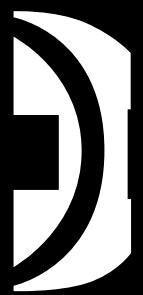




# Aluminium & PET Food containers

**CONTINENTAL**  




Benvenuti IT  
Welcome EN  
Willkommen DE  
Bienvenue FR

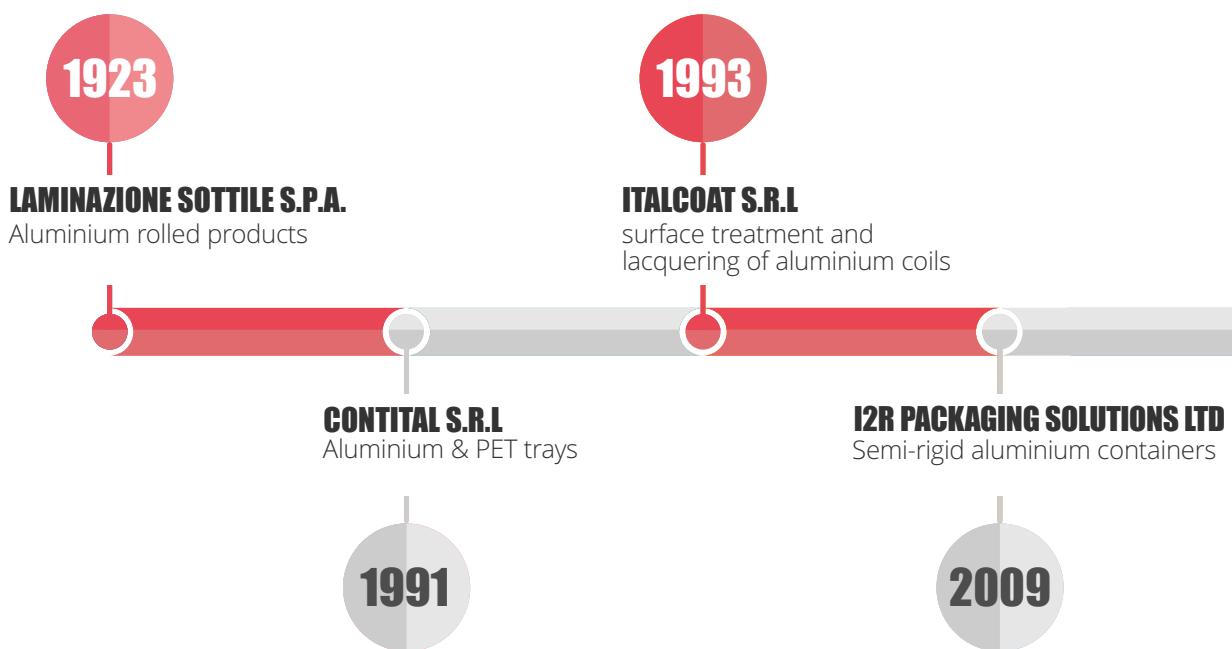


**IT** Contital s.r.l è un'azienda del Gruppo Laminazione Sottile. Siamo leader europei nella produzione e commercializzazione di contenitori monouso in alluminio e PET, rotoli in alluminio, pellicole avvolgenti e carta forno. Presenti in oltre 40 paesi al mondo offriamo un prodotto di alta qualità e soluzioni di packaging innovative per l'industria alimentare.

**EN** Contital s.r.l is part of the Laminazione Sottile Group. We are leading European based manufacturers of aluminium and PET trays, supplying over 40 countries worldwide with the highest quality products and innovative packaging solutions for the food industry.

**DE** Contital s.r.l gehört zur Laminazione Sottile Gruppe. Wir sind europäische führende Hersteller von Aluminium- und PET-Schalen und beliefern über 40 Länder weltweit mit Produkten höchster Qualität und innovativen Verpackungslösungen für die Nahrungsmittelindustrie.

**FR** Contital s.r.l est une entreprise du Groupe Laminazione Sottile. Nous sommes des leaders européens pour la production et la commercialisation de barquettes jetables en aluminium et PET, de rouleaux en papier d'aluminium, de films thermorétractables et de papier sulfurisé. Présents dans plus de 40 pays du monde, nous offrons un produit de haute qualité et des solutions d'emballages innovantes pour l'industria alimentaire.





## La nostra storia

Our story  
Unsere Historie  
Notre histoire

Circa 1970

2015

**IPS INDUSTRIAL PACKAGING SOLUTION S.R.L.**  
Aluminium foil for flexible packaging

2018

**PLLANA GMBH**  
Rolled products distribution

**I2R KOREA COMPANY LTD**  
Semi-rigid aluminium containers

2017

**CONTITAL LM TURKEY**  
Aluminium trays

2019

# Mercati & Applicazioni

Markets and professional uses  
Märkte und professionelle Anwendungen  
Marchés et utilisations professionnelles

## Professional



**IT** La nostra linea Professional comprende un'ampia gamma di prodotti, offrendo una soluzione di confezionamento ideale per l'industria di trasformazione alimentare e per l'ingrosso specializzato. L'intera gamma dei nostri contenitori è stata progettata tenendo in considerazione la necessità dei nostri clienti e il rispetto per l'ambiente. Essi offrono una soluzione pratica ed economica per il confezionamento di una grande varietà di alimenti. Tutti i contenitori sono prodotti secondo i più elevati standard qualitativi e sono conformi ai regolamenti europei e FDA.

**EN** Our comprehensive range of Professional products provides the perfect packaging solution for industrial manufactures of food and for wholesalers and distributors to the food service industry. Our comprehensive range of trays has been designed with consideration for our customers and the environment. They offer a convenient, cost effective method of packing a very wide variety of food types. All trays are produced to the highest standards and conform to European and FDA regulations.

**DE** Unser breites Sortiment aus die Professional Produktpalette liefert die perfekte Verpackungslösung für die Nahrungsmittelindustrie, für Großhändler und Verteiler an die Nahrungsmittel-Dienstleistungsbranche. Unser umfassendes Produktangebot wurde unter Berücksichtigung unserer Kundenwünsche und der Umwelt entworfen. Sie bieten eine praktische, kosteneffiziente Verpackungslösung für eine große Vielfalt an Nahrungsmittelarten. Alle Produkte werden nach den strengsten Normen hergestellt und entsprechen europäischen und DFA Vorschriften.

**FR** Notre propre ligne Professionnelle comprend une vaste gamme de produits, en offrant une solution idéale d'emballage pour l'industrie de transformation alimentaire, et pour la vente en gros spécialisée. Notre gamme complète de nos barquettes a été projetée en tenant en considération les vrais besoins de nos clients et le respect de l'environnement. Elles offrent une solution pratique et économique pour l'emballage d'une grande variété d'aliments. Toutes les barquettes ont été produites selon les standards les plus élevés et elles sont conformes aux réglementations européennes et de la FDA.

# Linea Professional

Professional

Professional range

Professional Angebotspalette

Ligne Professionnelle

## Wrinklewall

Page 11

**IT** Contenitori in alluminio adatti per: prodotti da forno dolci e salati, take-away fast food, catering e ristoranti, cibi freschi surgelati pronti da cuocere.

**EN** Aluminium trays for: sweet and savoury ambient bakery, take-away fast food, gastronorme catering and restaurants, chilled and frozen convenience meals and desserts.

**DE** Aluminiumschalen für: süße und sonstige Bäckerei Produkte, die auch bei Raumtemperatur haltbar sind, Fertigmenü zum Mitnehmen, Gastronomie, Catering und Restaurants, Tiefgekühlte und gefrorene Fertigmenüs und Desserts.

**FR** Des barquettes en aluminium adaptées pour: des produits de boulangerie sucrés et salés à emporter pour la restauration rapide et pour le restaurants. Des aliments frais et surgelés prêts à cuire.



## Folded

Page 40

**IT** Contenitori in alluminio antiaderenti ideali per: plum cake, prodotti da forno dolci e salati e paté monodose. Adatti per l'utilizzo casalingo, catering e ristoranti, panifici e pasticcerie.

**EN** Aluminium non-stick trays ideal for: plum cake, sweet and savoury ambient bakery and single-dose paté. Suitable for domestic use, catering and restaurants, bakeries and pastry shops.

**DE** Antihafend Aluminium Backformen für: Süße und salzige Gebäcke und Leberkäse. Geeignet für die Gastronomie, Bäckerei, Konditorei und Metzgerei sowie für haushaltsbedarf.

**FR** Barquettes en aluminium anti-adhésives parfaites pour: Plum-cake, produits de boulangerie sucrés et salés, pâté à dose unique. Idéales pour usage domestique, restauration, boulangeries et pâtisseries.



## Semi Smoothwall

Page 42

**IT** Contenitori circolari in alluminio extra rigidi riutilizzabili adatti per: torte rustiche e salate, quiches, pizze, dolci e torte classiche e prodotti di pasticceria per uso domestico e professionale.

**EN** Reusable extra rigid round trays in aluminium for savoury bakery pies and quiches, individual or family cakes, sweet deserts, boulangerie and patisserie style products for the catering and bakery industry.

**DE** Wiederverwendbare aluminium Backformen zusätzlich verstärkt, geeignet für verschiedensten Backbedarf, Torten alle Art, Quiches und Pizza für haushaltbedarf sowie für Profi.

**FR** Des récipients circulaires en aluminium extra-rigides réutilisables adaptés pour la préparation de Tourtes rustiques et salées, quiches, pizzas, gâteaux, tourtes classiques et produits de pâtisserie pour un usage domestique et professionnel.



## Smoothwall

Page 50

**IT** Contenitori premium in alluminio termosalvabili per carni, pesce, pollame, pasta, verdure fresche e surgelate pronti da cuocere, carni marinata, pollo, anatra e tacchino interi per arrosti.

**EN** Premium heat sealable aluminium trays for chilled and frozen ready to cook meat, fish, pasta, poultry and vegetables, marinated meat joints, whole chickens, duck and turkey for roasting.

**DE** Hochwertige, heißsiegbare Aluminiumschalen für Tiefgekühltes und gefrorenes küchenfertiges Fleisch und Geflügel, Fisch, Pasta und Gemüse, mariniertes Bratenfleisch, Hähnchen, Ente und Truthahn zum Braten.

**FR** Des barquettes premium en aluminium thermosoudables pour viande, poisson, pâtes, volaille et légumes frais et surgelés prêts à cuire, Viandes marinées, poulet, canard et dindon entiers à rôtir.



# Linea Professional

Professional range  
Professional Angebotspalette  
Ligne Professionnelle

## Alluminio laccato / Lacquered aluminium

Page 65

**IT** Per migliorare l'estetica del prodotto e per contenere cibi con una shelf life prolungata e ad alto contenuto di sale o acidi nonché prodotti a marchi.

**EN** To improve aesthetic appearance and contain long shelf life food and substances with high salt or acid content as well as company branded products.

**DE** Für ein attraktiveres Design die Erhaltung von Lebensmittel mit langer Haltbarkeit und hohem Salz- oder Säuregehalt sowie Produkte mit eigene Firmenlogo.

**FR** Pour améliorer l'esthétique du produit et pour la conservation des aliments avec une durée de conservation prolongée, aliments à forte teneur en sel ou en acide et produits de marque.



## Linee Aeree / Airline

Page 74

**IT** Contenitori e coperchi in alluminio per il catering delle linee aeree.

**EN** Aluminium trays and lids for the airline industry.

**DE** Aluminiumschalen und Deckel für airline-catering.

**FR** Des barquettes et des couvercles en aluminium pour la restauration des compagnies aériennes.



## Coperchi / Lids

Page 77

**IT** Una gamma completa di diversi sistemi di chiusure per tutti i tipi di vaschette in alluminio.

**EN** A full range of lidding options for all aluminium trays.

**DE** Ein umfassendes Angebot von Deckel- und Deckelfolien für alle Aluminiumschalen.

**FR** Une gamme complète avec différents systèmes de fermetures pour toutes les différentes formes de barquettes en aluminium.



## PET

Page 86

**IT** Contenitori in plastica trasparente per il confezionamento di un'ampia varietà di alimenti: verdure fresche, insalate e frutta, carni e insaccati, banchi gastronomia, piatti pronti per take-away.

**EN** High clarity plastic trays for a wide variety of food types: fresh vegetables, salad and fruit, cold meats and ham, deli counter, prepared pasta to take-away.

**DE** Glasklare Plastikschalen für eine große Vielfalt an Nahrungsmittelarten: frisches Gemüse, Salat und Obst, Fleisch- und Wurstaufschnitte sowie Schinken, Delikatessentheke, vorbereitete Pasta zum Mitnehmen.

**FR** Des barquettes transparentes en plastique pour l'emballage d'une très grande variété d'aliments: légumes frais, salades et fruits. Viandes et charcuteries. Comptoirs pour la gastronomie. Plats prêts à emporter.



## Casse termiche / Insulated boxes

Page 92

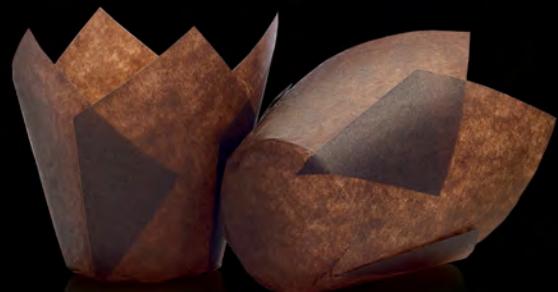
- IT** Casse termiche per il trasporto dei cibi.
- EN** Insulated boxes for keeping food hot or cold.
- DE** Isolierte Transportboxen, für warme und Kalte Speisen.
- FR** Caisses thermiques pour le transport des aliments.



## Baking

Page 99

- IT** Pirottini a tulipano, carta antigrasso.
- EN** Tulip wraps, Greaseproof sheets.
- DE** Tulpen-Muffinförmchen, Fettpapier.
- FR** Emballages en forme de Tulipe, Papier anti-gras.



## Rotoli / Rolls

Page 94

- IT** Rotoli in alluminio, carta forno, pellicole avvolgenti e devolgitori.
- EN** Rolls in aluminium, paper and plastic food wrap and cutters for all applications.
- DE** Aluminium-, Papier- und Frischhalffolie rollen und Spendergeräte.
- FR** Rouleaux en aluminium, papier sulfurisé, films thermorétractables et boîtes distributrices.



# Linea Professional – Caratteristiche

Professional features

Professional Eigenschaften

Ligne des Caractéristiques Professionnelles



- IT Bordo a G
- EN G rim style – standard
- DE G-Rand-Modell – Standard
- FR Bord à forme de G standard



- IT Superficie saldabile
- EN Smoothwall seal area
- DE Smoothwall Siegelrand
- FR Superficie soudable



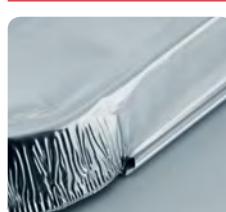
- IT Bordo a L
- EN L rim style – standard
- DE L-Rand-Modell – Standard
- FR Bord à forme de L standard



- IT Prese d'aria – linee aeree
- EN Hot air vents – airline
- DE Heißluftabzüge – Airline Verpackungen
- FR Prises d'air pour les lignes aériennes



- IT Perforato
- EN Lanced holes
- DE Perforierte Löcher
- FR Perforations partielles



- IT Coperchio con bordino anti taglio
- EN Hand safe rolled lid
- DE Handschutz Deckel
- FR Couvercle avec bordure anti-coupante



- IT Fori tranciati
- EN Clean cut holes
- DE Gestanzte Löcher
- FR Perforations découpées



- IT Fondo ondulato
- EN Ridged base (trivet)
- DE Geriffelte Einlage
- FR Fond ondulé



- IT Pareti scanalate
- EN Fluted side wall
- DE Gerillte Seitenwand
- FR Parois rainurées



- IT Piegato rettangolare
- EN Rectangular folded
- DE Rechteck gefaltet
- FR Rectangulaire plié



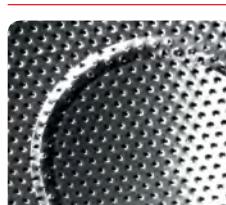
- IT Griglia
- EN BBQ
- DE Grill
- FR Grille



- IT Coperchio in PET a cerniera
- EN Hinged PET lid
- DE Anhängender PET-Deckel
- FR Couvercle en PET à clapet



- IT Bugnato
- EN Bossage
- DE Bossenwerk
- FR Bossage



- IT Microforato
- EN Microperforated
- DE Mikroperforiert
- FR Microperforé

Wrinklewall  
Food containers



# Rettangolari e quadrati

Rectangular and square  
Rechteckig und quadratisch  
Rectangulaire et carré

R

G



---

R36G

	94 x 65
	85 x 56
	77 x 48
	32
	120cm <sup>3</sup>



---

R999G

	110 x 110
	100 x 100
	80 x 80
	40
	310cm <sup>3</sup>



---

R959G

	102 x 102
	93 x 93
	77 x 77
	33
	210cm <sup>3</sup>



---

R900G

	110 x 110
	100 x 100
	82 x 82
	40
	325cm <sup>3</sup>



---

R112G

	105 x 87
	91 x 73
	74 x 56
	22
	112cm <sup>3</sup>



---

R909G

The diagram illustrates five distinct U-shaped profiles, each highlighted with a red color. The first profile is a wide U-shape with a height of 110 and a width of 110. The second profile is a narrower U-shape with a height of 93 and a width of 93. The third profile is a medium U-shape with a height of 77 and a width of 77. The fourth profile is a very narrow U-shape with a height of 37. The fifth profile is a deep U-shape with a red base, labeled as having a volume of 225 cm³.



