

SPOT LINE

We design and create with passion

WWW.BANOINTERNATIONAL.IT

Officine Bano International è un'azienda Italiana di successo. Produce arredi in acciaio inox AISI 304 al Ni/Cr 18/10 che assicurano standard di riferimento assolutamente unici.

Nel corso degli anni, ha rafforzato con costanza i fattori portanti e caratteristici della sua attività e dei suoi prodotti. Una leadership recentemente confermata dalla certificazione ISO 9001:2000 che consolida la credibilità di Officine Bano S.r.l., sottolineandone l'impegno per il miglioramento continuo e la soddisfazione dei clienti, in un mercato molto competitivo e nel quale le aspettative sul piano della qualità sono particolarmente elevate.

Officine Bano International has been a successful Italian company. They produce AISI 304 Ni/Cr 18/10 stainless steel furnishings ensuring absolutely unique standards.

Over the years they have constantly strengthened the basic characteristics and factors of their activities and their products.

A leadership which was recently confirmed by the ISO 9001:2000 certification which consolidates the credibility of Officine Bano S.r.l., highlighting the commitment for continued improvement and customer satisfaction, in a very competitive market and in which the expectations for quality are particularly high.

Officine Bano International est une entreprise italienne de succès. Elle produit des meubles en acier inox AISI 304 al Ni/Cr 18/10 qui garantissent des standards de référence tout à fait uniques. Au cours des années elle a su renforcer avec beaucoup de constance les facteurs portants et caractéristiques de son activité et de ses produits. Une primauté qui a été récemment confirmée par la certification ISO 9001:2000 qui augmente la crédibilité d'Officine Bano S.r.l., tout en soulignant l'engagement pris pour une amélioration continue dans le but de satisfaire la clientèle, dans le cadre d'un marché extrêmement compétitif où les attentes sur le plan de la qualité sont très élevées.

Officine Bano International ein italienisches Erfolgsunternehmen. Die Firma stellt Einrichtungsgegenstände aus Edelstahl AISI 304 Ni/Cr 18/10 her, die einzigartige Bezugstandards garantieren. Im Laufe der Jahre hat Officine Bano die wichtigsten und typischsten Merkmale seiner Aktivität und seiner Erzeugnisse immer weiter perfektioniert. Eine kürzlich mit dem Zertifikat ISO 9001:2000 bestätigte Leadership, die die Glaubwürdigkeit der Firma Officine Bano S.r.l. konsolidiert, indem die Anstrengungen für eine kontinuierliche Neuerung und die Zufriedenheit der Kundschaft auf einem sehr umworbene Markt unterstrichen werden, auf dem die Erwartungen an die Qualität des Produkts äußerst hoch sind.

*We design and create with passion
Progettiamo e costruiamo con passione*

MADE IN ITALY

Concretezza & Semplicità

Con i prodotti "Pastry&Bakery", realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10 (a richiesta in versione BA cioè lucido a specchio internamente e satinato scotch-brite esternamente) Officine Bano offre agli operatori della Pasticceria, Panificazione, Gelateria e Pizzeria un ambiente di lavoro, totalmente rinnovato, grazie ad una nuova gamma di prodotti completa e funzionale che si candida quale soluzione ideale in ogni progetto di arredo.

Concreteness & Simplicity

With its "Pastry&Bakery" products made completely in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel (on request in BA version i.e. mirror shiny inside and Scotch-Brite sated on the outside) Officine Bano offers Confectioners, Bakers, Ice-cream and Pizzeria workers a totally renewed work environment, thanks to a new complete and functional range of products which is believed to be the ideal solution in every furnishing project.

Aspect concret et simplicité

Avec les produits "Pastry&Bakery", construits entièrement en acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10 (et sur demande dans la version BA c'est à dire poli miroir à l'intérieur et satiné Scotch-Brite à l'extérieur) Officine Bano offre aux opérateurs des secteurs de la Pâtisserie, Panification, Glacier et Pizzeria un milieu de travail, entièrement renouvelé, grâce à une nouvelle gamme de produits complète et fonctionnelle qui se propose en tant que solution idéale pour tous les projets d'ameublement.

Konkret & einfach

Mit den ganz aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 hergestellten Produkten "Pastry&Bakery" (auf Wunsch Version BA, d.h. glänzend innen und außen scotch-brite satiniert) bietet die Firma Officine Bano allen Betreibern von Konditoreien, Bäckereien, Eisdiele und Pizzerien ein völlig neuartiges Arbeitsambiente, dank seiner neuen kompletten und funktionellen Serie von Erzeugnissen, die die ideale Lösung für jede Einrichtungslosung darstellt.



