

PEDRALI[®]
THE ITALIAN ESSENCE

BOLD 4752_H500

DESIGN:
PEDRALI R&D

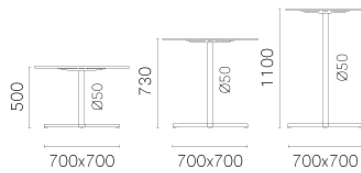
Основание из чугуна с пескоструйной обработкой и труба из окрашенной стали. По требованию имеются также регулируемые ножки. Основание можно использовать совместно со столешницами различных размеров и отделки. В продаже имеется также модификация для наружного использования.



4752h500

4752

4756



Ø700
(Only for 4756)

Ø900
(Only for 4752,
4752h500)



700x700
(Only for 4756)

900x900
(Only for 4752,
4752h500)

ОКРАШЕНО ДЛЯ НАРУЖНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



BI100E BI200E BI300E SA100E SA200E GI100E AR200E AR500E



RO200E TEE RUE MGE AZ100E BL300E VE100E VE300E



6005E BE100E BE200E ALE 9007E AGE GAE GNE



NPE

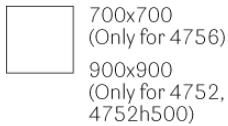
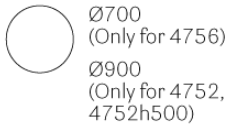
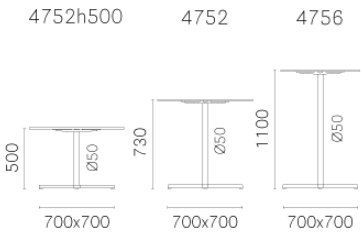
PEDRALI[®]
THE ITALIAN ESSENCE

BOLD 4756

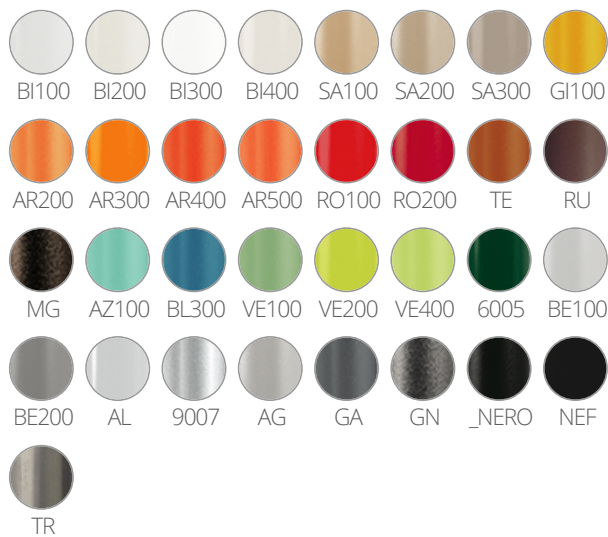
DESIGN:
PEDRALI R&D

Основание Bold, выполнено из литого чугуна 700x700 мм, трубчатая ножка Ø50 мм. Лакировка в различные цвета. Высота 1100 мм. Максимальные размеры столешницы 700x700 или D700.



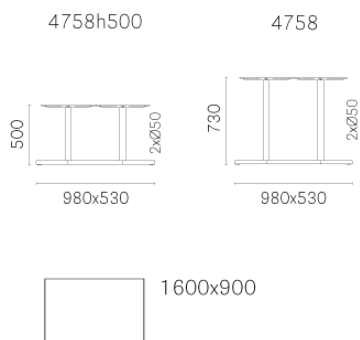


ПОКРАШЕННЫЙ



DESIGN:
PEDRALI R&D

Основание Bold, выполнено из литого чугуна 1000х530 мм, трубчатые ножки Ø50 мм. Лакировка в различные цвета. Максимальные размеры столешницы 1600х900.



