

10.2023



Fabbrica Italiana dal 1986

2SMART TECHNOLOGY

LA NUOVA SOLUZIONE GI.METAL PER RIDURRE COSTI E PROBLEMI DI SPEDIZIONE!

THE NEW GI.METAL SOLUTION TO REDUCE SHIPPING COSTS AND HASSLES!

DIE NEUE GI.METAL-LÖSUNG ZUR REDUZIERUNG DER VERSANDKOSTEN UND DER PROBLEME!

 Dopo il successo ottenuto dalla prima versione dei manici in due pezzi, Gi.Metal ha nuovamente investito per studiare, progettare, testare e produrre una nuova soluzione, uno sviluppo tecnologico che garantisce numerosi vantaggi per i rivenditori:

 After the success of the first version of the two-piece handles, Gi.Metal invested again to study, design, test and produce a new solution, a technological development that guarantees numerous advantages for retailers:

 Nach dem Erfolg der ersten Version der zweiteiligen Griffe hat Gi.Metal erneut investiert, um eine neue Lösung zu entwickeln, zu entwerfen, zu testen und zu produzieren, eine technologische Entwicklung, die zahlreiche Vorteile für die Einzelhändler garantiert:



Imballo compatto

Compact packaging
Kompakte Verpackung



Costi di spedizione notevolmente ridotti

Significantly reduced shipping costs
Erheblich reduzierte Transportkosten



Un miglior rapporto qualità prezzo con un supplemento di euro 6,90 sarà possibile richiedere il manico diviso in due pezzi.

BETTER VALUE FOR MONEY: for an extra 6,90 euro it will be possible to request the handle divided into two pieces.

BESSERES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS: Für einen zusätzlichen 6,90 Eurobetrag kann der zweigeteilte Griff angefordert werden.



Minor rischio di danneggiamento durante il trasporto

Less risk of damage during transport
Geringeres Risiko der Beschädigung beim Transport

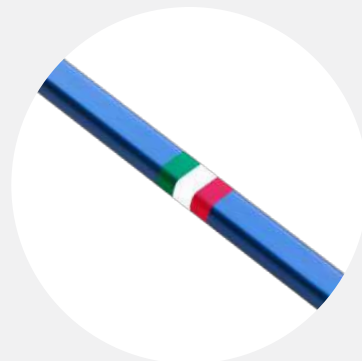


Possibilità di confezionamento SINGOLO (su richiesta).

Rendi ancora più semplice, pratico ed economico spedire al cliente finale!

POSSIBILITY OF SINGLE PACKAGING (on request). Make it even easier, more convenient and more economical to send to the end customer!

MÖGLICHKEIT DER SINGLE-VERPACKUNG (auf Anfrage) Machen Sie den Versand an den Endkunden noch einfacher, bequemer und wirtschaftlicher!



 Le garanzie per il cliente finale:

- **Maggiore praticità:** grazie al kit in dotazione, le estremità degli elementi metallici saranno protette durante il trasporto. La brugola renderà l'assemblaggio delle due parti facile e sicuro, garantendo, anche durante l'utilizzo, estrema resistenza all'intera pala o spazzola.
- **Cura nei dettagli:** Lo speciale adesivo tricolore incluso nel kit, permetterà di coprire il punto di giunzione, dando un tocco di personalità all'utensile scelto.
- **Risparmio sui costi di trasporto:** grazie all'imballo ridotto
- **Soluzione ideale per chi viaggia**

I manici con tecnologia 2SMART sono disponibili per le seguenti linee: Azzurra, Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech

Nelle misure: 120cm, 150cm, 180cm, 200cm

Nelle misure 180 e 200, sarà possibile acquistare ESCLUSIVAMENTE il manico con tecnologia 2SMART.

Sarà sufficiente aggiungere una X finale al codice prodotto (ad esempio A-32RFX/120), per ordinare il proprio utensile con manico doppio.

 Guarantees for the end customer:

- **More convenience:** thanks to the supplied kit, the ends of the metal elements will be protected during transport. The Allen key will make the assembly of the two parts easy and safe, guaranteeing, even during use, extreme strength to the entire peel or brush.
- **Attention to detail:** the special three-colour sticker included in the kit will cover the joint, giving a touch of personality to the chosen tool.
- **Saving on transport costs** due to reduced packaging
- **Ideal solution for travelling**

Handles with 2SMART technology are available for the following lines: Azzurra, Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech

In sizes: 120cm, 150cm, 180cm, 200cm

In peel sizes 180 and 200, and for the 200 version of the brush, it will be possible to purchase EXCLUSIVELY the handle with 2SMART technology. Simply add a final X to the product code (e.g. A-32RFX/120) to order your tool with a two-part handle.

 Garantien für den Endkunden:

- **Mehr Komfort:** Dank des mitgelieferten Kits werden die Enden der Metallelemente beim Transport geschützt. Der Inbusschlüssel ermöglicht eine einfache und sichere Montage der beiden Teile und garantiert auch während des Gebrauchs eine extreme Festigkeit der gesamten Schaufel oder Bürste.
- **Liebe zum Detail:** Liebe zum Detail: Der spezielle dreifarbige Aufkleber, der dem Kit beiliegt, deckt das Gelenk ab und verleiht dem gewählten Werkzeug einen persönlichen Touch.
- **Einsparung von Transportkosten** dank reduzierter
- **Ideale Lösung für Reisende**

Griffe mit 2SMART-Technologie sind für die folgenden Linien erhältlich: Azzurra, Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech

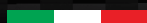
In den Größen: 120 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm

Für die Schaufelgrößen 180 und 200 sowie für die Version 200 der Bürste wird es möglich sein, EXKLUSIV den Stiel mit 2SMART-Technologie zu erwerben. Fügen Sie einfach ein X an den Produktcode an (z. B. A-32RFX/120), um Ihr Werkzeug mit einem zweiteiligen Griff zu bestellen.





ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



CARBON



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



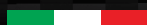
Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*

**CARBON
FIBER**

Fibra di Carbonio / *Carbon Fiber* / *Kohlefaser*



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



 Un materiale tecnologico come il carbonio incontra l'alluminio conferendo allo strumento leggerezza, nobiltà ed emozione attraverso l'uso di un materiale high-tech con una finitura ineccepibile.

 A technological material such as carbon meets aluminium conferring lightness, nobility and emotion through the use of a high-tech material with an flawless finish.

 Ein technisches Material wie der Kohlenstoff wird mit dem Aluminium kombiniert und verleiht dem Gerät Leichtigkeit, Raffinesse und eine besondere Atmosphäre durch die Verwendung eines High-Tech-Materials mit einem makellosen Finish.



RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa in alluminio anodizzato in ossido duro e manico in fibra di carbonio
- > Hard oxide anodised aluminium head and carbon fibre handle
- > Kopfbereich aus eloxiertem Alu und Stiel aus Kohlenfaser

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
C-32RF	33	150	186	0,57	1	341,80
C-37RF	36	150	190	0,64	1	354,45

PALETTINO INOX ASOLATO
STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED
KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa e manico in acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Stahlkopf, Edelstahl-Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IC-20F/120	20	120	141	0,69	1	92,60
IC-20F		150	171	0,77	1	94,90
IC-20F/180		180	201	0,86	1	99,85
IC-23F/120	23	120	145	0,76	1	96,25
IC-23F		150	175	0,84	1	98,60
IC-23F/180		180	205	0,93	1	103,95

SPAZZOLA SETOLE OTTONE
BRASS BRISTLES BRUSH
BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Brass bristles and anodized aluminum handle
- > Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium

CODICE Reference Artikelnummer						*	Q	€
ACC-SP	160	20x6xh10,5*	B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 70,50
ACC-SP/180	190		B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 76,85

* Altezza comprensiva di raschietto
Total height including scraper
Höhe einschließlich schaber

LEGENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)		Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)		Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



GOLD



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*



Speciale trattamento G.H.A. / *Special G.H.A. treatment*
/ *Besondere Behandlung G.H.A.*



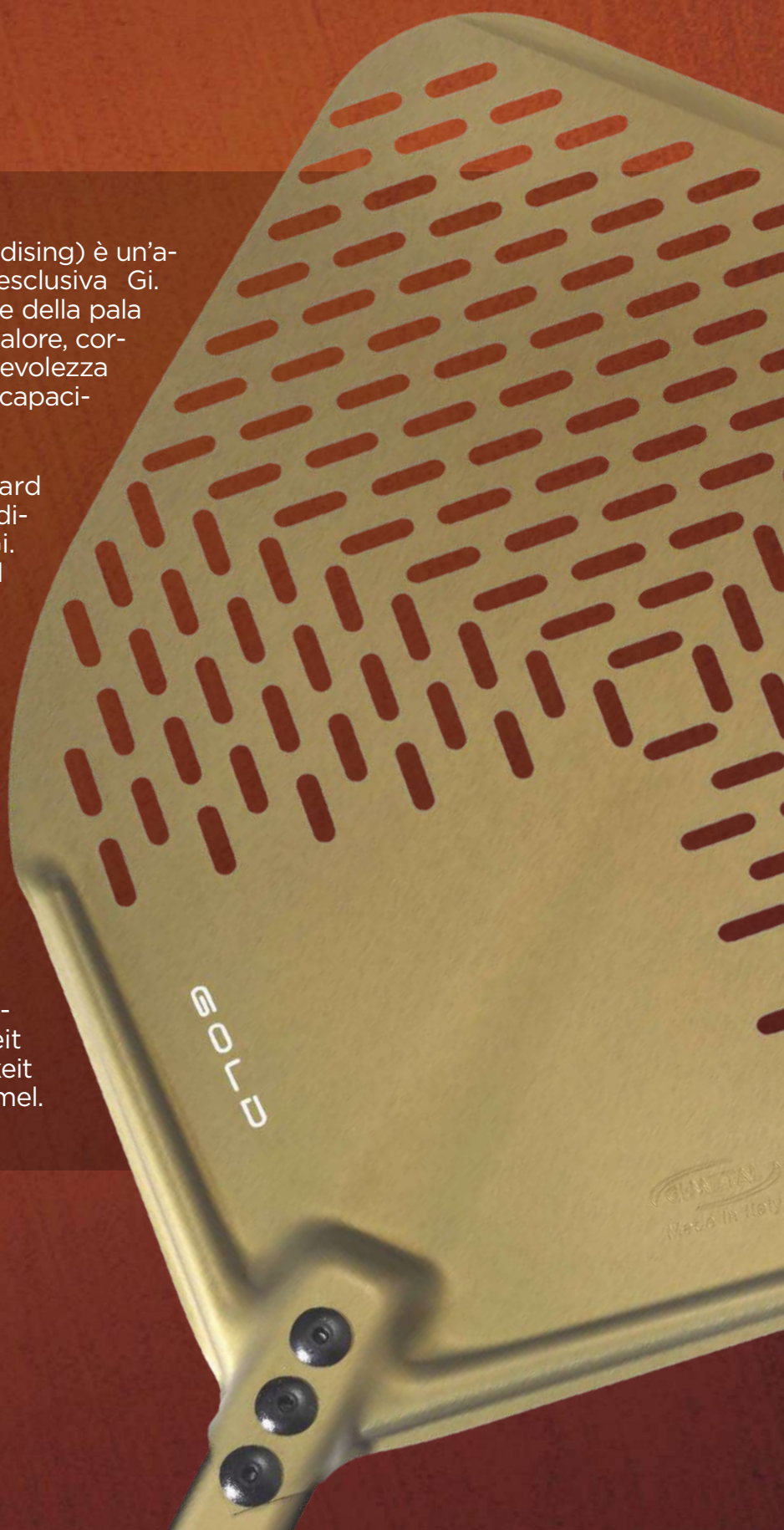
ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



 G.H.A. (Golden Hard Anodising) è un'anodizzazione speciale in esclusiva Gi. Metal, che rende la superficie della pala estremamente resistente a calore, corrosione, graffi e usura; scorrevolezza senza paragoni e un'elevata capacità antibatterica e antimuffa.

 G.H.A. (Golden Hard Anodising) is a special anodization in exclusive for Gi. Metal, which makes the peel surface extremely resistant to heat, corrosion, scratches and wear; unparalleled smoothness and high anti-bacterial and anti-mold capacity.

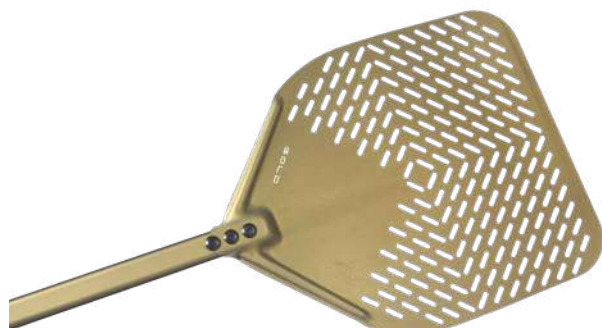
 G.H.A. (Golden Hard Anodising) ist eine spezielle Anodisierung von Gi. Metal, die die Oberfläche der Schaufel besonders beständig gegen Hitze, Korrosion, Kratzer und Verschleiß macht; eine unvergleichliche Gleitfähigkeit und eine hohe Beständigkeit gegen Bakterien und Schimmel.



RETTANGOLARE ASOLATA*

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT



TONDA ASOLATA*

ROUND PERFORATED

RUND PERFORIERT



> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing
 > Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle
 > Kopfbereich und Stiel aus behandeltem Alu (Golden Hard Anodizing)

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
G-32RF/60	33	60	96	0,49	1	190,00
G-32RF/120		120	156	0,63	1	195,00
G-32RF		150	186	0,73	1	186,30
G-37RF/60	36	60	100	0,55	1	197,00
G-37RF/120		120	160	0,69	1	202,00
G-37RF		150	190	0,79	1	197,90

> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing
 > Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle
 > Kopfbereich und Stiel aus behandeltem Alu (Golden Hard Anodizing)

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
G-32F/60	33	60	96	0,40	1	190,00
G-32F/120		120	156	0,55	1	195,00
G-32F		150	186	0,72	1	186,30
G-37F/60	36	150	100	0,47	1	197,00
G-37F/120		60	160	0,61	1	202,00
G-37F		120	190	0,77	1	197,90



* Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti potranno subire modifiche



* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes



* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

LEGENDA LEGende		Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)		Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)		Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Unit price Einzelpreis

PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO*

PERFORATED ALUMINIUM SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALU PERFORIERT



- > Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing
- > Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle
- > Kopfbereich und Stiel aus behandeltem Alu (Golden Hard Anodizing)

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IV-20F/120	20	120	141	0,46	1	143,00
IV-20F		150	171	0,52	1	141,20
IV-23F/120	23	120	145	0,48	1	156,00
IV-23F		150	175	0,56	1	153,35
IV-26F	26	150	178	0,61	1	165,55

RICAMBIO PALETTINO GOLD*

REPLACEMENT GOLD SMALL PEEL

ERSATZ GOLD KLEINE SCHAUFEL



- > Elemento fondamanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > High density polymer Handle base element + sliding element
- > Stielunterbereich-Element + gleitendes Element, sehr dichtes Polymer

CODICE Reference Artikelnummer		Q	€
R-PA	0,1	4	8,20

Avvertenze: NON utilizzare il palettino direttamente sulla fiamma o per movimentare la legna

Warnings: DO NOT use the small peel directly on the flame or to move the wood

Warnung: Die kleine Schaufel NICHT direkt über der Flamme oder um das Holz zu bewegen verwenden



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



EVOLUZIONE



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*

S.H.A.

Speciale trattamento S.H.A. / *Special treatment S.H.A.*
/ *Besondere Behandlung S.H.A.*



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



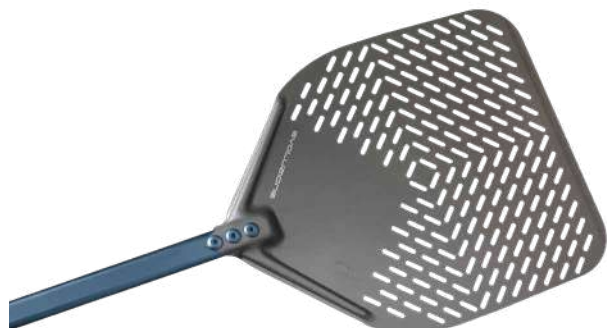
Alle caratteristiche di flessibilità e leggerezza, proprie della linea Azzurra, la linea Evoluzione aggiunge una nuova foratura ed un design particolarmente curato. La nuova disposizione dei fori, aumenta le performance in termini di scorrevolezza e scarico della farina, mentre i nuovi dettagli estetici offrono stile ed eleganza. Il trattamento S.H.A. (Special Hard Anodizing) conferisce massime prestazioni in termini di resistenza al calore, scorrevolezza e durata nel tempo.

Evolution is enriched with the new characteristics of flexibility and lightness of the Azzurra line with a new perforation, combined with a particularly refined design. The new arrangement of the holes increases the performance in terms of smoothness and draining of the flour, while the new aesthetic details offer style and elegance. The S.H.A. treatment (Special Hard Anodizing) gives maximum performance in terms of heat resistance, smoothness and durability.

Neben den der Linie Azzurra eigenen Eigenschaften von Flexibilität und Leichtigkeit wird Evoluzione mit einer neuen Perforierung bereichert, kombiniert mit einem ganz besonderem Design. Die neue Anordnung der Löcher erhöht die Leistung in Bezug auf Gleitfähigkeit und Absonderung des Mehls, während die neuen ästhetischen Details für Stil und Eleganz sorgen. Die S.H.A. (Special Hard Anodizing) Behandlung verleiht maximale Leistungen in Bezug auf Hitzebeständigkeit, Gleitfähigkeit und Haltbarkeit.



RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT



> Testa in in alluminio S.H.A e manico anodizzato
> S.H.A. treated aluminium head, anodised handle
> Aluminiumkopf S.H.A. und Stiel eloxiert

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
E-30RF/30	30	30	63	0,42	1	116,50
E-30RF/60		60	93	0,43	1	121,45
E-30RF/120		120	153	0,58	1	136,40
E-30RF		150	183	0,65	1	140,60
E-30RFX/180		180	213	0,72	1	155,15
E-32RF/30	33	30	66	0,47	1	122,90
E-32RF/60		60	96	0,49	1	127,85
E-32RF/120		120	156	0,63	1	143,50
E-32RF		150	186	0,70	1	147,95
E-32RFX/180		180	216	0,77	1	162,85
E-37RF/30	36	30	70	0,55	1	149,50
E-37RF/60		60	100	0,55	1	154,50
E-37RF/120		120	160	0,69	1	166,25
E-37RF		150	190	0,76	1	170,40
E-37RFX/180		180	220	0,83	1	186,95
E-41RF/60	41	60	106	0,86	1	161,85
E-41RF/120		120	166	1,00	1	173,60
E-41RF		150	196	1,07	1	178,65
E-41RFX/180		180	226	1,14	1	194,40
E-45RF/60	45	60	110	0,97	1	181,60
E-45RF/120		120	170	1,11	1	193,25
E-45RF		150	200	1,18	1	197,70
E-45RFX/180		180	230	1,25	1	211,15
E-50RF/60	50	60	117	1,14	1	207,15
E-50RF/120		120	177	1,28	1	218,80
E-50RF		150	207	1,35	1	223,35
E-50RFX/180		180	237	1,42	1	238,25

TONDA ASOLATA
ROUND PERFORATED
RUND PERFORIERT



> Testa in in alluminio S.H.A e manico anodizzato
> S.H.A. treated aluminium head, anodised handle
> Aluminiumkopf S.H.A. und Stiel eloxiert

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
E-30F/30	30	30	63	0,33	1	116,50
E-30F/60		60	93	0,40	1	121,45
E-30F/120		120	153	0,55	1	136,40
E-30F		150	183	0,63	1	140,60
E-30FX/180		180	213	0,72	1	155,15
E-32F/30	33	30	66	0,44	1	122,90
E-32F/60		60	96	0,47	1	127,85
E-32F/120		120	156	0,61	1	143,50
E-32F		150	186	0,68	1	147,95
E-32FX/180		180	216	0,75	1	162,85
E-37F/30	36	30	70	0,51	1	149,50
E-37F/60		60	100	0,52	1	154,50
E-37F/120		120	160	0,66	1	166,25
E-37F		150	190	0,73	1	170,40
E-37FX/180		180	220	0,80	1	186,95
E-41F/60	41	60	106	0,82	1	161,85
E-41F/120		120	166	0,96	1	173,60
E-41F		150	196	1,03	1	178,65
E-41RX/180		180	226	1,1	1	194,40
E-45F/60	45	60	110	0,93	1	181,60
E-45F/120		120	170	1,07	1	193,25
E-45F		150	200	1,14	1	197,70
E-45FX/180		180	230	1,12	1	211,15
E-50F/60	50	60	117	1,13	1	207,15
E-50F/120		120	177	1,27	1	218,80
E-50F		150	207	1,34	1	223,35
E-50FX/180		180	237	1,41	1	238,25

LEGENDA LEGende	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	---	---	--	---	--

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa e manico in acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Stahlkopf, Edelstahl-Stiel

CODICE Reference Artikelnummer						Q	€
IE-17F/75	17	75	93	0,51	1	85,80	
IE-17F/120		120	138	0,65	1	89,35	
IE-17F		150	168	0,73	1	91,70	
IE-17F/180		180	198	0,82	1	96,35	
IE-20F/75	20	75	96	0,55	1	88,10	
IE-20F/120		120	141	0,69	1	91,70	
IE-20F		150	171	0,77	1	93,95	
IE-20F/180		180	201	0,86	1	98,90	
IE-23F/75	23	75	100	0,62	1	91,50	
IE-23F/120		120	145	0,76	1	95,30	
IE-23F		150	175	0,84	1	97,65	
IE-23F/180		180	205	0,93	1	103,00	
IE-26F/75	26	75	103	0,70	1	95,00	
IE-26F/120		120	148	0,84	1	98,90	
IE-26F		150	178	0,92	1	101,15	
IE-26F/180		180	208	1,01	1	106,40	

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRUSH WITH BRASS BRISTLES

BÜRSTE BÖRSTEN AUS MESSING



- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Brass bristles and anodized aluminum handle
- > Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium

CODICE Reference Artikelnummer							*	Q	€
ACE-SP/120	130	20x6xh10,5*	B	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	71,70
ACE-SP	160		B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	73,35
ACE-SP/180	190		B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	79,85

* Altezza comprensiva di raschietto
Total height including scraper
Höhe einschließlich schaber



Evoluzione
Linea completa
Complete line
Komplette Linie



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



Napoli



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*

S.H.A.

