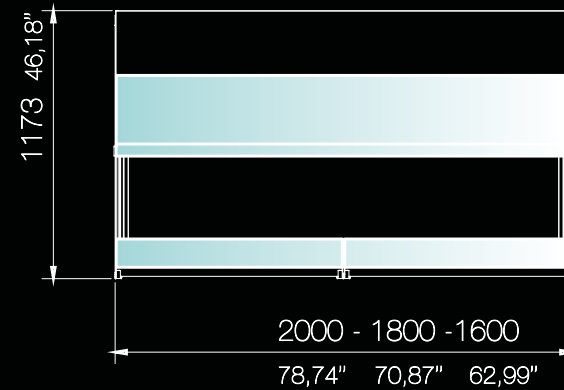
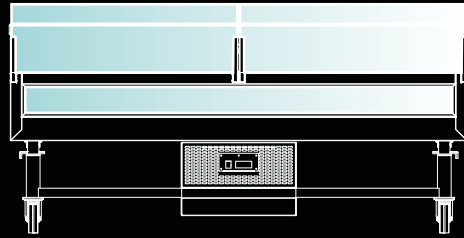
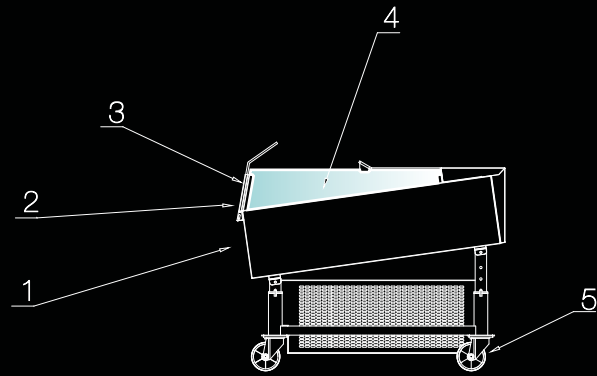
*Side and upper plexiglass closing panels.*

*Inox steel brackets.*





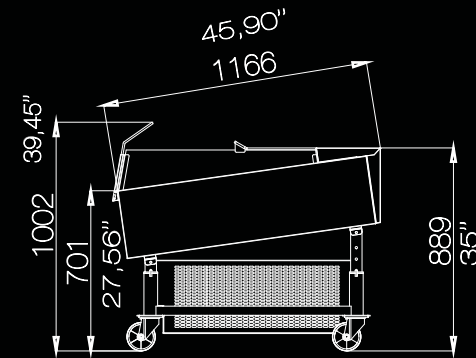
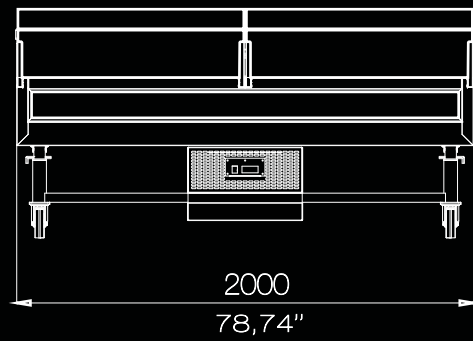
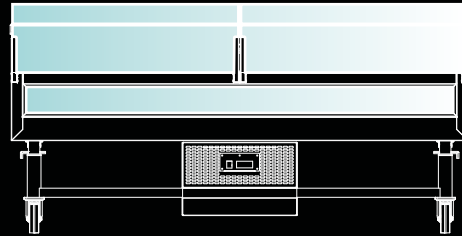




- 1. VETRO CAMERA FRONTALE
- 2. STAFFE REGGMETRO INOX RIBALTABILI A 160°
- 3. FRONTALE CURVO IN PLEXIGLASS
- 4. STRUTTURA CHIUSA IN PLEXIGLASS
- 5. RUOTE GIREVOLI CON FRENO

- 1 GLASS FRONT ROOM
- 2 INOX BRACKETS TIPPING ON 160°
- 3 CURVED FRONT IN PLEXIGLAS
- 4 CLOSED STRUCTURE IN PLEXIGLAS
- 5 REVOLVING WHEELS WITH BRAKE

# schede tecniche



Iperbanco, il banco pesce lineare per l'esposizione del pescato, posizionato su **gambe tonde, inclinabile** su 4 lati e costruito in acciaio inox AISI 316 18/10 in unica composizione.

Le possibilità di scelta sono molteplici, tra vasche per mitili, ammollo baccalà, pronti a cuocere e ghiaccio per il mantenimento del pescato. Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1600 mm a 2400 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

*Iperbanco, linear fish counter for fish exposition, mounted on **round legs, reclinable** on 4 sides and built in AISI 316 18/10 steel in a single composition.*

*Composition prospects are various, installing mussels basins, salted codfish soaking, ready to cook and ice to keep fish. In line with different standard dimensions starting from 1600 mm to 2400 mm (62,99" to 94,49") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



iperbanco



La vasca, coibentata con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, può essere dotata di:

- \_ refrigerazione statica con serpentina a contatto del piano superiore, per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi
- \_ refrigerazione con evaporatore per esposizione di mitili e molluschi freschi
- \_ ammollo baccalà
- \_ modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati
- \_ modulo caldo secco per l'esposizione e mantenimento di prodotti cotti

I Vetri, dritti o curvi a tenuta d'acqua, a seconda delle proprie preferenze, con possibilità di un doppio vetro anticondensa

Divisori laterali in plexiglass e staffe in acciaio inox





*Basin, coiled with high density polyurethan and inox exhaust pipes, can be supported by:*

- *static refrigeration with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition*
- *refrigeration with evaporator for fresh mussels exposition*
- *salted codfish soaking*
- *aired module with refrigeration by aeroevaporator for packed and embellished products*
- *warm dry module for cooked products exposition and keep*

*Glasses, plain or water seal bowed, depending on preferences, with double condensation proof glass.*

*Optional opening glasses.*

*Plexiglass side dividers and inox steel brackets.*





Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale lato operatore con regolazione temperatura. Termometro analogico lato cliente.

Possibilità di sistemare il banco su ruote, per una migliore mobilità.

Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

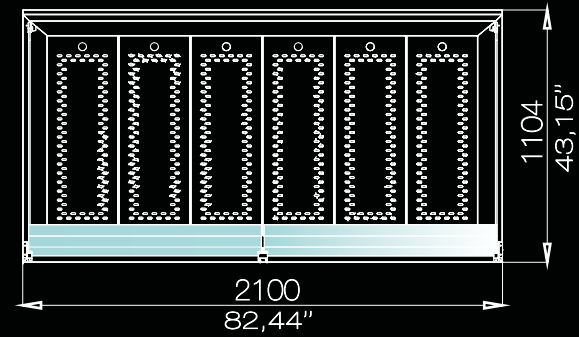
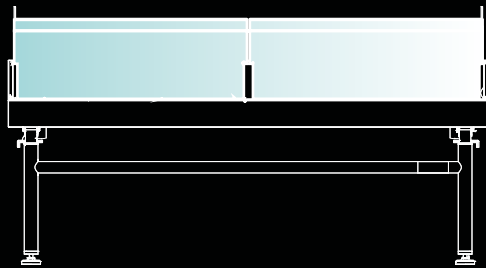
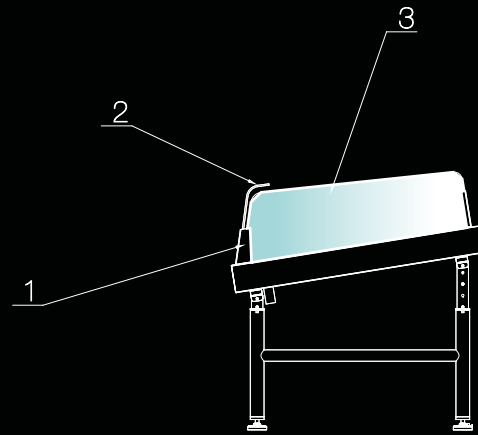
Digital thermostat operator side with adjustable temperature. Analogic thermometer customer side.

Chance to mount the counter on wheels for an higher portability.



iperbanco



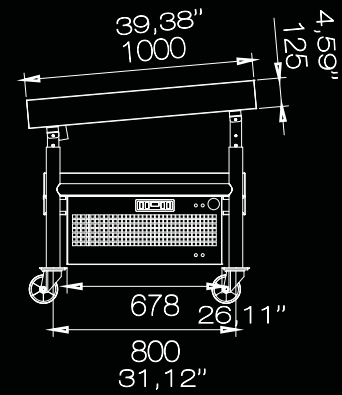
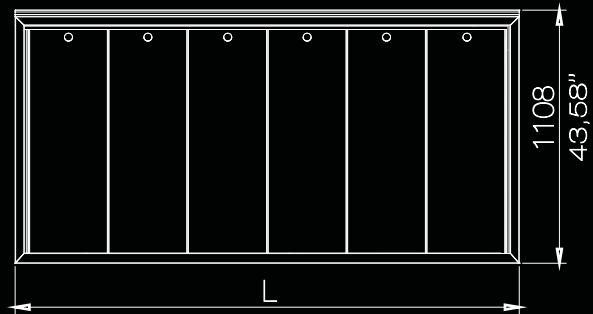


1. STAFFE REGGMETRO IN ACCIAIO
2. VETRI FRONTALI DRITTI O CURVI
3. VETRI LATERALI SAGOMATI IN PLEXIGLASS

1. PLEXIGLASS GLASS HOLDER BRACKETS
2. FRONT GLASSES STRAIGHT OR CURVED
3. SHAPED SIDE GLASSES IN PLEXIGLAS

# schede tecniche

---



12

Atollo, l'isola refrigerata per il take away, costruito in acciaio Inox AISI 316 18/10 e caratterizzato da una forma regolare. Struttura portante di tipo piramidale tronca con refrigerazione ventilata.

