



**Broggi 1818**

Glassware 2025

# Sommario

<b>Quattro tecniche produttive per l'eccellenza nella degustazione</b>	<b>6</b>
<b>Personalizzazioni</b>	<b>8</b>
<b>Wine</b>	<b>11</b>
Passion.....	12
Resort.....	14
Metropolitan.....	16
Optical.....	18
Fino.....	20
Cocoon.....	22
Starlight.....	24
Power.....	26
Experience.....	28
La Divina.....	30
Entrée.....	32
Jamesse.....	34
Absolus.....	36
Vitus.....	36
Silhouette.....	38
Midnight Flowers.....	40
Passe-Partout.....	42
<b>Bar &amp; Mixology</b>	<b>45</b>
New York Bar Soho.....	46
Backdoor '20S.....	48
Bach.....	50
Inku.....	52
Jazz.....	54
Metropolitan.....	56
<b>Tumbler</b>	<b>59</b>
Modus Out.....	60
Modus In.....	62
Modus Up.....	64
Modus Portagrissini.....	66
Ninfea.....	68
Dorica.....	70
Rio.....	72
Trame.....	74
Tumbler.....	76
<b>Accessori per il lavaggio il trasporto e lo stoccaggio</b>	<b>81</b>







# Quattro tecniche produttive per l'eccellenza nella degustazione



## Calici Ultraleggeri, la rivoluzione al servizio dell'eccellenza

Dopo anni di ricerca e sviluppo, nuove tecnologie produttive consentono di realizzare calici Ultraleggeri, prodotti a macchina ma con spessori sottilissimi e linee slanciate tradizionalmente riservate alle produzioni manuali con soffiatura a bocca.

Proponiamo così i calici Ultralight che soddisfano i più esigenti appassionati, offrendo sviluppo del profumo e del sapore ai massimi livelli, stabilità, sensazione eccezionale in mano e durata.

La leggerezza del vetro, inoltre, consente di modellare forme e curve di rara eleganza e raffinatezza, al servizio dell'eccellenza, per un'esperienza degustativa unica.

## Ultralight, the high-fashion revolution in tasting glasses

*After years of research and development, new production techniques make it possible to create Ultralight glasses, produced by machine but with very thin thicknesses and slender lines traditionally reserved for manual mouth-blowing production.*

*We thus offer Ultralight glasses that satisfy the most demanding enthusiasts, offering development of aroma and flavour at the highest level, stability, exceptional feel in the hand and durability.*

*In addition, the lightness of the glass allows shapes and curves of rare elegance and refinement to be modelled in the service of a unique tasting experience.*



## Calici lavorati a macchina

I calici lavorati a macchina ci permettono di offrire prodotti di alta qualità e allo stesso tempo con un eccezionale rapporto qualità/prezzo, così da poter garantire sempre un'ampia scelta di prodotti adatti a tutte le esigenze e a tutte le situazioni.

L'accurato design e la ricerca della qualità in ogni processo donano grande valore a tutti i prodotti.

## The machine-made glass

*The machine-made glasses allow to work with high-quality products and, at the same time, with an extraordinary value for money, so that we can always offer a wide range of products, suitable for all needs and all situations.*

*The careful design and the search for quality in each process give great value to all products.*

*The careful design and the search for quality in each process gives great value to all products.*



## Vetro Borosilicato

Il vetro borosilicato è un materiale robusto, simile al vetro comune, ma del tutto privo di piombo; è molto trasparente e brillante e può essere lavorato in spessori molto sottili, il che permette di ottenere oggetti eleganti, delicati ma non fragili. Non si macchia e non si opacizza, si rompe e sbecca meno facilmente del vetro, non si graffia, resiste alle alte temperature come alle basse e al passaggio dal freddo al caldo.

Viene lavorato manualmente e permette di creare forme originali ed accostare colori brillanti, per dare vita a prodotti non solo resistenti ma con inedita e spiccata personalità.

## Borosilicate glass

*Borosilicate glass is a robust material, similar to ordinary glass, but completely lead-free; it is very transparent and brilliant and can be worked in very thin thicknesses, which makes it possible to obtain elegant, delicate but not fragile objects. It does not stain or dull, it breaks and flakes less easily than glass, it does not scratch, it resists high temperatures as well as low ones and the transition from cold to heat.*

*It is worked by hand and makes it possible to create original shapes and to combine bright colours to create products with an unusual and distinctive personality.*



## Bicchieri soffiati a bocca

Nata 2000 anni or sono, l'arte del vetro soffiato a bocca richiede grande rigore, pazienza ed abilità; la soffiatura a bocca e lavorazione manuale costituisce la più alta espressione artigianale nella lavorazione vetraria.

