

ROSETTA

[illegible]



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.

02
03



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.

04
05



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 vetrina 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.

06
07



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.



08
09





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 Multiplex 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 multiestrato de abedul en la parte inferior.

10
11



GAMMA MATERIALI/

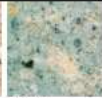
RANGE OF MATERIALS/ GAMME MATÉRIAUX/ MATERIALAUSWAHL/
GAMA DE MATERIALES/

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

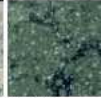
A



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
Alda White*



C 02 M
Arabescato*



C 03 G
Yellow
Scywacasy



C 04 C
Azul Zafiro



C 05 M
Verde
Guatemala*

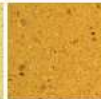
D



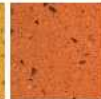
D 01 C
Bianco Paloma



D 02 C
Onice



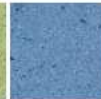
D 03 C
Topazio



D 04 C
Comiola



D 05 C
Agata Verde



D 06 C
Zirconio



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



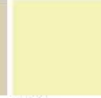
(LC) LACCATI/ LACQUERED/
LAQUES/ LACKIERUNGEN/ LACADOS



LC 01
RAL 9016
Bianco/ White/
Blanco



LC 02
RAL 1013
Avorio/ Ivory/
Elfenbeinfarben/
Merli



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/ Naranja



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



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



LC 08
RAL 3004
Amaranth/
Amaranth/
Amaranth/
Amaranth



LC 09
RAL 4008
Viola/ Violet/
Violet/ Violeta



LC 10
Pantone 2708
Celesta/
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/
Anthrazitgrau/
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/
Grau metallisiert/
Gris metalizado



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



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



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



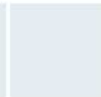
RAL 9022
Grigio
metallizzato/
Metal Grey/
Gris métallisé/
Grau metallisiert/
Gris metalizado



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



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



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



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



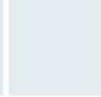
IM 06
Mogano/
Mahogany/
Acajou/
Mahogany/
Caoba



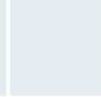
IM 07
Wengé/
Wengé/
Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/
Wengé/
Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/
Wengé/
Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/
Wengé/
Wengé/
Wengé



IM 07
Wengé/
Wengé/
Wengé/
Wengé

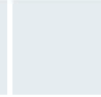
(LM) LAMINATI/LAMINATES/
LAMINÉS/ LAMINATE/ LAMINADOS



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



Alluminio/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminium/
Aluminio



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





LAI
Strada Provinciale
Feltresca, 70
61010 Rio Salso
di Tavullia (PU) - Italia
tel +39 0721 90521
fax +39 0721 905261
www.lai55.it
info@lai55.it

Numero Verde
800/868106

**LAI si riserva il diritto
di apportare modifiche ai
prodotti illustrati in questo
catalogo in qualunque
momento senza l'obbligo
di preavviso.**

LAI reserves the right
to make modifications on
any products shown in this
catalogue at any time and
without prior notice.

LAI se r serve le droit
d'apporter toute
modification aux produits
illustrés dans ce catalogue,
tout moment et sans
obligation de pr avis.

LAI behält sich
das Recht vor, jederzeit
und ohne Vorankündigung
Änderungen an den
in diesem Katalog
abgedruckten Produkten
vorzunehmen.

LAI se reserva
el derecho de aportar
modificaciones
a los productos ilustrados
en este catálogo
en cualquier momento sin
la obligación de preaviso.

**Le finiture riprodotte
in questo catalogo sono
indicative per le inevitabili
differenze dovute alla
riproduzione tipografica.**

The finishes reproduced
in this catalogue are
approximate due
to the inevitable variations
in printing processes.

Les finitions reproduites
dans ce catalogue
sont données à titre
indicatif par le fait
des différences inévitables
dûes à la reproduction
typographique.

Die in diesem Katalog
abgebildeten
Ausführungen fallen
aufgrund der
Unterschiede, die leider
durch die
Druckwiedergabe
entstehen, ungenau aus.

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

**Rosetta
un progetto LAI.**

Is a LAI project.
Est un projet LAI.
Ist ein LAI-Projekt.
Es un proyecto LAI.

design/ design/ design/
design/ design/ design/
ma:d
Massimiliano Patrignani
Doretta Rinaldi

coordinamento/
co-ordination/ coordination/
Abstimmung/ coordinaci n/
Ufficio marketing IRD srl

fotografia/ photography/
photographie/ Foto/
fotograf a/
Emilio Tremolada

fotolito/ photolithograph/
photolitho/ Fotolithographie/
fotolito/
Bieffe

stampa/ printing/
impressione/
Druck/ impresi n/
Eurotipo

LAI una divisione di

LAI is a division of

LAI est une division de

LAI ist eine Abteilung von

LAI es una división de

IRD srl
Strada Provinciale
Feltresca, 70
61010 Rio Salso
di Tavullia (PU) - Italia

© Copyright IRD srl
Rio Salso di Tavullia (PU)
Italia, 2007
Tutti i diritti riservati.

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Alle Rechte vorbehalten.

Todos los derechos
reservados.

