TABLE ROC®

Zukunft.Heute.Planen.



Kita
Schule



Pflegeheim
Krankenhaus
Betreutes Wohnen

Mensa
Kantine
Catering



Bormioli Rocco

Ausgabe 1/ 2026

ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Professionelle Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung



Kita
Betreutes Wohnen



Schule
Mensa



Pflegeheim
Betriebskantine



Krankenhaus
Catering









Inhalt

Inhalt	3
ARCOROC Opalgeschirr Vorstellung und Eigenschaften	4–9
ARCOROC System-Opalgeschirr Produktpalette und Dekore	10–15
BORMIOLI ROCCO Opalgeschirr Vorstellung und Eigenschaften	16–19
BORMIOLI ROCCO System-Opalgeschirr Produktpalette und Dekore	20–21
EURO Abdecksystem Vorstellung und Eigenschaften	22
EURO Abdecksystem Produktpalette, Material, Farben	23–27
ARCOROC Opalgeschirr INTENSITY WHITE	28–29
ARCOROC und BORMIOLI ROCCO stapelbare Trinkgläser	30–31
ARCOROC und BORMIOLI ROCCO stapelbare Glasschalen	32–33
ARCOROC Karaffen und Krüge	34–35
Umwelt und Nachhaltigkeit	36–37

Alle Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Wie überall möglich, kann sich auch hier trotz genauer Überprüfung der Fehlerteufel eingeschlichen haben. Für Druckfehler keine Haftung!
Farbabweichungen zwischen der fotografischen Darstellung im Katalog, im Internet und den realen Artikeln sind nicht auszuschließen und foto- bzw. drucktechnisch bedingt.

Die Lösung für alle Speisenverteilsysteme: „Cook and Chill“ und „Cook and Serve“

Produktivität ist eine Ihrer **Prioritäten**. Daher benötigen Sie eine wirtschaftliche effiziente Organisation, die den besonderen Erwartungen und Bedürfnissen Ihrer Patientinnen und Patienten bzw. Bewohnerinnen und Bewohnern entspricht.

Sie wollen folgende Auflagen in Einklang bringen:
- **Qualität der Leistung**
- **Diätetik der Gerichte**
- **HACCP Normen**
- **Wirtschaftlichkeit**

Diese Vorgaben erfüllen Sie mit neuen Organisationsabläufen: Wärme- bzw. Kühlketten, die von Zentralküchen gesteuert werden.

Zuerst stellen wir Ihnen den Ablauf dieser beiden Ketten vor und erläutern dann,
warum die Produkte Arcoroc aus Opal Glas sowohl für aktive, als auch für passive Systeme geeignet sind.

1. Kühlkette = aktives System = Cook and Chill
(Kochen und Kühlen)

2. Wärmekette = passives System = Cook and Serve
(Kochen und Servieren)

Ablauf der Opalartikel in Kühlkette / Wärmekette

Zubereitung - Kochen



Kühlkette
- Kochen
- Schnellkühlung
- Kühl Verpacken
- Etikettierung

Wärmekette
- Kochen
- Warm Verpacken (Kochtemperatur)
- Etikettierung

Transport



Kühlkette
- Lagerung (+3 °C)
- Transport (+3 °C)
- Regenerierung (ab 3 °C)

Wärmekette
- Transport (Kochtemperatur)

Übernahme auf der Station / Wohngruppe



Kühlkette
- Übernahme
- Lagerung
- Wiederherstellen der Temperatur, Regenerierung

Wärmekette
- Übernahme
- Lagerung (mindestens +65 °C)
- Aufrechterhaltung der Temperatur

Ausgabe

Kühlkette / Wärmekette
- Ausgabe im Zimmer



Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

: Hervorragende Wärmespeicherung

Die Nahrungsmittel sind bei der Kühl- und bei der Wärmekette Temperaturschwankungen unterworfen.
Die Speiseverteilsysteme, in denen die Gerichte aufbewahrt werden, müssen teilweise:



· großen Temperaturschwankungen standhalten

Bei Kühlketten durchläuft ein Opalartikel Temperaturbereiche von 3 °C bis 65 °C, ohne Schaden zu nehmen!
Opal besitzt mit einem Temperaturdelta von 130 °C einen ausgezeichneten Wärmewiderstand.
Opal ist für beide Aufwärmsysteme geeignet: aktiv wie passiv.

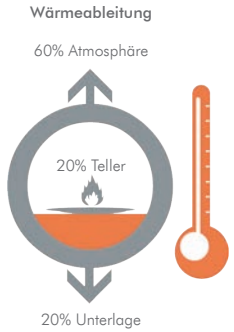
· eine hohe spezifische Wärmekapazität besitzen

Die spezifische Wärmekapazität von Opal entspricht jener von Porzellan und Keramik*.

Opal: 0,24 kal/gr °C
Porzellan: 0,23-0,25 kal/gr °C

Diese Wärmemenge (0,24 kal/gr °C) ist erforderlich,
um die Temperatur der Teller/Schalen um 1 °C zu erhöhen.

* bei gleichem Gewicht und gleicher Dicke



THERMISCHER WIDERSTAND



Regelmäßige und häufige Eigenkontrollen der Temperaturen bei jedem Zubereitungsschritt - vom Kochen bis zum Servieren. Dadurch können kollektive Lebensmittel-Toxiinfektionen (KLTI) verhindert werden.

Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

STOSS- & BRUCH FESTIGKEIT



: ausgezeichnete mechanische Widerstandsfähigkeit



Opalartikel müssen dem dauernden unsanften Umgang in der Küche standhalten. Opalgeschirr ist dreimal widerstandsfähiger als andere Materialien auf dem Markt und hat daher eine unglaublich lange Lebensdauer!

Sie sind noch nicht überzeugt?
Dann lesen Sie bitte die folgende Kalkulation, aus der hervorgeht, **welchen hervorragenden Kapitalertrag der Kauf von Opalprodukten bringt.**

	Porzellan	Opal
Anzahl gekaufte Teller	10.000	10.000
Stückkosten in Euro*	2,20	2,20
Gesamtinvestition	22.000	22.000
Mittelwert Bruchrate / Jahr (ohne Diebstahl)**	30%	10%
Ersatzrate in Euro / Jahr	6.600 Euro	2.200 Euro
Ersatzrate in % / Jahr	**30%**	**10%**
Ersatzrate in Euro / 10 Jahre	66.000 Euro	22.000 Euro
Ersatzrate in % / 10 Jahre	**300%**	**100%**
Kostenreduktion: 66.000 - 22.000 = **44.000 Euro = 2/3**		

Kostensenkung von 2/3 bei Ersatzbeschaffung mit Opalprodukten

Dieses Beispiel beruht auf der Kalkulation für einen Artikel. Nun stellen Sie bitte die gleiche Berechnung mit allen anderen Artikeln an, die bei Ihnen im Einsatz sind. Sie werden feststellen, dass der Kapitalertrag nicht zu verachten ist!

Bitte fragen Sie unseren Außendienst, der Ihnen in dieser Frage gern helfen und mit Ihnen zusammen die Kostenvergleichsrechnung für Ihren Betrieb aufstellen wird.

* Schätzpreis: bei Hohlwaren wie Salatschalen, Eintopfschalen und Schüsseln liegen die Stückpreise deutlich unter dem Porzellanpreis.
** In manchen Krankenhäusern erreicht die Bruchrate über 50%. Die mehr als 20-jährige Erfahrung von ARC France SAS in Krankenhäusern hat gezeigt, dass Sie mit Opalgeschirr in der Regel höchstens bei etwa 5% Bruch liegen.

Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

: ein einziger Werkstoff → 0% Porosität, 0% Erreger

Die Ausbreitung von Krankheiten im Krankenhausbereich kann auch über das Geschirr erfolgen, wenn:
· im Spülprozess mit zu niedrigen Temperaturen die Erreger nicht komplett abgetötet wurden.
· es abgeschlagene und zerbrochene Kanten hat und dann Keime in das poröse Material eindringen können.

Die Herausforderung für Opal liegt darin, die Patienten vor Infektionskrankheiten im Krankenhausbereich zu schützen:
0% Porosität - kein Platz für die Ausbreitung von Erregern.

ARC France SAS garantiert, dass Opalgeschirr die HACCP Normen in Sachen Hygiene zu 100% erfüllt.

Opal wird aus einem einzigen Werkstoff hergestellt und ist daher nicht porös:



LEBENSMITTEL KONFORMITÄT

0% BACTERIA NON-POROUS
100% FOOD SAFE

0% Porosität, 0% Krankheitserreger.
Kein bakteriologisches Risiko:
Die vom unabhängigen Labor des Institut Pasteur in Lille (Frankreich) durchgeführten Tests weisen nach, dass eine kontaminierte Oberfläche aus Opalglas nach einmaligem Spülen in der Spülmaschine kein bakteriologisches Risiko mehr darstellt.

: ausgezeichnete Beständigkeit des Dekors bei gewerblichem Spülen



SPÜLMASCHINEN BESTÄNDIGKEIT

PROFESSIONAL 2000 CYCLES

Alle Opalartikel mit Dekor werden über 2.000 mal industriell gespült und weisen danach keinerlei Beschädigung der Oberfläche auf.

Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

SYSTEM
KOMPATIBILITÄT

: Systemanforderungen

In der Opal-Kollektion von ARCOROC finden Sie Produkte, die Ihren Anforderungen sowohl für passive als auch für aktive Systeme entsprechen.

1. Aktives System - Cook and Chill (Kochen und Kühlen)

- **Kontaktwärme:** Der Boden der ARCOROC Teller **Heat System** sind vollkommen plan und daher optimal für Kontaktwärmesysteme geeignet.

- **Umluft:** Opalprodukte sind für dieses Wärmesystem direkt und ohne jegliche Auflagen geeignet. Bitte überzeugen Sie sich von unserem breiten Produktsortiment.

Es stellt sich zunehmend weltweit heraus, dass die aktiven Speiseverteilsysteme mit Kontaktwärme und mit Umluft die Marktherrschaft übernehmen, dies ist der Grund dafür, dass ARC France SAS keine Artikel mit Induktionstechnik führt.