Speciale trattamento S.H.A. / *Special treatment S.H.A.*
/ *Besondere Behandlung S.H.A.*



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



Alle caratteristiche di resistenza al calore, leggerezza e scorrevolezza estreme, tipiche dell'anodizzazione dura S.H.A. (Special Hard Anodizing), è stata aggiunta la foratura funzionale ai movimenti di chi fa la pizza, seguendo il metodo tradizionale Napoletano: il disegno, la forma circolare e la quantità dei fori permettono l'ideale scarico della farina pensando alla gestualità di lavoro della tradizione napoletana.

To the characteristics of extreme heat resistance, lightness and smoothness, typical of S.H.A. (Special Hard Anodizing), we have added functional perforation for the movements of the pizza maker, following the traditional Neapolitan method: the design, the circular shape and the number of holes allow for the ideal elimination of flour, with the traditional Neapolitan work movements in mind.

Zu den Eigenschaften der extremen Hitzebeständigkeit, der Leichtigkeit und der Glätte, die für das S.H.A. (Special Hard Anodizing) typisch sind, haben wir eine funktionelle Perforation für die Bewegungen des Pizzabäckers hinzugefügt, die der traditionellen neapolitanischen Methode folgt: Das Design, die kreisförmige Form und die Anzahl der Löcher ermöglichen den idealen Austrag des Mehls, wobei die Arbeitsgesten der neapolitanischen Tradition berücksichtigt werden.



RETTANGOLARE ASOLATA*

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT

- > Testa in alluminio S.H.A e manico anodizzato
- > S.H.A. treated aluminium head, anodised handle
- > Aluminiumkopf S.H.A. und Stiel eloxiert

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
ANE-32RF/60	33	60	93	0,49	1	139,00
ANE-32RF/120		120	153	0,63	1	154,00
ANE-32RF		150	183	0,70	1	159,00
ANE-37RF/60	36	60	93	0,55	1	165,00
ANE-37RF/120		120	153	0,69	1	177,00
ANE-37RF		150	183	0,76	1	182,00
ANE-41RF/60	41	60	93	0,98	1	172,00
ANE-41RF/120		120	153	1,12	1	184,00
ANE-41RF		150	183	1,19	1	189,00



* Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti potranno subire modifiche



* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes



* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigelegt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RECOMMENDED COMBINATIONS / EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa e manico in acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Stahlkopf, Edelstahl-Stiel

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRASS BRISTLES BRUSH

BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Brass bristles and anodized aluminum handle
- > Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium



Maggiori dettagli a pagina 42



More details on page 42



Weitere Informationen auf Seite 42

LEGENDA LEGende



Dimensioni testa (cm)
Head dimensions (cm)
Abmessung Kopf (cm)



Lunghezza manico (cm)
Handle length (cm)
Grifflänge (cm)



Lunghezza Totale (cm)
Total length (cm)
Gesamtlänge (cm)



Peso netto (Kg)
Net weight (Kg)
Nettogewicht (Kg)



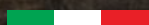
Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Unit price
Einzelpreis



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



WOODTECH



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



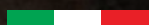
Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*



.....
ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



 Progettata per rispondere alle esigenze dei pizzaioli legati al valore della tradizione: unisce la tecnologia della testa pala forata in alluminio anodizzato, leggera e flessibile, ad un'estetica di altri tempi.

 Designed to respond to the needs of the pizza chefs related to the value of the Tradition: it combines the technology of the perforated head in anodized aluminum, light and flexible to an aesthetic of other times.

 Entwickelt, um den Bedürfnissen von Pizzabäckern gerecht zu werden, die Wert auf Tradition legen: Es kombiniert die Technologie des leichten und flexiblen perforierten Schaufelkopfs aus eloxiertem Aluminium mit einer Ästhetik vergangener Zeiten.

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA*

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico con trattamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral anodised aluminium head, handle with W.E.S treatment (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral eloxiertes Alu Kopf, der Stiel ist mit der W.E.S Behandlung (Wood Effect Sublimation)

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AW-30RF/30	30	30	63	0,42	1	108,40
AW-30RF/60		60	93	0,43	1	114,10
AW-30RF/120		120	153	0,56	1	124,30
AW-30RF		150	183	0,65	1	128,30
AW-32RF/30	33	30	66	0,47	1	114,10
AW-32RF/60		60	96	0,49	1	119,90
AW-32RF/120		120	156	0,63	1	130,70
AW-32RF		150	186	0,70	1	134,70
AW-37RF/30	36	30	70	0,53	1	134,90
AW-37RF/60		60	100	0,55	1	140,60
AW-37RF/120		120	160	0,69	1	151,50
AW-37RF		150	190	0,76	1	155,20
AW-41RF/60	41	60	106	0,86	1	147,40
AW-41RF/120		120	166	0,97	1	158,00
AW-41RF		150	196	1,07	1	162,60
AW-45RF/60	45	60	110	0,97	1	165,40
AW-45RF/120		120	170	1,11	1	176,00
AW-45RF		150	200	1,18	1	180,00
AW-50RF/60	50	60	117	1,12	1	188,70
AW-50RF/120		120	177	1,28	1	199,20
AW-50RF		150	207	1,35	1	203,30

ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIUM ROUND PERFORATED

ALU RUND PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico con trattamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral anodised aluminium head, handle with W.E.S treatment (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral eloxiertes Alu Kopf, der Stiel ist mit der W.E.S Behandlung (Wood Effect Sublimation)

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AW-30F/30	30	30	63	0,39	1	108,40
AW-30F/60		60	93	0,40	1	114,10
AW-30F/120		120	153	0,55	1	124,30
AW-30F		150	183	0,63	1	128,30
AW-32F/30	33	30	66	0,45	1	114,10
AW-32F/60		60	96	0,47	1	119,90
AW-32F/120		120	156	0,61	1	130,70
AW-32F		150	186	0,68	1	134,70
AW-37F/30	36	30	70	0,50	1	134,90
AW-37F/60		60	100	0,52	1	140,60
AW-37F/120		120	160	0,65	1	151,50
AW-37F		150	190	0,73	1	155,20
AW-41F/60	41	60	106	0,82	1	147,40
AW-41F/120		120	166	0,95	1	158,00
AW-41F		150	196	1,08	1	162,60
AW-45F/60	45	60	110	0,93	1	165,40
AW-45F/120		120	170	1,07	1	176,00
AW-45F		150	200	1,14	1	180,00
AW-50F/60	50	60	117	1,04	1	188,70
AW-50F/120		120	177	1,19	1	199,20
AW-50F		150	207	1,60	1	203,30



* Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti potranno subire modifiche

* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes

* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

LEGENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	---	---	--	---	--

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RECOMMENDED COMBINATIONS / EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa e manico in acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Stahlkopf, Edelstahl-Stiel

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRASS BRISTLES BRUSH

BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Brass bristles and anodized aluminum handle
- > Borsten aus Messing und Stiel aus anodisiertem Aluminium



Maggiori dettagli a pagina 26



More details on page 26



Weitere Informationen auf Seite 26

LEGENDA
LEGEND
LEGENDE



Dimensioni testa (cm)
Head dimensions (cm)
Abmessung Kopf (cm)



Lunghezza manico (cm)
Handle length (cm)
Grifflänge (cm)



Lunghezza Totale (cm)
Total length (cm)
Gesamtlänge (cm)



Peso netto (Kg)
Net weight (Kg)
Nettogewicht (Kg)



Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Unit price
Einzelpreis



ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



AZZURRA



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*



ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG

 Una linea completa che si caratterizza per leggerezza, estrema resistenza e flessibilità. L'assortimento è ampio e in grado di soddisfare qualsiasi esigenza del pizzaiolo professionista: rettangolari, tonde e al metro, superfici lisce e forate, teste in vari materiali, manici di differenti lunghezze, per diverse tipologie di forni.

 A complete line that is characterised by lightness, extreme strength and flexibility, the assortment is wide and able to satisfy any need of the professional pizza maker: rectangular, round and square, smooth and perforated surfaces, heads made of various materials, handles of different lengths, for different types of ovens.

 Eine vollständige Produktlinie, die sich durch Leichtigkeit, extreme Robustheit und Flexibilität auszeichnet. Die große Auswahl ist in der Lage, alle Wünsche des professionellen Pizzabäckers zu erfüllen: Rechteckig, rund und pro Meter, glatte und perforierter Oberflächen, Schaufelblätter in verschiedenen Materialien, Stiele verschiedener Längen, für verschiedene Arten von Pizzaöfen.



ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
A-30R/30	30	30	63	0,44	1	69,20
A-30R/60		60	93	0,49	1	74,15
A-30R/120		120	153	0,63	1	83,20
A-30R		150	183	0,70	1	86,45
A-30RX/180		180	213	0,77	1	99,00
A-32R/30	33	30	66	0,53	1	73,90
A-32R/60		60	96	0,56	1	78,90
A-32R/120		120	156	0,70	1	88,65
A-32R		150	186	0,77	1	92,10
A-32RX/180		180	216	0,84	1	104,90
A-32RX/200		200	236	0,89	1	110,05
A-37R/30	36	30	70	0,63	1	85,90
A-37R/60		60	100	0,64	1	90,95
A-37R/120		120	160	0,78	1	100,95
A-37R		150	190	0,85	1	104,20
A-37RX/180		180	220	0,92	1	118,10
A-37RX/200		200	240	0,97	1	122,85
A-41R/60	41	60	106	0,99	1	110,15
A-41R/120		120	166	1,13	1	119,30
A-41R		150	196	1,21	1	123,40
A-41RX/180		180	226	1,28	1	137,25
A-45R/60	45	60	110	1,14	1	122,25
A-45R/120		120	170	1,28	1	131,70
A-45R		150	200	1,35	1	134,95
A-45RX/180		180	230	1,42	1	149,40
A-50R/60	50	60	117	1,39	1	134,95
A-50R/120		120	177	1,53	1	144,80
A-50R		150	207	1,60	1	149,45
A-50RX/180		180	237	1,67	1	162,20

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
A-30RF/30	30	30	63	0,42	1	94,20
A-30RF/60		60	93	0,43	1	99,15
A-30RF/120		120	153	0,57	1	108,05
A-30RF		150	183	0,64	1	111,55
A-30RFX/180		180	213	0,71	1	124,00
A-32RF/30	33	30	66	0,47	1	99,20
A-32RF/60		60	96	0,49	1	104,20
A-32RF/120		120	156	0,63	1	113,65
A-32RF		150	186	0,70	1	117,10
A-32RFX/180		180	216	0,77	1	130,30
A-32RFX/200		200	236	0,82	1	136,05
A-37RF/30	36	30	70	0,53	1	117,30
A-37RF/60		60	100	0,55	1	122,25
A-37RF/120		120	160	0,69	1	131,70
A-37RF		150	190	0,76	1	134,95
A-37RFX/180		180	220	0,83	1	149,40
A-37RFX/200		200	240	0,88	1	155,30
A-41RF/60	41	60	106	0,86	1	128,10
A-41RF/120		120	166	1,00	1	137,35
A-41RF		150	196	1,07	1	141,35
A-41RFX/180		180	226	1,14	1	155,30
A-45RF/60	45	60	110	0,97	1	143,75
A-45RF/120		120	170	1,11	1	153,00
A-45RF		150	200	1,18	1	156,45
A-45RFX/180		180	230	1,25	1	168,50
A-50RF/60	50	60	117	1,14	1	164,05
A-50RF/120		120	177	1,28	1	173,15
A-50RF		150	207	1,35	1	176,75
A-50RFX/180		180	237	1,42	1	189,95

LEGENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	---	---	--	---	--

ALLUMINIO TONDA

ALUMINIUM ROUND

ALU RUND



ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIUM ROUND PERFORATED

ALU RUND PERFORIERT



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
A-30/60	30	60	93	0,45	1	74,15
A-30/120		120	153	0,59	1	83,20
A-30		150	183	0,66	1	86,45
A-30X/180		180	213	0,73	1	99,00
A-32/60	33	60	96	0,52	1	78,90
A-32/120		120	156	0,66	1	88,65
A-32		150	186	0,73	1	92,10
A-32X/180		180	216	0,80	1	104,90
A-32X/200		200	236	0,85	1	110,05
A-37/60	36	60	100	0,59	1	90,95
A-37/120		120	160	0,73	1	100,95
A-37		150	190	0,80	1	104,20
A-37X/180		180	220	0,87	1	118,10
A-37X/200		200	240	0,92	1	122,85
A-41/60	41	60	106	0,95	1	110,15
A-41/120		120	166	1,09	1	119,30
A-41		150	196	1,16	1	123,40
A-41X/180		180	226	1,23	1	137,25
A-45/60	45	60	110	1,06	1	122,25
A-45/120		120	170	1,20	1	131,70
A-45		150	200	1,27	1	134,95
A-45X/180		180	230	1,34	1	149,50
A-50/60	50	60	117	1,28	1	134,95
A-50/120		120	177	1,42	1	144,80
A-50		150	207	1,49	1	149,45
A-50X/180		180	237	1,56	1	162,20

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
A-30F/30	30	30	63	0,39	1	94,20
A-30F/60		60	93	0,41	1	99,15
A-30F/120		120	153	0,55	1	108,05
A-30F		150	183	0,62	1	111,55
A-30FX/180		180	213	0,69	1	124,00
A-32F/30	33	30	66	0,45	1	99,20
A-32F/60		60	96	0,47	1	104,20
A-32F/120		120	156	0,61	1	113,65
A-32F		150	186	0,68	1	117,10
A-32FX/180		180	216	0,75	1	130,30
A-32FX/200		200	236	0,80	1	136,05
A-37F/30	36	30	70	0,51	1	117,30
A-37F/60		60	100	0,52	1	122,25
A-37F/120		120	160	0,66	1	131,70
A-37F		150	190	0,73	1	134,95
A-37FX/180		180	220	0,80	1	149,40
A-37FX/200		200	240	0,85	1	155,30
A-41F/60	41	60	106	0,82	1	128,10
A-41F/120		120	166	0,96	1	137,35
A-41F		150	196	1,03	1	141,35
A-41FX/180		180	226	1,10	1	155,30
A-45F/60	45	60	110	0,93	1	143,75
A-45F/120		120	170	1,07	1	153,00
A-45F		150	200	1,14	1	156,45
A-45FX/180		180	230	1,21	1	168,50
A-50F/60	50	60	117	1,13	1	164,05
A-50F/120		120	177	1,27	1	173,15
A-50F		150	207	1,34	1	176,75
A-50FX/180		180	237	1,41	1	189,95

LEGENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	---	---	--	---	--

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, -stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
I-17/75	17	75	93	0,54	1	69,55
I-17/120		120	138	0,68	1	73,00
I-17		150	168	0,77	1	75,40
I-17/180		180	198	0,85	1	80,55
I-17S/200		200	218	0,94	1	93,25
I-20/75	20	75	96	0,59	1	73,00
I-20/120		120	141	0,73	1	76,45
I-20		150	171	0,81	1	78,90
I-20/180		180	201	0,90	1	85,30
I-20S/200		200	221	0,98	1	96,80
I-23/75	23	75	100	0,67	1	75,40
I-23/120		120	145	0,81	1	78,90
I-23		150	175	0,89	1	81,70
I-23/180		180	205	0,98	1	87,50
I-23S/200		200	225	1,06	1	99,00
I-26/75	26	75	103	0,76	1	78,90
I-26/120		120	148	0,90	1	82,85
I-26		150	178	0,98	1	86,35
I-26/180		180	208	1,07	1	90,95
I-26S/200		200	228	1,15	1	102,60

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa inox perforata, manico inox
- > Perforated Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, -stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
I-17F/75	17	75	93	0,51	1	84,00
I-17F/120		120	138	0,65	1	87,50
I-17F		150	168	0,73	1	89,90
I-17F/180		180	198	0,82	1	94,50
I-17FS/200		200	218	0,90	1	106,05
I-20F/75	20	75	96	0,55	1	86,35
I-20F/120		120	141	0,69	1	89,90
I-20F		150	171	0,77	1	92,10
I-20F/180		180	201	0,86	1	96,85
I-20FS/200		200	221	0,94	1	108,90
I-23F/75	23	75	100	0,62	1	89,90
I-23F/120		120	145	0,76	1	93,35
I-23F		150	175	0,84	1	95,70
I-23F/180		180	205	0,93	1	100,95
I-23FS/200		200	225	1,01	1	113,50
I-26F/75	26	75	103	0,70	1	93,35
I-26F/120		120	148	0,84	1	96,85
I-26F		150	178	0,92	1	99,15
I-26F/180		180	208	1,01	1	104,20
I-26FS/200		200	228	1,09	1	115,80

RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPLACEMENT AZZURRA SMALL PEEL

ERSATZ AZZURRA KLEINE SCHAUFEL



- > Elemento fondamanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > High density polymer Handle base element + sliding element
- > Stielunterbereich-Element + gleitendes Element, sehr dichtes Polymer

CODICE Reference Artikelnummer		Q	€
R-PA	0,1	4	8,20

ALLUMINIO TONDA, MANICO CORTO

ALUMINIUM ROUND, SHORT HANDLE

ALU RUND, KURZER STIEL

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro

> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle

> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE						
Reference					Q	€
Artikelnummer						
A-30C	30	30	64	0,40	1	53,45
A-32C	33	30	67	0,47	1	59,05
A-37C	36	30	70	0,53	1	66,80
A-41C	41	30	76	0,86	1	93,80
A-45C	45	30	81	1,01	1	103,75
A-50C	50	30	87	1,23	1	114,45



KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT VOLL SCHAUFEL - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	301,60
PRO37	2,96	A-37R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	312,50

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT PERFORATED PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT PERFORIERTER SCHAUFEL - 7- STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	336,00
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	329,40
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	332,00
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	345,60

KIT PROFESSIONALE FORNO ELETTRICO, PALA FORATA, MANICO CORTO - 8 PEZZI

PROFESSIONAL KIT FOR ELECTRIC OVEN, PERFORATED PEEL, SHORT HANDLE - 8 PIECES

PROFESSIONELLES SET FÜR ELEKTROBACKOFEN, PERFORIERTER SCHAUFEL, KURZER GRIFF - 8 STÜCK

CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PROEL32RF/60	2,40	A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	1	322,30
PROEL37RF/60	2,46	A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	1	338,40



LEGENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)		Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)		Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PEELS AND BOARDS FOR PIZZA
IN PALA/BY THE METER

SCHAUFELN UND BRETTER
FÜR PIZZA AUF DER
SCHAUFEL/AM METER



La linea Azzurra Gi.Metal offre una grande varietà di strumenti per tutte le esigenze, anche per formati speciali: dalla pizza in pala, al metro, alla pinsa romana, fino ai prodotti del mondo panificazione. Il particolare disegno, i rinforzi, la foratura speciale e l'utilizzo di alluminio anodizzato, garantiscono la produzione di strumenti molto resistenti, ma allo stesso tempo leggeri e maneggevoli. Facili da pulire, garantiscono un livello di igiene superiore rispetto al legno. Da sempre Gi.Metal, favorisce la naturale evoluzione dei prodotti legati alla tradizione, e si aggiorna costantemente per migliorare il lavoro di ogni pizzaiolo.