Il soffiato a bocca garantisce calici di eccellente qualità e consente la libertà di creare nuove forme; l'eleganza, la finezza e la leggerezza di questi calici e bicchieri rendono il momento della degustazione unico e speciale.

Nel caso dei nostri tumbler colorati, la soffiatura a bocca e la lavorazione manuale di pasta di vetro colorato (all'interno) e vetro trasparente (all'esterno) seguono la tecnica detta dei "bicchieri incamiciati". Si ottengono così sofisticati bicchieri colorati frutto di profonda competenza artigianale, di cui piccole imperfezioni e differenze sono testimonianza.

## Mouth-blown glass

*Originating 2000 years ago, the art of mouth-blown glass requires great rigour, patience and skill; mouth-blowing and handcrafting constitute the highest expression of craftsmanship in glassmaking.*

*Mouth-blown glass guarantees glasses of excellent quality and allows the freedom to create new shapes; the elegance, finesse and lightness of these goblets and glasses make the moment of tasting unique and special.*

*In the case of our coloured tumblers, the mouth-blowing and hand-processing of coloured glass paste (inside) and clear glass (outside) follow the technique known as 'chamfered glasses'. This produces sophisticated coloured glasses that are the result of profound craftsmanship, to which small imperfections and differences bear witness.*



## Personalizzazioni

I bicchieri decorati con una personalizzazione ad hoc sono il modo perfetto per promuovere l'immagine del cliente e rendere sempre più esclusiva ogni mise en place. Eccezionali strumenti di marketing, i calici e bicchieri personalizzati aggiungono personalità e carattere all'esperienza della degustazione. Realizziamo ogni bicchiere secondo le esigenze del cliente, sia che si tratti di calici o tumbler, e possiamo studiare con ognuno il proprio design esclusivo. Le nostre tecnologie all'avanguardia consentono di realizzare personalizzazioni con loghi, nomi, testi o disegni diversi, offrendo una vasta gamma di colori e motivi. Le tecniche sono principalmente: Serigrafia, Decalcomania, Laser.

*Customised glasses are the perfect way to promote the customer's image and make each mise en place more exclusive. Outstanding marketing tools, customised glasses and stemware add personality and character to the tasting experience. We manufacture each glass according to the customer's requirements, whether it is a stemware or tumbler, and can study with clients exclusive design. Our state-of-the-art technologies allow for customisation with different logos, names, texts or designs, offering a wide range of colours and patterns. The techniques are mainly: Screen Printing, Decalcomania, Laser.*

### Serigrafia

La serigrafia su vetro è una tecnica di stampa che utilizza un telaio per trasferire specifici inchiostri colorati sulle superfici. La cottura fissa tale stampa sul vetro in modo da rendere la decorazione resistente all'usura e indelebile ai ripetuti lavaggi in lavastoviglie dei calici e dei bicchieri. La serigrafia garantisce un'estensione di stampa che può arrivare anche a 360 gradi e permette di decorare superfici piuttosto ampie, con stampe altamente dettagliate, brillantezza e varietà di colori.

### Screen printing

*Screen printing on glass is a printing technique that uses a frame to transfer specific-coloured inks onto surfaces. The firing process fixes this print onto the glass so that the decoration is resistant to wear and tear and indelible to repeated washing in the dishwasher of the goblets and glasses. Silk-screen printing guarantees a print extension of up to 360 degrees and enables the decoration of rather large surfaces with highly detailed prints, brilliance and variety of colours.*



### Decalcomania

Per la personalizzazione con decalcomania, il logo viene stampato su una pellicola a rilascio (tecnica Transfer) con colori ceramici. La pellicola viene applicata manualmente alla superficie del vetro, dopodiché si stende uno strato di collodio: questo dà maggiore elasticità alla pellicola ed è necessario per far collimare e aderire la decalco alle superfici dei bicchieri. infine, il prodotto viene cotto ad alte temperature, per fissare la pellicola e rendere la personalizzazione indelebile nel tempo.