Der Boden des Artikels ist völlig plan

2. Passives System - Cook and Serve (Kochen und Servieren)

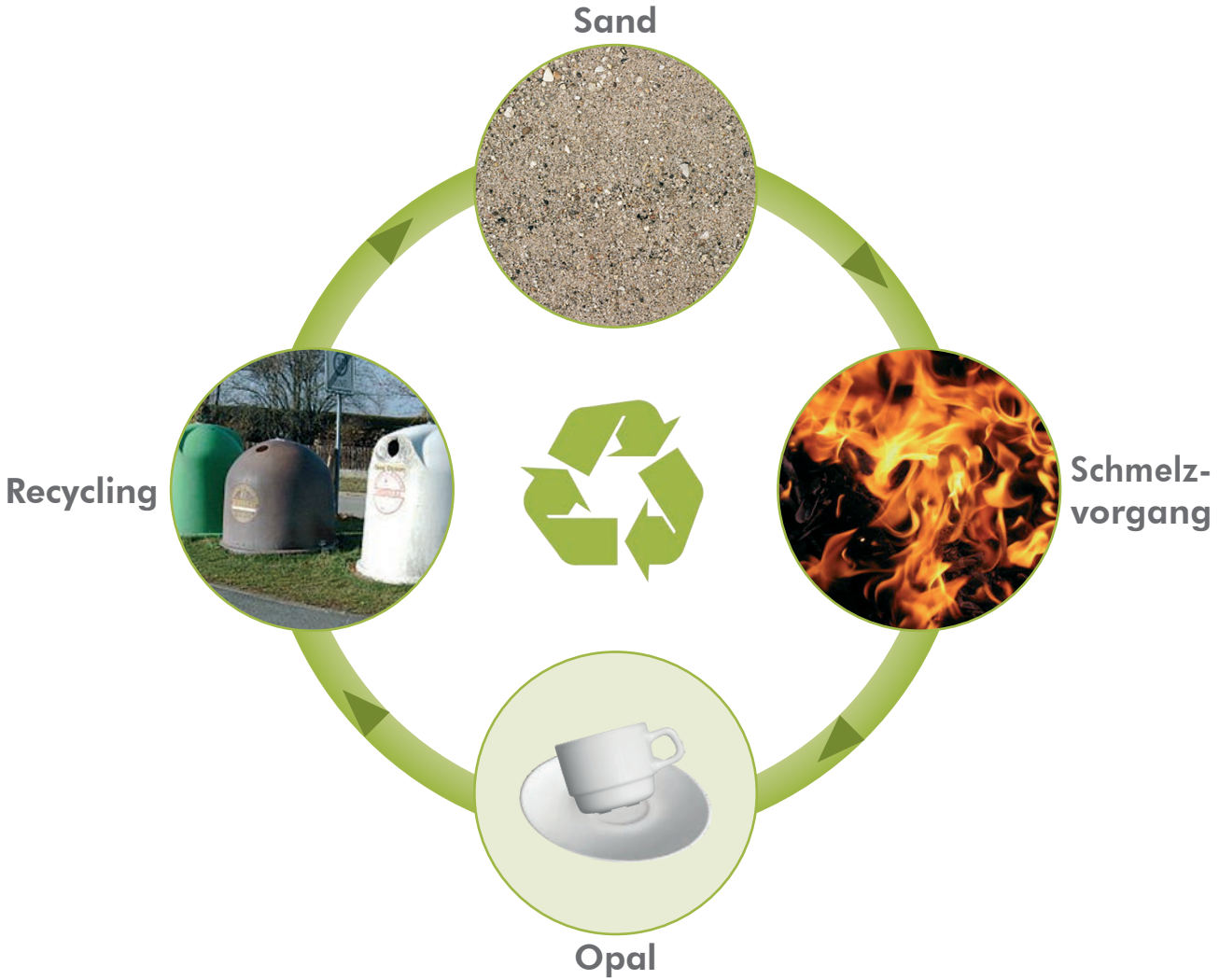


Ein großer Teil der ARCOROC-Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten aktiven und passiven Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden.
Bitte kontaktieren Sie zu diesem Thema unsere Außendienstmitarbeiter.

Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

: umweltfreundliches Material, 100% Glas → 100% recyclebar

UMWELT FREUNDLICH



Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)



ARC X2225
Restaurant
Obertasse stapelbar 19cl



ARC 25269
Restaurant
Obertasse stapelbar 22cl

ARC X3509
Restaurant
Suppentasse stapelbar 32cl



ARC 22720
Restaurant
Untertasse 14cm

ARC 36140
Restaurant
Bockbecher stapelbar 25cl

ARC V9497
Cylindrique
Obertasse stapelbar 22cl



ARC X0600
Restaurant
Bockbecher stapelbar 29cl

ARC 01526
Cylindrique
Untertasse 14cm



ARC 43319
Restaurant
Stapelschale 12cm; 27cl



ARC L6887
Restaurant
Stapelschale 12cm; 40cl



ARC 17144
Restaurant
Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl



ARC 43317
Restaurant
Stapelschale 14cm; 47cl



ARC V8869
Restaurant
Stapelschale 17cm; 90cl



ARC 18962
Restaurant
Stapelschale quadratisch 11 x 11cm; 22cl



ARC 55391
Restaurant
Stapelschale rechteckig 14 x 9cm; 24cl



ARC D6277N
Restaurant
Stapelschale 10,7cm; 33cl



ARC 27474
Restaurant
Stapelschale rechteckig 11,5 x 8,5cm; 17,5cl



ARC 27473
Restaurant
Stapelschale rechteckig 17,5 x 11,5cm; 42cl



ARC 67121
Restaurant
Stapelschale 19,3cm; 110cl



ARC X2315
Restaurant
Quadratteller halbtief 20 x 20cm



ARC L6824
Restaurant
Menüteller 2-geteilt 23cm



ARC N4839
Restaurant
Menüteller 3-geteilt 23cm



ARC P3979
Restaurant
Menüteller 3-geteilt 25,5cm

***= mit planem Boden**



ARC 22506
Restaurant
Teller flach 15,5cm



ARC 22530
Restaurant
Teller flach 19,5cm



ARC 29337
Restaurant
Teller flach 22,5cm



ARC X0599
Restaurant
Teller tief 22,5cm

ARC 22522
Restaurant
Teller flach 23,5cm



ARC P3972
Restaurant
Teller flach 25,2cm



ARC P3967
Restaurant
Platte oval 29cm



ARC X0612 *
Restaurant
Teller halbtief 23cm

ARC L6850
Restaurant
Teller halbtief 25cm



ARC 58621
Hoteliere
Teller flach 15,5cm



ARC 57974
Hoteliere
Teller flach 19,5cm



ARC 57971
Hoteliere
Teller tief 22,5cm



ARC X0611
Hoteliere
Teller flach 23,5cm



ARC N6393
Hoteliere
Teller flach 25,8cm



ARC V6478 *
Autonomy
Teller flach 19cm



ARC V3975 *
Autonomy
Teller flach 23cm



ARC V9430 *
Autonomy
Teller tief 23cm

* = mit planem Boden

Brush Blue



ARC X2014	ARC X4225	ARC C3785	ARC X2707	ARC C3777	ARC 54699	ARC V8941	ARC 48932	ARC 49150	ARC X0622	ARC 48926	ARC P3945
Obertasse stapelbar 19cl	Suppentasse stapelbar 31cl	Untertasse 14cm ➡ ARC X2014 & ARC X4225	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 27cl	Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	Stapelschale 17cm; 90cl	Teller flach 15,5cm	Teller flach 19,5cm	Teller tief 22,5cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,2cm

Brush Green



ARC X2259	ARC X4223	ARC C3783	ARC X2708	ARC C3775	ARC 54700	ARC V8938	ARC 49115	ARC 49142	ARC X0625	ARC 49041	ARC P3948
Obertasse stapelbar 19cl	Suppentasse stapelbar 31cl	Untertasse 14cm ➡ ARC X2259 & ARC X4223	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 27cl	Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	Stapelschale 17cm; 90cl	Teller flach 15,5cm	Teller flach 19,5cm	Teller tief 22,5cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,2cm

Brush Orange



ARC X2256	ARC X4228	ARC C3787	ARC X2023	ARC C3778	ARC 54557	ARC V8940	ARC 49122	ARC 49138	ARC X0626	ARC 49120	ARC P3949
Obertasse stapelbar 19cl	Suppentasse stapelbar 31cl	Untertasse 14cm ➡ ARC X2256 & ARC X4228	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 27cl	Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	Stapelschale 17cm; 90cl	Teller flach 15,5cm	Teller flach 19,5cm	Teller tief 22,5cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,2cm

Brush Yellow



ARC X2051	ARC X4224	ARC C3784	ARC X2710	ARC C3776	ARC 54704	ARC V8870	ARC 49118	ARC 49139	ARC X0641	ARC 49117	ARC P3951
Obertasse stapelbar 19cl	Suppentasse stapelbar 31cl	Untertasse 14cm ➡ ARC X2051 & ARC X4224	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 27cl	Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	Stapelschale 17cm; 90cl	Teller flach 15,5cm	Teller flach 19,5cm	Teller tief 22,5cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,2cm

Brush Cherry



ARC X2017	ARC X4227	ARC H2786	ARC X2016	ARC H2779	ARC H2781	ARC V8939	ARC H2686	ARC H2685	ARC X0624	ARC H2684	ARC P3947
Obertasse stapelbar 19cl	Suppentasse stapelbar 31cl	Untertasse 14cm ➡ ARC X2017 & ARC X4227	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 27cl	Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	Stapelschale 17cm	Teller flach 15,5cm	Teller flach 19,5cm	Teller tief 22,5cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,2cm

Brush Blue Jean



ARC X2266	ARC X4226	ARC H3621	ARC X2015	ARC H3615	ARC X4434	ARC X1702	ARC H3609	ARC H3608	ARC X0620	ARC H3607	ARC P3946
Obertasse stapelbar 19cl	Suppentasse stapelbar 31cl	Untertasse 14cm ➡ ARC X2266 & ARC X4226	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 27cl	Suppennapf stapelbar 13,2cm; 51cl	Stapelschale 17cm; 90cl	Teller flach 15,5cm	Teller flach 19,5cm	Teller tief 22,5cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,2cm





Ideal zu kombinieren mit den **Restaurant Brush** Serien!