---

R19G

	108 x 108
	98 x 98
	70 x 70
	42
	335cm <sup>3</sup>



---

R9G

	125 x 100
	114 x 89
	94 x 69
	34
	280cm <sup>3</sup>



**R5G**

	125 x 102
	109 x 86
	87 x 64
	36
	250cm <sup>3</sup>

**R250G**

	129 x 86
	115 x 72
	98 x 55
	38
	250cm <sup>3</sup>

**R18G**

	152 x 129
	132 x 109
	100 x 77
	52
	550cm <sup>3</sup>

**RGN1G**

	157 x 127
	151 x 121
	139 x 109
	39
	650cm <sup>3</sup>

**R350G**

	139 x 97
	125 x 83
	108 x 66
	46
	365cm <sup>3</sup>

**R3G**

1 3 5

	159 x 109
	144 x 94
	132 x 82
	26
	310cm <sup>3</sup>

**R37G**

	149 x 115
	130 x 96
	120 x 85
	28
	290cm <sup>3</sup>

**R26G**

1 3 5

	159 x 109
	144 x 94
	126 x 76
	48
	550cm <sup>3</sup>

**R540G**

5

	149 x 122
	135 x 108
	118 x 91
	45
	540cm <sup>3</sup>

**R4G**

1 3 5

	160 x 110
	144 x 94
	127 x 77
	37
	430cm <sup>3</sup>

**R10G**

2

	150 x 125
	134 x 109
	107 x 82
	44
	490cm <sup>3</sup>

**R25G**

1 3 5

	160 x 160
	140 x 140
	118 x 118
	33
	550cm <sup>3</sup>



**R****G****R54G**

►○	162 x 132
○◀	147 x 117
○◀	132 x 102
○◀	30
○◀	480cm <sup>3</sup>

**R48G**

►○	185 x 122
○◀	174 x 112
○◀	164 x 100
○◀	28
○◀	535cm <sup>3</sup>

**R52G**

►○	162 x 132
○◀	151 x 120
○◀	138 x 108
○◀	40
○◀	650cm <sup>3</sup>

**R185G**

►○	185 x 185
○◀	180 x 180
○◀	148 x 148
○◀	34
○◀	700cm <sup>3</sup>

**R53G**

►○	162 x 132
○◀	147 x 117
○◀	134 x 102
○◀	42
○◀	670cm <sup>3</sup>

**RGN16T**

►○	187 x 134
○◀	176 x 123
○◀	165 x 112
○◀	36
○◀	680cm <sup>3</sup>

**RGN11T**

►○	177 x 165
○◀	167 x 155
○◀	155 x 143
○◀	36
○◀	850cm <sup>3</sup>

**R844G**

►○	187 x 137
○◀	173 x 123
○◀	143 x 93
○◀	55
○◀	900cm <sup>3</sup>

**R38G**

5

►○	181 x 181
○◀	152 x 152
○◀	116 x 116
○◀	31
○◀	560cm <sup>3</sup>

**R35G**

5

►○	188 x 133
○◀	173 x 118
○◀	161 x 104
○◀	30
○◀	590cm <sup>3</sup>

**R39G**

5

►○	181 x 181
○◀	152 x 152
○◀	116 x 116
○◀	41
○◀	720cm <sup>3</sup>

**R77G**

5

►○	188 x 133
○◀	173 x 118
○◀	155 x 100
○◀	35
○◀	660cm <sup>3</sup>



**R107G**

	190 x 126
	178 x 114
	167 x 106
	26
	460cm <sup>3</sup>

**R705G**

	190 x 149
	180 x 139
	163 x 124
	18
	330cm <sup>3</sup>

**R6G**

	195 x 125
	179 x 109
	167 x 98
	24
	440cm <sup>3</sup>

**R218G**

	199 x 167
	186 x 154
	174 x 142
	31
	800cm <sup>3</sup>

**R85G**

	200 x 138
	182 x 118
	157 x 94
	47
	800cm <sup>3</sup>

**R960G**

	200 x 200
	185 x 185
	175 x 175
	30
	960cm <sup>3</sup>

**R45G**

	200 x 138
	185 x 120
	160 x 95
	49
	910cm <sup>3</sup>

**R42G**

	207 x 86
	203 x 72
	174 x 54
	52
	575cm <sup>3</sup>

**R1G**

	210 x 140
	195 x 125
	175 x 105
	38
	800cm <sup>3</sup>

**R12G**

	210 x 141
	194 x 125
	177 x 108
	28
	610cm <sup>3</sup>

**R62G**

	216 x 122
	202 x 108
	170 x 76
	60
	1000cm <sup>3</sup>

**R13G**

	220 x 125
	205 x 110
	180 x 87
	46
	860cm <sup>3</sup>



**R****Gr****R784G**

1 2 3 5

►○	226 x 176
○◀	213 x 163
○◀	197 x 147
○◀	41
○◀	1320cm <sup>3</sup>

**R83G**

1 2 3

►○	226 x 176
○◀	213 x 163
○◀	193 x 143
○◀	50
○◀	1570cm <sup>3</sup>

**R89G**

1 2 3 5

►○	226 x 205
○◀	213 x 192
○◀	193 x 172
○◀	47
○◀	1650cm <sup>3</sup>

**R879G**

1 2 3 5

►○	227 x 177
○◀	208 x 159
○◀	197 x 147
○◀	30
○◀	930cm <sup>3</sup>

**R11G**

1 2 3 5

►○	227 x 177
○◀	212 x 162
○◀	197 x 147
○◀	36
○◀	1190cm <sup>3</sup>

**R792G**

1 2 3 5

►○	227 x 177
○◀	213 x 164
○◀	194 x 144
○◀	38
○◀	1150cm <sup>3</sup>

**R49G**

►○	228 x 228
○◀	211 x 211
○◀	189 x 189
○◀	49
○◀	2000cm <sup>3</sup>

**R59G**

►○	236 x 102
○◀	222 x 88
○◀	200 x 67
○◀	58
○◀	1000cm <sup>3</sup>

**R15G**

►○	238 x 101
○◀	225 x 88
○◀	206 x 72
○◀	50
○◀	865cm <sup>3</sup>

**R30G**

►○	240 x 179
○◀	224 x 163
○◀	206 x 145
○◀	42
○◀	1360cm <sup>3</sup>

**R46G**

►○	242 x 143
○◀	224 x 125
○◀	210 x 110
○◀	32
○◀	860cm <sup>3</sup>

**R1200G**

5

►○	243 x 149
○◀	228 x 134
○◀	212 x 118
○◀	46
○◀	1200cm <sup>3</sup>



**R2200G**

	243 x 230
	229 x 216
	211 x 197
	52
	2200cm <sup>3</sup>

**R94G**

	248 x 123
	239 x 114
	231 x 105
	19
	500cm <sup>3</sup>

**R47G**

	248 x 147
	226 x 125
	205 x 105
	46
	1130cm <sup>3</sup>

**R700G**

	255 x 85
	241 x 72
	225 x 56
	50
	690cm <sup>3</sup>

**R96G**

	258 x 115
	249 x 106
	238 x 95
	28
	650cm <sup>3</sup>

**R97G**

	258 x 116
	250 x 108
	238 x 95
	28
	670cm <sup>3</sup>

**R90G**

	259 x 132
	250 x 123
	242 x 114
	19
	460cm <sup>3</sup>



2

**R1150G**

	265 x 159
	247 x 141
	227 x 121
	40
	1150cm <sup>3</sup>

**R72G**

	267 x 187
	255 x 175
	244 x 164
	24
	1100cm <sup>3</sup>

**R704G**

	270 x 118
	260 x 109
	250 x 195
	27
	580cm <sup>3</sup>

**R17G**

	270 x 210
	250 x 190
	232 x 174
	48
	2130cm <sup>3</sup>

**R212G**

	294 x 107
	282 x 94
	272 x 82
	25
	510cm <sup>3</sup>



**R****G** ↗**R93G**

2

►○└┐	296 x 197
○└┐	287 x 187
○└┐	280 x 180
○└┐	15
○└┐	800cm <sup>3</sup>

**R712G**

2

►○└┐	298 x 105
○└┐	280 x 90
○└┐	270 x 80
○└┐	23
○└┐	540cm <sup>3</sup>

**R640G**

2

►○└┐	303 x 122
○└┐	290 x 109
○└┐	279 x 98
○└┐	25
○└┐	640cm <sup>3</sup>

**R88G**

1 2 5

►○└┐	310 x 103
○└┐	292 x 85
○└┐	268 x 70
○└┐	50
○└┐	1070cm <sup>3</sup>

**R92G**

1 5

►○└┐	310 x 112
○└┐	300 x 100
○└┐	283 x 85
○└┐	23
○└┐	570cm <sup>3</sup>

**R2G**

2 5

►○└┐	314 x 213
○└┐	292 x 191
○└┐	277 x 176
○└┐	43
○└┐	2450cm <sup>3</sup>

**R2G/B**

2 5

►○└┐	315 x 214
○└┐	292 x 191
○└┐	278 x 177
○└┐	43
○└┐	2320cm <sup>3</sup>

**R91G**

2

►○└┐	316 x 136
○└┐	303 x 125
○└┐	294 x 114
○└┐	21
○└┐	700cm <sup>3</sup>

**R22G**

5

►○└┐	319 x 171
○└┐	298 x 151
○└┐	279 x 131
○└┐	43
○└┐	1820cm <sup>3</sup>

**R32G**

1 2 5

►○└┐	322 x 262
○└┐	298 x 238
○└┐	277 x 218
○└┐	40
○└┐	2625cm <sup>3</sup>

**R41G**

1 5

►○└┐	322 x 262
○└┐	298 x 238
○└┐	277 x 217
○└┐	43
○└┐	2690cm <sup>3</sup>

**R33G**

1 2 5

►○└┐	322 x 262
○└┐	298 x 238
○└┐	274 x 214
○└┐	47
○└┐	3100cm <sup>3</sup>



**R40G**

1 2 5

	322 x 262
	298 x 236
	262 x 200
	60
	3600cm <sup>3</sup>

**R31G**

1 2 5

	322 x 262
	298 x 238
	273 x 213
	50
	3260cm <sup>3</sup>

**R1635G**

1

	323 x 201
	307 x 185
	298 x 176
	30
	1635cm <sup>3</sup>

**R520G**

1

	324 x 263
	299 x 238
	242 x 182
	104
	5200cm <sup>3</sup>

**R34G**

5

	372 x 220
	362 x 211
	347 x 194
	44
	3100cm <sup>3</sup>

**R1651G**

1

	373 x 148
	360 x 135
	351 x 126
	35
	1650cm <sup>3</sup>

**R99G**

1 2 5

	395 x 325
	368 x 298
	345 x 275
	45
	4600cm <sup>3</sup>

**R98G**

1 2 5

	398 x 338
	368 x 308
	345 x 285
	50
	4750cm <sup>3</sup>

**R1370G**

1

	444 x 160
	430 x 146
	418 x 130
	25
	1370cm <sup>3</sup>

**R535G**

1

	525 x 325
	497 x 295
	473 x 271
	39
	5350cm <sup>3</sup>

**R885G**

1

	527 x 325
	497 x 295
	455 x 253
	67
	8850cm <sup>3</sup>

**R11450G**

1

	525 x 325
	495 x 295
	446 x 246
	80
	11450cm <sup>3</sup>

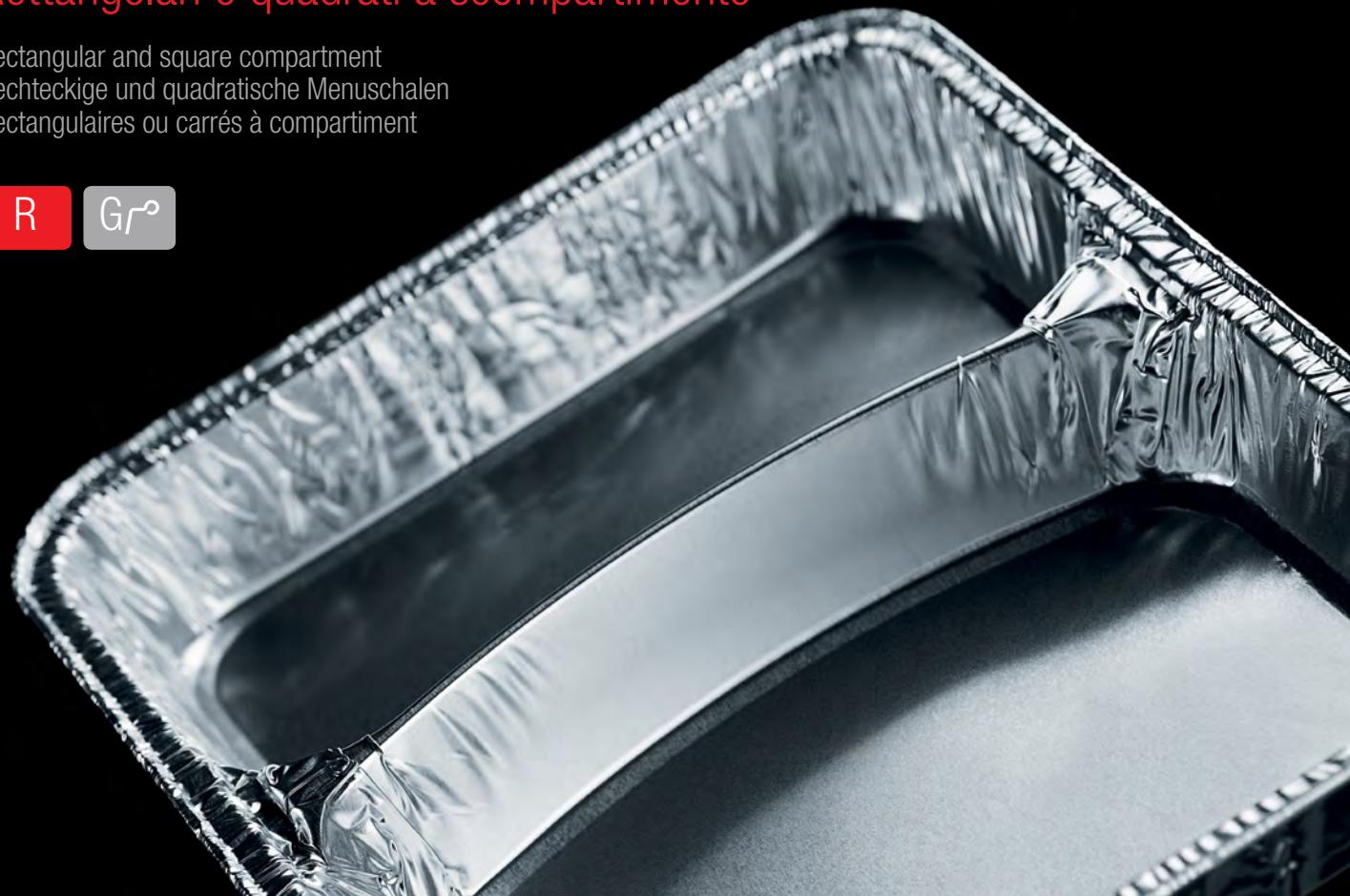


# Rettangolari e quadrati a scompartimento

Rectangular and square compartment  
Rechteckige und quadratische Menuschalen  
Rectangulaires ou carrés à compartiment

R

G<sup>o</sup>



**R879G**

1 2 3 5



►○	—	—	—	◀○	227 x 177
○◀	—	—	—	○▶	208 x 159
○◀	—	—	—	○▶	197 x 147
—	—	—	—	—	30
—	—	—	—	—	930cm <sup>3</sup>

**R880G**

1 2 3 5



►○	—	—	—	◀○	227 x 177
○◀	—	—	—	○▶	209 x 161
○◀	—	—	—	○▶	197 x 147
—	—	—	—	—	30
—	—	—	—	—	350/480cm <sup>3</sup>

**R792G**

1 2 3 5



►○	—	—	—	◀○	227 x 177
○◀	—	—	—	○▶	213 x 164
○◀	—	—	—	○▶	194 x 144
—	—	—	—	—	38
—	—	—	—	—	1150cm <sup>3</sup>

**R23G**

1 2 3 5



►○	—	—	—	◀○	227 x 177
○◀	—	—	—	○▶	213 x 163
○◀	—	—	—	○▶	197 x 147
—	—	—	—	—	30
—	—	—	—	—	400/450cm <sup>3</sup>

**R901G**

1 3 5



►○	—	—	—	◀○	227 x 177
○◀	—	—	—	○▶	213 x 163
○◀	—	—	—	○▶	197 x 147
—	—	—	—	—	30
—	—	—	—	—	800cm <sup>3</sup>

**R808G**

1 2 3 5



►○	—	—	—	◀○	227 x 177
○◀	—	—	—	○▶	213 x 163
○◀	—	—	—	○▶	192 x 142
—	—	—	—	—	39
—	—	—	—	—	400/550cm <sup>3</sup>

**R902G**

1 3 5

►○└┐	227 x 177
○└┐└┐	213 x 163
○└┐└┐	197 x 147
○└┐└┐	30
○└┐└┐	270/430cm <sup>3</sup>

**R7G**

1 3

►○└┐	230 x 159
○└┐└┐	211 x 140
○└┐└┐	191 x 120
○└┐└┐	33
○└┐└┐	250/510cm <sup>3</sup>

**R881G**

1 2 3 5

►○└┐	227 x 177
○└┐└┐	212 x 161
○└┐└┐	197 x 147
○└┐└┐	30
○└┐└┐	220/160/380cm <sup>3</sup>

**R24G**

1 2 3 5

►○└┐	227 x 177
○└┐└┐	213 x 163
○└┐└┐	197 x 147
○└┐└┐	30
○└┐└┐	180/350/280cm <sup>3</sup>

**R819G**

1 2 3 5

►○└┐	227 x 177
○└┐└┐	212 x 162
○└┐└┐	191 x 141
○└┐└┐	39
○└┐└┐	280/200/480cm <sup>3</sup>

**R882G**

►○└┐	250 x 190
○└┐└┐	235 x 175
○└┐└┐	211 x 151
○└┐└┐	29
○└┐└┐	400/190/190cm <sup>3</sup>



**IT** Una soluzione perfetta per dividere i pasti in porzioni. Regolarmente usati da catering, mense e fast food.

**EN** A perfect solution for portion controlled meals. Regularly used by institutional caterers, canteens and fast food outlets.

**DE** Eine perfekte Lösung für portionierte Menüs. Regelmäßig von Großküchen, Kantinen und Schnellimbissen benutzt.

**FR** Une solution parfaite pour les repas en portions. Utilisée régulièrement par des spécialistes de la restauration collective, cantines et restauration rapide.





**R498L**

4

	149 x 124
	128 x 103
	107 x 82
	47
	498cm <sup>3</sup>

**R25L**

4 4A

	160 x 160
	140 x 140
	118 x 118
	32
	560cm <sup>3</sup>

**R53L**

4

	162 x 132
	151 x 121
	138 x 108
	42
	690cm <sup>3</sup>

**R844L**

4

	190 x 140
	173 x 123
	143 x 93
	54
	900cm <sup>3</sup>

**R8L**

4

	192 x 140
	175 x 123
	159 x 107
	30
	585cm <sup>3</sup>

**R108L**

4

	192 x 140
	175 x 123
	161 x 109
	35
	600cm <sup>3</sup>

**R13L**

4 4A

	202 x 109
	184 x 92
	162 x 70
	49
	670cm <sup>3</sup>

**R747L**

4 4A

	202 x 137
	186 x 121
	160 x 83
	50
	900cm <sup>3</sup>

**R45L**

4 4A

	202 x 137
	186 x 121
	161 x 96
	50
	940cm <sup>3</sup>

**R43L**

4 4A

	205 x 124
	181 x 102
	156 x 83
	45
	690cm <sup>3</sup>

**R35L**

4 4A

	209 x 118
	191 x 100
	176 x 86
	31
	560cm <sup>3</sup>

**R711L**

4A

	210 x 143
	190 x 123
	173 x 104
	37
	750cm <sup>3</sup>



**R****L<sup>P</sup>****R850L**

4

	211 x 147
	196 x 132
	172 x 107
	41
	850cm <sup>3</sup>

**R1L**

4

	214 x 149
	194 x 129
	172 x 107
	43
	928cm <sup>3</sup>

**R757L**

4A

	214 x 149
	196 x 124
	175 x 110
	39
	845cm <sup>3</sup>

**R14L**

4 4A

	218 x 113
	202 x 97
	184 x 79
	54
	940cm <sup>3</sup>

**R15L**

4 4A

	218 x 113
	203 x 98
	183 x 78
	61
	1000cm <sup>3</sup>

**R707L**

4A

	218 x 155
	202 x 139
	180 x 117
	38
	930cm <sup>3</sup>

**R87L**

4 4A

	219 x 127
	203 x 111
	187 x 95
	33
	650cm <sup>3</sup>

**R84L**

4

	219 x 158
	202 x 140
	177 x 114
	38
	900cm <sup>3</sup>

**R1000L**

4

	220 x 157
	200 x 137
	178 x 114
	40
	1000cm <sup>3</sup>

**R82L**

4

	221 x 133
	204 x 116
	187 x 95
	38
	750cm <sup>3</sup>

**R65L**

4 4A

	224 x 132
	204 x 113
	188 x 96
	34
	650cm <sup>3</sup>

**R22L**

4

	225 x 160
	210 x 145
	180 x 115
	43
	1050cm <sup>3</sup>



**R29L**

4 4A

	225 x 175
	208 x 158
	200 x 150
	35
	1125cm <sup>3</sup>

**R66L**

4

	247 x 145
	228 x 126
	205 x 106
	44
	1000cm <sup>3</sup>

**R103L**

4

	248 x 248
	228 x 228
	207 x 207
	35
	1570cm <sup>3</sup>

**R68L**

4

	256 x 186
	240 x 170
	219 x 149
	56
	2000cm <sup>3</sup>

**R64L**

4 4A

	260 x 190
	240 x 170
	217 x 147
	56
	2000cm <sup>3</sup>

**R1500L**

4

	280 x 180
	268 x 168
	246 x 146
	35
	1500cm <sup>3</sup>

**R105L**

4

	248 x 248
	228 x 228
	203 x 203
	49
	2180cm <sup>3</sup>

**R702L**

4A

	316 x 216
	294 x 194
	274 x 174
	43
	2380cm <sup>3</sup>

**R16L**

4 4A

	250 x 134
	234 x 115
	206 x 86
	70
	1520cm <sup>3</sup>

**R2L**

4

	318 x 214
	296 x 192
	280 x 176
	39
	2380cm <sup>3</sup>

**R63L**

4

	255 x 187
	240 x 172
	218 x 148
	64
	2300cm <sup>3</sup>

**R31L**

3 4 4A

	322 x 262
	300 x 240
	273 x 213
	50
	3240cm <sup>3</sup>



# Rettangolari e quadrati a scompartimento

Rectangular and square compartment

Rechteckige und quadratische Menuschalen

Rectangulaires et carrés à compartiment

R

L<sup>P</sup>



**R106L**

4



►○	—	—	—	203 x 133
○—	—	—	—	187 x 117
○—	—	—	—	171 x 102
○—	—	—	—	30
○—	—	—	—	280/250cm <sup>3</sup>