SPOT LINE

Caratteristiche di base dei Prodotti Pastry&Bakery:

Tutti i prodotti sono realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 con finitura esterna Scotch-Brite e interna 2B. La sicurezza per gli operatori è garantita dalla totale assenza di spigoli taglienti e di punti pericolosi nel rispetto delle più severe norme antinfortunistiche. Tutte le parti mobili sono smontabili senza attrezzi; i cassetti scorrono su guide telescopiche in acciaio zincato ad estrazione totale; le porte battenti sono tamburate e dotate di robuste cerniere esterne a perno sfilabile; le porte scorrevoli sono mantenute perfettamente allineate dalle guide inferiori aperte che facilitano la pulizia; i ripiani interni sono regolabili ogni 25 mm. e poggiano su cremagliere sfilabili. I piani da lavoro sono realizzati in sp.12/10 h.mm.40, sp.15/10 h.mm.50 in funzione della dimensione; hanno la raggiatura R.mm.10 lato operatore e, se prevista, una o più sponde mm.20x100h. chiuse retro. Nelle versioni sp. 12/10 sono rinforzati con un pannello in thermopal idrorepellente sp.mm.28, mentre nelle versioni sp.15/10 sono rinforzati con un pannello in thermopal idrorepellente sp.mm.38. Tutte le maniglie dei cassetti e delle porte battenti sono realizzate in lamiera piegata sp.15/10 con ampia raggiatura per semplificare l'utilizzo e favorire la pulizia. Le gambe sono in acciaio inox, telescopiche, regolabili in altezza per ca. 50 mm. e sostituibili, a richiesta, con ruote. Le strutture aperte (tavoli, lavelli ecc.) sono saldate e hanno piedini livellanti con escursione massima 20 mm.

A richiesta:

Tutti gli elementi possono essere realizzati con finitura interna BA (lucido a specchio);leguideideicassettipossonoessereformiteinacciaioinoxAISI304Ni-Cr18/10.

L'igienicità dell'acciaio inox AISI 304 Ni-Cr 18/10

Rendere più sicuro, facile e veloce il lavoro in laboratorio è il principale obiettivo di Officine Bano International; l'utilizzo dell'acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 è una parte molto importante nel processo di costruzione dei prodotti *Pharma Line*, la cui affidabilità è coniugata alla minima necessità di manutenzione e dovuta al fatto che l'acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 è un materiale che offre notevoli vantaggi:

1. Idoneo al contatto con gli alimenti
2. Resiste alla corrosione e non rilascia sostanze nocive
3. Presenta una superficie compatta e priva di porosità
4. Resiste agli urti e agli shock termici
5. Ha una elevata rimovibilità batterica nei cicli di pulitura

Officine Bano International progetta i propri prodotti in modo che non presentino punti difficili da raggiungere nelle zone di facile accumulo di sporczia, che potrebbero diventare cause permanenti di contaminazione o del consumatore finale.

Basic characteristics of the Pastry&Bakery Products:

All products are made in AISI 304 Ni-CR 18/10 stainless steel with external finishing in Scotch-Brite and internal in 2B. The safety of all operators is guaranteed by the total absence of sharp corners or dangerous points in abidance of the most severe accident prevention measures. All mobile parts are removable without the need for tools; drawers slide on zinc-plated steel telescopic guides with total extraction; the hinged doors are box-type and equipped with strong external hinges with removable pivot; the sliding doors are kept perfectly aligned due to the open lower guides which help cleaning; the inside shelves are adjustable every 25 mm. and they rest on removable pins. The worktops are made in s/s 12/10 and are mm. 40 thick, or in s/s 15/10 and are mm. 50 thick, depending on the size; they have a radius of R.mm.10 operator side and if foreseen, one or more backsplash of 20x100h. back closed. The 12/10 versions are re-inforced by a 28 mm. width water-repellent Thermopal panel, while the 15/10 versions are re-inforced by a 38 mm. width water-repellent Thermopal panel. All the drawers and hinged doors handles are made in 15/10 thickness folded sheet metal with ample radius to simplify use and cleaning. The legs supplied are in stainless steel, telescopic, adjustable in height for about 50 mm. and replaceable on request, with wheels. The open structures (table, sinks, etc.) are welded and have levelling feet to a maximum of 20 mm.

On request:

All the elements can be made with internal BA finishing (mirror shiny); the drawer guides can be supplied in AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel.

The hygiene of AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel

The main objective of Officine Bano international is to make safer, easier and quicker the work in laboratories the use of AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel is a very important part on the process for making Pharma Line products, due to its dependability being conjugated to the minimum necessity for maintenance and due to the fact that AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel is a material which offers remarkable advantages:

1. *Ideal for contact with food*
2. *Corrosion resistant, does not release harmful substances*
3. *Presents a compact non-porous surface*
4. *Resists to knocks and thermal shocks*
5. *It has high bacterial removal during cleaning cycle*

Each piece of equipment may become dirty during normal working conditions and the first aim of Officine Bano is to plan its products having no areas difficult to reach and where dirt may easily accumulate, avoiding permanent causes of contamination.

