



Los acabados reproducidos en este catálogo son únicamente indicativos por las inevitables diferencias debidas a la reproducción tipográfica.





ROSETTA

IL PROGRAMMA D'ARREDO PANETTERIA ROSETTA È UN PROGETTO LAI.

ROSETTA: [DIM. DI *ROSA*] TIPO DI PAGNOTTELLA TIPICA DELLA CITTÀ DI ROMA. DI FORMA ROTONDA, È CARATTERIZZATA DALLE TIPICHE INCISIONI A STELLA. A MILANO PRENDE IL NOME DI MICHETTA.

The **Rosetta** bakery furnishing and fitting programme is designed by **LAI**.

Rosetta: in Italian: little rose. A kind of small bread roll that is traditional in the city of Rome. Round-shaped, it is characterised by traditional star-shaped cuts. In Milan it is known with the name of 'Michetta'.

Le programme d'agencement de la vitrine à boulangerie **Rosetta** est un projet **LAI**.

Rosetta: diminutif italien de Rose. Type de petite miche de pain typique de la ville de Rome. De forme ronde, elle est caractérisée par des incisions typiques en étoile. A Milan elle est appelée Michetta.

Das Programm **Rosetta** zur Einrichtung für Bäckereien ist ein **LAI**-Projekt.

Rosetta: Diminutiv von „Rosa“ (Rose). Typischer Brotlaib für die Stadt Rom. Dieses Brot von runder Form ist durch die typischen sternförmigen Gravuren gekennzeichnet. In Mailand wird es „Michetta“ genannt.

El programa de decoración panadería **Rosetta** es un proyecto **LAI**.

Rosetta: diminutivo italiano de Rosa. Tipo de bollo típico de la ciudad de Roma. De forma redonda, se caracteriza por los típicos cortes en forma de estrella. En Milán se llama Michetta.



Ingredienti
620 g farina
340 cl acqua
6 g lievito di birra
13 g sale
100 g pasta madre

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per un'ora e mezza. Dividere l'impasto in panetti da 80 g cadauno e mettere in forno a 250°C per 40 minuti circa.

Ingredients
620 g flour
340 cl water
6 g brewer's yeast
13 g salt
100 g risen dough

Work all the ingredients into a blend and let it rise for one hour and a half. Cut the dough in cakes, each of 80 g, and put them in an oven at 250°C for approximately 40 minutes.

Ingrédients
620 g de farine
340 cl d'eau
6 gr de levure de bière
13 g de sel
100 g de pâte mère

Pétrir tous les ingrédients et laisser lever pendant une heure et demie. Partager la pâte en petits pains de 80 g chacun et mettre au four à 250° pendant 40 minutes environ.

Zutaten
620 g Mehl
340 cl Wasser
6 g Bierhefepulver
13 g Salz
100 g Sauerteig

Alle Zutaten verkneten und eineinhalb Stunden aufgehen lassen. Aus dem Teig kleine Brötchen von 80 g formen und bei 250° für ca. 40 Minuten in den Ofen geben.

Ingredientes
620 g de harina
340 cl de agua
6 g de levadura de cerveza
13 g de sal
100 g de masa madre

Amasar todos los ingredientes y dejar que fermenten durante una hora y media. Dividir la masa en panes de 80 g cada uno y meterlos en el horno a 250° durante 40 minutos aproximadamente.

Linee classiche proposte nel nuovo sistema d'arredo **Rosetta** dedicato esclusivamente alla panetteria.

Classic lines have been proposed in the new furnishing collection named **Rosetta**, exclusively dedicated to bakeries.

Lignes classiques proposées dans le nouveau système d'agencement **Rosetta** consacré exclusivement à la boulangerie.

Klassische Linien, in dem neuen Einrichtungssystem **Rosetta** vorgeschlagen, das ausschliesslich für den Einsatz in Bäckereien konzipiert ist.

Líneas clásicas propuestas en el nuevo sistema de decoración **Rosetta** dedicado exclusivamente a la panadería.

Rosetta è disponibile nelle versioni impiallacciato tinto legno e laccato.

Rosetta is available in two finishes: wood-tinted veneered or lacquered.

Rosetta est disponible dans les versions plaqué teinté bois et laqué.

"Rosetta": in den Versionen gefärbtes Furnierholz und lackiert erhältlich.

Rosetta, disponible en las versiones chapado tonalidad madera y lacado.



K30 panetteria con piano espositivo in multistrato di betulla e divisori sagomati in legno (optional).

K30 bakery unit with birch multi-ply display surface and wooden shaped partitions (optional extras).