**R24L**

4 4A



►○	—	—	—	227 x 177
○—	—	—	—	212 x 163
○—	—	—	—	195 x 145
○—	—	—	—	30
○—	—	—	—	180/350/280cm <sup>3</sup>

**R80L**

4 4A



►○	—	—	—	227 x 177
○—	—	—	—	209 x 161
○—	—	—	—	197 x 147
○—	—	—	—	30
○—	—	—	—	350/480cm <sup>3</sup>

**R808L**

4 4A



►○	—	—	—	227 x 177
○—	—	—	—	213 x 163
○—	—	—	—	192 x 142
○—	—	—	—	38
○—	—	—	—	400/550cm <sup>3</sup>

**R81L**

4 4A



►○	—	—	—	227 x 177
○—	—	—	—	212 x 161
○—	—	—	—	197 x 147
○—	—	—	—	30
○—	—	—	—	220/160/380cm <sup>3</sup>

**R83L**

4



►○	—	—	—	233 x 181
○—	—	—	—	217 x 165
○—	—	—	—	201 x 149
○—	—	—	—	29
○—	—	—	—	200/200/470cm <sup>3</sup>

Circolari

Circular  
Rund  
Rond

C G



---

C18G

	52
	45
	30
	17
	20cm <sup>3</sup>



---

C63G

N	$\tau$
1	70
2	66
3	50
4	40
5	85 cm



---

C43G

	69
	63
	39
	21
	43cm <sup>3</sup>



---

C20G



---

C42G

	70
	61
	39
	22
	42cm <sup>3</sup>



---

C90G



**C****G** ↗**C5030G**

►○└─────────┘○◀	76
○◀└─────────┘○▶	67
└─────────┘○◀○▶	49
○◀└─────────┘○▶	21
○└─────────┘○◀○▶	54cm <sup>3</sup>

**C74G**

①

►○└─────────┘○◀	78
○◀└─────────┘○▶	69
└─────────┘○◀○▶	42
○◀└─────────┘○▶	32
○└─────────┘○◀○▶	76cm <sup>3</sup>

**C180G**

②

►○└─────────┘○◀	82
○◀└─────────┘○▶	72
└─────────┘○◀○▶	52
○◀└─────────┘○▶	54
○└─────────┘○◀○▶	180cm <sup>3</sup>

**C1G**

②

►○└─────────┘○◀	86
○◀└─────────┘○▶	76
└─────────┘○◀○▶	56
○◀└─────────┘○▶	38
○└─────────┘○◀○▶	135cm <sup>3</sup>

**C157G**

②

►○└─────────┘○◀	86
○◀└─────────┘○▶	82
└─────────┘○◀○▶	60
○◀└─────────┘○▶	47
○└─────────┘○◀○▶	157cm <sup>3</sup>

**C125G**

③

►○└─────────┘○◀	88
○◀└─────────┘○▶	78
└─────────┘○◀○▶	66
○◀└─────────┘○▶	40
○└─────────┘○◀○▶	125cm <sup>3</sup>

**C9G**

►○└─────────┘○◀	90
○◀└─────────┘○▶	83
└─────────┘○◀○▶	65
○◀└─────────┘○▶	20
○└─────────┘○◀○▶	93cm <sup>3</sup>

**C115GF**

►○└─────────┘○◀	93
○◀└─────────┘○▶	77
└─────────┘○◀○▶	62
○◀└─────────┘○▶	31
○└─────────┘○◀○▶	117cm <sup>3</sup>

**C92G**

①

►○└─────────┘○◀	93
○◀└─────────┘○▶	82
└─────────┘○◀○▶	78
○◀└─────────┘○▶	17
○└─────────┘○◀○▶	85cm <sup>3</sup>

**C501G**

②

►○└─────────┘○◀	100
○◀└─────────┘○▶	88
└─────────┘○◀○▶	82
○◀└─────────┘○▶	34
○└─────────┘○◀○▶	190cm <sup>3</sup>

**C19G**

②

►○└─────────┘○◀	100
○◀└─────────┘○▶	90
└─────────┘○◀○▶	71
○◀└─────────┘○▶	16
○└─────────┘○◀○▶	90cm <sup>3</sup>

**C201G**

③

►○└─────────┘○◀	100
○◀└─────────┘○▶	94
└─────────┘○◀○▶	84
○◀└─────────┘○▶	31
○└─────────┘○◀○▶	193cm <sup>3</sup>





**C****Gr°****C165G**

	112
	95
	67
	32
	165cm <sup>3</sup>



1

**C260G**

	112
	98
	86
	39
	260cm <sup>3</sup>



1

1

**C410G**

	120
	105
	85
	59
	410cm <sup>3</sup>



1

**C383G**

	137
	125
	96
	40
	368cm <sup>3</sup>

**C152G**

	124
	103
	76
	23
	152cm <sup>3</sup>



1

1

**C138G/C**

	138
	124
	113
	20
	220cm <sup>3</sup>

**C203G**

	124
	103
	83
	30
	203cm <sup>3</sup>



1

1

**C25G**

	138
	124
	113
	20
	245cm <sup>3</sup>

**C169G/C**

	128
	117
	95
	21
	169cm <sup>3</sup>



1

1

**C154G/C**

	154
	145
	128
	26
	350cm <sup>3</sup>



1

**C600G**

	156
	144
	136
	15
	216cm <sup>3</sup>

**C160G/C**

1 2

	160
	144
	138
	22
	335cm <sup>3</sup>

**C521G**

	160
	144
	138
	22
	370cm <sup>3</sup>

**C465G**

1

	163
	146
	135
	30
	465cm <sup>3</sup>

**C164G**

2

	164
	154
	147
	27
	470cm <sup>3</sup>

**C308G**

	170
	152
	129
	22
	308cm <sup>3</sup>

**C500G/C**

1

	170
	162
	148
	28
	482cm <sup>3</sup>

**C23G**

	174
	158
	147
	23
	430cm <sup>3</sup>

**C296G**

	176
	162
	135
	19
	296cm <sup>3</sup>

**C29G**

	181
	175
	169
	18
	430cm <sup>3</sup>

**C513G**

	183
	175
	150
	18
	240cm <sup>3</sup>

**C192G/C**

	192
	187
	169
	24
	560cm <sup>3</sup>



C

Gr°

**C13G**

	195
	180
	170
	25
	500cm <sup>3</sup>

**C101G**

	197
	171
	143
	15
	315cm <sup>3</sup>

**C512G**

	203
	181
	155
	25
	550cm <sup>3</sup>

**C551G**

	203
	181
	155
	27
	551cm <sup>3</sup>

**C514G**

	207
	200
	175
	18
	355cm <sup>3</sup>

**C7G**

	210
	195
	165
	40
	1070cm <sup>3</sup>

**C210G/C**

	211
	198
	187
	23
	600cm <sup>3</sup>



1 2

**C214G**

	214
	209
	184
	19
	570cm <sup>3</sup>

**C215G/C**

	214
	200
	187
	24
	600cm <sup>3</sup>



1 2

**C5G**

	216
	201
	194
	15
	530cm <sup>3</sup>

**C550G/C**

	216
	203
	196
	21
	570cm <sup>3</sup>



1

**C100G**

	218
	199
	188
	23
	680cm <sup>3</sup>



1

**C22G**

	224
	208
	198
	21
	700cm <sup>3</sup>

**C601G**

	224
	209
	201
	15
	500cm <sup>3</sup>



1

**C102G**

	227
	198
	167
	18
	500cm <sup>3</sup>

**C3G**

	228
	215
	197
	39
	1360cm <sup>3</sup>

**C231-37G**

	231
	216
	200
	37
	1200cm <sup>3</sup>



1

**C231-43G**

	231
	216
	196
	43
	1440cm <sup>3</sup>



1

**C233G/C**

	232
	220
	211
	21
	700cm <sup>3</sup>



1 2

**C8G**

	235
	229
	223
	16
	690cm <sup>3</sup>

**C21G**

	245
	228
	216
	18
	700cm <sup>3</sup>



2

**C250G/C**

	247
	230
	215
	29
	1100cm <sup>3</sup>

**C248G**

	248
	231
	222
	14
	575cm <sup>3</sup>

**C247G/C**

	248
	231
	218
	21
	947cm <sup>3</sup>



1 2

C

Gr°

**C247G**

1 2

►○	248
○◀	231
○◀	218
○◀	21
○◀	947cm <sup>3</sup>

**C249G**

2

►○	248
○◀	231
○◀	217
○◀	24
○◀	955cm <sup>3</sup>

**C12G**

►○	248
○◀	230
○◀	223
○◀	23
○◀	980cm <sup>3</sup>

**C2G**

2

►○	250
○◀	228
○◀	215
○◀	15
○◀	670cm <sup>3</sup>

**C30G**

►○	251
○◀	245
○◀	235
○◀	15
○◀	1020cm <sup>3</sup>

**C258G**

2

►○	258
○◀	244
○◀	233
○◀	22
○◀	1000cm <sup>3</sup>

**C259G**

►○	258
○◀	244
○◀	233
○◀	22
○◀	900cm <sup>3</sup>

**C452G**

2

►○	261
○◀	245
○◀	235
○◀	10
○◀	452cm <sup>3</sup>

**C515G**

►○	250
○◀	230
○◀	202
○◀	22
○◀	830cm <sup>3</sup>

**C31G**

1

►○	270
○◀	266
○◀	245
○◀	13
○◀	750cm <sup>3</sup>

**C11G**

►○	250
○◀	231
○◀	222
○◀	15
○◀	700cm <sup>3</sup>

**C32G**

1

►○	277
○◀	260
○◀	249
○◀	23
○◀	1240cm <sup>3</sup>



**C1530G**

	278
	260
	250
	30
	1530cm <sup>3</sup>



1

**C270G**

	278
	261
	249
	23
	1120cm <sup>3</sup>



1 2

**C4G**

	288
	265
	253
	15
	920cm <sup>3</sup>

**C270G/C**

	278
	261
	249
	23
	1080cm <sup>3</sup>



1 2

**C10G**

	290
	270
	250
	40
	2200cm <sup>3</sup>

**C517G**

	283
	260
	230
	25
	1150cm <sup>3</sup>

**C14G**

	330
	314
	305
	20
	1690cm <sup>3</sup>

**C45G/C**

	285
	271
	258
	25
	1550cm <sup>3</sup>

**C752G**

	331
	314
	305
	10
	752cm <sup>3</sup>

**C285G**

	285
	271
	252
	35
	1868cm <sup>3</sup>



1

# Circolari

Circular  
Rund  
Rond

C L ↗



**C502L**

4A

►○	138
○◀	124
○◀	117
○◀	19
○◀	215cm <sup>3</sup>



**C804L**

2 4 4A

►○	185
○◀	168
○◀	142
○◀	37
○◀	693cm <sup>3</sup>



**C801L**

2 4 4A

►○	185
○◀	170
○◀	135
○◀	43
○◀	830cm <sup>3</sup>



**C524L**

4 4A

►○	190
○◀	168
○◀	143
○◀	37
○◀	700cm <sup>3</sup>



**C805L**

4

►○	207
○◀	192
○◀	175
○◀	37
○◀	1000cm <sup>3</sup>



**C802L**

4

►○	207
○◀	192
○◀	167
○◀	57
○◀	1440cm <sup>3</sup>



**C807L**

2 4

	208
	194
	165
	40
	1000cm <sup>3</sup>

**C806L**

4

	216
	204
	170
	80
	1900cm <sup>3</sup>

**C532L**

4A

	212
	195
	165
	56
	1360cm <sup>3</sup>

**C803L**

2 4 4A

	230
	216
	197
	42
	1380cm <sup>3</sup>



Discover our  
Semi Smoothwall  
containers



Per maggiori informazioni visita il sito  
[www.contital.com](http://www.contital.com)

# Formati Speciali e Vassoi

Speciality containers and platters  
Spezialbehälter und Servierplatten  
Formats Spéciaux et plateaux

S

P1G

►○	88
○◀	70
○◀	60
○◀	9
○◀	30cm <sup>3</sup>



C170G/E

►○	170
○◀	156
○◀	135
○◀	27
○◀	350cm <sup>3</sup>



P2G

►○	112
○◀	95
○◀	65
○◀	10
○◀	50cm <sup>3</sup>



C23G/E

►○	174
○◀	158
○◀	147
○◀	23
○◀	430cm <sup>3</sup>



O132G

5

►○	127 x 95
○◀	108 x 76
○◀	73 x 47
○◀	26
○◀	132cm <sup>3</sup>



C185G/E

►○	185
○◀	170
○◀	148
○◀	28
○◀	440cm <sup>3</sup>



E3G

►○	127 x 123
○◀	123 x 119
○◀	79 x 66
○◀	21
○◀	135cm <sup>3</sup>



E1L

4

►○	216 x 183
○◀	200 x 168
○◀	176 x 142
○◀	78
○◀	1900cm <sup>3</sup>



C161G/E

►○	160
○◀	145
○◀	127
○◀	24
○◀	270cm <sup>3</sup>



E2L

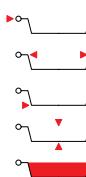
4

►○	255 x 193
○◀	235 x 170
○◀	192 x 137
○◀	84
○◀	2500cm <sup>3</sup>



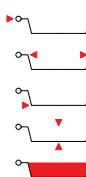
**E3L**

4A

	260 x 190
	240 x 169
	195 x 123
	93
	2500cm <sup>3</sup>

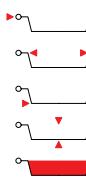
**E1G**

4

	273 x 225
	260 x 212
	185 x 140
	76
	2750cm <sup>3</sup>

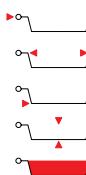
**GR1G**

1

	282 x 220
	263 x 211
	257 x 195
	12
	440cm <sup>3</sup>

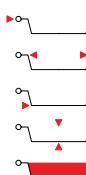
**GR2G**

1

	310 x 210
	298 x 198
	290 x 190
	20
	660cm <sup>3</sup>

**GR3G**

1

	344 x 225
	330 x 211
	320 x 201
	25
	1400cm <sup>3</sup>

**V330G****V350G**

	351 x 243
	327 x 225
	257 x 155
	21
	805cm <sup>3</sup>

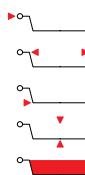
**V430G**

	430 x 286
	401 x 261
	325 x 185
	25
	1800cm <sup>3</sup>

**V550G**

	550 x 360
	515 x 340
	425 x 242
	22
	2150cm <sup>3</sup>

**R276G**

	430 x 364
	409 x 343
	388 x 322
	28
	3800cm <sup>3</sup>

**R275G**

	444 x 324
	430 x 310
	412 x 292
	24
	2750cm <sup>3</sup>

Folded  
Food containers



Folded



# Folded

Rectangular folded  
Rechteck gefaltet  
Rectangulaire plié

R G

---

RF540G

	189 x 86
	179 x 72
	158 x 55
	50
	540cm <sup>3</sup>



---

RF1090G

	233 x 108
	220 x 95
	198 x 73
	60
	1090cm <sup>3</sup>



---

RF550G

	149 x 109
	140 x 101
	123 x 84
	44
	550cm <sup>3</sup>



---

RF1500G

	250 x 121
	237 x 108
	216 x 87
	68
	1500cm <sup>3</sup>



---

RF640G

	203 x 93
	191 x 81
	168 x 58
	52
	640cm <sup>3</sup>



---

RF2270G

	305 x 117
	291 x 103
	270 x 82
	81
	2270cm <sup>3</sup>



---

RF870G

	230 x 100
	217 x 87
	192 x 62
	58
	870cm <sup>3</sup>



# Bake-eeze®

The non-stick revolution

more info: [www.contital.com](http://www.contital.com)

Semi Smoothwall  
Food containers





## Semi Smoothwall

**IT** Siamo lieti di presentare una nuova linea di contenitori semi smooth wall riutilizzabili in alluminio. I contenitori in alluminio extra rigidi sono adatti alla preparazione di torte dolci e salate e costituiscono un'alternativa alle tradizionali tortiere in commercio.

Lo spessore del materiale conferisce rigidità al contenitore e ne permette il riutilizzo nel tempo.

L'alluminio, essendo un ottimo conduttore, distribuisce il calore in maniera omogenea, migliorando la cottura dei cibi nel forno tradizionale.

È disponibile un'ampia gamma di prodotti allo scopo di coprire tutte le esigenze del mercato finale.

**EN** We are pleased to present a new line of reusable semi smooth containers in aluminum. They are extra strong and an alternative to the typical traditional rigid pan and are suitable for the preparation of cakes and pies.

The thickness of the material used gives rigidity to the container and allows the product to be reused many times.

The aluminum, being a good conductor, distributes heat homogeneously, improving the cooking of food in the oven.

A wide range of products are available to cover all the needs of end users.

**DE** Wir freuen uns Ihnen, eine neue Linie von Wiederverwendbare semi-smooth wall Backformen aus Aluminium vorzustellen. Zusätzlich verstärkt diese Backformen sind für verschiedensten Backbedarf (Torten alle Art, so wie Pizza) als Alternative zu den Handelsüblichen Backbleche geeignet.

Die Stärke des Materials erlaubt diese Backformen, auf Grund der sehr hohen Stabilität, problemlos mehrmals wieder zu verwenden. In zu kommt das unschlagbare Preis-Leistungs-Verhältnis die diese Behälter bieten gegenüber den Handelsüblichen Backformen.

Auf Grund der Aluminiumbeschaffenheit dieser Behälter, die eine gleichmäßig Wärme Weiterleitung garantieren, ist der Backprozess der Speisen optimiert.

Wir verfügen über eine breite Produktpalette, die fast jeden Bedarf abdeckt.

**FR** Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle ligne des récipients à parois lisses réutilisables en aluminium. Les récipients en aluminium ex-rigides sont adaptés pour la préparation de gâteaux, tartes et tourtes et ils constituent une alternative aux traditionnels moules à gâteaux dans le commerce.

L'épaisseur du matériel confère une rigidité au récipient et elle en permet la réutilisation au fil du temps.

L'aluminium, en étant un très bon conducteur, distribue la chaleur de façon homogène, en améliorant la cuisson des aliments dans le four traditionnel.

Une vaste gamme de produits est disponible dans le but de couvrir toutes les exigences du marché final.

# D range Circolari

Circular  
Rund  
Rond

D

Gr°



**D18G**

180
150
40
860cm <sup>3</sup>



**D24G**

240
210
40
1590cm <sup>3</sup>



**D20G**

200
170
40
1075cm <sup>3</sup>



**D26G**

260
226
40
1860cm <sup>3</sup>



**D22G**

220
190
40
1320cm <sup>3</sup>



**D28G**

280
246
40
2175cm <sup>3</sup>



**D30G**

	300
	266
	40
	2520cm <sup>3</sup>

**D36G**

	360
	326
	45
	4160cm <sup>3</sup>

**D32G**

	320
	286
	40
	2890cm <sup>3</sup>

**D38G**

	380
	346
	45
	4660cm <sup>3</sup>

**D34G**

	340
	310
	40
	3320cm <sup>3</sup>

**D40G**

	400
	366
	45
	5185cm <sup>3</sup>



**Happy Day**

Our Semi Smoothwall  
containers Happy Day  
have been awarded with

**Alufoil Trophy**

# DP range

## Circolari

Circular  
Rund  
Rond

DP

Gr°



**DP20G**

200
194
20
500cm <sup>3</sup>



**DP28G**

280
251
20
1250cm <sup>3</sup>



**DP22G**

220
199
20
925cm <sup>3</sup>



**DP30G**

300
276
20
1500cm <sup>3</sup>



**DP24G**

240
216
20
1000cm <sup>3</sup>



**DP32G**

320
295
20
1750cm <sup>3</sup>



**DP26G**

260
235
20
1100cm <sup>3</sup>



**DP34G**

340
310
20
2000cm <sup>3</sup>





## DC range

Circolari  
Rund  
Rond

DC

Gr°

**DC18G**

180
135
55
1000cm <sup>3</sup>



**DC24G**

240
195
75
2250cm <sup>3</sup>



**DC20G**

200
140
70
1500cm <sup>3</sup>



**DC26G**

260
200
75
2750cm <sup>3</sup>



**DC22G**

220
165
75
1750cm <sup>3</sup>



**DC28G**

280
205
70
3000cm <sup>3</sup>



**DC**

**Gr°**

**DC30G**

300
240
70
4000cm <sup>3</sup>



**DC34G**

340
275
70
5000cm <sup>3</sup>



**DC32G**

320
255
70
4250cm <sup>3</sup>



**DC36G**

360
290
70
5500cm <sup>3</sup>



**Discover our Tulip Wraps**

For more information visit [www.contital.com](http://www.contital.com)



# Ambiente

Environment  
Umwelt  
Environnement



**IT** Noi prendiamo in seria considerazione la nostra responsabilità verso l'ambiente. La progettazione di tutti i nostri prodotti viene realizzata ponendo particolare attenzione nella scelta dei materiali e nella riduzione del consumo energetico, ove possibile.