The Gi.Metal Azzurra line offers a great variety of tools for all needs, even for special formats: from pizza in pala, by the meter, to the Pinsa Romana, to the products of the bread-bakery world. The particular design, the reinforcements, the special perforation and the use of anodized aluminum, guarantee the production of very resistant instruments, but at the same time light and manageable. Easy to clean, they guarantee a higher level of hygiene comparing to wood. Gi.Metal has always favored the natural evolution of products linked to tradition, and is constantly updated to improve the work of every pizza maker.



Die Linie Azzurra von Gi.Metal bietet eine große Auswahl an Werkzeugen für jeden Bedarf, auch für Spezialformate: von der Pizza auf der Schaufel, am Meter, über die Pinsa Romana bis hin zu Produkten aus der Welt der Bäckerei. Das besondere Design, die spezielle Perforierung und der Einsatz von anodisiertem Aluminium gewährleisten die Produktion von sehr widerstandsfähigen Werkzeugen, die gleichzeitig leicht und gut zu handhaben sind. Durch die einfache Reinigung gewähren sie ein höheres Maß an Hygiene als Holz. Seit jeher bevorzugt Gi.Metal die natürliche Evolution der traditionellen Produkte und aktualisiert sich ständig, um die Arbeit jedes Pizzabäckers zu verbessern.



ALLUMINIO A METRO

ALUMINIUM BY THE METER

ALU METERPIZZA



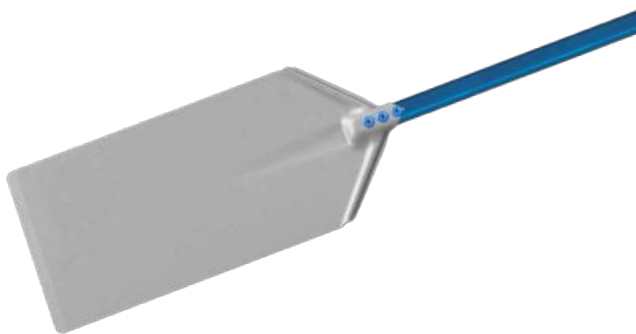
- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AMP-3060/30	30x60	30	92	1,14	1	114,20
AMP-3060/60		60	122	1,22	1	119,85
AMP-3060		120	182	1,37	1	128,65
AMP-3080/30	30x80	30	112	1,36	1	123,70
AMP-3080/60		60	142	1,44	1	129,20
AMP-3080		120	202	1,59	1	138,15
AMP-4060/30	40x60	30	92	1,48	1	123,70
AMP-4060/60		60	122	1,56	1	129,20
AMP-4060		120	182	1,71	1	138,15
AMP-4080/30	40x80	30	112	1,86	1	134,80
AMP-4080/60		60	142	1,78	1	140,30
AMP-4080		120	202	2,24	1	149,25

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

ALUMINIUM "ROMANA"

ALU "ROMANA"



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AM-2340/30	23x40	30	77	0,67	1	89,05
AM-2340/60		60	107	0,75	1	95,90
AM-2340/120		120	166	0,66	1	104,55
AM-2340/150		150	196	0,96	1	113,05

ALLUMINIO A METRO ASOLATA

PERFORATED ALUMINIUM BY THE METER

ALU METERPIZZA PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AMP-3060F/30	30x60	30	92	0,90	1	150,40
AMP-3060F/60		60	122	0,98	1	155,90
AMP-3060F		120	182	1,13	1	164,85
AMP-3080F/30	30x80	30	112	1,13	1	162,70
AMP-3080F/60		60	142	1,21	1	168,30
AMP-3080F		120	202	1,36	1	177,15
AMP-4060F/30	40x60	30	92	1,27	1	162,70
AMP-4060F/60		60	122	1,35	1	168,30
AMP-4060F		120	182	1,50	1	177,15
AMP4080F/30	40x80	30	112	1,52	1	168,30
AMP4080F/60		60	142	1,60	1	173,80
AMP4080F		120	202	1,75	1	182,65

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

PERFORATED ALUMINIUM "ROMANA"

ALU "ROMANA" PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AM-2340F/30	23x40	30	77	0,58	1	100,50
AM-2340F/60		60	107	0,66	1	107,35
AM-2340F/120		120	166	0,80	1	116,00
AM-2340F/150		150	196	0,87	1	124,50

ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA

PERFORATED ALUMINUM BOARD, BY THE METER

ALU METER BRETT PERFORIERT



- > Alluminio anodizzato neutro
- > Neutral anodised aluminum
- > Neutral eloxiertes Alu

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
AM-2550AF	25X50	25X40	0,43	1	86,15
AM-3070AF	30X70	30X60	0,97	1	117,15
AM-3090AF	30x90	30X80	1,25	1	143,45
AM-4070AF	40X70	40X60	1,29	1	139,30
AM-4090AF	40X90	40X80	1,66	1	167,15
AM-40110AF	40X110	40X100	2,03	1	195,00



DIMENSIONI DISPONIBILI

AVAILABLE SIZES | VERFÜGBARE ABMESSUNGEN



40x110 cm



40x90 cm



30x90 cm



40x70 cm



30x70 cm



25x50 cm

LEGENDA LEGENDE



Dimensioni testa (cm)
Head dimensions (cm)
Abmessung Kopf (cm)



Lunghezza Totale (cm)
Total length (cm)
Gesamtlänge (cm)



Lunghezza manico (cm)
Handle length (cm)
Griffänge (cm)



Lunghezza foratura (cm)
Perforation length (cm)
Bohrungslänge (cm)



Lunghezza Totale (cm)
Total length (cm)
Gesamtlänge (cm)



Peso netto (Kg)
Net weight (Kg)
Nettogewicht (Kg)



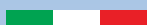
Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Unit price
Einzelpreis



ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



Napoletana



Una linea progettata per rispondere alle esigenze dei pizzaioli che fanno pizza secondo lo stile napoletano, quindi in forni ad altissima temperatura e alla massima frequenza d'uso. Materiale potenziato, speciali fori circolari e un'incisione a laser, rendono unici gli strumenti.



A line designed to meet the needs of pizza makers who make pizza in the Neapolitan style, so in ovens at very high temperatures and at the maximum frequency of use. Enhanced material, special circular holes and laser engraving make the tools unique.



Eine Produktlinie, die für die Bedürfnisse der Pizzabäcker entwickelt wurde, die Pizza im neapolitanischen Stil backen, d. h. in Öfen mit sehr hoher Temperatur und maximaler Benutzungsfrequenz. Verbessertes Material, spezielle kreisrunde Löcher und Lasergravuren zeichnen diese einzigartigen Werkzeuge aus.



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
ALU RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

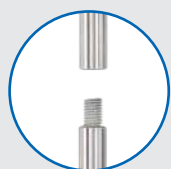
CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AN-32RF	33	150	186	0,91	1	125,70
AN-37RF	36	150	190	0,99	1	143,75
AN-41RF	41	150	196	1,19	1	149,45
AN-45RF	45	150	200	1,35	1	165,10
AN-50RF	50	150	207	1,57	1	185,35

PALETTINO INOX ASOLATO
STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED
KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa in acciaio inox, manico acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Stahlkopf, Edelstahl-Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IN-17F	17	150	168	0,82	1	93,35
IN-17F/180		180	198	0,91	1	98,00
IN-20F	20	150	171	0,92	1	95,70
IN-20F/180		180	201	1,01	1	100,95
IN-23F	23	150	175	1,05	1	99,15
IN-23F/180		180	205	1,14	1	104,20
IN-26F	26	150	178	1,17	1	103,15
IN-26F/180		180	208	1,26	1	107,75



Palettini linea Napoletana sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi.

Small peels from the Neapolitan line are available with a handle which can be split in 2 parts.

Paletten der Linie Neapolitan sind mit einem Griff erhältlich, der in 2 Teile geteilt werden kann.

LEGENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)		Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)		Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	---	--



ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



GLUTEN FREE

🇮🇹 Una linea dedicata ai pizzaioli che fanno pizza senza glutine, che mantiene le caratteristiche della linea Azzurra ma se ne differenzia per il colore verde e un logo identificativo. Strumenti di uso esclusivo, differenziati, immediatamente riconoscibili all'interno dell'ambiente di lavoro.

🇬🇧 A line dedicated to pizza makers who make gluten-free pizza, maintaining the characteristics of the blue line but distinguishing it with the green colour and identifying logo. Exclusive use, differentiated tools that are instantly recognisable within the working environment.

🇩🇪 Eine eigene Produktlinie für Pizzabäcker, die glutenfreie Pizza Backer, welche die Eigenschaften der Produktlinie Azzurra beibehält, sich jedoch durch die Farbe Grün und ein Logo zur Kennzeichnung unterscheidet. Gerät für den ausschließlichen, differenzierten und sofort erkennbaren Gebrauch innerhalb der Arbeitsumgebung.



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*



ALLUMINIO RETTANGOLARE SPECIALE GF

ALUMINIUM RECTANGULAR GF SPECIAL

ALU RECHTECKIG GF SPEZIELL



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato verde
- > Neutral anodised aluminium head, green anodised handle
- > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, grün eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AG-32RF	33	150	186	0,70	1	125,60
AG-37RF	36	150	190	0,76	1	143,00

PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF

STAINLESS STEEL SMALL PEEL GF SPECIAL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL GF SPEZIELL



- > Testa e manico acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Stahlkopf, Edelstahl-Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IG-20F	20	150	171	0,77	1	95,20
IG-23F	23	150	175	0,84	1	99,10

SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF
 PROFESSIONAL GF BRUSH
 SPEZIELLE PROFESSIONELLE BÜRSTE
 GLUTENFREI



- > Spazzola orientabile con setole di ottone 20x6 cm con raschietto, manico anodizzato verde. Logo personalizzato, Gluten Free inciso sul manico.
- > Adjustable professional brush with brass bristles, green anodized handle. Logo specially designed for Gluten Free engraved on the handle.
- > Bürste verstellbar mit Messingborsten 20x6 cm mit Schaber, grün eloxierter Griff. Benutzerdefiniertes Logo Glutenfrei graviert am Griff.

CODICE	Reference								
Artikelnnummer									
AC-SP GF	160	20x6xh10,5*	B	AA	0,74	Orientabile Adjustable Einstellbar	1	81,70	

* Altezza comprensiva di raschietto
 Total height including scraper
 Höhe einschließlich schaber

APPENDIPALE SPECIALE GF
 FREE-STANDING PEEL RACK GF SPECIAL
 SPEZIELLE SCHAUFELAUFHÄNGUNG
 GLUTENFREI



- > Portapale autoportante in acciaio inox con base in marmo e cartello con logo Gluten Free.
- > Free-standing peel rack in stainless steel with marble base and Gluten free logo sign.
- > Selbst tragende Schaufelaufhängung mit Marmor basis und Kartell und Logo Glutenfrei.e

CODICE	Reference					
Artikelnnummer						
AC-PPF GF	25x35xh233	SM	6	8,40	1	183,40

LEGENDA LEGEND LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Abmessungen Bürste (cm)	Materiale setole Bristle material Borstenmaterial
	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis	
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	B Ottone Brass Messing	SM Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis			



STANDARD PROFESSIONALE
PROFESSIONAL STANDARD
PROFESSIONELLER STANDARD



ALICE

 Una linea classica, che si rifà al concetto più tradizionale di pala per pizza: la forma è unica, rettangolare con angoli molto ampi, perfetta sintesi tra tonda e rettangolare, la struttura è rigida, manico e testa sono di spessore maggiorato.

 A classic line, which refers to the more traditional concept of the pizza peel: the shape is unique, rectangular with very wide angles, perfect synthesis between round and rectangular, the structure is robust, head and handle have an increased thickness.

 Eine klassische Produktlinie, die auf das traditionelle Konzept der Pizzaschaufeln zurückgeht: die Form ist einzigartig, rechteckig mit sehr weiten Winkeln, eine perfekte Synthese aus rund und rechteckig, die Struktur ist stark, Stiel und Schaufelkopf sind von erhöhter Dicke.



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



Resistenza al calore / *Resistance to the heat* / *Wärmebeständigkeit*



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



Resistenza a urti e graffi / *Resistance to bumps and scratches*
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*

ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
> Neutral anodized aluminum head, black anodized handle
> Kopfbereich, neutral eloxiertes alu, schwarz eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
R-32R/60	33	60	102	0,78	1	75,00
R-32R/120		120	162	0,94	1	78,75
R-32R		150	192	1,02	1	81,45
R-37R/60	36	60	106	0,88	1	81,45
R-37R/120		120	166	1,04	1	85,25
R-37R		150	196	1,12	1	89,00
R-41R/60	41	60	113	1,13	1	103,35
R-41R/120		120	173	1,29	1	107,00
R-41R		150	203	1,37	1	110,15
R-45R/60	45	60	116	1,29	1	113,85
R-45R/120		120	176	1,45	1	117,60
R-45R		150	206	1,53	1	120,75
R-50R/60	50	60	121	1,52	1	135,50
R-50R/120		120	181	1,68	1	139,20
R-50R		150	211	1,76	1	142,40

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
> Neutral anodized aluminum head, black anodized handle
> Kopfbereich, neutral eloxiertes alu, schwarz eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
R-32RF/60	33	60	102	0,76	1	89,00
R-32RF/120		120	162	0,92	1	92,80
R-32RF		150	192	0,99	1	95,30
R-37RF/60	36	60	106	0,85	1	95,80
R-37RF/120		120	166	1,01	1	99,60
R-37RF		150	196	1,09	1	102,30
R-41RF/60	41	60	113	1,11	1	116,95
R-41RF/120		120	173	1,27	1	120,75
R-41RF		150	203	1,35	1	123,20
R-45RF/60	45	60	116	1,22	1	128,20
R-45RF/120		120	176	1,38	1	131,80
R-45RF		150	206	1,46	1	134,35
R-50RF/60	50	60	121	1,44	1	149,80
R-50RF/120		120	181	1,60	1	153,50
R-50RF		150	211	1,68	1	155,95

LEGENDA LEGENDE	●	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	●	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	●	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	●	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	---	--	---	--	---	--	---	---	---	--	---	--

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, Edelstahlstiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IR-20/120	20	120	141	0,92	1	63,25
IR-20		150	171	1,05	1	67,55
IR-20/180		180	201	1,26	1	71,20
IR-23/120	23	120	144	1,05	1	67,55
IR-23		150	174	1,18	1	69,95
IR-23/180		180	204	1,39	1	73,50

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, Edelstahlstiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IR-20F/120	20	120	141	0,88	1	74,90
IR-20F		150	171	1,01	1	77,20
IR-20F/180		180	201	1,22	1	80,85
IR-23F/120	23	120	144	1,01	1	77,20
IR-23F		150	174	1,14	1	79,70
IR-23F/180		180	204	1,35	1	83,40

RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPLACEMENT ALICE SMALL PEEL

ERSATZ ALICE KLEINE SCHAUFEL



- > Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > High density polymer Handle base element + sliding element
- > Stielunterbereich-Element + gleitendes Element, sehr dichtes Polymer

CODICE Reference Artikelnummer		Q	€
R-PA2	0,1	4	7,90

KIT SEMI PROFESSIONALE - 8 PEZZI

SEMI-PROFESSIONAL KIT - 8 PIECES

SEMIPROFESSIONELLES SET - 8 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		Caratteristiche Features Eigenschaften	Q	€
STANDARD32N	4,02	R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	227,30
STANDARD37N	4,12	R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	234,00

KIT PIZZA COMPLETI

COMPLETE PIZZA KIT

KOMPLETTE PIZZA-SETS

KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT VOLL SCHAUFEL - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	301,60
PRO37	2,96	A-37R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	312,50

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT PERFORATED PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT PERFORIERTER SCHAUFEL - 7- STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	336,00
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	329,40
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	332,00
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	345,60

KIT PROFESSIONALE FORNO ELETTRICO, PALA FORATA, MANICO CORTO - 8 PEZZI

PROFESSIONAL KIT FOR ELECTRIC OVEN, PERFORATED PEEL, SHORT HANDLE - 8 PIECES

PROFESSIONELLES SET FÜR ELEKTROBACKOFEN, PERFORIERTER SCHAUFEL, KURZER GRIFF - 8 STÜCK

CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PROEL32RF/60	2,40	A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1	322,30
PROEL37RF/60	2,46	A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1	338,40



LEGENDA
LEGEND
LEGENDE



Dimensioni utili (cm)
Useful dimensions (cm)
Arbeitsmaße (cm)



Base porta attrezzi
Tool holder base
Werkzeughalterbasis



Scatola
Box
schachtel



Peso netto (Kg)
Net weight (Kg)
Nettogewicht (Kg)



Note caratteristiche
Features
Eigenschaften



Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Price per piece
Einzelpreis

KIT SEMI PROFESSIONALE - 8 PEZZI
SEMI-PROFESSIONAL KIT - 8 PIECES
SEMIPROFESSIONELLES SET - 8 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer	👤	*	Q	€
STANDARD32N	4,02	R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	227,30
STANDARD37N	4,12	R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	234,00

KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEZZI
HOME PRO PIZZA KIT - 8 PIECES
PIZZASET FÜR ZUHAUSE PRO - 8 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer	👤	*	Q	€
SET F-32N	3,56	AF-32R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	205,90
SET F-32/120N	3,23	AF-32R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	198,90
SET F-37N	3,64	AF-37R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	217,00
SET F-37/120N	3,31	AF-37R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	203,40

KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI
HOME PIZZA KIT - 7 PIECES
PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer	👤	*	Q	€
BASIC1N	2,36	F-32R + ACH-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	1	122,30

KIT PIZZA CASA - 9 PEZZI
HOME PIZZA KIT - 9 PIECES
PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 9 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer	👤	*	Q	€
BASIC2N	3,96	F-32R + F-20 + ACH-PP3 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETALO33 + AC-MS90GR + MT34	1	142,80

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE

TRIPPIZZA KIT WITH FREESTANDING TOOLS HOLDER

KIT TRIPIZZA MIT SELBSTTRAGENDEN BASIS

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
SET3P/90	h 90	44x88x10	45x90xh11	3,85	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - base alluminio aluminium tool holder Aluminium Sockel	1	184,50
SET3P/120	h 120	44x118x10	45x120xh11	4,15	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 33 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - base alluminio aluminium tool holder Aluminium Sockel	1	195,40



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE

KIT TRIPIZZA WITH WALL-MOUNTED PEEL RACK

KIT TRIPIZZA MIT WANDSCHAUFELTRÄGER

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
SET5/90	h 90	2,70	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	1	99
SET5/120	h 120	3,30	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 33 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	1	109



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ

BASIC HOME PIZZA KIT - 4 PCS

BASIC HOME PIZZA-SET - 4 STÜCK

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
SET2	36x158x9	2,41	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - peel (F-32R), small peel (F-20), brush (ACH-SP) and 3 slot peel hanger (ACH-PP3) - schaufel (F-32R), Palette (F-20), Bürste (ACH-SP) und Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	1	93,60





ACCESSORI
ACCESSORIES | ZUBEHÖR



PULIRE IL FORNO

*CLEANING: OVEN BRUSHES
REINIGEN: OFENBÜRSTEN*



ORGANIZZARE: PORTAPALE

*ORGANISING: PEEL HOLDERS
ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG*



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

*HANDLE THE WOOD OVEN
DEN HOLZBACKOFEN BENUTZEN*

PULIRE IL FORNO

CLEANING: OVEN BRUSHES
REINIGEN: OFENBÜRSTEN



Setole Ottone | Brass bristles | Messingborsten

CODICE											
Reference											
Artikelnummer											
AC-SP/120	130	20X6Xh10,5*	5	B	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	70,90	
AC-SP	160		5	B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	72,60	
AC-SP/180	190		5	B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	79,10	
AC-SP/200	210		5	B	AA	•	0,85	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	82,55	
ACC-SP	160	20x6xh10,5*	5	B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	70,50	
ACC-SP/180	190		5	B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	76,85	
ACE-SP/120	130	20x6xh10,5*	5	B	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	71,70	
ACE-SP	160		5	B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	73,35	
ACE-SP/180	190		5	B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	79,85	
AC-SP2/120	134	27x6,5xh10,5*	5	B	AA	•	0,88	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	84,85	
AC-SP2	164		5	B	AA	•	0,95	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	87,15	
AC-SP2/180	194		5	B	AA	•	1,02	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	93,60	
AC-SP2/200	214		5	B	AA	•	1,07	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	97,15	

* Altezza comprensiva di raschietto
Total height including scraper
Höhe einschließlich schaber