Di serie disponibile in un'unica dimensione di 1300mm o realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

*Atollo, cooled island for take away, built in AISI 316 18/10 steel and distinguished by a regular shape.*

*Truncated pyramid supporting structure with aired refrigeration. Product line with only one dimension of 1300mm (51,18") or customizable on request by customer with the typical precision that distinguish us.*



atollo





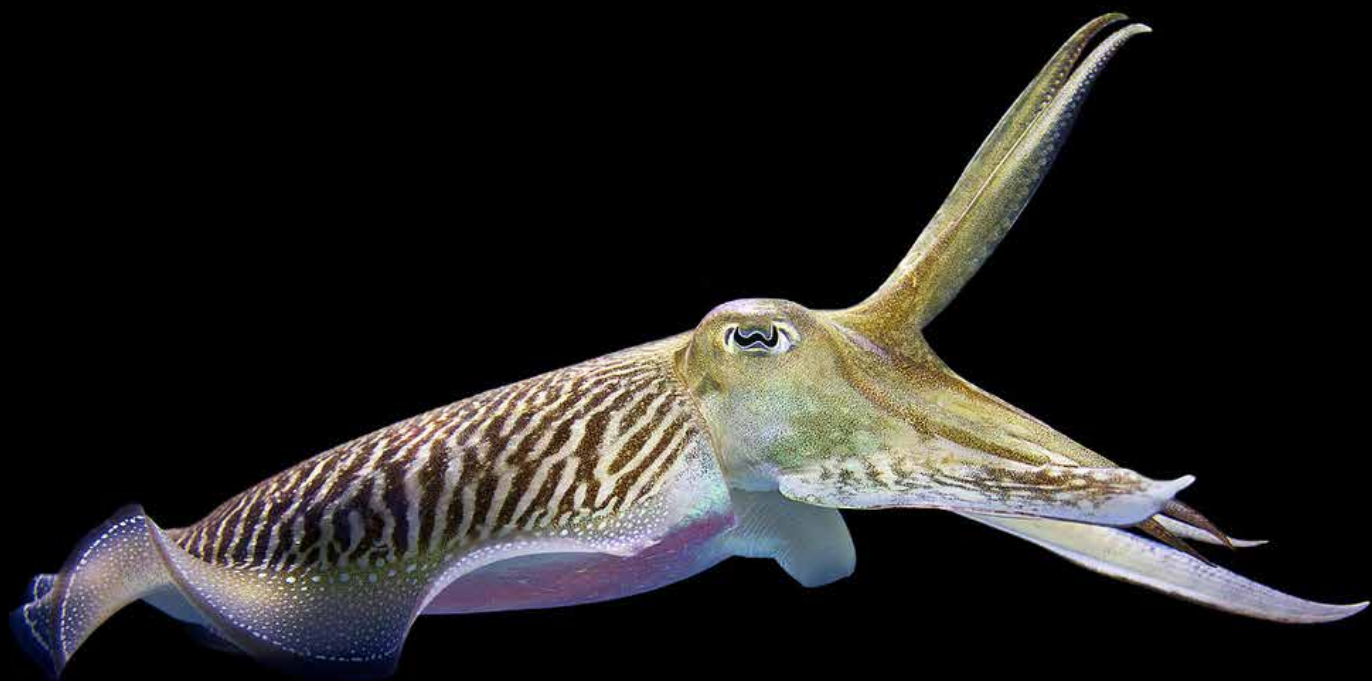
La vasca, coibentata con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, dotata di modulo ventilato con refrigerazione tramite aereovaporatore, per esporre prodotti lavorati e confezionati

I Vetri, dritti e di dimensioni ridotte, sui quattro lati, la rendono un'isola per un'esposizione a 360°.





*Basin, coiled with high density polyurethan and inox waste pipes, equiped with aired module with refrigeration by air-evaporator, for worked and packed products exposition, glasses straight and with small dimensions, on four sides, makes it an island for a 360° exposition.*



Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale con regolazione temperatura.

Batticarrello perimetrale di serie.

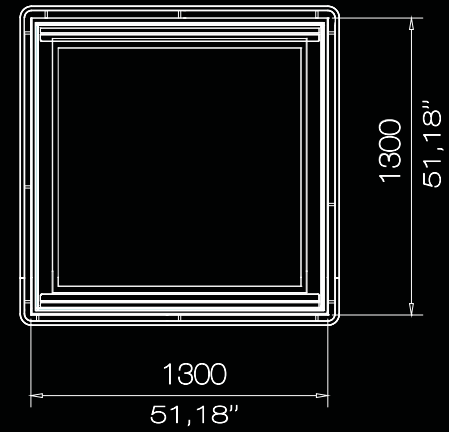
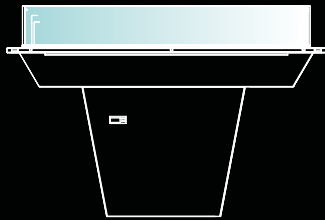
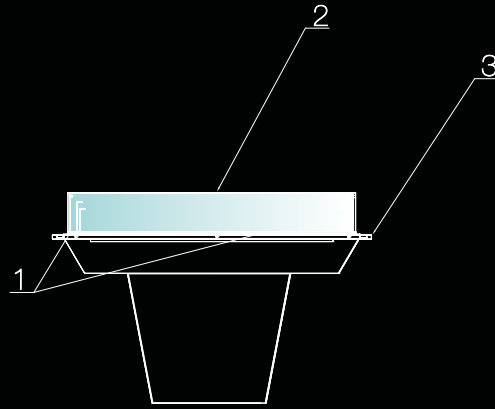
Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

Digital thermostat with temperature control.

Product line perimetral cart bumper.

atollo



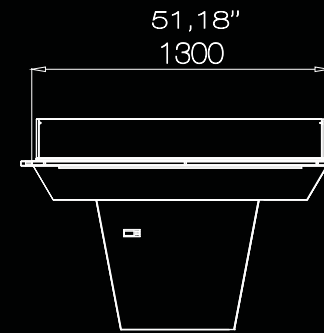
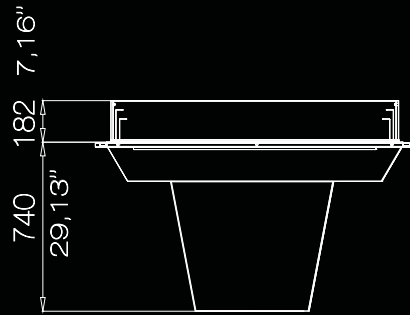


- 1. DEFLETTORI IN PLEXIGLASS
- 2. VETRI TEMPRATI DRITTI
- 3. BATTICARRELLO IN ACCIAIO ( OPZIONALE )

- 1. DEFLECTOR IN PLEXIGLAS
- 2. HARDENED STRAIGHT GLASSES
- 3. OPTIONAL STEEL BUMPER

# schede tecniche

---



Cubo, l'isola banco pesce costruita in acciaio Inox AISI 316 18/10 con rivestimento personalizzabile cubico e struttura superiore trasparente in plexiglass, apribile. Particolarmente indicata nella Ristorazione oltre che nella grande distribuzione.

Di serie disponibile in un'unica dimensione di 1000mm o realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

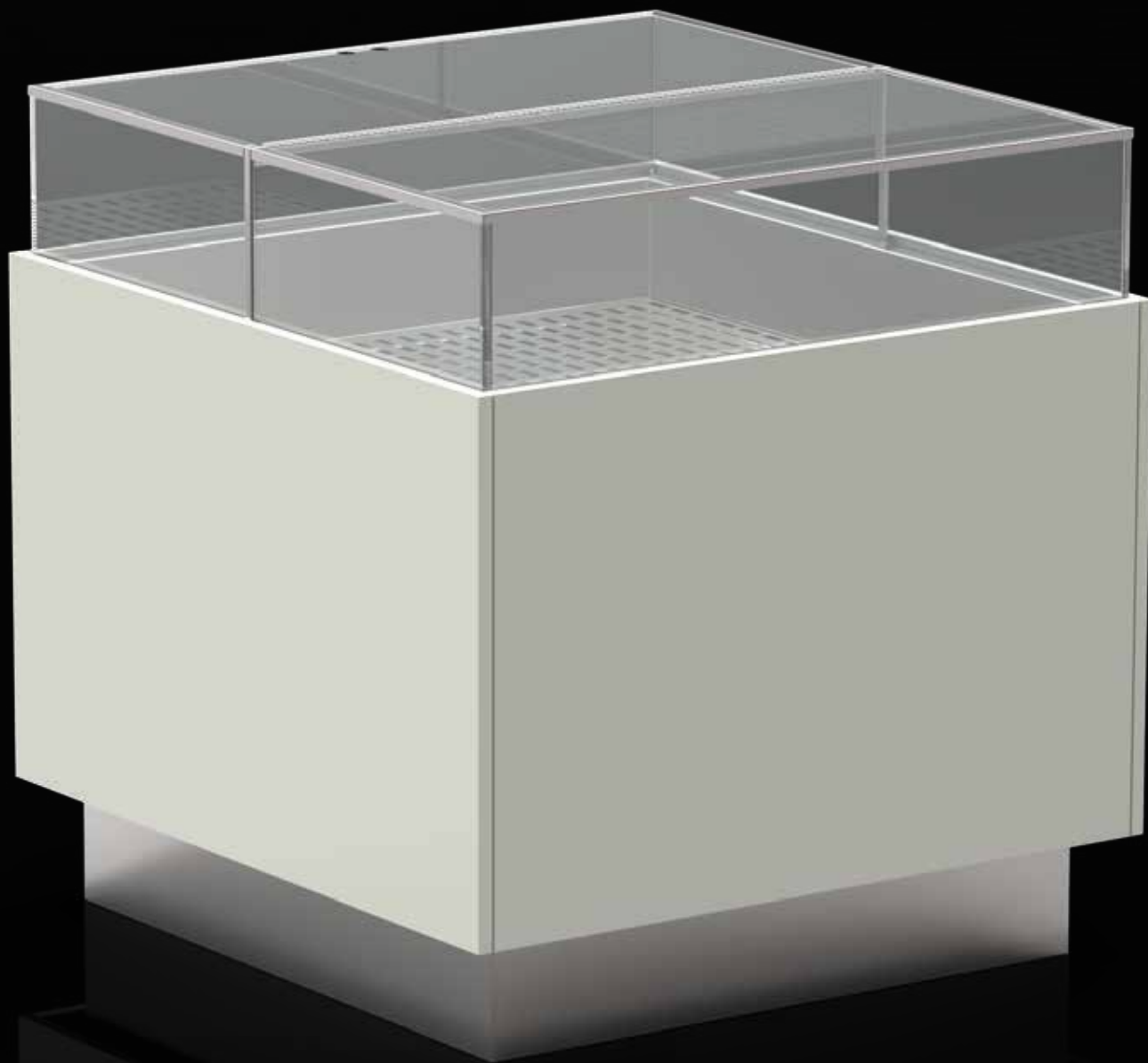
*Cubo, the island fish counter built in AISI 316 18/10 steel with customizable cubic coating and opening upper structure plexiglass made. Particularly recommended for catering as well as per large retailers.*