Autonomy - der Name ist Programm! Das besonders leichte Geschirr ist von der Form so konzipiert, dass es Menschen mit körperlichen Einschränkungen hilft, ihre Mahlzeiten selbstständig einzunehmen und somit ein Stück Lebensqualität zu bewahren. Aber auch die jüngsten Mitglieder unserer Gesellschaft fördert diese einzigartige Serie auf ideale Weise beim Erlernen des selbstständigen Essens.
Autonomy - gleichermaßen in Seniorenresidenzen, Pflegeeinrichtungen und Kinderbetreuungseinrichtungen zuhause!



ARC V6478	ARC V6479	ARC V6480	ARC V3975	ARC V6481	ARC V6482	ARC V9430	ARC V9431	ARC V9432
Autonomy White Teller flach 19cm	Autonomy Blue Teller flach 19cm	Autonomy Red Teller flach 19cm	Autonomy White Teller flach 23cm	Autonomy Blue Teller flach 23cm	Autonomy Red Teller flach 23cm	Autonomy White Teller tief 23cm	Autonomy Blue Teller tief 23cm	Autonomy Red Teller tief 23cm

*= mit planem Boden

**Achtung! Nicht alle Artikel sind mit jedem Dekor erhältlich.
Auf Anfrage erhalten Sie genaue Auskünfte.**

VERFÜGBARE DEKORE



Restaurant Brush

Blue | Green | Orange | Yellow | Cherry | Blue Jean

Autonomy

Blue | Red

Die Vorteile zusammengefasst

Speziell für den Großküchen- / Cateringbereich hat der weltweit größte Produzent von Hohlglas komplette Geschirrserien entwickelt. Solide, kratzfest, wirtschaftlich, praktisch, platzsparend, spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet, hygienisch und wiederverwertbar, entsprechen diese Serien höchsten Anforderungen:

- ARCOROC OPALGLAS ist bis zu 3 mal stoßfester als Porzellan - das Geheimnis seiner unschlagbaren Lebensdauer.
- Die Produkte aus ARCOROC OPALGLAS widerstehen Temperaturunterschieden von 130 °C.
- Ausgezeichnete Beständigkeit der Oberfläche und der Dekore auch nach 2.000 industriellen Spülgängen.
- ARCOROC OPALGLAS hält die Temperatur der Nahrungsmittel genauso wirksam wie andere Materialien, z.B. Porzellan.
- Lässt sich nach dem Aufwärmen in der Mikrowelle sicher anfassen.
- 100% Glas, 0% Porosität, 100% bakteriengeschützt.

Ein großer Teil der ARCOROC OPALGLAS Geschirre ist kompatibel zu den gängigsten Warmhaltesystemen, die in Großverpflegungseinrichtungen Verwendung finden. Nähere Informationen dazu auf Anfrage.

Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

CATERING-KONZEPTE UND PRODUKTMERKMALE

Die breite Produktpalette der Opal-Kollektionen von Bormioli Rocco, ausgerichtet auf alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung, wurde nach den spezifischen Bedürfnissen der Speisenverteilung und -bedienung in 3 Konzepte gegliedert:





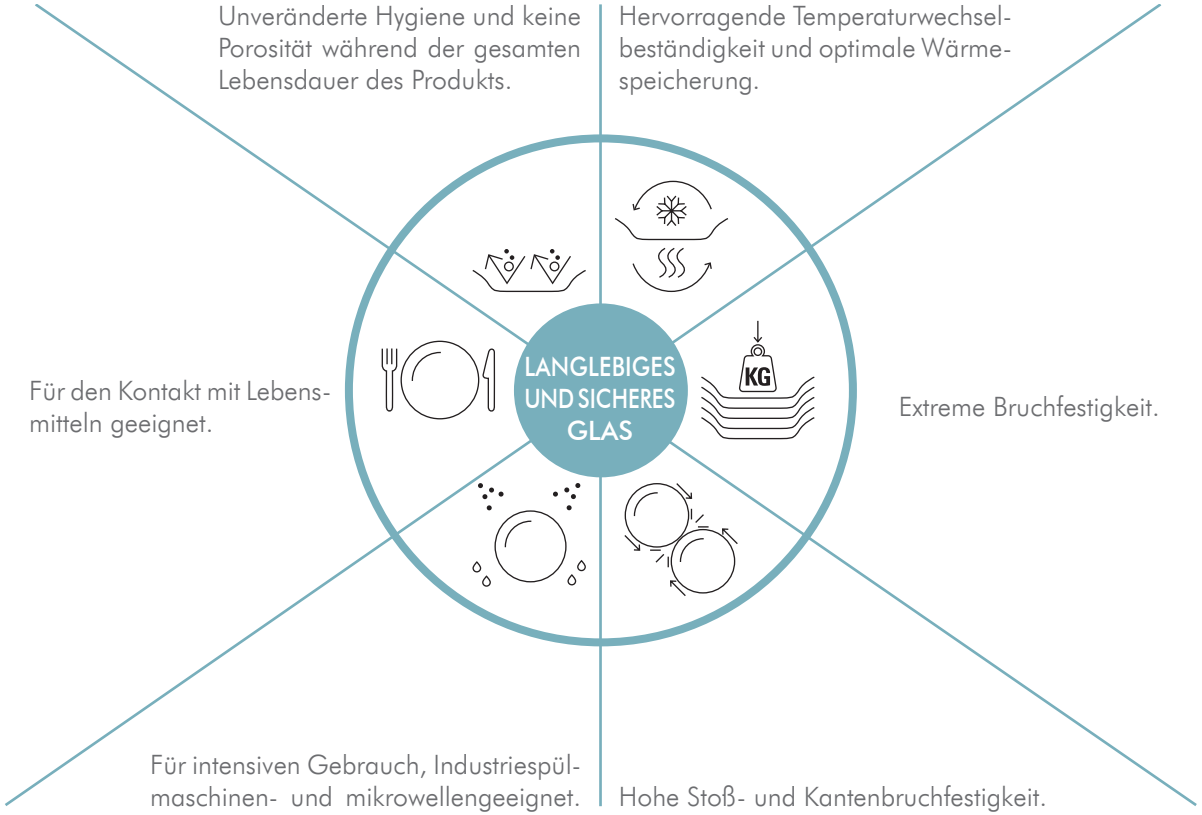
1. Tablettservice **2. Kantinenservice** **3. Selbstbedienung / Buffet**

1. Tablettservice
Assistierter Service an Personen, z. B. im Krankenhaus, bei dem hauptsächlich aktive, passive Systeme und Hitzekontakt für die Speisenverteilung verwendet werden.
Hauptmerkmale des Produkts:
· Angemessene Dicken, um die Wärmespeicherung zu gewährleisten.
· Flacher Boden, um eine effiziente Wärmeübertragung zu gewährleisten.
· Korrekte Abmessungen, um mit den wichtigsten Aktiv-/ Passivsystemen kompatibel zu sein.
· Dekorationen für Personen mit eingeschränktem Sehvermögen oder eingeschränkten motorischen Fähigkeiten sowie zur leichteren Erkennung bestimmter Ernährungsgewohnheiten.

2. Kantinenservice
Groß angelegter Komplettservice für die Zubereitung von Mahlzeiten, der sich an die Gruppen von Menschen richtet, die diese Art von Service nutzen (Schulverpflegung, Mensa, Betriebskantine usw.).
Hauptmerkmale des Produkts:
· Korrekte Abmessungen, um mit den wichtigsten Aktiv-/ Passivsystemen kompatibel zu sein.
· Modular, ästhetisch ansprechend und ergonomisch, aber auch langlebig und widerstandsfähig, zugeschnitten auf verschiedenste Zielgruppen.
· Entwickelt, um den Platz auf den Tabletts und die geeignete Höhe für Tablettwagen zu optimieren.
· Mit Farben und Dekorationen, um den Service von anderen abzuheben.

3. Selbstbedienung / Buffet
Buffet hat sich vom seinem Image der Massenveerpflegung befreit. Die Gäste / Nutzer können sich frei von einem Ort zum anderen bewegen und aus einer Vielzahl gut ausgestellter Speisen wählen.
Hauptmerkmale des Produkts:
· Kontrolliertes Gewicht, ideal für „Paying by Weight" Catering.
· Kleine und leichte Produkte, ideal zum Servieren appetitlicher Portionen, Fingerfood, die einfach transportiert oder im Stehen gegessen werden können.
· Entspricht internationalen Gastronorm-Standards.
· Geeignet zum Servieren von warmen und kalten Speisen.

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022"



HALTBARES GLAS

- Hohe Stoß- und Bruchfestigkeit garantiert eine längere Lebensdauer und reduziert den Austauschbedarf trotz wiederholtem Einsatz in Profiküchen.
- Hohe Temperaturwechselbeständigkeit macht die Produkte perfekt kompatibel mit Cook & Chill- und Cook & Serve-Systemen.
- Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

GLAS FÜR EINE LÄNGERE LEBENSDAUER

SICHERES GLAS

- Keine Porosität für absolute Hygiene während der gesamten Lebensdauer des Produkts.
- Kein Blei oder andere Schwermetalle.
- Für Lebensmittelkontakt geeignet.

GLAS FÜR EINEN SERVICE, DEM SIE TRAUEN KÖNNEN

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022“

GEHÄRTETES GLAS

Die Vorspanntechnologie (schnelle Oberflächenabkühlung), welche auf die Molekülstruktur des Glases wirkt, macht die Bormioli Rocco Produkte besonders:
· **widerstandsfähig gegen mechanische Stöße** (Schlag),
bis zu 2,5 mal mehr als nicht gehärtetes Glas;
· **temperaturwechselbeständig** (Thermoschockbeständig mit einem Temperaturdelta von mindestens 100 °C bis zu 160 °C je nach Artikel).
Diese Härtungstechnologie macht Bormioli Rocco Produkte besonders geeignet für den intensiven Gebrauch.

