

A1) RIAL

- Coltelleria professionale RIAL	pag. 01
- Coltelli colpo - Falcette - Mannaie RIAL	pag. 04
- Coltelli cuoco-gastronomia RIAL Chef	pag. 06
- Apriscatole	pag. 12
- Coltelli Casa RIAL	pag. 12
- Acciarini professionali	pag. 13
- Riaffilatori QIXX	pag. 13
- ERGO Steel	pag. 13
- Affilatrice COZZINI	pag. 14
- Affilatrici MR	pag. 14
- Affilatrice Nasfil	pag. 14
- Mole Abrasive	pag. 15
- Nastri Abrasivi	pag. 15
- Accessori per affilatura	pag. 15

A2) DICK

- Coltelleria Macellaio ERGOGRIP	pag. 16
- Coltelleria speciale MASTERGRIP	pag. 19
- Mannaie inox	pag. 20
- Accessori per macelleria	pag. 21
- Acciarini	pag. 22
- Acciarini speciali	pag. 23
- Coltelleria forgiata DICK PREMIER PLUS	pag. 24
- Coltelleria cuoco EURASIA	pag. 26
- Forchettoni	pag. 26
- Valigie ed avvolgibili cuoco	pag. 27
- Affilatrici	pag. 29

A3) VICTORINOX

- Coltelleria professionale	pag. 31
- Acciarini Victorinox	pag. 33

A4) SWIBO

- Coltelleria professionale macellaio	pag. 33
- Acciarini professionali Swibo	pag. 36
- Acciarini ISLER	pag. 36

A5) PORTACOLTELLI

- Appendicoltello magnetico	pag. 36
- Fodero portacoltelli da cintura	pag. 36
- Cassetta trasporto coltelli	pag. 36
- Cestelli in filo inox porta coltelli	pag. 37
- Matita elettrica	pag. 37

A6) ATTREZZATURE E MACCHINE LAVORAZIONE CARNI

- Segaossa	pag. 37
- Affettatrici- Inteneritrice	pag. 38
- Amburgatrice	pag. 38
- Tritacarne	pag. 39
- Insaccatrici	pag. 39
- Impastatrici	pag. 40
- Tendirete	pag. 40
- Tubi per insacco	pag. 40
- Rete per arrostiti	pag. 40
- Seghetti a mano	pag. 41
- Batticarne	pag. 41
- Aghi inox	pag. 41
- Forasalami	pag. 41
- Ganci inox	pag. 41
- Carrucole	pag. 42
- MeatBracket	pag. 43

A7) STRUMENTI

- Termometri	pag. 43
- PHmetro	pag. 43
- Salinometro	pag. 43
- Pinza trichina	pag. 43

A8) ATTREZZATURE PER MACELLAZIONE

- Movimentazione animali	pag. 44
- Abbattibuoi	pag. 44
- Stordimento	pag. 44
- Attrezzature pensili per sezionamento - EFA	pag. 44
- Docce per macello	pag. 45
- Coloranti materiali a rischio	pag. 45
- Inchiostro timbri sanitari	pag. 45
- Matite per carne	pag. 45
- Cartellinatura carni	pag. 45
- Tappi BSE	pag. 45

A9) LAME

- Lame per seghe a nastro	pag. 46
- Piastre e coltelli tritacarne Sistema Enterprise	pag. 47
- Piastre e coltelli tritacarne Sistema Bimetallico	pag. 47
- Piastre e coltelli tritacarne Sistema Unger classico	pag. 48
- Piastre e coltelli tritacarne Sistema Unger con anelli	pag. 48
- Piastre e coltelli tritacarne industriali Sistema Excelsior	pag. 48
- Piastre e coltelli tritacarne industriali Sistema Unger	pag. 50
- Lame cutter	pag. 51
- Lame scotennatrice	pag. 52
- Attrezzo e lame levacostine	pag. 52

DPI ED ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE - SETTORE ALIMENTARE
B1) PROTEZIONE CAPO

- Elmetti	pag. 53
- Berretti termici	pag. 53
- Berretti cotone	pag. 54

B2) PROTEZIONE OCCHI

- Occhiali	pag. 54
- Visiere	pag. 54

B3) PROTEZIONE UDITO

- Inserti auricolari	pag. 55
- Archetti auricolari	pag. 55
- Cuffie	pag. 55

B4) PROTEZIONE VIE RESPIRATORIE

- Mascherine	pag. 55
- Maschere intere	pag. 56

B5) PROTEZIONE ARTI SUPERIORI

- Guanti acciaio inox	pag. 56
- Guanti antitaglio	pag. 57
- Guanti in gomma	pag. 58
- Guanti in cotone	pag. 60
- Guanti termici	pag. 61
- Guanti in pelle	pag. 61