Garantiamo attraverso l'uso responsabile del prodotto il risparmio di sprechi alimentari e risorse preziose.

Noi sosteniamo attivamente le nostre organizzazioni professionali e le iniziative dei paesi locali nei loro sforzi per l'ambiente. Sosteniamo inoltre il riutilizzo e il riciclo di tutti i nostri prodotti.

**EN** We take our responsibility for the environment very seriously. We ensure that all designs of products take into consideration material choice and the minimisation of material and energy consumption wherever possible. We ensure complete product protection to save food waste and valuable resources.

We actively support our own professional organisations and local country initiatives in their environmental efforts and we educate and encourage the re-use and recyclability of all our products.

**DE** Wir nehmen unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt sehr ernst. Wir sorgen dafür, dass alle Produktdesigns die Materialwahl und die Minimierung des Material- und Energieverbrauchs soweit wie möglich berücksichtigen. Wir sorgen für einen kompletten Produktschutz, um die Vergeudung von Nahrungsmitteln und wertvollen Ressourcen zu vermeiden.

Wir unterstützen aktiv unsere eigenen professionellen Organisationen und örtliche Initiativen in ihren Bemühungen um die Umwelt. Wir erklären und fördern die Wiederverwertbarkeit aller unserer Produkte.

**FR** Nous prenons très au sérieux notre responsabilité envers l'environnement. La conception de tous nos produits est réalisée en imposant une particulière attention dans le choix des matériaux et dans la réduction de la consommation d'énergie, dans la mesure du possible.

Nous garantissons à travers l'utilisation responsable du produit le gaspillage des denrées alimentaires et des ressources précieuses. Nous soutenons activement nos organisations professionnelles et les initiatives des pays locaux dans leurs efforts pour l'environnement. En outre nous soutenons la réutilisation et le recyclage de tous nos produits.

**Smoothwall**  
Food containers





## Smoothwall

**IT** I nostri contenitori Smoothwall in alluminio nudo o laccato sono perfetti per l'imballaggio di prodotti di alta qualità "pronti da cuocere", tra cui carni rosse, pollame, pesce, verdure, cibi da barbecue e dessert, ampiamente disponibili in tutti i principali rivenditori. I contenitori hanno un bordo liscio che può essere chiuso con una pellicola, per ottenere un confezionamento a tenuta stagna per la conservazione a lunga durata degli alimenti. Questa può essere estesa ulteriormente, se richiesto, attraverso il confezionamento in Atmosfera Modificata (M.A.P.). I contenitori possono anche essere chiusi con la nostra gamma di coperchi in plastica.

**EN** Our plain or lacquered Smoothwall aluminium foil containers are perfect for packaging high quality 'ready to cook' convenience products including red meat, poultry, fish, vegetables, BBQ food and desserts which are widely available in all major retailers. The containers have a smooth rim that can be lidded with film to provide a leak proof pack for food preservation over a long shelf life. This can be extended further by gas flushing if required using M.A.P. They can also be lidded with our own range of plastic clip-on lids.

**DE** Unsere glatte oder lackierte Smoothwall Alufolienverpackungen eignen sich perfekt für die Verpackung von Convenience-Lebensmittel von hoher Qualität, einschließlich rotes Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Grillspeisen und Desserts, die bei allen größeren Einzelhändlern erhältlich sind. Die Behälter haben einen glatten Rand, der mit der Folie verschlossen werden kann, um eine lecksichere Verpackung für eine langfristige Nahrungsmittelkonservierung bereitzustellen. Die Haltbarkeit kann durch Gasfüllung verlängert werden, falls erforderlich, unter Verwendung von M.A.P. Sie können auch mit unserem eigenen Sortiment von Kunststoffclipdeckeln verschlossen werden sein.

**FR** Nos récipients Smoothwall en aluminium brut ou vernis sont parfaits pour l'emballage de la nourriture « prête à cuire » de haute qualité, notamment pour les viandes rouges, les volailles, le poisson, les légumes, les aliments pour le barbecue et les desserts amplement disponibles chez tous les revendeurs. Les récipients présentent un bord lisse qui peut être scellé à l'aide d'un film de fermeture et qui garantit une parfaite tenue et une durée de conservation prolongée des aliments. Si cela serait nécessaire, elle peut être ultérieurement prolongée avec l'adjonction de gaz, en utilisant la méthode MAP. Les récipients à parois lisses peuvent en outre être fermés avec des couvercles préformés en plastique à clip.

## Applicazioni tipiche del prodotto

Typical product applications / typische Produktanwendungen / Applications typiques du produit

**IT** Piatti pronti a base di pasta • pezzi di carne refrigerati e congelati, compresi prosciutto affumicato, maiale, manzo e agnello • Prodotti pronti da cuocere tra cui pollame, pesce, carne rossa e verdure • Pollo, tacchino e anatre interi per la cottura al forno • Dolci freschi o congelati • cibi da barbecue • prodotti di alta gastronomia.

**EN** Prepared pasta based dishes • Chilled and frozen meat joints, including gammon, pork, beef and lamb • Ready to cook prepared products including poultry, fish, red meat and vegetables • Whole chicken, turkey and ducks for oven roasting • Fresh or frozen desserts • BBQ food • Deli style foods.

**DE** Fertig Pasta-gerichte • Gekühlte und tiefgefrorene Fleischstücke einschließlich Schinken, Schwein, Rind und Lamm • Convenience-Lebensmittel einschließlich Geflügel, Fisch, rotes Fleisch und Gemüse • Ganzes Huhn, Puter und Enten zu braten • Frische oder gefrorene Desserts und Nachspeisen • BBQ Essen • Delikatessen.

**FR** Des hors-d'œuvre préparés. Des viandes fraîches et congelées, dont le jambon, le porc, le bœuf et l'agneau. Des aliments prêts à cuire y compris les volailles, le poisson, la viande rouge et les légumes. Le poulet, la dinde et le canard à cuire au four ou à la grille. Des desserts surgelés. Un barbecue. Des produits typiques de la gastronomie.

# Caratteristiche del prodotto

Product features / Produkteigenschaften / Caractéristiques professionnelles



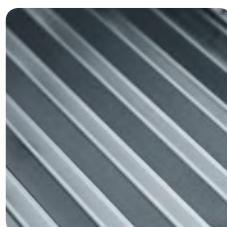
**IT Resistenza e peso:** I nostri contenitori sono progettati per avere una maggiore resistenza e durata e, di conseguenza, siamo riusciti a ridurre il peso dell'imballaggio come parte del nostro impegno per proteggere l'ambiente.

**EN Strength and weight:** Through design, our containers have enhanced strength and durability and as a result, we have been able to reduce packaging weight as part of our commitment to help the environment.



**IT Lacca:** Questa può essere applicata sia all'interno che all'esterno del contenitore, aggiungendo un colore per la valorizzazione estetica, migliorando la tenuta della termosaldatura per aumentare la durata di conservazione dei cibi, o la resistenza del prodotto ai sali e agli acidi e per i processi di sterilizzazione e pasteurizzazione.

**EN Lacquer:** These can be applied to both the inside and outside of the container for aesthetic enhancement by way of adding a colour and for improvements in heat sealing to increase shelf life, product resistance against salt and acid and for retort applications including sterilisation and pasteurisation.



**IT Vassoi con il fondo ondulato:** questo design aumenta la circolazione dell'aria calda sollevando il cibo dalla base del contenitore. Può accelerare la cottura e migliorare l'arrosto di prodotti ad elevato contenuto di umidità.

**EN Ridged base trays:** This design increases hot air circulation by lifting the food off the base of the container. It can speed up cooking and improve roasting of products with high moisture content.



**IT Metodi di cottura:** La gamma completa può essere utilizzata per la cottura al forno e la grigliatura. In determinate condizioni i prodotti possono essere utilizzati anche nel forno a microonde, mentre i vassoi piani possono essere utilizzati anche sul barbecue.

**EN Cooking methods:** The complete range can be used for oven cooking and grilling. Under certain conditions the products can also be used in the microwave and plain trays can also be used on the BBQ.



**IT Riciclaggio:** Tutti i contenitori sono riciclabili al 100% e portano impresso in maniera chiara e concisa il simbolo del riciclaggio, per ricordare al consumatore di non smaltire il contenitore come rifiuto indifferenziato ma di riciclare laddove possibile.

**EN Recycling:** All containers are 100% recyclable and carry the clear and concise recycling logo to remind the consumer not to dispose of the container as part of their normal refuse but to recycle wherever possible.



**IT Coperchi in PET:** in alternativa al film plastico di chiusura, disponiamo della nostra gamma di coperchi a clip che sono perfetti quando si presentano e confezionano alimenti freschi nei punti vendita, quali gastronomie, macellerie, pescherie, ristorazione, panetterie.

**EN PET clip-on lids:** As an alternative to lidding film, we have our own range of clip-on lids which are perfect when presenting and packaging fresh food at outlets such as delicatessens, butcher, fishmongers and bakers.



**IT Confezioni sottovuoto – ALfresh™:** I nostri vassoi Smoothwall ALfresh™, unici al mondo, offrono una soluzione perfetta per il confezionamento sottovuoto, per estendere la durata dei prodotti freschi oltre quella ottenibile con film convenzionali e garantire protezione completa e posizionamento del prodotto a scaffale.

**EN Vacuum packs – ALfresh™:** Our own unique ALfresh™ Smoothwall trays provide a perfect ovenable tray solution for vacuum packing processes to extend shelf life for fresh products beyond those achieved with conventional lidding films and give complete on-shelf product protection and placement.

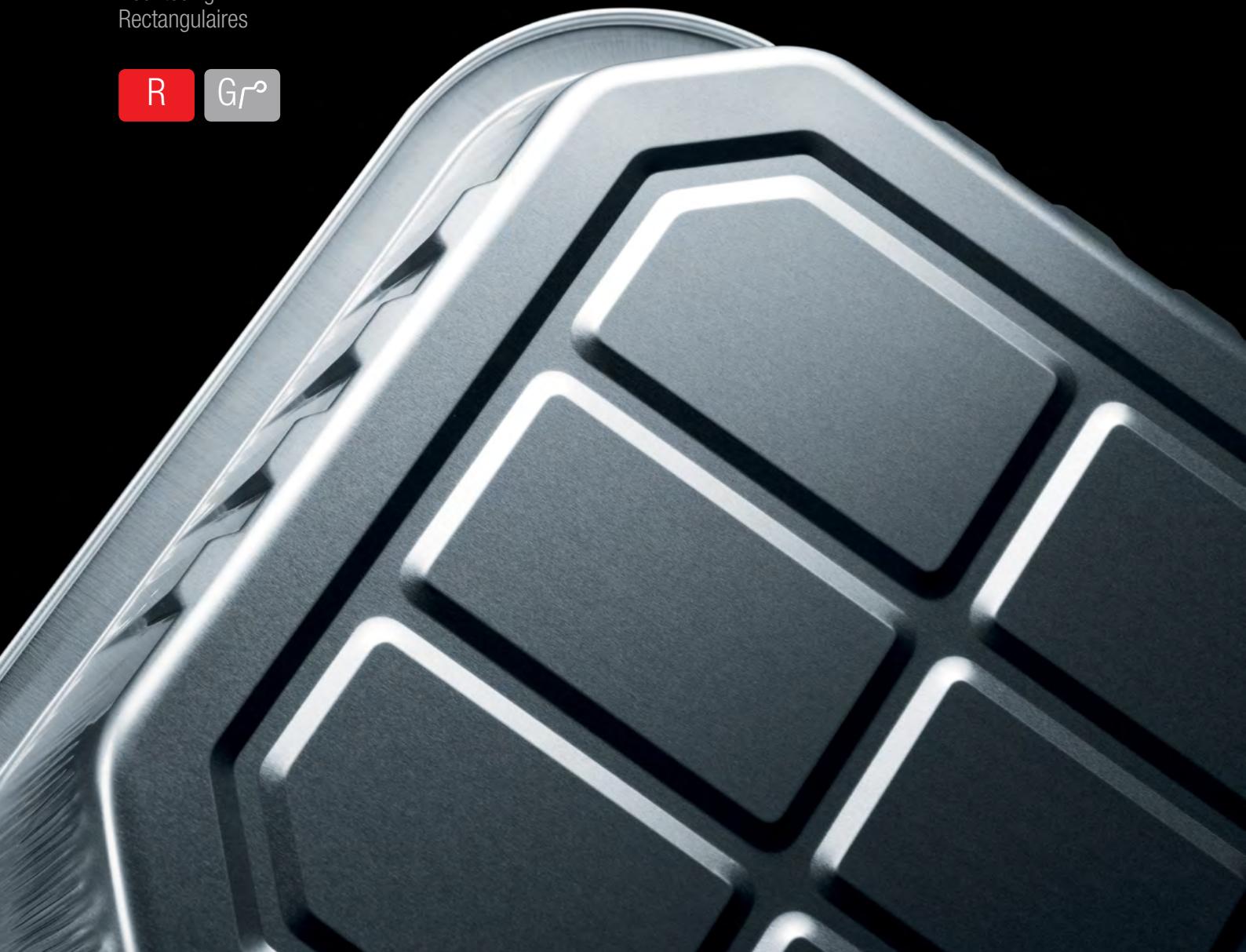


# Rettangolari

Rectangular  
Rechteckig  
Rectangulaires

R

G<sup>o</sup>



---

AS220515

	142 x 126
	124 x 108
	115 x 99
	45
	515cm <sup>3</sup>



---

AS220497

	157 x 124
	131 x 111
	118 x 98
	40
	497 cm <sup>3</sup>



---

AS220582

	150 x 125
	137 x 107
	119 x 94
	50
	582cm <sup>3</sup>



---

AS220430



**AS220594**

3

	178 x 136
	164 x 122
	152 x 110
	34
	594cm <sup>3</sup>

**AS220875**

2A

	196 x 142
	178 x 124
	169 x 115
	45
	875cm <sup>3</sup>

**AS220763**

	178 x 136
	164 x 122
	148 x 106
	45
	763cm <sup>3</sup>

**AS220859**

	197 x 155
	179 x 137
	164 x 122
	40
	859cm <sup>3</sup>

**AS220753**

	183 x 152
	166 x 135
	152 x 121
	39
	753cm <sup>3</sup>

**AS220670**

	198 x 108
	182 x 92
	163 x 73
	50
	671cm <sup>3</sup>

**AS220870**

	183 x 171
	166 x 154
	152 x 140
	39
	870cm <sup>3</sup>

**AS221037**

	200 x 155
	184 x 139
	170 x 125
	47
	1037cm <sup>3</sup>

**AS220892**

3

	188 x 147
	172 x 131
	155 x 114
	47
	892cm <sup>3</sup>

**AS221294**

	200 x 155
	184 x 139
	166 x 121
	60
	1294cm <sup>3</sup>

**AS221175**

	191 x 163
	177 x 149
	155 x 127
	57
	1175cm <sup>3</sup>

**AS221410**

	200 x 173
	186 x 159
	166 x 139
	48
	1410cm <sup>3</sup>



R

Gr°

**AS320850**

►○	208 x 157
○◀	190,5 x 139,7
○◀	182,8 x 131,5
○◀	59
○◀	850cm <sup>3</sup>

**AS220975**

►○	214 x 142
○◀	196 x 124
○◀	187 x 115
○◀	45
○◀	975cm <sup>3</sup>

**AS221340**

►○	214 x 142
○◀	196 x 124
○◀	180 x 99
○◀	75
○◀	1340cm <sup>3</sup>

**AS220761**

►○	220 x 130
○◀	202 x 112
○◀	190 x 100
○◀	40
○◀	764cm <sup>3</sup>

**AS221086**

►○	220 x 130
○◀	202 x 112
○◀	184 x 94
○◀	58
○◀	1086cm <sup>3</sup>

**AS221317**

►○	220 x 130
○◀	202 x 112
○◀	184 x 94
○◀	70
○◀	1317cm <sup>3</sup>

**AS220801**

►○	220 x 150
○◀	202 x 132
○◀	190 x 120
○◀	34
○◀	801cm <sup>3</sup>

**AS221000**

►○	220 x 150
○◀	202 x 132
○◀	186 x 116
○◀	45
○◀	1000cm <sup>3</sup>

**AS221534**

►○	220 x 150
○◀	202 x 132
○◀	180 x 110
○◀	70
○◀	1534cm <sup>3</sup>

**AS221920**

►○	220 x 150
○◀	202 x 132
○◀	175 x 105
○◀	90
○◀	1920cm <sup>3</sup>

**AS220570**

►○	221 x 171
○◀	202 x 152
○◀	197 x 147
○◀	20
○◀	570cm <sup>3</sup>

**AS221253**

►○	221 x 171
○◀	202 x 152
○◀	190 x 140
○◀	45
○◀	1253cm <sup>3</sup>



**AS221122**

3

	221 x 168
	199 x 146
	183 x 130
	45
	1122cm <sup>3</sup>

**AS221900**

	221 x 168
	199 x 146
	171 x 118
	80
	1900cm <sup>3</sup>

**AS221020**

	227 x 178
	209 x 160
	189 x 140
	35
	1020cm <sup>3</sup>

**AS221570**

2A

	233 x 196
	215 x 178
	206 x 169
	45
	1570cm <sup>3</sup>

**AS220700**

3

	234 x 138
	218 x 122
	207 x 111
	30
	700cm <sup>3</sup>

**AS220971**

3

	234 x 138
	218 x 122
	203 x 107
	43
	971cm <sup>3</sup>

**AS221530**

2A

	236 x 185
	218 x 167
	199 x 148
	49
	1530cm <sup>3</sup>

**AS221165**

	237 x 182
	220 x 165
	210 x 155
	35
	1160cm <sup>3</sup>

**AS221078**

	239 x 167
	220 x 148
	210 x 138
	37
	1078cm <sup>3</sup>

**AS221520**

	253 x 185
	218 x 167
	199 x 148
	49
	1520cm <sup>3</sup>

**AS221315**

3

	260 x 177
	243 x 160
	231 x 148
	37
	1315cm <sup>3</sup>

**AS221740**

	260 x 177
	243 x 160
	227 x 144
	50
	1737cm <sup>3</sup>



**R****Gr****AS221168**

3

►○	265 x 162
○◀	247 x 144
○◀	234 x 131
○◀	37
○◀	1168cm <sup>3</sup>

**AS222040**

2A

►○	293 x 193
○◀	279 x 179
○◀	263 x 163
○◀	45
○◀	2040cm <sup>3</sup>

**AS221500**

►○	265 x 162
○◀	247 x 144
○◀	231 x 128
○◀	47
○◀	1449cm <sup>3</sup>

**AS223602**

2A

►○	293 x 193
○◀	275 x 175
○◀	255 x 155
○◀	85
○◀	3602cm <sup>3</sup>

**AS222371**

►○	265 x 165
○◀	247 x 147
○◀	231 x 131
○◀	75
○◀	2371cm <sup>3</sup>

**AS223320**

2A

►○	312 x 244
○◀	288 x 220
○◀	262 x 194
○◀	60
○◀	3320cm <sup>3</sup>

**AS221820**

2A

►○	266 x 196
○◀	248 x 178
○◀	239 x 169
○◀	45
○◀	1820cm <sup>3</sup>

**AS222500**

►○	313 x 212
○◀	291 x 189
○◀	275 x 176
○◀	43
○◀	2500cm <sup>3</sup>

**AS222160**

►○	270 x 190
○◀	255 x 175
○◀	241 x 161
○◀	55
○◀	2160cm <sup>3</sup>

**AS222065**

2A

►○	317 x 190
○◀	299 x 172
○◀	281 x 154
○◀	47
○◀	2065cm <sup>3</sup>

**AS221933**

2A

►○	293 x 193
○◀	276 x 176
○◀	264 x 164
○◀	45
○◀	1933cm <sup>3</sup>

**AS221650**

►○	318 x 198
○◀	274 x 177
○◀	260 x 165
○◀	37
○◀	1650cm <sup>3</sup>



**AS223600**

2A

	322 x 262
	298 x 238
	282 x 222
	60
	3600cm <sup>3</sup>

**AS223405**

3

	368 x 249
	323 x 228
	309 x 214
	48
	3405cm <sup>3</sup>

**AS226704**

	322 x 262
	298 x 238
	269 x 209
	110
	6704cm <sup>3</sup>

**AS222210**

	380 x 185
	365 x 170
	352 x 157
	40
	2190cm <sup>3</sup>

**AS223050**

	323 x 262
	295 x 234
	273 x 214
	51
	3050cm <sup>3</sup>

**AS224750**

	398 x 338
	364 x 306
	344 x 284
	51
	4750cm <sup>3</sup>

**AS223000**

	339 x 249
	315 x 224
	298 x 205
	47
	3000cm <sup>3</sup>



We've got the world **covered**.



