



ANTEPRIMA NOVITÀ 2016
2016 PREVIEW



DISTRIBUTOR IN UNITED ARAB EMIRATES

Address: Al Asayel Street,
Opposite Oasis Village Al Quoz, Dubai, UAE ;
Office: +971 4 295 5600 ;
Mobile: +971 56 199 8130 ;
Whatsapp: +971 56 199 8131 ;
Email: admin@mghotelsupplies.com



Finiture Speciali

La tecnica **PVD** (Physical Vapour Deposition) permette di depositare un film metallico di alto spessore con caratteristiche sorprendenti dal punto di vista decorativo e tecnico. Questo procedimento rende il prodotto trattato durevole nel tempo e conferisce elevata durezza superficiale. L'articolo diventa resistente ai solventi, agli acidi e a vari prodotti usati in cucina, mantenendo intatte le proprie caratteristiche chimico/fisiche. È un trattamento assolutamente biocompatibile, anallergico ed idoneo al contatto con il cibo.

La finitura **Polvere di Luna** rende l'aspetto delle posate satinato e delicatamente brillante: una superficie levigata con chiaroscuri. Piacevoli e vellutate al tatto, trasmettono una morbidezza ed un calore inconsueto per oggetti di acciaio. Un rivestimento sobrio ed inusuale per posate contemporanee.

L'opacità, i graffi ed i segni volutamente prodotti sulla superficie delle posate con finitura **Vintage** danno la sensazione di oggetti vissuti ed utilizzati a lungo, di grandi cucine profumate, calde e piene di vapore, di convivialità di altri tempi, di sapori antichi. Evocano immagini di ambienti tradizionali, rustici e senza pretese di modernità.

*The **PVD** (Physical Vapour Deposition) technique allows to deposit a high-thickness metal film with remarkable characteristics from the decorative and technical point of view. Such process makes the product treated durable in time and gives high surface hardness. The item turns resistant to solvents, acids and to various products used in the kitchen, keeping its chemical/physical characteristics unchanged. It is a thoroughly biocompatible, anallergic treatment and suitable for food contact.*

*The **Polvere di Luna** finish makes cutlery surface look satin-like and delicately brilliant: a smooth surface with contrasting shades. Pleasant and velvety to the touch, the cutlery so treated convey a softness and warmth unusual for steel objects. A sober and unusual coating for contemporary cutlery.*

*Opacity, scratches and marks intentionally made on the surface of the cutlery with a **Vintage** finish give the effect of objects that have been used for a long time, of a large, warm and steamy kitchen filled with aromas, of the friendly gatherings of old good times and ancient flavours. They evoke images of traditional, simple environments with no intention to be modern.*



PVD
PVD

cod. ...41 oro Gold
cod. ...40 rame Copper
cod. ...42 nero Black

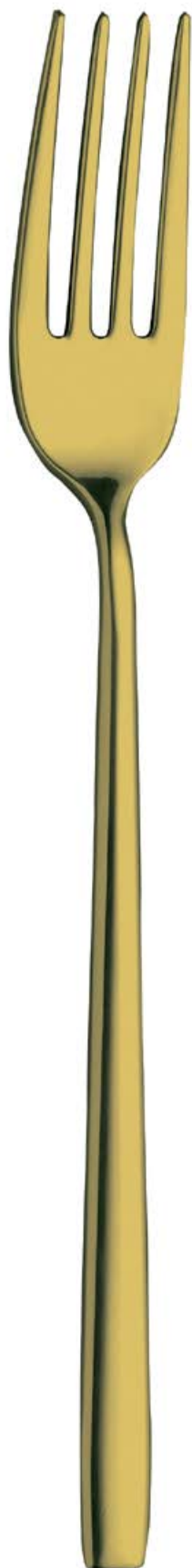
Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