DEKORE

Die technologischen Prozesse der Dekoration garantieren **extrem brillante Farben, die lange halten und lange spülbeständig sind**.
Das dekorierte Glas ist mikrowellengeeignet und im Falle von gehärtetem Glas ist die Beibehaltung der physikalischen Eigenschaften gewährleistet. Die Dekorationen werden in Übereinstimmung mit den Vorschriften für Material, welches lebensmittelgeeignet ist unter Verwendung von BPA-freien Farben gefertigt. Die Oberflächen und Dekore haben auch nach 2.000 professionellen Spülgängen eine ausgezeichnete Beständigkeit.

MÖGLICHE EIGENSCHAFTEN

PLANER BODEN
Erhöhte Kontaktfläche maximiert Wärmeübertragung und Temperaturhaltung.

Kompatibilität mit den gängigsten Warmhalte-, Tablett- oder Abdecksystemen.

Kontrolliertes Gewicht
Ideal für die Gastronomie „Zahlung nach Gewicht".

Stapelbarkeit maximiert den Vorratsplatz.

Extra „dick" gewährleistet die thermische Stabilität (Aufrechterhaltung der Lebensmitteltemperatur), längere Lebensdauer.

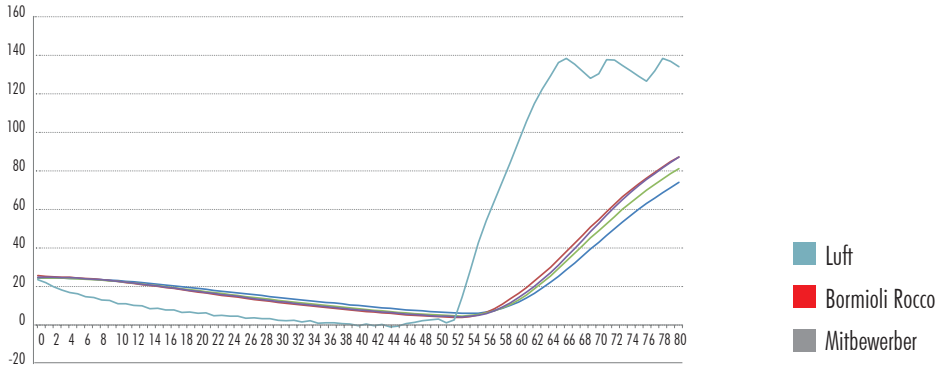
Höhe passend für Tablettwagen.

WÄRMELEISTUNGSTEST

Vergleich zwischen Opalglas von Bormioli Rocco und Keramikmaterial
Test durchgeführt mit führenden Fachleuten aus der Branche der Speisenverteilsysteme.

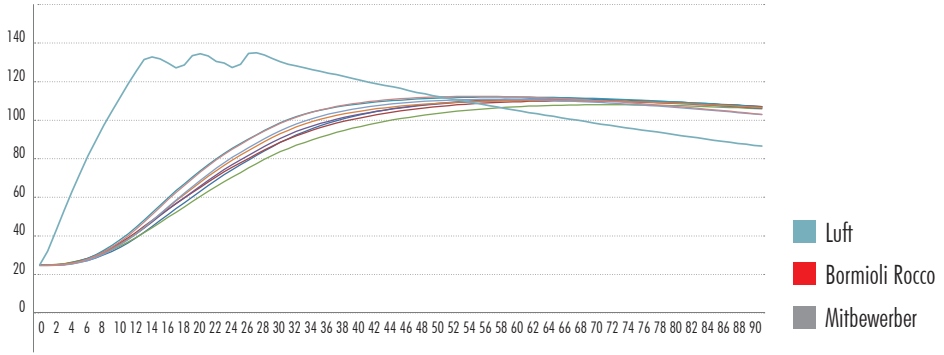
1. Cook and Chill (aktiv)

Ergebnis des Temperaturanstieges in Cook and Chill Systemen:



2. Cool / Hot (passiv)

Ergebnis des Temperaturerhaltung in Cool / Hot Systemen:



Testergebnisse

Opalglas von Bormioli Rocco ist ein geeignetes Material sowohl für aktive als auch für passive Systeme und vergleichbar mit keramischem Material.

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022"

HYGIENE- UND HALTBARKEITSTESTS

Vergleich zwischen Opalglas von Bormioli Rocco und Keramikmaterial
Test durchgeführt von UL, dem unabhängigen Weltverband für Wissenschaft und Sicherheit.

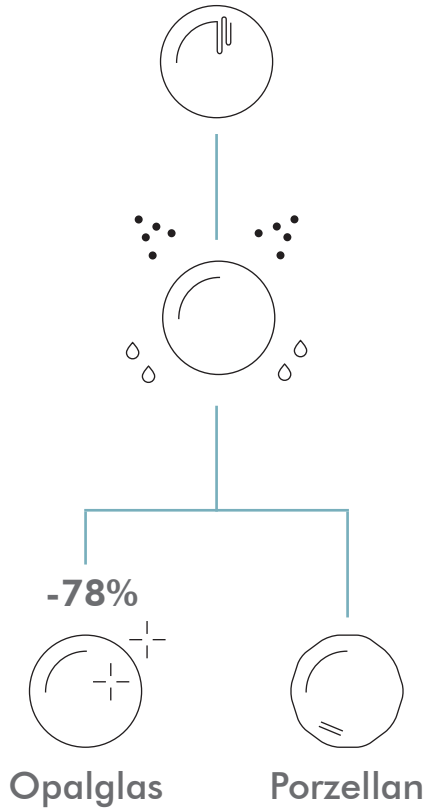
Ziel der Tests

Vergleich der Hygiene und des Gebrauchszustands von Tellern aus Opalglas mit Tellern aus Keramikmaterial, Kontrolle der Rückstände von organischem Material und Bakterienbelastung nach Gebrauch und Spülen in der Spülmaschine.

Testphasen

Vergleich zwischen zwei Tellern, zum Einen aus der Serie Universal von Bormioli Rocco und zum Anderen eines Porzellantellers eines Mitbewerbers mit gleichen Dimensionen (Abmessungen, Stärke).

Beide Teller wurden auf beiden Seiten mit unterschiedlichen Lebensmitteln verschmutzt, gestapelt, 48 Stunden lang in Racks gelagert und anschließend in der Spülmaschine gereinigt.
Danach wurden die Tests durchgeführt.



Testergebnisse

Kontrolle der Keimbelastung
Restbakterielle Belastung der Opalglasteller = -78% im Vergleich zum Porzellanteller.

Kontrolle des Verschleißzustandes und der Schmutzrückstände
Die wichtigsten Aspekte, die sich nach einer Untersuchung mit einem Stereomikroskop ergeben:
· Vorhandensein von Verschleiß nur auf dem Keramikmaterial.
· Starke Porosität auf dem Porzellanteller (auch auf der Rückseite).
· Glattes und einheitliches Aussehen des Opalglastellers, keinerlei Porosität.

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022“



Natura Blue

1, 2, 3, 5	1, 2	1, 2, 3, 5	1, 2, 5	1, 2, 5	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6
405832MTZ021172	**400413FTP021172**	**530350MTZ021172**	**415515FTC021172**	**415518FUA021172**	**415513FTC021172**	**405882FTC021172**	**415512FTC021172**	**415511FTC021172**
Obertasse stapelbar 22cl	Untertasse 14cm ➡ 405832MTZ021172	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 31,5cl	Stapelschale 17cm; 92,5cl	Teller flach 19,5cm	Teller tief 23cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,5cm

Natura Green

1, 2, 3, 5	1, 2	1, 2, 3, 5	1, 2, 5	1, 2, 5	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6
405832MTZ021169	**400413FTP021169**	**530350MTZ021169**	**415515FTC021169**	**415518FUA021169**	**415513FTC021169**	**405882FTC021169**	**415512FTC021169**	**415511FTC021169**
Obertasse stapelbar 22cl	Untertasse 14cm ➡ 405832MTZ021169	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 31,5cl	Stapelschale 17cm; 92,5cl	Teller flach 19,5cm	Teller tief 23cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,5cm

Natura Red

1, 2, 3, 5	1, 2	1, 2, 3, 5	1, 2, 5	1, 2, 5	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6
405832MTZ021171	**400413FTP021171**	**530350MTZ021171**	**415515FTC021171**	**415518FUA021171**	**415513FTC021171**	**405882FTC021171**	**415512FTC021171**	**415511FTC021171**
Obertasse stapelbar 22cl	Untertasse 14cm ➡ 405832MTZ021171	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 31,5cl	Stapelschale 17cm; 92,5cl	Teller flach 19,5cm	Teller tief 23cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,5cm

Natura Yellow

1, 2, 3, 5	1, 2	1, 2, 3, 5	1, 2, 5	1, 2, 5	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 4, 5, 6
405832MTZ021170	**400413FTP021170**	**530350MTZ021170**	**415515FTC021170**	**415518FUA021170**	**415513FTC021170**	**405882FTC021170**	**415512FTC021170**	**415511FTC021170**
Obertasse stapelbar 22cl	Untertasse 14cm ➡ 405832MTZ021170	Bockbecher stapelbar 25cl	Stapelschale 12cm; 31,5cl	Stapelschale 17cm; 92,5cl	Teller flach 19,5cm	Teller tief 23cm	Teller flach 23,5cm	Teller flach 25,5cm

1 2 3 4 5 6

Geeignet für:

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022“

SYSTEM ERGÄNZUNG

Das EURO Abdecksystem wurde speziell für die Nutzung in der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert. Für alle relevanten Geschirrteile gibt es Deckel oder Clochen in verschiedenen Farben und Ausführungen.