Caractéristiques de base des Produits Pastry&Bakery:

Tous les produits ont été réalisés en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 avec finition externe Scotch-Brite et interne 2B. La sécurité des opérateurs est garantie grâce à l'absence d'arêtes coupantes et de points dangereux conformément aux normes contre les accidents les plus sévères. Toutes les parties mobiles peuvent être démontées sans devoir utiliser aucun outil; Les tiroirs glissent sur des glissières télescopiques en acier zingué à extraction totale; les portes battantes sont à tambour et sont équipées de solides charnières à pivot retirable; les portes coulissantes restent parfaitement alignées grâce à des guides inférieures ouvertes qui facilitent le nettoyage; les étagères à l'intérieur sont réglables tous les 25 mm. et elles reposent sur des crémaillères retirables. Les surfaces de travail sont réalisées en ép.12/10 h.mm.40, ép.15/10 h.mm.50 selon les dimensions; le rayon est de 10 mm du côté opérateur et, si prévu elles ont, un ou plusieurs dossierets mm.20x100h. fermés derrière. Les versions ép. 12/10 sont renforcées avec un panneau thermopal hydrofuge ép. 28 mm, alors que les versions ép.15/10 sont renforcées avec un panneau en thermopal hydrofuge ép. 38 mm. Toutes les poignées des tiroirs et des portes battantes sont réalisées en tôle pliée ép.15/10 avec un rayon ample de manière à simplifier l'utilisation et faciliter le nettoyage. Les pieds fournis sont en acier inox télescopique, réglables en hauteur pour environ 50 mm. et peuvent être remplacés par des roulettes sur demande. Les structures ouvertes (tables, éviers etc.) sont soudées et ont des pieds garantissant la mise à niveau avec une excursion maximale de 20 mm.

Sur demande:

Tous les éléments peuvent être réalisés avec une finition interne BA (poli miroir); Les glissières des tiroirs peuvent être fournies en acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10.

La côté hygiénique de l'acier inox AISI 304 Ni-Cr 18/10

Rendre le travail en laboratoire plus sûr, facile et rapide est l'objectif principal d'Officine Bano; l'utilisation de l'acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 représente une partie importante dans le procès de construction des produits "Pharma Line", dont la fiabilité s'associe à des exigences d'entretien très réduites ce qui est dû au fait que l'acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 est un matériel qui offre de très gros avantages car il:

1. convient au contact avec les aliments
2. résiste à la corrosion et ne cède aucun élément aux
3. possède une surface compacte sans aucune porosité
4. résiste aux chocs et aux écarts thermiques
5. permet d'éliminer facilement les bactéries avec le nettoyage

Tous les équipements peuvent se salir pendant le travail normal, dans ce but Officine Bano réalise ses produits de manière à ce que tous les points soient conçus pour ne pas accumuler la saleté qui pourrait devenir une cause permanente de contamination.

Grundmerkmale der Produkte Pastry&Bakery:

Alle Produkte sind aus Edelstahl AISI 304 Ni-CR 18/10 mit Scotch-Brite Außen- und 2B Innenverarbeitung hergestellt. Die Sicherheit für die Nutzer wird durch die völlige Abwesenheit von schneidenden Ecken und gefährlichen Stellen gemäß der strengsten Unfallgesetzgebungsrichtlinien garantiert. Alle beweglichen Teile können ohne Werkzeuge entfernt werden; die vollständig ausziehbaren Schubladen laufen auf Teleskopschienen aus verzinktem Stahl; die Schlagtüren sind furniert und verfügen über robuste Außenscharniere mit herausziehbaren Bolzen; die Schiebetüren werden von den unteren geöffneten Schienen, die eine einfache Reinigung ermöglichen, perfekt ausgerichtet gehalten; die Innenböden sind alle 25 mm. einpassbar und liegen auf entfernbaren Zahnstangen. Die Arbeitsplatte weisen folgende Maße auf: Stärke 12/10 Höhe mm. 40, Stärke 15/10 Höhe mm 50 je nach Größe; sie haben einen Durchmesser R 10 mm. auf der Seite des Benutzers und, falls vorgesehen, eine Aufkrantung oder mehrere von mm. 20x100 Höhe, die auf der Rückseite geschossene sind. Die Versionen der Stärke 12/10 sind mit einer Tafel aus wasserabweisenden Thermopal von 28 mm. Stärke verstärkt, während die Versionen der Stärke 15/10 mit einer Tafel aus wasserabweisendem Thermopal der Dicke von 38 mm. verstärkt sind. Alle Griffe der Schubladen und der Flügeltüren sind aus geformten Blech der Stärke von 15/10 mit großer Öffnung, um so die Nutzung und Reinigung zu erleichtern. Die mitgelieferten Füße sind aus Edelstahl, außerdem sind sie teleskopisch, etwa 50 mm. höhenregulierbar und auf Wunsch durch Rollen zu ersetzen. Die offenen Strukturen (Tische, Spülen, usw.) sind geschweißt und haben bis zu 20 mm verstellbare, ausgleichende Füße.

Auf Wunsch:

Alle Elemente können mit BA Innenausbau BA (spiegelblank) hergestellt werden; die Schienen der Schubladen sind auch in Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 lieferbar.