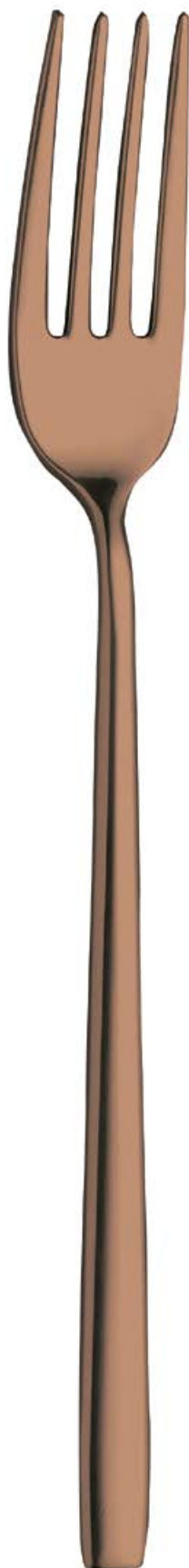
PVD oro
PVD Gold

cod. ...41



PVD rame
PVD Copper

cod. ...40



PVD nero
PVD Black

cod. ...42





Polvere di Luna
Moon Dust

cod. ...32

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

Polvere di Luna PVD oro
Moon Dust PVD Gold

cod. ...35



Polvere di Luna PVD rame
Moon Dust PVD Copper

cod. ...53



Polvere di Luna PVD nero
Moon Dust PVD Black

cod. ...39





Vintage
Vintage

cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

Vintage PVD oro
Vintage PVD Gold

cod. ...57



Vintage PVD rame
Vintage PVD Copper

cod. ...56



Vintage PVD nero
Vintage PVD Black

cod. ...58

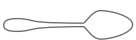




Allegra

3 mm
inox 18/10 - St. Steel

Cod. CM6

- 01 
- 02 
- 05 
- 11 
- 12 
- 15 
- 21 
- 22 
- 38 

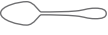


Dinamica

3 mm

inox 18/10 - St. Steel

Cod. CM/7

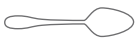
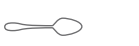
	01
	02
	05
	11
	12
	15
	21
	22
	25
	26
	27
	31
	32
	38
	39



Eternity

2,5 mm
inox 18/10 - St. Steel

Cod. CV7

- 01 
- 02 
- 05 
- 21 

Break&Fast la nuova linea di accessori speciali firmata Abert.

Cinque accessori, ognuno creato con una funzione specifica, per rendere unica ogni colazione, ma non solo: spuntini, merende, aperitivi...

La linea è composta da due grandi classici immancabili: palettina **Moka** e cucchiaino **Caffè**.

Break&Fast propone inoltre il cucchiaino **Cereali**, che con i fori permette al latte di colare ed è l'ideale anche per sgocciolare olive, sottaceti, etc.

Completano la linea la **Spatolina**, ideale per burro, marmellata, creme, creme al cioccolato e salsine, e il cucchiaino **Yogurt**, che con la sua forma è perfetto anche per gustare marmellate, confetture, creme, creme al cioccolato, gelati e dolci al cucchiaio.

Questi due ultimi prodotti, grazie alla loro forma, permettono di raccogliere ogni residuo da barattoli e contenitori.

Designer: Valerio De Cecco e Lorenzo Sottini

Break&Fast the new special accessories set by Abert.

Five accessories, everyone created to make unique every breakfast, but not only: luncheon, snack, brunch...

The set is composed of two great essential classic items: **Coffee** Stirrer and **Tea** Spoon.

Break&Fast also presents **Cereal Spoon**, with holes that allow the milk to drip and it is perfect to drain olives, pickles, etc...

The **Spatula Spoon**, perfect for butter, jam, creams, chocolate creams and sauces, and the **Yogurt Spoon**, which is perfect to taste jams, marmalades, creams, chocolate creams, ice-creams and spoon desserts, complete the set.

Thanks to their shapes, these last two products allow to remove the food remaining from cans and containers.