*Product line with only one dimension of 1000mm (39,37") or customizable on request by customer with the typical precision that distinguish us.*



cubo

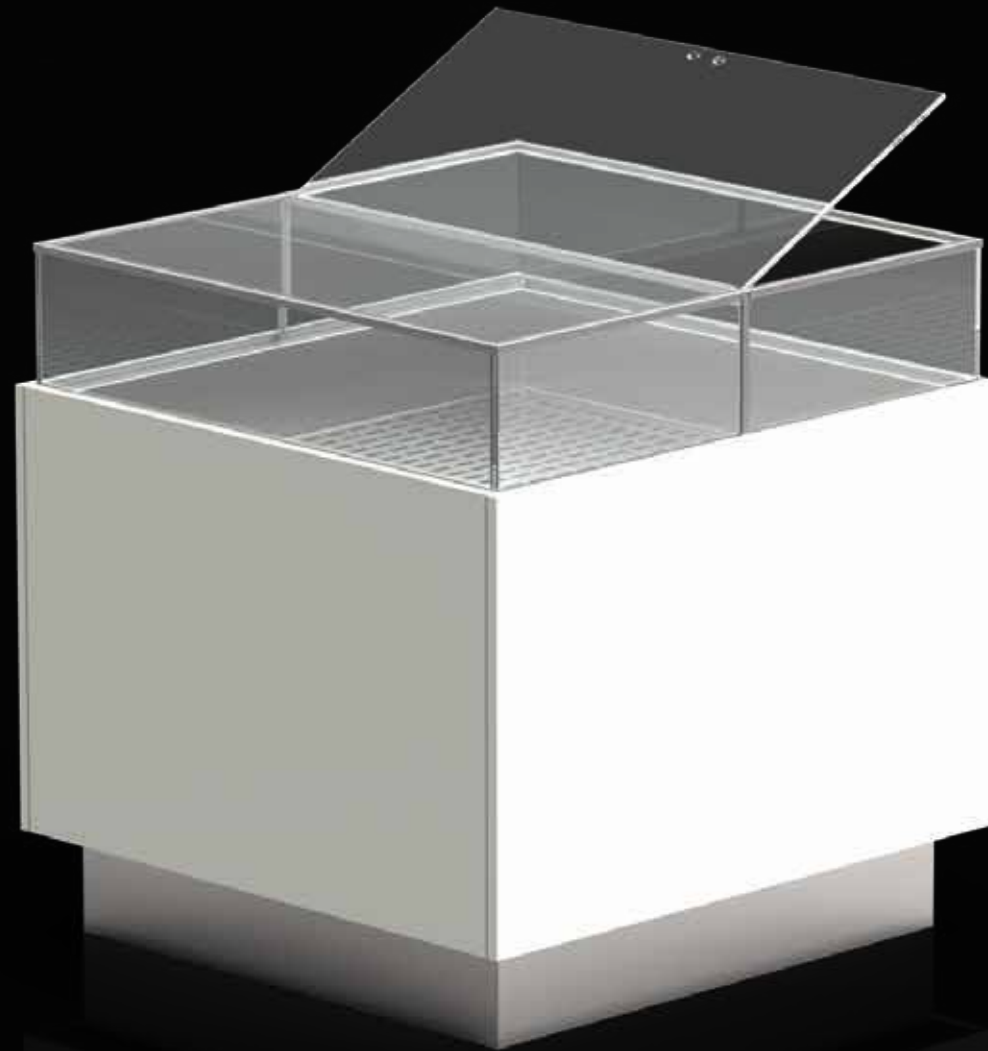




La vasca, coibentata con poliuretano ad alta densità e con scarichi inox, refrigerata con serpentina a contatto per il mantenimento del ghiaccio e l'esposizione di prodotti ittici freschi.

La struttura superiore in plexiglass, con pannelli dritti sui quattro lati e piano superiore apribile, lo rendono un'isola per un'esposizione a 360°.





*Basin, coiled with high density polyurethan and inox waste pipes, refrigerated with upper contact coil to keep ice and fresh fish exposition.*

*Plexiglass upper structure, with straight panels on four sides and upper top opening, makes it an island for a 360° exposition.*



Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale con regolazione temperatura.

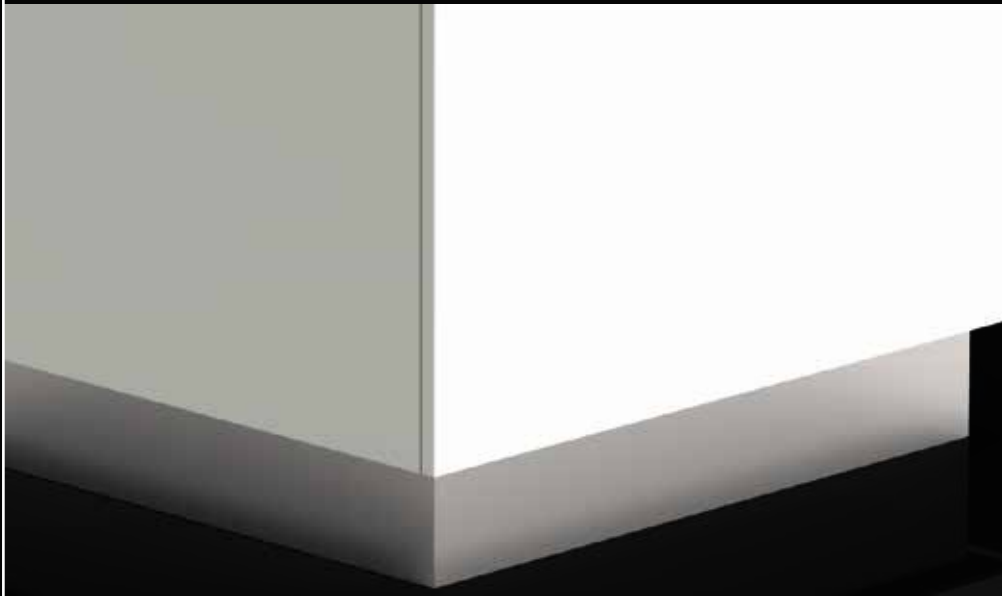
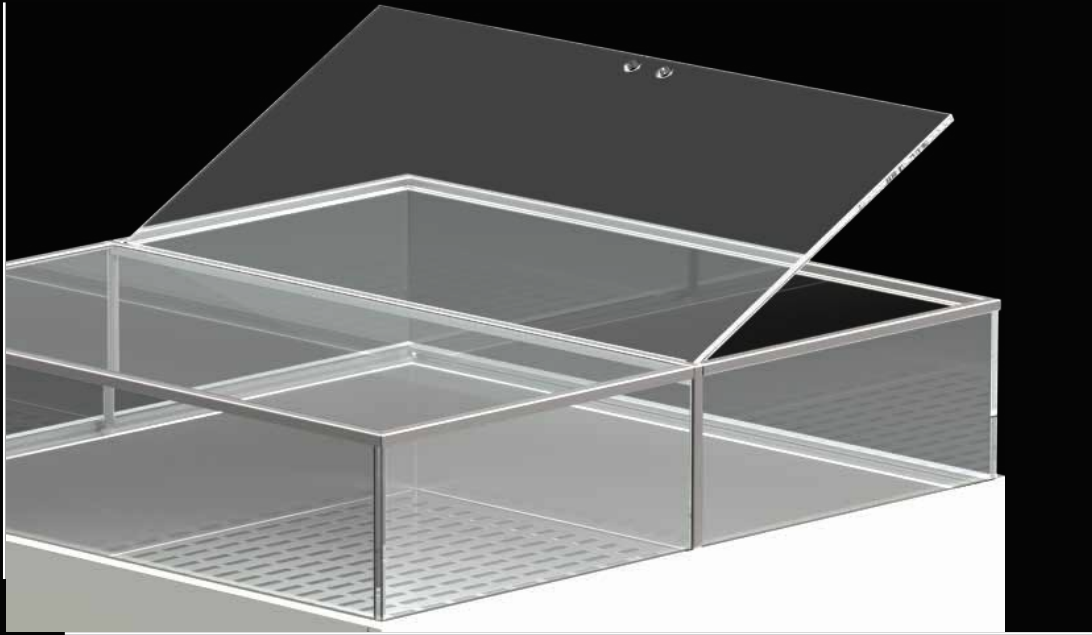
Batticarrello perimetrale di serie.

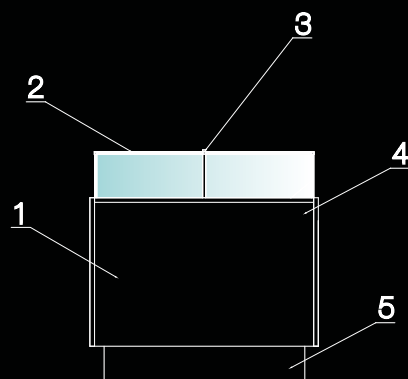
Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.

Digital thermostat with temperature control.

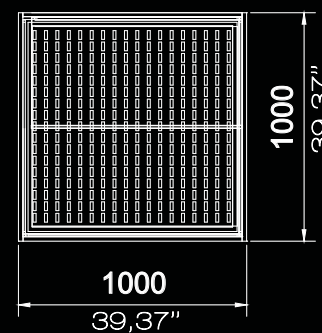
Product line perimetral cart bumper.

cubo





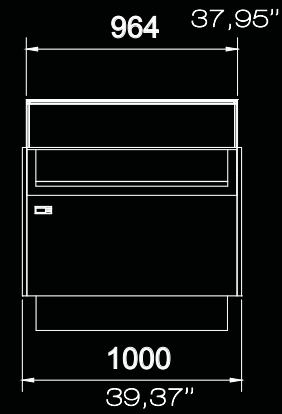
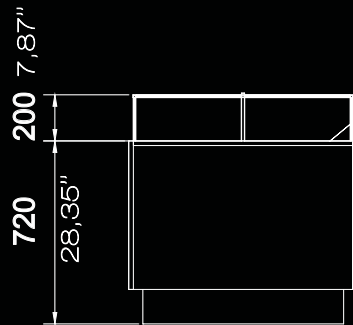
- 1. FRONTALE PERSONALIZZABILE
- 2. STUTTURA SUPERIORE IN PLEXIGLASS
- 3. STRUTTURA IN ACCIAIO
- 4. BATTICARRELLO IN ACCIAIO OPZIONALE
- 5. BATTISCOPIA IN ACCIAIO



- 1. CUSTOMIZABLE FRONT
- 2. UPPER STRUCTURE IN PLEXIGLAS
- 3. STEEL STRUCTURE
- 4. OPTIONAL STEEL Bumper
- 5. STEEL BASEBOARD

# schede tecniche

---



14

Linea Murale, **murali** refrigerati per il **take away**, costruito in acciaio Inox AISI 304 18/10 e caratterizzato da una forma parallelepipedica e pannello frontale personalizzabile dall'acciaio al legno.

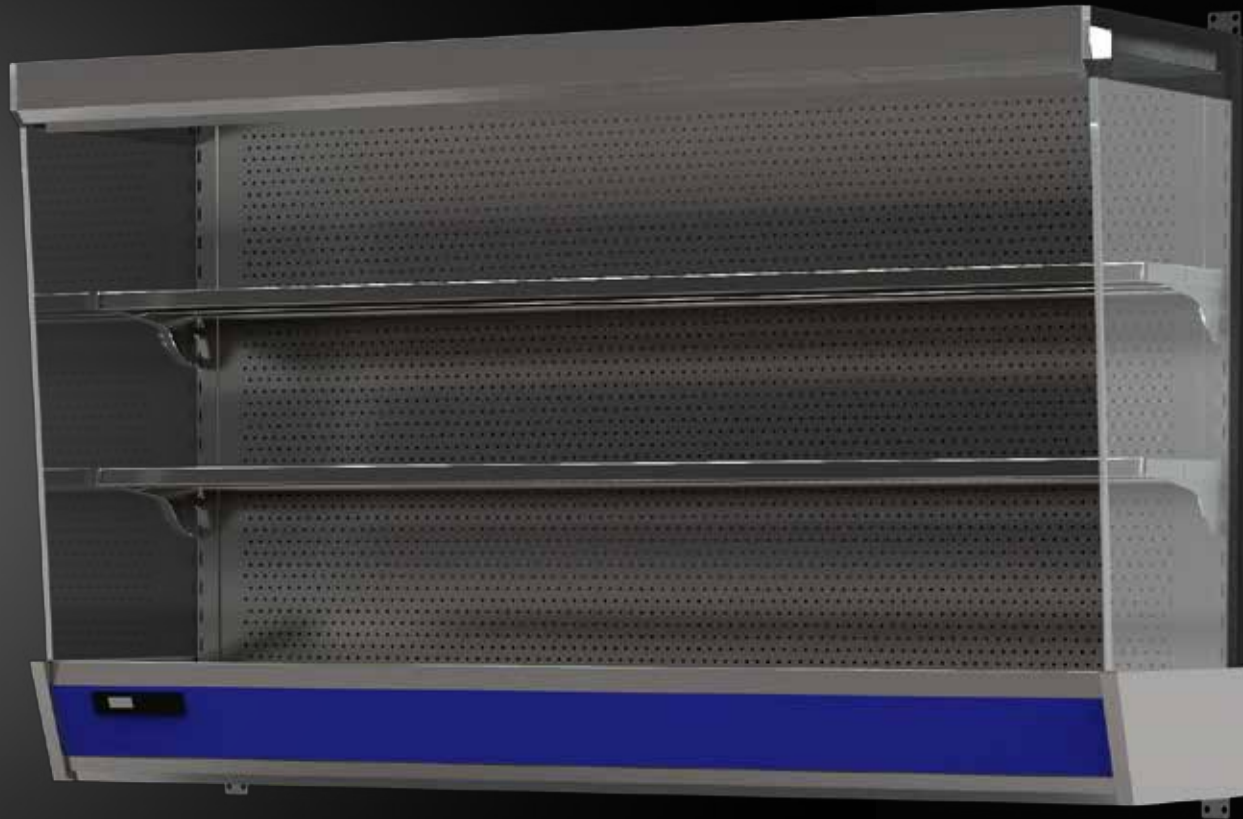
Di serie in diverse dimensioni standard a partire da 1000 mm a 2000 mm e realizzabile, su specifica richiesta del cliente, su misura, con la tipica precisione che ci caratterizza.

