



# INDICE GENERALE

## INDICE GENERAL SOMMAIRE

.....



**LA NOSTRA STORIA ..... 4**

**100% ECCELLENZA MADE IN ITALY ..... 8**

**GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA ..... 14**

PALE	Ricerca per linea di prodotto.....	20
	Alta Prestazione > Carbon.....	22
	Alta Prestazione > Gold.....	28
	Alta Prestazione > Azzurra.....	36
	Alta Prestazione > Napoletana.....	48
	Alta Prestazione > Gluten Free.....	54
	Standard Professionale > Alice.....	62
	Standard Professionale > Aurora.....	70
	Usò Domestico > Amica.....	76
	Legno > Vintage.....	82

ACCESSORI	Pulire: spazzole forno.....	88
	Organizzare: portapale.....	92
	Gestire il forno a legna.....	96
	Cuocere: teglie, retine, pinze.....	98
	Preparare.....	102
	Tagliare.....	104
	Servire Pizzeria/Bar/Fastfood.....	106
	Trasportare.....	110
	Strumenti per esibizioni e consulenze.....	114
	Negozi: espositori.....	116

CARRELLI	Carrelli e contenitori.....	118
	Linea Mensa.....	122
	Linea Asso.....	124
	Linea Laminato standard.....	125
	Linea Massello.....	127
	Colonne portapiatti.....	128
	Scolapiatti.....	130
	Carrello portapiatti e porta vassoi.....	132
	Carrello portaceste per lavastoviglie.....	133
	Carrello porta cassette 60x40 cm.....	134
	Carrello porta casse.....	135
	Mobile porta cassette pizza.....	136
	Tramoggia per farina.....	137
	Pattumiera inox robusta.....	138
	Ritiro vassoi Euronorm e Gastronorm.....	139
	Ritiro vassoi universale.....	140
	Accessori.....	141
	Carrelli Gastronorm.....	142
	Portateglie pasticceria/pizzeria a rastrelliera.....	144
	Portateglie pasticceria/pizzeria su guida a "L".....	146
Portateglie tonde e/o retine.....	148	
Linea Hotel.....	150	
Accessori carrelli.....	152	

**CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA ..... 154**

**IL GRUPPO ..... 158**



<b>NUESTRA HISTORIA</b> .....	<b>4</b>
<b>100% EXCELENCIA MADE IN ITALY</b> .....	<b>8</b>
<b>GUÍA PARA LA ELECCIÓN DE LA PALA</b> .....	<b>16</b>

<b>PEELS</b>	Búsqueda por línea de producto .....	20
	Alta Prestación > Carbon .....	22
	Alta Prestación > Gold .....	28
	Alta Prestación > Azzurra .....	36
	Alta Prestación > Napoletana.....	48
	Alta Prestación > Gluten Free .....	54
	Standard Profesional > Alice.....	62
	Standard Profesional > Aurora.....	70
	Uso Doméstico > Amica .....	76
Madera > Vintage .....	82	

<b>ACCESORIOS</b>	Limpiar: cepillos horno.....	88
	Organizar: portapalpas .....	92
	Manejar un horno de leña.....	96
	La cocción: moldes, rejillas, pinzas.....	98
	Preparar .....	102
	Cortar .....	104
	Servir Pizzeria/Bar/Fastfood.....	106
	Transportar .....	110
	Instrumentos para exhibiciones y asesoramiento .....	114
	Tiendas: expositores .....	116

<b>CARROS</b>	Carros contenedores .....	118
	Línea Comedor .....	122
	Línea Asso .....	124
	Línea Laminado estándar .....	125
	Línea Maciza .....	127
	Carros de emplatado .....	128
	Escurreplatos.....	130
	Carro de transporte de platos y bandejas.....	132
	Carro de transporte de cestas para lavavajillas ...	133
	Carro de transporte de cajas 60x40 cm.....	134
	Carro de transporte de cajas.....	135
	Mueble de transporte de cajas para pizza .....	136
	Tolva para harina.....	137
	Basurero inox cuadrado .....	138
	Carros con guías para bandejas Euronorm y Gastronorm .....	139
	Carros conguías autoservicio universal .....	140
	Accesorios .....	141
	Carros Gastronorm.....	142
	Carros bandejeros pastelería/pizzería con brazos .....	144
	Portabandejas pastelería/pizzeria en guía en "L"	146
Carros para bandejas redondas y/o rejillas .....	148	
Línea Hotel .....	150	
Accesorios carros .....	152	

<b>CONDICIONES GENERALES DE VENTA</b> .....	<b>154</b>
---	------------

<b>EL GRUPO</b> .....	<b>158</b>
-----------------------	------------



<b>NOSTRE HISTOIRE</b> .....	<b>4</b>
<b>100% EXCELLENCE MADE IN ITALY</b> .....	<b>8</b>
<b>GUIDE POUR LE CHOIX DE LA PELLE</b> .....	<b>18</b>

<b>PELLES</b>	Recherche par ligne de produits .....	20
	Haute Performance > Carbon .....	22
	Haute Performance > Gold .....	28
	Haute Performance > Azzurra.....	36
	Haute Performance > Napoletana .....	48
	Haute Performance > Gluten Free .....	54
	Standard Professionnel > Alice.....	62
	Standard Professionnel > Aurora .....	70
	Utilisation Menagère > Amica.....	76
Bois > Vintage.....	82	

<b>ACCESOIRES</b>	Nettoyer: brosses de four.....	88
	Organiser: porte-pelles.....	92
	Gérer le four à bois .....	96
	Cuisson: plaques, grilles, pinces.....	98
	Préparer.....	102
	Couper .....	104
	Servir Pizzeria/Bar/Fastfood.....	106
	Transportar .....	110
	Instrumentes pour démonstrations et consultation.....	114
	Magasins: présentoirs.....	116

<b>CHARIOTS</b>	Chariots et conteneurs .....	118
	Ligne Cantine .....	122
	Ligne Asso.....	124
	Ligne Laminé standard .....	125
	Ligne Bois Massif .....	127
	Colonnes porte-assiettes.....	128
	Égouttoirs à vaisselle.....	130
	Chariot porte-assiettes et porte-plateaux .....	132
	Chariot porte-paniers pour lave-vaisselle .....	133
	Chariot porte-bacs à pâtons 60x40 cm.....	134
	Chariot porte-caisses .....	135
	Meuble porte-bacs à pâtons pour Pizza .....	136
	Trémie à farine .....	137
	Poubelle en acier inox robuste .....	138
	Chariots à plateaux Euronorm et Gastronorm.....	139
	Chariot cafétéria .....	140
	Accessoires .....	141
	Chariots Gastronorm.....	142
	Échelles pâtisserie/pizzeria .....	144
	Chariots à glissière à boulangerie/pizzeria sur guide en "L" .....	146
Chariots porte-plaques de cuisson rondes et/ou grilles .....	148	
Ligne Hotel.....	150	
Accessoires de chariot .....	152	

<b>CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE</b> .....	<b>154</b>
--	------------

<b>LE GROUPE</b> .....	<b>158</b>
------------------------	------------



# LA NOSTRA STORIA

NUESTRA  
HISTORIA  
NOSTRE  
HISTOIRE

*Marco D'Annibale*



Gi.Metal è una fabbrica situata nel cuore della Toscana, un progetto nato oltre trenta anni fa nel piccolo laboratorio di un fabbro, oggi diventato una realtà industriale capace di realizzare oltre 600 prodotti diversi e raggiungere ogni angolo del globo.

Questa significativa crescita è merito del focus principale dell'azienda: ascoltare i bisogni dei propri clienti, durante occasioni come fiere di settore, manifestazioni, campionati e corsi di formazione che supportiamo e promuoviamo attraverso il Palapizza, lo speciale laboratorio interno all'azienda.

Dall'ascolto delle esigenze dei pizzaioli, dei loro suggerimenti, progettiamo e creiamo prodotti in grado di migliorare la qualità del loro lavoro, rendendolo più leggero e meno problematico. Dalle parole dei nostri clienti nascono spunti per prodotti nuovi o migliorati, per prodotti che diventeranno standard a catalogo o linee personalizzate ed esclusive.

Gi.Metal è una realtà di medie dimensioni ma strutturata con regole e dipartimenti propri di un'azienda più grande, capace di organizzare i processi interni, in modo efficiente, definendo ambiti di competenza e responsabilità delle persone impiegate.

Negli ultimi anni la crescita a livello produttivo è stata notevole, grazie al continuo rinnovamento dei macchinari di ultima generazione e ad un'attenta gestione dei flussi informativi, così come la fase di spedizione ordini, migliorata sia in termini di qualità che di velocità. Efficienza quindi che rende possibile evadere in una media di 3 giorni ordini complessi che rispettano l'ecletticità dei pizzaioli, con le loro richieste sempre particolari e mai banali.

Efficienza che è anche il risultato del lavoro qualificato di persone motivate e appassionate, sulle quali investiamo a livello formativo, affinché siano preparate all'uso delle più moderne tecnologie ma anche a lavorare in gruppo in modo efficace e sereno.

Se non avete mai lavorato con noi, dateci la possibilità di servirvi, perché anche la vostra esperienza possa trovare riscontro in tutte queste parole.

Se siete già nostri clienti, vi ringraziamo per la fiducia finora dimostrata e vi esortiamo a farci sapere come possiamo ancora migliorare.



Gi.Metal es una fábrica situada en el corazón de Toscana, un proyecto nacido hace más de treinta años en el pequeño taller de un herrero que hoy se ha convertido en una realidad industrial capaz de producir más de 600 productos diferentes y llegar a cualquier rincón del mundo.

Este considerable crecimiento es mérito del enfoque principal de la empresa: escuchar las necesidades de sus clientes durante ocasiones como ferias de sector, eventos, campeonatos y cursos de formación que respaldamos y promovemos a través del Palapizza, el especial de laboratorio dentro de la empresa.

Tras escuchar las necesidades de los pizzeros y sus sugerencias, diseñamos y creamos productos capaces de mejorar la calidad de su trabajo, haciéndolo más liviano y menos problemático. De las palabras de nuestros clientes nacen ideas para productos nuevos o mejorados, para productos que se convertirán en estándar del catálogo o en líneas personalizadas y exclusivas.

Gi.Metal es una mediana empresa pero estructurada con reglas y departamentos típicos de una empresa más grande, capaz de organizar los procesos internos de manera eficiente estableciendo áreas de competencia y responsabilidades de las personas empleadas.

En los últimos años, el crecimiento a nivel productivo ha sido considerable gracias a la continua renovación de la maquinaria de última generación y a una esmerada gestión de los flujos informativos, así como de la fase de envío de pedidos que se ha mejorado tanto en términos de calidad como de velocidad. Esta eficiencia hace posible expedir en aproximadamente 3 días pedidos complejos, típicos de la eclecticidad de los pizzeros, con sus peticiones siempre especiales y jamás banales.

Esta eficiencia es también el resultado del trabajo cualificado de personas motivadas y entusiastas, en las cuales invertimos a nivel formativo a fin de que estén preparadas para el usar las más modernas tecnologías así como para trabajar en grupo de forma eficaz y serena.

Si nunca ha trabajado con nosotros, denos la oportunidad de atenderle para que pueda constatar personalmente todas estas afirmaciones.

Si ya es cliente nuestro, le agradecemos la confianza que nos ha demostrado hasta ahora y no dude en sugerirnos cómo podemos seguir mejorando.



Gi.Metal est une usine située au cœur de la Toscane, un projet créé il y a plus de trente ans dans le petit atelier d'un forgeron, devenu aujourd'hui une réalité industrielle capable de réaliser plus de 600 produits différents et de rejoindre tous les coins du globe.

Cette croissance significative est due à la devise principale de la société: être à l'écoute des besoins de ses propres clients lors d'occasions telles que salons du secteur, manifestations, championnats et cours de formation que nous soutenons et promovons au travers du PalaPizza, un laboratoire spécial, au sein de l'entreprise.

De l'écoute des exigences des pizzaïolos, de leurs suggestions, nous concevons et créons des produits capables d'améliorer la qualité de leur travail, pour le rendre plus léger et moins problématique. Des échanges avec nos clients naissent des idées pour de nouveaux produits ou des perfectionnements pour des produits qui deviendront standard dans notre catalogue ou des lignes personnalisées et exclusives.

Gi.Metal est une réalité de dimensions moyennes mais structurée selon des règles et des services propres à une plus grande entreprise, capable d'organiser efficacement les processus internes en définissant les domaines de compétence et de responsabilité des personnes employées.