- Die Clochen und Deckel aus den Kunststoffen PP, Tritan, PBT, Si und SEBS in blau, grau, braun, glasklar, natur-transparent, rot und rotbraun bewahren ihre Farbintensität.
- Die Clochen und Deckel geben weder Geschmack noch Geruch ab. Die Speisen werden im Aroma und Geschmack nicht beeinträchtigt.
- Spülmaschinengeeignet in gewerblichen Spülmaschinen unter Beachtung der vorgegebenen Maschineneinstellung und Verwendung des empfohlenen Spülmittels des Spülmaschinenherstellers.
- Die Clochen und Deckel sind reiß- und stoßfest. Die eingesetzten Kunststoffe zeichnen sich durch hohe Bruchsicherheit aus.
- Die Abdeckungen sind temperaturbeständig:
  Die Produkte behalten ihre Eigenschaften
  · aus PP bis 90 °C
  · aus Tritan bis 110 °C
  · aus SEBS bis 100 °C
  · aus PBT bis 160 °C
  · aus Silikon (Si) bis 200 °C
- Alle EURO Systemabdeckungen sind recyclebar.
- Sämtliche Clochen und Deckel sind mikrowellenbeständig.





Zum Teil in flexibler Ausführung erhältlich.



Quelle: Hersteller-Produktkatalog EURO Kunststoffdeckel und -Clochen zu Systemgeschirr aus Opalglas für die Gemeinschaftsverpflegung, 2026

Euro Deckel / Cloche					passend zu	
 Euro Deckel 8,2cm	**B 1192.42** **B 1192.97**	grau blau	üg üg	PP +90 °C PP +90 °C		ARC 36140 Restaurant White Bockbecher stapelbar 25cl ARC X2707 Brush Blue Bockbecher stapelbar 25cl ARC X2708 Brush Green Bockbecher stapelbar 25cl ARC X2023 Brush Orange Bockbecher stapelbar 25cl ARC X2710 Brush Yellow Bockbecher stapelbar 25cl ARC X2016 Brush Cherry Bockbecher stapelbar 25cl ARC X2015 Brush Blue Jean Bockbecher stapelbar 25cl 530350MTZ021172 Natura Blue Bockbecher stapelbar 25cl 530350MTZ021169 Natura Green Bockbecher stapelbar 25cl 530350MTZ021171 Natura Red Bockbecher stapelbar 25cl 530350MTZ021170 Natura Yellow Bockbecher stapelbar 25cl
 Euro Deckel 8,5cm	**B 1192.47** **B 1192.96** **B 1192.21** **B 1192.71**	grau blau braun grau	üg üg üg üg	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C		ARC X0600 Restaurant White Bockbecher stapelbar 29cl
 Euro Deckel 10,8cm	**B 7108.46** **B 7108.91** **B 7108.21** **B 7108.79** **B 7108.95**	grau blau braun grau blau	üg üg üg üg üg	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C		ARC X3509 Restaurant White Suppentasse stapelbar 31cl ARC X4225 Brush Blue Suppentasse stapelbar 31cl ARC X4223 Brush Green Suppentasse stapelbar 31cl ARC X4228 Brush Orange Suppentasse stapelbar 31cl ARC X4224 Brush Yellow Suppentasse stapelbar 31cl ARC X4227 Brush Cherry Suppentasse stapelbar 31cl ARC X4226 Brush Blue Jean Suppentasse stapelbar 31cl
 Euro Deckel 11cm	**B 7307.20** **B 7307.17** **B 7307.21** **B 7307.22** **B 7307.23**	grau blau braun blau flexibel rost flexibel	il il il il il	PBT +160 °C PBT +160 °C PBT +160 °C SEBS +100 °C SEBS +100 °C		ARC D6277N Restaurant White Stapelschale 10,7cm; 33cl
 Euro Deckel 12,5cm  Euro Deckel 12,8cm	**B 7200.45** **B 7200.95** **B 7200.21** **B 7200.48** **B 7200.47** **B 0979.47** **B 0979.97** **B 0979.27** **B 7307.04** **B 7307.13**	grau blau braun natur-transparent cremeweiß grau blau braun grau blau	üg üg üg üg üg il il il il il	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C		ARC L6887 Restaurant White Stapelschale 12cm; 40cl ARC 43319 Restaurant White Stapelschale 12cm; 27cl ARC C3777 Brush Blue Stapelschale 12cm; 27cl ARC C3775 Brush Green Stapelschale 12cm; 27cl ARC C3778 Brush Orange Stapelschale 12cm; 27cl ARC C3776 Brush Yellow Stapelschale 12cm; 27cl ARC H2779 Brush Cherry Stapelschale 12cm; 27cl ARC H3615 Brush Blue Jean Stapelschale 12cm; 27cl 415515FTC021172 Natura Blue Stapelschale 12cm; 31,5cl 415515FTC021169 Natura Green Stapelschale 12cm; 31,5cl 415515FTC021171 Natura Red Stapelschale 12cm; 31,5cl 415515FTC021170 Natura Yellow Stapelschale 12cm; 31,5cl
 Euro Deckel 14,5cm	**B 0979.44** **B 0979.94** **B 0979.24** **B 7307.03** **B 7307.08**	grau blau braun grau blau	il il il il il	PP +90 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C		ARC 43317 Restaurant White Stapelschale 14cm; 48cl

il = Deckel mit innenliegendem Steg | üg = außen übergreifender Deckel

Euro Deckel / Cloche					passend zu	
 Euro Deckel 14cm	**B 0979.45**	grau	il	PP +90 °C		ARC 17144 Restaurant White Suppennapf stapelbar 13,2cm ARC 54699 Brush Blue Suppennapf stapelbar 13,2cm ARC 54700 Brush Green Suppennapf stapelbar 13,2cm ARC 54557 Brush Orange Suppennapf stapelbar 13,2cm ARC 54704 Brush Yellow Suppennapf stapelbar 13,2cm ARC H2781 Brush Cherry Suppennapf stapelbar 13,2cm ARC X4434 Brush Blue Jean Suppennapf stapelbar 13,2cm
	B 0979.95	blau	il	PP +90 °C		
	B 0979.25	braun	il	PP +90 °C		
	B 0979.15	natur-transparent	il	PP +90 °C		
 Euro Deckel 14,2cm	**B 7451.47**	natur-transparent	üg	PP +90 °C		
 Euro Deckel 17,5cm	**B 1049-0-2**	grau	üg	PP +90 °C		ARC X3509 Restaurant White Stapelschale 17cm; 90cl ARC X4225 Brush Blue Stapelschale 17cm; 90cl ARC X4223 Brush Green Stapelschale 17cm; 90cl ARC X4228 Brush Orange Stapelschale 17cm; 90cl ARC X4224 Brush Yellow Stapelschale 17cm; 90cl ARC X4227 Brush Cherry Stapelschale 17cm; 90cl ARC X4226 Brush Blue Jean Stapelschale 17cm; 90cl
 Euro Deckel 18cm	**B 0979.42**	grau	il	PP +90 °C		415518FUA021172 Natura Blue Stapelschale 17cm; 92,5cl 415518FUA021169 Natura Green Stapelschale 17cm; 92,5cl 415518FUA021171 Natura Red Stapelschale 17cm; 92,5cl 415518FUA021170 Natura Yellow Stapelschale 17cm; 92,5cl
	B 0979.22	braun	il	PP +90 °C		
	B 7307.05	grau	il	PBT +160 °C		
	B 7307.06	blau	il	PBT +160 °C		
	B 7307.15	grau	il	SEBS + 100 °C		
 Euro Deckel 20cm	**B 0979.74**	grau	il	PP +90 °C		ARC 67121 Restaurant White Stapelschale 19,3cm; 110cl
	B 0979.99	blau	il	PP +90 °C		
	B 0979.32	braun	il	PP +90 °C		
	B 0979.33	grau	il	PBT +160 °C		
	B 0979.98	blau	il	PBT +160 °C		
 Euro Deckel 11 x 11cm; 16mm hoch	**B 1045.46**	grau	il	PP +90 °C		ARC 18962 Restaurant White Stapelschale 11 x 11cm
	B 1045.83	blau	il	PP +90 °C		
	B 1045.75	transparent	il	Tritan +110 °C		
 Euro Deckel 11 x 11cm; 30mm hoch	**B 7249.44**	natur-transparent	il	PP +90 °C		
	B 7249.95	blau	il	PP +90 °C		
	B 7249.75	transparent	il	Tritan +110 °C		

il = Deckel mit innenliegendem Steg | üg = außen übergreifender Deckel

Euro Deckel / Cloche					passend zu	
 Euro Deckel 14,5 x 9,5cm	**B 1231.03**	grau	üg	PP +90 °C		ARC 55391 Restaurant White Stapelschale 14 x 9cm
Euro Deckel 15 x 9,6cm	**B 7297.75** transparent il Tritan +110 °C **B 7297.45** natur-transparent il PP +90 °C					
Euro Deckel 11,3 x 8,2cm	**B 7249.49**	transparent	il	PP +90 °C		ARC 27474 Restaurant White Stapelschale 11,5 x 8,5cm
Euro Deckel 12 x 9cm	**B 7181.45** natur-transparent üg PP +90 °C **B 7181.77** transparent üg Tritan +110 °C					
 Euro Deckel 18,2 x 12cm	**B 7244.46** grau üg PP +90 °C **B 7244.95** blau üg PP +90 °C **B 7244.48** natur-transparent üg PP +90 °C **B 7244.76** transparent üg Tritan +110 °C					ARC 27473 Restaurant White Stapelschale 17,5 x 11,5cm
 Euro Cloche 21cm	**B 1447.02**	cremeweiß	üg	PP +90 °C		ARC 22530 Restaurant White Teller flach 19,5cm ARC 57974 Hoteliere White Teller flach 19,5cm ARC 49150 Brush Blue Teller flach 19,5cm ARC 49142 Brush Green Teller flach 19,5cm ARC 49138 Brush Orange Teller flach 19,5cm ARC 49139 Brush Yellow Teller flach 19,5cm ARC H2685 Brush Cherry Teller flach 19,5cm ARC H3608 Brush Blue Jean Teller flach 19,5cm 415513FTC021172 Natura Blue Teller flach 19,5cm 415513FTC021169 Natura Green Teller flach 19,5cm 415513FTC021171 Natura Red Teller flach 19,5cm 415513FTC021170 Natura Yellow Teller flach 19,5cm