Designers: Valerio De Cecco e Lorenzo Sottini

Break&Fast

Paletta Miscelatore
Coffee Stirrer

100 mm
inox 18/10 - St. Steel

9080500005



Cucchiaino The/Moka
Tea Spoon

120 mm
inox 18/10 - St. Steel

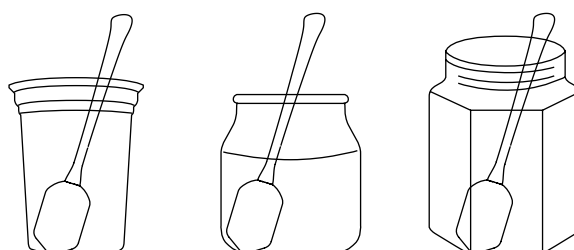
9080500003



Cucchiaino Yogurt/Cioccolato/Marmellata
Yogurt/Chocolate/Jam Spoon

121 mm
inox 18/10 - St. Steel

9080500001

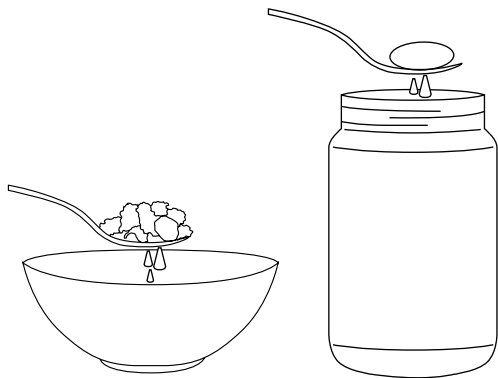




Cucchiaio Cereali
Cereal Spoon

188 mm
inox 18/10 - St. Steel

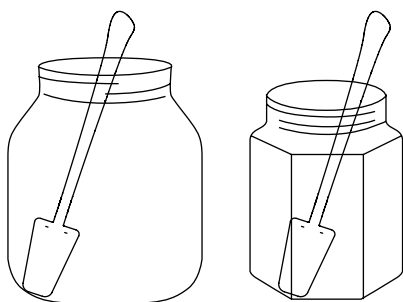
9080500006



Cucchiaino Spatolina
Spatula Spoon

149 mm
inox 18/10 - St. Steel

9080500002







Un'idea nuova ed originale nel concetto Buffet: **Mix&Play Revolution** consente con un tocco di creatività e fantasia di presentare cibi, bevande, stuzzichini ecc. ispirandosi ai diversi momenti di consumo (dalla colazione all'aperitivo) e alle tipologie dei locali. Un'opera d'arte che coniuga modernità e funzionalità in un prodotto che non ha eguali.

Le strutture in alluminio sono state pensate per soddisfare le differenti esigenze di spazio e di consumo del cliente. Sono l'esempio per eccellenza del concetto modulare consentendo la composizione di 5 differenti misure delle basi (2 quadrate e 3 rettangolari) per 3 differenti altezze. Con la creatività è possibile adattare **Mix&Play Revolution Buffet** al proprio spazio e creare sempre nuove ed originali presentazioni.

7 nuove composizioni studiate per facilitare la creazione del vostro buffet.

*A new and original idea for the buffet: **Mix&Play Revolution** allows to present food and beverages etc. at different times of the day and different kinds of place, with an incredible touch of creativity and fantasy. A work of art that matches modern day practicality in just one product. The only one!*

*The metal podium are created to satisfy the different needs of space and consumption. They are easy excellent example of modular concept allowing the composition of 5 different sizes of base (2 square and 3 rectangular) for 3 different heights. By being creative it is possible to adapt **Mix&Play Revolution Buffet** to any kind of space and always provide new and fantastic Buffet.*

7 new arrangements studied to make the preparation of your buffet easier.