*Linea Murale, cooled **murali** for **take away**, built completely in AISI 316 18/10 steel and distinguished by a parallelepiped shape and customizable front panel from steel to wood.*

*In line with different standard dimensions starting from 1000 mm to 2000 mm (39,37" to 78,74") and on customer's request custom-made dimensions with the typical precision that distinguish us.*



# murali



Disponibile con o senza gruppo motore, installabile sia a bordo che in remoto.

Termostato digitale con regolazione temperatura.

Batticarello opzionale.

*Available with or without engine unit, possible to install both on board or remote.*

*Digital thermostat with temperature control.*

*Optional cart bumper.*



15

Supporti di sostegno a scelta tra supporto ellissoidale, onda inox o pannello frontale liscio, decorabili a piacimento con onde viniliche o simili.

*Holders to choice between ellipsoidal support, wave steel panel or front panel smooth, can be decorated as you like with vinyl waves or similar.*

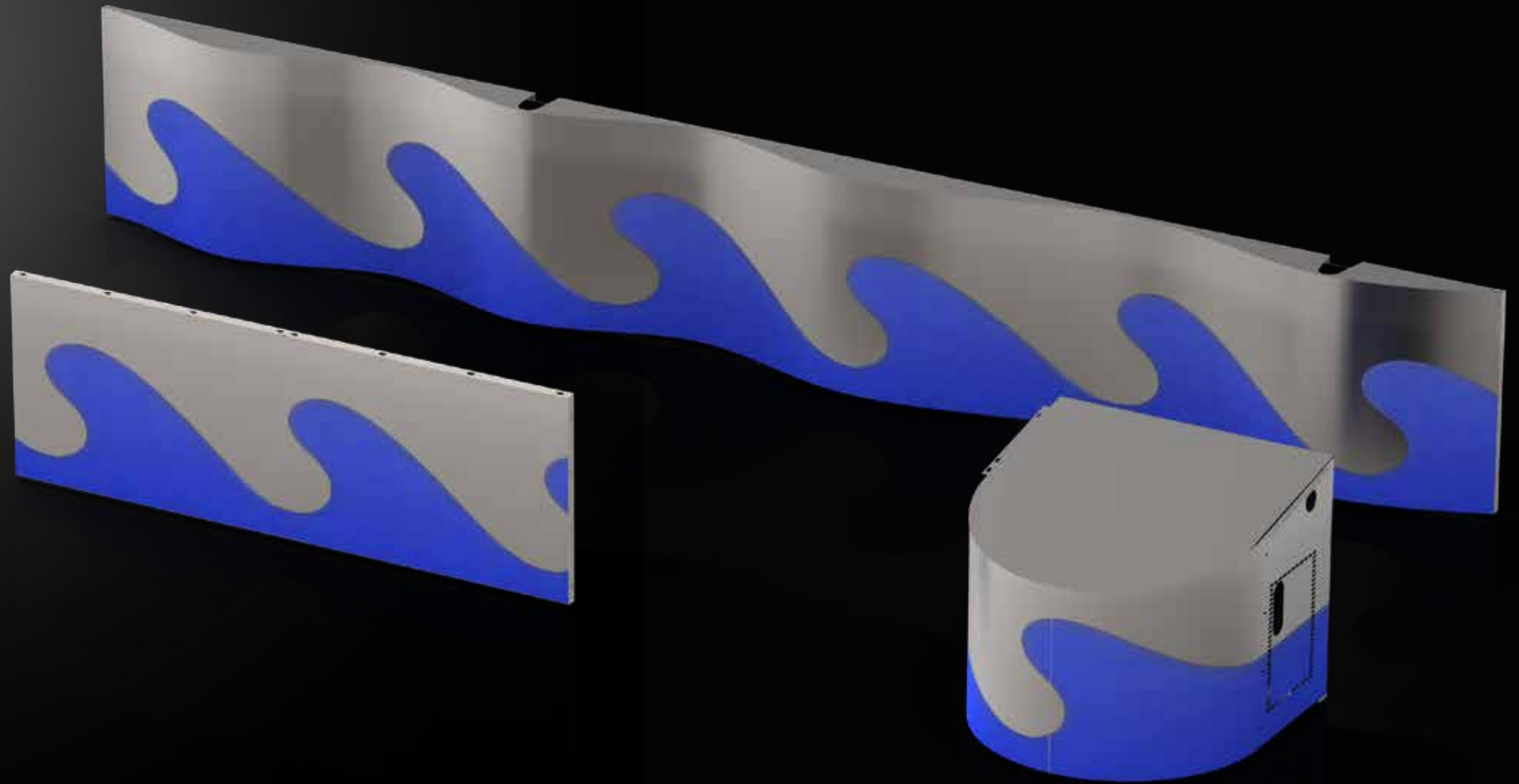




# supporti

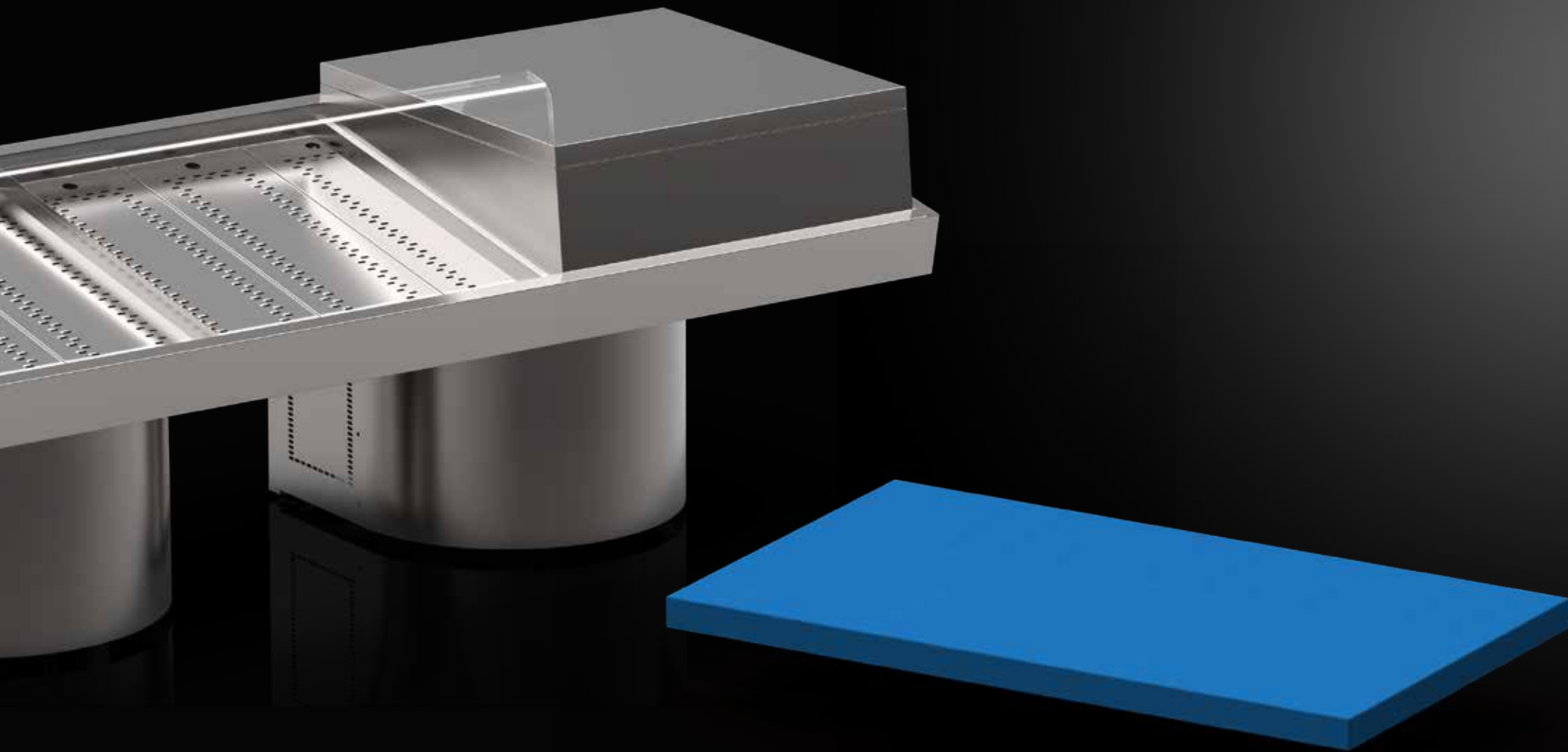
---

*holders*



Possibilità di scelta di ulteriori accessori opzionali, quali tagliere in polietilene azzurro, modulo cassa, porta buste o porta carte e sterilizzatore, da poter installare su qualsiasi dei modelli presenti.