Ces dernières années, la croissance productive a été remarquable, grâce au renouvellement continu des machines de dernière génération, à une gestion attentive des flux d'informations, mais aussi de la phase d'expédition des commandes, améliorée aussi bien en termes de qualité que de rapidité. Une efficacité donc qui permet d'exécuter en une moyenne de 3 jours des commandes complexes qui reflètent la polyvalence des pizzaïolos avec leurs demandes toujours particulières et jamais banales.

Une efficacité qui est également le résultat du travail qualifié de personnes motivées et passionnées, sur lesquelles la Société investit au niveau de la formation pour les préparer à l'emploi des technologies les plus modernes mais aussi pour travailler en équipe, de manière efficace et sereine.

Si vous n'avez jamais travaillé avec nous, donnez-nous l'occasion de vous offrir nos services afin que votre expérience puisse trouver confirmation à nos propos.

Si vous êtes déjà client, nous vous remercions de la confiance témoignée jusqu'à ce jour et vous invitons à nous communiquer comment améliorer davantage nos services.

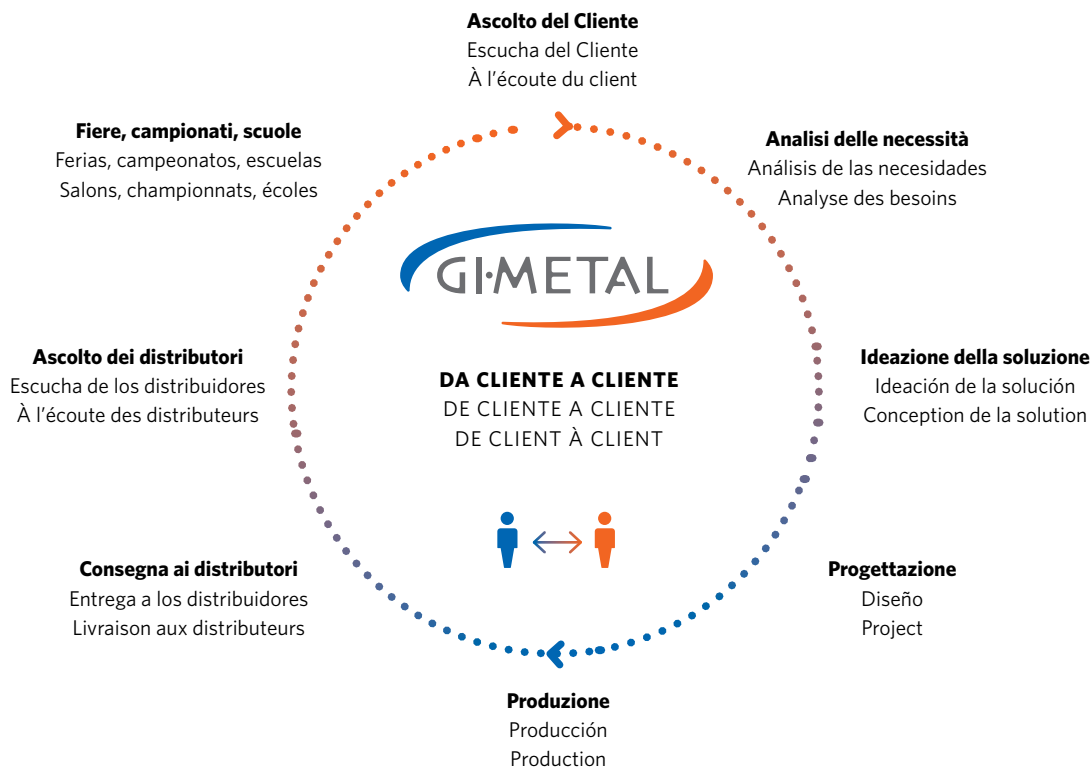
## DALLA PRODUZIONE AL POST- VENDITA: UN CICLO CHE NON SI FERMA MAI

Gi.Metal cura da sempre internamente tutte le fasi del processo: dallo sviluppo del progetto alle varie fasi di produzione. Il processo di produzione dei prodotti Gi.Metal segue un ciclo continuo e costante, fatto da fasi strettamente connesse l'una all'altra. Da una prima fase di studio, ascolto del cliente, analisi delle necessità, prende avvio la fase progettuale dove il prodotto prende vita prima sulla carta e poi concretamente in fabbrica. Qui ha luogo la fase produttiva, dove la materia prima, fatta di tubi e lamiere, si trasforma gradualmente attraverso l'uso di macchine tecnologicamente avanzate, azionate da personale altamente qualificato e motivato. Un connubio perfetto, quello tra operatore e macchina, che permette di ottenere prodotti di qualità, curati nel minimo dettaglio.

Il prodotto Made in Italy è sinonimo di qualità, funzionalità, bellezza in tutto il mondo. Le attrezzature professionali Gi.Metal sono un prodotto italiano apprezzato, desiderato e acquistato in tutto il mondo col miglior rapporto qualità-prezzo del mercato.

Attraverso una capillare forza vendita il prodotto finito raggiunge i distributori Gi.Metal: qui ha inizio la fase di vendita, in cui il prodotto viene scelto dall'utilizzatore finale. L'ultima fase, non meno importante delle altre, è costituita dal post-vendita, in cui si assistono i rivenditori, si risponde con pazienza alle esigenze dei clienti finali, si monitora l'andamento delle vendite, si misurano gli obiettivi raggiunti e se ne fissano di nuovi. È la fase in cui al centro c'è la relazione con il cliente, che occorre mantenere in modo continuativo e duraturo, facendo crescere la fiducia, conquistata nel tempo. Fiere di settore, manifestazioni, campionati, contest, eventi formativi, costituiscono occasioni in cui l'azienda promuove il proprio brand, allarga la propria influenza, crea partnership con altre aziende, fa testare i prodotti direttamente ai professionisti che li usano quotidianamente, ascolta le loro esigenze, fornendo una soluzione alle loro problematiche.

È così che il ciclo non si ferma mai. Da Cliente a Cliente.





## DESDE LA PRODUCCIÓN A LA POSVENTA: UN CICLO QUE NO SE DETIENE NUNCA

Gi.Metal vela siempre desde su interior por todas las fases del proceso: desde el desarrollo del proyecto hasta las distintas fases de producción.

El proceso de producción de los productos Gi.Metal sigue un ciclo continuo y constante, compuesto por fases estrechamente vinculadas entre ellas. A partir de una primera fase de estudio, escucha del cliente y análisis de las necesidades, comienza la fase de diseño en la que el producto cobra vida, primero sobre papel y luego de forma concreta en la fábrica. Aquí tiene lugar la fase productiva, donde la materia prima, formada por tubos y chapas, se transforma gradualmente mediante el uso de máquinas tecnológicamente a la vanguardia manipuladas por personal altamente cualificado y motivado. Una combinación perfecta entre operador y máquina que permite obtener productos de calidad, cuidados hasta los mínimos detalles.

El producto Made in Italy es sinónimo de calidad, funcionalidad y belleza en todo el mundo. Los equipamientos profesionales Gi.Metal son un producto italiano apreciado, anhelado y comprado en todo el mundo con la mejor relación calidad-

precio del mercado. A través de una fuerza de venta capilar, el producto acabado llega a los distribuidores Gi.Metal: aquí comienza la fase de venta en la que el producto es elegido por el usuario final. La última fase, no menos importante que las demás, está constituida por la posventa, donde se atienden a los comerciantes, se responde con paciencia a las necesidades de los clientes finales, se monitorea la evolución de las ventas, se miden los objetivos logrados y se fijan los nuevos. Es la etapa en la que la relación con el cliente es fundamental; relación que conviene mantener de modo continuo y duradero, fomentando la confianza que se ha conquistado a lo largo del tiempo.

Ferias de sector, eventos, campeonatos, concursos, eventos de formación, constituyen ocasiones en las que la empresa promueve su propia marca, amplía su influencia, entabla cooperaciones con otras empresas, hace probar los productos directamente a los profesionales que los usan diariamente, escucha sus necesidades, proporcionando una solución a sus problemáticas.

Es así que el ciclo no se detiene nunca. De cliente en cliente.



## DE LA PRODUCTION AU SERVICE APRÈS-VENTE: UN CYCLE QUI NE S'ARRÊTE JAMAIS

Depuis toujours, Gi.Metal traite toutes les étapes du processus en interne: du développement du projet aux différents phases de production.

Le processus de production des produits Gi.Metal suit un cycle continu et constant, constitué de phases liées les unes aux autres. Suite à la première phase d'étude, d'écoute du client, d'analyse de ses nécessités débute la phase conceptuelle où le produit prend vie, d'abord sur le papier puis concrètement, en usine. Ici a lieu la phase de production, où la matière première, faite de tubes et de tôles, se transforme progressivement à travers l'utilisation de machines technologiquement avancées, actionnées par un personnel hautement qualifié et motivé. Une union parfaite, entre l'opérateur et la machine, qui permet d'obtenir des produits de qualité, élaborés dans les plus petits détails.

Le Produit Made in Italy est synonyme de qualité, de fonctionnalité, de beauté, partout dans le monde. Les équipements professionnels Gi.Metal constituent un produit italien apprécié, désiré et acheté dans le monde entier avec le meilleur

rapport qualité-prix sur le marché. Grâce à une distribution de vente organisée, le produit fini rejoint les distributeurs Gi.Metal: là commence la phase de vente, où le produit est choisi par l'utilisateur final. La dernière phase, non moins importante que les autres, est constituée du service après-vente, qui assiste les revendeurs, répond en détail aux questions des clients finaux, surveille le profil des ventes, mesure les objectifs atteints et en fixe de nouveaux. Cette phase est celle où prime la relation avec le client, qu'il faut maintenir constante et durable, afin d'accroître sa confiance, conquise au fil du temps.

Les salons du secteur, les manifestations, les championnats, les événements éducatifs constituent des occasions où la société promeut sa propre marque, étend son influence, crée des partenariats avec d'autres entreprises, fait tester ses produits directement aux professionnels qui les utilisent tous les jours, se met à l'écoute de leurs exigences, en fournissant une solution à leurs problèmes.

C'est ainsi que le cycle ne s'arrête jamais. Du client au Client.



100%  
ECCELLENZA  
MADE IN ITALY

100%  
EXCELENCIA  
MADE IN ITALY

100%  
EXCELLENCE  
MADE IN ITALY

## COSA FACCIAMO

Progettiamo e produciamo articoli professionali per la pizzeria e carrelli tecnici per il settore ristorazione: tutto in pronta consegna per gli oltre 2000 distributori disseminati in tutto il mondo.

Il target a cui ci rivolgiamo racchiude sia i professionisti che gli amatori, con l'obiettivo di intercettare e soddisfare le esigenze di entrambe le utenze.

Sono oltre 600 gli articoli a marchio Gi.Metal: pale per infornare, palettini per cuocere, rotelle, spatole, tagliapasta, strumenti per la pulizia del forno ma anche carrelli per il servizio in sala e per la cucina professionale.

## COME LO FACCIAMO

Qualità, passione e innovazione sono i valori che guidano le scelte aziendali.

Lo studio e l'analisi delle esigenze dei consumatori finali, la costante ricerca di materiali innovativi, l'elevata qualità dei servizi offerti: questi i principi che hanno reso note e apprezzate da milioni di pizzaioli le pale da pizza dal manico blu, strumenti ormai indispensabili nelle pizzerie di tutto il mondo.

## RICERCA E SVILUPPO

Oltre trenta anni di esperienza ci hanno permesso di affinare le caratteristiche dei prodotti che realizziamo, ma non per questo smettiamo di guardare avanti, esplorando nuove soluzioni.

La fitta rete di relazioni con i migliori tecnici pizzaioli ci permette di analizzare le problematiche in dettaglio confrontandoci poi sulle possibili soluzioni.

La costante ricerca di materiali innovativi, l'attenzione e l'investimento di risorse per il raggiungimento di lavorazioni sempre più affinate e curate, permettono un miglioramento graduale e continuo dei prodotti, giungendo a quell'eccellenza di cui Gi.Metal va fiera.

## CERTIFICAZIONI E CONTROLLO QUALITÀ

Il concetto di qualità costituisce uno dei valori imprescindibili dell'azienda, ed è centrale nel lavoro di ogni persona che lavora in Gi.Metal. Nasce dal rispetto che abbiamo per le aspettative dei nostri clienti, aspettative che possono essere soddisfatte soltanto da un puntuale, costante, continuo controllo di ogni aspetto dei processi.