Le spazzole sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi

The brushes are available with a handle which can be split in 2 parts

Die Bürsten sind mit einem Griff erhältlich, der in 2 Teile geteilt werden kann

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		 Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Pinsel Größe (cm)		 Lunghezza setole (cm) Bristle length (cm) Borstenlänge (cm)		 Materiale setole Bristle material Borstenmaterial		 Materiale manico Handle Material Stielmaterial		 Con Raschietto With Scraper Mit Schaber					
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		* Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis									
A	Alluminio Aluminium Alu	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	S	Acciaio Steel Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	B	Ottone Brass Messing	NF	Fibra Naturale Natural fibre Naturfaser	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard

Setole Naturali | Natural bristles | Naturborsten

CODICE Reference Artikelnummer											
AC-SPN2/120	130	20x6xh10,5*	5	NF	AA	•	0,60	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	64,40	
AC-SPN2	160		5	NF	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	66,80	
AC-SPN2/180	190		5	NF	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	73,10	
AC-SPN2/200	210		5	NF	AA	•	0,78	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1	75,50	

* Altezza comprensiva di raschietto
Total height including scraper
Höhe einschließlich schaber



AC-SPN2

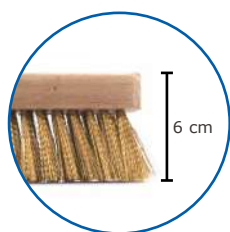
Ribassata per forni elettrici | Lowered for electric ovens | Ermäßigte Bürste für elektrische Öfen

CODICE Reference Artikelnummer											
AC-SP3/60	69	20x6xh10,5	4	B	AA	•	0,52	1	74,90		
AC-SP3/120	129		4	B	AA	•	0,67	1	79,40		
AC-SP3	159		4	B	AA	•	0,74	1	81,40		

Il raschietto, rimovibile, è fornito in dotazione con la spazzola
The brush head is equipped with a removable scraper
Der abnehmbare schaber wird zusammen mit der Bürste geliefert



AC-SP3



Altezza totale ridotta
Reduced total height
Reduzierte höhe

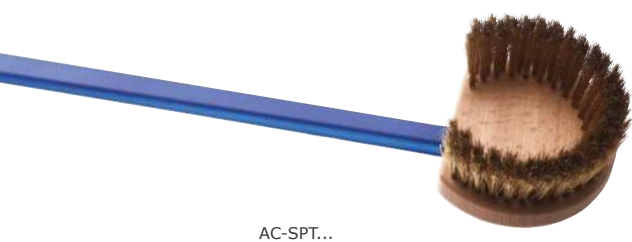


Ideale per forni con camera di cottura bassa
Ideal for ovens with low cooking chamber
Ideal für Öfen mit einer niedrigen
Backkammer



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Pinsel Größe (cm)		Lunghezza setole (cm) Bristle lenght (cm) Borstenlänge (cm)		Materiale setole Bristle material Borstenmaterial		Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Con Raschietto With Scraper Mit Schaber				
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis								
A	Alluminio Aluminium Alu	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	S	Acciaio Steel Stahl	SS	Stainless steel Edelstahl Inox	B	Ottone Brass Messing	NF	Fibra Naturale Natural fibre Naturfaser	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



Tonda | Round | Rund

CODICE Reference Artikelnummer								*	Q	€
AC-SPT/120	129	17x15xh10,5	5	B	AA	•	0,92	Forno a legna Wood oven Holzofen	1	79,10
AC-SPT	159		5	B	AA	•	0,99	Forno a legna Wood oven Holzofen	1	82,55
AC-SPT/180	189		5	B	AA	•	1,06	Forno a legna Wood oven Holzofen	1	88,45
AC-SPT/200	209		5	B	AA	•	1,10	Forno a legna Wood oven Holzofen	1	91,25



Tubolare in acciaio inox con scorrimento | Stainless Steel tubular with sliding element | Edelstahlrohr mit schiebesystem

CODICE Reference Artikelnummer							*	Q	€
ACF-SP/120 131	20x6xh9*	5	B	SS	0,87	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	1	54,50	
ACF-SP 160		5	B	SS	0,99	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	1	56,70	
ACF-SPH/120 128	16x6xh9*	5	B	SS	0,75	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	6	48,70	
ACF-SPH 159		5	B	SS	0,88	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	6	51,00	

* Altezza comprensiva di manico
Total height including handle
Höhe einschließlich stiel



Amica ottone alluminio | Amica brass aluminium | Amica Messing Alu

CODICE Reference Artikelnummer												
ACH-SP/60	67	16x6xh8*	5	B	A	0,41	Dritta, orientabile Simple and strong Einfach und stabil	12	36,50			
ACH-SP	127		5	B	A	0,56	Dritta, orientabile Simple and strong Einfach und stabil	12	38,20			
ACH-SP/L	157		5	B	A	0,63	Dritta, orientabile Simple and strong Einfach und stabil	12	39,40			

* Altezza comprensiva di manico
Total height including handle
Höhe einschließlich stiel



Ricambi | Replacements | Ersatz

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
R-SP	20X6Xh7	5	B	0,33	Per For Für AC-SP	1	28,80
R-SP2	16X6xh8,5	5	B	0,47	Per For Für AC-SP2	1	33,95
R-SP3	20x6xh6	4	B	0,33	Per For Für AC-SP3	1	28,80
R-SPN2	20X6Xh7	5	NF	0,27	Per For Für AC-SPN2	1	23,35
R-SPT	27X6,5xh10,5	5	B	0,57	Per For Für AC-SPT	1	31,75



Spazzole griglia | Grill brushes | Gitterbürste

CODICE Reference Artikelnummer							Q	€
AC-SPBI	100	21x3,5xh11,5*	3/2,5	B/SS	SS	0,90	3	55,00
AC-SPG2	32	17,5x6xh10*	3	S	PH	0,34	4	25,55
AC-SPGT2	27	17,5x6xh7,5*	2	S	PS	0,24	6	15,70

* Altezza comprensiva di manico
Total height including handle
Höhe einschließlich stiel

Ricambio per AC-SPG2 | Replacements for AC-SPG2 |
Ersatz für AC-SPG2

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
R-SPG2	15x4xh5	S	0,12	4	10,85



AC-SPG2



AC-SPGT2

Setole in acciaio per lo sporco più difficile
Steel bristles for stubborn dirt
Stahlborsten für hartnäckigen Schmutz



Setole in ottone per la pulizia dei residui
Brass bristles for cleaning residues
Messingborsten zum Reinigen von Rückständen

Elemento scorrevole
Sliding element
Schiebe element

AC-SPBI



ORGANIZZARE: PORTAPALE

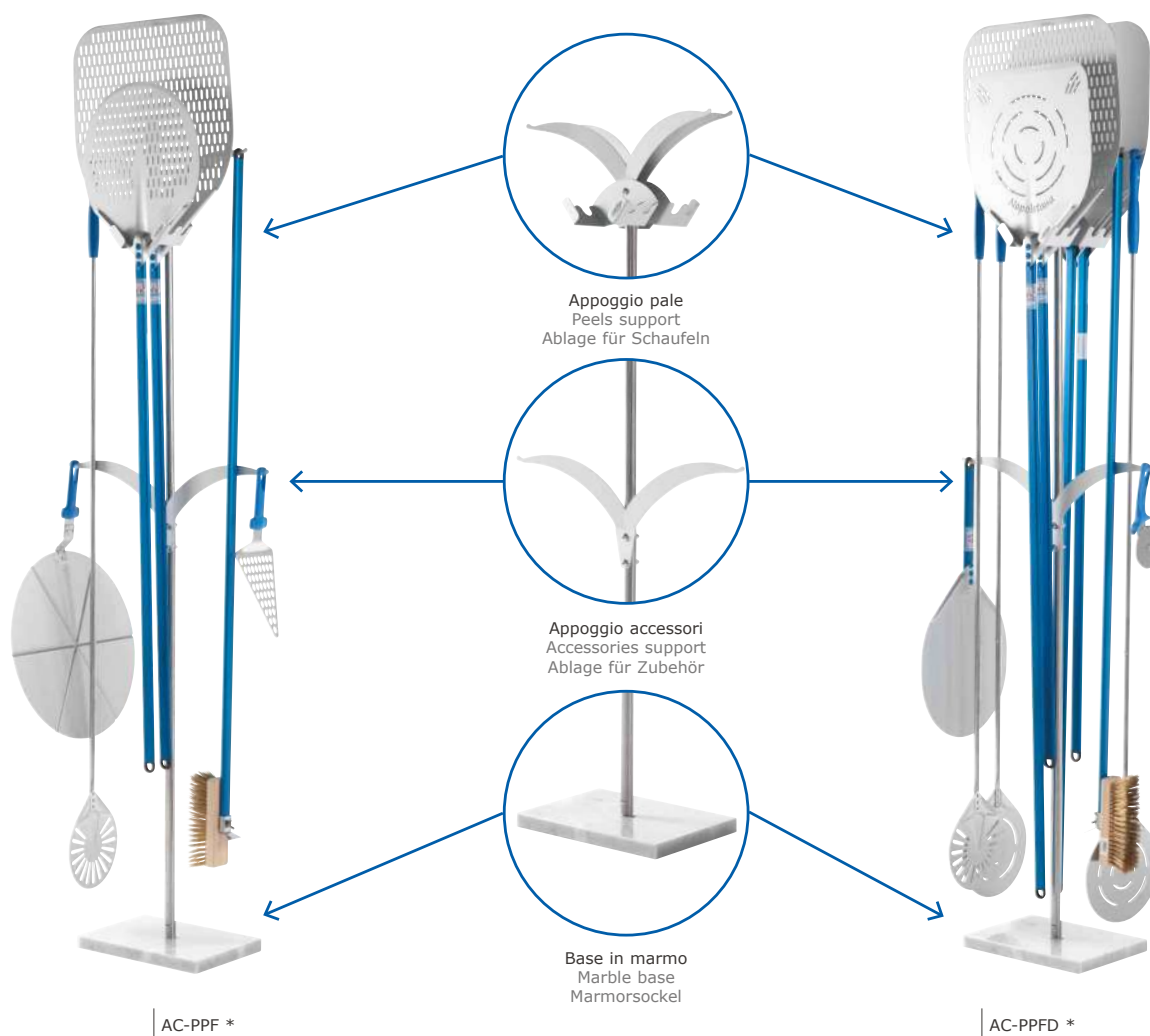
ORGANISING: PEEL HOLDERS

ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG

Appendipale autoportante | Free-standing peel rack |
Selbst tragende Schaufelaufhängung

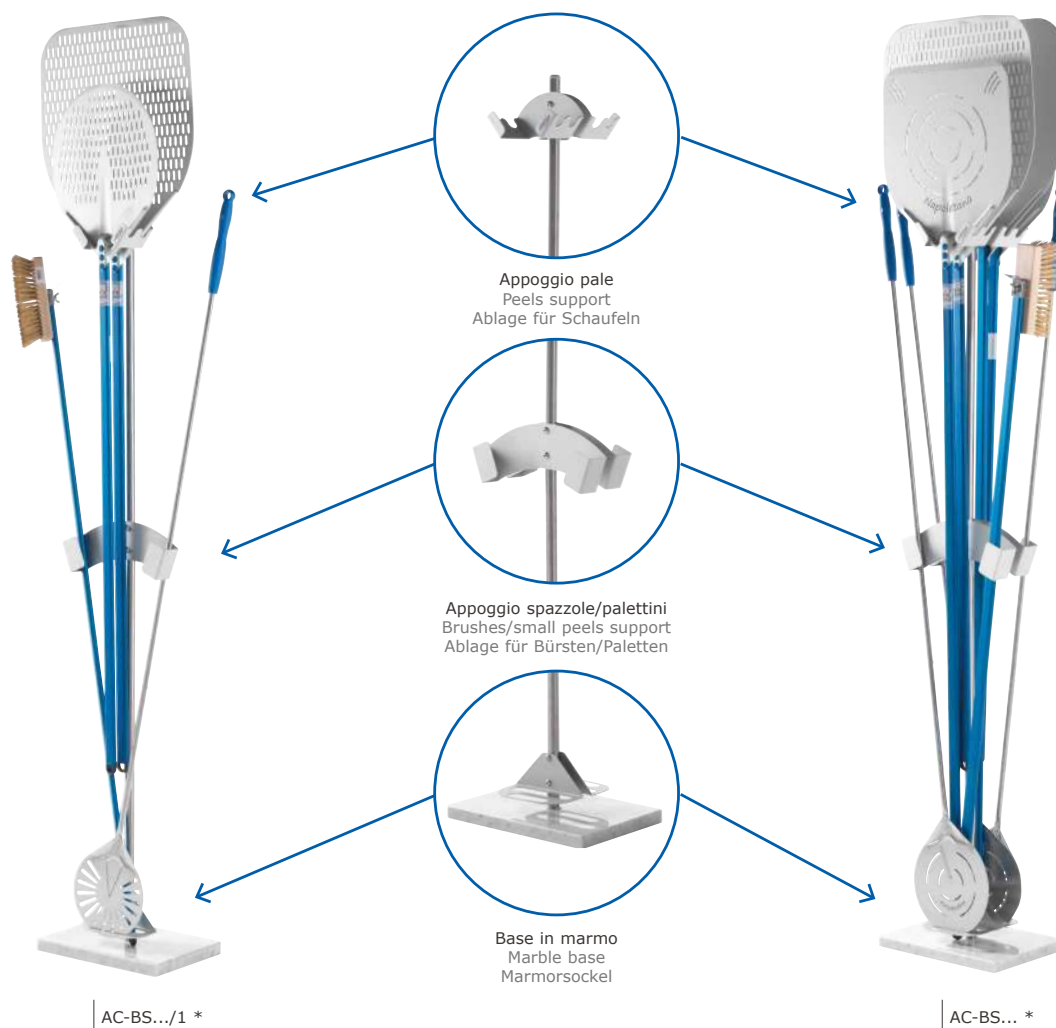
CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AC-PPF	25X57Xh183	SM	6	8,30	1	166,55
AC-PPFD		SM	10	8,60	1	199,85

*
Accessori non inclusi
Tools not included
Zubehör nicht inbegriffen



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
A	Alluminio Aluminium Alu	SS Stainless steel Edelstahl Inox	SM Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis	S Acciaio Steel Stahl	B Ottone Brass Messing	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



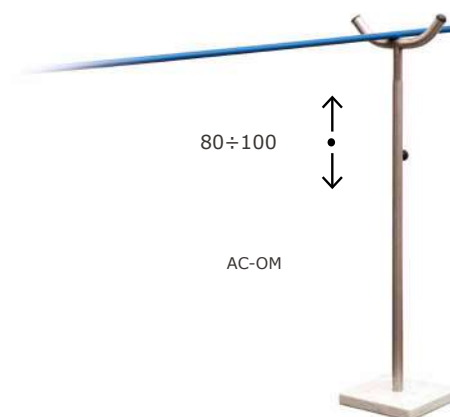
Appendipale autoportante | Free-standing peel rack | Selbst tragende Schaufelaufhängung

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale fino a 150cm for peels up to 150cm single front für Schaufeln bis 150 einzelne Vorderseite	1	166,55
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale fino a 200cm for peels up to 200cm single front für Schaufeln bis 200 einzelne Vorderseite	1	192,05
AC-BS	25x35xh175	SM	8	8,80	doppio per pale fino a 150cm for peels up to 150cm double front für Schaufeln bis 150 doppelte Vorderseite	1	199,85
AC-BS 200	25x35xh220	SM	8	9,10	doppio per pale fino a 200cm for peels up to 200cm double front für Schaufeln bis 200 doppelte Vorderseite	1	226,45

* Accessori non inclusi
Tools not included
Zubehör nicht inbegriffen

Supporto manico pala stile napoletano Naples-style peel handle support Stielhalterung Schaufel im neapolitanischen Stil

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-OM	20x20xh105	SS	1	4,27	Per pala stile napoletano Für Naples-style peel Für Schaufel im neapolitanischen Stil	1 111,20

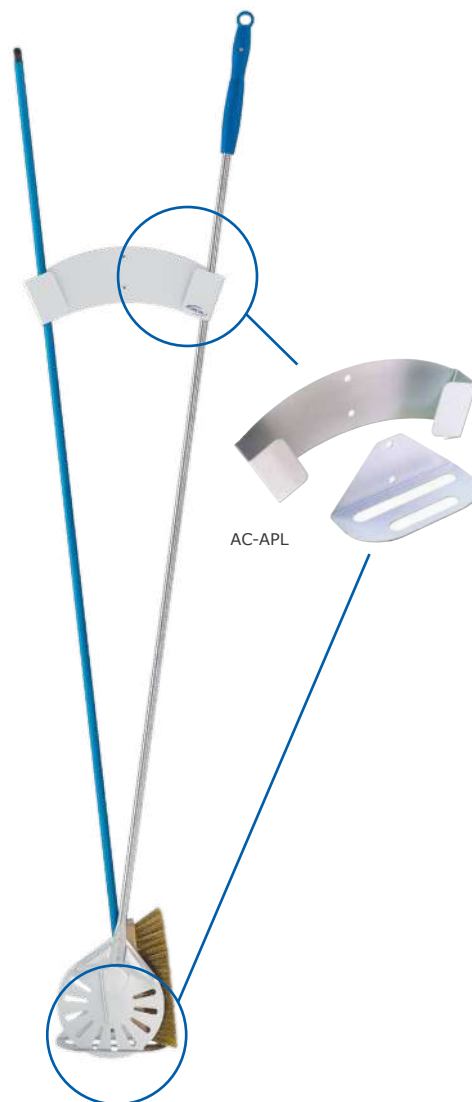


LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
A	Alluminio Aluminium Alu	SS Inox Stainless steel Edelstahl	SM Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis						



AC-APM



AC-APL

Appendipala da parete | Wall-mounted peel rack | Schaufelaufhängung an der Wand

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-APL	32x10xh5	A	2	0,15	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted rack for small peel An der Wand für kleine Schaufel	1 29,85
AC-APM	17,5x9xh9	A	2	0,08	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted rack for peels An der Wand für Schaufel	1 24,60

Tasselli non inclusi | Dowels not included | Dübel nicht inbegriffen

Appendi pale AMICA | AMICA peel rack | Schaufelträger AMICA

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
ACH-PP	41,5x8	A	3	0,19	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush) An der Wand für 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste)	6 16,20
ACH-PP3	21x7	A	3	0,09	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush) An der Wand für 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste)	6 16,20

ACH-PP3



ACH-PP



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
A	Alluminio Aluminium Alu	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	SM	Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis								

Poggia pale e palettini | Peel holder | Schaufelhalterung

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-APT26	30x16xh39	SS	1	2,56	Palettini max 26 cm Small peels max. 26 cm kleine Schaufeln max. 26 cm	1 100,40
AC-APT36	40x16xh39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Peels max. 36 cm Schaufeln max. 36 cm	1 113,30
AC-APT50	52x16xh34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Peels max. 50 cm Schaufeln max. 50 cm	1 123,05

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



AC-APT26



AC-APT36

Porta accessori da banco | Counter-top accessory-holder | Zubehörhalter für den Arbeitstisch

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-PAC	30x15xh28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order Immer geordnete Arbeitstischgeräte	1 51,95

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



AC-PAC



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

HANDLE THE WOOD OVEN

DEN HOLZBACKOFEN BENUTZEN

AC-RS...

ACH-RS...

AC-PL...

ACH-PL...