K30 vitrine à boulangerie avec étagère d'exposition en multicouche de bouleau et séparations façonnées en bois (en option).

K30 Vitrine Bäckereitheke mit Birkenholz-Multiplexausstellungsfläche und geformten Abteilern aus Holz (als Option).

K30 panadería con tablero expositivo en multistrato de abedul y separadores perfilados en madera (opcional).



K30 caldo secco con piano inox riscaldato tramite termostato regolabile fino a 60°C, per l'esposizione della pizza.

K30 dry heat unit to display pizzas, with stainless steel top heated by means of a thermostat adjustable up to 60°C.

K30 vitrine à chaleur sèche avec étagère en inox chauffée par thermostat réglable jusqu'à 60°C, pour l'étalage de la pizza.

K30 trockene Wärme mit Ausstellungsfläche für Pizza aus rostfreiem Edelstahl, durch regulierbaren Thermostat bis zum 60°C erwärmt.

K30 calor seco con tablero inoxidable calentado mediante termostato regulable hasta 60°C, para la exposición de la pizza.



Ampi spazi di servizio
favoriti da un retro banco
pane attrezzato.

Wide service spaces
favoured by an equipped
back counter unit
for bakery products.

Grands espaces
de service favorisés
par un arrière-comptoir
du pain équipé.

Breite Bedienungsflächen
dank der ausgestatteten
Bäckereirückentheke.

Amplios espacios
de servicio favorecidos
por un contra mostrador
pan equipado.

La parte posteriore
della vetrine è attrezzata
con cassetto raccogli
briciole inox e porta carta.

The back unit is equipped
with a stainless steel
drawer to collect crumbs
and a paper holder.

La partie postérieure de la
vitrine est munie d'un tiroir
ramasse-miettes en inox
et d'un porte-papier.

Die Rückseite der Vitrine ist
mit Krümelauffangschublade
aus rostfreiem
Edelstahl und Papierhalter
ausgestattet.

La parte posterior
de la vitrina está
equipada con un cajón
inoxidable para recoger
las migas y porta-papel.



Cassettoni scorta
e cassetto raccogli
briciole inox a disposizione
dell'operatore.

Large stock drawers and
small stainless steel drawer
for breadcrumbs available
to the operator.

Grands tiroirs pour
provisions et petit tiroir
ramasse-miettes en inox à
disposition de l'opérateur.

Zusatz-Schubladen und
Krümelauffangschublade
aus rostfreiem Edelstahl
auf der Bedienerseite.

Cajones de reserva
y cajoncito inoxidable
para recoger las migas
a disposición del operador.





Il sistema retro pane **Rosetta** è attrezzato con cesti in midollino sulle mensole regolabili in alluminio e cestoni in multistrato di betulla nella parte inferiore.

The **Rosetta** bakery back counter system is equipped with wicker baskets on adjustable aluminium shelves and birch multi-ply larger baskets in the lower section.

Le système d'arrière-comptoir **Rosetta** pour boulangeries est équipé de paniers en rotin sur les étagères réglables en aluminium et de grandes corbeilles en multicouche de bouleau dans la partie inférieure.

Das System Bäckereirückentheke **Rosetta** besteht aus Brotkörben aus Peddigrohr auf verstellbaren Ablagen aus Aluminium und großen Körbe aus Multilex Birkenholz auf der unteren Seite.

El sistema contra mostrador **Rosetta** para panadería está equipado con cestas de médula en las repisas de aluminio regulables y cestas en multistrato de abedul en la parte inferior.



GAMMA MATERIALI/

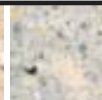
RANGE OF MATERIALS/ GAMME MATÉRIAUX/ MATERIALAUSWAHL/
GAMA DE MATERIALES/

(M/ G/ C) MARMI GRANITI COMPOSTI/ MARBLES GRANITES COMPOSITE
MATERIALS/ MARBRES GRANITS COMPOSES/ MARMOR GRANIT
VERBUNDWERKSTOFFE/ MARMOLES GRANITOS COMPUESTOS

A



A 01 C
Rosa
Toscana *



A 02 C
Blu Lazio *



A 03 C
Green
Lagoon *

B



B 01 M
Botticino *



B 02 M
Silvia Oro *



B 03 G
Nero Africa

C



C 01 C
Aida White *



C 02 M
Arabescato *



C 03 G
Yellow
Scywacasy



C 04 C
Azul Zafiro



C 05 M
Verde
Guatemala *

D



D 01 C
Bianco Paloma



D 02 C
Onice



D 03 C
Topazio



D 04 C
Corniola



D 05 C
Agata Verde



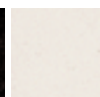
D 06 C
Zircono



D 07 C
Azul Atlantico



D 08 G
Nero Assoluto



D 09 C
Zeus



F 01 C
Campiello S.