Nel 2013 Gi.Metal attraverso TÜV Italia, ottiene la certificazione di qualità ISO 9001:2008, dimostrando di essere un'azienda capace di rispondere in modo coerente ed esauritivo alla domanda del cliente. La certificazione rappresenta il raggiungimento di miglioramenti in termini di efficienza organizzativa e di qualità del prodotto, minimizzando sprechi, evitando errori e aumentando la produttività.

## MATERIALI TECNOLOGICI AVANZATI

- Acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea a bassa percentuale di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.
- Alluminio anodizzato, anche lavorato con trattamenti speciali per aumentarne le prestazioni.
- Polimeri innovativi delle manichette pressofuse in plastica in grado di resistere ad alte temperature e a qualsiasi urto.
- Legno di faggio evaporato trattato senza alcun collante e con particolari trattamenti naturali atossici certificati per uso alimentare.

## PRODOTTI SU MISURA

Oltre all'ampio catalogo di prodotti standard realizziamo abitualmente personalizzazioni in esclusiva per il singolo cliente. Personalizzazioni di colore, incisioni di loghi/nomi clienti/marchi realizzate con laser marcatore che garantisce finitura ad alta risoluzione, lavorazioni durevoli, resistenti e rapide. Realizziamo inoltre imballi personalizzati e prodotti studiati sulle esigenze del cliente. Il nostro team segue il cliente nella fase di progettazione e sviluppo del prodotto in base alle sue specifiche richieste (forme, dimensioni diverse dallo standard Gi.Metal) con l'obiettivo di rendere efficace la sua azione commerciale.

## MAGAZZINO E CONSEGNE

Gi.Metal garantisce:

- un magazzino sempre fornito;
- spedizioni rapide ed efficienti;
- spedizioni con corriere in tutto il mondo;
- attenzione alla riduzione dei volumi degli imballi (in particolare i carrelli sono progettati per essere smontati, garantendo la stessa solidità d'uso di quelli saldati) nel rispetto dei requisiti ambientali.

## FIERE INTERNAZIONALI E CAMPIONATI DELLA PIZZA

Ogni anno partecipiamo a più di 20 fiere internazionali in tutto il mondo, importanti occasioni per aprire trattative commerciali, sviluppare nuovi mercati, così come di confronto e scambio con i clienti già in essere e di dialogo con gli utilizzatori finali. Da Host e Sigep, importanti eventi sul territorio nazionale ci spostiamo in Europa (Parizza in Francia, European Pizza & Pasta Show a Londra, Alimentaria a Barcellona), tocchiamo Stati Uniti (Pizza Expo a Las Vegas, NRA a Chicago, Pizza&Pasta Northeast a Atlanta), Brasile (Fispal), Colombia (Alimentec), Russia (Pir Expo), Emirati Arabi (Saudi Horeca, Gulfood, Gulf Host), Indonesia (Sial), Australia (Fine Food) fino a mercati di sviluppo più recenti come Cina (FHC a Shanghai) e Giappone (Pizza & Pasta Expo).

Partecipiamo inoltre a numerose manifestazioni come campionati nazionali ed internazionali, festival della pizza, contest off e online, dove diamo il nostro supporto come sponsor tecnici e partner a organizzazioni, associazioni e scuole di formazione.

## PALAPIZZA

All'interno del nostro stabilimento trova spazio il Palapizza: una struttura pensata per accogliere i nostri clienti da tutto il mondo, formare i futuri pizzaioli, illustrare e testare i nostri prodotti.

I migliori tecnici si alternano nella gestione di questa speciale pizzeria che negli anni è divenuta centro di formazione per gli apprendisti pizzaioli, e un centro per demo e aggiornamenti rivolti ai pizzaioli professionisti, il tutto in collaborazione con le migliori scuole di formazione alle quali il Palapizza viene messo a disposizione.



## QUÉ HACEMOS

Diseñamos y fabricamos artículos profesionales para pizzerías y carros técnicos para el sector de la restauración: todo con entrega inmediata para los más de 2000 distribuidores diseminados en todo el mundo.

El grupo objetivo al que nos dirigimos abarca tanto a los profesionales como a los aficionados, con el objetivo de captar y satisfacer las necesidades de ambos públicos.

Existen más de 600 artículos de marca Gi.Metal: palas para hornear, paletas para cocer, ruletas, espátulas, cortamasa, utensilios para la limpieza del horno, y también carros de servicio en sala y para la cocina profesional.

## CÓMO LO HACEMOS

Calidad, pasión e innovación son los valores que guían las decisiones empresariales.

El estudio y análisis de las necesidades de los consumidores finales, la búsqueda constante de materiales innovadores, la elevada calidad de los servicios ofrecidos: estos son los principios que han dado a conocer y han hecho apreciar las palas de pizza de mango azul a millones de pizzeros, un instrumento indispensable en las pizzerías de todo el mundo.

## INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Más de treinta años de experiencia que nos han permitido afinar las características de los productos que realizamos, pero no por este motivo dejamos de mirar hacia el futuro, explorando nuevas soluciones. La densa red de relaciones con los mejores técnicos pizzeros nos permite analizar los problemas en detalle, confrontándonos sobre las posibles soluciones.

La búsqueda constante de materiales innovadores, la atención y la inversión de recursos para el logro de manufacturas cada vez más refinadas y cuidadas, permiten un mejoramiento gradual y continuo de los productos, añadiendo aquella excelencia de la cual Gi.Metal se siente orgullosa.

## CERTIFICACIONES Y CONTROL DE CALIDAD

El concepto de calidad constituye uno de los valores imprescindibles de la empresa y es el núcleo central del trabajo de todas las personas que trabajan en Gi.Metal. Nace del respeto que tenemos por las expectativas de nuestros clientes, expectativas que pueden ser satisfechas solo gracias a un control puntual, constante y continuo de cada aspecto de los procesos.

En el 2013 Gi.Metal a través de TÜV Italia, obtiene la certificación de calidad ISO 9001:2008, demostrando ser una empresa capaz de responder de modo coherente y exhaustivo a las necesidades del cliente. Con la obtención de la certificación Gi.Metal ha demostrado la consecución de las mejoras en términos de eficiencia organizativa y de calidad del producto, minimizando los despilfarros, evitando errores y aumentando la productividad.

## MATERIALES TECNOLÓGICOS AVANZADOS

- El acero exclusivamente inoxidable de origen europeo con bajo porcentaje de níquel para evitar las alergias que a menudo produce este metal.
- Aluminio anodizado, con tratamientos especiales para aumentar sus prestaciones.



- Los polímeros innovadores en los mangos moldeados por compresión capaces de resistir a altas temperaturas y a cualquier golpe.
- La madera de haya vaporizada tratada sin pegamento y con tratamientos naturales especiales atóxicos, certificados para uso en contacto con alimentos.

## PRODUCTOS A MEDIDA

Además del vasto catálogo de productos estándar, realizamos asimismo personalizaciones en exclusiva para clientes individuales. Personalizaciones de color, grabados de logotipos/nombres de clientes/ marcas realizadas con láser marcador que garantiza acabados de alta resolución, elaboraciones duraderas, resistentes y rápidas. Realizamos igualmente embalajes personalizados y productos concebidos para las necesidades del cliente. Nuestra plantilla sigue al cliente durante la fase de diseño y desarrollo del producto en función de sus demandas específicas (formas, tamaños diferentes del estándar Gi.Metal) con el objetivo de que su acción comercial sea eficaz.

## ALMACÉN Y ENTREGAS

Gi.Metal garantiza:

- un almacén siempre aprovisionado;
- entregas rápidas y eficientes;
- entregas con porteador en todo el mundo;
- atención a la reducción de los volúmenes de los embalajes (en particular, los carros han sido diseñados para ser desmontados, garantizando la misma solidez de uso de aquellos soldados) en el respeto de los requisitos ambientales.

## FERIAS INTERNACIONALES Y CAMPEONATOS DE LA PIZZA

Cada año participamos en más de 20 ferias internacionales en todo el mundo, importantes oportunidades para entablar negociaciones comerciales, desarrollar nuevos mercados, así como para intercambiar información y pareceres con nuestros clientes y para dialogar con los usuarios finales. Después de Host y Sigep, importantes eventos en el territorio nacional, viajamos a Europa (Parizza en Francia, European Pizza & Pasta Show en Londres, Alimentaria en Barcelona), llegamos a Estados Unidos (Pizza Expo en Las Vegas, NrA en Chicago, Pizza&Pasta Northeast en Atlanta), Brasil (Fispal), Colombia (Alimentec), Rusia (PIR Expo), Emiratos Árabes (Saudi Horeca, Gulfood, Gulf Host), Indonesia (Sial), Australia (Fine Food) hasta alcanzar los mercados de desarrollo más recientes como China (FHC en Shanghai) y Japón (Pizza & Pasta Expo).

También participamos en numerosos eventos como campeonatos nacionales e internacionales, festival de la pizza, concursos off y online, donde actuamos como patrocinadores técnicos y socios en organizaciones, asociaciones y escuelas de formación.

## PALAPIZZA

En nuestro establecimiento se halla el local Palapizza: una estructura concebida para acoger a nuestros clientes de todo el mundo, formar a los futuros pizzeros, mostrar y probar nuestros productos.

Los mejores técnicos se alternan en la gestión de esta especial pizzería que tiene como objetivo convertirse en un centro de formación para los aprendices pizzeros y en un centro para demostraciones y actualizaciones dirigidas a los pizzeros profesionales, todo ello colaborando con las mejores escuelas de formación que tienen a su disposición el Palapizza.





## CE QUE NOUS FAISONS

Nous concevons et produisons des articles professionnels pour les pizzerias ainsi que des chariots techniques destinés au secteur de la restauration: le tout prêt à être livré à plus de 2000 distributeurs répartis dans le monde entier.

Le marché auquel nous nous adressons regroupe aussi bien les professionnels que les amateurs, dans le but de comprendre et de satisfaire aux exigences de ces deux publics.

Il existe plus de 600 articles de marque Gi.Metal: des pelles pour enfourner, des petites pelles pour cuire, des roulettes, des spatules, des coupe-pâte, des instruments pour nettoyer le four mais aussi des chariots pour le service en salle et pour la cuisine professionnelle.

## COMMENT NOUS LE FAISONS

La qualité, la passion et l'innovation sont les valeurs qui guident les décisions d'entreprise.

L'étude et l'analyse des exigences des consommateurs finaux, la recherche constante de matériaux innovants, la haute qualité des services offerts: voici les principes qui ont rendu les pelles à pizza avec le manche bleu connues et appréciées par des millions de pizzaiolos et qui sont, désormais, des ustensiles indispensables dans les pizzerias du monde entier.

## RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Plus de trente années d'expérience qui nous ont permis d'affiner les caractéristiques de nos produits, sans toutefois arrêter notre recherche de nouvelles solutions.

Notre réseau dense de relations avec les meilleurs pizzaiolos nous permet d'analyser les problèmes en détail en comparant toutes les solutions possibles.

La recherche continue de matériaux innovants, l'attention et l'investissement dans des nouvelles ressources pour arriver à une fabrication de plus en plus fine et soignée, garantir une amélioration progressive et continue des produits, et atteindre l'excellence dont Gi.Metal est si fière.

## CERTIFICATION ET CONTRÔLE QUALITÉ

Le concept de qualité représente une des valeurs sacrées de la société, et est au cœur du travail de chaque personne employée chez Gi.Metal. Elle se fonde sur le respect des attentes

de nos clients, qui ne peuvent être satisfaits que par un contrôle continu, pertinent et régulier de tous les aspects de nos processus.

En 2013, Gi.Metal a reçu la certification de qualité TÜV ISO 9001: 2008, ce qui a démontré que notre société est capable de répondre de manière pertinente et exhaustive aux attentes des clients.

L'obtention de la certification Gi.Metal est la preuve des améliorations réalisées en termes d'efficacité de l'organisation et de la qualité des produits, de réduction des déchets, des erreurs et de productivité.

## DES MATÉRIAUX À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE

- Acier rigoureusement inoxydable d'origine européenne, à faible teneur en nickel afin d'éviter les allergies souvent provoquées par ce métal.
- Aluminium anodisé, travaillé avec traitements spéciaux pour en augmenter ses prestations.
- Polymères innovants des manches en plastique moulés sous pression capables de résister à de hautes températures et à n'importe quel choc.
- Bois de hêtre étuvé traité sans aucune colle et issu de traitements naturels non toxiques certifiés pour un usage alimentaire.