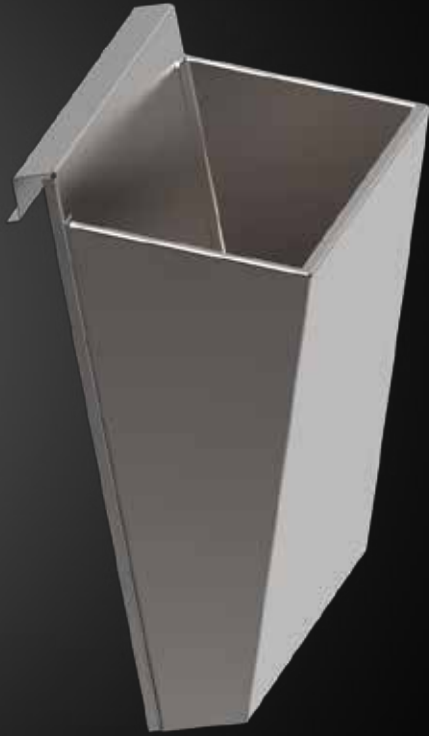
*Possibility to choose additional optional accessories such as, board blue polyethylene chopping support for the cash register, pouch holders or paper holder and sterilizer, that you can install on every model.*



accessori  

---

accessories





realizzazioni  

---

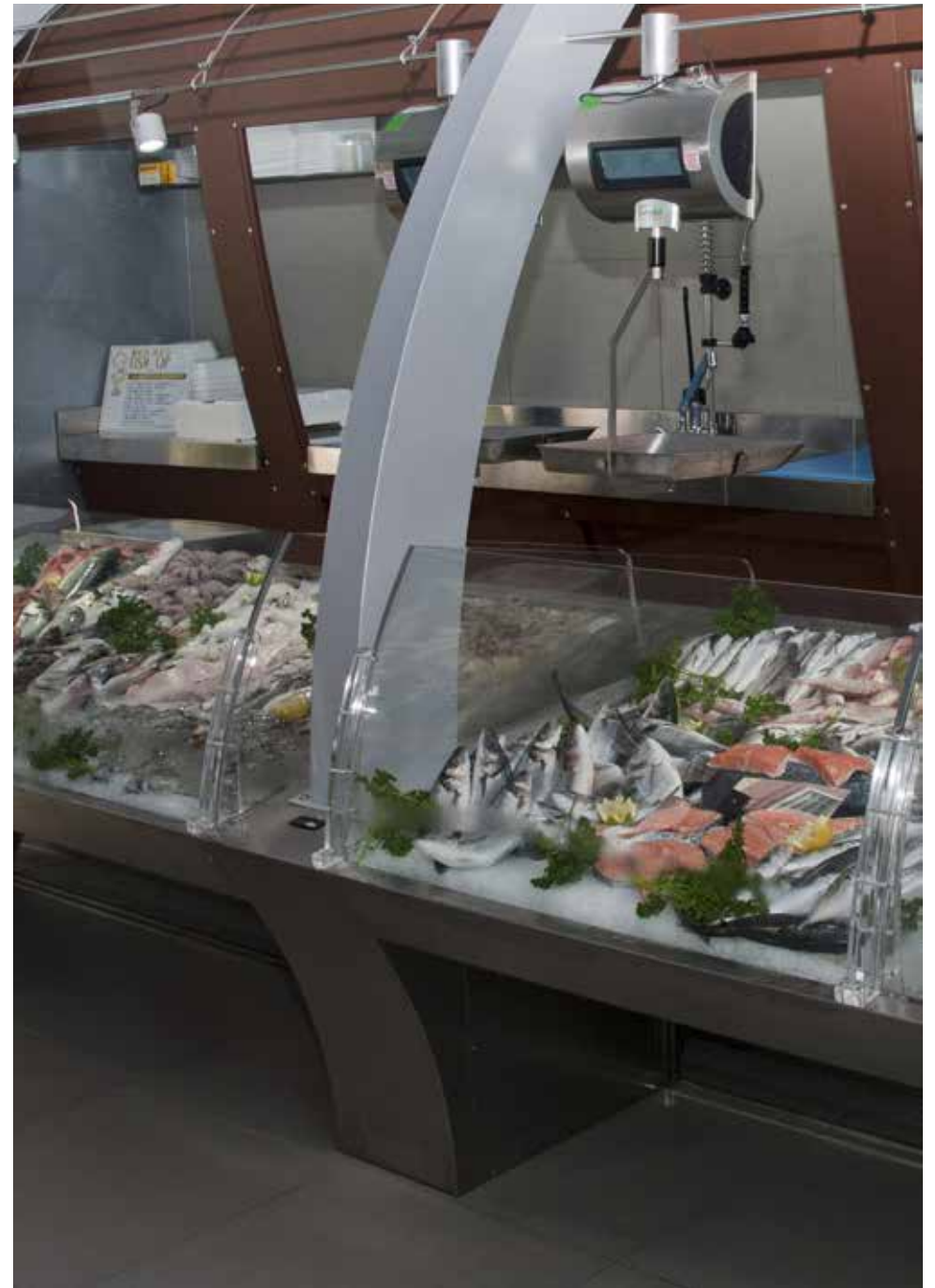
achievements

eludo





shark







atlantide





oceano





scontato  
**TROTE SALMONATE**

Ogni mattina sulla vostra tavola  
portiamo la migliore qualità del nostro mare.  
**COME RICONOSCERE IL PESCE FRESCO**



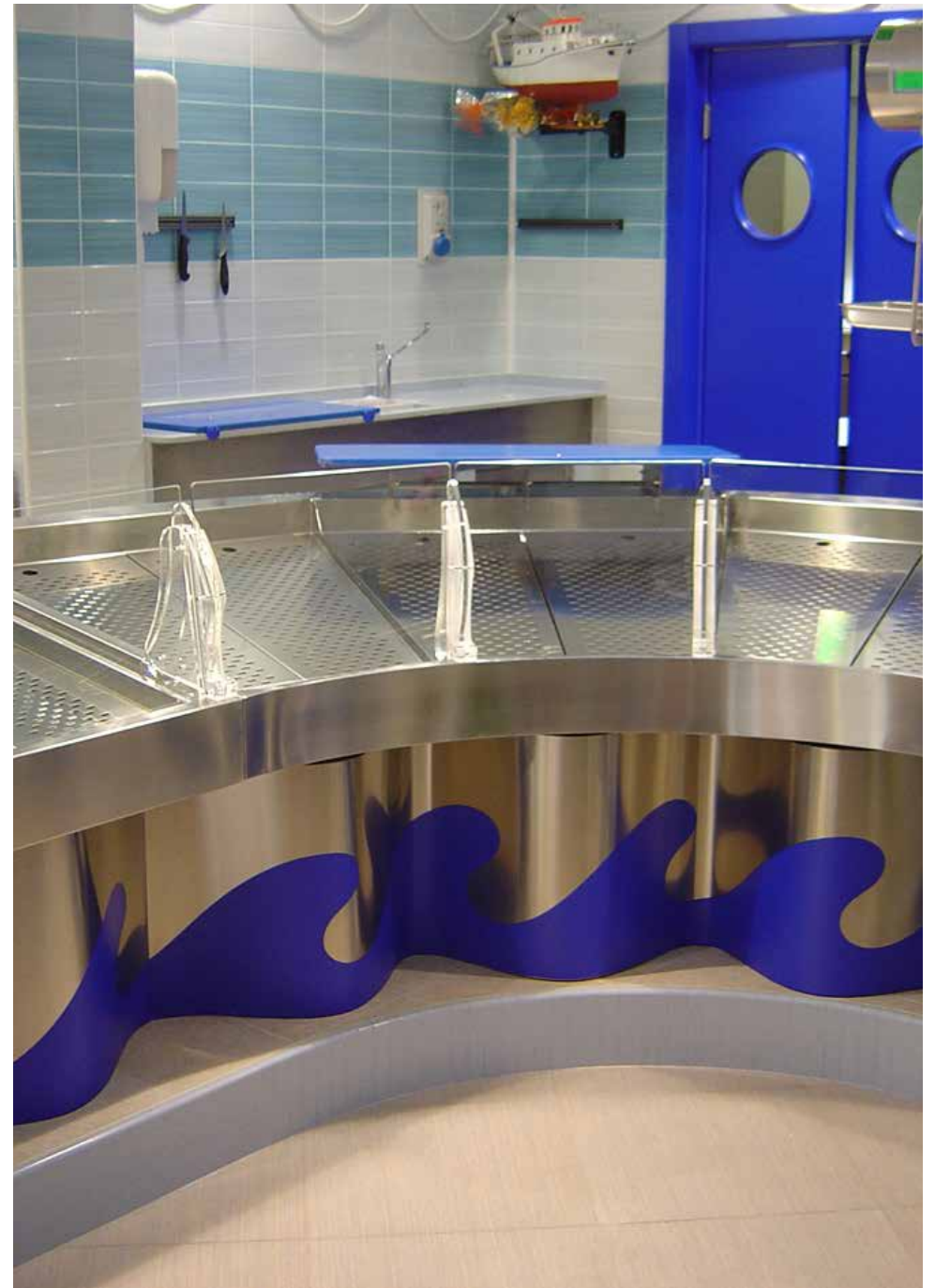
COME RICONOSCERE IL PESCE FRESCO

1. IL PESCE FRESCO HA UN ODORE DI MARE  
2. IL PESCE FRESCO HA UN GONFIORE VENTRALE  
3. IL PESCE FRESCO HA UN OCCHIO CHIARO  
4. IL PESCE FRESCO HA UN CARNE SODALE

5. IL PESCE FRESCO HA UN GONFIORE VENTRALE  
6. IL PESCE FRESCO HA UN OCCHIO CHIARO  
7. IL PESCE FRESCO HA UN CARNE SODALE