# Ovali

Oval  
Oval  
Ovale

0

G  
°



---

AS320638

198 x 108  
182 x 92  
163 x 73  
50  
638 cm<sup>3</sup>



---

AS321120

	218 x 126
	194 x 110
	163 x 87
	70
	1112cm <sup>3</sup>



---

AS320997

218 x 126  
194 x 110  
168 x 92  
60  
997 cm<sup>3</sup>



---

AS320900

	235 x 109
	219 x 93
	180 x 72
	58
	900cm <sup>3</sup>





## Circolari

Circular  
Rund  
Rond

**C** **Gr°**

**AS120718**

►○	—	—	—	—	174
○◀	—	—	—	—	154
○◀	—	—	—	—	138
○◀	—	—	—	—	43
○◀	—	—	—	—	718cm <sup>3</sup>

**AS121431**

►○	—	—	—	—	196
○◀	—	—	—	—	180
○◀	—	—	—	—	156
○◀	—	—	—	—	65
○◀	—	—	—	—	1431cm <sup>3</sup>

**AS120874**

►○	—	—	—	—	196
○◀	—	—	—	—	180
○◀	—	—	—	—	157
○◀	—	—	—	—	40
○◀	—	—	—	—	874cm <sup>3</sup>

**AS121710**

►○	—	—	—	—	208
○◀	—	—	—	—	180
○◀	—	—	—	—	150
○◀	—	—	—	—	80
○◀	—	—	—	—	1707cm <sup>3</sup>

**AS121095**

►○	—	—	—	—	196
○◀	—	—	—	—	180
○◀	—	—	—	—	165
○◀	—	—	—	—	47
○◀	—	—	—	—	1095cm <sup>3</sup>

**AS122000**

►○	—	—	—	—	276
○◀	—	—	—	—	260
○◀	—	—	—	—	240
○◀	—	—	—	—	40
○◀	—	—	—	—	2000cm <sup>3</sup>

**AS121200**

►○	—	—	—	—	196
○◀	—	—	—	—	180
○◀	—	—	—	—	162
○◀	—	—	—	—	55
○◀	—	—	—	—	1200cm <sup>3</sup>



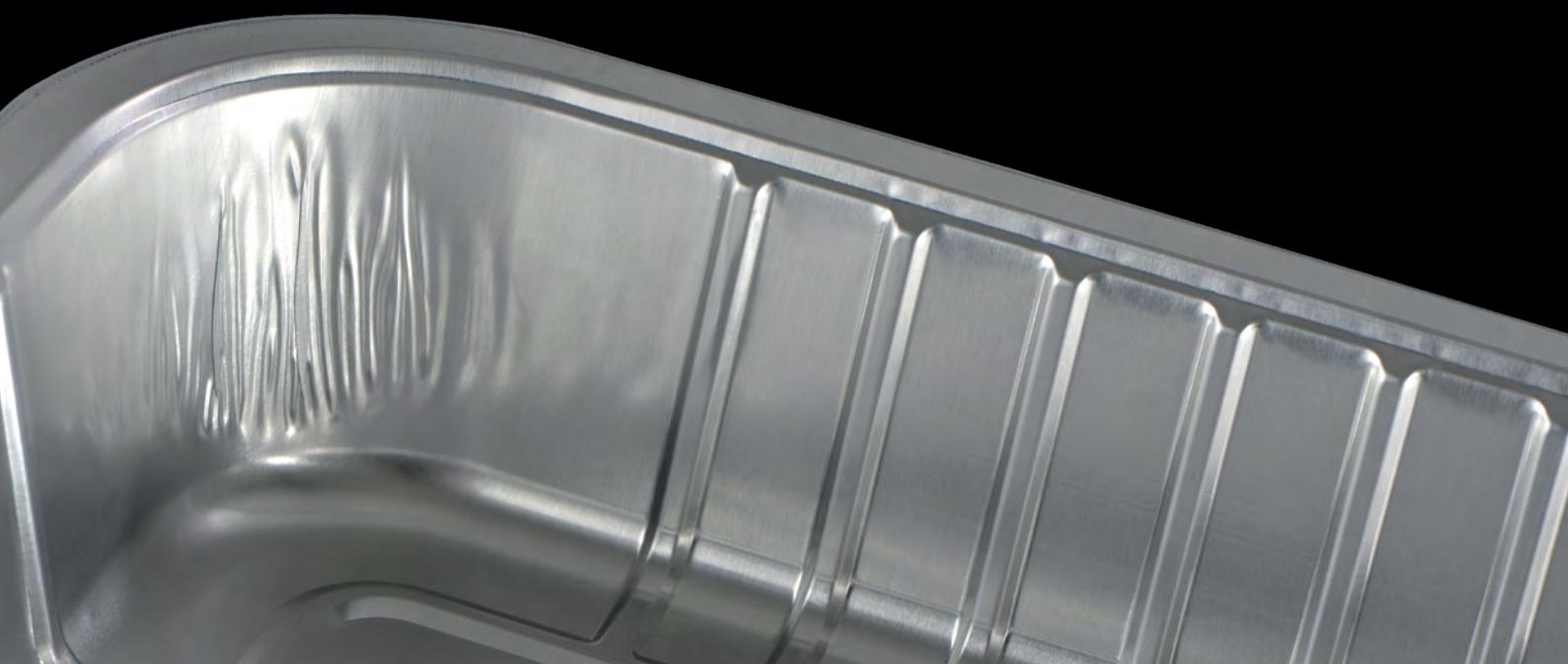
# ALUMINUM™

**Ultra.**<sup>TM</sup> Leaner. Greener. Stronger

Brevettato e con un design registrato, Ultra™ utilizza un nuovo stile di goffratura per aumentare notevolmente la resistenza dei contenitori così da ridurre lo spessore, il prezzo e l'impatto ambientale del prodotto.

Patent protected and design registered, Ultra™ uses a new style of embossing to dramatically increase stress resistance thereby reducing the gauge, price point and environmental impact of the product.

R Gr



---

US220801

	220 x 150
	202 x 132
	190 x 120
	34
	801cm <sup>3</sup>



---

US221086

	220 x 130
	202 x 112
	184 x 94
	58
	1086cm <sup>3</sup>



---

US221000

	220 x 150
	202 x 132
	186 x 116
	45
	1000cm <sup>3</sup>



---

US221315

	260 x 177
	245 x 162
	230 x 147
	37
	1315cm <sup>3</sup>



**US221449**

	265 x 162
	247 x 144
	231 x 128
	47
	1449cm <sup>3</sup>

**US223320**

	312 x 244
	290 x 222
	262 x 194
	60
	3320cm <sup>3</sup>

**US222597**

	290 x 255
	267 x 232
	241 x 206
	50
	2597cm <sup>3</sup>

**US222629**

	317 x 190
	298 x 171
	281 x 154
	60
	2629cm <sup>3</sup>



## Caratteristiche Principali / Key Features



### IT Fondo Goffrato

La nostra goffratura esagonale sul fondo aumenta notevolmente la resistenza dei contenitori che si traduce in una riduzione del peso dell'imballaggio.

### EN Base Emboss

Our hexagonal base emboss adds a significant amount of additional strength which results in a reduction in packaging weight.



### IT Costolatura

Per garantire un aumento della resistenza strutturale, è stato applicata una costolatura studiata per garantire una ulteriore riduzione del peso dell'imballaggio.

### EN Wall to base ribbing

A specialist wall to base ribbing design has been applied to provide an increase in structural strength which delivers a further reduction in packaging weight.



### IT Flangia Rinforzata

Dove possibile, abbiamo aggiunto un passaggio strutturale per rinforzare la flangia. Questo aiuta durante il processo di sigillatura e il trasporto quando i prodotti sono impilati.

### EN Structural Step

Where possible, we have added a structural step to add strength to the flange. This helps during the sealing process and during transportation when the products are stacked.



### IT Risciacqua e Ricicla

Sulla base del vassoio, abbiamo inserito il logo "Alu recyclable" e un messaggio "risciacqua e ricicla", una call-to-action chiara e forte per il consumatore, per promuovere ulteriormente i già alti livelli di riciclo dell'alluminio.

### EN Rinse Recycle

On the base of the tray, we have included an 'Alu' recyclable logo and a 'rinse & recycle' message, both of which help provide the consumer with a clear and strong environmental call-to-action, assisting to further promote the already high levels of aluminium recycling.

# Formati Speciali

## Pollame, anatra e tacchino

Speciality: Chicken, duck and turkey

Spezialformen: Hähnchen, Ente und Truthahn

Formats Spéciaux : Poulet, canard et dinde

S

Gr°



AS420959

2A

►○	232 x 184
○◀	209 x 167
○◀	198 x 156
○◀	35
○◀	944cm <sup>3</sup>



AS421619

2A

►○	288 x 217
○◀	264 x 200
○◀	252 x 188
○◀	44
○◀	1763cm <sup>3</sup>



AS421118

2A

►○	254 x 190
○◀	233 x 173
○◀	222 x 162
○◀	35
○◀	1102cm <sup>3</sup>



Lacquered

## Contenitori Laccati

Lacquered containers

Lackierte Schalen

Gamme de produits laqués

R

Gr<sup>o</sup>



# Alluminio laccato standard

Standard lacquered aluminium  
Standard Lackierte Folie  
Standard Aluminium laqué



## Colori principali / Main colours



**IT** I colori visualizzati potrebbero essere leggermente diversi dalla codifica RAL a causa della conversione CMYK.

**EN** Displayed colours could be slightly different from RAL due to CMYK conversion.

**IT** Altri colori disponibili su richiesta.

**EN** Other colours available on request.

**IT** Il tipo di laccatura sarà valutato in base all'applicazione finale dei contenuti.

**EN** Surface coating will be evaluated according to final application of containers.

## IT Miglioramento estetico e delle prestazioni tecniche con l'impiego delle lacche

La richiesta del mercato riguardo all'impiego di lacche per il miglioramento estetico e delle prestazioni tecniche dei prodotti è in crescita. Siamo in grado di fornire lacche in differenti colori per l'applicazione all'esterno dei contenitori al fine di migliorare l'aspetto estetico di un prodotto e di aumentare il richiamo verso i consumatori grazie all'identificazione rapida e immediata del prodotto sullo scaffale da parte del consumatore. I contenitori laccati all'esterno hanno un alto impatto visivo. Le lacche possono essere in una versione brillante o opaca e la varietà di colori realizzabili è quasi infinita.

Le lacche possono inoltre essere applicate allo scopo di migliorare le prestazioni tecniche delle nostre vaschette. Siamo in grado di selezionare il tipo di lacca a seconda delle caratteristiche specifiche del tuo prodotto.

### I vantaggi tipici sono:

- Maggiore resistenza alla corrosione in caso di contatto prolungato con alimenti acidi o salati. In casi estremi sono state formulate speciali lacche in grado di garantire una shelf life del prodotto per un periodo superiore a 24 mesi, preservando l'integrità del contenitore e del cibo.
- L'applicazione delle lacche consente di prolungare la shelf life del prodotto, grazie al miglioramento della tenuta di chiusura sia in caso di utilizzo di film plastici flessibili che riducono la permeabilità all'ossigeno e all'umidità sia in caso di utilizzo di film accoppiati con alluminio, i quali offrono una barriera contro gli effetti degradanti della luce esterna.
- Adatto all'utilizzo per il confezionamento di cibi sottoposti a processi retort di pasteurizzazione e sterilizzazione.

## EN Aesthetic and performance enhancing lacquers

The market for aesthetic and performance enhancing lacquers is growing.

We can provide coloured lacquers to the outside of the tray to enhance the aesthetic appearance of a product for shelf appeal to the customers and for quick and easy identification of a product by the consumer. Externally coloured trays have high visual impact and can be supplied in a bright or matt version. The number of colours is almost endless.

Internal lacquers can also improve the functional performance of our trays. We can select a coating to suit your specific product criteria.

### Typical benefits are:

- Increased corrosion resistance against acid and salty food types. In extreme cases lacquers have been formulated to resist degradation of either the food or container for over two years.
- Shelf life extension can be increased by applying lacquers which improve seal integrity with either flexible plastic films for reduction in oxygen and humidity permeability or aluminium lidding materials to prevent any light degradation.
- Ability to withstand the rigours of pasteurisation and sterilisation using retort processes.

## DE Ästhetische und Leistung steigernde Lacke

Der Markt für Ästhetik und Leistung steigernde Lacke wächst.

Wir können farbige Lacke auf die Außenseite der Schale auftragen, um das ästhetische Aussehen des Produkts zu verbessern und damit seine Attraktivität für die Kunden auf dem Regal zu erhöhen und die Identifizierung eines Produkts zu erleichtern. Außen farbige Schalen haben eine starke Ausstellung. Die Lacke können glänzend oder auch matt sein, die Auswahl der Farben ist nahezu unendlich.

Lacke können ebenfalls die Funktionsfähigkeit unserer Schalen verbessern. Wir können eine Beschichtung wählen, die Ihren speziellen Produktkriterien entspricht.

### Typische Vorteile sind:

- Erhöhte Korrosionsfestigkeit gegenüber saure oder salzige Nahrungsmittel. In extremen Fällen wurden die Lacke so formuliert, dass sie über zwei Jahre hin von der Zersetzung des Nahrungsmittels oder des Behälters unbeeinflusst blieben.
- Die Verlängerung der Haltbarkeit kann durch Auftragen von Lacken verstärkt werden, durch eine dichtere Verschluss sowohl mit flexiblen Plastikfolien zu reduzieren der Durchlässigkeit für Sauerstoff und Feuchtigkeit als auch mit Aluminium Deckfolie zur Verhinderung jeder Zersetzung durch Licht.
- Einsetzbach, bei Retorte Prozesse, für Pasteurisierung und Sterilisierung.

## FR Amélioration de l'esthétique et des prestations techniques avec l'utilisation des vernis

La recherche du marché qui concerne l'utilisation des vernis pour l'amélioration de l'esthétique et des prestations techniques des produits est en hausse. Nous pouvons fournir des vernis de différentes couleurs pour l'application externe des récipients afin d'améliorer l'aspect esthétique d'un produit et d'augmenter l'attraction vers les consommateurs grâce à l'identification rapide et immédiate du produit sur le rayon de la part du consommateur. Les récipients laqués à l'extérieur ont un fort impact visible. Les vernis peuvent être dans une version brillante ou opaque et la variété des couleurs réalisées est presque infinie.

En outre les vernis peuvent être appliqués afin d'améliorer les prestations techniques de nos barquettes. Nous pouvons sélectionner le type de vernis selon les caractéristiques spécifiques de votre produit.

### Les avantages typiques sont :

- Une plus grande résistance à la corrosion en cas de contact prolongé avec les aliments acides ou salés. Dans des cas extrêmes, ils ont été formulés des vernis spéciaux dans la mesure de garantir une durée de conservation du produit pour une période supérieure à 24 mois, en préservant l'intégrité du récipient et de la nourriture.
- L'application des vernis permet de prolonger la durée de conservation du produit, grâce à l'amélioration de la capacité de fermeture même en cas d'utilisation de films plastiques flexibles qui réduisent la perméabilité à l'oxygène et à l'humidité qu'en cas d'utilisation de films accouplés avec aluminium, lesquels offrent une barrière contre les effets dégradants de la lumière externe.
- Adapté pour l'utilisation de l'emballage des aliments soumis à des processus autoclaves de pasteurisation et de stérilisation.

Wrinklewall  
Lacquered containers



**R10G**

2

	150 x 125
	134 x 109
	107 x 82
	44
	490cm <sup>3</sup>

**R18G**

	152 x 129
	132 x 109
	100 x 77
	52
	550cm <sup>3</sup>

**R45G**

	200 x 138
	185 x 120
	160 x 95
	49
	910cm <sup>3</sup>

**R1G**

2

	210 x 140
	195 x 125
	175 x 105
	38
	800cm <sup>3</sup>

**R12G**

2

	210 x 141
	194 x 125
	177 x 108
	28
	610cm <sup>3</sup>

**R11G**

1 2 3 5

	227 x 177
	212 x 162
	197 x 147
	36
	1190cm <sup>3</sup>

**R47G**

	248 x 147
	226 x 125
	205 x 105
	46
	1130cm <sup>3</sup>

**R30G**

	240 x 179
	224 x 163
	206 x 145
	42
	1360cm <sup>3</sup>

**R17G**

	270 x 210
	250 x 190
	232 x 174
	48
	2130cm <sup>3</sup>

**R2G**

2 5

	314 x 213
	292 x 191
	277 x 176
	43
	2450cm <sup>3</sup>

**R32G**

1 2 5

	322 x 262
	298 x 238
	277 x 218
	40
	2625cm <sup>3</sup>

**R31G**

1 2 5

	322 x 262
	298 x 238
	273 x 213
	50
	3260cm <sup>3</sup>



## Smoothwall Lacquered containers



AS220515

2A

►○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●

142 x 126  
124 x 108  
115 x 99  
45  
515cm<sup>3</sup>



AS220875

2A

►○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●

196 x 142  
178 x 124  
169 x 115  
45  
875cm<sup>3</sup>



AS220497

2A

►○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●

157 x 124  
131 x 111  
118 x 98  
40  
497cm<sup>3</sup>



AS220975

2A

►○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●
○	—	—	●

214 x 142  
196 x 124  
187 x 115  
45  
975cm<sup>3</sup>



**AS221570**

►○	233 x 196
○◀	215 x 178
○◀	206 x 169
○◀	45
○◀	1570cm <sup>3</sup>

**AS221530**

►○	236 x 185
○◀	218 x 167
○◀	199 x 148
○◀	49
○◀	1530cm <sup>3</sup>

**AS221500**

►○	265 x 162
○◀	247 x 144
○◀	231 x 128
○◀	47
○◀	1449cm <sup>3</sup>

**AS221820**

►○	266 x 196
○◀	248 x 178
○◀	239 x 169
○◀	45
○◀	1820cm <sup>3</sup>

**AS222040**

►○	293 x 193
○◀	279 x 179
○◀	263 x 163
○◀	45
○◀	2040cm <sup>3</sup>

**AS222500**

►○	313 x 212
○◀	291 x 189
○◀	275 x 176
○◀	43
○◀	2500cm <sup>3</sup>

**AS223600**

►○	322 x 262
○◀	298 x 238
○◀	282 x 222
○◀	60
○◀	3600cm <sup>3</sup>

**AS223050**

►○	323 x 262
○◀	295 x 234
○◀	273 x 214
○◀	51
○◀	3050cm <sup>3</sup>

**AS223000**

►○	339 x 249
○◀	315 x 224
○◀	298 x 205
○◀	47
○◀	3000cm <sup>3</sup>

**AS223405**

►○	368 x 249
○◀	323 x 228
○◀	309 x 214
○◀	48
○◀	3405cm <sup>3</sup>

**AS224750**

►○	398 x 338
○◀	364 x 306
○◀	344 x 284
○◀	51
○◀	4750cm <sup>3</sup>





# Contenitori in alluminio nel forno a microonde

Aluminium trays in a microwave oven  
Aluminiumschalen im Mikrowellen Ofen  
Barquettes en aluminium dans un four à micro-ondes



## Istruzione per l'uso



The aluminium lid must be removed from the tray before use.