## PRODUITS SUR MESURE

Outre notre vaste catalogue de produits standards, nous réalisons couramment des produits sur mesure, exclusifs pour chaque client. Personnalisation en termes de couleur, incisions de logos/noms clients/marques réalisées à l'aide de marqueur laser qui garantit une finition à haute résolution, des usinages durables, résistants et rapides. Nous réalisons également des emballages personnalisés conçus pour répondre aux besoins des clients. Notre équipe assiste le client dès la phase de conception et de développement du produit en fonction de ses demandes spécifiques (formes, dimensions autres que ses produits standard Gi.Metal) avec l'objectif de rendre efficace son action commerciale.

## STOCK ET LIVRAISONS

Gi.Metal garantit:

- un dépôt toujours fourni;

- des envois rapides et efficaces;
- l'expédition par transporteur dans le monde entier;
- la réduction du volume des emballages (en particulier, les chariots sont conçus pour être démontés, ce qui garantit une solidité identique à celle des chariots soudés) conformément aux réglementations environnementales.

## SALONS INTERNATIONAUX ET CHAMPIONNATS DE PIZZA

Chaque année, nous participons à plus de 20 salons internationaux, partout dans le monde, lesquelles représentent d'importantes occasions pour amorcer des négociations commerciales, pour développer de nouveaux marchés, mais constituent également des lieux de confrontation et d'échange avec les clients déjà existants et de dialogue avec les utilisateurs finaux. En Italie, nous participons au Host et Sigep, qui sont des événements importants en Italie, mais nous rendons également en Europe (Parizza en France, European Pizza & Pasta Show à Londres, Alimentaria à Barcelone), aux États-Unis (Pizza Expo à Las Vegas, Nra à Chicago, Pizza&Pasta Northeast à Atlanta), au Brésil (Fispal), en Colombie (Alimentec), en Russie (Pir Expo), aux Émirats-Arabes (Saudi Horeca, Gulfood, Gulf Host), en Indonésie (Sial), l'Australie (Fine Food) et maintenant vers des marchés dont le développement est plus récent tels que la Chine (FHC à Shanghai) et le Japon (Pizza & Pasta Expo).

Nous participons également à de nombreuses manifestations comme les championnats nationaux et internationaux, des festivals de la pizza, contest off et online, où nous offrons notre support en qualité de sponsor technique et de partenaire à des organisations, des associations et des écoles de formation.

## PALAPIZZA

Au sein de notre usine, un espace est consacré au PalaPizza: il s'agit d'une structure conçue pour accueillir nos clients du monde entier, former de futurs pizzaiolos, illustrer et tester nos produits.

Nos meilleurs techniciens se relaient pour gérer cette pizzeria spéciale dont le principal objectif est de devenir un centre de formation pour les apprentis pizzaiolos et un centre de démonstration et de mises à jour pour pizzaiolos professionnels, le tout en collaboration avec les meilleures écoles de formation qui peuvent disposer du Palapizza.



# GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA

## COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?



*“Le nostre pale sono state studiate per risultare il naturale prolungamento del braccio del pizzaiolo”*

## A CIASCUNO LA SUA PALA

La varietà di materiali disponibili, le dimensioni, le alternative nella forma delle teste, nel sistema di aggancio testa-manico e nella tipologia piena o forata della superficie, consentono a ciascuno di scegliere la pala che meglio si adatta alle proprie esigenze.

## INFORNARE O SFORNARE?

Le pale sono pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Hanno forme e misure diverse per adattarsi alle diverse varianti di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro: una pala troppo lunga diventerebbe ingombrante, una troppo corta non permetterebbe la corretta gestione del forno.

I palettini Gi.Metal risultano agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta. Le dimensioni individuate da Gi.Metal garantiscono la giusta superficie di appoggio.

## RETTANGOLARE O ROTONDA?

La pala per infornare Gi.Metal è costruita come alloggiamento sicuro e preciso per la pizza e consente una presa in carico facile e sicura.

La pala rettangolare è una scelta sicura e tradizionale, presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza e l'invito, per la presa in carico della pizza, fresato sul solo lato frontale.

La pala rotonda presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere in carico la pizza anche in posizione laterale, non soltanto frontale. Inoltre avendo angoli smussati permette di avvicinare maggiormente le pizze all'interno del forno, garantendo la corretta movimentazione e aumentando l'efficienza del forno.

## FORATA O PIENA ?

C'è chi preferisce la versione piena perché ricerca massima stabilità e maggiore rigidità, c'è chi si è convertito alla versione forata apprezzando l'estrema leggerezza, la flessibilità dello strumento sul piano di lavoro e il vantaggio di scaricare la farina in eccesso.

Gi.Metal è infatti la prima azienda ad aver ideato e realizzato le pale per pizza forate, che permettono di scaricare la farina in più, che si attacca sul fondo della pasta, prima di infornare la pizza. Durante la preparazione e la farcitura della pizza la farina in eccesso presente sul banco di lavoro si attacca sul

fondo della stessa, viene trasportata all'interno del forno e brucia, causando numerosi problemi. Le pale forate permettono di eliminare o quantomeno ridurre fortemente questi inconvenienti (fumo, residui, sapore amaro della pizza).

## I VANTAGGI DELLE PALE FORATE

- Massima scorrevolezza: minore superficie significa minore attrito. I fori sono smussati e arrotondati alle estremità del taglio, in modo che anche la pasta più umida scorra senza problemi. Si potrà quindi utilizzare anche meno farina sul banco.
- Leggerezza: la lamina forata ha meno materiale e quindi pesa meno.
- Meno fumo: meno farina che brucia significa meno fumo nel locale.
- Non più bruciature e sapore amaro della pizza: la farina che brucia sotto la pizza crea delle bruciature nere e la rende amara al gusto.
- Meno pulizia: meno farina bruciata nel forno significa minore esigenza di pulizia del piano.



## MANICI ERGONOMICI

I manici in alluminio, sono alleggeriti e rinforzati con una particolare lavorazione che innerva longitudinalmente il manico così come risulta visibile nella zigrinatura interna. La particolare forma tubolare ovale favorisce la stabilità, impedendo la rotazione.



## FUNZIONALITÀ

Le teste in alluminio sono state ideate per risultare flessibili dove necessario consentendo un effetto spatola (va esercitata la giusta pressione sulla pala per fletterla e farla aderire al piano di lavoro) che facilita l'operazione di caricare la pizza.

La nervatura centrale irrigidisce la testa nel momento in cui viene sollevata e insieme alle nervature laterali assicura di sostenere pesi elevati.

L'anodizzazione dorata (Linea Gold), dura (linea Carbon) o neutra (linea Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice e Aurora) rende la superficie uniforme, esteticamente gradevole e la protegge dall'ossidazione.

La fresatura dolce e regolare facilita la salita della pizza e la testa rettangolare presenta angoli arrotondati che la ingentiliscono.



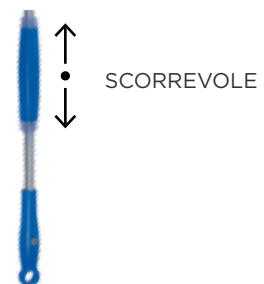
## PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE

Il palettino solido e leggero è disponibile nella versioni a testa piena e con fori fini e diffusi per diminuirne il peso.

Viene realizzato interamente in acciaio inox (ad eccezione della linea Gold) evitando la trasmissione del calore del forno, mentre il fondo manico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore.

Garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore e assicura la perfetta scorrevolezza dell'elemento intermedio che nelle versioni in legno viene meno a causa della dilatazione termica caratteristica.

Un apposito incastro presente sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù.





# GUÍA PARA LA ELECCIÓN DE LA PALA

## ¿COMO ELEGIR UNA PALA DE PIZZA PROFESIONAL ?



*“Nuestras palas se han estudiado para ser la prolongación del brazo del pizzero”*

## A CADA CUAL SU PALA

La variedad de materiales disponibles, las dimensiones, las alternativas para la forma de las cabezas, para el sistema de acople cabeza-mango y para la tipología maciza o perforada de la superficie, permiten que cada cual pueda elegir la pala que se adapta mejor a sus necesidades.

## ¿HORNEAR O DESENHORNAR?

Las palas están concebidas para tomar la pizza de la mesa de trabajo y colocarla en el horno. Tienen formas y tamaños diferentes para adaptarse a las distintas variantes de pizza y longitudes adecuadas a los diferentes espacios de trabajo: una pala demasiado larga sería un estorbo, una demasiado corta no permitiría la correcta gestión del horno.

Las paletas Gi.Metal son ágiles y precisas de manejar: sirven para girar la pizza en el interior del horno, para verificar su cocción levantando el fondo y para sacarla una vez cocida.

Las dimensiones adoptadas por Gi.Metal garantizan la justa superficie de apoyo.

## ¿RECTANGULAR O REDONDA?

La pala para hornear Gi.Metal está construida como alojamiento seguro y preciso para la pizza y permite una toma fácil y segura. La pala rectangular es una opción segura y tradicional, presenta una mayor superficie de contacto con la pizza con fresado sólo por la parte frontal para tomar la pizza.

La pala redonda tiene un envite ampliado con fresado suave y regular sobre una amplia extensión de la curvatura y permite que el pizzero pueda tomar la pizza incluso en posición lateral, no sólo frontal. Además, al tener cantos biselados permite acercar más las pizzas en el interior del horno, garantizando la correcta manipulación y aumentando la eficiencia del horno.

## ¿PERFORADA O MACIZA?

Hay quien prefiere la versión maciza porque desea la máxima estabilidad y una mayor rigidez, hay quien prefiere en cambio la versión perforada por su extrema ligereza, flexibilidad del instrumento sobre la superficie de trabajo y porque tiene la ventaja de poder descargar la harina en exceso.

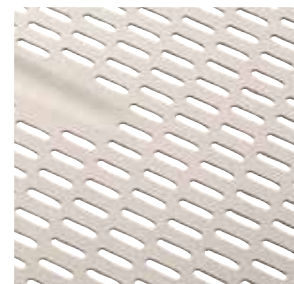
Gi.Metal es de hecho la primera empresa que ha creado y fabricado palas de pizza perforadas que permiten descargar la harina en exceso que se pega al fondo de la masa antes de hornear la pizza. Al preparar y aderezar la pizza, la harina en exceso presente en la mesa de trabajo se pega al fondo de

ésta, se transporta dentro del horno y se quema causando numerosos problemas.

Las palas perforadas permiten eliminar o al menos reducir considerablemente estos inconvenientes (humos, residuos, sabor amargo de la pizza).

## LAS VENTAJAS DE LAS PALAS PERFORADAS

- Máximo deslizamiento: menor superficie significa menor fricción. Los agujeros están bise lados y redondeados en los extremos del corte, de modo que incluso la masa más húmeda se desliza sin problemas. Por tanto, se podrá utilizar menos harina sobre la mesa de trabajo.
- Ligereza: la lámina perforada contiene menos material y por tanto pesa menos.
- Menos humo: menos harina que se quema significa menos humo en el local.
- Se acaban las quemaduras y el sabor amargo de la pizza: la harina que se quema debajo de la pizza crea quemaduras negras y hace que tenga un sabor amargo.
- Menos limpieza: menos harina quemada en el horno significa menor necesidad de limpieza del plano de apoyo.



## MANGOS ERGONÓMICOS

Los mangos de aluminio, están aligerados y reforzados con una particular elaboración que refuerza longitudinalmente el mango tal y como se ve en el moleteado interno. La particular forma tubular ovalada favorece la estabilidad, impidiendo la rotación.



## FUNCIONALIDAD

Las cabezas de aluminio han sido ideadas para que resulten flexibles permitiendo un efecto espátula (hay que ejercer la presión justa sobre la pala para flexionarla y hacerla adherir a la superficie de trabajo) que facilita la carga de la pizza.

El nervio central endurece la cabeza en el momento en que se levanta y junto a los nervios laterales permite sostener pesos elevados.

El anodizado dorado (Línea Gold), duro (Línea Carbon) o neutro (Línea Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice, Aurora) deja la superficie uniforme, estéticamente agradable y la protege contra la oxidación. El fresado suave y regular facilita la subida de la pizza y la cabeza rectangular presenta esquinas redondeadas que la mejoran.



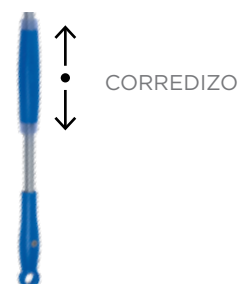
## PALETAS CON EMPUÑADURA DESLIZANTE

La paleta es sólida y ligera gracias al tubo de 14 mm y está disponible en la versión con cabeza plena y con perforaciones pequeñas y bien distribuidas para disminuir el peso.

Está hecha completamente de acero inoxidable (salvo por la línea Gold) evitando la transmisión del calor del horno, mientras el fondo del mango y la empuñadura intermedia deslizante son de polímero de alta densidad, con alta resistencia a los choques y al calor.