Die Hygiene des Edelstahls AISI 304 Ni-Cr 18/10

Die Firma Officine Bano International hat es sich zum Ziel gesetzt, die Arbeit in den Werkstätten sicherer, einfacher und schneller zu gestalten; der Gebrauch von Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 ist ein sehr wichtiger Teil im Herstellungsvorgang der Produkte mit dem Namen "Pharma Line", deren hohe Zuverlässigkeit mit einem sehr geringen Bedarf an Wartung verbunden und darauf zurück zu führen ist, dass Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 ein Material mit hervorragenden Vorteilen ist:

1. *Geeignet für den Kontakt mit Lebensmittel*
2. *Korrosionsbeständig und gibt keine Elemente an Substanzen ab, mit denen es in Kontakt tritt*
3. *Verfügt über eine kompakte Ober. äche ohne Porositäten*
4. *Beständig gegen Stöße und Thermoschocks*
5. *Verfügt über eine hohe bakterielle Entfernbarkheit in den Reinigungsvorgängen*

Alle Geräte können während ihrer normalen Tätigkeit verschmutzen. Ein besonderes Anliegen der Firma Officine Bano international ist der Entwurf von eigenen Produkten, die keine schwer zugänglichen Stellen und keine Ecken aufweisen, wo sich leicht Schmutz vermehrt ansammeln kann, und die somit zur dauerhaften Verunreinigung.



**OFFICINE BANO
INTERNATIONAL**



Dettaglio piano standard
 Detail standard worktop
 Détail surface de travail standard
 Detail von Standard Tischplatte



Dettaglio sponda
 Backsplash detail
 Détail dosseret
 Detail von Aufkrantung



Piano da lavoro
 Worktops
 Surfaces de travail
 Arbeitsplatte



Particolare piedino tavolo
 Detail of table leg
 Detail pied de table
 Detail von Fuß



Tavoli da lavoro
 Work tables
 Tables de travail
 Arbeitstische



Dettaglio sponda
Backsplash detail
 Détail dossier
 Detail von Aufkantung

Zona preparazione carni e verdure
Meats and vegetables preparation zone
 Zone préparation viandes et légumes
 Zone von Fleisch-und Gemüse-Zubereitung

Dettaglio cassetiera
Drawer units detail
 Détail élément à tiroirs
 Detail von Schublade-Element



SPOT

Banchi da lavoro componibili
Modular work benches
Table de travail composables
Arbeitsische mit Unterbau

Il progetto è modulare e permette di assemblare tra loro elementi con diverse funzioni e dimensioni per realizzare la soluzione ottimale per ogni esigenza di lavoro. Gli elementi standard permettono la possibilità di realizzare banchi con dimensioni finite da mm.500 a mm.2600; i piani da lavoro sono sp.10/10 o 15/10 h.mm.40 in funzione della dimensione, possono essere centrali o con sponda retro e con profondità da mm.600, mm.700 e mm.800.

This is a modular project and elements with different uses and sizes can be assembled to make an optimal solution for any work needs. The standard elements give the possibility to make finished work benches from 500 mm. to 2600 mm; the worktops are in thickness sp.10/10 or 15/10, h.50mm depending on the size, they can be central or with backsplash and with a depth from 600 mm, 700 mm and 800 mm.

Il s'agit d'un projet modulaire qui permet d'assembler les éléments entre eux avec différentes fonctions et dimensions pour obtenir une solution optimale pour toutes les exigences de travail. Les éléments standard donnent la possibilité de réaliser des comptoirs avec des dimensions finies allant de 500 à 2600 mm; les surfaces de travail ont les dimensions suivantes : ép.10/10 ou 15/10 h.mm.50 en fonction de la dimension, elles peuvent être centrales ou avec un dossier à l'arrière et une profondeur allant de 600 mm, 700 mm à 800 mm.

Diese Serie ist modular und ermöglicht, Elemente mit verschiedenen Funktionen und Größen zusammen zu fügen, um die beste Lösung für alle Anforderungen zu erstellen. Standardelemente ermöglichen die Erstellung von Arbeitstische mit Endmaßen von 500mm bis 2600mm; die Arbeitsflächen haben eine Stärke von 10/10 oder 15/10 Höhe mm.50 je nach Größe, können zentral sein oder verfügen über ein Rückenteil und eine Tiefe von 600 mm, 700 mm, 800 mm.