The meal should cover most of the floor of the tray.



Place the aluminium tray in the middle of the turntable in the microwave oven.

*Attention:* If your microwave oven is equipped with a metal turntable, please place a ceramic or glass plate beneath the tray.



The aluminium dish must not come into contact with the walls of the microwave oven. (Minimum distance to the walls: 2cm.)



Only **one** aluminium tray may be used in the microwave oven at a time.

\* Not suitable for microwave ovens constructed before 1983

© 2007 by EAFA

**IT** Da uno studio del Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV a Freising in Germania sono state dimostrate prove inconfutabili che gli imballaggi in foglio di alluminio possono essere usati in modo sicuro nei forni a microonde.

I risultati sfatano il mito secondo cui i contenitori in foglio di alluminio non siano sicuri per l'uso nei forni a microonde a dimostrare che i timori dei consumatori nei confronti dell'utilizzo dei contenitori di alluminio nel microonde sono infondati.

Per ulteriori informazioni, puoi visitare il sito [www.alufoil.org](http://www.alufoil.org) (biblioteca di riferimento – foglio di alluminio e forni a microonde).

**EN** Conclusive evidence that aluminium foil packaging can be used safely in microwave ovens has been established by a study from the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV in Freising, Germany.

The results dispel the myth that aluminium foil containers are unsafe for use in microwave ovens and prove that consumer fears about using alufoil packs in the microwave are unfounded.

For more information, please go to [www.alufoil.org](http://www.alufoil.org) (reference library – Aluminium foil and microwave ovens).

**DE** Ein zwingender Beweis dafür, dass Aluminiumverpackungen gefahrenlos im Mikrowellen Ofen benutzt werden kann, wurde durch eine Studie des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Freising, Deutschland, erbracht.

Die Ergebnisse räumen mit dem Mythus auf, dass die Anwendung von Aluminiumfolien Behälter in Mikrowellen Ofen nicht sicher ist, und beweisen, dass die Bedenken der Verbraucher hinsichtlich der Verwendung von Alufolie im Mikrowellen Ofen unbegründet sind.

Für weitere Informationen gehen Sie bitte zur Webseite [www.alufoil.org](http://www.alufoil.org) (Präsentzbibliothek – Aluminiumfolie und Mikrowellen Ofen)

**FR** Par une étude de Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV à Freising en Allemagne il a été démontré par l'intermédiaire de preuves évidentes que les emballages en feuille d'aluminium peuvent être utilisés sans danger dans des fours à micro-ondes.

Les résultats démystifiaient le mythe selon lequel les récipients en feuille d'aluminium ne seraient pas sûrs pour l'utilisation dans les fours à micro-ondes, pour démontrer que les préoccupations des consommateurs vis-à-vis de l'utilisation des récipients en aluminium dans les fours à micro-ondes sont infondées.

Pour des ultérieures informations, nous vous prions de consulter le site [www.alufoil.org](http://www.alufoil.org) (bibliothèque de référence – feuille d'aluminium et fours à micro-ondes).

# Linee Aeree

## Contentori, coperchi e sistemi di chiusura

Trays, lids and sheets

Schalen, Deckel und Folie

Barquettes, couvercles et feuilles

A

Gr<sup>o</sup>



---

**AS210320**

► o	—	—	◀	157 x 100
○ ▶	—	—	◀	147 x 90
—	—	—	◀	137 x 80
—	—	—	▶	28
—	—	—	—	320cm <sup>3</sup>



---

**AS210470**

► o	—	—	◀	159 x 120
○ ▶	—	—	◀	145 x 107
—	—	—	◀	132 x 93
—	—	—	▶	36
—	—	—	—	470cm <sup>3</sup>



---

**AS210320**

► o	—	—	◀	157 x 100
○ ▶	—	—	◀	147 x 90
—	—	—	◀	137 x 80
—	—	—	▶	28
—	—	—	—	320cm <sup>3</sup>



---

**AS210190**

► o	—	—	◀	165 x 75
○ ▶	—	—	◀	152 x 62
—	—	—	◀	140 x 50
—	—	—	▶	28
—	—	—	—	190cm <sup>3</sup>



---

**AS210350**

► o	—	—	◀	159 x 103
○ ▶	—	—	◀	148 x 92
—	—	—	◀	140 x 84
—	—	—	▶	29
—	—	—	—	350cm <sup>3</sup>



---

**AS210371**

► o	—	—	◀	167 x 102
○ ▶	—	—	◀	154 x 89
—	—	—	◀	145 x 80
—	—	—	▶	30
—	—	—	—	371cm <sup>3</sup>



**AS210371**

►○└┐	167 x 102
○└┐	154 x 89
○└┐	145 x 80
○└┐	30
○└┐	371cm <sup>3</sup>



**AS210370**

►○└┐	176 x 97
○└┐	161 x 82
○└┐	128 x 71
○└┐	33
○└┐	370cm <sup>3</sup>



**AS210420**

►○└┐	177 x 105
○└┐	169 x 97
○└┐	161 x 89
○└┐	27
○└┐	420cm <sup>3</sup>



**AS510420**

►○└┐	177 x 105
○└┐	169 x 97
○└┐	158 x 87
○└┐	33
○└┐	300/120cm <sup>3</sup>



**AS210321**

►○└┐	196 x 98
○└┐	183 x 85
○└┐	153 x 70
○└┐	30
○└┐	320cm <sup>3</sup>



**AL210320**

►○└┐	163 x 106
○└┐	155 x 98
○└┐	145 x 90
○└┐	12



**AL210371**

►○└┐	172 x 115
○└┐	157 x 92
○└┐	153 X 89
○└┐	12



**AL210350**

►○└┐	175 x 106
○└┐	156 x 99
○└┐	147 x 91
○└┐	13



**AL210420**

►○└┐	183 x 111
○└┐	179 x 108
○└┐	177 x 105
○└┐	7



**SC01G**

►○└┐	202 x 110
○└┐	198 x 106
○└┐	194 x 102
○└┐	14



**SC02G**

►○└┐	335 x 210
○└┐	329 x 204
○└┐	323 x 198
○└┐	18



**CR535G APF**

►○└┐	532 x 340
○└┐	522 x 330
○└┐	510 x 315
○└┐	16



# Linee Aeree

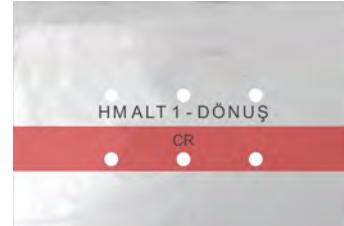
## Fogli di alluminio per chiusura

Aluminium sheets  
Aluminium Folie  
Aluminium feuilles



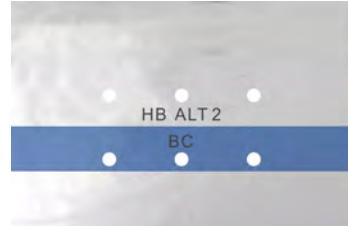
### ALU SHEETS

► o — o ◀ 170 x 240



### ALU SHEETS

► o — o ◀ 170 x 240



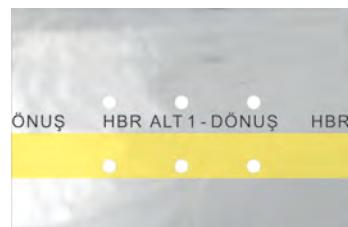
### ALU SHEETS

► o — o ◀ 170 x 240



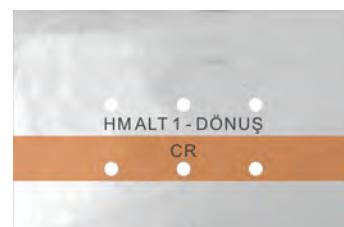
### ALU SHEETS

► o — o ◀ 170 x 240



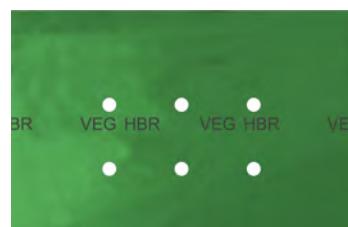
### ALU SHEETS

► o — o ◀ 170 x 240



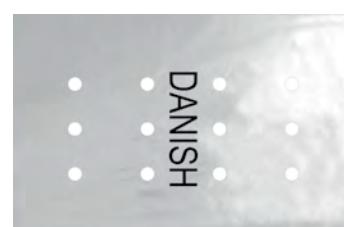
### ALU SHEETS

► o — o ◀ 230 x 270



### ALU SHEETS

► o — o ◀ 170 x 240



### ALU SHEETS

► o — o ◀ 365 x 480



# Coperchi e sistemi di chiusura

Lids and lidding systems  
Deckel und Verschlussysteme  
Couvercles et systèmes de fermeture



**1 Coperchi pre-formati in alluminio • Aluminium pre-formed lids  
Vorgeformte Aluminiumdeckel • Couvercles préformés en aluminium**



R	Gr°				
---	-----	--	--	--	--

CR3G	R3G - R4G - R26G	160 x 110	14	0.045
CR7G	R7G	250 x 179	14	0.045
CR25G	R25G	160 x 160	14	0.045
CR844G	R844G - RGN16T	187 x 137	14	0.045
CR100G • CR100G/HS HS = hands safe	R11G - R23G - R24G - R83G - R784G - R792G - R808G R819G - R879G - R880G - R881G - R901G - R902G	226 x 178	14	0.045
CR535 • CR885G	R535G - R885G - R11450G	625 x 525	39	0.045
CR31G	R31G - R32G - R33G - R40G - R41G	326 x 266	16	0.065

**2 Coperchi pre-formati in plastica • Plastic pre-formed lids / Wrinklewall  
Vorgeformte Kunststoffdeckel • Couvercles préformés en plastique**



R	Gr°			
---	-----	--	--	--

CR1G-PL	R1G - R12G	213 x 143	220 x 150	20
CR11G-PL	R11G - R23G - R24G - R83G - R784G - R792G - R808G R819G - R879G - R880G - R881G	229 x 179	235 x 190	20
CR10G-PL	R10G	153 x 128	160 x 135	20
CR2G-PL	R2G - R2G/B	318 x 217	325 x 225	20
CR31G-PL	R31G - R32G - R33G - R40G	325 x 263	332 x 270	28

**2 Coperchi pre-formati in plastica** • Plastic pre-formed lids / Wrinklewall  
Vorgeformte Kunststoffdeckel • Couvercles préformés en plastique



C Gr<sup>o</sup>

CC1G-PL	C1G	88	91	15
---------	-----	----	----	----

C L<sub>r</sub><sup>o</sup>

CC801L-PL - CC804L-PL	C801L - C804L	160	180	20
CC801L-PL - CC804L-PL	C801L - C804L	160	180	40
CC803L-PL	C803L	225	245	20
CC807L-PL	C807L	175	205	25

**2A Coperchi pre-formati in plastica** • Plastic pre-formed lids / Smoothwall  
Vorgeformte Kunststoffdeckel • Couvercles préformés en plastique



PL220515	AS220515	PL142x126
PL220582	AS220582	PL150x125
PL220497	AS220497	PL157x124
PL220975	AS220975 - AS221340	PL214x142
PL221000	AS220801 - AS221000 - AS221534 - AS221920	PL220x150
PL221570	AS221570	PL233x196
PL221530-1525	AS221525 - AS221530	PL236x185
PL221820	AS221820	PL266x196
PL222040-2038	AS221933 - AS222038 - AS222040	PL293x193
PL223600	AS223600 - AS226704	PL322x262
PL220875	AS220875	PL203X146
PL420959	AS420959 - AS421118	PL204x167

**3 Coperchi piani in alluminio** • Aluminium flat lids  
Aluminiumflachdeckel • Couvercles plats en aluminium



R Gr<sup>o</sup>

CR3G	R3G - R4G - R26G	178 x 128	0.045
CR7G	R7G	250 x 179	0.045
CR100G	R11G - R23G - R24G - R83G - R784G - R792G - R808G R819G - R879G - R880G - R881G - R901G - R902G	250 x 179	0.045
CR25G	R25G	180 x 180	0.045

R L<sub>r</sub><sup>o</sup>

CR20L	R20L - R21L - R27L - R28L - R33L	141 x 116	0.060
CR31L	R31L	314 x 254	0.060

## 4 Coperchi accoppiati in cartone-alluminio • Lined foil board lids

Alukaschierteppappdeckel • Couvercles en carton avec un revêtement en aluminium



R	L <sup>W</sup>	CA	AL	PE			
		g/m <sup>2</sup>	g/m <sup>2</sup>	g/m <sup>2</sup>			
CR1L-CA	R1L	208 x 143	25	0.45	260	19	14
CR2L-CA	R2L	309 x 209	32	0.45	285	19	14
CR8L-CA - CR108L-CA	R8L - R108L	185 x 133	24	0.45	260	19	14
CR9L-CA	R9L - R250L	121 x 95	20	0.45	260	19	14
CR13L-CA	R13L	196 x 104	22	0.45	260	19	14
CR14L - CR15L-CA	R14L - R15L	213 x 109	20	0.45	260	19	14
CR16L-CA	R16L	244 x 124	35	0.45	260	19	14
CR20L-CA - CR21L-CA - CR27L-CA CR498L-CA	R20L - R21L - R27L R498L	140 x 115	22	0.40	260	19	14
CR22L-CA	R22L	216 x 157	22	0.45	260	19	14
CR23L-CA	R23L	135 x 110	18	0.40	260	19	14
CR24L-CA	R24L	220 x 173	24	0.45	260	19	14
CR25L-CA	R25L	152 x 152	31	0.45	260	19	14
CR28L-CA - CR33L-CA	R28L- R33L	140 x 115	22	0.40	260	19	14
CR29L-CA	R29L	218 x 168	22	0.45	260	19	14
CR31L-CA	R31L	314 x 254	30	0.45	285	19	14
CR35L-CA	R35L	193 x 110	25	0.45	260	19	14
CR43L-CA	R43L	196 x 117	23	0.45	260	19	14
CR45L-CA	R45L - R747L	197 x 132	19	0.45	260	19	14
CR53L-CA	R53L	155 x 125	21	0.45	260	19	14
CR63L-CA	R63L	246 x 176	22	0.45	260	19	14
CR64L-CA - CR68L-CA	R64L	253 x 184	31	0.45	260	19	14
CR66L-CA	R66L	235 x 135	28	0.45	260	19	14
CR80L-CA - CR81L-CA - CR808L-CA	R80L - R81L - R808L	220 x 173	24	0.45	260	19	14
CR82L-CA - CR65L-CA	R82L - R65L	216 x 128	28	0.45	260	19	14
CR83L-CA	R83L	228 x 176	24	0.45	260	19	14
CR84L-CA	R84L - R707L	212 x 149	16	0.45	260	19	14
CR87L-CA	R87L	213 x 122	29	0.45	260	19	14
CR103L-CA - CR105L-CA	R103L - R105L	244 x 244	22	0.45	260	19	14
CR106L-CA	R106L	199 x 129	29	0.45	260	19	14
CR850L-CA	R850L	206 x 142	28	0.45	260	19	14
CRE1L-CA	E1L	211 x 178	-	0.45	260	19	14
CRE2L-CA	E2L	246 x 188	-	0.45	260	19	14
CR844L-CA	R844L	181 x 131	25	0.45	260	19	14
CR1000L-CA	R1000L	217 x 154	25	0.45	260	19	14
C	L <sup>W</sup>						
CC801L-CA - CC804L-CA	C801L - C804L - 524L	181	-	0.45	260	19	14
CC802L-CA	C802L	200	-	0.45	260	19	14
CC803L-CA	C803L	227	-	0.45	260	19	14
CC805L-CA	C805L	200	-	0.45	260	19	14
CC807L-CA	C807L	204	-	0.45	260	19	14
CC806L-CA	C806L	213	-	0.45	260	19	14

**4A Coperchi in cartone • Coated paper lids**  
Pappdeckel • Couvercles en carton

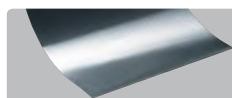


R	L <sub>P</sub>	CA g/m <sup>2</sup>	AL g/m <sup>2</sup>	PE g/m <sup>2</sup>
CC502L	C502L	133 x 133		
CC803L	803L	227 x 133		
CC801 - CC804L	C801 - C804L	181 x 181		
CC524L	C524L	180 x 181		
CC532L	C532L	207 x 207		
CR35L	R35L	191 x 110		
CR702L	R702L	209 x 308		
CR707L	R707L	150 x 212		
CR13L	R13L	196 x 104		
CR711L	R711L	133 x 202		
CR14L - CR15L	R14L - R15L	213 x 109		
CR16L	R16L	244 x 124		
CR9L	R9L	218 x 168		
CR24L	R24L	220 x 173		
CR80L - CR81L - CR808L	R80L - R81L - R808L	220 x 173		
CR27L - CR28L	R27L - R28L	140 x 115		
CR29L	R29L	218 x 168		
CR31L	R31L	313 x 254		
CR43L	R43L	196 x 177		
CR45L	R45L	197 x 132		
CR747L	R747L	197 x 132		
CR25L	R25L	152 x 152		
CR65L	R65L	216 x 128		
CR757L	R757L	204 x 138		
CR64L	R64L	253 x 184		
CR87L	R87L	213 x 122		
CE3L	E3L	255 x 185		

**5 Nastro in alluminio per chiusura • Aluminium foil for closing**  
Aluminiumfolie zum Verschließen • Feuille en aluminium pour fermeture



Nastro alluminio nudo • Uncoated aluminium foil					
Unbeschichtete Aluminiumfolie • Feuille en aluminium non enduite					
	150	0.045	Ø	AL	18
	180	0.040	Ø	AL	18
	180	0.045	Ø	AL	18
	208	0.040	Ø	AL	22
	210	0.048	Ø	AL	22
	230	0.040	Ø	AL	22
	240	0.040	Ø	AL	22
	250	0.040	Ø	AL	25


**Nastro alluminio nudo • Uncoated aluminium foil**

Unbeschichtete Aluminiumfolie • Feuille en aluminium non enduite

250	0.048	∅	AL	25
290	0.040	∅	AL	25
193	0.040	●	AL	18
210	0.040	●	AL	18
210	0.048	●	AL	18
260	0.048	●	AL	25
306	0.045	●	AL	28
307	0.040	●	AL	28
335	0.048	●	AL	31
340	0.050	●	AL	31
350	0.050	●	AL	31

**Nastro in alluminio Surlyn® termo-saldante • Heat sealable Surlyn® aluminium foil**

Heißseigelbare Surlyn® Aluminiumfolie • Feuille en aluminium Surlyn® thermosoudante

160	0.075	∅	AL+PE	18
165	0.075	∅	AL+PE	18
180	0.075	∅	AL+PE	18
190	0.075	∅	AL+PE	18
200	0.075	∅	AL+PE	18
205	0.075	∅	AL+PE	18
220	0.075	∅	AL+PE	18
228	0.075	∅	AL+PE	18
262	0.075	∅	AL+PE	18
310	0.073	∅	AL+PE	18
340	0.075	∅	AL+PE	18

**Nastro tri-strato in alluminio termo-saldante • Triple laminated heat sealable aluminium foil**

Dreifach laminierte heißseigelbare Aluminiumfolie • Feuille tri-couche en aluminium thermosoudante

310	0.150	∅	PET+AL+PE	18
-----	-------	---	-----------	----

**Macchine chiuditrici • Closing machines**

Verschließmaschine • Machine pour fermeture hermétiquement

R Gr°

R2G • R2G/B • R3G • R4G • R11G • R23G • R24G • R25G • R26G • R31G • R32G

R33G • R40G • R41G • R42G • R784G • R792G • R808G • R819G • R879G • R880G

R881G • R901G • R902G



# Prodotti complementari

## Smoothwall

Complementary products  
Sonstige Produkte  
Produits complémentaires

### IT Film di chiusura

I film flessibili termosaldati vengono largamente impiegati per la sigillatura dei contenitori smooth wall. Essi offrono un sistema di chiusura a tenuta ermetica.