Garantiza un aislamiento excelente de las manos del calor y asegura el perfecto deslizamiento del elemento intermedio que en las versiones de madera no se produce a causa de la dilatación térmica característica.

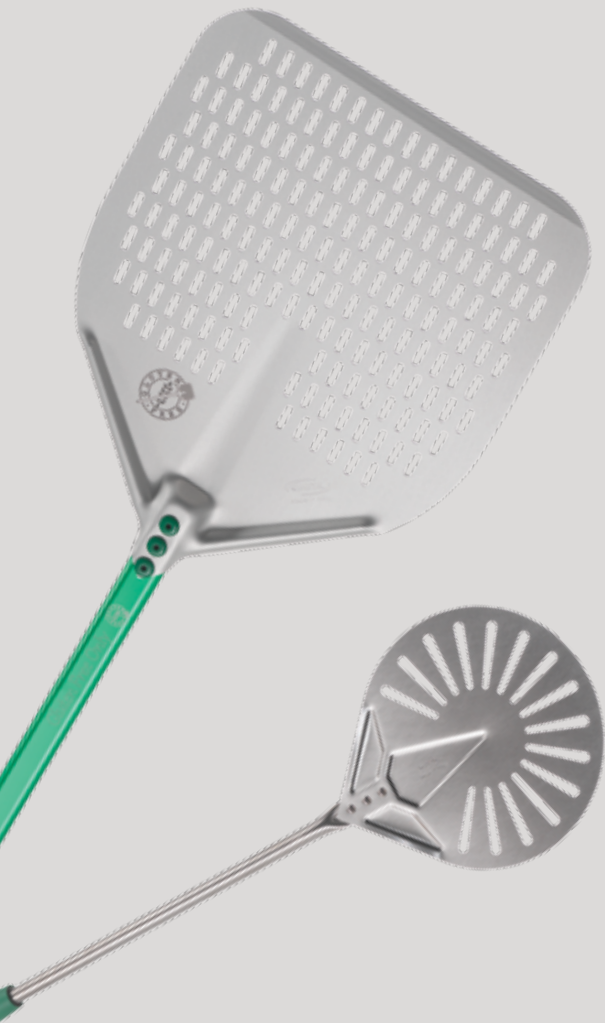
Un encastre específico en el fondo del mango permite bloquear el elemento intermedio y hallarlo a disposición en la parte superior cuando la paleta se apoya con la cabeza hacia abajo.





# GUIDE POUR LE CHOIX DE LA PELLE

## COMMENT PEUT-ON CHOISIR UNE PELLE À PIZZA PROFESSIONNELLE?



*“Nos pelles ont été étudiées  
pour servir de prolongement  
au bras de pizzaiolo”*

## À CHACUN SA PELLE

La variété des matériaux disponibles, les dimensions, les options, en termes de forme des têtes, de système de fixation tête-manche et dans la version de la surface, pleine ou perforée permettent à chacun de choisir la pelle qui mieux lui convient.

## ENFOURNER OU DÉFOURNER?

Les pelles sont conçues pour prélever la pizza du plan de travail et la déposer dans le four. Elles sont de formes et de dimensions diverses pour s'adapter aux différentes variantes de pizza avec des longueurs qui s'adaptent selon les espaces de travail: une pelle trop longue deviendrait trop encombrante, une pelle trop courte ne permettrait pas de gérer correctement le four.

Les petites pelles Gi.Metal sont maniables et précises: elles servent à tourner la pizza à l'intérieur du four, à vérifier leur cuisson en soulevant le fond et à la prélever, une fois qu'elle est cuite.

Les dimensions définies par Gi.Metal garantissent une juste surface d'appui.

## RECTANGULAIRE OU RONDE?

La pelle à enfourner Gi.Metal est conçue comme logement sûr et précis pour la pizza et permet une préhension facile et certaine. La pelle rectangulaire constitue un choix sûr et traditionnel, elle présente une plus grande surface de contact avec la pizza, et son bord d'attaque, pour la prise en charge de la pizza, n'est fraisé que sur le devant.

La pelle ronde présente un bord d'attaque plus étendu avec un fraisage doux et régulier sur grande partie de la courbure et permet au pizzaiolo de prendre en charge la pizza même en position latérale et pas seulement de face. De plus, ses angles biseautés permettent de mieux rapprocher les pizzas à l'intérieur du four, de pouvoir les manipuler correctement avec donc un meilleur rendement.

## PERFORÉE OU PLEINE?

Certains préfèrent la version pleine car ils recherchent un maximum de stabilité et plus de rigidité tandis que d'autres se sont convertis à la version perforée en raison de son extrême légèreté, de la flexibilité de l'ustensile sur la surface de travail qui donne également l'avantage d'évacuer le surplus de farine.

Gi.Metal est en effet la première entreprise à avoir conçu et réalisé les pelles pour pizza perforées, lesquelles permettent d'évacuer le surplus de farine présent sur le fond de la pâte avant d'enfourner la pizza. Lors de la préparation et du garnissage de la pizza, l'excédent de farine présent sur le plan de travail colle sur le fond de la pâte, et brûle lorsqu'il est transporté à l'intérieur du four, ce qui n'est pas sans provoquer de nombreux problèmes.

Les pelles perforées permettent d'éliminer ou, tout du moins, de réduire considérablement ces inconvénients (fumée, résidus, saveur amère de la pizza).

## LES AVANTAGES DES PELLER PERFORÉES

- Maximum de glissement : une moindre surface signifie une moindre friction. Les orifices sont biseautés et arrondis aux extrémités, de façon à ce que même la pâte la plus humide glisse sans aucun problème. On pourra donc utiliser moins de farine sur le plan de travail.
- Légèreté: la lame perforée contient moins de matériau et pèse donc moins.
- Moins de fumée: moins de farine qui brûle signifie moins de fumée dans le local.
- Plus de carbonisation et de goût amer de la pizza: la farine qui brûle sous la pizza crée des noircissures et lui donne un goût amer.
- Moins de nettoyage: moins de farine brûlée dans le four signifie moins d'exigence de nettoyage du plan.

## MANCHES ERGONOMIQUES

Les manches en aluminium sont allégés et renforcés grâce à un usinage particulier qui les innerve longitudinalement comme en témoigne la cannelure interne. La forme tubulaire ovale particulière favorise la stabilité et empêche toute rotation.

## FONCTIONNALITÉ

Les têtes en aluminium ont été conçues pour être flexibles et permettre ainsi un effet spatule (il faut exercer la juste pression sur la pelle pour la fléchir et la faire adhérer au plan de travail) qui facilite l'opération de chargement de la pizza.

La nervure centrale raidit la tête au moment où elle est soulevée et avec le support des nervures latérales, elle permet de soutenir des poids élevés.

L'anodisation dorée (Ligne Gold), dure (Ligne Carbon) ou neutre (Ligne Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice, Aurora) rend la surface uniforme, esthétiquement agréable et la protège contre l'oxydation.

Le fraisage doux et régulier facilite le chargement de la pizza et la tête rectangulaire présente des angles arrondis qui l'affinent.

## PETITES PELLER AVEC ISOLANT GLISSANT

La petite pelle, solide et légère grâce à l'élément tubulaire de 14 mm, est disponible dans la version à tête pleine ou percée de petites fentes diffuses pour réduire son poids.

Elle est fabriquée entièrement en acier inox (à l'exception de la ligne Gold) pour éviter la transmission de la chaleur du four, alors que le bout du manche et la poignée intermédiaire coulissante sont fabriqués en polymère haute densité et haute résistance aux coups et à la chaleur.

Elle isole parfaitement les mains de la chaleur et assure un coulisement parfait de l'élément intermédiaire qui n'est pas utilisé sur les versions en bois à cause de la dilatation thermique typique.

Un dispositif d'encastrement sur le bout du manche permet de bloquer l'élément intermédiaire et de le trouver disponible dans la partie supérieure lorsque la petite pelle est appuyée tête en bas.



GLISSANT

# RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO

BÚSQUEDA  
POR LÍNEA  
DE PRODUCTO

RECHERCHE  
PAR LIGNE  
DE PRODUITS


.....


## QUATTRO LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

Gi.Metal ha profilato quattro tipologie di utilizzatori e ha sviluppato i propri prodotti secondo i corrispondenti livelli d'uso, in cui ha collocato linee differenti per materiali e funzioni:

 **ALTA PRESTAZIONE:** gli innovativi, per utilizzi intensi.

 **STANDARD PROFESSIONALE:** i classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.

 **USO DOMÉSTICO:** i familiari, per un utilizzo saltuario, domestico e amatoriale.


 **LEGNO:** i tradizionali, per un utilizzo che richiede una specifica manualità.


## CUATRO NIVELES PARA TODAS LAS NECESIDADES

Gi.Metal ha bosquejado cuatro tipos de usuarios y ha desarrollado sus productos según cuatro niveles de uso correspondientes, en lo que ha colocado líneas diferentes por materiales y funciones.

 **ALTA PRESTACIÓN:** los innovadores, para uso intensivo.

 **STANDARD PROFESIONAL:** los clásicos tradicionales, para un uso regular y continuo.

 **USO DOMÉSTICO:** los familiares, para un uso esporádico o doméstico y no profesional.

 **MADERA:** los tradicionales, para un uso que exige una específica capacidad.


## QUATRE NIVEAUX POUR TOUTES LES EXIGENCES

Gi.Metal a identifié quatre types d'utilisateur en développant ses produits selon les niveaux d'utilisations correspondants, au sein desquels elle a placé des lignes différentes de par leurs matériaux et leurs fonctions.

 **HAUTE PERFORMANCE:** les ustensiles innovants, pour des utilisations intensives.

 **STANDARD PROFESSIONNEL:** les ustensiles classiques traditionnels, pour une utilisation régulière et continue.

 **UTILISATION MENAGÈRE:** les ustensiles courants, pour une utilisation occasionnelle, domestique et amateur.

 **BOIS:** les ustensiles traditionnels, pour une utilisation qui demande une habilité spécifique.



### ALTA PRESTAZIONE

Alta prestación  
Haute performance

	CARBON .....	22
	GOLD .....	28
	AZZURRA .....	36
	NAPOLETANA .....	48
	GLUTEN FREE .....	54



### STANDARD PROFESSIONALE

Standard profesional  
Standard professionnel

	ALICE .....	62
	AURORA .....	70



### USO DOMESTICO

Uso Doméstico  
Utilisation ménagère

	AMICA .....	76
--	-------------	----



### LEGNO

Madera  
Bois

	VINTAGE .....	82
--	---------------	----

	<b>Leggerezza</b> <i>Ligereza</i> <i>Légèreté</i>	<b>Resistenza al calore</b> <i>Resistencia al calor</i> <i>Résistance à la chaleur</i>	<b>Scorrevolezza</b> <i>Deslizamiento</i> <i>Glissement</i>	<b>Resistenza a urti e graffi</b> <i>Resistencia a choques y arañazos</i> <i>Résistance aux chocs et aux égratignures</i>	<b>Prezzo</b> <i>Precio</i> <i>Prix</i>
CARBON	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
GOLD	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
AZZURRA	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
NAPOLETANA	■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
GLUTEN FREE	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
ALICE	■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
AURORA	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
AMICA	■ ■	■ ■	■	■	■
VINTAGE	■ ■	■	■	■ ■	■ ■



ALTA PRESTAZIONE  
ALTA PRESTACIÓN  
HAUTE PERFORMANCE



# C A R B O N



**Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*




**Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*





**Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*





**Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos*  
/ *Résistance aux chocs et aux égratignures*

A close-up, high-angle photograph of a tennis racket head. The racket is silver or light grey, with a dark, textured frame. The head is shown from a perspective that highlights the three screws on the throat. The background is a dark, checkered pattern.

 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.

 Un material tecnológico como el carbono se combina con el aluminio brindando al instrumento ligereza, nobleza y emoción a través del uso de un material High-tech con un acabado impecable.

 Un matériau technologique tel que le carbone rencontre l'aluminium afin de conférer légèreté, noblesse et émotion à l'ustensile grâce à l'emploi d'un matériau high-tech donnant une finition impeccable.



## LEGGEREZZA HIGH TECH

---

### LEGGERA COME UNA PIUMA

La fibra di carbonio è un materiale nobile, legato a processi produttivi altamente innovativi e ad un gusto estetico associato ad eleganza e tecnologia. Impiegato in ambito automobilistico (vetture di Formula 1), per la produzione di biciclette, aerei o più comunemente per le attrezzature sportive.