Rastrello recupero corpi solidi | Scraper to recover solid bodies | Harke zur Einholung solider Teile

CODICE Reference Artikelnummer							
AC-RS	154	24x4*	SS	AN	0,47	1	45,20
AC-RS/180	184		SS	AN	0,54	1	51,30

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

Rastrello Amica recupero corpi solidi | Amica scraper to recover solid bodies | Harke Amica zur Einholung solider Teile

CODICE Reference Artikelnummer							
ACH-RS	124	24x4*	SA	AR	0,41	6	24,50
ACH-RS/L	154		SA	AR	0,48	6	26,30

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

Paletta raccolta cenere | Ash-raising shovel | Aschenschaufel

CODICE Reference Artikelnummer							
AC-PL	175	22x20*	SS	AN	0,77	1	63,35
AC-PL/180	205		SS	AN	0,84	1	69,00

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

Paletta Amica raccolta cenere | Amica ash-raising shovel | Amica Aschenschaufel

CODICE Reference Artikelnummer							
ACH-PL	145	22x20*	SA	AR	0,69	6	36,80
ACH-PL/L	175		SA	AR	0,76	6	38,00

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

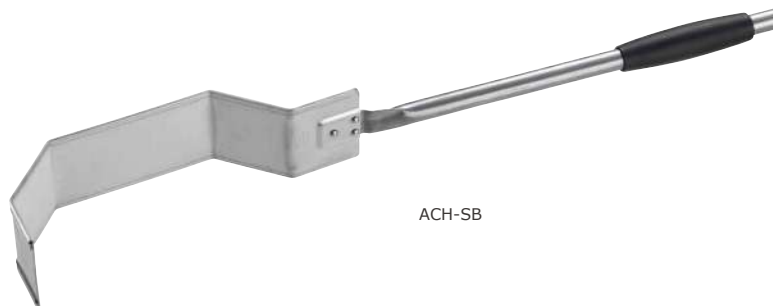
LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	AN	Inox Stainless steel Edelstahl	SA	SG	SR	PH
	Alluminio anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxiertes Alu		SS	Acciaio Alluminato Aluminated steel Aluminiertes Stahl		Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	Acciaio non trattato Untreated steel Nicht behandelter Stahl
							Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer
							Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard

Spostabracci tubolare | Tubular ember-mover | Rohrförmiger Glutverteiler

CODICE Reference Artikelnummer						Q	€
AC-SB	179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1	54,50
ACH-SB	180		SG	SG	1,17	6	32,40

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



ACH-SB

Tirabracci tubolare | Tubular ember-spreader | Rohrförmiger Glutschieber

CODICE							
Reference					Q	€	
Artikelnummer							
AC-TB	155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1	51,10
ACH-TB	155,5		SG	SG	0,95	6	31,20

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



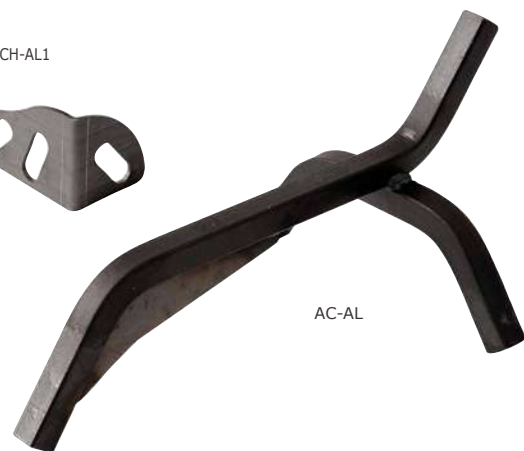
ACH-TB

Alare | Andiron | Feuerbock

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
ACH-AL1	29x15xh9	SR	0,75	6	23,80
AC-AL	50x30xh22,5	SR	4,8	2	63,20



ACH-AL1



AC-AL

Barriera contenimento brace | Ember containment barrier | Gluteingrenzung

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
AC-BA	113x9	SR	6,04	1	67,50



AC-BA

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Materiale Material Material	 Materiale manico Handle Material Stielmaterial	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis									
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	AN	Alluminio Anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxiertes Alu	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	SA	Acciaio Alluminato Aluminated steel Aluminiertes Stahl	SG	Acciaio Zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	SR	Acciaio non trattato Untreated steel Nicht behandelter Stahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



CUOCERE

COOKING | BACKEN



PREPARARE

PREPARING | ZUBEREITEN



TAGLIARE

CUTTING | SCHNEIDEN



SERVIRE

SERVING | SERVIEREN

Retina | Screen | Gitter

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
DF20	Ø 20,5	AR	0,07	Piatta Flat Flach	12	5,15
DF22	Ø 22,7	AR	0,08	Piatta Flat Flach	12	5,50
DF24	Ø 24	AR	0,09	Piatta Flat Flach	12	5,90
DF26	Ø 25,5	AR	0,10	Piatta Flat Flach	12	6,40
DF28	Ø 28	AR	0,10	Piatta Flat Flach	12	6,80
DF30	Ø 30,6	AR	0,13	Piatta Flat Flach	12	7,45
DF33	Ø 33	AR	0,15	Piatta Flat Flach	12	8,15
DF36	Ø 35,5	AR	0,17	Piatta Flat Flach	12	8,80
DF40	Ø 40,5	AR	0,21	Piatta Flat Flach	12	9,70
DF45	Ø 45,7	AR	0,24	Piatta Flat Flach	12	10,95
DF50	Ø 50,7	AR	0,29	Piatta Flat Flach	12	12,90
DF55	Ø 55,7	AR	0,32	Piatta Flat Flach	12	23,80
DF60	Ø 60,7	AR	0,40	Piatta Flat Flach	12	31,05
DF4060	40x60	AR	0,39	Piatta, rettangolare Flat, rectangular Flach, rechteckig	12	24,00

Rastrelliera | Rack | Gittergestell

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-PRO	30x30 x65,5 h	SH	2,63	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 screens up to Ø36 cm vertically 15 Gitter bis zu Ø36 cm vertikal	4	85,65
AC-PRO2	40x34 x65,5 h	SH	3,89	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 screens from Ø38 to Ø50 cm vertically 10 Gitter bis Ø38 zu Ø50 cm vertikal	4	98,20
AC-PRV	36x22 x26,5 h	SH	0,98	Contentitore da 96 retine in orizzontale Container for 96 screens horizontally Behälter mit 96 Gittern waagrecht	4	50,50

Piedini per retine | Spacers for screens | Fußchen-set für Pizzagitter

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
DF3P	4	AR	0,05	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 spacers 4 cm high Set mit 3 Fußchen, Höhe 4 cm	3	21,05

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

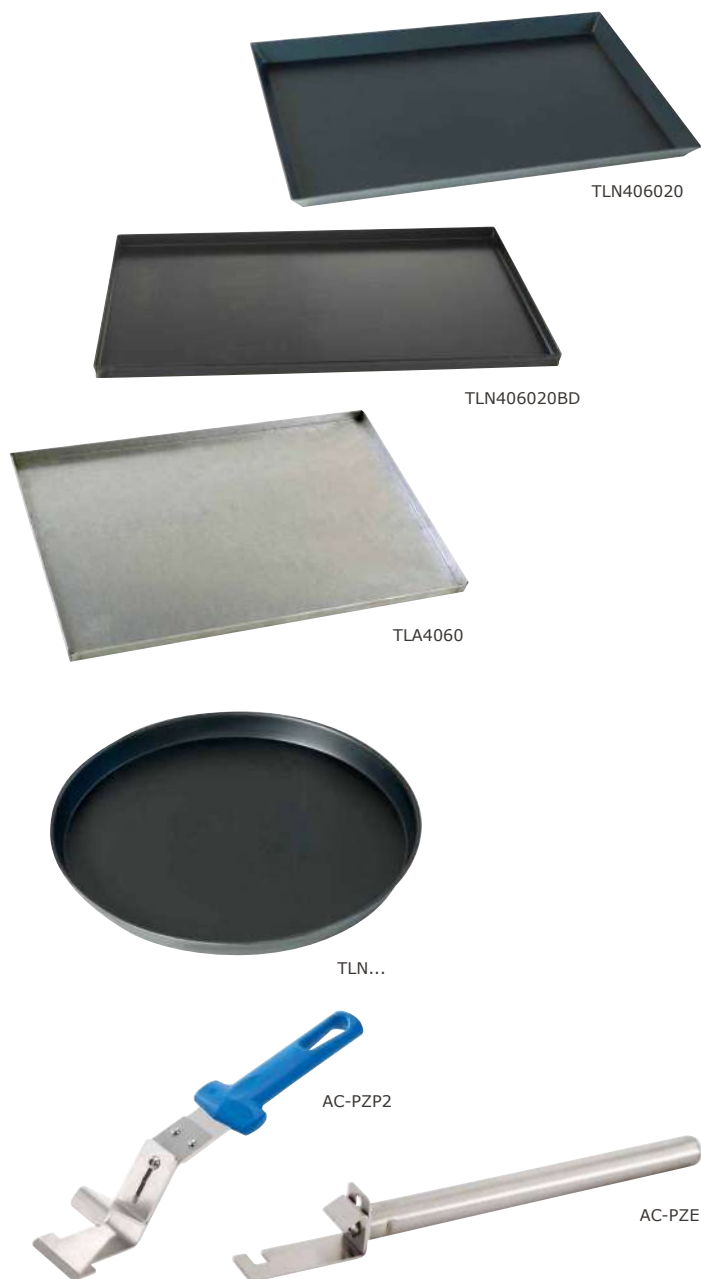
	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	Bordo svasato Flared edge Angesenkter Rand	Spessore materiale Material thickness Materialstärke
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB Lamiera Bluita Blue iron sheet Blaublech	LA Lamiera Alluminata Aluminated sheet Aluminierter Stahl	SH Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS Inox Stainless steel Edelstahl	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer		

Le retine sono utilizzate per la cottura in forni a tunnel e per regolare la temperatura alla base delle pizze nei forni di altro tipo. L'estrema scorrevolezza delle nostre retine fa sì che la pizza non si attacchi. Caratteristiche: maglia schiacciata, superficie piatta, bordo senza giunzione.

The screens are used for the cooking in tunnel oven and to regulate the temperature at the base of the pizzas in other types of ovens. The extreme easy-sliding of our screens prevent the pizzas from sticking. Features: crushed mesh, flat surface, no joint edge.

Die Gitter werden zum Backen in Tunnelöfen verwendet und regeln die Temperatur auf der Grundlage von Pizzen in einer anderen Art von Ofen. Aufgrund der extremen Gleitfähigkeit unserer Gitter haftet die Pizza nicht an. Merkmale: Gepresstes Netz, glatte Oberfläche, nahtlose Kante.





Disponibile anche nella versione più lunga (67,5 cm)
Available in the longer version as well (67,5 cm)
Auch in der längeren Version (67,5 cm)

Teglia rettangolare | Rectangular pan | Rechteckiges Blech

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
TLN406020		LB	1,82	Bordo svasato 3 cm 3 cm flared edge Angesenkter Rand 3 cm	20	16,50
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20	16,50
TLA4060		LA	1,69	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20	16,95

Teglia tonda | Round pan | Rundes Blech

CODICE Reference Artikelnummer						Q	€
TLN1625	Ø 14,5 interno, internal, intern Ø 17 esterno, external, extern	LB	0,15	2,5	0,6	20	4,90
TLN1825	Ø 16,5 interno, internal, intern Ø 19 esterno, external, extern	LB	0,19	2,5	0,6	20	5,00
TLN2025	Ø 18,5 interno, internal, intern Ø 21 esterno, external, extern	LB	0,22	2,5	0,6	20	5,10
TLN2225	Ø 20,5 interno, internal, intern Ø 23 esterno, external, extern	LB	0,25	2,5	0,6	20	5,20
TLN2425	Ø 22,5 interno, internal, intern Ø 25 esterno, external, extern	LB	0,31	2,5	0,6	20	5,40
TLN2625	Ø 24,5 interno, internal, intern Ø 27 esterno, external, extern	LB	0,35	2,5	0,6	20	5,70
TLN2825	Ø 26,5 interno, internal, intern Ø 29 esterno, external, extern	LB	0,40	2,5	0,6	20	6,10
TLN3025	Ø 28,5 interno, internal, intern Ø 31 esterno, external, extern	LB	0,44	2,5	0,6	20	6,60
TLN3225	Ø 30,5 interno, internal, intern Ø 33 esterno, external, extern	LB	0,48	2,5	0,6	20	6,90
TLN3425	Ø 32,5 interno, internal, intern Ø 35 esterno, external, extern	LB	0,55	2,5	0,6	20	8,10
TLN3625	Ø 34,5 interno, internal, intern Ø 37 esterno, external, extern	LB	0,64	2,5	0,6	20	8,80
TLN4025	Ø 38,5 interno, internal, intern Ø 41 esterno, external, extern	LB	0,76	2,5	0,6	20	10,80
TLN4525	Ø 43,5 interno, internal, intern Ø 46 esterno, external, extern	LB	1,26	4	0,8	20	17,50
TLN5025	Ø 48,5 interno, internal, intern Ø 51 esterno, external, extern	LB	1,49	4	0,8	20	18,00

Pinza | Grippers | Zange

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-PZP2	29,5	SS PH	0,28	Altezza regolabile + tacche Adjustable height + notches Einstellbare Höhe + Einkerbungen	4	29,20
AC-PZE	39,5	SS SS	0,33	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Adjustable height + notch 30 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 30 cm	6	17,90
AC-PZE/L	67,5	SS SS	0,51	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Adjustable height + notch 60 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 60 cm	6	21,40

Gancio per teglie | Pan hook | Blechhaken

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
AC-GA	90	SS	0,15	6	10,35



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Materiale Material Material	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 Bordo svasato Flared edge Angesenkter Rand	 Spessore materiale Material thickness Materialstärke			
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB	Lamiera BluIta Blue iron sheet Blaublech	LA	Lamiera Alluminata Aluminated sheet Aluminierter Stahl	SH	Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer

PREPARARE

PREPARING

ZUBEREITEN

Cassetta in plastica | Plastic case | Kunststoffkisten

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
CASS6040CP	60x40	PE	0,7		Coperchio, polietilene uso alimentare Lid, polyethylene for food use Deckel, Polyäthylen, lebensmittelecht	2	9,40
CASS604007	57x36,5 xh6,5	PE	1,17		Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10	13,70
CASS604010	57x36,5 xh9,5	PE	1,48		Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10	15,60
CASS604013	57x36,5 xh12,5	PE	1,56		Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10	18,80



Spatola | Spatula | Spachtel

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-STP31	9,5	SS	PH	0,12	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	4	14,70
AC-STP32	11,5	SS	PH	0,14	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	4	15,80
AC-ST4M	10	SS	PS	0,12	Triangolare Triangular Dreieckig	6	6,60
AC-ST	9,5	PH	PH	0,10	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	6	7,10
AC-STF10	10	PH	PH	0,13	Flessibile Flexible Biegsam	4	9,55
AC-STF12	12	PH	PH	0,13	Flessibile Flexible Biegsam	4	10,85

* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt



Tagliapasta | Dough-cutters | Teigschneider

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-TP	6,5x13,5*	PH	PH	0,18	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	6	7,90
AC-TPM	7,5x15*	SS	PS	0,18	Rigida Rigid Har	6	6,20
AC-TPF11	8x11,5*	SS	PS	0,08	Flessibile Flexible Biegsam	6	6,20
AC-TPF20	20x11,5*	SS	PS	0,16	Flessibile Flexible Biegsam	6	7,40

* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Capacità Capacity Kapazität	Costruzione Artigianale Artisan construction Handwerklich hergestellt	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	A Alluminio Aluminium Alu	SS Inox Stainless steel Edelstahl	CB Rame e Ottone Copper and Brass Kupfer und Messing	PE Polietilene Polyethylene Polyäthylen	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard	Q



OL05

OL10IX

AC-BSM



AC-MS...



AC-CU1



MTI...



MT34



MT50



Disponibile nelle versioni da 46 e 92 cm
Available in the 46 and 92 cm versions
Verfügbar in der 46 und 92 cm Versionen



Oliera | Oil can | Ölkanne

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1	54,65
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1	64,90
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1	70,95
OL10IX	1,00 lt	SS	0,84		1	25,25

Bucasfoglia | Pizza Dough roller | Teiglocher

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-BSM	13x6	SS	SS	0,40	Punte in inox Stainless steel tips Spitzen aus Edelstahl	1	31,55

Mestolo | Ladle | Schöpfkelle

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AC-MS90	34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4	21,90
AC-MS90GR	27x7x2,5 h	90 gr	SS	0,11	4	20,05
AC-CU1	33x6,5	53 gr	SS	0,17	4	19,50

Mattarello | Rolling pin | Rollholz

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
MTI25	26	SS	0,18	4	8,50
MTI30	30	SS	0,20	4	9,25
MTI33	33	SS	0,23	4	9,80
MT34	39,5	PE	0,33	4	14,45
MT50	49,6	PE	0,77	2	47,60

Portacomande | Orders and ticket holder | Bestellungshalter

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfere Spherical Orders and ticket holder Bestellungshalter mit Kugeln	2	13,85
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfere Spherical Orders and ticket holder Bestellungshalter mit Kugeln	2	22,90

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale Material Material		Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Capacità Capacity Kapazität		Costruzione Artigianale Artisan construction Handwerklich hergestellt	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	A	Alluminio Aluminium Alu	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	CB	Rame e Ottone Copper and Brass Kupfer und Messing	PE	Polietilene Polyethylene Polyäthylen	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard		

.....

Rotella tagliapizza | Pizza cutter | Pizzaschneiderad

CODICE Reference Artikelnummer							
AC-ROP6	ø10 26x10	SS	PH	0,19	Lama inox smontabile/riaffilabile, manico polimero alta resistenza Stainless steel blade, can be dismantled and sharpened, high-resistant polymer handle Edelstahlblatt, ausbaubar, schleifbar, Widerstandsfähiges Polymer Griff	3	38,65
AC-RO5	ø10 23x10	SS	PS	0,17	Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be dismantled and sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, ausbaubar, schleifbar	6	24,40
AC-ROM	ø10 23x10	SS	PS	0,15	Lama smontabile Blade that can be dismantled Ausbaubares Blatt	6	7,75
AC-ROM2	ø5 19x5,9	SS	PS	0,06	Taglio per pressione Pressure cutter Schnitt durch Druckausübung	12	3,65

AC-ROP6



AC-RO5



AC-ROM



AC-ROM2



R-RO



Ricambi | Spare parts | Ersatzteile

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
R-RO	ø10	SS	0,10	Lama di ricambio, riaffilabile Spare blade, can be sharpened Ersatzblatt, schleifbar	2	15,70

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Materiale Material Material		Materiale manico Handle Material Stielmaterial
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis				
SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard





AC-ROP7



AC-ROP4



AC-CLP



AC-TRP



AC-FR



AC-MZP

Rotella pretaglio per consegna pizza | Pre-cutter for delivery | Vorschnittrad

CODICE Reference Artikelnummer									
AC-ROP7	Ø10	26x10	SS	PH	0,19	1 lama "incisione", riaffilabile 1 "incision" blade, can be sharpened 1 „Einschnittblatt“, schleifbar	*	Q	€

Modalità d'uso: la lama segmentata permette di tagliare lo spicchio senza che si separi completamente, permettendo alla pizza di rimanere compatta durante il trasporto. Una volta a casa il cliente potrà finire di separare gli spicchi semplicemente con le mani.

How to use: the segmented blade means that the slice can be cut without completely separating it, meaning that the pizza stays completely compact during transport. Once at home, the customer can finish separating the slices by hand.

Anwendung: das segmentierte Blatt ermöglicht den Schnitt des Pizzastücks, ohne es komplett zu trennen, wodurch die Pizza während dem Transport kompakt bleibt. Wenn der Kunde daheim angekommen ist, kann er die Stückchen einfach mit der Hand trennen.

Rotella "taglia/incidi" | "Cut/Carve" cutter | "Schnitt-/Einschnitt"-Rad

CODICE Reference Artikelnummer									
AC-ROP4	Ø10	25x15,5	SS	PH	0,29	2 lame, riaffilabili 2 blades, can be sharpened 2 schleifbare Blätter	*	Q	€

2 lame Ø10 | 2 blades Ø10 | 2 Blätter Ø10

Taglio in teglia | Cutting in pans | Blech Schneide

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-CLP	14	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3	29,05
AC-TRP	13,5	SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3	24,25
AC-FR	12	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3	24,30

Mezzaluna | Rocker cutter | Wiegemesser

CODICE Reference Artikelnummer							
AC-MZP	48	SS	PH	0,50	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas max. ø50 cm, adjustable rocking movement Pizzas max. ø50 cm, einstellbare Schwenkbewegung	1	65,55

Modalità d'uso: tradizionale o con una sola vite per manico in posizione centrale. In questo secondo caso, la lama diventa basculante consentendo movimenti semplici e naturali.

How to use: traditional or with a single screw for the handle in the centre. In this second case, the blade can rock, enabling simple, natural movements.

Anwendung: herkömmlich, mit nur einer Schraube pro Stiel in zentraler Position. In diesem zweiten Fall, schwenkt das Blatt und ermöglicht einfache und natürliche Bewegungen.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard			

SERVIRE

SERVING

SERVIEREN

Paletta triangolare | Triangular pizza-server | Dreieckige Schaufel

CODICE Reference Artikelnummer								
AC-STP15F	19,5x14	SS	PH	•	0,24	4	25,70	
AC-STP16F	15x12	SS	PH	•	0,20	4	23,40	
AC-STP10	19,5x15	SS	PH		0,30	4	22,50	
AC-STP11	15x12	SS	PH		0,24	4	20,30	



AC-STP15F
AC-STP16F



AC-STP10
AC-STP11

Paletta rettangolare | Rectangular multi-purpose spatula and pizza server | Rechteckige Schaufel

CODICE Reference Artikelnummer								
AC-STP20	12x9	SS	PH	0,16	Flessibile Flexible Flexibel	4	17,10	
AC-STP21	14x10	SS	PH	0,18	Flessibile Flexible Flexibel	4	19,50	
AC-STP22	25x9	SS	PH	0,23	Flessibile Flexible Flexibel	4	23,40	
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS	0,17	Rigida Rigid Starr	6	8,90	



AC-STP20



AC-STP21



AC-STP22



AC-ST2M

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Asolata Perforated Perforiert	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard	



AC-STP28



AC-STP81F



AC-STP71



PPP30

Paletta tonda | Round pizza-server | Runde Schaufel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AC-STP28	ø28	AA	PH	0,35	6	26,35

Paletta in alluminio, leggerissima, pratica, ideale per la gestione della pizza nei forni e nei fornelli elettrici di tipo casalingo. Diametro cm. 28, misura standard per pizze pronte, surgelate etc.