Revolution

Mix&Play Revolution Set 6
Mix&Play Revolution Set 6

52,5 x 52,5 Cm
H. 16 Cm

V863242008 Nero Black
V863242015 Silver Silver



Mix&Play Revolution Set 5
Mix&Play Revolution Set 5

52,5 x 70 Cm
H. 16 Cm

V863242007 Nero Black
V863242014 Silver Silver



Mix&Play Revolution Set 4
Mix&Play Revolution Set 4

52,5 x 70 Cm
H. 22,5 Cm

V863242006 Nero Black
V863242013 Silver Silver



Mix&Play Revolution Set 7
Mix&Play Revolution Set 7

52,5 x 52,5 Cm
H. 16 Cm

V863242009 Nero Black
V863242016 Silver Silver





Mix&Play Revolution Set 3
Mix&Play Revolution Set 3

52,5 x 70 Cm
H. 22,5 Cm

V863242005 Nero Black
V863242012 Silver Silver



Mix&Play Revolution Set 2
Mix&Play Revolution Set 2

35 x 70 Cm
H. 24 Cm

V863242004 Nero Black
V863242011 Silver Silver



Mix&Play Revolution Set 1
Mix&Play Revolution Set 1

52,5 x 70 Cm
H. 24 Cm

V863242003 Nero Black
V863242010 Silver Silver

Square Revolution
Distributore Succhi
Juice Dispenser

Rubinetto in metallo
Metal Tap

V760552008R	3,5 Lt	122,5 Oz
V760552002R	7 Lt	245 Oz
V760552012R	12 Lt	420 Oz

Rubinetto in plastica
Plastic Tap

V760552009R	3,5 Lt	122,5 Oz
V760552003R	7 Lt	245 Oz
V760552013R	12 Lt	420 Oz



Square Revolution
Distributore Caffè
Coffee Urn

V760552001R	10 Lt	350 Oz
-------------	--------------	--------



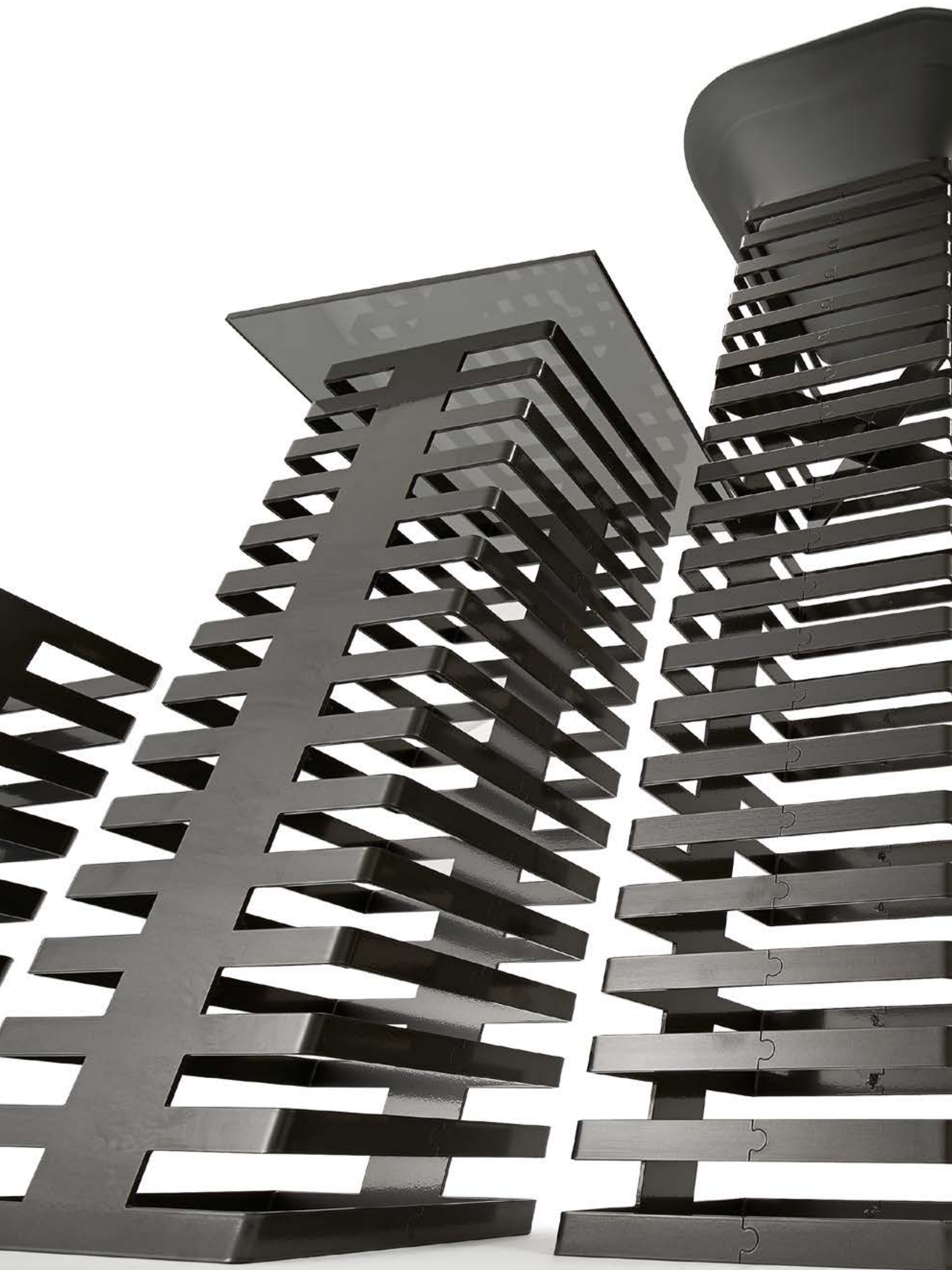
Square Revolution
Distributore Cereali Singolo
Single Muesli Dispenser