Gi.Metal, scegliendo questo speciale materiale, crea uno strumento con una leggerezza senza confronti: la pala da 33 cm di diametro pesa solo 570 gr! Tra le altre caratteristiche spiccano l'elevata resistenza meccanica, la capacità di isolamento termico, la resistenza a variazioni di temperatura e all'effetto di agenti chimici.

### RESISTENTE E ANTIUSURA

La testa è sottoposta ad un particolare trattamento chiamato ossidazione anodica dura che penetra in parte all'interno della lega di alluminio, in parte si sviluppa sulla superficie trasformando il materiale di origine, conferendogli un'elevata resistenza all'usura e all'abrasione. La giunzione testa-manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

### IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

La superficie della pala presenta fori appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

### PRESA STABILE E SICURA

I manici sono in tubolare ovale per favorire una buona presa e stabilità, impedendone la rotazione.

## LIGEREZA HIGH TECH

---

### LIGERA COMO UNA PLUMA

La fibra de carbono es un material noble, producido mediante procesos productivos altamente innovadores y con un gusto estético asociado a la elegancia y a la tecnología. Empleado en el sector automovilístico (autos de Fórmula 1), para la producción de bicicletas, aviones o más comúnmente para los equipamientos deportivos.

Gi.Metal, eligiendo este material especial, crea un instrumento con una ligereza sin igual: la pala de 33 cm de diámetro pesa sólo 570 gr! Entre otras características, cabe destacar la elevada resistencia mecánica, la capacidad de aislamiento térmico, la resistencia a variaciones de temperatura y a la acción de agentes químicos.

### RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

La cabeza está sometida a un tratamiento especial llamado oxidación anódica dura que penetra por una parte dentro de la aleación de aluminio, y por otra parte actúa en la superficie transformando el material de origen y dándole una elevada resistencia al desgaste y a la abrasión. La unión cabeza-mango está formada por la superposición de los dos elementos fijada con tres grandes remaches alineados que garantizan seguridad y estabilidad.

### LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

La superficie de la pala presenta orificios específicamente concebidos para otorgarle una baja fricción y descargar la harina, evitando que se pegue al fondo de la pizza con el riesgo de quemarse.

### AGARRE ESTABLE Y SEGURO

Los mangos son tubulares ovales para favorecer un buen agarre y estabilidad, impidiendo su rotación.

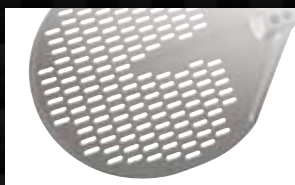




*È la più leggera tra le pale Gi.Metal: una pala carbon da 33 cm pesa solo 570 gr.  
Ella es la más ligera de la gama Gi.Metal: una pala carbon de 33 cm pesa solo 570 gm*

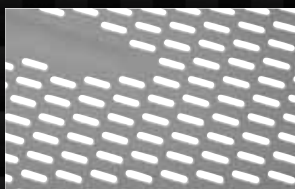
*Elle est la pelle la plus légère de la gamme Gi.Metal: une pelle carbon de 33 cm pèse seulement 570 gr.*

*L'ossidazione anodica dura è un'anodizzazione profonda che dà come risultato la costruzione di uno strato superficiale, compatto, resistente all'usura, all'abrasione e con alta durezza superficiale.*



*La Oxidación anódica dura es una anodización profunda que produce una capa superficial compacta, con una alta resistencia al desgaste y a la abrasión y con una alta dureza superficial.*

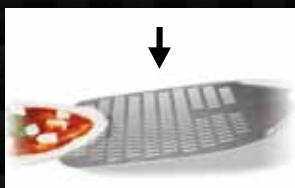
*L'oxydation anodique dure est une anodisation profonde qui produit une couche superficielle compacte, avec une haute résistance à l'usure et à l'abrasion et avec une haute dureté superficielle.*



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.*

*La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.*

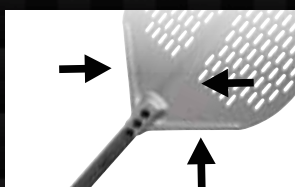
*La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.*



*La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.*

*La flexibilidad de la cabeza, unida al fresado frontal, ayudan el efecto espátula: la pala se dobla en la mitad, creando la adherencia perfecta entre la pala y la superficie de trabajo, que facilita la carga de la pizza.*

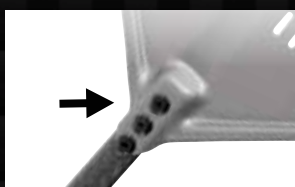
*La flexibilité de la tête, jointe au fraisage frontal, facilitent l'effet spatule: la pelle se plie exactement à moitié, en créant l'adhérence parfaite entre pelle et plan de travail, qui facilite la montée de la pizza.*



*I rinforzi sulla testa irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze più pesanti.*

*Los refuerzos endurecen la cabeza y garantizan la estabilidad y el cargo de las pizzas más pesadas.*

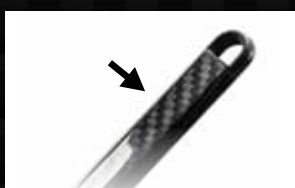
*Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.*



*I 3 rivetti in linea garantiscono sicurezza e inamovibilità, vedi i rivetti usati in aeronautica come giunzione tra lamiere metalliche.*

*Les 3 remaches alineados garantizan seguridad y estabilidad, ver también los remaches utilizados en aeronáutica como unión entre las chapas metálicas.*

*Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisée aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.*



*Il manico in fibra di carbonio garantisce leggerezza, elevata resistenza meccanica, bassa densità, capacità di isolamento termico, resistenza agli agenti chimici e proprietà ignifughe.*

*El mango de fibra de carbono garantiza ligereza, alta resistencia mecánica, baja densidad, capacidad de aislamiento térmico, resistencia a los agentes químicos y propiedades ignífugas.*

*Le manche en fibre de carbone garantit légèreté, haute résistance mécanique, une faible densité, une capacité d'isolation thermique, une résistance aux agents chimiques ainsi que des propriétés ignifuges.*

## RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORADA

RECTANGULAIRE PERFORÉE



> Testa in alluminio anodizzato in ossido duro e manico in fibra di carbonio  
 > Cabeza de aluminio anodizado duro y mango de fibra de carbono  
 > Tête en aluminium anodisé en oxyde dure et manche en fibre de carbone

#						Q	€
ACB-32RF	33x33	150	186	0,57	1	295,00	
ACB-37RF	36x36	150	190	0,64	1	306,00	
ACB-41RF	41x41	150	196	0,92	1	329,00	
ACB-45RF	45x45	150	200	1,06	1	351,50	
ACB-50RF	50x50	150	207	1,23	1	374,00	

## TONDA ASOLATA

REDONDA PERFORADA

RONDE PERFORÉE



> Testa in alluminio anodizzato in ossido duro e manico in fibra di carbonio  
 > Cabeza de aluminio anodizado duro y mango de fibra de carbono  
 > Tête en aluminium anodisé en oxyde dure et manche en fibre de carbone

#						Q	€
ACB-32F	33	150	186	0,57	1	295,00	
ACB-37F	36	150	190	0,61	1	306,00	
ACB-41F	41	150	196	0,86	1	329,00	
ACB-45F	45	150	200	1,00	1	351,50	
ACB-50F	50	150	207	1,19	1	374,00	

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longuer du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)



Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum



Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire



ALTA PRESTAZIONE  
ALTA PRESTACIÓN  
HAUTE PERFORMANCE



# GOLD



**Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*



**Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*




**Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*





**Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos*  
/ *Résistance aux chocs et aux égratignures*

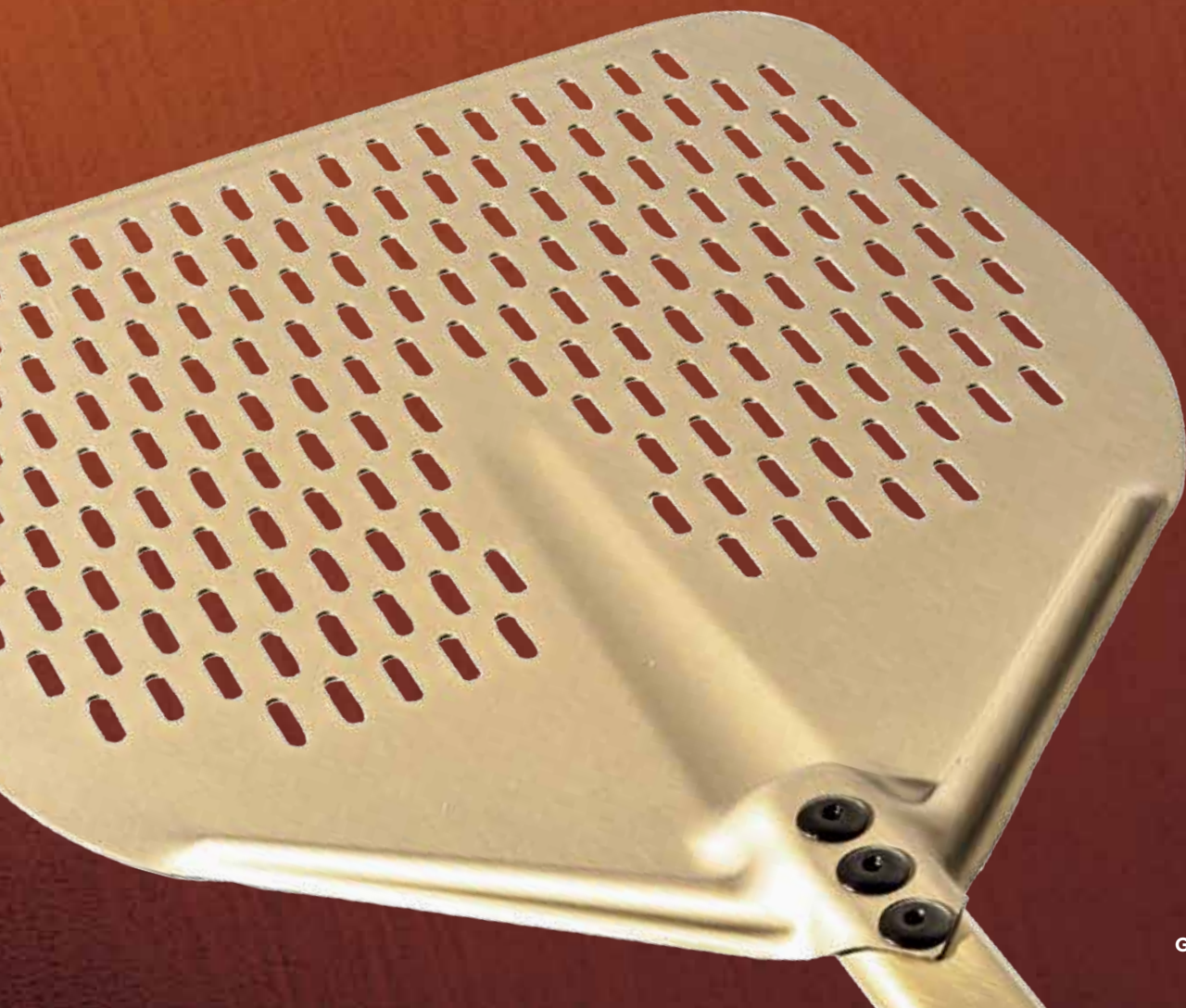


**Speciale trattamento G.H.A.** / *Tratamiento especial G.H.A.* /  
*Traitement spécial G.H.A.*

 Un trattamento altamente innovativo di protezione e rinforzo della pala, un'anodizzazione speciale in esclusiva Gi.Metal rende la superficie della pala estremamente resistente al calore, alla corrosione, ai graffi e all'usura con una scorrevolezza senza paragoni e un'elevata capacità antibatterica e antimuffa.

 Un tratamiento altamente innovador de protección y refuerzo de la pala, una anodización especial exclusiva de Gi.Metal hace que la superficie de la pala sea sumamente resistente al calor, a la corrosión, a los arañazos y al desgaste con un deslizamiento incomparable y una alta capacidad antibacteriana y antimoho.

 Le traitement hautement innovant de protection et de renforcement de la pelle, une anodisation spéciale, en exclusive pour Gi.Metal, rend la surface de la pelle extrêmement résistante à la chaleur, à la corrosion, aux éraflures et à l'usure avec un pouvoir glissant inégalé ainsi qu'une grande capacité antibactérienne et anti-moisissure.





## MASSIMA DURATA E RESISTENZA AL CALORE

Alle caratteristiche di robustezza, leggerezza e maneggevolezza, comuni alla linea Azzurra, il trattamento G.H.A. aggiunge caratteristiche di estremo valore che collocano la Linea Gold al top della nostra gamma.