### Decal

*For customisation with a decal, the logo is printed on a release film (transfer technique) with ceramic colours. The film is applied to the surface of the glass by hand, after which a layer of collodion is applied: this gives the film more elasticity and is necessary for the decal to stick to the surfaces of the glasses. finally, the product is fired at high temperatures to fix the film and make the customisation indelible over time.*

### Raggio Laser

Il raggio laser scalfisce la superficie del vetro dandole un effetto satinato. Si può realizzare un solo colore - grigio satinato, ma il costo è decisamente economico, perciò l'incisione laser permette di personalizzare piccoli e grandi lotti di calici e bicchieri col logo, il nome o una scritta, con un investimento ridotto. È particolarmente adatto per apporre sui calici la semplice tacca di livello (non certificata).

### Laser Beam

*The laser beam etches the surface of the glass, giving it a satin effect. Only one colour - satin grey - can be produced, but the cost is very cheap, so laser engraving makes it possible to personalise small and large batches of goblets and glasses with a logo, name or inscription, with a reduced investment. It is particularly suitable for affixing the simple (non-certified) level mark on glasses.*



**Wine**





# Passion

## Calice Burgundy

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 24 15 500	640	105	220



## Calice Bordeaux

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 24 15 535	624	90	240



## Calice vino rosso

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 24 15 501	544	85	230



## Calice vino bianco

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 24 15 502	393	75	210



## Flûte

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 24 15 507	248	70	230





# Resort



### Calice Burgundy

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 10 000	705	102	235



### Calice vino rosso

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 10 001	450	85	224



### Calice vino bianco

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 10 002	390	81	212



### Calice Bordeaux

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 10 035	635	95	239



### Flûte spumante

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 20 00 029	240	62	217







# Metropolitan



**Calice Burgundy**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 06 610	610	109	210



**Calice vino**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 190	190	68	189
404 60 01 350	350	80	216



**Calice Bordeaux**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 500	500	90	228



**Flûte spumante**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 200	200	64	263





# Optical



**Tumbler XL**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 42 18 460	460	90	100



**Calice vino bianco**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 73 61 430	430	80	200



**Calice vino rosso**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 73 61 570	570	85	230



**Flûte Champagne**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 73 61 170	170	60	210





# Fino



**Calice Burgundy**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 23 60 000	807	112	245



**Calice Bordeaux**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 23 60 035	656	95	254



**Calice vino rosso**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 23 60 001	545	88	240



**Calice vino bianco**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 23 60 003	451	81	232



**Flûte Champagne**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 23 60 029	425	84	250







# Cocoon



**Calice Burgundy**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 47 10 000	712	111	245,5



**Calice Bordeaux**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 47 10 035	746	105	259



**Calice vino rosso**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 47 10 001	609	94	251



**Calice vino bianco**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 47 10 002	483	88	242



**Flûte**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 47 10 029	340	77	255







# Starlight

**Calice Burgundy**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 24 50 000	820	114	248



**Calice Bordeaux**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 24 50 035	675	100	255



**Calice vino rosso**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 24 50 001	510	90	240



**Calice vino bianco**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 24 50 002	410	82	225



**Flûte**  
Ultralight

	ml	ø mm	h mm
404 24 50 029	290	75	240





# Power



### Calice vino rosso

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 001	517	93	226



### Calice vino bianco

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 002	400	85	210



### Calice Bordeaux

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 035	650	72,5	226



### Tumbler

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 022	515	93	110
404 15 90 012	380	86	101