V760552010R	4 Lt	122,5 Oz
V760552011R	7 Lt	245 Oz



Square Revolution
Portaformaggi-affettati Rettangolare Refrigerato
Thermal Rectangular Cheese Dish

V760554R01R **50 x 30 Cm**





Abert firma **Urban**, un supporto creativo per le preparazioni in sala, versatile, fantasioso e bello da vedere.

Base ideale per un buffet di finger food, impeccabile supporto da colazione grazie ai numerosi accessori correlati e perfetto allestimento emozionale per aperitivi e brunch. Urban è facile da allestire e consente la veloce creazione di figure geometriche modulari sempre diverse, per posizionare ogni creazione culinaria secondo la propria fantasia.

4 Set già allestiti, composti per soddisfare ogni esigenza.

*Abert has designed **Urban**, a creative support for food preparation in the restaurants, versatile, multipurpose and nice to see.*

Ideal base for a finger-food buffet, perfect lunch podium system thanks to the numerous accessories provided, and impressive set-up for the happy hour and the brunch. Urban is easy to assemble and allows the fast creation of continuously different modular shapes, in order to place every food preparation according to everyone's imagination.

4 sets already set up, prepared to satisfy all needs.

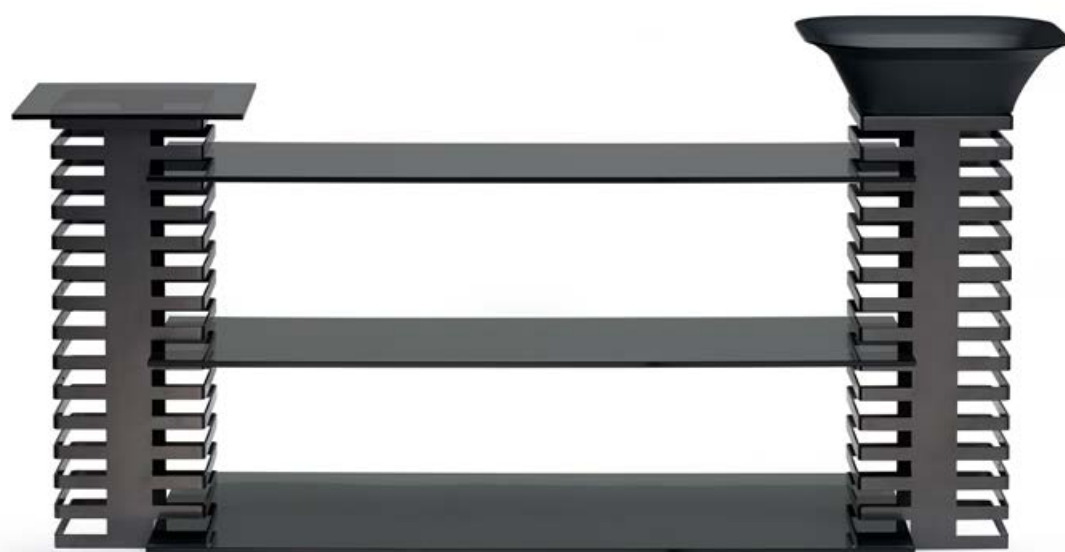
Urban



Urban Set 1
Set 1 Urban

140 x 42 cm
H. 67 cm

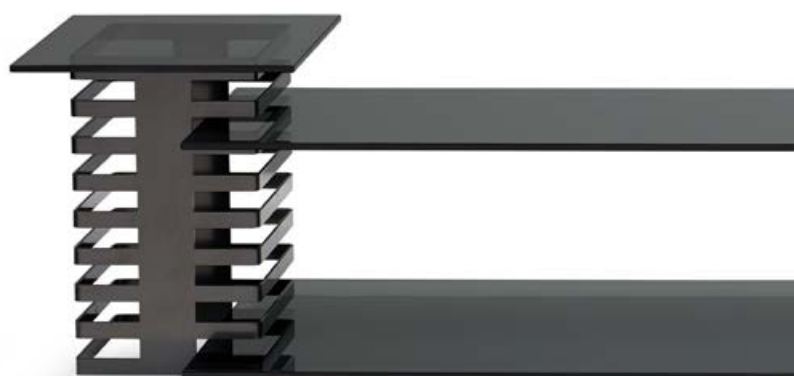
V873242001



Urban Set 4
Set 4 Urban

246 x 42 cm
H. 67 cm

V873242004



Urban Set 3
Set 3 Urban

150x145 cm
H. 467 cm

V873242003



Urban Set 2
Set 2 Urban

140 x 42 cm
H. 43 cm

V873242002







La nuova linea di mestolame professionale **Cucinart** è realizzata in Nylon PA 6.6 FG 10%, un materiale innovativo, resistente al calore fino ad un massimo di 220°C.

La linea è composta da 9 accessori da cucina, per soddisfare tutti i bisogni dei professionisti più esigenti: dal cucchiaino, sia forato che non, al mestolo, dalla schiumarola alle 5 palette di forme e dimensioni diverse.

Il manico è ergonomico e dotato, oltre che di un pratico foro per l'appendimento, di uno speciale fermo antiscivolo.

*The new professional tools line **Cucinart** is made of Nylon, 10% FG 6.6. PA, an innovative material, heat-resistant up to 220°C.*

This line is composed of 9 kitchen tools, to meet the needs of the most demanding professionals: the serving spoon, with and without holes, the skimmer, and 5 shovels with different shapes and dimensions.

The ergonomic handle has a special non-slip stop, in addition to a practical hanging hole.

Cucinart

Cucchiaione Forato Cucinart
Cucinart Slotted Spoon