Stoly BOLD 4758

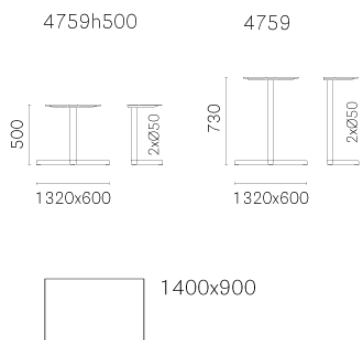
BE100 BE200 AL 9007 AG GA GN _NERO



NEF TR

DESIGN:
PEDRALI R&D

Основание Bold, всегда отлично сочетавшееся с круглыми и квадратными столешницами самых различных размеров, теперь доступно в новой версии для прямоугольных столешниц: основание, ранее имевшее X-образную форму, теперь становится Т-образным, что позволяет приставлять несколько столов друг к другу в один ряд. Максимальные размеры столешницы 1400x900.



BI100	BI200	BI300	BI400	SA100	SA200	SA300	GI100
AR200	AR300	AR400	AR500	RO100	RO200	TE	RU
MG	AZ100	BL300	VE100	VE200	VE300	VE400	6005

Stoly BOLD 4759

BE100 BE200 AL 9007 AG GA GN _NERO

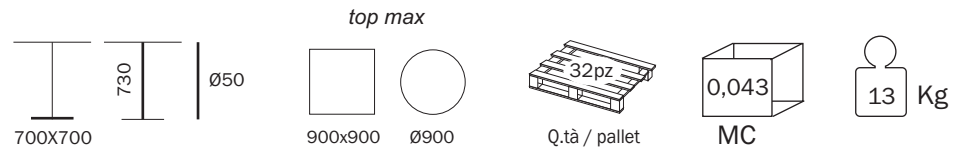


NEF TR



BOLD 4752_VER

design Pedrali R&D



MATERIALI Materials / Materialien / Matériaux / Materiales	BASE / BASE / BODENPLATTE / BASE / BASE 700x700 mm, ghisa, sabbiata, verniciata con polvere epossipoliestere / 700x700 mm, cast iron, sandblasted, epoxy-polyester powder coating / 700x700 mm, Gusseisen, Sandgestrahlt, epoxy-polyester pulverbeschichtet / 700x700 mm, fonte, sablée, vernissage à poudre époxy-polyestère / 700x700 mm, hierro fundido, arenada, pintada epoxídica COLONNA / COLUMN / SÄULE / COLONNE / COLUMNNA Tubo Ø50 mm, acciaio, verniciato con polvere epossipoliestere / Tube Ø50 mm, steel, epoxy-polyester powder coating / Rohr Ø50 mm, Stahl, epoxy-polyester pulverbeschichtet / Tube Ø50 mm, acier, vernissage à poudre époxy-polyestère / Tubo Ø50 mm, acero, pintado epoxídico
CROCIERA Cross / Kreuz / Croix / Cruceta	Mod. 4000 450x450 mm, ghisa, sabbiata, verniciata con polvere epossipoliestere / 450x450 mm, Cast iron, sandblasted, epoxy-polyester powder coating / 450x450 mm, Gusseisen, Sandgestrahlt, epoxy-polyester pulverbeschichtet / 450x450 mm, Fonte, sablée, vernissage à poudre époxy-polyestère / 450x450 mm, Hierro fundido, arenada, pintada epoxídica
PIEDINI Feet / Gleiter / Patins / Tacos	Art. 1003 Regolabili, 4x Ø30 mm, base in PE, gambo zincato / Adjustable, 4x Ø30 mm, Polyethylene base, zinc-plated shaft / Verstellgleiter, 4x Ø30 mm, Platte aus Polyäthylen, verzinkte Gleiter / Réglables, 4x Ø30 mm, base en polyéthylène, Tige zingué / Tacos regulables, 4x Ø30 mm, tacos en polietileno, perno galvanizado
UTILIZZO Use / Verwendung / Usage / Uso	Contract, indoor
NORMATIVE e CERTIFICAZIONI Regulations and certificates / Bestimmungen und Zertifikate / Normatives et certifications / Normativas y certificados	Conforme alla norma: stabilità EN 1730:2012, par. 7.2 – 3° livello EN 15372:2008 Conforming to: stability EN 1730:2012, par. 7.2 - level 3° EN 15372:2008
ALLEGATI Attachments / Anlage / Annexes / Anexos	Pulizia e manutenzione / Use & care / Nutzung und Pflege / Nettoyage et entretien / Uso y mantenimiento

I METALLI:

Pulizia:

Sia le superfici metalliche in acciaio o alluminio che le superfici verniciate devono essere pulite con un panno umido e soffice imbevuto di acqua calda; per le macchie più ostinate è possibile diluire in acqua del sapone liquido neutro.