il = Deckel mit innenliegendem Steg | üg = außen übergreifender Deckel

0% BPA BISPHENOL A FREE

Euro Deckel / Cloche					passend zu	
 Euro Cloche 20,7 x 20,7cm	**B 7553.01** **B 7553.02** **B 7553.04** **B7553.11**	grau grau blau natur-transparent	üg üg üg üg	PP +90 °C PBT +160 °C PBT +160 °C PP +90 °C		ARC X2315 Restaurant White Quadratteller halbtief 20 x 20cm
   Euro Cloche 24cm	**B 2029-0-2** **B 2029-0-4** **B 2029-0-5** **B 2029-1-1**	grau cremeweiß natur-transparent blaugrau	üg üg üg üg	PBT +160 °C PP +90 °C PP +90 °C PBT +160 °C		ARC N4839 Restaurant White Menüteller 3-geteilt 23cm ARC L6824 Restaurant White Menüteller 2-geteilt 23cm ARC X0612 Restaurant White Teller halbtief 23cm ARC V3975 Autonomy White Teller flach 23cm ARC V9430 Autonomy White Teller tief 23cm ARC V6481 Autonomy Blue Teller flach 23cm ARC V6482 Autonomy Red Teller flach 23cm ARC V9431 Autonomy Blue Teller tief 23cm ARC V9432 Autonomy Red Teller tief 23cm 405882FTC021172 Natura Blue Teller tief 23cm 405882FTC021169 Natura Green Teller tief 23cm 405882FTC021171 Natura Red Teller tief 23cm 405882FTC021170 Natura Yellow Teller tief 23cm 415512FTC021172 Natura Blue Teller flach 23,5cm 415512FTC021169 Natura Green Teller flach 23,5cm 415512FTC021171 Natura Red Teller flach 23,5cm 415512FTC021170 Natura Yellow Teller flach 23,5cm

il = Deckel mit innenliegendem Steg | üg = außen übergreifender Deckel

Euro Deckel / Cloche



Euro Cloche 26,7cm

B 2028-1-2	grau	üg	PBT	+160 °C
B 2028-1-4	cremeweiß	üg	PP	+90 °C
B 2028-1-5	natur-transparent	üg	PP	+90 °C

passend zu



ARC P3979	Restaurant White Menüteller 3-geteilt 25,5cm
ARC L6850	Restaurant Teller halbtief 25cm
ARC P3972	Restaurant Teller flach 25,2cm
ARC N6393	Hoteliere White Teller flach 25,8cm
ARC P3945	Brush Blue Teller flach 25,2cm
ARC P3948	Brush Green Teller flach 25,2cm
ARC P3949	Brush Orange Teller flach 25,2cm
ARC P3951	Brush Yellow Teller flach 25,2cm
ARC P3947	Brush Cherry Teller flach 25,2cm
ARC P3946	Brush Blue Jean Teller flach 25,2cm
415511FTC021172	Natura Blue Teller flach 25,5cm
415511FTC021169	Natura Green Teller flach 25,5cm
415511FTC021171	Natura Red Teller flach 25,5cm
415511FTC021170	Natura Yellow Teller flach 25,5cm

il = Deckel mit innenliegendem Steg | üg = außen übergreifender Deckel






Reserved
Reserved

Falls keine System-Kompatibilität notwendig ist...



ARC Q3631
Baril Obertasse stapelbar 9cl

ARC Q3636
Baril Untertasse 12cm
➡ ARC Q3631



ARC Q3632
Baril Obertasse stapelbar 19cl

ARC Q3635
Baril Untertasse 14cm
➡ ARC Q3632



ARC Q3634
Baril Obertasse stapelbar 25cl



ARC Q3630
Baril Bockbecher stapelbar 29cl

ARC Q6147
Baril Untertasse 15,4cm
➡ ARC Q3634 & ARC Q3630

Intensity White ist ideal geeignet für den Einsatz sowohl in betreuten Wohneinrichtungen und Seniorenresidenzen als auch im Bereich der Betriebskantinen und Mensen.
Formschön und elegant, bietet es dennoch alle Vorteile des „fully tempered" Opalglasgeschirrs.

ARC V1540
Teller flach 16cm



ARC V1539
Teller flach 20,5cm



ARC V1538
Teller tief 22cm



ARC X0613
Teller flach 24cm



ARC V1536
Teller flach 25,5cm



ARC V1653
Teller flach 27,5cm





Geeignet für:

2, 3	2, 3, 5	2, 3, 5	2, 3, 5
Lyon		Lyon Optique	Rock Bar
470170BZN121990	**470180BZM121990**	**470182MEN021990**	**517530BCT121990**
16cl	21cl	20,5cl	27cl



1, 2, 3, 5	1, 2, 3, 5	1, 2, 3, 5	1, 2, 3, 5
Lyon Optique			
Natura Blue	Natura Green	Natura Red	Natura Yellow
470182MEN021172	**470182MEN021169**	**470182MEN021171**	**470182MEN021170**
20,5cl	20,5cl	20,5cl	20,5cl

1 2 3 5

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022“

Ergänzend: Stapelbare Trinkgläser

Zerbrechlichkeit ist für das Hotel- und Gaststättengewerbe ein sich wiederholendes Problem. Um die Lebensdauer der Produkte 10 - bis 50 - mal zu verlängern, vervollkommnete die F & E Abteilung von ARC FRANCE SAS im Jahr 1958 eine technische Behandlung namens „Härtung“. Diese Behandlung verleiht den Produkten eine ausgezeichnete Festigkeit gegenüber mechanischen und thermischen Beanspruchungen sowie gute Warmhalteeigenschaften. Das Prinzip der Härtung besteht darin, die Artikel auf eine sehr hohe Temperatur zu erhitzen und danach abrupt abzukühlen. Dieses Verfahren macht die Artikel außerordentlich haltbar.
Für die gehärteten Glasprodukte ARCOROC und LUMINARC wird, egal ob Gläser oder Geschirr, das totale
Härtungsverfahren „fully tempered“ angewandt. Das heißt, die Artikel werden vollständig gehärtet.

HIGH SHOCK RESISTANCE

Einsparungen im Nachbestellbudget:
Ein gehärtetes Glas kann bis zu fünfmal widerstandsfähiger sein als ein Artikel ohne Spezialbehandlung.

Δ130°C THERMAL SHOCK RESISTANT

Die gehärteten Produkte widerstehen Temperaturunterschieden von bis zu 130 °C.








Stacky Oxygene	Forum					Norvege				Campus		Spirale	
ARC V8051 16cl	**ARC V8009** 16cl	**ARC V8005** 23cl	**ARC V7999** 26,5cl	**ARC V8966** 16cl	**ARC V8967** 20cl	**ARC V7535** 25cl	**ARC V7529** 27cl	**ARC V7527** 32cl	**ARC V8391** 18cl	**ARC V8553** 22cl	**ARC V8554** 29cl	**ARC V8032** 20cl	**ARC V8038** 25cl



Autonomy	Log				Brush Log						Conique		
					Blue	Green	Orange	Yellow	Cherry	Blue Jean			
ARC V4872 27cl	**ARC V7997** 16cl	**ARC V7995** 22cl	**ARC V7950** 27cl	**ARC V7967** 32cl	**ARC V3984** 22cl	**ARC V3986** 22cl	**ARC V3976** 22cl	**ARC V3978** 22cl	**ARC V3980** 22cl	**ARC V3982** 22cl	**ARC V8027** 20cl	**ARC P2133** 25cl	**ARC P2131** 28cl

Die Beschreibungen auf dieser Seite basieren auf den Produktinformationen des Herstellers

Geeignet für:





2	2	2, 5	2, 5	2, 5
		Pompei		
BOR 1011522	**BOR 1013020**	**417020FTT121990**	**417030FTT121990**	**417040FTT121990**
6cm	8cm	10,5cm	12cm	14cm
3,9cl	10cl	24cl	35cl	57cl

2, 5	2	2	2
	Pompei		
417050FTT121990	**417060FTU121990**	**193010M01321990**	**193020M01321990**
17cm	20cm	23cm	26cm
106cl	170cl	274,5cl	365cl

2 5

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022“

Ergänzend: Stapelbare Schalen

Zerbrechlichkeit ist für das Hotel- und Gaststättengewerbe ein sich wiederholendes Problem. Um die Lebensdauer der Produkte 10 - bis 50 - mal zu verlängern, vervollkommnete die F & E Abteilung von ARC FRANCE SAS im Jahr 1958 eine technische Behandlung namens „Härtung“. Diese Behandlung verleiht den Produkten eine ausgezeichnete Festigkeit gegenüber mechanischen und thermischen Beanspruchungen sowie gute Warmhalteeigenschaften. Das Prinzip der Härtung besteht darin, die Artikel auf eine sehr hohe Temperatur zu erhitzen und danach abrupt abzukühlen. Dieses Verfahren macht die Artikel außerordentlich haltbar.
Für die gehärteten Glasprodukte ARCOROC und LUMINARC wird, egal ob Gläser oder Geschirr, das totale
Härtungsverfahren „fully tempered“ angewandt. Das heißt, die Artikel werden vollständig gehärtet.

HIGH SHOCK RESISTANCE

Einsparungen im Nachbestellbudget:
Ein gehärtetes Glas kann bis zu fünfmal widerstandsfähiger sein als ein Artikel ohne Spezialbehandlung.

Δ130°C
THERMAL SHOCK RESISTANT

Die gehärteten Produkte widerstehen Temperaturunterschieden von bis zu 130 °C.