La varietà di film disponibili è tale da soddisfare le differenti esigenze dei clienti. Possono essere, pelabili, con una shelf life prolungata, o anche anti fog per migliorare la visibilità del prodotto all'interno della confezione. Inoltre il film può essere personalizzato attraverso la stampa del marchio del prodotto e/o del produttore, o anche delle istruzioni per i consumatori. Sono disponibili film che trattengono gli aromi dei cibi durante la cottura in forno.

### IT Macchine

Le macchine per la saldatura a caldo partono da modelli manuali a singola cavità fino ad arrivare alle linee di confezionamento completamente automatizzate.

Siamo in grado di raccomandare fornitori specializzati di film e di macchinari o, in alternativa, possiamo fornire insieme ai contenitori i nostri film e le nostre macchine chiuditrici manuali a singola cavità, in un pacchetto chiavi in mano. Le nostre macchine hanno stampi intercambiabili e sono facili da usare.

### IT Accessori per l'assorbimento di liquidi

Le spugnette da forno assorbenti Roast-it™ sono ideali per assorbire il liquido in eccesso nei cibi allo stato fresco, oltre al grasso durante la cottura nei nostri contenitori smooth wall. Sono disponibili in qualsiasi formato a partire da 50 x 50mm e in differenti livelli di assorbenza da 1700cc a 10000cc. Il prodotto è realizzato da un film resister a temperature elevate accoppiato a un substrato cellulosico. Ult informazioni saranno fornite su richiesta.

### EN Lidding film

Flexible lidding films are widely used to seal the smoothwall range of trays and provide a leak proof hermetic pack. The variety of films available is varied to suit customer needs. For example, peel or weld seal, extended shelf life, anti fog for enhanced product visibility. In addition the film may be printed for company identity or consumer instructions and oven films are available for moisture retention whilst cooking.

### EN Machinery

Heat seal machines range from single cavity manually operated versions to multi cavity fully automatic process lines.

We can recommend many specialist providers of film and machinery or alternatively we can provide our own film and single cavity machine as part of a turn-key package. Our machine has interchangeable moulds and is perfect for counter top applications.

### EN Absorbent Pads

Roast-it™ oven safe absorbent pads are ideal for absorbing excess juice in the chilled state and fat whilst the food is cooking in our smoothwall trays. The ovenable pads are available in any size from 50 x 50mm upwards in a variety of absorbencies from 1700cc to 10000cc. The product is made from elevated temperature resistant film thermally laminated to a cellulosic substrate. Further information on request.



DE Für eine übersetzte Version kontaktieren Sie bitte unser Büro.

FR Veuillez contacter votre bureau régional pour la traduction de la documentation.

# I nostri confezionamenti / Our Packaging

## Linea Smart - Professional - Premium

Smart



Professional



Premium



# L'Alluminio

Aluminium facts

Das Aluminium

Faits à retenir sur l'aluminium

## IT Utilizzo generale:

I contenitori e rotoli in alluminio sono leggeri, resistenti e perfetti per il confezionamento e la conservazione degli alimenti.

## Effetto barriera:

L'alluminio fornisce una barriera totale all'acqua e ai gas. È resistente alla corrosione a contatto con sostanze con un pH da 4 a 9.

## Igiene e sicurezza:

L'alluminio è sterile e sicuro per l'uso a diretto contatto con gli alimenti.

## Resistenza termica:

Capacità di condurre la temperatura velocemente e in modo uniforme. Non vi è alcun rischio di rottura, di fusione, carbonizzazione o bruciature.

## Metodi di cottura:

Grill, forno, barbecue e forno a microonde.

## Temperatura:

Da -40°C a +280°C.

## Riciclabilità:

Tutti i contenitori sono riciclabili al 100%.

## Retort:

I contenitori in alluminio, se adeguatamente trattati con apposite vernici, sono in grado di supportare applicazioni retort.

## EN General use:

Containers and rolls are light-weight, strong and perfect for storing and preserving food.

## Barrier properties:

It provides a 100% water and gas barrier. It is corrosion resistant to substances in the pH range 4 to 9.

## Hygiene and safety:

Aluminium is sterile and safe for use in direct contact with foodstuffs.

## Heat resistance:

The ability to conduct temperature quickly and evenly. There is no risk of cracking, melting, charring or burning.

## Cooking:

Grill, oven, BBQ and microwave.

## Temperature range:

From -40°C to +280°C.

## Recyclability:

All trays are 100% recyclable.

## Retort capability:

Aluminium containers are capable of supporting retort applications when used in conjunction with appropriate surface lacquer treatments.

## DE Allgemeine Anwendung:

Behälter und Rollen sind leicht, stark und perfekt zum Lagern und Konservieren von Nahrung.

## Sperreigenschaften:

Es bietet eine 100%ige Wasser- und Gassperre. Es ist korrosionsfest gegenüber Substanzen im pH-Bereich 4 bis 9.

## Hygiene und Sicherheit:

Aluminium ist steril und für die Anwendung in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignet.

## Wärmebeständig:

Die Fähigkeit, Temperaturen schnell und gleichmäßig zu leiten. Es besteht keine Gefahr der Rissbildung, des Schmelzens, der Verkohlung oder des Verbrennens.

## Kochen:

Grill, Ofen, und Mikrowellen.

## Temperaturbereich:

Von -40°C bis +280°C.

## Wiederverwertbarkeit:

Alle Schalen sind zu 100% wiederverwertbar.

## Retorte geeignet:

Aluminiumbehälter eignen sich zur Anwendung in Retorten, wenn sie mit geeignetem Oberflächenlack behandelt werden.

## FR Utilisation générale :

Les récipients et les rouleaux en aluminium sont légers, résistants et parfaits pour l'emballage et la conservation des aliments.

## Effet barrière :

L'aluminium fournit une barrière totale contre l'eau et les gaz. Il est résistant à la corrosion au contact avec des substances avec un pH de 4 à 9.

## Hygiène et sécurité :

L'aluminium est stérile et sûr pour l'utilisation directe au contact avec les aliments.

## Résistance thermique :

Capacité de conduire la température rapidement et de façon uniforme. Il n'y a aucun risque de rupture, de fusion, de carbonisation ou de brûlure.

## Méthodes de cuisson :

Grill, four, barbecue et four à micro-ondes.

## Température :

De -40° C à + 280° C.

## Recyclabilité :

Tous les récipients sont recyclables à 100 %.

## Autoclave :

Les récipients en aluminium, en étant adéquatement traités avec des vernis appropriés, sont dans la mesure de supporter des applications autoclaves.

# Il PET

PET facts  
Das PET  
Le PET

## IT Uso generale:

I contenitori e coperchi in PET sono leggeri, resistenti e trasparenti, ottimi per la presentazione dei cibi. I prodotti possono essere realizzati in un numero quasi illimitato di forme e dimensioni diverse.

## Effetto barriera:

Il PET è chimicamente inerte ed ha eccellenti proprietà di barriera contro l'acqua, l'anidride carbonica, l'ossigeno e l'azoto.

## Igiene e sicurezza:

È infrangibile e resistente agli urti. Esso preserva il sapore e l'aroma dei cibi senza alterarli.

## Resistenza al calore:

Il PET ha un'ottima stabilità termica nell'intervallo di temperatura consentito.

## Temperatura:

Da -40°C a +70°C (non può essere impiegato in alcun tipo di forno).

## Riciclabilità:

È l'imballaggio in plastica più riciclato al mondo. I nostri contenitori sono facilmente identificabili grazie al logo di riciclo posto sul fondo del prodotto.

## EN General use:

Containers and lids are light-weight, tough and provide a glass like clarity for excellent food presentation. Products may be formed into an almost limitless number of different shapes and sizes.

## Barrier properties:

PET is chemically inert and has excellent barrier properties against water, carbon dioxide, oxygen and nitrogen.

## Hygiene and safety:

It is shatter proof and crack resistant. It preserves product flavour and aroma without taint.

## Heat resistance:

PET has excellent thermal stability within its operating temperature range.

## Temperature range:

From -40°C to +70°C (non-ovenable).

## Recyclability:

It is the most recycled plastic packaging in the world. Our containers are easily identified by the recycling logo on or near the bottom of the product.

## DE Allgemeine Anwendung:

Behälter und Deckel sind leicht, robust und ermöglichen eine glasklare Durchsicht, so dass die Nahrung ausgezeichnet präsentiert werden kann. Die Produkte können in den verschiedensten Formen und Größen hergestellt werden.

## Sperreigenschaften:

PET ist chemisch träge und hat ausgezeichnete Sperreigenschaften in Bezug auf Wasser, Kohlendioxid, Sauerstoff und Stickstoff.

## Hygiene und Sicherheit:

Es ist bruchfest und unzerbrechlich. Es erhält frisch der Aroma des Produkts und ist Geschmackneutral.

## Wärmebeständigkeit:

PET hat eine ausgezeichnete thermale Stabilität innerhalb des betrieblichen Temperaturbereichs.

## Temperaturbereich:

Von -40°C bis +70°C (nicht ofenfähig)

## Wiederverwertbarkeit:

Es ist die am besten wiederverwertbare Kunststoffverpackung in der Welt. Unsere Behälter sind am Recycling-Logo auf oder in der Nähe des Produktbodens leicht zu erkennen.

## FR Utilisation générale :

Les récipients et les couvercles en PET sont légers, résistants et transparents, excellents pour la présentation des aliments. Les produits peuvent être réalisés dans un nombre presque illimité de formes et de différentes dimensions.

## Effet barrière :

Le PET est chimiquement inerte et il a d'excellentes propriétés de barrière contre l'eau, l'anhydride carbonique, l'oxygène et l'azote.

## Hygiène et sécurité :

Il est infrangibile et résistant aux chocs. Il préserve la saveur et l'arôme des aliments sans les altérer.

## Résistance à la chaleur :

Le PET a une très bonne stabilité thermique dans l'intervalle de température autorisée.

## Température :

De -40° C à +70° C (il ne peut pas être utilisé dans certain type de four).

## Recyclabilité :

C'est l'emballage en plastique le plus recyclable au monde. Nos récipients sont facilement identifiables grâce au logo de recyclage sur le fond du produit.

# PET

## Contenitori e coperchi

Trays and lids  
Schalen und Deckel  
Barquettes et couvercles



# PET Rettangolari

Rectangular  
Rechteckig  
Rectangulaires

R



## PET A01 0250

	126 x 118
	101 x 94
	90 x 84
	35
	250cm <sup>3</sup>



## PET A04 0750

	186 x 143
	163 x 119
	151 x 106
	45
	750cm <sup>3</sup>



## PET A02 0375

	126 x 118
	100 x 94
	87 x 80
	50
	375cm <sup>3</sup>



## PET A05 1000

	186 x 143
	163 x 119
	148 x 103
	60
	1000cm <sup>3</sup>



## PET A03 0500

	143 x 126
	119 x 104
	105 x 90
	52
	500cm <sup>3</sup>



---

**PET C01 100/PI**

►○	221 x 118
○◀	203 x 100
○◀	194 x 90
○◀	30
○◀	500cm <sup>3</sup>



---

**PET C02 100/BO**

►○	221 x 118
○◀	203 x 100
○◀	194 x 90
○◀	30
○◀	500cm <sup>3</sup>



---

**PET D01 250/PI**

►○	224 x 148
○◀	203 x 131
○◀	197 x 122
○◀	30
○◀	700cm <sup>3</sup>



---

**PET D02 250/BO**

►○	224 x 148
○◀	203 x 131
○◀	197 x 122
○◀	30
○◀	700cm <sup>3</sup>



---

**PET E00 200/PI**

►○	222 x 168
○◀	204 x 150
○◀	194 x 140
○◀	20
○◀	550cm <sup>3</sup>



---

**PET E01 300/PI**

►○	222 x 168
○◀	204 x 150
○◀	194 x 140
○◀	30
○◀	850cm <sup>3</sup>



---

**PET E02 450/PI**

►○	222 x 168
○◀	204 x 150
○◀	190 x 136
○◀	50
○◀	1250cm <sup>3</sup>



---

**PET E03 600/PI**

►○	222 x 168
○◀	204 x 150
○◀	188 x 134
○◀	60
○◀	1500cm <sup>3</sup>



---

**PET F01**

►○	220 x 198
○◀	209 x 184
○◀	184 x 159
○◀	50
○◀	3313cm <sup>3</sup>



---

**PET F03**

►○	220 x 198
○◀	209 x 184
○◀	170 x 145
○◀	90
○◀	5607cm <sup>3</sup>



---

**PET F02**

►○	220 x 198
○◀	209 x 184
○◀	178 x 153
○◀	70
○◀	4638cm <sup>3</sup>



# PET Ovali

Oval  
Oval  
Ovale

0



## PET B01 0250

►○	—	—	—	—	137 x 111
○—	—	—	—	—	112 x 82
○—	—	—	—	—	103 x 73
○—	—	—	—	—	36
○—	—	—	—	—	250cm <sup>3</sup>



## PET B05 1000

►○	—	—	—	—	189 x 163
○—	—	—	—	—	163 x 133
○—	—	—	—	—	148 x 118
○—	—	—	—	—	60
○—	—	—	—	—	1000cm <sup>3</sup>



## PET B02 0375

►○	—	—	—	—	148 x 122
○—	—	—	—	—	122 x 92
○—	—	—	—	—	112 x 82
○—	—	—	—	—	43
○—	—	—	—	—	375cm <sup>3</sup>



## PET B06 1500

►○	—	—	—	—	221 x 197
○—	—	—	—	—	193 x 163
○—	—	—	—	—	178 x 143
○—	—	—	—	—	59
○—	—	—	—	—	1500cm <sup>3</sup>



## PET B03 0500

►○	—	—	—	—	157 x 132
○—	—	—	—	—	131 x 102
○—	—	—	—	—	120 x 89
○—	—	—	—	—	49
○—	—	—	—	—	500cm <sup>3</sup>



## PET B07 2000

►○	—	—	—	—	221 x 197
○—	—	—	—	—	193 x 163
○—	—	—	—	—	175 x 140
○—	—	—	—	—	80
○—	—	—	—	—	2000cm <sup>3</sup>



## PET B04 0750

►○	—	—	—	—	176 x 150
○—	—	—	—	—	150 x 120
○—	—	—	—	—	136 x 106
○—	—	—	—	—	55
○—	—	—	—	—	750cm <sup>3</sup>



# PET Circolari

Circular  
Rund  
Rond

C



**PET H01 0150**



►○	—	○◀	121
○◀	—	○▶	90
○▼	—	○▶	36
○—	—	○—	150cm <sup>3</sup>



**PET H03 0375**



►○	—	○◀	155
○◀	—	○▶	118
○▼	—	○▶	52
○—	—	○—	370cm <sup>3</sup>



**PET H02 0250**



►○	—	○◀	122
○◀	—	○▶	93
○▼	—	○▶	55
○—	—	○—	250cm <sup>3</sup>



**PET H04 0500**



►○	—	○◀	155
○◀	—	○▶	122
○▼	—	○▶	62
○—	—	○—	500cm <sup>3</sup>



**PET H05 0600**

▶o 175  
 o 139  
 o 60  
 o 600cm<sup>3</sup>

**PET H07 1000**

▶o 187  
 o 159  
 o 73  
 o 1000cm<sup>3</sup>

**PET H06 0750**

▶o 175  
 o 143  
 o 68  
 o 750cm<sup>3</sup>

**PET G02 0600**

▶o 159  
 o 146  
 o 93  
 o 55  
 o 600cm<sup>3</sup>

**PET CG02/PI**

▶o 163  
 o 150  
 o 12

**PET G03 1000**

▶o 175  
 o 165  
 o 120  
 o 68  
 o 1000cm<sup>3</sup>

**PET CG03/BO**

▶o 179  
 o 165  
 o 18

**PET CG02/BO**

▶o 163  
 o 150  
 o 18

**PET CG03/PI**

▶o 179  
 o 165  
 o 12



# Casse termiche in polistirolo

Polystyrene boxes  
Polystyren-Transportboxen  
Boîtes thermiques en polystyrène



**IT** Le casse termiche in polistirolo, grazie alle loro particolari caratteristiche, mantengono costante la temperatura dei cibi per diverse ore.

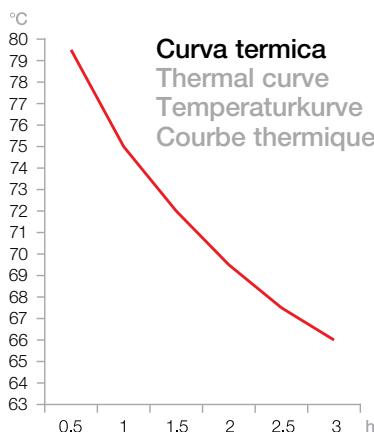
**EN** The polystyrene insulated box, thanks to its particular characteristics, keeps the food hot or cold for several hours.

**DE** Die isolierte Polystyren-Transportboxen hält die Nahrung dank ihrer besonderen Merkmale mehrere Stunden lang heiß oder kalt.

**FR** Les boîtes thermiques en polystyrène, grâce à leurs caractéristiques, maintiennent constamment la température des aliments pour plusieurs heures.