350 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15CUF



Cucchiaione Cucinart
Cucinart Spoon

350 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15CU



Pala Fritto Cucinart
Cucinart Frying Shovel

350 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15FR



Paletta Cucinart
Cucinart Cooking Shovel

350 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15PA1



Schiumarola Cucinart
Cucinart Skimmer

350 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15SC





Paletta Cucinart
Cucinart Cooking Shovel

320 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15PA2



Paletta Fritto Cucinart
Cucinart Frying Shovel

310 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15PAA



Paletta Forata Cucinart
Cucinart Cooking Shovel

310 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15PAF



Mestolo Cucinart
Cucinart Ladle

320 mm
Nylon PA 6.6 FG 10%

9031281C15ME







I contenitori **Gastronorm** sono studiati e realizzati in conformità alla normativa UNI EN 631-1. Realizzati in AISI 304 (1.4301) per garantire un'ottima resistenza alla corrosione; l'AISI 304 è un acciaio austenitico che può essere utilizzato a contatto con gli alimenti secondo il decreto 11 Novembre 2013 Nr. 140.

I nostri contenitori vengono sottoposti a un trattamento di **Elettrolucidatura**, che aumenta la resistenza alla corrosione e all'abrasione, incrementa la resistenza a fatica, diminuisce la formazione di depositi e limita la proliferazione batterica.

Il processo prevede l'asportazione selettiva di materiale dalla superficie, attraverso il passaggio di corrente elettrica, mentre il pezzo è immerso come polo anodico in una soluzione elettrolitica, che consente un progressivo livellamento dei picchi di rugosità, ottenendo una superficie omogenea, perfettamente levigata e brillante.

***Gastronorm** containers are designed and manufactured in compliance with UNI EN 631-1 regulation. Made of AISI 304 (1.4301) to ensure an excellent corrosion resistance; AISI 304 is an austenitic steel that can be used in contact with food according to the Decree of 11 November 2013 No. 140.*

*Our containers are submitted to an **Electropolishing** treatment, which increases corrosion and abrasion strenght, intensifies fatigue resistance, reduces deposit formation and limits bacterial growth.*

This process requires selective superficial material removal, through electrical current passage, while the container is immersed in electrolytic solution like an anodic pole, which allows a progressive roughness peaks reduction, thus obtaining an even surface, perfectly smooth and polished.