B6) PROTEZIONE CORPO

- Corpetti metallici	pag. 62
- Grembiuli in gomma	pag. 63
- Abbigliamento cotone	pag. 63
- Abbigliamento termico	pag. 66
- Abbigliamento camere bianche	pag. 67

B7) PROTEZIONE ARTI INFERIORI - CALZATURE

- Mocassini	pag. 68
- Scarpe	pag. 69
- Stivali	pag. 70
- Zoccoli	pag. 71

B8) MONOUSO

- Copricapo	pag. 72
- Mascherine	pag. 73
- Camici	pag. 73
- Tute	pag. 74
- Grembiuli	pag. 74
- Calzari	pag. 75
- Kit visitatore	pag. 75

B9) PRONTO SOCCORSO

- Valigette	pag. 76
- Armadietti	pag. 77

C1) POZZETTI E SISTEMI DRENAGGIO			
- Gamma selezionata	pag. 78		
C2) AVVOLGITUBO E LANCE LAVAGGIO	pag. 78		
C3) LAVANDINI			
- Lavabi pensili e con piedistallo	pag. 79		
- Lavatoi aperti ed armadiati	pag. 80		
C4) ACCESSORI PER LAVAMANI			
- Dosasapone, dispenser carta, cestini	pag. 80		
C5) PATTUMIERE			
- Gamma in plastica	pag. 81		
- Gamma in acciaio inox	pag. 81		
- Carrelli e pattumiere portasacchetti + sacchetti	pag. 82		
C6) STERILIZZATORI PER COLTELLI			
- Sterilizzatori con resistenza	pag. 82		
- Sterilizzatori TUV	pag. 82		
C7) LAVASTOVIGLIE-COLTELLI			
- Angelo Po	pag. 83		
C8) MACCHINE LAVA-IGIENIZZATRICI			
- Lavastivali	pag. 83		
- Moduli igienizzazione suole/mani	pag. 83		
- Igenizzatore mani	pag. 84		
- Igenizzatore calzature	pag. 84		
C9) LAVACASSETTE-BALTRESCHÉ ROSER	pag. 84		
C10) CONTENITORI INDUSTRIALI			pag. 84
- Vagonetti inox			pag. 84
- Grancasse per alimenti			
C11) TAVOLI LAVORO + CEPPI INOX			
- Tavoli lavoro aperti	pag. 85		
- Tavoli lavoro armadiati	pag. 85		
- Ceppi	pag. 85		
C12) LASTRE PLASTICA ALIMENTARE			
- Lastre a misura - gamma colori e spessori	pag. 85		
- Taglieri standard	pag. 85		
- Accessori per pulizia	pag. 85		
C13) ARREDI IN ACCIAIO INOX			
- Armadi spogliatoio	pag. 86		
- Armadi portaoggetti	pag. 86		
- Armadi portaoggetti e scope	pag. 86		
- Armadi pensili	pag. 86		
- Scrivimpiedi	pag. 86		
C14) SCAFFALATURE COMPONENTI			
- In acciaio inox e in alluminio	pag. 87		
- In materiale plastico	pag. 87		
C15) ARREDI IN LAMINATO STRATIFICATO			
- Armadietti spogliatoio	pag. 88		
C16) VIKAN			
- Selezione gamma spazzole, scope/spazzoloni, tiracqua	pag. 88		

PROMOZIONALI

D1) SELEZIONE COLTELLERIA RIAL		
- Coltelli RIAL per carni e salumi	pag. 93	
- Morse porta prosciutto	pag. 93	
- Osso foratura prosciutti	pag. 94	
- Espositori salumi in legno	pag. 94	
- Pinze affettati	pag. 94	
- Coltelli formaggio	pag. 95	
- Tascabili: coltello assaggi, acciarino, termometro	pag. 95	
D2) RIPRODUZIONI SALUMI E FORMAGGI	pag. 95	
D3) SELEZIONE COLTELLI DICK serie 1905	pag. 96	
D4) SELEZIONE MULTIUSO VICTORINOX	pag. 97	
D5) SELEZIONE PINZE MULTIUSO KEEN	pag. 97	