Aluminium pizza server, very light, practical, ideal to handle pizza in the ovens and small electric home type ovens. Diameter 28 cm, standard size for ready made, frozen and other kinds of pizzas.

Leichte, praktische Alu-Schaufel, ideal, um die Pizza im Ofen und in den kleinen Elektro-Öfen handzuhaben. Durchmesser 28 cm, Standardgröße für ofenfertige, tiefgekühlte Pizzas usw.

Paletta ovale | Oval pizza-server | Ovale Schaufel

CODICE Reference Artikelnummer						Q	€
AC-STP81F	22x18	SS	PH	•	0,36	4	30,15
AC-STP71	21x18	SS	PH		0,50	4	25,05

Paletta per panini | Pizza-server for rolls | Sandwich-Schaufel

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
PPP30	29x30	AA	SS	0,80	Per panini For rolls Für Sandwiches	1	40,50

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale Material Material		Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Asolata Perforated Perforiert		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard								

Vassoio con manico | Tray with handle | Tablett mit Griff

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-PCP32	ø32	AR	PH	0,48	Liscio Smooth Glatt	2	37,50
AC-PCP37	ø37	AR	PH	0,58	Liscio Smooth Glatt	2	40,40
AC-PCP41	ø41	AR	PH	0,67	Liscio Smooth Glatt	2	44,20
AC-PCPT45/6	ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2	49,30
AC-PCPT50/6	ø50	AR	PH	0,92	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2	55,15

AC-PCP...

AC-PCPT45/6
AC-PCPT50/6

AC-PCPT45
AC-PCPT50

Vassoio con bordo e piedini | Tray with edge and feet | Tablett mit Rand und Füßchen

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
VP40	ø 45,6 (esterno, external, außen) ø 40,6 (interno, internal, innen)	AR	0,49	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	6	13,85
VP45	ø 51,2 (esterno, external, außen) ø 45,6 (interno, internal, innen)	AR	0,58	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	6	16,30
VP50	ø 56,2 (esterno, external, außen) ø 50,6 (interno, internal, innen)	AR	0,87	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	6	26,40

VP...

Alzata | Table stand for trays | Aufsatz

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
AC-ALZ	40x40 x20h	AA	0,49	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchiere Anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	1	35,10
ACE-ALZ	40x40 x14h	AR	0,41	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchiere Non-anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus nicht eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	1	19,70

Permette di servire la pizza, anche gigante, al tavolo condividendola e ottimizzando lo spazio. In questo modo i bicchieri possono essere messi sotto al vassoio.

Allows serving pizzas, also giant size, at the table sharing and optimising the space. This way glasses can be placed under the tray.

Hiermit kann auch eine Riesenpizza am Tisch serviert und optimal, ohne Platzaufwand, aufgeteilt werden. So können die Gläser unter das Tablett gestellt werden.



AC-ALZ



ACE-ALZ



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer					



Vassoio-tagliere rettangolare forato | Rectangular perforated tray-cutting board | Gelochtes rechteckiges Serviertablett-Schneidebrett

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
VPFR2540	25x40	AR	0,47	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe	3	39,65
VPFR4060	40x60	AR	0,94	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe	3	61,05

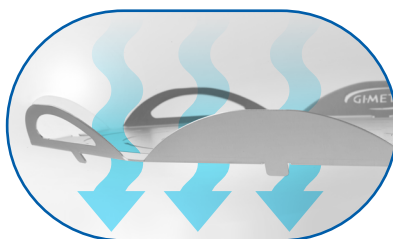


Vassoio-tagliere tondo forato | Round perforated traycutting board | Gelochtes rundes Serviertablett-Schneidebrett

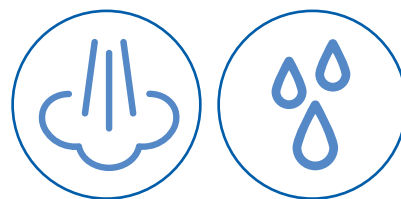
CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
VPFT33	Ø 33	AR	0,44	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	3	31,10
VPFT41	Ø 41	AR	0,62	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	3	34,35
VPFT50	Ø 50	AR	0,89	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	2	45,05



Foratura | Holes | Lochung



Piedini rialzati | Raised feet | Erhöhte Füßchen



Scarico vapore e umidità
Vapour and moisture discharge
Ableitung von Dampf und Feuchtigkeit

 Gli appositi piedini e la superficie forata, permettono di scaricare vapore ed umidità, mantenendo la fragranza del prodotto inalterata.

Il design della foratura è progettato per suggerire facilmente le linee di taglio, rendendo la fase di porzionatura facile e veloce.

 The special feet and the perforated surface allow steam and humidity to be drained, keeping the fragrance of the product unaltered.

The perforation design is planned to easily suggest cutting lines, making portioning step quick and easy.

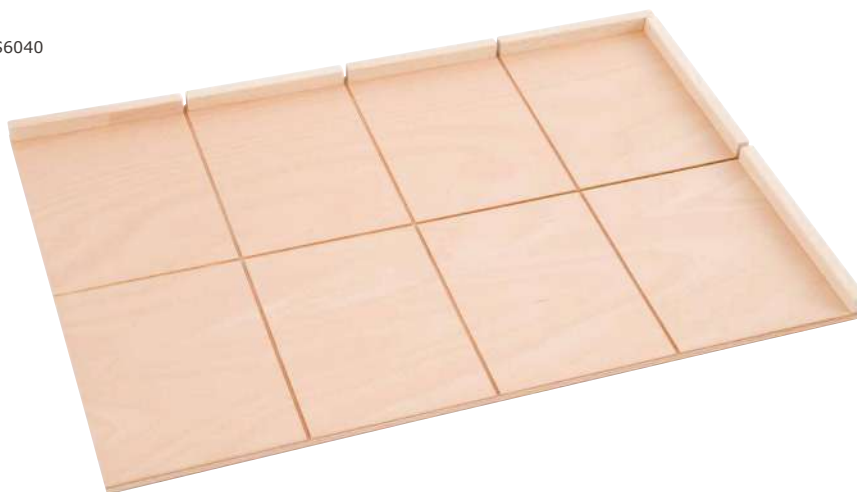
 Die speziellen Füße und die perforierte Oberfläche ermöglichen das Ablassen von Dampf und Feuchtigkeit, wodurch der Duft des Produkts unverändert bleibt.

Das Lochdesign ist so konzipiert, dass es leicht Schnittlinien vorschlägt, wodurch das Portionieren schnell und einfach erfolgt.



TAGLIERI E VASSOI IN LEGNO WOODEN CHOPPING BOARD AND TRAYS HOLZ HACKBRETT UN TABLETTS

VBS6040



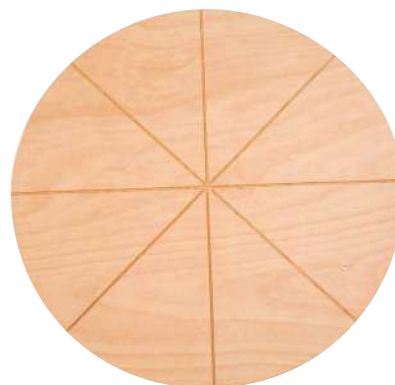
VBMONO



VB...

Taglieri e vassoi in legno | Wooden chopping board and trays | Holz hackbrett un tabletts

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
VB33	ø33	0,85		1	33,10
VB40	ø40	1,23		1	39,35
VB45	ø45	1,55		1	49,30
VBS45/6	ø45	1,49	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1	53,65
VB50	ø50	1,86		1	65,55
VBS50/8	ø50	1,70	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1	69,90
VBMONO	27x20	0,37	Ergonomico, monoporzione Ergonomic, single portion Ergonomisch, Monoportion	1	26,85
VBS6040	60,5x40,5	2,32	8 tranci, rettangolare 8 slices, rectangular 8 Stücke, rechteckig	1	102,20



VBS50/8

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	---	---	---	---	---	---	--	---	---

STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

TOOLS FOR SHOWS AND CONSULTANCIES

WERKZEUGE FÜR DARBIETUNGEN UND BERATUNG

 Set completo da viaggio per il pizzaiolo professionista contenuto in una valigia morbida e resistente. Le dimensioni ridotte di questa valigia, grazie ai manici smontabili e divisibili di pala e palettino, ne permettono l'inserimento all'interno di un trolley grande (test effettuato su trolley rigido 86x58x36 cm). Pala e palettino scomposti in 3 pezzi, possono essere usati, a seconda delle esigenze, in versione corta (assemblando 2 pezzi) o in versione lunga (assemblando 3 pezzi).

 Complete travel set for professional pizza-maker contained in a soft and resistant bag. The small size of this bag, thanks to the disassembled handles of peel and small peel, allows to put the bag inside trolley (tested on a rigid trolley size 86x58x36 cm). Peel and small peel disassembled in 3 pieces, can be used, depending on the need, in short version (assembling 2 pieces) or in long version (assembling 3 pieces).

 Complete travel set for professional pizza-maker contained in a soft and resistant bag. The small size of this bag, thanks to the disassembled handles of peel and small peel, allows to put the bag inside trolley (tested on a rigid trolley size 86x58x36 cm). Peel and small peel disassembled in 3 pieces, can be used, depending on the need, in short version (assembling 2 pieces) or in long version (assembling 3 pieces).

Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Azzurra*

Valigia del Pizzaiolo kit - Azzurra Line

Pizzaiolo Reisekoffer Set - Azzurra Linie

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET VALIGIA AZZ01	69x50xh8	1	3,43	A-32RF+I-20F	1	599,00
SET VALIGIA AZZ02		1	3,43	A-32RF+I-23F	1	599,00
SET VALIGIA AZZ03		1	3,43	A-37RF+I-20F	1	609,00
SET VALIGIA AZZ04		1	3,43	A-37RF+I-23F	1	609,00



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Napoletana*

Valigia del Pizzaiolo kit - Napoletana Line

Pizzaiolo Reisekoffer Set - Napoletana Linie

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET VALIGIA NAP01	69x50xh8	1	3,43	AN-32RF+IN-20F	1	609,00
SET VALIGIA NAP02		1	3,43	AN-32RF+IN-23F	1	609,00
SET VALIGIA NAP03		1	3,43	AN-37RF+IN-20F	1	619,00
SET VALIGIA NAP04		1	3,43	AN-37RF+IN-23F	1	619,00



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Evoluzione*

Valigia del Pizzaiolo kit - Evoluzione Line

Pizzaiolo Reisekoffer Set - Evoluzione Linie

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET VALIGIA EVO01	69x50xh8	1	3,43	E-32RF+IE-20F	1	619,00
SET VALIGIA EVO02		1	3,43	E-32RF+IE-23F	1	619,00
SET VALIGIA EVO03		1	3,43	E-37RF+IE-20F	1	629,00
SET VALIGIA EVO04		1	3,43	E-37RF+IE-23F	1	629,00



*
Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	---	---	--	---	---	---	---	---	--	---	---



86x58x36 cm
Dimensioni trolley
Set closed inside a rigid case
Set in einem festen Ziehwagen

Travel set price includes:

- | | |
|--|--|
| n.1 Case | n.1 Stainless steel dough-cutter with flexible blade |
| n.1 Digital thermometer probe | n.1 Professional pizza cutter with stainless steel blade ø 10 cm |
| n.1 Digital infrared thermometer | n.1 Dough balls spatulas in stainless steel 10x9 cm |
| n.1 Kitchen knife 20 cm | n.1 manufacturing process into special 3 pieces handle |
| n.1 Cloth cover-dough nylon | n.1 33 or 36 cm peel head |
| n.1 Stainless steel spoon, capacity 53gr | n.1 20 or 23 cm small peel |
| n.1 Special stainless steel knife for tray/pan pizza cutting | |

Set borsa viaggio | Travel bag set | Reisetaschenset

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET 32M	104x40	2	0,66	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 33/36 cm+palettino Hard-wearing fabric case. For peel ø33/36 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø33/36 cm+kleine Schaufel	1	128,00
SET 50M	116x56	1	0,44	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 45/50 cm+palettino Hard-wearing fabric case. For peel ø45/50 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø45/50 cm+kleine Schaufel	1	132,75

Il prezzo del SET/32M o 50M comprende la custodia e la lavorazione sui manici: **si dovrà aggiungere il prezzo della pala e del palettino desiderato.**

The price of the SET/32M or 50M includes the case and machining on the handles: **it will be necessary to add the price of the desired peel and small peel.**

Der Preis des SET/32M oder 50M umfasst das Etui und die Verarbeitung an den Stielen: **Diesem ist der Preis der Schaufeln und der gewünschten kleinen Schaufel hinzuzufügen.**

Pochette | Pochette | Tasche

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET AC-M	30x20	3	0,23	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Fabric pouch to carry 3 accessories Stofftasche für den Transport von 3 Geräten	1	36,50

SET AC-M



Nel prezzo del Set valigia sono compresi:

- | | |
|--|--|
| n.1 Custodia | n.1 Tagliapasta inox lama flessibile |
| n.1 Termometro digitale a puntale | n.1 Rotella tagliapizza inox ø 10 cm |
| n.1 Termometro digitale a infrarossi | n.1 Spatola triangolare inox 10x9 cm |
| n.1 Coltello da cucina 20 cm | lavorazione di divisione manici in tre parti |
| n.1 Telo copri-pasta in nylon | n.1 Pala da 33 o 36 cm |
| n.1 Cucchiaino in acciaio inox capacità 53gr | n.1 Palettino da 20 o 23 cm |
| n.1 Coltello | |

Das Set (als Foto) besteht aus:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| n.1 Schrein | n.1 Teigschneider flexibel |
| n.1 Thermometer digital | n.1 Pizzaschneiderad 10 cm |
| n.1 Thermometer digital Ultrarot | n.1 Dreiecke Spachtel 10x9 |
| n.1 Küchenmesser 20 cm | Griffbearbeitung in 3 Teilen |
| n.1 Leinwandstreifen un pasta zudecken | n.1 Schaufel auf 33 oder 36 cm |
| n.1 Schöpfkelle Edelstahl 53 gr | n.1 Kleine Schaufel auf 20 oder 23 cm |
| n.1 Messer | |



Pizza in silicone | Silicone Pizza | Silikonpizza

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
PS33*	ø33	0,31		Pizza da allenamento, freestyle Training pizza, freestyle Ausbildungspizza, freestyle	1	87,30



* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	---	--	--	--	---	--	---	--	--	--	---

ESPOSITORI

DISPLAY UNITS

AUSSTELLUNGSSTÄNDER

ESPOSITORI

Per i punti vendita Gi.Metal ha ideato espositori diversi, per adattarsi allo spazio che ciascun rivenditore ha a disposizione nel proprio locale.

Espositori a muro, mobili con esposizione frontale e da terra per la minuteria.

L'espositore a muro (ES1) ha capacità massima di 54 pale/palettini/spazzole oppure 30 + 20 referenze di minuteria (misto).

Soluzione innovativa in cui pale, palettini e spazzole vengono appesi a ganci disposti in tre file sfalsate che rendono ciascun articolo indipendente. Permette di prelevare l'articolo prescelto evitando lo spostamento di altre attrezzature. Consente l'esposizione condivisa delle pale con altri strumenti e minuteria.

Portaprezzi in dotazione.

DISPLAY UNITS

Gi.Metal has studied different displays for the stores, to suit the space that any reseller has available in its locations.

Wall, movable or floor display.

The wall display (ES1) has a maximum capacity of 54 peels/small peels/brushes or 30 + 20 small items (mixed).

Innovative solution where peels, small peels and brushes are hung on hooks arranged in three arranged lines that make each article independent. Makes it possible to take hold of the chosen article, without moving the other equipment. Allows for the shared display of peels and other small items.

Price holder supplied.

AUSSTELLUNGSSTÄNDER

GiMetal hat verschiedene Aussteller entworfen, um dem Raum zu entsprechen, den jeder Einzelhändler zur Verfügung hat.

Wandausstellungsständer, mit Front- und Bodendisplay für kleine Geräte.

Die Wandausstellungsständer (ES1) hat eine maximale Kapazität von 54 Schaufeln / Kleine Schaufeln / Bürsten oder 30 + 20 Zubehör (gemischte) Referenzen.

Innovative Lösung, bei der Schaufeln, kleine Schaufeln und Bürsten an Haken in drei unterschiedlichen Reihen aufgehängt werden, wodurch jeder Artikel unabhängig ist. Ermöglicht die Entnahme des gewählten Artikels, ohne andere Geräte versetzen zu müssen. Ermöglicht die gemeinsame Ausstellung der Schaufeln mit anderen Geräten und Kleinteilen. Preisschilder werden mitgeliefert.



ES1

Variante pale/palettini/spazzole.
Version peels/small peels/brushes.
Modell Schaufeln/kleine Schaufeln/
Bürsten.

ES1

Variante mista: pale e minuteria.
Mixed version: peels and small items.
Modell: Schaufeln und Kleinteile.

Espositore a muro | EWall-mounted display unit | Wandausstellungsständer

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
ES1	100x60 xh271	54 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes Schaufeln/Kleine Schaufeln/Bürsten	47		1	599,50
		30+20 pale+referenze minuteria peels+smallwares Schaufeln+ Zubehör Referenzen				

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

Disponibile KIT ALTEZZA ES1 per esporre pale fino a 180 cm | KIT ALTEZZA ES1 is available to display peels up to 180 cm | Vorrätig Kit Hoch ES1 um Schaufeln bis 180 cm zu ausstellen

Espositore mobile | Movable display | Mobiler aussteller

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
ES3	96,5x81 xh233	38 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes Schaufeln/Kleine Schaufeln/Bürsten	21,4		1	273,00
		10 referenze minuteria smallwares Zubehör Referenzen				

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

Espositore minuteria da terra | Floor display unit for small items | Kleinteileständer für den Ladentisch

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
ES2	37x37 xh142	24 referenze minuteria smallwares Zubehör Referenzen	16	1	241,50

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

Espositore assi pizza in pala | Display for pizza in pala boards | Pizza Bretter Ausstellungsständer

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
ES4	23x44 xh40,5	6	3,3	1	80,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



ES3



ES2



ES4

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	---	--	--	--	---	--	---	--	--	--	---



CASA

.....