F 02 C
Lido S.



F 03 C
Negro Lucente



F 04 C
Rosa Lucente



F 05 C
Blu Sorrento



F 06 C
Magnetite



F 07 C
Gris Serena



F 08 C
Marrone
Lucente



F 08 C
Marron Glacé



F 08 C
Marron Glacé



F 08 C
Marron Glacé

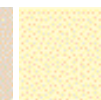
(LC) LACCATI/ LACQUERED/
LAQUES/ LACKIERUNGEN/ LACADOS



LC 01
RAL 9016
Bianco/ White/
Blanc/ Weiß/
Blanco



LC 02
RAL 1013
Avorio/ Ivory/
Ivoire/ Elfenbeinfarben/
Marfil



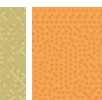
LC 03
Pantone 607
Crema/ Cream/
Crème/ Cremefarben/
Crema



LC 04
RAL 1023
Giallo/ Yellow/
Jaune/ Gelb/
Amarillo



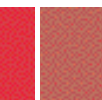
LC 15
Pantone 3975
Verde acero/
Maple Green/
Vert érable/
Ahorngrün/
Verde arce



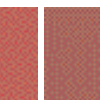
LC 16
Pantone 138
Arancio/ Orange/
Orange/ Orange/
Naranja



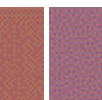
LC 07
RAL 3000
Rosso/ Red/
Rouge/ Rot/
Rojo



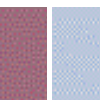
LC 17
RAL 3003
Rosso Rubino/
Ruby Red/
Rouge Rubis/
Rubinrot/
Rojo Rubí



LC 08
RAL 3004
Amaranth/
Amarante/
Amarantrot/
Amaranto



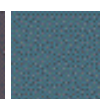
LC 09
RAL 4008
Viola/ Violet/
Violeta



LC 10
Pantone 2708
Celeste/
Light Blue/
Bleu clair/
Hellblau/
Azul claro



LC 11
RAL 5011
Blue navy/
Blue navy/
Blue navy/
Blue navy



LC 12
RAL 5020
Ottanio/
Ottanio/
Ottanio/
Ottanio



LC 13
RAL 7036
Grigio antracite/
Anthracite Grey/
Gris anthracite/
Anthraxitgrau/
Gris antracita



LC 14
RAL 9005
Nero/ Black/
Noir/ Schwarz/
Negro



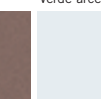
LC 18
RAL 8017
Caffè/ Mocha/
Café/ Kaffee/
Café



RAL 9022
Grigio
metallizzato/
Metal Grey/
Gris métallisé/
Gris metallisiert/
Gris metalizado



RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado



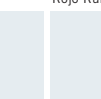
RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado



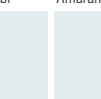
RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado



RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado



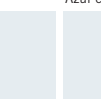
RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado



RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado



RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado

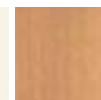


RAL 8019
Marrone
metallizzato/
Metal brown/
Marron métallisé/
Grau metallisiert/
Marrón metalizado

(IM) IMPIALLACCIATI/ VENEERED/
PLAQUES/ FURNIER/ CHAPADOS



IM 01
Perla/
Pearl/ Perlé/
Perlfarben/
Perlado



IM 02
Acero/ Maple/
Erable/ Ahorn/
Arce



IM 03
Ciliegio/ Cherry/
Merisier/
Kirsche/ Cerezo



IM 04
Noce/ Walnut/
Noyer/ Nuss/
Nogal



IM 05
Bobinga/
Bobinga/
Bobinga/
Bobinga



IM 06
Mogano/
Mahogany/
Acajou/
Mahogany/
Caoba



IM 07
Wengé/ Wengé/
Wengé/ Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/ Wengé/
Wengé/ Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/ Wengé/
Wengé/ Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/ Wengé/
Wengé/ Wengé/
Wengé

(LM) LAMINATI/LAMINATES/
LAMINÉS/ LAMINATE/ LAMINADOS



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



*
Materiale a base di carbonato di calcio soggetto alla formazione di macchie

Calcium carbonate-based material subject to the formation of stains/ Matériau à base de carbonate de calcium
sujet à la formation de taches/ Kalziumkarbonathaltiger fleckenempfindlicher Werkstoff/ Material a base de carbonato
de calcio expuesto a la formación de manchas