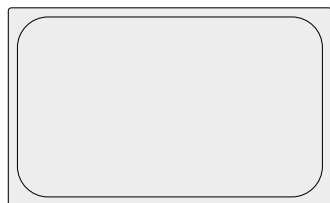
Gastronorm

Contenitori GN 1/1

1/1 GN Food Pans

355 x 325 mm

inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010572G11	V010572G11A	V010572G11B	V010572G11C	V010572G11D	V010572G11E
H	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Contenitori GN 2/3

2/3 GN Food Pans

355 x 325 mm

inox 18/10 - St. Steel



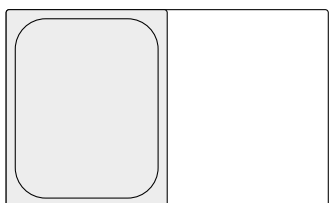
COD.	V010572G23	V010572G23A	V010572G23B	V010572G23C	V010572G23D	V010572G23E
H	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Contenitori GN 1/2

1/2 GN Food Pans

325 X 265 mm

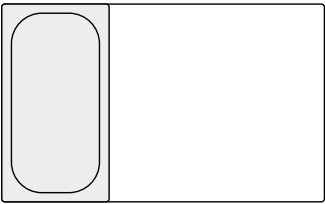
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010572G12	V010572G12A	V010572G12B	V010572G12C	V010572G12D	V010572G12E
H	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Contenitori GN 1/3
1/3 GN Food Pans

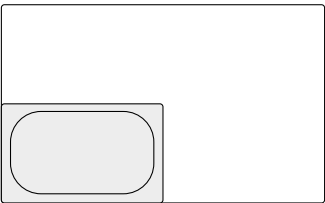
325 x 175 mm
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010572G13	V010572G13A	V010572G13B	V010572G13C	V010572G13D	V010572G13E
H	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Contenitori GN 1/4
1/4 GN Food Pans

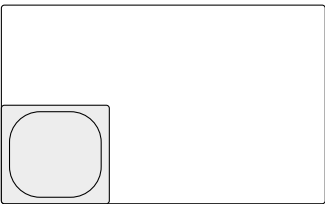
264 x 162 mm
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010572G14	V010572G14A	V010572G14B	V010572G14C	V010572G14D
H	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Contenitori GN 1/6
1/6 GN Food Pans

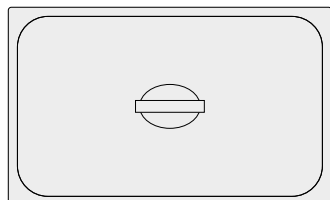
176 x 162 mm
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010572G16	V010572G16A	V010572G16B	V010572G16C	V010572G16D
H	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Coperchi GN
GN Lids

inox 18/10 - St. Steel

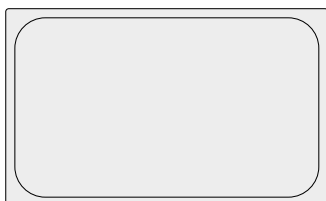


COD.	V010515G11	V010515G23	V010515G12	V010515G13	V010515G14	V010515G16
MOD.	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6
DIM.	530 x 325 mm	355 x 325 mm	325 x 265 mm	325 x 175 mm	264 x 162 mm	176 x 162 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm



Teglie GN 1/1
1/1 GN Baking Sheets

530 x 325 mm
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010526G11	V010526G11A	V010526G11B
H	20 mm	40 mm	65 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Teglie GN 2/3
2/3 GN Baking Sheets

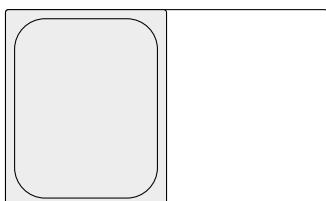
355 x 325 mm
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010526G23	V010526G23A	V010526G23B
H	20 mm	40 mm	65 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm

Teglie GN 1/2
1/2 GN Baking Sheets

325 x 265 mm
inox 18/10 - St. Steel



COD.	V010526G12	V010526G12A	V010526G12B
H	20 mm	40 mm	65 mm
SP.	0,7 mm	0,7 mm	0,7 mm



SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001:2008

Salvo modifiche tecniche allo scopo di migliorare la qualità del prodotto.
With the exception of technical modifications aimed at improving the quality of the product.



Abert S.p.A.
Via Don P. Mazzolari, 17
25050 Passirano (Bs) - Italy
T. +39 030 6853611
F. +39 030 6577194
www.abert.it - info@abert.it