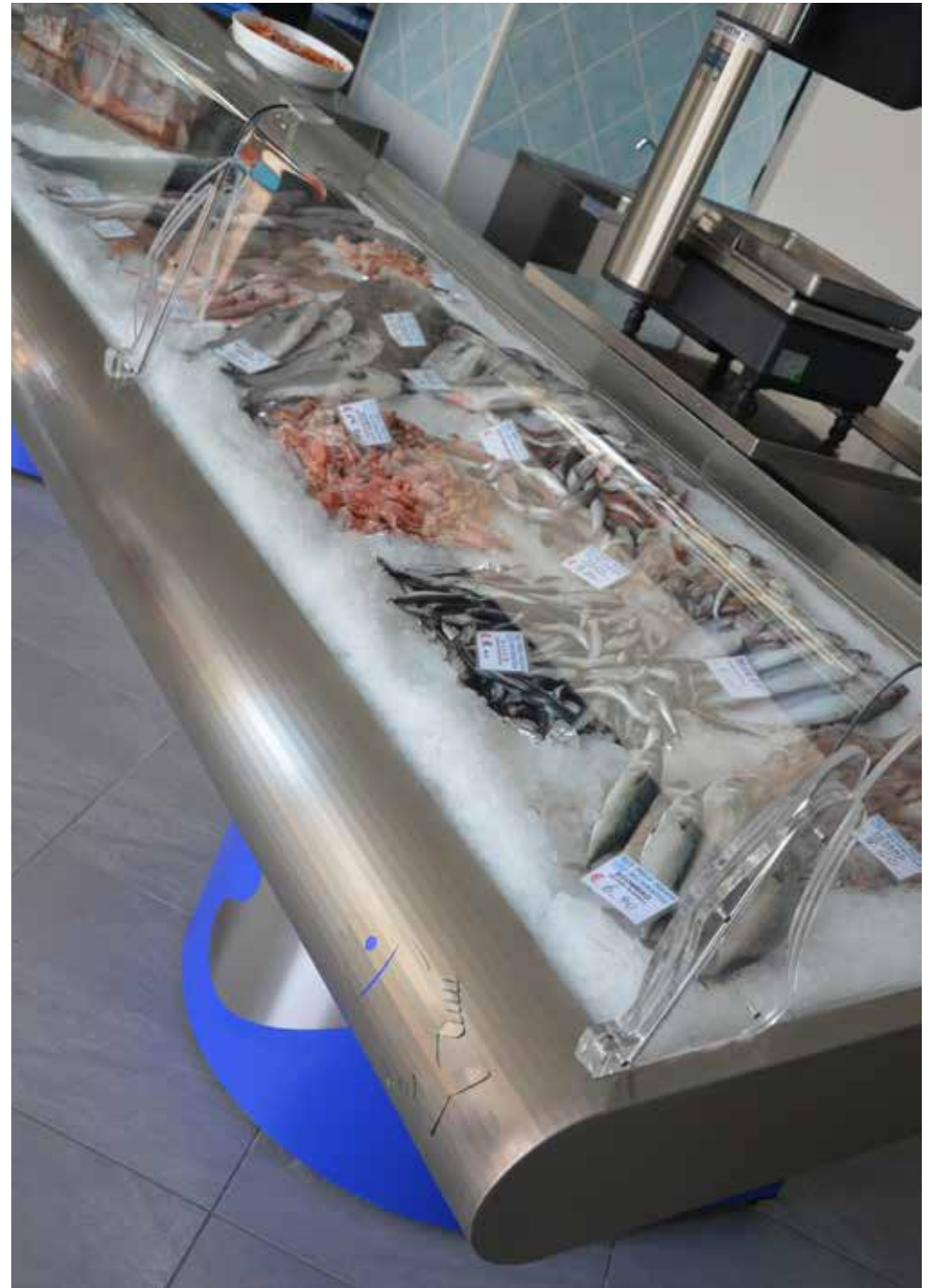
scontato  
**SEPIE FRESCHE**

oceano





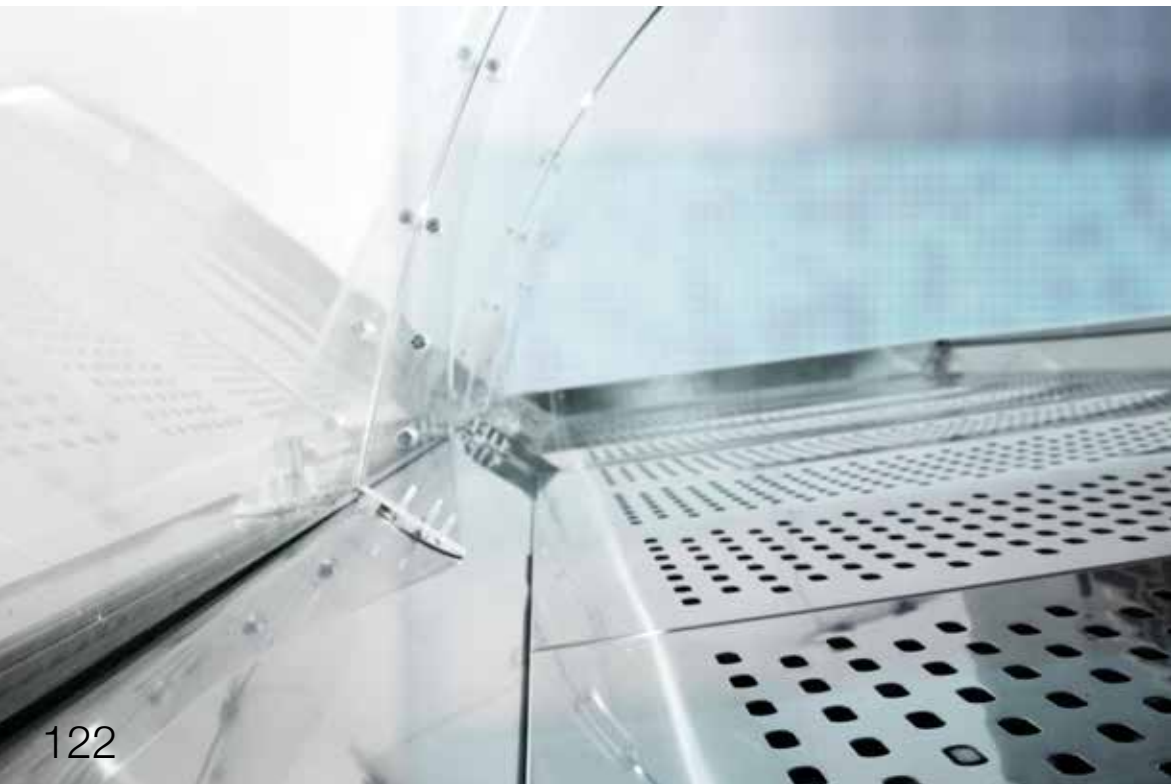
eludo







shark





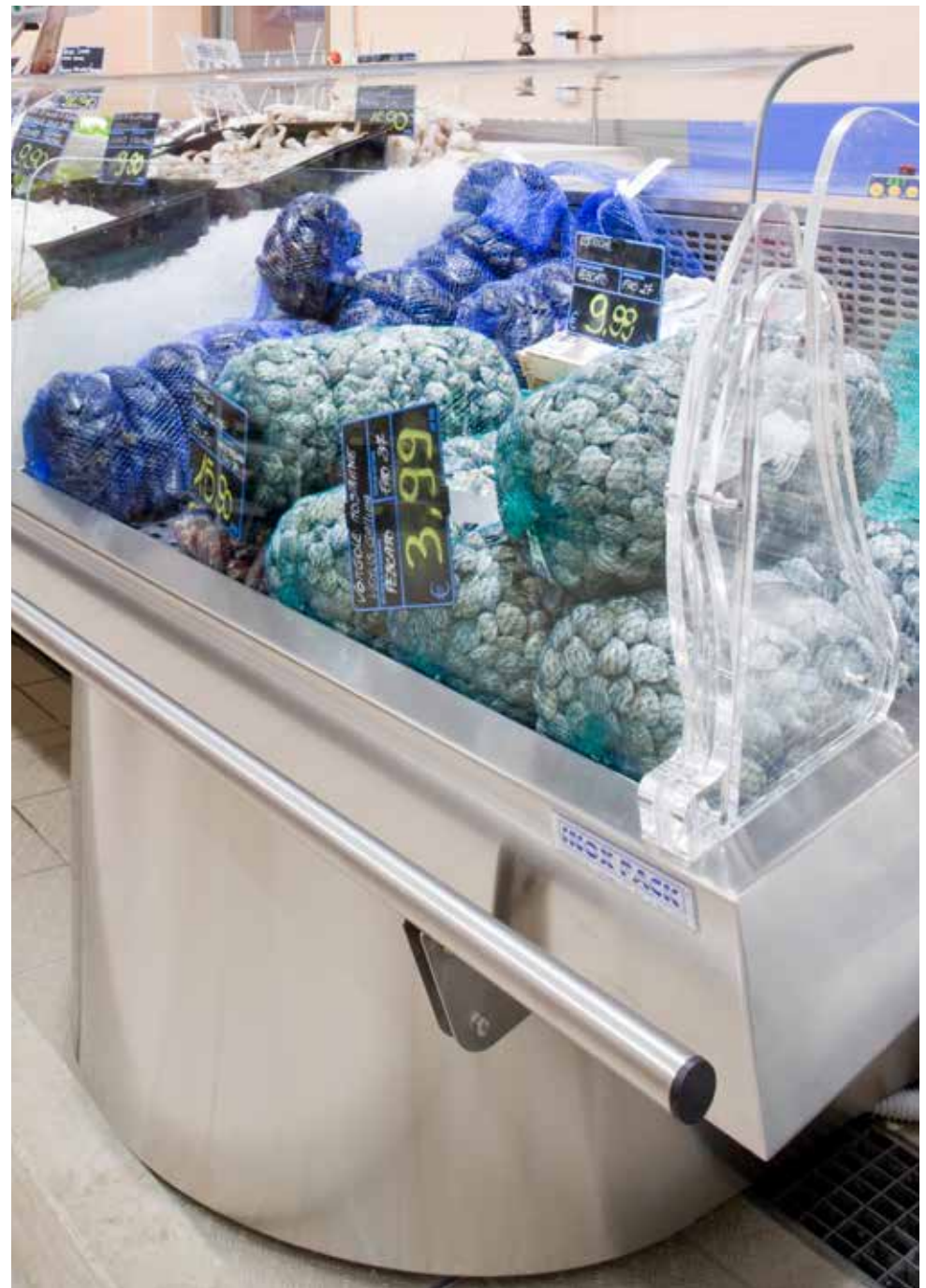
# mediterraneo







sea



USCITA DI SICUREZZA

la Pesca

OFFERTA  
€ 6,49

OFFERTA  
€ 15,90

OFFERTA  
€ 8,49

COZZE  
FRESCHE  
OFFERTA  
€ 1,90

OFFERTA  
€ 9,90

OFFERTA  
€ 3,99

13

IL PESCE AZZURRO  
NON DEVE ESSERE CONSUMATO  
PREVIA COTTURA  
O CONGELATO PER  
ALMENO 4 GIORNI

IL PESCE  
DEVE ESSERE  
CONSUMATO  
PREVIA COTTURA

zero







sea





49





buonissimo

sea





sea







**PREZZO BASSO  
PREZZO SEMPLICE  
SEMPRE**  
Ti garantiamo  
il miglior prezzo tutti i giorni  
e il prezzo più basso  
della zona.  
Punta di Corchigli