Banchi attrezzati con elementi modulari
Work benches with modular elements
Tables de travail avec éléments modulaires
Arbeitsische mit modularen Elemente



Cassetti con guide
in acciaio zincato
Drawers with
galvanized guides
Tiroirs avec
glissières galvanisées
Schublade mit verzinkten
Führungsschienen



Particolare porte scorrevoli
Detail of sliding doors
Détail de portes coulissantes
Detail von Schiebetüren



Profilo banco da lavoro con
sponda retro h 100mm
Detail of work bench with
backsplash h 100mm.
Détail de table de travail avec
dossieret h 100mm
Detail von Arbeitstisch mit
Aufkantung H 100mm



Porta battente
Hinged door
Porte battante
Schlagtür



Lavelli
Sink units
Plonges
Spültische

Lavelli con e senza ripiano
1 e 2 vasca con sgocciolatoio
Sink units with and without shelf
1 and 2 bowl with dripping unit
Plonges avec ou sans étagère
1 et 2 bac avec égouttoir
Spültische mit oder ohne Boden
1 und 2 Becken mit Abtropfbrett



Lavelli con porte battenti e scorrevoli,
con e senza sgocciolatoio
Sink units with hinged or sliding doors,
with or without dripping unit
Plonges avec portes battants et
coulissantes, avec et sans égouttoir
Spültische mit Schlag- oder Schiebetüren,
mit oder ohne Abtropfbrett

Dettaglio vascone con
sgocciolatoio mobile
Detail of bowl with mobile
dripping unit
Détail de bac avec
égouttoir mobile
Detail von Becken mit
beweglichen Abtropfbrett

Rubinetto con doccia
Mixer with shower
Mitigreur avec douchette
Mischer mit Brause

Dettaglio sifone
Detail of siphon
Détail de siphon
Detail von Siphon



Realizzati in versione con struttura aperta, con o senza ripiano inferiore, oppure chiusi con mobile a porte battenti o scorrevoli. Forniti in profondità mm.600 e mm.700. Sono sempre completi di piletta cromata, sifone in plastica e troppopieno a sfioramento in acciaio inox. Tutti i lavelli sono predisposti per l'allacciamento delle utenze sia a parete che a pavimento.

Made in open structure versions, with or without lower shelf, or closed with hinged or sliding doors. Supplied in 600mm and 700 mm depths. They are always supplied with chromed grill, plastic siphon and overflow in stainless steel. All sinks are ready to be attached to the water supply both in the wall and in the floor.

Elles sont réalisées dans la version avec structure ouverte, avec ou sans étagère inférieure, ou bien fermés avec un meuble à portes battantes ou coulissantes. Elles sont fournies avec des profondeurs de 600 et 700 mm. Elles sont équipées d'une bonde chromée, d'un siphon en plastique et trop plein en acier inox. Toutes les plonges sont prévues pour le raccordement aux différents services aussi bien mural qu'au sol.

Die Spülen werden in der Ausführung einer offenen Struktur hergestellt, mit oder ohne unterem Boden, oder geschlossen mit einem Möbelstück, das über Schlag-oder Schiebetüren verfügt. Lieferbar mit 600mm und 700mm Tiefe. Die Spülen haben immer eine verchromte Knopfzelle, ein Plastiksyphon und einen Überfluss aus Edelstahl. Alle Spülen sind für den Anschluss an Wand und Fußboden vorgesehen.

Lavabi lavamani
Hand washing basins
Lavabos lave-mains
Handwaschbecken



Dettaglio pulsante
a ginocchio
Detail of push botton tap
Détail de robinet à jenoux
Detail von Kniewasserhahn

Lavabi lavamani a sbalzo
e con mobile
Hand washing basins hanged
on wall and with unit
Lavabos lave-mains à paroi
et avec meuble
Handwaschbecken am Wand
und mit Möbel



I lavabi lavamani sono proposti in versione sospesa o a pavimento con mobile. Molto pratiche ed economiche le versioni complete di rubinetto con comando a pulsante temporizzato. Vengono fornite inoltre versioni con rubinetto miscelatore a leva o elettronico con sensore di prossimità. Tutti i lavabi possono essere corredati di pannello a muro con dosatore di sapone e asciugamani.

The hand washing basins are supplied in suspended versions or from floor with cupboard. The versions complete with taps with timer buttons are very practical and economical. There are also versions with lever controlled mixer taps or electronic with proximity sensors. All basins can be supplied with wall panels with soap and hand towel dispensers.

Les lavabos sont proposés aussi bien dans la version suspendue que dans celle au sol avec meuble. Les versions pourvues de robinet avec commande à bouton-poussoir temporisé sont très pratiques et très économiques. Il existe également des versions avec le mitigeur à levier ou électronique avec capteur de proximité. Tous les lavabos peuvent être complétés avec un panneau mural avec doseur de savon et essuie-mains.

Die Handwaschbecken werden als hängende Version oder als Bodenmodell mit einem Einbaumöbelstück angeboten. Sehr praktisch und preisgünstig sind die Versionen mit Wasserhahn mit Druckschaltuhr. Außerdem sind Modelle mit Hebelmischbatterie oder elektronischer Batterie mit Näherungssensor verfügbar. Alle Waschbecken können mit einer Wandtafel mit Dosierer für Seife und Handtücher ausgestattet werden.