Empilable

ARC V7515	ARC V7520	ARC 10040	ARC V7538	ARC V7812	ARC 10003	ARC V7833	ARC V4042
6cm	7cm	9cm	10cm	12cm	14cm	17cm	20cm
3,5cl	7,5cl	15cl	24cl	38,5cl	62,5cl	110cl	180cl



Empilable

ARC V4034	ARC V7655	ARC 10029	ARC 64473	ARC L3308
23cm	26cm	29cm	14 x 9cm	14,5cm
290cl	430cl	600cl	28cl	

Die Beschreibungen auf dieser Seite basieren auf den Produktinformationen des Herstellers



Für den Tischservice und die kurzfristige Aufbewahrung bietet ARCOROC verschiedene Krüge und Karaffen mit Kunststoffdeckel bzw. Glasdeckel mit Kunststoffdichtung an.
Diese Artikel sind nicht gehärtet und somit nicht für Heißgetränke geeignet.



ARC 75201

Kühlschrankkrug 50cl
mit weißem PPDeckel



ARC 70361

Kühlschrankkrug 110cl
mit weißem PP Deckel



ARC 30629

Kühlschrankkrug 170cl
mit weißem PP Deckel



ARC 46538

Kühlschrankgießer 200cl
mit weißem PP Deckel

Quadro



ARC V8515

Deckel PP weiß 77mm
für Kühlschrankkrug / -gießer



ARC 81573

Deckel PP grün 77mm
für Kühlschrankkrug / -gießer

Quadro



B 7299.95

Euro

Deckel PP blau 78mm
für Kühlschrankkrug / -gießer

Ergänzend: Krüge und Karaffen

0% BPA BISPHENOL A FREE







ARC Q3909

Krug 50 cl



ARC Q3606

Krug 75 cl



ARC Q3907

Krug 100 cl

Spring



ARC Q8265

Glasdeckel 82 mm



ARC L4194

Karaffe 62 cl
mit schwarzem Kunststoffdeckel



ARC L8689

Karaffe 75 cl
mit schwarzem Kunststoffdeckel



ARC L4193

Karaffe 110 cl
mit schwarzem Kunststoffdeckel

Fluid



ARC L4257

Kunststoffdeckel 70 mm
schwarz

Eine Vorgehensweise im Einklang mit den Werten der Verrerie Arc 1825

Seit jeher integriert der weltweite Marktführer für Tischkultur eine Politik der nachhaltigen Entwicklung in seiner Unternehmensstrategie, die wirtschaftliche Leistung, soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz miteinander verbindet.



Eine verantwortungsbewusste wirtschaftliche Entwicklung

Verrerie Arc 1825 verfügt über internationale Vertriebs- und Produktionsstätten, um in unmittelbarer Kundennähe innovative und lokal angepasste Artikel herzustellen.

- 3% des Umsatzes werden für Forschung und Entwicklung eingesetzt, um technische Fortschritte und Umweltschutz in Einklang zu bringen.
- Kreation eines neuen Werkstoffes, KRYSTA: Dieses Material wird aus natürlichen Substanzen entwickelt und ist dabei so leicht und durchsichtig wie Kristall und so widerstandsfähig wie Glas.
- Einführung einer solidarischen Kollektion in Spanien: Ein Teil des Umsatzes wird dazu verwendet, Kindern und schwangeren Frauen in Indien eine lebensnotwendige Nahrungsmittelergänzung bereit zu stellen; ein Programm, das mehreren hundert Familien hilft.

Menschen im Herzen der Aktivität

Die Unternehmensgruppe Verrerie Arc 1825 fördert an den einzelnen Standorten die grundlegenden Werte des Unternehmens auf der Basis des Respekts und der Weiterentwicklung von Frauen und Männern.

- Beitritt zum Global Compact im Jahr 2003, einer von der UNO veranlassten Initiative zum Schutz der Menschenrechte und der Umwelt, zur Verbesserung von Arbeitsbedingungen und gegen Korruption.
- Hilfe für bedürftige Personen: weltweite Integrationspolitik, 3 eigene geschützte Werkstätten in Spanien und Frankreich, Zusammenarbeit mit speziellen sozialen Arbeitszentren.
- Vorbeugung gegen Abhängigkeiten: Entwicklung von Programmen gegen Tabak- und Alkoholmissbrauch in Frankreich, Spanien, Großbritannien.

Eine Umwelt, die es zu schützen gilt

Verrerie Arc 1825 verpflichtet sich darüber hinaus, diese Prozesse weiter zu verbessern, um noch umweltfreundlichere Produkte herzustellen.

- Der Wille, Treibhausgaseffekte unter Kontrolle zu halten durch den Beitritt zu AERES (Vereinigung von Unternehmen für die Reduzierung des Treibhausgaseffektes) bereits seit 2001 mit den Zielen, innerhalb von 4 Jahren den Wasserverbrauch um 20% und die Treibhausemissionen um 12% zu senken. Die tatsächliche Senkung des CO_2 Verbrauchs von 2008 bis 2017 beträgt jedoch sogar 18,7%.
- Verwendung von „grünem Strom“ seit 2016. Somit wird der CO_2 Ausstoß weiter signifikant gesenkt.
- Gezieltes Waste Management verbessert die Gesamt-Recyclingrate der Unternehmensgruppe kontinuierlich, so dass sie 2017 bei 73% (Glas bei 97,8%) liegt, Tendenz steigend.
- Senkung des Energieverbrauchs um 9% dank des Recyclings von Glas im Herstellungsprozess.

Quelle: Herstellerinfo / Flyer „Die Gemeinschaftsverpflegung, Being Together, Das Krankenhaus“ - Stand 2009 (Impression Directe RC 429 207 608 AN88/09 G102110)

Bereit, neue Wege zu gehen: wegweisend, nachhaltig und frei wählbar

Technische Exzellenz und Qualität

Das Können zeigt sich in der Transparenz des Glases, der Glasformtechniken, der Dekoration, dem Einsatz komplexer Technologien und der hohen Qualität der Handwerkskunst.

Beweglichkeit

Zuverlässigkeit und Wettbewerbsfähigkeit werden durch einen exzellenten Supply-Chain-Management-Prozess unterstützt, der die Bedarfs- und konsequente Produktionsplanung umfasst.

Nachhaltigkeit

Der Fokus auf die Umweltauswirkungen unserer Aktivitäten entwickelt sich in drei verschiedene Richtungen: Auswahl der Maschinen, zunehmender Einsatz von PCR-Material und Entwicklung umweltfreundlicher Prozesse und Produkte.

Innovation

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung ist ständig bestrebt, Werte zu schaffen, indem sie innovative ästhetische Konzepte und funktionale Lösungen entwickelt, die in der Lage sind, die Markttrends vorwegzunehmen.

Nachhaltigkeit

ETHIK UND BEWUSSTSEIN STEHEN HINTER JEDER POLITIK

Bormioli Rocco ist sich der zunehmenden Verantwortung bewusst, die jeder von uns gegenüber der Umwelt trägt. Daher arbeitet man daran, die Umweltauswirkungen aller Produktionsprozesse zu reduzieren und verpflichtet sich zur kontinuierlichen Verbesserung ihrer Nachhaltigkeit.

Bormioli Rocco betrachtet es als Privileg, die Möglichkeit erhalten zu haben, die intrinsische Nachhaltigkeit von Glas zu verbessern: ein hygienisches, sicheres, vielseitiges, vollständig und unendlich recycelbares Material.

Die verantwortungsvolle Einstellung zeigt sich darin, dass man seit 1996 ein nach ISO 9001 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem eingeführt hat und sich an anderen Initiativen beteiligt, die sich auf die Regulierung und ständige Verbesserung des Geschäfts konzentrieren.

- Zertifizierung nach ISO 14001 – Umweltmanagementsystem.
- Norm ISO 14064 Treibhausgase – Quantifizierung und Berichterstattung von Treibhausgasemissionen.

ECOVADIS

Eine Anerkennung durch einen der zuverlässigsten Gutachter für Nachhaltigkeitsratings von Unternehmen

SEDEX

Mitgliedschaft in einer der weltweit wichtigsten Organisationen für ethische Handelsdienstleister

CO_2 OFFENLEGUNGSPROJEKT

Messung, Verwaltung und Offenlegung von Informationen über den Klimawandel

Soziale Verantwortung des Unternehmens

Die soziale Verantwortung des Unternehmens konzentriert sich neben dem Respekt vor der Umwelt auch auf das soziale Wohlergehen, insbesondere in Bezug auf die Menschen, die in seinen Einrichtungen arbeiten.

Man ist zutiefst davon überzeugt, dass Mitarbeiter durch ein anregendes, kooperatives Arbeitsumfeld entscheidend motiviert und ermutigt werden, ihr Bestes zu geben, um immer neue Herausforderungen anzugehen.

Ökodesign / Ökoprozess

UNSERE ENTWICKLUNG WURDE VON 5 GRUNDREGELN INSPIRIERT:

Überdenken
Überdenken und Restrukturierung aller Produktionssysteme, der verwendeten Materialien und Produkte, um Lösungen zu finden, die eine Kreislaufwirtschaft fördern.

Reduzieren
Reduzierung des Gewichts der Produkte, der Anzahl der Zubehörteile und des Rohstoffverbrauchs durch die Verwendung von PCR-Materialien (Post Consumer Recycled).

Wiederverwendung
Aufhören, in Begriffen einer einmaligen Verwendung von Produkten zu denken. Der Fokus liegt auf Produkten mit verschiedenen Funktionen und Zwecken und einem langen Lebenszyklus.

Recyceln
Entwerfen recycelbarer Produkte, indem die Komponenten auf verschiedene, leicht trennbare und recycelbare Materialien reduziert werden.

Respekt
Verantwortungsvoller Einkauf von Materialien, die recycelbare Bestandteile enthalten. Reduzierung der Menge an Chemikalien, Wasserverbrauch, Stromverbrauch und Abfall in den Prozessen.