Asciugare sempre dopo la pulizia con un panno morbido o con pelle di daino.

Non usare creme e paste per pulire forni in acciaio, non usare cloro, non usare candeggina ed altri detergenti aggressivi.

Evitare paste abrasive, pagliette e spugne abrasive che possono graffiare le superfici metalliche.

Uso:

Fare attenzione a macchie di alimenti come il caffè, succhi di frutta, cola; se non vengono rimossi immediatamente possono lasciare macchie indelebili sulla superficie.

METALS:

Cleaning:

Metallic, steel, aluminium and polished surfaces should be cleaned with a soft damp cloth and warm water; for persistent stains, liquid soap diluted in water can be used.

After cleaning, always dry with a soft cloth or a leather cloth.

Do not use cleaning products for steel ovens, chlorine, bleach, or other aggressive detergents.

Avoid abrasive creams, score pads and abrasive sponges that can scratch metallic surfaces.

Use:

Pay attention to food stains like coffee, fruit juice and cola; if these are not removed immediately they can leave indelible marks on the surface.

METALLE:

Reinigung:

Sowohl Oberflächen aus Edelstahl als auch aus Aluminium und pulverbeschichtete Oberflächen sollen mit einem nassen und weichen Tuch gereinigt werden; hartnäckige Flecken kann man in Wasser verdünnten, neutralen Seife verwenden.

Die Metalloberfläche mit einem weichen Tuch oder mit dem Damhirschleder immer nach der Säuberung trocknen.

Keine Schleifpaste, Stahlwolle oder Schleifschwämme benutzen, da diese die Oberfläche kratzen können.

Nutzung:

Flecken von Café, Saft und Cola müssen sofort beseitigt werden, weil diese sonst unauslöschlich werden.

LES METAUX :

Nettoyage

Soit les surfaces métalliques en acier ou aluminium soit les surfaces époxy doivent être nettoyées avec un chiffon humide et souple imbibé d'eau chaude ; pour les taches les plus obstinées il est possible de diluer dans l'eau du savon liquide neutre.

Essuyer toujours après le nettoyage avec un chiffon souple ou avec de la peau de daim.

Ne pas utiliser des crèmes et des pâtes pour nettoyer les fours en acier, ne pas utiliser du chlore, ne pas utiliser de l'eau de Javel et d'autres détergents agressifs.

Eviter les pâtes abrasives, les pailles de fer et les éponges abrasives qui peuvent rayer les surfaces métalliques.

Emploi

Il faut faire attention aux taches d'aliments comme le café, les jus de fruit, le cola ; si les résidus ne sont pas enlever immédiatement ils peuvent laisser des taches indélébiles sur la surface.

LOS METALES:

Limpieza:

Tanto las superficies metálicas en acero u en aluminio como las barnizadas, se deben limpiar con un paño blando y húmedo, embebido con agua caliente. Para las manchas más persistentes es posible diluir en el agua un poco de jabón líquido neutro.

Secar siempre después de la limpieza con un paño suave o de piel de gamo.

No utilizar cremas o pastas para limpiar hornos de acero, cloro y tampoco polvo blanqueador u otros detergentes agresivos.

Evitar la pasta agresiva, estropajos de paja o esponjas con superficie abrasiva, pues pueden rallar la superficie.

Uso:

Prestar atención a las manchas de alimentos como el café, zumos de fruta, cola; si no se eliminan de inmediato, pueden dejar manchas indelebles en la superficie.