Dettaglio vasche lavabi lavamani
Detail of bowls of hand washing basins
Détail de bacs de lavabos lave-mains
Detail von Becken von Handwaschbecken



Pensili con porte scorrevoli e battenti inox e vetro
Wall cupboards with sliding and hinged doors in s/s and glass
Armoires murales avec portes coulissantes et battants en acier et verre
Hängeschränke mit Schiebe- und Schlagtüren aus Edelstahl und Glas

Pensili e mensole forati sgocciolatoio
Drainer wall cupboards and perforated wall shelves
Armoires murales égouttoir et étagères murales perforées
Hängeschränke und gelochte Wandborde

Realizzati con altezza mm.700 e mm.1000. La gamma si compone di modelli con porte battenti e scorrevoli che sono completi di uno o due ripiani interni regolabili, forati nelle versioni "sgocciolatoio". Interessanti le versioni specializzate con distributori per bagne; porta teglie mm.600x400 e porta pizzi e cartoni. I pensili sono completi di barra per aggancio a parete. In caso di pareti non idonee al fissaggio dei pensili, viene fornito un supporto a pavimento. Rastrelliere, ripiani scatolati e forati, permettono la realizzazione di composizioni aperte.

Supplied in 700mm and 1000mm heights. The range is composed of models with hinged and sliding doors which are complete with one or two adjustable internal shelves, perforated in the drainer versions. The specialized versions with liqueurs containers; for baking trays holders 600x400mm and for doilies and cartons are very interesting. The wall cupboards are complete with wall bar. If walls are not ideal for wall cupboards, a floor support is supplied. Racks, boxed and perforated shelves, allow for open compositions.

Elles sont réalisées dans les hauteurs suivantes: 700 et 1000 mm. La gamme comprend des modèles avec des portes battantes et coulissantes qui sont complétés par une ou deux étagères internes réglables, perforées dans la version "égouttoir". Les versions prévues pour les distributeurs de liqueurs sont très intéressantes; porte plaques 600x400 mm et porte napperons et cartons. Les armoires murales sont équipées d'une barre d'accrochage au mur. S'il y a des problèmes pour la fixation au mur, il est possible de demander des supports qui s'adaptent au sol. Les compositions ouvertes peuvent être réalisées à l'aide d'étagères à barres, étagères emboîtées et perforées.

Höhe 700mm und 1000mm. Die Serie besteht aus Modellen mit Flügel- und Schiebetüren mit einem oder zwei regulierbaren Innenböden, gelochert in den Versionen "Abtropfen". Interessant auch die besonderen Versionen mit Verteilern für Likör; Backformenhalter 600x400mm und Halterungen für Kartons. Die Hängeschränke verfügen alle über eine Halterung für die Wandbefestigung. Im Falle von Wänden, die nicht für die Befestigung der Hängeschränke vorgesehen sind, wird eine Fußbodenhalterung mitgeliefert. Abtropfbretter, abgeteilte und gelocherte Böden, ermöglichen die Erstellung von offenen Zusammenstellungen.

Particolare vaschette inox e policarbonato
Detail of containers in s/s and polycarbonate
Détail de cuvettes en acier et polycarbonate
Detail von Schale aus Edelstahl und Polycarbonat



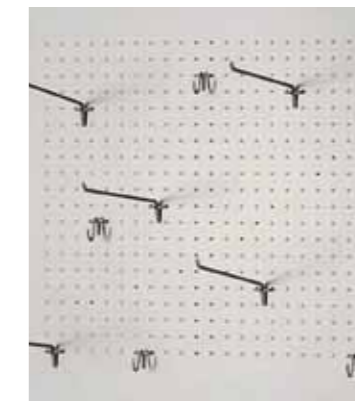
Particolare ripiani forati pensile sgocciolatoio
Detail of perforated shelves for drainer wall cupboards
Détail de étagères perforées pour armoire murale égouttoir
Detail von gelochten Böden für Hängeschränk



Particolare gancio reggi ripiano
Detail of hook for shelf
Détail de crochet pour étagère
Detail von Haken für Boden



Pannelli forati predisposti per fissaggio a parete con barra
Perforated panels for fixing to the wall by bar
Panneaux perfores pour fixation au mur avec barre
Gelochte tafeln für Wandbefestigung bei Stab





Armadi a ripiani, porta teglie, sgocciolatoio, con porte scorrevoli e battenti
Cupboards with shelves, for trays, drainer version, with sliding and hinged doors
Armoires à étagères, pour plaques, égouttoirs, avec portes coulissantes et battants
Schränke mit Böden für Blechen und Abtropf-Modell, mit Schiebe- und Schlagtüren

Ampia gamma completa per tutte le esigenze di stoccaggio prodotti, attrezzature e materiali. Modelli con porte battenti o scorrevoli, ripiani interni scatolati o forati.
Le versioni a porte scorrevoli sono disponibili in tre profondità (mm.500, mm.600 e mm.700) e due altezze (mm.2000 e mm.2600). Anche per gli armadi sono offerti modelli specializzati per inserimento vassoi.

A complete ample range for all stocking of products, equipment and materials. Models with hinged and sliding doors, boxed or perforated internal shelves. The sliding door versions are available in three depths (500, 600 and 700 mm) and two heights (2000 and 2600 mm). Specialized models are available for trays.