**PREZZO SEMPLICE  
PREZZO BASSO SEMPLICE**  
OFFERTA  
€ 4,90

**OFFERTA**  
€ 11,90

**OFFERTA**  
FILETTI  
di PESCE  
€ 7,50

**OFFERTA**  
FILETTO  
TORTA  
SALMONATA  
Della Sna  
€ 10,90

**OFFERTA OFFERTA**  
€ 9,90 TRILETTE € 9,90

**OFFERTA**  
€ 12,90

*Benvenuti*

**PRENOTATEVI  
QUI**

sea



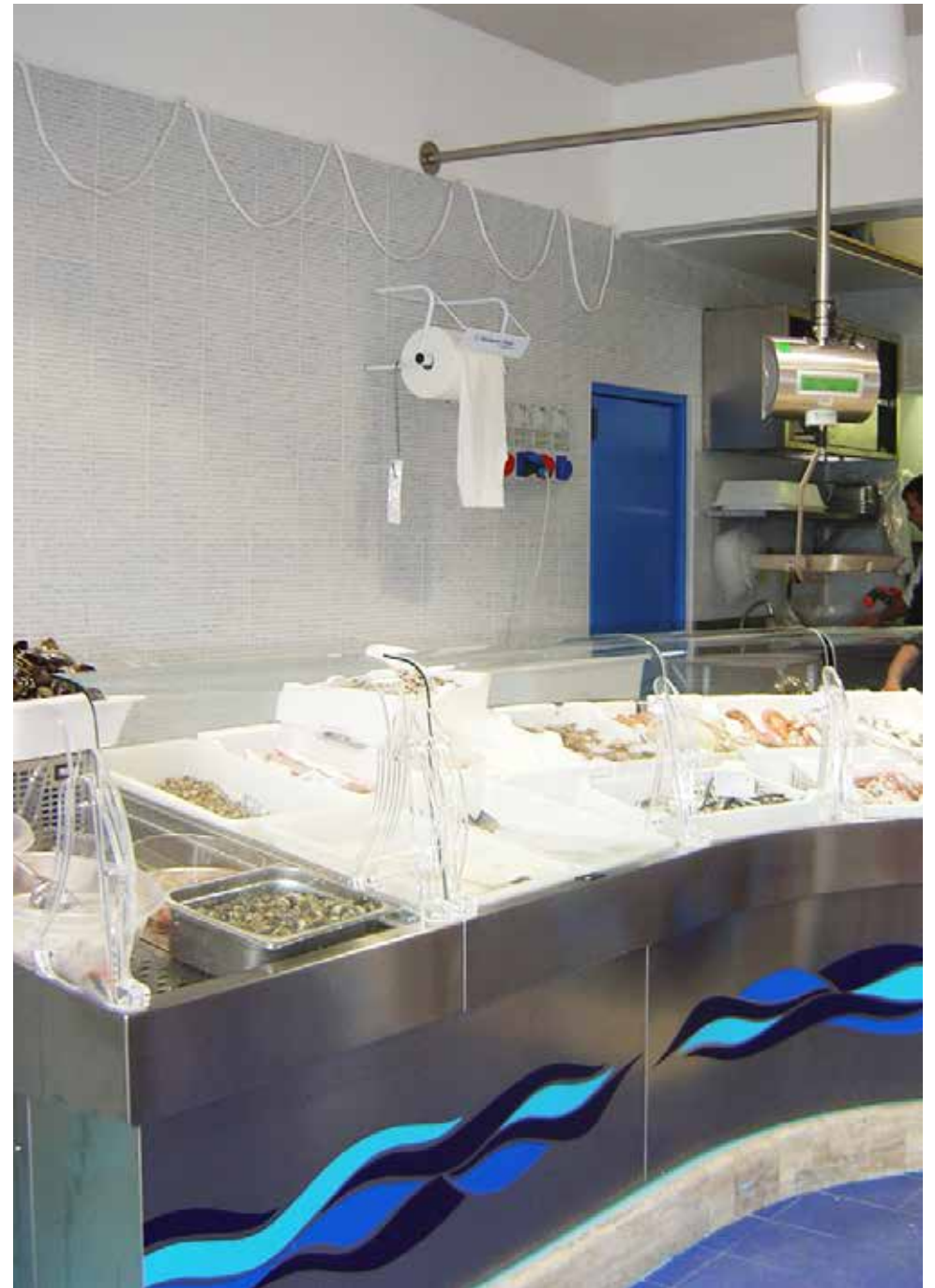


sea





oceano





atlantide







sea





atlantide





**ETRURIA C.A.C.**  
"ETRURIA C.A.C."  
CANTIERE  
DELLA PESCAIA  
(GR)

PULIZIA COZZE

02

18€

oceano





sea







sea





Pescce preparato artigianalmente pronto per essere cotto e degustato

€4,90



atlantide







shark





€ 1,10 € 6,99 € 6,80 € 9,80 € 12,90  
OFFERTA OFFERTA OFFERTA OFFERTA

eludo







atlantide





mediterraneo

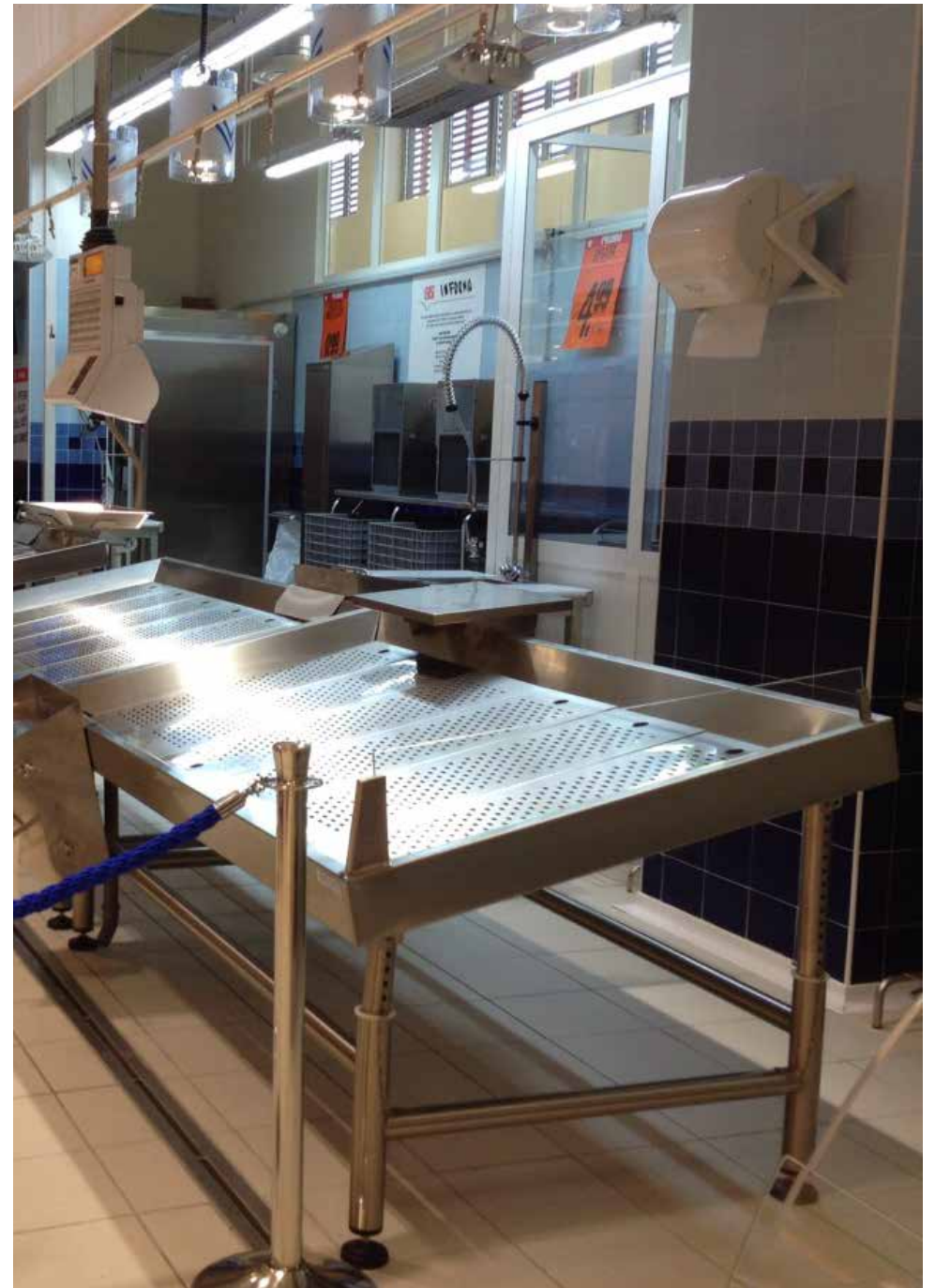




15900

MERCOLEDÌ-GIOVEDÌ  
E SABATO  
PESCE FRITTO

Servizi  
qualificati  
Pulizie  
Bagnini  
Piani  
Cotture  
e  
Pulizie  
della  
cucina