Quelle: Herstellerinfo / Bormioli Rocco Katalog „COMMUNAL CATERING Ristorazione Colletiva 2022“



TABLE ROC Deutschland GmbH
Kochs Kämpe 5
33014 Bad Driburg
DEUTSCHLAND

+49(0)5253 97460
info@tableroc.de
+49(0)5253 974649
www.tableroc.de

Amtsgericht Paderborn · HRB 4479
GLN: 42 504475 0000 7

Geschäftsführer: Heinz Jürgen Loke & Bernd Loke

Seit 130 Jahren sind wir ein Garant für zuverlässige und schnelle Warenlieferung im Gastronomiegroßhandel sowie in der Gemeinschaftsverpflegung. Zunächst als Familienbetrieb, dann als Loke-Glas Vertriebs-GmbH und letztlich im Rahmen der weiteren Expansion auch über Deutschlands Grenzen hinweg als **TABLE ROC Deutschland GmbH** haben wir uns als starker und zuverlässiger Lieferant erwiesen.

Unser Sortiment besteht unter anderem aus Artikeln der Hersteller **Verrerie Arc 1825** mit den renommierten Marken **ARCOROC**, **C&S** und **Luminarc**, **Kar Porselen** mit der bekannten Marke **BONNA**, **Bormioli Rocco S.p.A.**, **Bormioli Luigi S.p.A.**, **Pasabahce Cam San. ve Tic A.S.**, **New Duralex International SAS**, **Vetreria di Borgonovo S.p.A.**, **Vidrios San Miguel S.L.**, **La Rochere SAS**, **Stölzle Lausitz GmbH** mit der Marke **Oberglas** und **Zwiesel Glas / Schott Zwiesel**. Ergänzungsartikel lassen wir unter unserer eigenen Marke **TABLE ROC** produzieren.

Die schnelle Warenbeschaffung, die sich aus der engen Zusammenarbeit mit den international führenden Glas-, Porzellan- und Gastronomiebedarfsherstellern ergibt, ermöglicht eine hohe Flexibilität dem Kunden gegenüber. Außerdem wird die Lagerkapazität kontinuierlich ausgebaut, so daß wir einen Großteil unseres Sortiments kurzfristig liefern können.
Unsere *Maxime* ist es, den Fachgroßhandel zu unterstützen und zu stärken. Daher bieten wir unser Sortiment auch nicht dem Endverbraucher an, sondern verweisen *grundsätzlich an unsere Partner vor Ort*. Denn nur so werden sich zukünftige Marktpotenziale für profitables Wachstum nutzen lassen.

Einige wichtige Hinweise

Versandkosten innerhalb von Deutschland:
Bei einem Nettobestellwert unter 600,00 EUR berechnen wir einen Frachtkostenanteil von 29,80 EUR, bei einem Nettobestellwert über 600,00 EUR entfallen die Frachtkosten (Für Zusatzleistungen fallen grundsätzlich Servicekosten unabhängig vom Erreichen des Nettobestellwertes von 600,00 EUR an. Dazu gehören z. B. Expresslieferungen, Lieferungen auf inselzuschlagspflichtige Inseln, Avisierungen, Buchungen von Zeitfenstern und Hebebühnenanlieferung bei Sendungen mit mehr als 6 Europaletten-Stellplätzen bzw. mehr als 2.500kg).

Versandkosten für den internationalen Versand:
Unsere internationalen Tarife erhalten Sie nach Rücksprache mit unserer Versandabteilung.

Mindestbestellwert:
Der Netto-Mindestbestellwert beträgt 250,00 EUR. Sollten Sie dennoch eine Bestellung unter diesem Wert tätigen wollen, erheben wir zusätzlich zu dem Frachtkostenanteil einen Mindermengenzuschlag von 20,00 EUR.

Teillieferungen / Nachlieferungen:
Sollte eine Lieferung in Teilpartien gewünscht werden, entstehen für jede Teillieferung, deren Nettobestellwert 600,00 EUR nicht übersteigt, Frachtkosten von 29,80 EUR. In der Regel versenden wir Ihre Bestellung komplett. Sollten dennoch Rückstände entstehen, werden diese, sobald verfügbar, mit der nächsten laufenden Bestellung frei versandt, wenn der Nettowert der neuen Bestellung über 600,00 EUR liegt. Der Wert der Nachlieferung wird dabei nicht dem Wert der neuen Bestellung angerechnet. Wenn allerdings eine getrennte Lieferung der Rückstände unabhängig von einer etwaigen neuen Bestellung gewünscht wird, entstehen Frachtkosten von 29,80 EUR, wenn der Nettobestellwert der Nachliefermenge 600,00 EUR nicht übersteigt.

Mustersendungen:
Aufgrund der ständig steigenden Kosten können Mustersendungen grundsätzlich nur gegen Berechnung erfolgen. Mustersendungen können aus logistischen Gründen nicht zurückgenommen werden!

Paketsendungen:
Ausschließlich Mustersendungen erfolgen als Paketsendungen. Alle Warenbestellungen erfolgen grundsätzlich nur als Palettenversand!

Transportschäden:
Beanstandungen für Transportbruch müssen unverzüglich bei Warenübernahme erfolgen. Später erfolgende Schadensmeldungen werden nicht akzeptiert. Das handelsübliche Bruchrisiko beträgt bei Glas 2%. Reklamationen unter diesem Umfang können nicht anerkannt werden. Ausnahme - bei Paketsendungen liegt das ausschließliche Bruchrisiko beim Empfänger.

Auftragsstornierungen:
Eine etwaige Auftragsstornierung muss schriftlich erfolgen, sonst kann sie nicht akzeptiert werden.

Warenrücksendungen:
Warenrücksendungen werden nur nach schriftlicher Zustimmung der TABLE ROC Deutschland GmbH akzeptiert. Die Warenrücksendung muss frei Haus in der Originalverpackung erfolgen. In jedem Fall fällt eine Bearbeitungsgebühr von 20% des Warenwertes der Rücksendung an.

Geschäftsbedingungen: www.tableroc.de/agb

Einen Gesamtüberblick über unser Sortiment finden Sie in unserem TABLE ROC Hauptkatalog

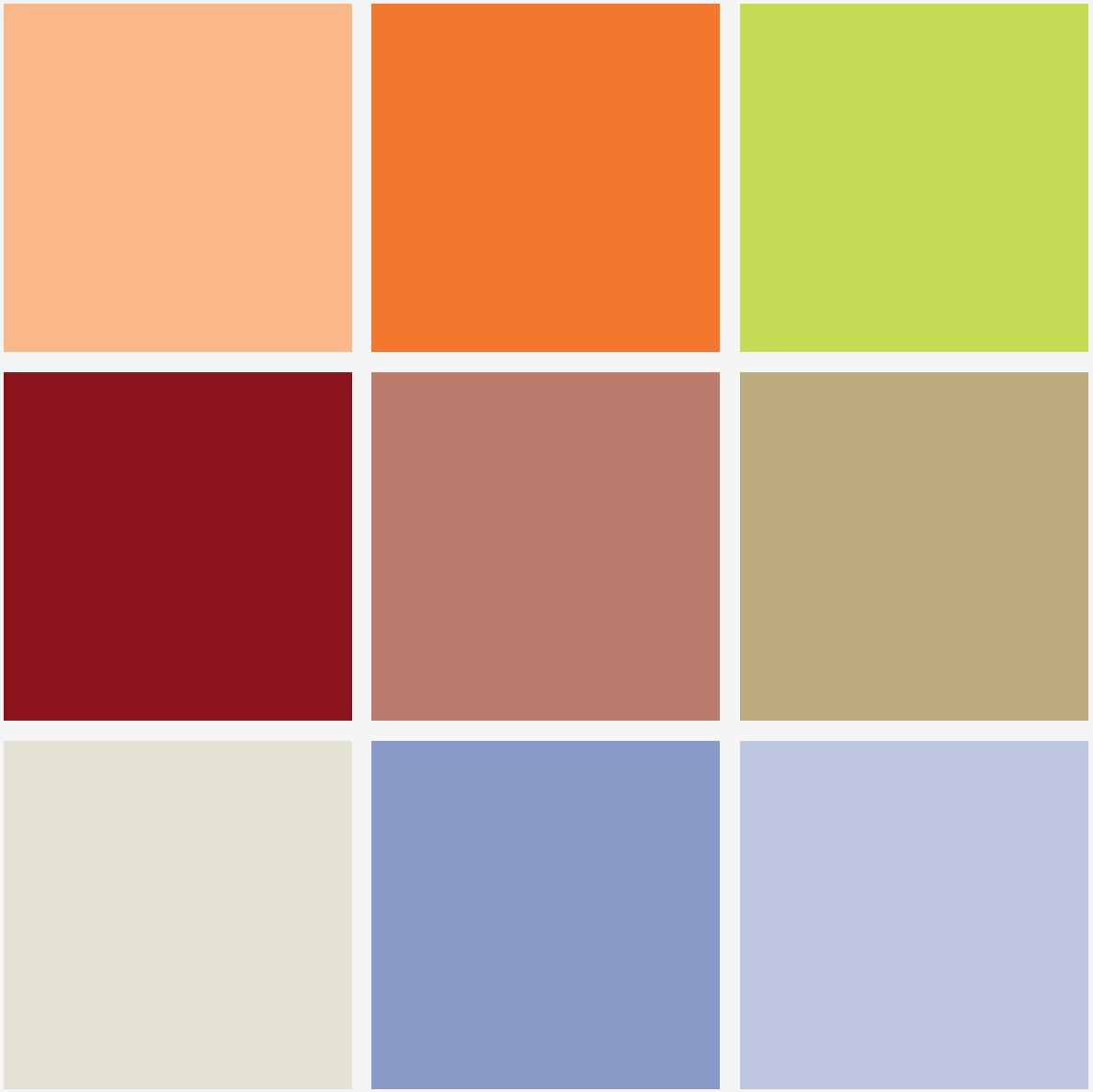


TABLE ROC Deutschland GmbH
Kochs Kämpe 5
33014 Bad Driburg
Tel. +49 5253 9746 0
www.tableroc.de

Alle Produktinformationen sowie die Mess- und Testdaten in dieser Broschüre basieren auf den Angaben der Hersteller