HOME | ZUHAUSE

Amica 
by GIMETAL

PALA PER PIZZA CLASSICA

CLASSICA PIZZA PEEL, HOME USE

PIZZASCHAUFEL CLASSICA FÜR DEN HAUSGEBRAUCH



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero

> Neutral anodized aluminium head, black anodized handle

> Kopfbereich, neutral eloxiertes alu, schwarz eloxierter Stiel

CODICE	Reference	Artikelnummer					
CLASS30/25	30	25	55	0,30	12	33,00	
CLASS33/25	33	25	58	0,49	12	36,00	

KIT PIZZA:PALA, VASSOIO E ROTELLA

KIT PIZZA: PIZZA PEEL, SERVING TRAY AND PIZZA CUTTER

KIT PIZZA: PIZZASCHAUFEL, TABLETT UND PIZZASCHNEIDRAD



> Pala alluminio anodizzato, vassoio in alluminio, rotella con lama in acciaio inox

> Anodized aluminium peel, aluminium tray, wheel with stainless steel blade

> Schaufel aus eloxiertem Aluminium, Tablett aus Aluminium, Pizzaschneider mit Klinge aus Edelstahl

CODICE	Reference	Artikelnummer	scatola/box/box	totale/total/gesamt	Caratteristiche	Features	Eigenschaften			
SETCLASS30/25	41x39xh5,2	41x56xh5,2	CLASS30/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM	1,15	6	68,00				
SETCLASS33/25	41x39xh5,2	41x58xh5,2	CLASS33/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM	1,32	6	71,00				



PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, Edelstahlstiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
R-20/67	20	67	87	0,64	6	49,50

SPAZZOLA MANICO CORTO

OVEN BRUSH SHORT HANDLE

KURZGRIFFBÜRSTE



- > Manico alluminio, setole ottone, orientabile
- > Aluminium handle, brass bristles, adjustable
- > Aluminium-Griff, Messing-Borsten, verstellbar

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€	
ACH-SP/60	67	16X6X8,5*	SS	AA	0,41	12	36,50

* Altezza comprensiva di manico
Total height including handle
Höhe einschließlich Griff

LEGENDA LEGEND LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)		Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)		Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
------------------------------	---	--	---	--	---	--	---	---	---	--	---	--



VASSOIO PER PIZZA

PIZZA TRAY

PIZZA TABLETT

- > Vassoio in alluminio, manici integrati, logo amica
- > Aluminium tray, integrated handles, amica logo
- > Tablett aus Aluminium, integrierte Griffe, Amica-Logo

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
AC-PETALO33	Ø 33	AR	0,49	6	31,40



PIASTRA COTTURA INOX PER FORNO CASALINGO

BAKING STEEL FOR DOMESTIC OVEN

BACKSTAHL FÜR HAUS OFEN

- > Acciaio inox, spessore 4 mm
- > Stainless steel, 4 mm thick
- > Edelstahl, 4 mm dicke

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
PIASTRA4035	40X35	SS	4,2	3	82,10



SPIANATOIA – TAGLIERE MULTIUSO IN ACCIAIO INOX

MULTI-PURPOSE STAINLESS STEEL

PASTRY – CUTTING BOARD

BACKCRETT – ALLZWECKSCHNELDBRETT

- > Acciaio inox, spessore 1 mm
- > Stainless steel, 1 mm thickness
- > Edelstahl, 1 mm dicke

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
SPIANA5050	49x47x2 h	SS	1,8	6	53,40



... E ANCHE FUORI

OUTDOOR DRAUSSEN

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE

TRIPIZZA KIT WITH FREESTANDING TOOLS HOLDER

KIT TRIPIZZA MIT SELBSTTRAGENDEN BASIS

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
SET3P/90	h 90	44x88x10	45x90xh11	3,85	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - base alluminio aluminium tool holder Aluminium Sockel	1	184,50
SET3P/120	h 120	44x118x10	45x120xh11	4,15	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 33 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - base alluminio aluminium tool holder Aluminium Sockel	1	195,40



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE

KIT TRIPIZZA WITH WALL-MOUNTED PEEL RACK

KIT TRIPIZZA MIT WANDSCHAUFELTRÄGER

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
SET5/90	h 90	2,70	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	1	99
SET5/120	h 120	3,30	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 33 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	1	109



LEGENDA LEGENDE	 Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	 Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
	 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Base porta attrezzi Tool holder base Werkzeughalterbasis	 Scatola Box Schachtel	* Note caratteristiche Features Eigenschaften		

KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ

BASIC HOME PIZZA KIT - 4 PCS

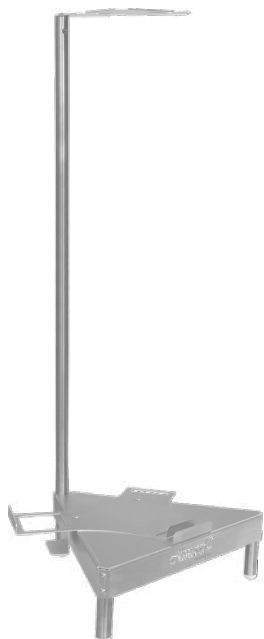
BASIC HOME PIZZA-SET - 4 STÜCK

CODICE					
Reference					
Artikelnummer					
SET2	36x158x9	2,41	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - peel (F-32R), small peel (F-20), brush (ACH-SP) and 3 slot peelw hanger (ACH-PP3) - schaufel (F-32R), Palette (F-20), Bürste (ACH-SP) und Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)		



LEGENDA					
LEGEND					
LEGENDE					
	Dimensioni utili (cm)		Base porta attrezzi		Peso netto (Kg)
	Useful dimensions (cm)		Tool holder base		Net weight (Kg)
	Arbeitsmaße (cm)		Werkzeughalterbasis		Nettogewicht (Kg)
	Note caratteristiche		Lotto minimo		
*	Features	Q	Minimum lot		
	Eigenschaften		Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario
					Price per piece
					Einzelpreis





BASE AUTOPORTANTE 3 POSTI,
MANICI 120/150 CM

3-SLOT SELF SUPPORTING BASE, 120/150 CM
HANDLES

FREISTEHENDER SOCKEL 3 PLÄTZE, GRIFFE
120/150 CM

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
AC-S3P150	44x118x10	2,27	Alluminio e acciaio inox Aluminium and stainless steel Aluminium und Edelstahl	1	99,90

KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEZZI

HOME PRO PIZZA KIT - 8 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE PRO - 8 STÜCK

CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
SET F-32N	3,56	AF-32R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	205,90
SET F-32/120N	3,23	AF-32R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	198,90
SET F-37N	3,64	AF-37R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	217,00
SET F-37/120N	3,31	AF-37R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	1	203,40



KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 7 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
BASIC1N	2,36	F-32R + ACH-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	1	122,30

KIT PIZZA CASA - 9 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 9 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 9 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
BASIC2N	3,96	F-32R + F-20 + ACH-PP3 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETALO33 + AC-MS90GR + MT34	1	142,80

LEGENDA LEGENDE	 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	---	---	---	---	---	--	---	--

ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
- > Neutral anodised aluminium head, black anodised handle
- > Alukopf, neutral eloxiert, schwarz eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AF-32R/60	32	60	92	0,50	1	56,30
AF-32R/120		120	152	0,64	1	64,70
AF-32R		150	182	0,71	1	67,50
AF-37R/60	36	60	96	0,58	1	62,90
AF-37R/120		120	156	0,72	1	69,60
AF-37R		150	186	0,79	1	71,90
AF-41R/60	41	60	102	0,69	1	74,80
AF-41R/120		120	162	0,83	1	82,00
AF-41R		150	192	0,90	1	84,20
AF-45R/60	45	60	107	0,83	1	86,90
AF-45R/120		120	167	0,97	1	93,60
AF-45R		150	197	1,04	1	96,40

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
- > Neutral anodised aluminium head, black anodised handle
- > Alukopf, neutral eloxiert, schwarz eloxierter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AF-32RF/60	32	60	92	0,48	1	64,20
AF-32RF/120		120	152	0,62	1	70,90
AF-32RF		150	182	0,69	1	73,00
AF-37RF/60	36	60	96	0,56	1	68,60
AF-37RF/120		120	156	0,70	1	75,30
AF-37RF		150	186	0,77	1	78,60
AF-41RF/60	41	60	102	0,67	1	81,40
AF-41RF/120		120	162	0,81	1	88,10
AF-41RF		150	192	0,88	1	90,30
AF-45RF/60	45	60	107	0,81	1	93,10
AF-45RF/120		120	167	0,95	1	100,20
AF-45RF		150	197	1,02	1	102,50



ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



- > Testa alluminio non trattato, manico alluminio non trattato
- > Untreated aluminium head, untreated aluminium handle
- > Nicht behandelter Alukopf, nicht behandelter Alustiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AE-29R/60	29x27	60	90	0,48	12	31,00
AE-29R/75		75	105	0,52	12	32,10
AE-29R/120		120	150	0,62	12	34,40
AE-29R/150		150	180	0,69	12	35,50
AE-32R/60	32x30	60	93	0,54	12	35,50
AE-32R/75		75	108	0,50	12	37,10
AE-32R/120		120	153	0,68	12	41,10
AE-32R/150		150	183	0,75	12	42,20

ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE

ALUMINATED STEEL RECTANGULAR

ALUMINIERTER EDELSTAHL RECHTECKIG



- > Testa acciaio alluminato, manico alluminio non trattato
- > Aluminated steel head, untreated, aluminium handle
- > Aluminierter Kopf, Alustiel, nicht behandelt

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
F-32R	32x30	120	153	0,88	12	30,70
F-32R/L		150	183	0,95	12	31,90



INOX TONDA

STAINLESS STEEL ROUND

EDELSTAHL RUND



- > Testa acciaio inox, manico in alluminio non trattato
- > Stainless steel head, untreated aluminium handle
- > Edelstahlkopf, Alustiel, nicht behandelt

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
I-29/60	29	60	91	0,65	12	33,30
I-29/75		75	106	0,68	12	34,40
I-29/120		120	151	0,79	12	36,70
I-29/150		150	181	0,87	12	39,00

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, Edelstahlstiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
R-17/120	17	120	136	0,73	1	52,75
R-17		150	166	0,86	1	55,15
R-20/67	20	67	87	0,64	6	49,50
R-20/120		120	139	0,78	1	55,15
R-20	23	150	169	0,91	1	57,75
R-23/120		120	142	0,86	1	57,75
R-23	26	150	172	0,99	1	60,20
R-26/120		120	145	0,94	1	60,20
R-26		150	175	1,07	1	63,25

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > Edelstahlkopf, Edelstahlstiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
R-17F/120	17	120	136	0,68	1	63,25
R-17F		150	166	0,81	1	66,30
R-20F/120	20	120	139	0,73	1	66,30
R-20F		150	169	0,86	1	68,70
R-23F/120	23	120	142	0,79	1	68,70
R-23F		150	172	0,92	1	71,20
R-26F/120	26	120	145	0,88	1	71,20
R-26F		150	175	1,01	1	74,25

PALETTINO ALLUMINATO

ALUMINATED SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALUMINIERT



- > Testa alluminata, manico zincato
- > Aluminated head, galvanised handle
- > Aluminierter Kopf, verzinkter Stiel

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
F-20	20	120	139	0,78	12	29,60
F-20/L		150	169	0,88	12	30,70

RICAMBIO PALETTINO AMICA

REPLACEMENT AMICA SMALL PEEL

ERSATZ AMICA KLEINE SCHAUFEL



- > Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > High density polymer Handle base element + sliding element
- > Stielunterbereich-Element + gleitendes Element, sehr dichtes Polymer

CODICE Reference Artikelnummer		Q	€
R-PA2	0,1	4	7,90

LEGENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
--------------------	--	--	--	---	---	---

: : : : : **SOLUZIONI ESPOSITIVE PUNTO VENDITA** STORE DISPLAY SOLUTIONS DISPLAYLÖSUNGEN AM VERKAUFSSTELLE

ESPOSITORE A PARETE WALL DISPLAY WANDAUFSTELLER

Vista frontale
 Front view
 Vorderansicht

Vista laterale
 Side view
 Seitenansicht



CODICE Reference Artikelnummer	Ingombro spedizione Shipment dimensions Abmessungen für den Versand	Ingombro punto vendita Store dimension Abmessungen am Verkaufsstandort	Su pancale On pallet auf Palette	Q
ESGD2	90x60xh200	90x60xh200	80x60	1

ESPOSITORE A ISOLA

ISLAND DISPLAY

EINZEL-AUFSTELLER

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

Vista laterale
Side view
Seitenansicht



CODICE Reference Artikelnummer	Ingombro spedizione Shipment dimensions Abmessungen für den Versand	Ingombro punto vendita Store dimension Abmessungen am Verkaufsstandort	Su pancale On pallet auf Palette	Q
ESGD3	116x76xh110	116x76xh150	80x120	1

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

Vista laterale
Side view
Seitenansicht



ESPOSITORE CARTONATO

CARDBOARD DISPLAY

PAPPAUFSTELLER

CODICE Reference Artikelnummer	Ingombro spedizione Shipment dimensions Abmessungen für den Versand	Ingombro punto vendita Store dimension Abmessungen am Verkaufsstandort	Su pancale On pallet auf Palette	Contiene Include Enthalten	Q
ESGD1	42x60xh133	42x60xh193	40x60	23 SETCLASS30/25 o SETCLASS33/25	1



DELIVERY

.....

Un'ampia gamma di prodotti per rispondere ad una domanda in crescita e sempre più esigente: quella del food delivery, la consegna a domicilio di pizza o altri prodotti caldi.

DELIVERY

.....

A wide selection of products to satisfy a more exigent and growing demand: the demand for food delivery, home delivery of pizza or other hot products.

DELIVERY

.....

Eine breite Palette von Produkten für eine zunehmend anspruchsvolle und wachsend Nachfrage: die Lieferung von Lebensmitteln, die Lieferung von Pizza oder anderen warmen Gerichten nach Hause.





DELIVERY
DELIVERY
DELIVERY



REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

 RedBox è il fornello per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato, assicurando il mantenimento del calore e della fragranza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

Pizza, piatti a base di pasta, fritti, hamburger e qualunque altro cibo mantengono così il giusto grado di calore e umidità, esaltando gli ingredienti più raffinati e ricercati e senza mai compromettere gusto e qualità.

Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°).

Il sistema brevettato RedBox è elettrico, alimentato da una batteria al litio dedicata, di grande capacità.

RedBox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e sulle auto (4 posti o superiori, con sedili posteriori ribaltabili) allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.



CODICE Reference Artikelnummer	REDBOX 10	REDBOX 12
Compatibilità Compatibility Kompatibilität		
Preriscaldamento Preheating Vorheizen		
Dimensioni interne Internal Dimensions Interne Abmessungen	40X40Xh37 cm	51X51Xh40 cm
Dimensioni esterne External Dimensions Externe Abmessungen	49X50Xh51 cm	59X59Xh55 cm
Peso Weight Gewicht	15,2 kg	18,5 kg
Volume Volume Maß	58 lt	90 lt
Capienza cartoni pizza/pinsa Pizza/pinsa Box Capacity Pizza/pinsa Karton Kapazität	- Fino a 10 da 33x33xh3 cm 7 da 40x40xh4 cm 7 da 36x24xh4 cm - Up to 10 of 33x33xh3 cm 7 of 40x40xh4 cm 7 of 36x24xh4 cm - Bis zu 10 Stk von 33x33xh3 cm 7 Stk von 40x40xh4 cm 7 Stk von 36x24xh4 cm	- Fino a 12 da 33x33xh3 cm 7 da 50x50xh5 cm 18 da 36x24xh4 cm - Up to 12 of 33x33xh3 cm 7 of 50x50xh5 cm 18 of 36x24xh4 cm - Bis zu 12 Stk von 33x33xh3 cm 7 Stk von 50x50xh5 cm 18 Stk von 36x24xh4 cm
Temperatura di esercizio Operating Temperature Betriebstemperatur	65°/105°	65°/105°
Autonomia batteria Battery Life Batterie-Autonomie	Fino a 4,5 h Up to 4,5 h Bis zu 4,5 h	Fino a 5,5 h Up to 5,5 h Bis zu 5,5 h
Capacità batteria Battery capacity Batterie-Kapazität	Ioni di Litio 1 Kw Lithium-ion 1 Kw Lithium-Ionen 1 Kw	Ioni di Litio 2 Kw Lithium-ion 2 Kw Lithium-Ionen 2 Kw
Materiale Material Material	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminium/Stainless 304; Exterior EPP. Aluminium/Edelstahl 304; EPP außen.	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminium/Stainless 304; Exterior EPP. Aluminium/Edelstahl 304; EPP außen.



REDBOX 10



REDBOX 12



Centralina e sensore interno
per regolare la temperatura
Control unit and internal sensor to
regulate the temperature
Steuergerät und interner Sensor zur
Temperaturregelung



Parete doppia camera
Sides with double room
Wände mit Doppelkammer



Piastra di aggancio
Docking plate
Hakenplatte



Piedini ammortizzati
Cushioned feet
Amortisiert Füße

DELIVERY TRADIZIONALE

TRADITIONAL DELIVERY

TRADITIONELLE LIEFERUNG

Box rigidi coibentati | Insulated rigid box | Isolierte starre Boxen

CODICE Reference Artikelnummer							*	Q	€
BP33CS	39X40 Xh50	34X35 Xh45	12xØ33	AV	8	Solo guide (5) Guides only (5) Nur Führung (5)		1	346,75
BP33CR	46x47 xh50	41x41 xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	9,6	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	1	412,60
BP40CR	51X52 Xh50	46X47 Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	11,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	1	441,30



BP33CS

Coibentato: doppia parete isolato termicamente

Insulated: double sides, thermally insulated

Isoliert: doppelwandig thermisch



BP...CR

Box rigido non coibentato | Not insulated rigid box | Unisolierte starre Boxen

CODICE Reference Artikelnummer							*	Q	€
BP33R	46x47 xh50	41x43 xh45	2xØ33	AV	7	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan		1	252,65
BP40R	51x52 xh50	46x48 xh45	2xØ40	AV	8,7	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan		1	296,10
BP45R	58x59 xh50	53x55 xh45	2xØ45	AV	9,5	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan		1	359,95
BP50R	60x61 xh50	56x58 xh45	2xØ50	AV	10	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan		1	373,40

Non coibentato: parete singola

Not insulated: single side

Unisoliert: einwandig



BP...R

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm) Außenmaße (cm)		Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm) Innenmaße (cm)		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Capienza borse Bag capacity Taschenfassungsvermögen		Capienza solo cartoni Box only capacity Fassungsvermögen der Kartons		Materiale Material
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis				
AV	Alluminio Preverniciato Pre-coated aluminium Vorlackiertes Alu	SG	Acciaio Zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	A	Alluminio Aluminium Alu						



BPKIT2

BPKIT3



Piastra fissaggio box | Fixing plate | Befestigungsplatte

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
BPKIT2	34x37,5 xh3,5	A 2,82	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Universal fixing kit to scooter carrier Befestigungssatz, für den Gepäckträger des Motorrads			
BPKIT3	34x37,5 xh3,5	A 3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Amortised universal fixing kit to scooter carrier Universalset, gedämpft, zur Befestigung am Gepäckträger des Motorrads			

Box rigido economico | Inexpensive rigid box | Billig starre Box

CODICE Reference Artikelnummer						Q	€
BPE33R	46X47 Xh50	41X43 Xh45	2xØ33	SG	10	1	204,75
BPE40R	51x52 xh50	47x49 xh45	2xØ40	SG	11,85	1	220,25



Bauletto semirigido | Semi-rigid case | Halbstarrer Koffer

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
BPSR33	40x40 xh51,5	12xØ33	A 4,3	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauiletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad			
BPSR40	45x45 xh51,5	8xØ40	A 5,7	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauiletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad			

Modalità d'uso: a zaino, fissato sullo scooter con apposita piastra in dotazione o in auto. Imballo compatto per agevolare la spedizione.

How to use it: as rucksack fixed on the scooter with the special plate supplied or in the car. Compact pack to facilitate the shipping.

Wie zu verwenden: Rucksack, auf einem Roller mit einer eigenen Platte oder Auto fixiert. Kompakte Verpackung zur Erleichterung des Versandes.



AC-DST33

250 distanziatori cartoni pizza | 250 pizza boxes spacers | Starre Box

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
AC-DST33/250	3x3	0,52	Busta 250 pz Bag of 250 pieces Tüte 250 St.	6	15,60

Borsa termica classica | Classic thermal bag |
Standard-Thermotasche

CODICE Reference Artikelnummer				Q	€
BT3220	34x34xh19	5xø33	0,52	4	65,15
BT4020	42x42xh19	4xø40 5xø36	0,68	4	72,95
BT406020	63x42xh19	3x40x60	0,90	2	98,80
BT4520	49x46xh19	3xø45	0,83	2	85,25
BT5020	52x52xh19	3xø50	0,90	2	92,00

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



BT...



BT406020



BT...

Borsa termica morbida | Soft thermal back |
Weiche Thermotasche

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
BTD3320	36x36xh17	5xø33	0,63	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	5	40,40
BTD4020	43x42xh19	4xø40 5xø36	0,87	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	5	48,80
BTD4520	49x48xh18	3xø45	0,91	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	4	54,10
BTD5020	53x52xh17	3xø50	1,08	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	2	58,35

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



BTD...

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm) Außenmaße (cm)		Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm) Innenmaße (cm)		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Capienza borsa Bag capacity Taschenfassungsvermögen		Capienza solo cartoni Box only capacity Fassungsvermögen der Kartons		Materiale Material Material
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis				
AV	Alluminio Preverniciato Pre-coated aluminium Vorlackiertes Alu	SG	Acciaio Zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	A	Alluminio Aluminium Alu						



BTR...



Borsa termica pareti rigide | Thermal bag with rigid sides | Thermotasche mit Starren Wände

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
BTR3320	38x38xh24	5xø33	1,27	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	106,75
BTR4020	46x45xh26	4xø40 5xø36	1,67	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	122,30
BTR4520	52x50xh26	3xø45	2,03	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	135,60



BTPOST

Borsa termica bibite e alimenti | Thermal bag food and beverage | Thermotasche Getränk und Lebensmittel

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
BTPOST	29x31xh20		0,54	Tracolla/apertura verticale Shoulder über die Schulter zu tragen	1	72,70



BTZ...