### Calice Vino rosso Revolution con tacca

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 53 77 001	490	90	225







# Experience



**Calice Burgundy**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 00 000	695	105	231



**Calice Bordeaux**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 00 035	645	95	238



**Calice vino rosso**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 00 001	450	84	225



**Calice vino bianco**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 00 002	350	80	214



**Calice vino bianco small**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 00 003	285	74	208



**Calice distillati**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 22 00 004	190	66	200







# La Divina

## Calice vino rosso

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 10 020	490	93	235



## Calice acqua/vino bordeaux

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 10 130	680	100	252



## Calice vino Borgogna

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 10 021	720	108	243



## Calice acqua

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 11 300	330	78	145



## Calice vino bianco

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 10 035	410	87	227



## Bicchieri whisky / tumbler

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 11 410	370	86	94



## Flûte Champagne

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 10 072	290	68	252



## Bicchieri long drink

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
266 62 13 660	430	71	149







# Entrée

## Calice vino rosso

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
263 65 87 808	480	86	198



## Calice vino bianco

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
263 65 87 818	300	74	186



## Flûte

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
263 65 87 809	250	72	205



## Coppa

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
263 65 87 826	480	89	110



## Coppa

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
263 65 87 894	570	103	100



## Coppa

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
263 65 87 895	620	88	143





# Jamesse



## Grand Champagne

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 00 21 003	400	89	234



## Grand Blanc

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 00 21 008	540	108	213

## Synergie

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 00 21 009	520	100	227







# Absolus



## Calice 46

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 00 61 007	460	92	229

 Bicchiere Ufficiale **AIS 2025**



## Calice 56

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 00 61 009	560	97	244



# Vitus



## Still wines

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 22 21 003	500	81	205



## Still wines

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
405 22 21 004	360	89	218





# Silhouette



## Calice vino rosso

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 22 25 008 050	690	106	182



## Calice vino bianco

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 22 25 007 050	590	99	175



## Champagne Flûte

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 22 25 005 050	150	75	240



## Calice vino Borgogna

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 22 25 006 050	730	105	165



## Bicchieri long drink

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 22 25 004 050	440	82	147



## Bicchieri acqua

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 22 25 002 050	300	87	90







# Midnight Flowers



## Serax - Midnight Flowers



### Champagne Flute Camelia Aubergine

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 23 304 050	260	76	245



### White Wine Glass Mirtillo Tea

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 23 302 050	400	84	210



### Red Wine Glass Anemone Vaniglia

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 23 303 050	650	96	235



### Glass Dark Viola

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 23 301 050	450	89	100



### Champagne Coupe Anemone Vaniglia

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 23 305 050	240	91	160





# Passe-Partout

# Serax - Passe-Partout



## Glass Low

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 001	200	80	60



## Carafe + Glass

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 002	750	93	186



## Glass High

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 003	330	83	103



## Goblet Short Stem

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 004	350	83	135



## Red Wine Glass Straigh

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 007	350	85	230



## White Wine Glass Straight

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 009	300	78	210



## Champagne Coupe

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 011	150	106	165



## Champagne Glass

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
24B 08 19 016	230	66	230





A top-down view of various bar tools and ingredients arranged on a black surface. The tools include a jigger, a cocktail shaker, a strainer, a long-handled spoon, a muddler, and a citrus squeezer. There are also several ice cubes, a small bowl of crushed ice with a mint leaf, and a slice of lime. The text "Bar & Mixology" is overlaid in white on the right side of the image.

# Bar & Mixology





# New York Bar Soho



## Longdrink

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 35 00 012	450	66	165



## Tumbler alto

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 35 00 010	380	65,5	155



## Tumbler whisky

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 35 00 015	320	80	94



## Coppa Champagne alta

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 041	316	100	174



## Coppa Champagne

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 008	276	100	162



## Coppa cocktail

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 20 50 025	190	106	168







# Backdoor '20S

## Barracuda

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 13 798	320	81	200



## Great Gatsby

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 13 796	300	105	161,5



## Tequila Sunrise

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 13 795	450	73	198



## Gin & Tonic

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 13 785	800	114	235



## Hemingway Special

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 13 791	250	105	160



## Nick&Nora

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 13 801	170	86	146







# Bach



### Calice vino rosso

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 11 284	400	80	225



### Calice vino bianco

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 11 285	280	75	210



### Retro fizz

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 12 940	260	95	160



### Calice Gin

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 12 943	600	105	205



### Tumbler grande righe

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 10 823	335	80	95



### Tumbler alto righe

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 10 824	480	72	160
404 10 10 826	360	64	155