Une vaste gamme complète pour toutes les exigences de stockage des produits, équipements et matériaux. Des modèles avec des portes battantes ou coulissantes, étagères internes emboîtées ou perforées. Les versions à portes coulissantes sont disponibles en trois profondeurs (500, 600 et 700 mm) et deux hauteurs (2000 et 2600 mm). Les armoires sont offertes également dans des versions spécialisées pour l'introduction de plateaux.

Eine reichhaltige, vollständige Serie für alle Anforderungen der Lagerung von Produkten, Geräten und Materialien. Modelle mit Schlag- oder Schiebetüren, inneren unterteilten oder gelöcherten Böden. Die Versionen mit Schiebetüren sind in drei Tiefen (500mm, 600mm und 700mm) und zwei Höhen (2000mm und 2600mm) verfügbar. Auch für die Schränke werden besondere Modelle für das Einlegen von Blechen.



Particolare interno armadio sgocciolatoio
Detail of drainer cupboard inside
Détail interne d'armoire égouttoir
Detail von Abtropfschrank



Particolare interno armadio porta teglie
Detail of trays-holder cupboard inside
Détail interne de armoire porte-plaques
Detail von Schrank für Blechen



Scaffali con ripiani lisci e forati
Shelving with smooth and perforated shelves
Rayonnage avec étagères lisses et perforées
Regale mit glatten und gelochten Böden

Possibilità di creare scaffalature lunghe, a campate multiple. Versione ad incastro: i ripiani vengono fissati ai montanti, in tubolare tondo tramite un innovativo sistema di montaggio facile, sicuro e flessibile che permette la regolazione dei ripiani senza necessità di attrezzi.

In the case of long shelving with multiple spans, it is possible to create one set of shelving. In the slotted version, the shelves are fixed to slots in round tubing with a new, easy, safe and flexible assembly system, which allows the adjustment of shelves without the need for tools.

S'il s'agit d'étagères longues avec plusieurs travées, il est possible de créer un seul rayonnage. Version à encastrement: les étagères sont fixées aux montants par l'intermédiaire d'un élément tubulaire rond grâce à un système innovant de montage facile, sûr et flexible qui permet de régler les étagères sans avoir besoin d'aucun outil.

Im Falle von langen Regalen mit mehreren Teilen besteht die Möglichkeit, ein einziges, gänzlich verschraubtes Regal zu errichten. Beim Modell mit Steckverbindung sind die Regale an den Stützen aus runden Metallrohren mit Hilfe eines innovativen, einfachen, sicheren und flexiblen Befestigungssystems befestigt, das die Einstellung der Böden ohne Werkzeug ermöglicht.



Particolare ripiani forati
Detail of perforated shelves
Détail d'étagères perforées
Detail von gelochten Böden





Cappa aspirazione completa di motore
Hood complete with extractor
Hotte complète de moteur
Haube mit Motor

Cappe e supporto autoportante per cappa
Hoods and supports for hoods
Hottes et supports pour hottes
Hauben und Träger für Hauben

Fornite con o senza estrattore d'aria interno, complete di filtri inox a labirinto, plafoniera di illuminazione e variatore di velocità. Prodotte con profondità mm.850 e mm.1050. Le versioni senza estrattore possono essere abbinate ad un aspiratore cassonato esterno di portata idonea. Tubazioni rigide in acciaio inox o flessibili in PVC completano l'offerta della componentistica necessaria.

Supplied with or without internal air extractor, complete with steel labyrinth filters, overhead light and speed variations. Produced with a depth of 850mm for cooking blocks from 600 or 700mm and depth of 1050mm for cooking blocks of 900 mm. The versions without extractors can be combined with an external extractor fan of the correct capacity. Rigid tubes in stainless steel or flexible in PVC complete the offer of the necessary components.

Elles sont fournies avec ou sans extracteur d'air interne et complétées de filtres en inox en labyrinthe, plafonnier pour l'éclairage et variateur de vitesse. Elles sont produites dans des profondeurs de 850 mm pour des blocs cuisson de 600 ou 700 mm et des profondeurs de 1050 mm pour des blocs cuisson de 900 mm. Les versions sans extracteur peuvent être couplées à un aspirateur modulaire externe avec un débit approprié. Des tubes rigides en acier inox ou flexible en PVC complètent l'offre de tous les composants indispensables.

Die Dunstabzugshauben werden mit oder ohne Luftabziehvorrichtung, mit Labyrinth-Edelstahlfiltern, Beleuchtung und Geschwindigkeitseinstellung geliefert. Tiefe 850mm für Kochblöcke von 600mm oder 700mm und einer Tiefe von 1050mm für Kochblöcke von 900mm. Die Modelle ohne Abziehvorrichtung können mit einem Außenabzug angebrachter Leistung kombiniert werden. Feste Rohre aus Edelstahl oder flexible PVC Rohre vervollständigen das Angebot der erforderlichen Bauteile.