Borsa termica pareti rigide, a zaino | Rucksack thermal bag with rigid sides | Thermotasche, starre Wände, Rucksack

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
BTZ3340	36x36 xh40	10xø33	1,57	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1	125,70
BTZ4040	43x43 xh40	7xø40 10xø36	2,06	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1	143,45

CARRELLI E CONTENITORI

TROLLEYS
AND CONTAINERS

WAGEN
UND BEHÄLTER



Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves | Ausziehbare Edelstahlflächen

CODICE Reference Artikelnummer										
SM-280	88x58xh93	125	SS	575	200	17	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	481,10	
SM-2100	108x58xh93	125	SS	575	200	20	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	556,35	
SM-380	88x58xh93	125	SS	270	200	22	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	633,00	
SM-3100	108x58x93	125	SS	270	200	24	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	745,00	



Inox piani non removibili | Fixed stainless steel shelves | Nicht entfernbare Edelstahlflächen

CODICE Reference Artikelnummer										
SME-280	83x53xh92	100	SS	585	140	12,5	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	372,70	
SME-2100	103x53xh92	100	SS	275	140	14	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	389,85	
SME-380	83x53xh92	100	SS	585	160	16,3	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	492,95	
SME-3100	103x53xh92	100	SS	275	160	18,8	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	518,00	



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE



Dimensioni utili (cm)
Useful dimensions (cm)
Arbeitsmaße (cm)



Dimensione ruote (mm)
Wheel dimension (mm)
Abmessung Räder (mm)



Materiale
Material
Material



Capacità pezzi
Capacity pieces
Teileaufnahme



Passaggio utile fra i piani
Usable space between shelves
Nutzabstand zwischen den Flächen



Portata statica max. (Kg)
Max. static capacity (Kg)
Statische max. Tragkraft (Kg)



Peso netto (Kg)
Net weight (Kg)
Nettogewicht (Kg)



Note caratteristiche
Features
Eigenschaften



Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Price per piece
Einzelpreis



Inox
Stainless Steel
Edelstahl

LINEA ASSO

ASSO LINE

SERIE ASSO

 Carrello "Gueridon" stile Gi.Metal. Piccoli ed agili (40x70 cm). Ideali per il servizio al tavolo.

- Piano in truciolare bilaminato, spessore di 18 mm, angoli stondati, gambe in acciaio (AL) o in legno (ALM-270).
- Ruote Ø 100 mm.

 "Gueridon" trolley Gi.Metal style. Small and agile (40x70 cm). Ideal for table service.

- Bi-laminated fibreboard shelf, 18 mm thick, rounded corners, steel (AL) or wood (ALM-270) legs.
- Wheels Ø 100 mm.

 Gueridon Stil Gi.Metal. Klein und handlich (40x70 cm). Ideal für Tischservice.

- Fläche aus doppelt laminierten Spanplatten, Stärke: 18 mm, abgerundete Ecken, Stahl- (AL) oder Holzbeine (ALM-270).
- Räder Ø 100 mm.

Inox tubo ø 25 mm | Tubular stainless steel ø25 mm | Edelstahlrohr ø25 mm

CODICE	Reference	Artikelnummer	Ø	□	↑	⚠	♂	*	Q	€
AL-270	70x40 xh76,5	100 SL 550 120 12,3	2 piani bilaminato 2 bi-laminate shelves 2 doppelt laminierte Flächen	1	264,80					

Asso legno massello | Solid wood Asso | Asso Massivholz

CODICE	Reference	Artikelnummer	Ø	□	↑	⚠	♂	*	Q	€
ALM-270	70x40 xh76,5	100 WL 500 120 12,3	2 piani bilaminato 2 bi-laminate shelves 2 doppelt laminierte Flächen	1	244,45					



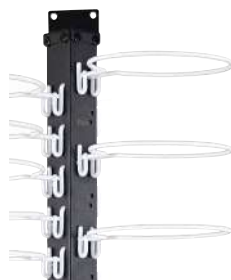
LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 Inox Stainless Steel Edelstahl	 Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat
 Acciaio verniciato/Plasticato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl	 Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat				

PORTAPIATTI

PLATE RACKS

TELLERSTÄNDER



I supporti sono regolabili in altezza in base alle proporzioni dei tuoi piatti. The supports are adjustable in height according to the size of your plates. Die Stützen sind in der Höhe entsprechend den Proportionen Ihrer Platten einstellbar.

PP96

Portapiatti | Plate racks | Tellerträger

CODICE Reference Artikelnummer										
PP96	74x74 xh185	125	SP	96	59	100	31	Platti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	1	1.002,45



Caratteristiche dei carrelli portapiatti:

- Su 4 ruote pivotanti da 125 mm.
- Consentono di "parcheggiare" i piatti pronti risparmiando spazio nel laboratorio.
- Struttura in tubolare di acciaio al carbonio verniciato e supporti in filo di acciaio plastificato.
- Struttura modulare, adattabile alle esigenze: ogni supporto è indipendente, può essere rimosso per preparazioni che richiedono maggiore spazio in altezza.
- Struttura assemblabile con ingombro ridotto in spedizione e stoccaggio.



Features about plate racks:

- On 4 swivel wheels 125 mm.
- Means that plates can be "temporarily" stored, saving space in the laboratory.
- Tubular coated carbon steel structure with plasticised steel wire supports.
- Modular structure that adapts to fit your needs: each support is independent and can be removed for items requiring greater heights.
- Easily-assembled structure taking up little space during delivery and storage.



Merkmale des Tellerträgers:

- Auf 4 125 mm Schwenkrädern.
- Sie ermöglichen, die fertigen Teller zu „parken“, wodurch in der Küche Platz gespart wird.
- Kohlenstahl-Rohraufbau, lackiert und Halterungen aus plastifiziertem Stahlseil.
- Modularer Aufbau, für die folgenden Anforderungen anpassbar: Jede Halterung ist unabhängig, kann für Zubereitungen entfernt werden, die in der Höhe mehr Platz fordern.
- Zusammenbaubarer Aufbau mit eingeschränkten Abmessungen für den Versand und die Lagerung.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Telleaufnahme	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	Inox Stainless Steel Edelstahl	Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat
Acciaio verniciato/Plastificato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl	Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat	SP	WL	SS	SL

CARRELLI PORTACESTE / PORTA CASSETTE 60X40 CM

BASKET TROLLEY / DOUGH BOX 60X40 CM STORAGE

WAGEN MIT GESCHIRRSPÜLERKÖRBEN / KISTEN-WAGEN 60X40 CM

 Il carrello portaceste è interamente in acciaio inox. Con vassoio di raccolta acqua e tappo di scarico. Uno spessore solleva la prima cesta dal vassoio per evitare il contatto con l'acqua. Ruote da 100 mm pivotanti.

Il carrello portacassette è in acciaio inox o zincato, lamiera 12/10 mm, 4 ruote pivotanti da 80 mm. Per cassette pizza impilabili, ingombro minimo, massima funzionalità.

 The basket trolley is entirely in stainless steel. With water collection tray and drain plug. A shim raises the first basket from the tray to avoid contact with water. 100 mm pivoting wheels.

The dough boxes holder trolley is in stainless steel or galvanized steel, 12/10 mm metal sheet, 4 pivoting wheels of 80 mm. For stackable pizza boxes, minimum size, maximum functionality.

 Der Korbwagen ist komplett aus Edelstahl. Mit Wasseraufnahmebehälter und Abflusstopfen. Eine Unterlegscheibe erhöht die ersten Korb aus dem Tablett, um Kontakt mit Wasser zu vermeiden. Räder 100 mm schwenkbar.

Der Kistenhalterwagen ist aus Edelstahl oder verzinktem Stahl, 12/10 mm Blech, 4 schwenkbare Räder von 80 mm. Für stapelbare Pizzakisten, minimale Größe, maximale Funktionalität.



Portaceste | Basket-holder | Korbträger

CODICE Reference Artikelnummer		Ø				*	Q	€
PCS	51x60 xh89	100	SS	60	6,7	Per lavastoviglie 50x50 For dishwashers 50x50 Für Geschirrspüler 50x50	1	231,85

Portacassette | Dough box storage trolley | Kistenträger

CODICE Reference Artikelnummer		Ø				*	Q	€
PC4060I	65x45 xh12	80	SS	50	3,64	Lamiera inox 12/10, per cassette 40x60 Stainless steel 12/10 for 40x60 cases Edelstahl 12/10, für Kisten 40x60	1	105,70
PC4060Z		80	SG	50	4,29	Lamiera zincata 15/10, per cassette 60x40 Galvanised sheet 15/10 for 60x40 cases Verzinktes Blech 15/10, für Kisten 60x40	1	83,05



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Ø	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS	Inox Stainless Steel Edelstahl	SG	Acciaio zincato Galvanized steel Verzinkter Stahl

CARRELLO PORTA CASSE

CRATE TROLLEY

KISTEN-WAGEN



 Carrelli robusti a pianale multiuso (PC100), nelle due versioni a 4 o 6 ruote (due centrali fisse e quattro agli angoli girevoli per assicurare massima agilità a pieno carico). Ruote da Ø 125 mm.

 Hard-wearing multi-purpose trolleys (PC100) available in two different versions, with 4 or 6 wheels (two fixed central wheels and four swivel wheels at the corners to ensure maximum agility even when fully loaded). Wheels Ø 125 mm.

 Robuste Wagen mit Mehrzweckfläche (PC100), in den beiden Ausführungen mit 4 oder 6 Rädern (zwei feste mittlere und vier in den Ecken, die drehbar sind, um bei Vollbelastung höchste Bewegungsfreiheit zu ermöglichen). Räder Ø 125 mm.

Portacasse | Crate-holder | Kistenträger

CODICE Reference Artikelnummer		Ø				*	Q	€
PC100	57x97	125	SS	200	15,28	4 ruote 4 wheels 4 Räder	1	331,60
PC100R	xh103	125	SS	250	17,35	6 ruote 6 wheels 6 Räder	1	381,90

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Ø	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS	Inox Stainless Steel Edelstahl	SG	Acciaio zincato Galvanized steel Verzinkter Stahl

TRAMOGGIA PER FARINA

FLOUR CARRIER

MEHLTRICHTER

 Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm.

Presenta un coperchio a due aperture per un comodo prelievo della farina e un frontale estraibile a baionetta per facilitare l'introduzione laterale dei sacchi evitandone il sollevamento in alto.

Nella versione tradizionale a vasca, causa scarsa accessibilità, la stessa farina rimane sul fondo per lunghi periodi con risultati igienici poco consoni.

La soluzione ideata da Gi.Metal consente il mantenimento di due sacchi da 25 Kg e una perfetta gestione della farina: iniziato un sacco, diviene automatico attenderne la conclusione prima dell'apertura di un nuovo, senza contatto fra farina e contenitore, si evita la formazione di farina invecchiata residua.

 Fully-built from stainless steel with 4 wheels, 80 mm.

Features a lid with two apertures to make for easy collection of flour and a bayonet pull-out front to facilitate the positioning of sacks from the side, avoiding having to lift them up.

In the traditional tank version, due to the difficult access, flour often remained at the bottom for long periods of time, making for poor hygiene.

The solution developed by Gi.Metal allows two 25 Kg sacks to be stored and perfect flour management: once the sack is started, it is automatic to wait for it to be finished before opening a new one, with no contact between flour and container, avoiding the formation of residual old flour.

 Ganz aus Edelstahl mit 4 - 80 mm - Rädern.

Er hat einen Deckel mit zwei Öffnungen für eine bequeme Entnahme des Mehls und ein abziehbares Bajonett-Vorderteil, um die seitliche Einführung der Säcke zu erleichtern, wodurch ein Anheben dieser nach oben nicht notwendig ist.

In der herkömmlichen Ausführung mit Behälter bleibt das Mehl aufgrund der schlechten Zugänglichkeit lange auf dem Boden, was aus hygienischen Gründen nicht empfehlenswert ist.

Die von Gi.Metal entwickelte Lösung ermöglicht die Beibehaltung von zwei 25 kg-Säcken und eine perfekte Handhabung des Mehls. Nachdem ein Sack begonnen wurde, muss das Ende des ersten Sacks vor der Öffnung eines neuen automatisch abgewartet werden, ohne Kontakt zwischen Mehl und Behälter, wodurch ein Entstehen von alten Mehresten vermieden wird.



Tramoggia per farina | Flour carrier | Mehltrichter

CODICE	Reference								
Artikelnnummer									
TR	38x72 xh76	80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	1	485,35	€



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox / Cromato Stainless Steel Edelstahl		Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless s. Edelstahl / Verchromt

RITIRO VASSOI UNIVERSALE

UNIVERSAL TRAYS COLLECTOR

UNIVERSAL-TABLETTABRÄUMWAGEN

RV-F/10



 Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm.

Le squadrette a filetto di acciaio cromato di 6 mm non sono fissate alla struttura ma vengono assemblate a scatto. Possono accogliere contemporaneamente vassoi di varia misura (di larghezza compresa tra 300 mm e 370 mm) inclusi Euronorm e Gastronorm.

 Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. 12 cm between shelves. Wheels 100 mm.

The 6 mm chrome-plated steel thread supports are not fixed to the structure, rather they are assembled and click into place. They can hold different sized trays at the same time (width ranging from 300 mm to 370 mm) including Euronorm and Gastronorm.

 Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm - Rundrohr. Abstand zwischen den Flächen: 12 cm Räder Ø 100 mm.

Die Schienen aus verchromtem 6 mm - Stahl sind nicht an dem Aufbau befestigt, sondern werden eingelassen montiert. Sie können gleichzeitig Tablett mit verschiedenen Abmessungen aufnehmen (Breite zwischen 300 und 370 mm), einschließlich Euronorm und Gastronorm.

Universale | Universal tray collector | Tablett-Rücknahme

CODICE									
Reference									
Artikelnummer									
RV-F/10	47x55xh153	100	SC	10	114	150	15	1	382,35
RV-F/20	88x55xh153	100	SC	20	114	300	24,5	1	579,40
RV-F/30	129x55xh153	100	SC	30	114	450	34	1	724,20

Supporti in filetto acciaio cromato | Chrome-plated steel thread supports | Halterungen aus verchromtem Stahl

RV-F/20



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless s. Edelstahl / Verchromt		

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE

ROUND AND/OR SCREEN PAN CARTS

BLECHGITTER FÜR RUNDE BLECHE UND/ODER RASTERBLECHE

 Struttura in acciaio inox, griglia di supporto in acciaio cromato, 4 ruote pivotanti ø125 mm.

 Stainless steel structure, chrome-plated steel support screen, 4 swivel wheels ø125 mm

 Edelstahl Aufbau, Tragegitter aus verchromtem Stahl, 4 drehbare 125 mm - Räder.

Portateglie tonde | Round pan carts | Blechgitter für runde Bleche

CODICE Reference Artikelnummer		Ø	□	■	⌈	⚠	⚙	*	Q	€
PTT20	52x54	125	SC	20	57	100	18	Teglie ø38-50 cm Pans ø38-50 cm Bleche ø38-50 cm	1	482,20
PTT30	xh162	125	SC	30	35	60	15	Teglie ø 26-38 cm Pans ø 26-38 cm Bleche ø 26-38 cm	1	460,45



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)		
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox / Cromato Stainless Steel Edelstahl		Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless steel Edelstahl / Verchromt		PVC Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L" PASTRY/PIZZA PAN CARTS ON "L" GUIDES BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA AUF L-FÜHRUNG



SI-246R



SI-264R

Completamente in acciaio inox, struttura portante tubolare da 25 mm, guide a L (squadrette) rivettate, ruote pivotanti da 125 mm.

Built entirely from stainless steel, 25 mm tubular support structure, riveted (support) L-guides, 125 mm swivel wheels.

Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm - Rohr, L-Führungen (Schienen), genietet, drehende 125 mm - Räder.

Carrello portateglie | Pan cart trolley | Blech-Wagen

CODICE Reference Artikelnummer								*	Q	€
SI-246R	70x49xh183	125	SS	20	78	100	16	Teglie 60x40,guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	1	514,75
SI-264R	66x49,5xh185	125	SS	20	78	100	18	Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	1	563,00

Copertura per SI-246R e SI-264R | Cover for SI-264R | Abdeckung für SI-264R

CODICE Reference Artikelnummer			*	Q	€
SI246-COP	PVC	2	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparent, extra-chick, easy to position. Transparent mit hoher Stärke, leichte Handhabung.	1	181,80



SI246-COP

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)		
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS	Inox / Cromato Stainless Steel Edelstahl	SC	Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless steel Edelstahl / Verchromt	PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA

PASTRY/PIZZA PAN CARTS WITH RACKS

BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA

 Struttura molto versatile a braccetti, con possibilità di scelta tra le versioni completamente in acciaio inox o in ferro zincato, su colonna singola o su colonna a caricamento doppio, su ruote o a parete.

 Fairly versatile arm structure with possibility of choosing between the versions built entirely from stainless steel or galvanized iron, on a single column or dual-loading column, on wheels or wall-mounted.

 Sehr vielfältig einsetzbare Struktur, mit Auslegern, verschiedene Ausführungen aus Edelstahl oder aus verzinktem Eisen, auf einzelner Träger oder auf doppelt beladbarem Träger, auf Rädern oder Wandbefestigung.

Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

CODICE Reference Artikelnummer											
BZ-2U	51x54 xh172	100	SG	20	66	80	14,4	20 piani 20 shelves 20 Flächen	1	302,40	
BZ-4U	51x86 xh172	100	SG	40	66	160	19,2	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	1	370,30	

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Distance between shelves 8 cm (6,6 cm useful) | 8 cm Abstand zwischen den flächen (6,6 cm Arbeitsmaße)

BZ-4U



BZ-2U



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 SS Inox Stainless Steel Edelstahl	 SG Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl

CODICE Reference Artikelnummer											
BI-2U*	51x54 xh172	125	SS	20	66	80	13,8	20 piani 20 shelves 20 Flächen		1	391,00
BI-4U*	51x86 xh172	125	SS	40	66	160	18,2	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt		1	493,25
BI-15U**	51x54 xh172	125	SS	15	86	80	12,7	15 piani 15 shelves 15 Flächen		1	366,90

** Distanza tra piani 10 cm (8,6 cm utile) | Distance between shelves 10 cm (8,6 cm useful) | 10 cm Abstand zwischen den flächen (8,6 cm Arbeitsmaße



BI-4U

BI-2U



BI-M15



BI-M11

CODICE Reference Artikelnummer						*	Q	€
BI-M11	49x41 xh83	SS	10	66	5,5	Con cerniere per ruotare i supporti With hinges to rotate supports Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen	1	172,00
BI-M15	49x41 xh117	SS	14	66	7,4	Con cerniere per ruotare i supporti With hinges to rotate supports Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen	1	229,35

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Distance between shelves 8 cm (6,6 cm useful) | 8 cm
Abstand zwischen den flächen (6,6 cm Arbeitsmaße)

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox Stainless Steel Edelstahl		Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl

CARRELLI GASTRONORM

GASTRONORM TROLLEYS

GASTRONORM-WAGEN

 Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm.

Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali in inox: accoppiamento fra foratura laser e rivetto inox ad alta precisione e robustezza superiore alla saldatura. Ruote con supporto in polimero ad alta densità.

 Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure.

Tray supports secured to the tubular steel with stainless steel structural rivets: the coupling of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets ensure a more hard-wearing result than welding. Wheels with high-density polymer support.

 Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm - Rundrohr.

Tablett-Schienen, am Rohraufbau mit Edelstahl-Nieten befestigt: Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlnieten mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre. Räder mit Polymerhalterung mit hoher Dichte.

GN911R



GN9R



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

CODICE Reference Artikelnummer		Ø						*	Q	€
GN911R	62x38xh94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	8,0	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	1	281,30
GN9R	63x74xh91	100	SS	9 2/1 h. 65	68,8	150	11,6	o 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 18 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 18 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	1	372,45

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 SS Inox Stainless Steel Edelstahl	

Barra Fermateglie | Bar for pans stopping |
Blechestopper bar

CODICE						
Reference						
Artikelnummer						
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	49,65	

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | For the other accessories see page 154 | Für weiteres Zubehör siehe p. 154



GN1811R



GN1811RC



GN18R



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

CODICE											
Reference											
Artikelnummer											
GN1811R	62X38,5Xh161	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	1	437,60	
GN1811RC	41,5x73xh164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto With riveted guides, pan entry from short side Mit genieteten Führungen, Einsetzen Bleche kurze Seite	1	557,05	
GN18R	62X74Xh164	125	SS	18 2/1 h. 65	68,8	300	18,2	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 36 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 36 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	1	590,95	

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox Stainless Steel Edelstahl		

ACCESSORI CARRELLI

TROLLEY ACCESSORIES

ZUBEHÖR FÜR WAGEN

Supplemento ruote frenate | Extra charge for braking wheels | Zuschlag Bremsräder

CODICE Reference Artikelnummer	Ø	□	*	Q	€
AC-RF100	100	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	1	24,15
AC-RF125	125	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	1	25,00



AC-RF100



AC-RF125

Paracolpi | Buffer | Stoßschutz

CODICE Reference Artikelnummer	□	■	*	Q	€
AC-PC	P	0,416	Kit 4 pezzi Kit of 4 pieces Set mit 4 Teilen	1	10,90



AC-PC

Barra Fermateglie | Bar for pans stopping | Blechestopper bar

CODICE Reference Artikelnummer	121 → 131x4,5	□	■	Q	€
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	49,65



FCPT



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material								
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox Stainless Steel Edelstahl		PVC Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC		Plastica Plastic Kunststoff