iperbanco

E & PESCE



minox





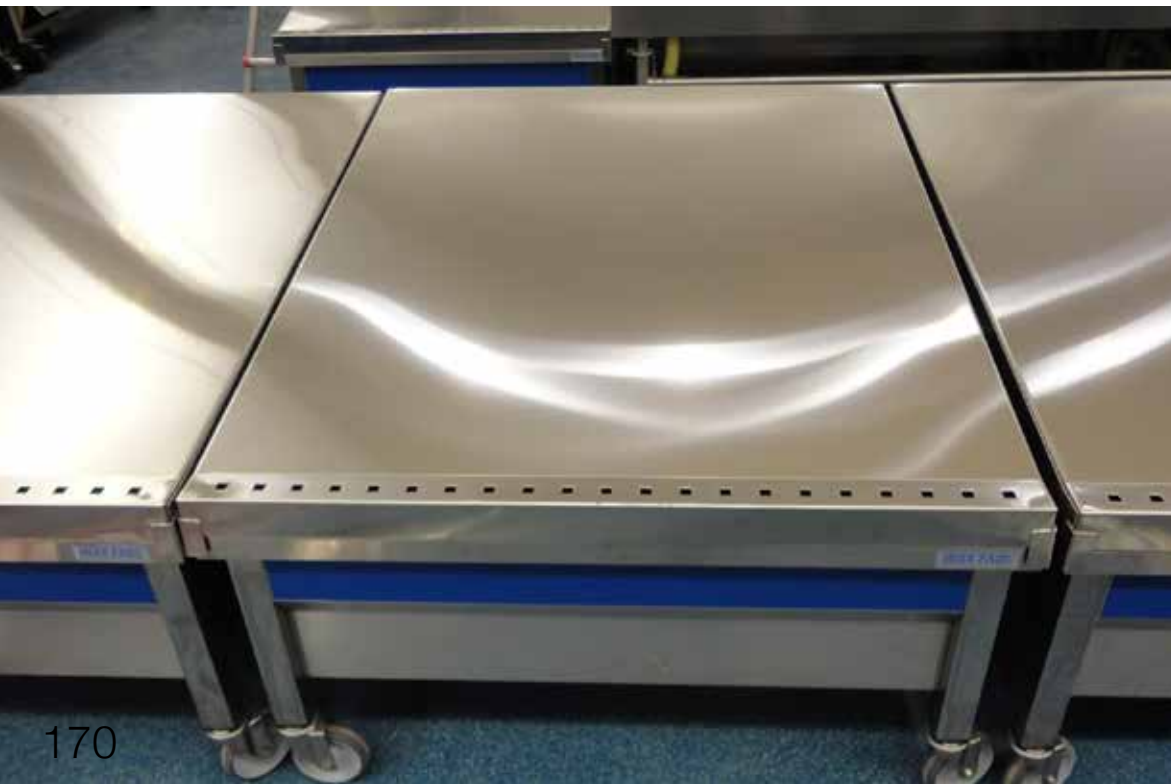
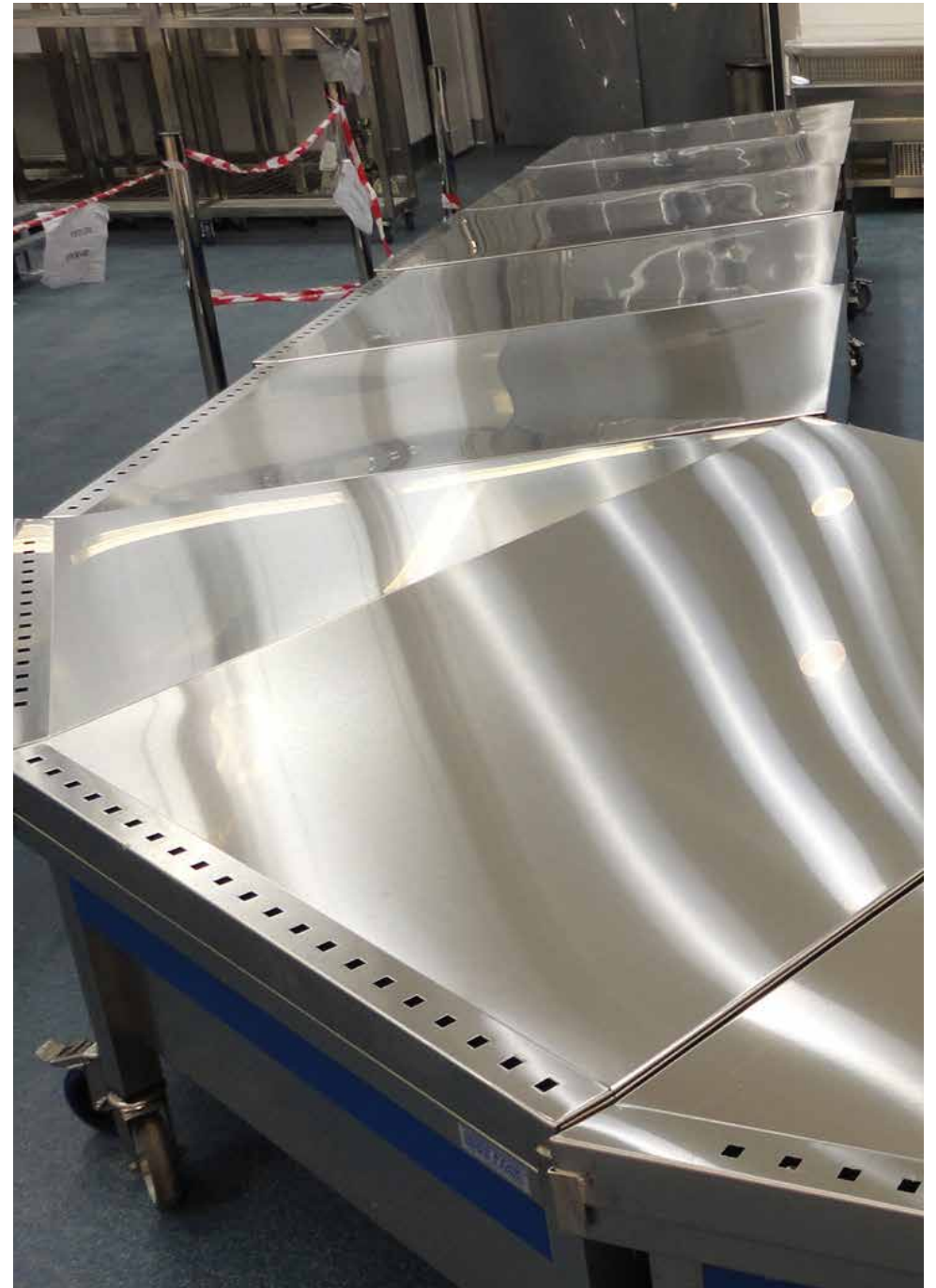
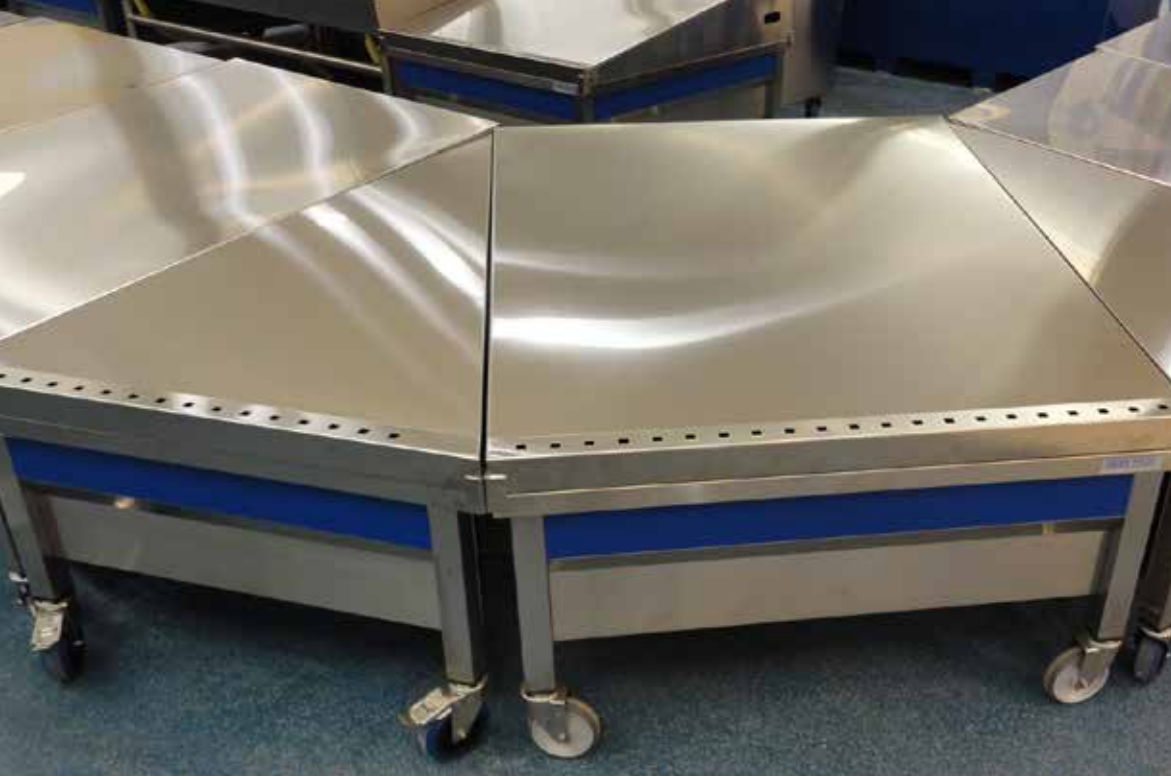


**PROMO**  
PROMOTO  
PROMOTO  
PROMOTO  
PROMOTO

Temp Control (H/AV/C)  
37.0

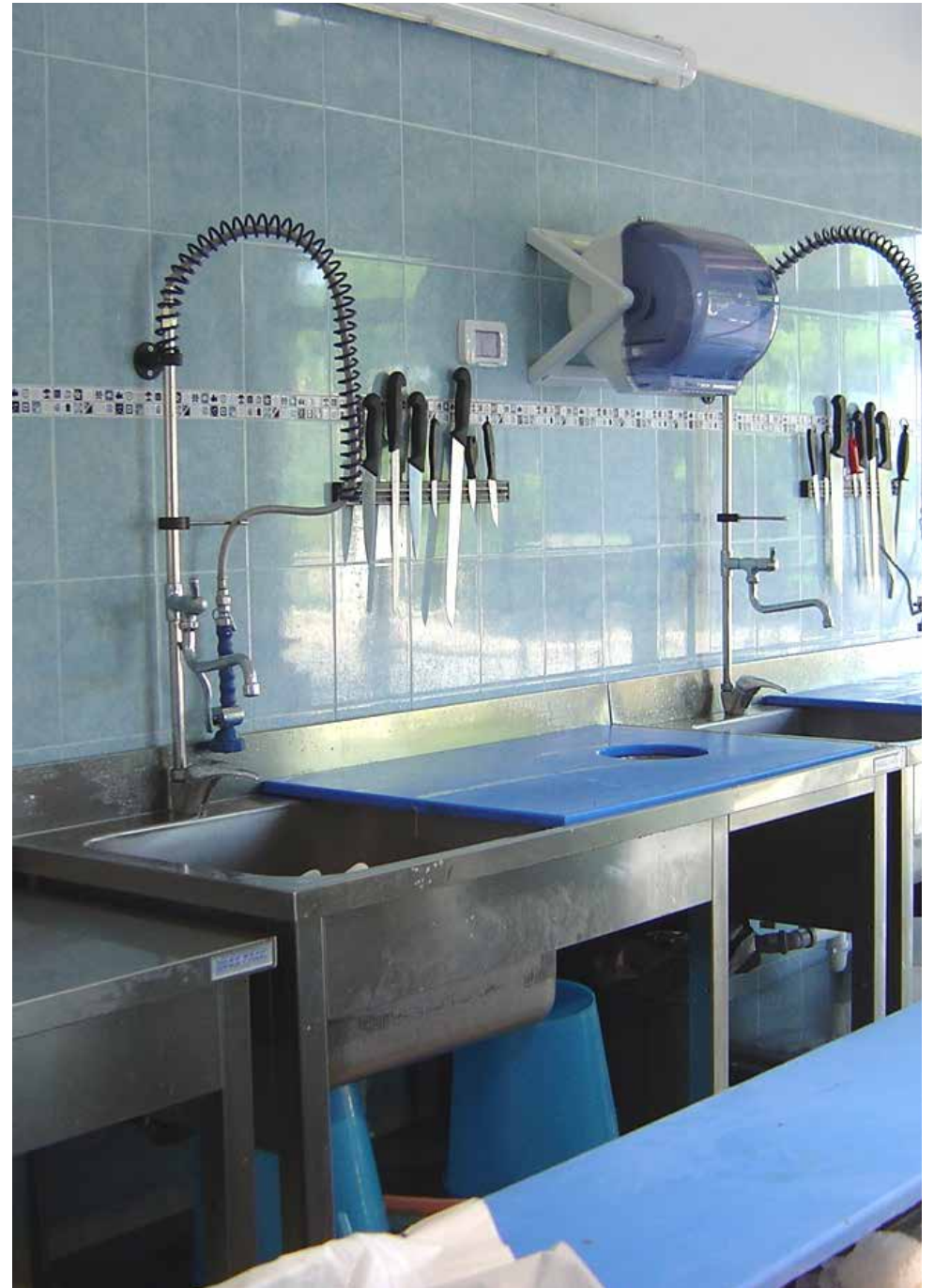
CE

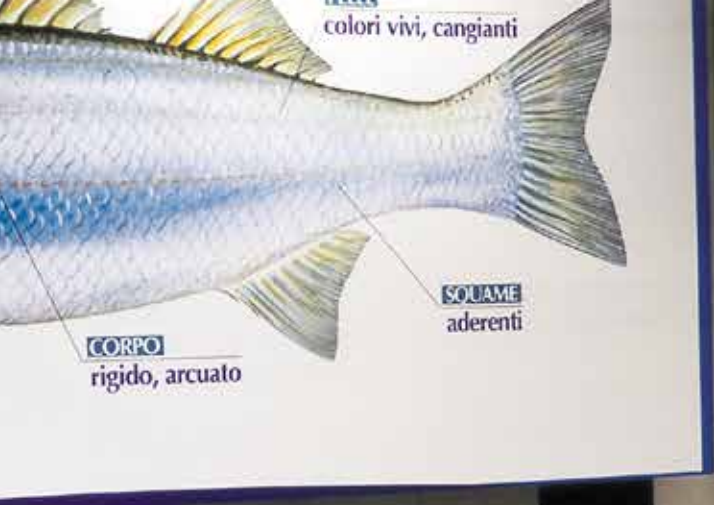
ipermetro





neutro







**Progettazione Grafica:** S+V  
**Stampa:** Media Print 2000



Contrada Taiano, 7 - 64010 Controguerra (TE) - Italia  
Tel. +39 0861 809948 - Fax +39 0861 89217  
info@inoxpack.it - www.inoxpack.it