### Tumbler piccolo righe

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 10 825	255	75	90



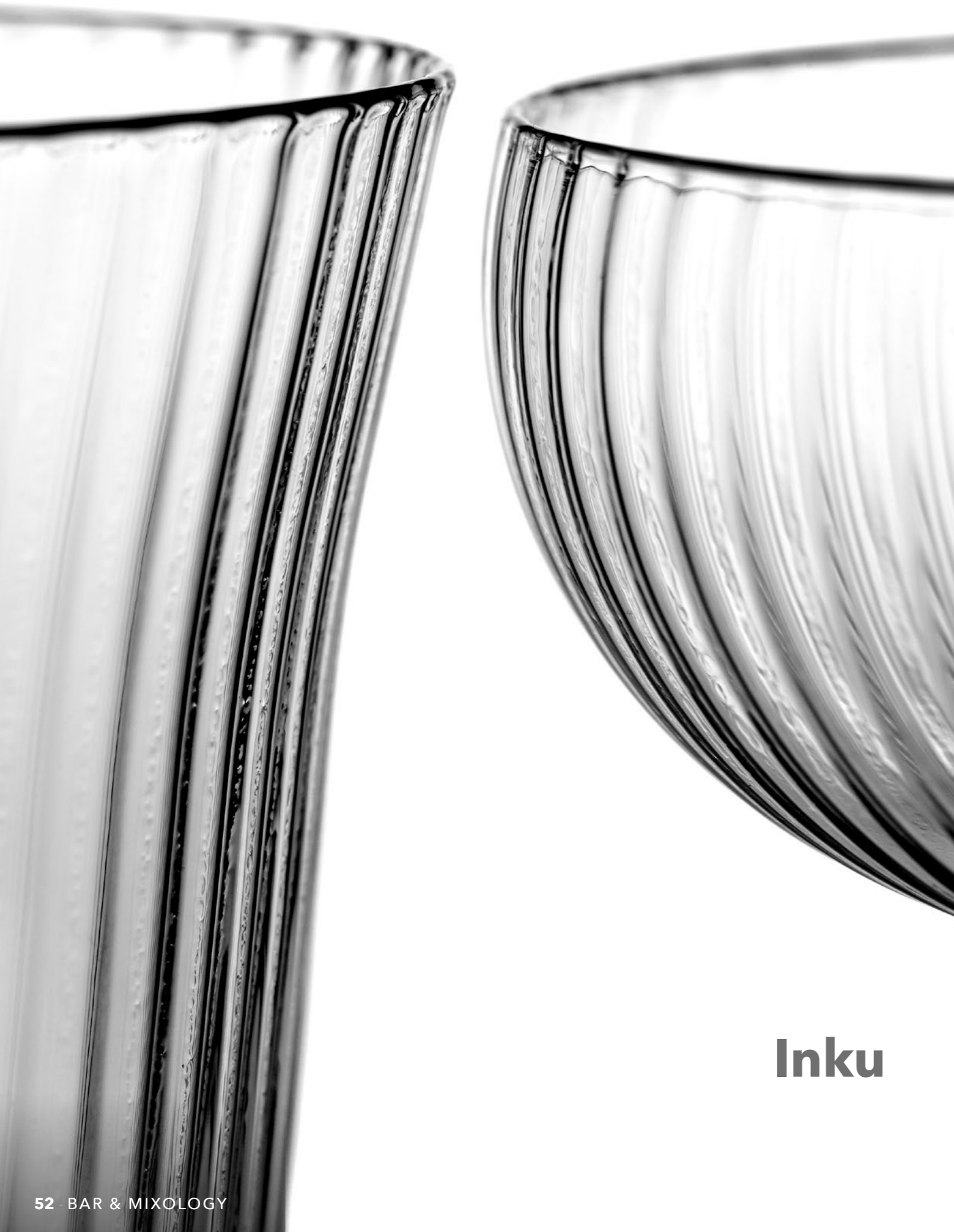
### Coppa Martini

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 10 951	260	113	185







**Tumbler S**

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 20 001	250	80	80



**Tumbler L**

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 20 002	300	90	90



**Longdrink**

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 20 003	450	80	160



**Universal Glass**

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 20 008	100	90	35



**Coppa Champagne**

Soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
24B 08 20 007	150	104	90



**Inku**





# Jazz



**Tumbler quadri**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 12 90 079	280	68	90



**Tumbler rombi**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 12 90 069	280	68	90



**Tumbler righe**  
Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 12 90 067	280	68	90





# Metropolitan



### Calice Brandy

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 660	660	112	166



### Calice grappa

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 026	870	56	172



### Calice Sherry

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 030	80	35	250



### Coppa Champagne

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 02 350	350	110	160



### Tulipano birra

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 460	460	78	196



### Chupito

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 01 020	80	47	62



### Coppa Martini

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 06 210	210	112	183



### Cordial

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 60 44 100	100	60	200



### Bicchieri Whisky

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 10 20 016	420	85	106







**Tumbler**





# Modus Out



**Tumbler cilindrico fondo blu**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 10 002	380	80	90



**Tumbler cilindrico fondo verde**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 10 001	380	80	90



**Tumbler cilindrico fondo ambra**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 10 005	380	80	90



**Tumbler cilindrico fondo grigio**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 10 003	380	80	90



**Tumbler cilindrico fondo bianco**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 10 004	380	85	93





# Modus In



### Tumbler scalato bordo blu

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 20 002	350	80	85



### Tumbler scalato bordo verde

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 20 001	350	80	85



### Tumbler scalato bordo ambra

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 20 005	350	80	85



### Tumbler scalato bordo grigio

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 20 003	350	80	85



### Tumbler scalato bordo bianco

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 20 004	350	80	85





# Modus Up



**Calice cilindrico fondo blu**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 30 002	350	80	115



**Calice cilindrico fondo verde**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 30 001	350	80	115



**Calice cilindrico fondo ambra**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 30 005	350	80	115



**Calice cilindrico fondo grigio**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 30 003	350	80	115



**Calice cilindrico fondo bianco**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 30 004	350	80	115





# Modus Portagrissini



**Portagrissini bordo verde**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 40 001	160	65	150



**Portagrissini bordo blu**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 40 002	160	65	150



**Portagrissini bordo ambra**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 40 005	160	65	150



**Portagrissini**

Vetro borosilicato

	ml	ø mm	h mm
404 13 40 006	160	65	150