## Casse termiche in polistirolo • Polystyrene insulated boxes Isolierte Polystyren-Transportboxen • Boîtes thermiques en polystyrène

CT1	360	180	110	400	220	170	36
CT2	552	238	40	593	279	100	20
CT3	482	233	35	523	365	96	16
CT4	482	233	70	523	365	132	12
CT5	482	233	140	523	365	204	10
CT6	538	334	110	598	374	175	12
CT7	538	334	211	598	374	276	8
CT8	552	238	142	593	279	204	10
CT9	552	238	70	593	279	132	16
CT10	554	375	185	604	425	265	8
CT11	554	375	78	604	425	156	12
CT12	328	166	107	368	205	162	18
CT13	555	185	187	595	225	250	16
CT20	554	375	165	604	425	245	10



**Tabella di configurazione • Box configuration table**  
Tabelle mit Verpackungs-Konfiguration • Tableau de configuration

	CT3	CT4	CT5	CT6	CT7	CT8	CT9	CT10	CT11	CT12	CT13	CT20
R	G <sup>r</sup>											
R2G		2	6									
R3G	9	18	45	40	70		12	30		9	30	50
R4G		9	27	20	50		6	36		6	20	40
R7G	4	8	16	12	24	6	6	20				
R11G						3	3	16		10	10	
R22G		3	6		12			12	3			9
R23G						6	6		8		12	20
R24G						6	6		8		12	20
R25G	6	12	24		30				6	15		
R26G		9	18	20	40		6	30	10		15	30
R31G				4	8			6	2			6
R32G				4	10			8	2			6
R38G						6	6	30	12		15	24
R39G						3	3	24	6		12	18
R53G		6		16	24	4		32	8	4	16	24
R54G	6			24	24			48	16	4	16	40
R83G						3	3	16			10	
R784G						3	3	16			10	
R879G	2					6	6	20	8		10	20
R881G	2					6	6	20	8		10	20
R	L <sup>r</sup>											
R2L		2	6									
R20L	8	16	16	16				27			12	
R21L		20	12	16					4	12		
R24L						6	6	20	8		12	20
R25L	6	12	24		30				6	15		
R27L	8	16	40	32	56				8	28		
R28L		8	24	16	20				4	16		
R29L						3	3	16				
R31L				4	8			6	12			
R53L		6		16	16	4		32	8	4	16	24
R80L						6	6	20	8		12	20
R81L	2					6	6	20	8		12	20

## Rotoli e prodotti complementari

Rolls and complementary products

Rollen und sonstige Produkte

Rouleaux et produits complémentaires





**Rotoli in alluminio • Aluminium foil rolls**  
**Alufolienrollen • Rouleaux de feuille d'aluminium**



**Flower/coffee**

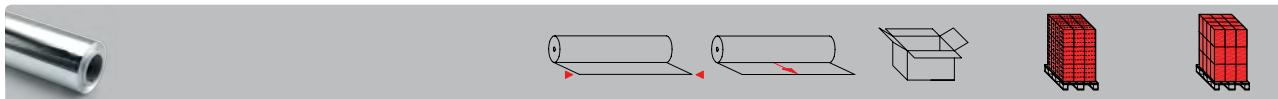
ROLL120		120	80m	12	600	50
ROLL120		120	80m	24	576	24
ROLL120		120	100m	24	600	24
ROLL120		120	100m	24	576	24
ROLL120		120	125m	24	720	30
ROLL120		120	125m	12	600	50
ROLL120		120	150m	12	600	50
ROLL120		120	150m	24	576	24

**Hair**

ROLL150		150	50m			
ROLL150		150	50m			
ROLL150		150	80m	24	600	50
ROLL150		150	100m	24	576	24
ROLL150		150	100m	24	576	24
ROLL150		150	125m	24	576	24
ROLL150		150	125m	24	576	24
ROLL150		150	125m	24	576	24
ROLL 200		200	100m	12	600	50
ROLL 200		200	125m	12	600	50
ROLL 200		200	150m	12	600	50

**Food**

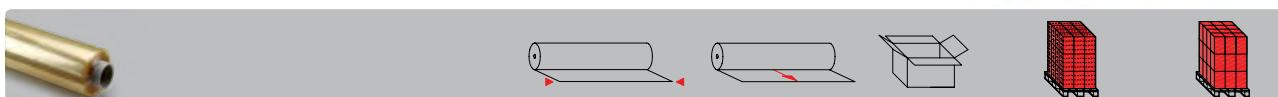
ROLL 300		292	64m	9	450	50
ROLL 300		292	64m	9	216	24
ROLL 300		292	75m	9		
ROLL 300		292	75m	9		
ROLL 300		292	80m	9	450	50
ROLL 300		292	80m	9	216	24
ROLL 300		292	100m	9	450	50
ROLL 300		292	100m	9	216	24
ROLL 300		292	125m	9	450	50
ROLL 300		292	125m	9	216	24
ROLL 300		292	150m	9	450	50
ROLL 300		292	150m	9	216	24
ROLL 300		292	200m	3	180	60
ROLL 300		292	250m			
ROLL 300		292	250m			
ROLL 330		326	100m	9	450	50
ROLL 330		326	125m	9	450	50
ROLL 330		326	150m	9	450	50
ROLL 330		326	150m	3	180	60
ROLL 330		326	150m	9	216	24
ROLL 330		326	200m	3	180	60
ROLL 330		326	200m	3	168	56
ROLL 400		400	125m	9	216	24
ROLL 400		400	150m	9	216	24
ROLL 450		450	75m	6	144	24



ROLL 450		450	90m	6	144	24
ROLL 450		450	90m	6	144	24
ROLL 450		450	100m	6	144	24
ROLL 450		450	100m	6	144	24
ROLL 450		450	125m	6	144	24
ROLL 450		450	125m	6	144	24
ROLL 450		450	150m	6	144	24
ROLL 450		450	150m	6	144	24
ROLL 450		450	200m	6	144	24
ROLL 450		450	200m	6	144	24
ROLL 500		500	150m	6	144	24
ROLL 500		500	125m	6	144	24
ROLL 600		600	150m	6	144	24
ROLL 650		650	150m	6	144	24

### Pellicola • Cling film

Frischhaltefolie • Film thermorétractable



ROLL 300		300	200m			
ROLL 300		300	200m			
ROLL 300		300	250m			
ROLL 300		300	250m			
ROLL 300		300	300m	9	675	75
ROLL 300		300	300m	3	180	60
ROLL 300		300	500m			
ROLL 300		300	500m			
ROLL 300		300	1000m			
ROLL 300		300	1000m			
ROLL 300		300	1250m			
ROLL 300		300	1250m			
ROLL 350		350	1000m			75
ROLL 350		350	1000m			
ROLL 350		350	1250m			
ROLL 350		350	1250m			
ROLL 350		350	1250m			
ROLL 350		350	1500m	1	30	30
ROLL 380		380	1500m	1	30	30
ROLL 400		400	1000m	1		
ROLL 400		400	1000m	1		
ROLL 400		400	1250m			
ROLL 400		400	1250m			
ROLL 400		400	1500m	1	30	30
ROLL 450		450	100m			
ROLL 450		450	100m			
ROLL 450		450	150m			
ROLL 450		450	150m			



ROLL 450		450	180m			
ROLL 450		450	180m			
ROLL 450		450	200m			
ROLL 450		450	200m			
ROLL 450		450	250m			
ROLL 450		450	250m			
ROLL 450		450	500m			
ROLL 450		450	500m			
ROLL 450		450	1000m			
ROLL 450		450	1000m			
ROLL 450		450	1250m			
ROLL 450		450	1250m			
ROLL 450		450	1500m			
ROLL 500		500	1500m			
ROLL 600		600	100m			
ROLL 600		600	100m			
ROLL 600		600	150m			
ROLL 600		600	150m			
ROLL 600		600	180m			
ROLL 600		600	180m			
ROLL 600		600	200m			
ROLL 600		600	200m			
ROLL 600		600	250m			
ROLL 600		600	250m			
ROLL 600		600	300m			
ROLL 600		600	300m			
ROLL 600		600	500m			
ROLL 600		600	500m			

**Carta Forno • Oven paper  
Backpapier • Papier sulfurisé**



Roll 400		400	50m	12	288	24
Roll 400		400	50m	12	240	20
Roll 330		330	50m	9	252	28
Roll 330		330	50m	9	216	24



**Carta forno in fogli** • **Oven paper sheets**  
**Backpapier** • **Feuilles de papier sulfurisé**



Foglio 10 kg



600 x 400

1000

64

Foglio 5 kg



600 x 400

500

128

**Devolgitori** • **Cutters**  
**Spendergeräte** • **Boîtes distributrices**



Plastica • Plastic • Plastique • Kunststoff



300 - 330

Plastica • Plastic • Plastique • Kunststoff



300 - 330

in acciaio • Metal • Metall



300 - 330

in acciaio • Metal • Metall



300 - 400



Baking  
Pirottini a tulipano  
Carta antigrasso

Tulip wraps  
Greaseproof sheets





## Baking

**IT** Contital è il produttore di una nuova e innovativa gamma di prodotti da forno che comprende pirottini a tulipano per muffin e fogli di carta antigrasso. Perfetto per panifici, rosticcerie, salumerie, farm shop, ristoranti, caffetterie e pasticcerie.

**EN** Contital is the manufacturer of a new and innovative baking product range which includes tulip muffin wraps and greaseproof paper sheets. Perfect for bakeries, deli's, farm shops, restaurants, coffee shops and patisserie's.

**DE** Contital ist der Hersteller einer neuen und innovativen Backwaren-Produktpalette, die Tulpen-Muffinförmchen und Fettpapier umfasst. Sie sind perfekt für Bäckereien, Feinkostläden, Rostbraterei, Restaurants, Hofladen, Cafés und Konditoreien.

**FR** Contital est le producteur d'une nouvelle et innovante gamme de produits pour le four qui comprend des emballages en forme de tulipe pour les muffins et des feuilles de papier anti-graisse. Parfait pour les boulangeries, les rotisseries, les charcuteries, les magasins agricoles, les restaurants, les cafétérias et les pâtisseries.



# Pirottini / Tulip Wraps

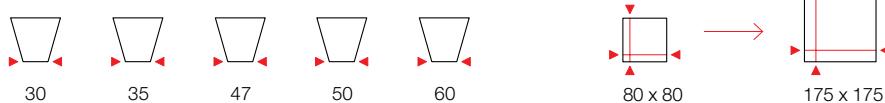
**IT** La gamma di pirottini a tulipano di Contital comprende formati, disegni, colori, forme e qualità della carta standard e personalizzati, che includono la certificazione FSC®. Tutti i nostri pirottini a tulipano sono progettati per essere uniformi così da avere una perfetta separazione automatica se necessaria. La nostra gamma è in costante espansione per soddisfare la domanda dei clienti e le tendenze del mercato.

**EN** Contital's tulip wrap range includes standard and bespoke sizes, designs, colours, shapes and paper qualities, including being FSC® certified. All our tulip wraps are designed to be uniform for perfect auto-denesting if required. Our range is continuously expanding to meet customer demand and market trends.

**DE** Die Contital Tulpen-Muffinformchen Palette umfasst Standard und maßgeschneiderte Größen, Designs, Farben, Formen und Papierqualität, die FSC®-zertifiziert sind. Alle unsere Tulpen-Muffinformchen sind gleichförmig entworfen, um eine perfekte automatische Trennung bei Bedarf zu garantieren. Unsere Linie wird ständig erweitert, um die Kundennachfrage und die Markttrends zu treffen.

**FR** La gamme d'emballages en forme de tulipe Contital comprend des formats, des dessins, des couleurs, des formes et une qualité de papier standard et personnalisé, qui inclue la certification FSC. Tous nos emballages en forme de tulipe sont projetés pour être uniformes pour permettre ainsi une parfaite séparation automatique si nécessaire. Notre gamme est en constante expansion pour satisfaire la demande des clients et les tendances du marché.

## Misura



## Modello



Straight      Stepped

Lotus

Internally  
folded

## Forma



High Crown

Low Crown

Wavy

Rounded

## Materiale

Antigrasso  
Siliconato antigrasso  
Pergamena vegetale

40gsm → 75gsm

## Design



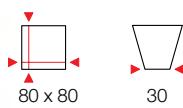
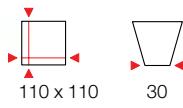
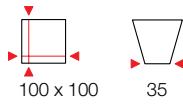
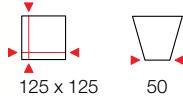
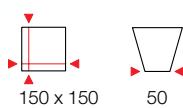
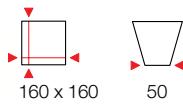
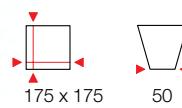
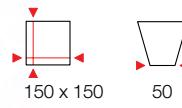
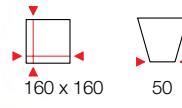
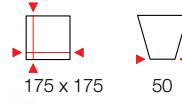
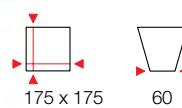
White  
Brown  
Black  
Neutral

White flood  
printed

Random  
design

Pattern

Registered

**TW-08030****TW-11030****TW-10035****TW-12550****TW-15050****TW-16050****TW-17550****SW-15050****SW-16050****SW-17550****SW-17560****STAMPO DA FORNO PER MUFFIN**



## Carta antigrasso

**IT** La gamma dei fogli di carta antigrasso di Contital comprende carta siliconata, antigrasso e antigrasso stampata, per adattarsi a molte applicazioni. Disegni personalizzati sono disponibili su richiesta.

**EN** Contital's range of greaseproof sheets includes both siliconised, greaseproof and printed greaseproof to suit many applications. Bespoke designs are available upon request.

**DE** Die Contital Fettpapier Palette umfasst Silikonpapier, Fettpapier und bedrucktes Fettpapier, die für viele Anwendungen geeignet sind. Maßgeschneiderte Designs sind auf Anfrage erhältlich.

**FR** La gamme des feuilles de papier anti-graisse d'Contital comprend un papier siliconé, anti-graisse et anti-graisse imprimé, pour s'adapter à beaucoup d'applications. Des dessins personnalisés sont disponibles sur demande.

## Siliconata

### **SBIANCATA**

450 x 750	480/ream
400 x 600	480/ream

(altri colori e misure sono disponibili su richiesta)



## Antigrasso

### **SBIANCATA**

Disponibili dimensioni su misura

### **NON SBIANCATA**

Disponibili dimensioni su misura

### **STAMPATO**

Logo/Modello fino a 4 colori pantone

#### **Ideali per**

- Panifici
- Pasticcerie
- Rosticcerie
- Farm Shop
- Ristoranti
- Caffetterie

#### **Usi:**

- Confezioni cibo
- Tovagliette
- Menù stampati
- Promozione brand
- Tovagliette per vassoi



# Posateria

Cutlery products  
Coutellerie  
Besteck



**SA**

Eco Heavy Fork 2.00g  
 Eco Fork 1.60g  
 Eco Knife 2.00g  
 Eco Spoon 2.05g  
 Eco Small Spoon 1.23g

**SB**

Eco Heavy Fork 2.00g  
 Eco Fork 1.60g  
 Eco Knife 2.00g  
 Eco Spoon 2.10g  
 Eco Small Spoon 1.20g

**SC**

Medium Fork 3.53g  
 Medium Knife 3.53g  
 Medium Spoon 3.80g  
 Medium Small Spoon 2.05g

**SD**

Medium Fork 3.53g  
 Medium Knife 3.53g  
 Medium Spoon 3.80g  
 Medium Small Spoon 2.05g

**SE**

Lux Fork 4.50g  
 Lux Knife 4.50g  
 Lux Spoon 4.70g  
 Lux Small Spoon 2.50g

**SF**

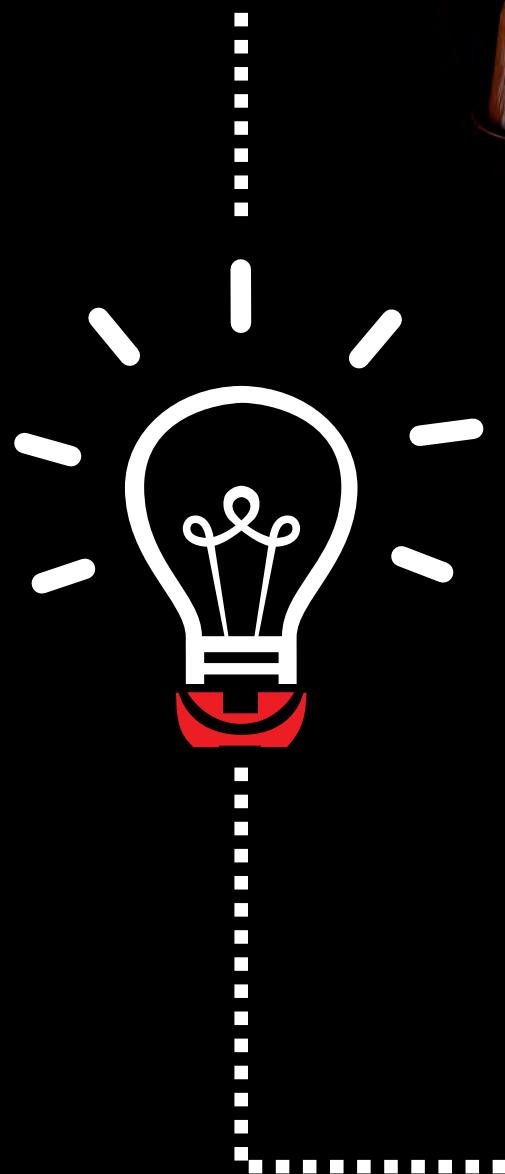
PP knife 1.90g  
 PP fork 2.15g  
 PP spoon 2.10g  
 PP small spoon 1.10g  
 PP small spoon 1.10g

**SG**

Org. Stirrer 0.38g



# Design your ideas



Valutazione  
Evaluation



**IT** **Crediamo nelle nuove idee.**

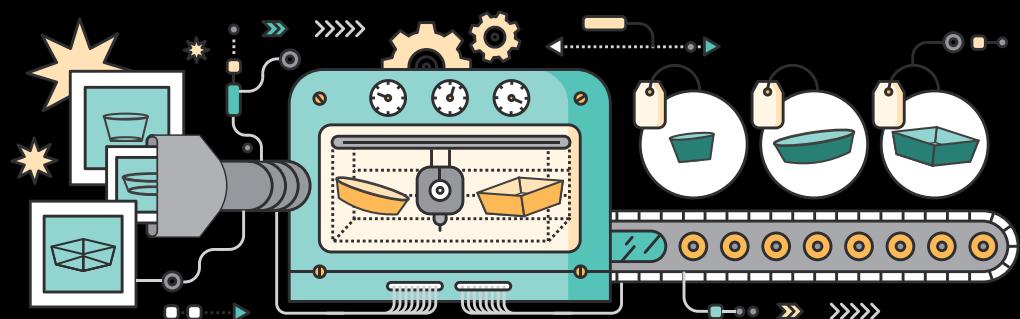
Stai pensando a un nuovo contenitore per esigenze di mercato specifiche?  
Un design innovativo o un formato particolare?

Contattaci! Un nostro team di esperti esaminerà il tuo progetto. Valuteremo i dettagli tecnici e la realizzazione di un prototipo.

**EN** **We believe in new ideas.**

Are you thinking about a new container for specific market needs? An innovative design or a particular size or shape?

Contact us: our team of experts will examine your project. We will evaluate the technical details and the creation of a prototype.



**Prototipo**  
**Prototype**

**Progettazione**  
**Design**



# Bake-eeze®

## The non-stick revolution

**IT** Bake-eeze® è un sistema innovativo per realizzare linee di contenitori in alluminio antiaderenti.

**EN** Bake-eeze® is an innovative system to manufacture aluminium non-stick containers ranges.

**FR** Bake-eeze® est un système d'innovation utilise pour realiser des series de barquettes en aluminium anti-adherentes.

**DE** Bake-eeze® ist ein innovatives System zur Erstellung von antihaftend Aluminium Backformen



### **IT** Vantaggi

- Riduzione dei costi: antisticking su contenitore in alluminio nudo
- Ideale per cottura nel forno industriale e di casa
- Elimina la necessita di pre-ungere o rivestire il contenitore
- Distacco rapido e completo del cibo per ridurre lo spreco alimentare
- 100% riciclabile
- L'intera gamma dei prodotti in alluminio di Contital puo essere realizzata nella versione antiaderente

### **EN** Benefits

- Cost saving: non-stick properties on plain aluminum container
- Ideal for industrial baking or home cooking
- Eliminates the need to pre-grease or line the container
- Revolutionary easy release of product to minimize food waste
- 100% recyclable
- The entire line of Contital's aluminium containers can be realized in non-stick version

### **FR** Avantages

- Reduction des coots: antisticking sur le recipient en aluminium nu
- Ideal pour la cuisson dans le four industriel ou traditionnel a la maison
- Elimine la necessite de graisser ou recouvrir le recipient
- Retrait rapide et complet du produit (reduit le gaspillage alimentaire)
- 100% recyclable
- L'ensemble de la gamme de produits en aluminium de Contital peut-etre realisee en version anti-adhesive.

### **DE** Vorteile

- Kostenvorteile: antihaft-Eigenschaften auf blanken Aluminiumbehälter
- Ideal sowohl für industrielles als auch für häusliches Backen
- Kein Bedarf den Behälter vorher einzufetten oder zu beschichten
- Die Nahrung löst sich schnell und ganzlich los, um die Lebensmittelverschwendungen zu reduzieren
- 100% recycelbar
- Alle Contital Alubehälter und Aluschalen können in der Antihaft-Serie realisiert werden

Tutte le informazioni contenute nel catalogo sono aggiornate alla data di stampa. L'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche dei prodotti senza preavviso. Tutti i materiali grafici in esso contenuti sono di proprietà esclusiva della Contital e sono protetti da copyright.

All information correct at time of going to press. We may alter the specification of our products without prior notice.  
All designs are exclusive to Contital and are protected by copyright.

Alle Informationen sind korrekt zum Zeitpunkt der Drucklegung. Wir können unter Umständen die Spezifikation unserer Produkte ohne vorherige Bekanntgabe ändern. Alle Designs gehören ausschließlich Contital und sind patentrechtlich geschützt

Toutes les informations sont correctes au moment de la mise sous presse. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications de nos produits sans avis préalable. Toutes les conceptions appartiennent en exclusivité à Contital et sont protégées par des droits d'auteur.

# CONTITAL®



**Sign Up!**  
don't miss any news



**Contital s.r.l.**  
Via Appia km 192.358  
81052 Pignataro Maggiore – Italia  
T +39 0823 873111  
F +39 0823 654666  
[sales@contital.com](mailto:sales@contital.com)  
[www.contital.com](http://www.contital.com)