Particolare motore, plafoniera, illuminazione, interruttore e variatore di velocità
Detail of extractor, lighting, switch and speed variator
Détail de moteur, illumination, interrupteur et variateur de vitesse
Detail of Motor, Beleuchtung, Schalter und Geschwindigkeitregel



Carrelli ad angolari porta teglie e porta vaschette
Trolleys with angular supports for trays and containers
Chariots à glissières pour plaques et cuvettes
Wagen mit Winkelprofilen für Blechen und Behältern



Realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 e in acciaio zincato. La gamma comprende vari modelli. Porta teglie a pioli o ad angolari, di servizio a 2 o 3 ripiani, porta tavole e porta rifiuti. Interessanti le versioni predisposte per sgocciolare le vaschette gelato. Disponibili modelli per 44 vaschette da mm.360x165x120h. oppure per 22 vaschette da mm.360x250x120h.

In AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel and in zinc-plated steel. The range includes various models. Trolleys with bars or angular supports for trays, service trolleys with 2 or 3 shelves, table trolleys and waste trolleys. The versions to drain the ice-cream tubs are interesting. Models available for 44 360mmx165mmx120h or 22 360mmx250mmx120h.

Ils sont réalisées en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 et en acier zingué. La gamme comprend plusieurs modèles. Porte plaques à barres ou angulaires, dessertes à 2 ou 3 étages, porte tables et porte déchets. Les versions prévues pour l'égouttage des bacs à glaces sont très intéressantes. L'offre comprend des modèles pour 44 bacs de mm.360x165x120h. ou bien 22 bacs de mm.360x250x120h.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 und verzinktem Stahl. Die Serie umfasst verschiedene Modelle. Backformenhalterung stufenförmig oder eckig, mit 2 oder 3 Ebenen, Holzbretthalterung und Abfallbehälter. Interessant sind die Versionen zum Abtropfen von Eisbehältern. Verfügbar sind Modelle mit 44 Behältern in der Größe mm360x165x120 Höhe oder für 22 Behälter in der Größe mm.360x250x120 Höhe.

Fondo con scarico
carrello porta vaschette
Bottom with water discharge of trolley for containers
Fond pour décharge de l'eau, pour chariot à cuvettes
Boden für Wasserabfluß von Wagen für Behältern





Carrelli a ferri porta teglie e tavole
Trolleys with bars for trays and boards
Chariots à barres pour plaques et cuvettes
Wagen mit Stäbe für Blechen und Dielen

Realizzati in acciaio inox AISI 304 al Ni-Cr 18/10 e in acciaio zincato. La gamma comprende vari modelli. Porta teglie a pioli o ad angolari, di servizio a 2 o 3 ripiani, porta tavole e porta rifiuti. Interessanti le versioni predisposte per sgocciolare le vaschette gelato. Disponibili modelli per 44 vaschette da mm.360x165x120h. oppure per 22 vaschette da mm.360x250x120h.

In AISI 304 Ni-Cr 18/10 stainless steel and in zinc-plated steel. The range includes various models. Trolleys with bars or angular supports for trays, service trolleys with 2 or 3 shelves, table trolleys and waste trolleys. The versions to drain the ice-cream tubs are interesting. Models available for 44 360mmx165mmx120h or 22 360mmx250mmx120h.

Ils sont réalisées en acier inox AISI 304 au Ni-Cr 18/10 et en acier zingué. La gamme comprend plusieurs modèles. Porte plaques à barres ou angulaires, dessertes à 2 ou 3 étages, porte tables et porte déchets. Les versions prévues pour l'égouttage des bacs à glaces sont très intéressantes. L'offre comprend des modèles pour 44 bacs de mm.360x165x120h. ou bien 22 bacs de mm.360x250x120h.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Ni-Cr 18/10 und verzinktem Stahl. Die Serie umfasst verschiedene Modelle. Backformenhalterung stufenförmig oder eckig, mit 2 oder 3 Ebenen, Holzbretthalterung und Abfallbehälter. Interessant sind die Versionen zum Abtropfen von Eisbehältern. Verfügbar sind Modelle mit 44 Behältern in der Größe mm360x165x120 Höhe oder für 22 Behälter in der Größe mm.360x250x120 Höhe.

Carrelli di servizio a ripiani
Service trolleys with shelves
Chariots à étagères
Wagen mit Böden



Carrelli porta rifiuti e pattumiere
Waste trolley and containers
Chariots à déchets et poubelles
Wagen und Behälter für Müllabfuhr



WWW.BANOINTERNATIONAL.COM



**OFFICINE BANO
INTERNATIONAL SRL**

Via Piovego, 99
35010 S. Giorgio delle Pertiche
Padova - Italy

Tel. +39 049 5742 660
Fax +39 049 9333 100
info@banointernational.com

Il costruttore potrà apportare in qualunque momento modifiche ai modelli descritti in questo catalogo, per ragioni di natura tecnica o commerciale. Le illustrazioni non mostrano necessariamente il prodotto in versione standard. The manufacturer can modify at any time the models described in this catalogue for technical or commercial reasons. The pictures don't necessarily show the product in the standard version.