# Ninfea



**Tumbler clear**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 010	300	85	93



**Tumbler smoke**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 007	300	85	93



**Tumbler rosé**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 009	300	85	93



**Tumbler ambra**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 006	300	85	93



**Tumbler azzurro**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 008	300	85	93





# Dorica



**Tumbler clear**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 005	290	85	93



**Tumbler smoke**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 002	290	85	93



**Tumbler rosé**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 004	290	85	93



**Tumbler ambra**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 001	290	85	93



**Tumbler azzurro**

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 10 75 003	290	85	93





# Rio

## Bicchieri acqua rosso

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 100	320	85	95



## Bicchieri acqua verde

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 101	320	85	95



## Bicchieri acqua ambra

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 103	320	85	95



## Bicchieri acqua bianco

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 108	320	85	95



## Bicchieri acqua azzurro

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 110	320	85	95



## Bicchieri acqua antracite

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 111	320	85	95



## Bicchieri acqua ametista

Vetro soffiato a bocca

	ml	ø mm	h mm
404 33 00 105	320	85	95







# Trame



**Calice basso**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 0L 02 225	290	85	115



**Bicchiere trasparente**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 0L 02 215	290	85	90



**Bicchiere bianco latte**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 0L 02 218	290	85	90



**Bicchiere grigio**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 0L 02 224	290	85	90





# Tumbler



**Bicchiere acqua Lady**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
402 50 15 290	290	70	88



**Bicchiere acqua Drop**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 42 18 360	360	84	95



**Bicchiere vino Lady**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
402 50 15 230	230	65	75



**Bicchiere vino Drop**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 42 18 250	250	79	90



**Bicchiere bibita Lady**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
402 50 15 250	250	58	115
402 50 15 380	380	64	132



**Bicchiere bibita Drop**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 42 18 350	350	73	132





**Elly impilabile**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 35 00 001	300	79	99



**Elixir tumbler**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 80 31 410	410	93	85



**Cube acqua**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
402 61 76 270	230	80	88



**Blow tumbler**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 50 50 001	450	90	110



**Catering acqua**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
400 04 02 242	270	75	90



**Power Tumbler**

Lavorazione meccanica

	ml	ø mm	h mm
404 15 90 012	380	86	101
404 15 90 022	515	93	110



**Vinicio decanter**

Vetro borosilicato lavorato a mano

	ø mm	h mm
607 N0 71 816	184	320



**Decanter**

Lavorazione meccanica

	Lt	h mm
405 62 01 500	1,5	220





**Accessori per il  
lavaggio,  
il trasporto e  
lo stoccaggio**





Ceste per il lavaggio e lo stoccaggio in sicurezza di tutti i nostri bicchieri.  
Codici e dettagli sul listino

**Cestello con supporto in filo per piatti**

ø cm piatto  
496 00 NK PTE 28  
496 00 00 PTE Supporto infilo per cestello piatti  
496 00 00 ONK Cestello per piatti



**Box porta piatti in PP**

cm  
496 00 00 BOX 40x40x31,5



**Box porta piatti**

496 0C BOX TR coperchio per box porta piatti trasparente  
496 0C BOX BL coperchio per box porta piatti blu  
496 0C BOX RO coperchio per box porta piatti rosso  
496 0C BOX GI coperchio per box porta piatti giallo



**Tubo ferma piatti per box porta piatti**

496 00 TU BOX coperchio per box porta piatti trasparente











ABERT S.p.A.  
**Divisione Broggi 1818**  
Via Don P. Mazzolari, 17  
25050 Passirano (BS) Italy

T. +39 030 6853601-602  
F. +39 030 6853610  
info@broggi.it  
**www.broggi.it**