### TRATTAMENTO SPECIALE

G.H.A. (Golden Hard Anodizing) è il nome di questo particolare trattamento di origine giapponese, un'ossidazione anodica con successiva sigillatura delle microporosità con ioni d'argento, che conferisce alla lega d'alluminio caratteristiche e prestazioni tipiche dell'acciaio inox.

### VANTAGGI:

- **Resistenza al calore.** 3 volte maggiore rispetto all'alluminio anodizzato
- **Durata.** Resistenza alla corrosione, ai graffi, agli urti e all'usura
- **Scorrevolezza.** Bassissimo coefficiente d'attrito
- **Igienicità.** Elevata capacità antibatterica e antimuffa

### SCORREVOLEZZA ESTREMA E BASSO ATTRITO

Le teste di pale e palettini sono forate: il particolare disegno dei fori è studiato per favorire lo scarico della farina, evitando che attacchi sul fondo della pizza e possa bruciare.

Il trattamento G.H.A. conferisce un'autolubrificazione che riduce drasticamente l'attrito, impedendo alla pasta di attaccarsi sulla superficie della pala.

### RESISTENTE E SICURA

La giunzione testa-manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità. I manici delle pale sono in tubolare ovale per favorire la stabilità.

### IL PALETTINO PIÙ LEGGERO

È l'unico palettino per sfornare della gamma Gi.Metal ad essere in alluminio: il particolare trattamento G.H.A. lo rende resistente e leggero come una piuma. Si parla di 490 gr per la dimensione di 17 cm! Le altre caratteristiche sono comuni ai palettini della linea Azzurra: testa forata con fondo manico e impugnatura intermedia scorrevole in apposito polimero ad alta densità, alta resistenza agli urti e al calore.

## DE LUNGA DURACIÓN Y RESISTENCIA AL CALOR

Además de las características de resistencia, ligereza y maniobrabilidad, típicas de la línea Azzurra, el tratamiento G.H.A. añade características de gran valor que sitúan la línea Gold al top de nuestra gama.

### TRATAMIENTO ESPECIAL

G.H.A. (Golden Hard Anodizing) es el nombre de este particular tratamiento de origen japonés, una oxidación anódica con posterior sellado de las microporosidades con iones de plata, que brinda a la aleación de aluminio características y prestaciones típicas del acero inoxidable.

### VENTAJAS:

- **Resistencia al calor.** 3 veces mayor respecto al aluminio anodizado
- **Duración.** Resistencia a la corrosión, a los arañazos, a los choques y al desgaste
- **Deslizamiento.** Bajísimo coeficiente de fricción
- **Higiene.** Alta capacidad antibacteriana y antimoho

### GRAN DESLIZAMIENTO Y BAJA FRICCIÓN

Las cabezas de palas y paletas están huecas: el particular diseño de los orificios se ha concebido para favorecer la caída de la harina, evitando que se pegue al fondo de la pizza y pueda quemarse.

El tratamiento G.H.A. aporta una autolubricación que reduce drásticamente la fricción, impidiendo que la masa se pegue a la superficie de la pala.

### RESISTENTE Y SEGURA

la unión cabeza-mango está formada por la superposición de los dos elementos fijada con tres grandes remaches alineados que garantizan seguridad y estabilidad. los mangos de las palas son tubulares ovalados para favorecer la estabilidad.

### LA PALETA MÁS LIGERA

Es la única paleta para desenhornar de la gama Gi.Metal de aluminio: el particular tratamiento G.H.A. hace que sea resistente como el acero inoxidable pero ligera como una pluma. ¡Estamos hablando de 490 gr para un tamaño de 17 cm! las demás características son las típicas de las paletas de la línea Azzurra: cabeza perforada con fondo de mango y empuñadura intermedia deslizante de un específico polímero de alta densidad con gran resistencia a los choques y al calor.

## DURABLE ET RÉSISTANT À LA CHALEUR

En plus des caractéristiques de robustesse, de légèreté et de maniabilité, communes à la ligne Azzurra, le traitement G.H.A. ajoute des particularités d'extrême valeur qui placent la Ligne Gold au sommet de notre gamme.

### TRAITEMENT SPÉCIAL

G.H.A. (Golden Hard Anodizing) est le nom de ce traitement particulier, d'origine japonaise, lequel consiste en une oxydation anodique suivie du scellage des microporosités à l'aide d'ions d'argent, lequel confère à l'alliage d'aluminium, des caractéristiques et des prestations typiques de l'acier inox.

### AVANTAGES:

- **Résistance à la chaleur.** 3 fois plus par rapport à l'aluminium anodisé
- **Durée.** Résistance à la corrosion, aux rayures, aux chocs et à l'usure
- **Pouvoir glissant.** Très faible coefficient de friction
- **Hygiénique.** Haute capacité antibactérienne et anti-moisissure

### EXTRÊME POUVOIR GLISSANT ET FAIBLE FRICTION

Les têtes des pelles et des petites pelles sont perforées; le dessin particulier des orifices est conçu pour favoriser l'évacuation de la farine, évitant ainsi qu'elle n'attache au fond de la pizza et puisse brûler.

Le traitement G.H.A. confère une autolubrification réduisant drastiquement la friction et empêchant à la pâte de coller sur la surface de la pelle.

### RÉSISTANTE ET SÛRE

La jonction tête-manche est constituée par la superposition des deux éléments assurée par trois grands rivets alignés lesquels garantissent sécurité et inamovibilité. Les manches des pelles sont en tubulaire ovale pour plus de stabilité.

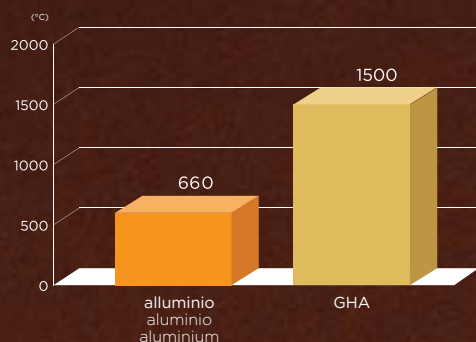
### LA PETITE PELLE LA PLUS LÉGÈRE

Il s'agit de la seule petite pelle pour enfourner de la gamme Gi.Metal en aluminium: le traitement particulier G.H.A. la rend aussi résistante que l'acier inox mais légère comme une plume; on parle ici de 490 g pour une dimension de 17 cm! Les autres caractéristiques sont communes aux petites pelles de la Ligne Azzurra: tête perforée avec fond manche et poignée intermédiaire glissante en polymère à haute densité spécial et haute résistance aux chocs et à la chaleur.

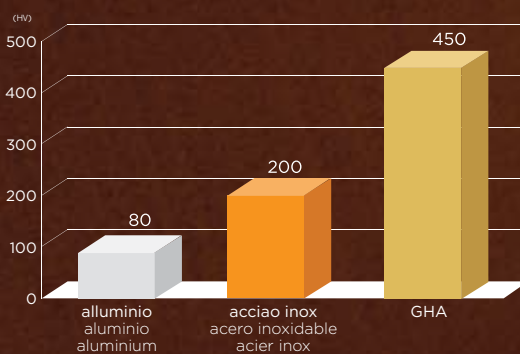


Materiale Material Matériel	Durezza HV Dureza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione SST Resistencia a la corrosión Résistance à la corrosion	Resistenza all'usura Resistencia al desgaste Résistance à l'usure
<b>Legia di alluminio</b> Aleación de aluminio Alliage d'aluminium	70:100	680°C	0,44	nessuna ninguna aucune	100 ore	10 <sup>2</sup> ore
<b>Legia di alluminio con trattamento G.H.A.</b> Tratamiento especial G.H.A. Traitement spécial G.H.A.	500:550	2100°C	0,025	elevatissima muy elevada très élevée	10.000 ore	10 <sup>5</sup> ore
<b>Ossidazione dura</b> Oxidación anódica dura Oxydation anodique dure	500:550	2100°C	0,15	nessuna ninguna aucune	200:500 ore	10 <sup>3</sup> ore

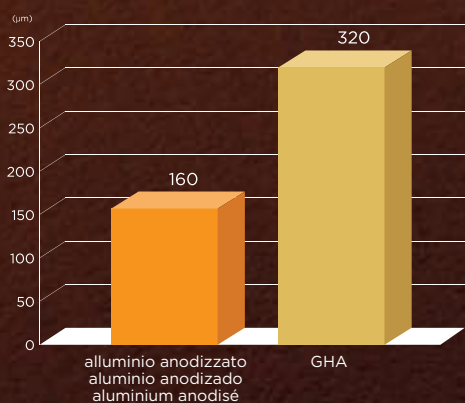
### Resistenza al calore Resistencia al calor Résistance à la chaleur



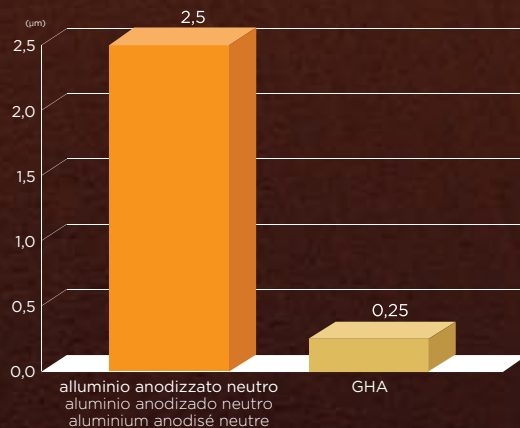
### Durezza Dureza Dureté



### Scorrevolezza Deslizamiento Glissement



### Danni da urti e abrasioni Daños por choques y arañazos Endommagements par chocs et égratignures

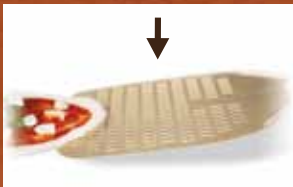




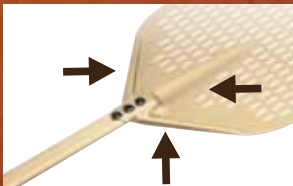
*Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.  
El tratamiento G.H.A. es una exclusividad Gi.Metal por el mundo pizza.  
Le traitement G.H.A. est une exclusivité Gi.Metal pour le monde pizza.*



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.  
La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.  
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.*



*La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.  
La flexibilidad de la cabeza, unida al fresado frontal, ayudan el efecto espátula: la pala se dobla en la mitad, creando la adherencia perfecta entre la pala y la superficie de trabajo, que facilita la carga de la pizza.  
La flexibilité de la tête, jointe au fraisage frontal, facilitent l'effet spatule: la pelle se plie exactement à moitié, en créant l'adhérence parfaite entre pelle et plan de travail, qui facilite la montée de la pizza.*



*I rinforzi sulla testa irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze più pesanti.  
Los refuerzos endurecen la cabeza y garantizan la estabilidad y el cargo de las pizzas más pesadas.  
Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.*



*I 3 rivetti in linea garantiscono sicurezza e inamovibilità, vedi i rivetti usati in aeronautica come giunzione tra lamiere metalliche.  
Les 3 remaches alineados garantizan seguridad y estabilidad, ver también los remaches utilizados en aeronáutica como unión entre las chapas metálicas.  
Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisée aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.*



*Il manico in tubolare ovale garantisce una buona presa, mentre le nervature interne garantiscono una resistenza estrema.  
El mango de tubo ovalado favorece un buen agarre, mientras los nervios centrales internos garantizan una resistencia extrema.  
Le manche en tubulaire ovale assure une bonne prise, tandis que les nervures internes assurent une résistance extrême.*

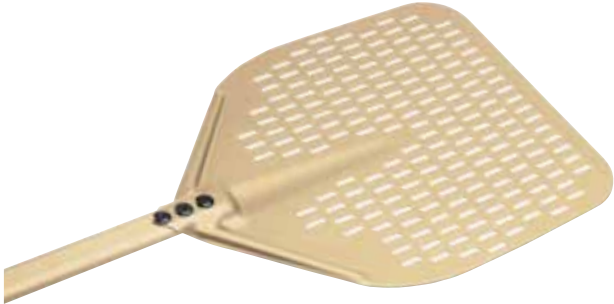


*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.  
La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor.  
La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur.*

## RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORADA

RECTANGULAIRE PERFORÉE



> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing  
 > Cabeza y mango de aluminio tratado con Golden Hard Anodizing  
 > Tête et manche en aluminium traité en Golden Hard Anodizing

#					Q	€
AV-32RF	33x33	150	186	0,73	1	175,50
AV-32RF/180	33x33	180	216	0,80	1	196,00
AV-37RF	36x36	150	190	0,79	1	186,50
AV-37RF/180	36x36	180	220	0,86	1	207,50
AV-41RF	41x41	150	196	1,10	1	198,00
AV-41RF/180	41x41	180	226	1,17	1	218,50
AV-45RF	45x45	150	201	1,21	1	220,50
AV-45RF/180	45x45	180	231	1,28	1	241,50
AV-50RF	50x50	150	207	1,40	1	243,50
AV-50RF/180	50x50	180	237	1,47	1	264,00

## TONDA ASOLATA

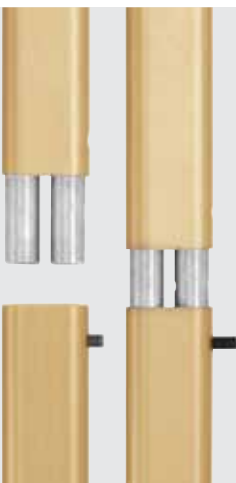
REDONDA PERFORADA

RONDE PERFORÉE



> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing  
 > Cabeza y mango de aluminio tratado con Golden Hard Anodizing  
 > Tête et manche en aluminium traité en Golden Hard Anodizing

#					Q	€
AV-32F	33	150	186	0,72	1	175,50
AV-32F/180	33	180	216	0,79	1	196,00
AV-37F	36	150	190	0,77	1	186,50
AV-37F/180	36	180	220	0,84	1	207,50
AV-41F	41	150	196	1,07	1	198,00
AV-41F/180	41	180	226	1,14	1	218,50
AV-45F	45	150	200	1,15	1	220,50
AV-45F/180	45	180	230	1,22	1	241,50
AV-50F	50	150	206	1,32	1	243,50
AV-50F/180	50	180	236	1,39	1	264,00



**Le pale Linea Gold sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.**

Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!

Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. AV-32RFS), per avere la tua pala smontabile al costo di € 12,90 in più.

**Las palas de la Linea Gold son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.**

Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.

Añada una **S** final al Código Producto (ejemplo AV-32RFS) para recibir la pala desmontable al precio de € 12,90 además.

**Les pelles de la Ligne Gold sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour réduire la longueur totale.**

Emballage facilité, risque d'endommagement réduit, épargne sur les envois à vos clients.

Rajoutez une **S** finale au Code Produit (exemple AV-32RFS) afin d'avoir votre pelle démontable au prix de € 12,90 en plus.

LEGGENDA  
LEYENDA

#	Codice Código Code		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabezal (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
---	--------------------------	--	---	--	---	--	--	--	---	---	--	---	--

## PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO

PALETA DE ALUMINIO REDONDA  
PERFORADA

PETITE PELLE ALUMINIUM PERFORÉE



> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing  
> Cabeza y mango de aluminio tratado con Golden Hard Anodizing  
> Tête et manche en aluminium traité en Golden Hard Anodizing

#					Q	€
IV-17F	17	150	168	0,49	1	122,00
IV-17F/180	17	180	198	0,55	1	134,00
IV-20F	20	150	171	0,52	1	133,00
IV-20F/180	20	180	201	0,58	1	145,50
IV-23F	23	150	175	0,56	1	144,50
IV-23F/180	23	180	205	0,62	1	157,00
IV-26F	26	150	178	0,61	1	156,00
IV-26F/180	26	180	208	0,67	1	168,00

## RICAMBIO PALETTINO GOLD

REPUESTO PALETA GHA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE GHA



> Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità  
> Elemento fondo mango + Elemento deslizante, Polímero de alta densidad  
> Élément bout de manche + Élément coulissant, Polymère haute densité

#		Q	€
R-PA	0,1	4	7,50

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête  
(cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)



Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum



Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire



ALTA PRESTAZIONE  
ALTA PRESTACIÓN  
HAUTE PERFORMANCE



# AZZURRA



■■■■■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*




■■■■■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*





■■■■■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*

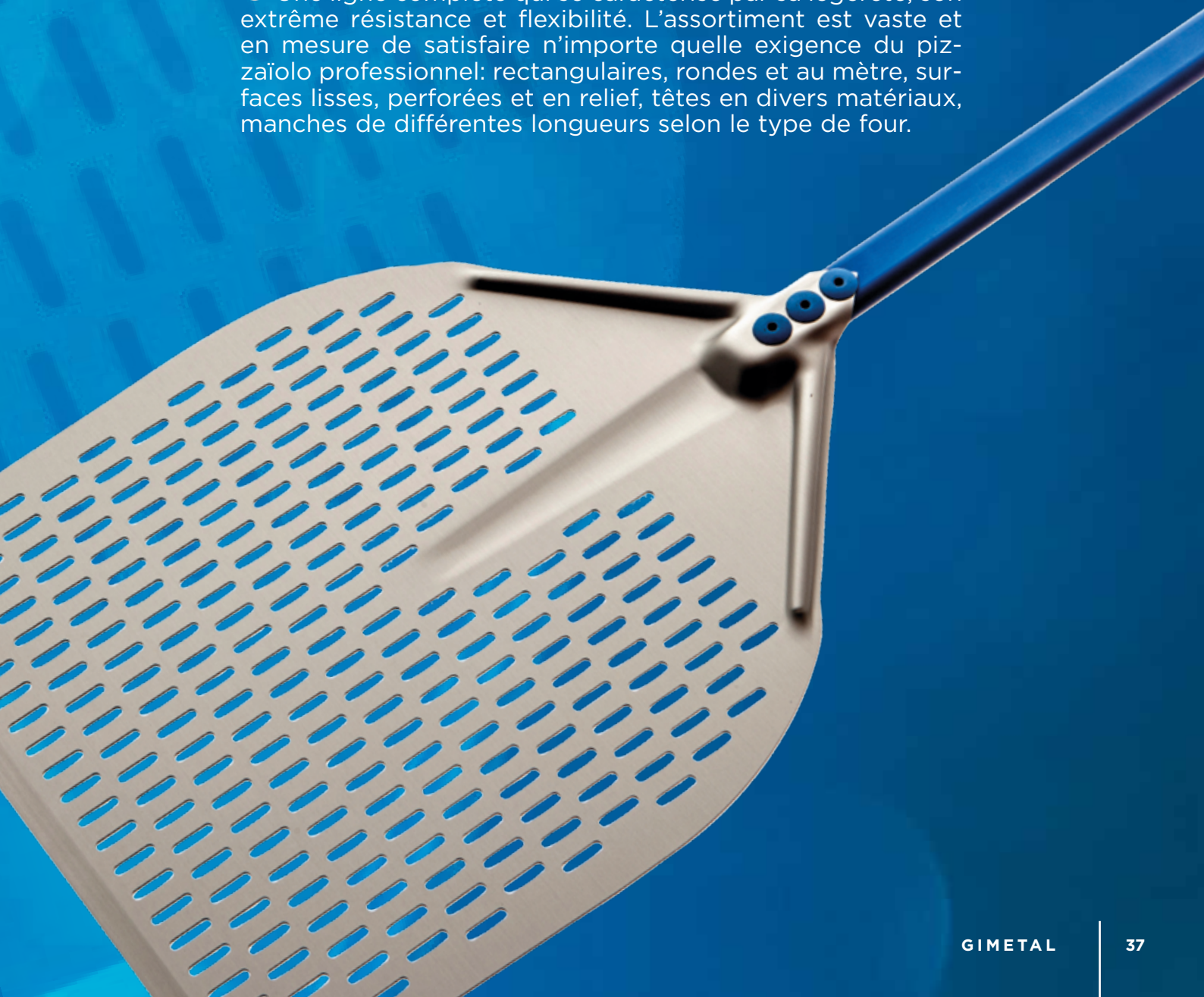


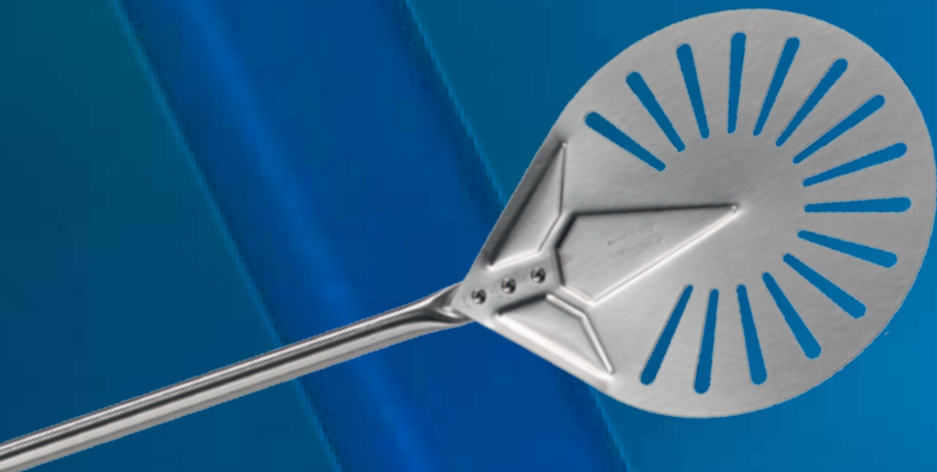
■■■■■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos*  
/ *Résistance aux chocs et aux égratignures*

 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, forate e in rilievo, teste in vari materiali, manici di differenti lunghezze, per diverse tipologie di forni.

 Una línea completa que se caracteriza por su ligereza, extrema resistencia y flexibilidad. El surtido es amplio y capaz de satisfacer cualquier exigencia del pizzero profesional: rectangulares, redondas y al metro, superficies lisas, perforadas y en relieve, cabezas de distintos materiales, mangos de diferentes longitudes, para diferentes tipos de hornos.

 Une ligne complète qui se caractérise par sa légèreté, son extrême résistance et flexibilité. L'assortiment est vaste et en mesure de satisfaire n'importe quelle exigence du pizzaiolo professionnel: rectangulaires, rondes et au mètre, surfaces lisses, perforées et en relief, têtes en divers matériaux, manches de différentes longueurs selon le type de four.





## **ROBUSTA E FLESSIBILE**

.....

### **LEGGEREZZA**

Tutti i modelli della Linea Azzurra presentano un peso inferiore rispetto ai modelli classici, grazie allo spessore ridotto della lamiera, ai manici in tubolare innervato e ai fori presenti sulle versioni forate.

### **FUNZIONALITÀ**

Teste in alluminio leggere e flessibili consentono l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta e una fresatura dolce e regolare che facilita la presa in carico della pizza.

### **RESISTENZA E SICUREZZA**

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea, studiati per garantire la massima resistenza, garantendo assenza di vibrazioni e inamovibilità (si pensi che li stessi rivetti sono impiegati per la costruzione delle carlinghe degli aerei).

Anche i manici in tubolare ovale favoriscono stabilità e una presa ottimale.

### **IL VANTAGGIO DELLA FORATURA**

Nelle versioni forate le teste di pale e palettini presentano fori su tutta la superficie, appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina, evitando che attacchi sul fondo della pizza, rischiando di bruciare.

### **I MATERIALI**

#### **ALLUMINIO ANODIZZATO**

L'anodizzazione neutra rende la superficie della pala uniforme, proteggendola dall'ossidazione, oltre a garantirne una leggerezza incomparabile.

#### **ACCIAIO INOX**

Le pale in acciaio utilizzano acciaio inossidabile speciale a bassa percentuale di Nichel per il rispetto delle allergie. Sono ideali per chi ricerca uno strumento altamente robusto, ridotta trasmittanza di calore e massima sicurezza.

### **INOX AD ALTO SCORRIMENTO**

Per chi ricerca massima scorrevolezza anche nell'acciaio la scelta ricade sulle pale ad alto scorrimento. Gi.Metal usa una lamina di acciaio con una particolare lavorazione che rende la superficie a rilievo a chicco di riso. Questa particolare manifattura permette di ridurre al minimo la superficie di contatto tra pala e pasta, diminuendo di conseguenza l'attrito e permettendo di limitare l'uso della farina di spolvero, lasciando così il forno più pulito.

### **IL PALETTINO**

I palettini della linea azzurra sono solidi e leggeri, disponibili sia nella versione piena che in quella forata, con asole fini e diffuse per diminuirne il peso. Interamente in acciaio inox evitano la trasmittanza del calore del forno, mentre il fondo manico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore. L'elemento scorrevole si incastra inoltre sul fondo manico in modo che, il palettino impilato con la testa in basso, possa essere subito impugnato correttamente.



## **ROBUSTA Y FLEXIBLE**

.....

### **LIGEREZA**

Todos los modelos de la Línea Azzurra poseen un peso inferior al de los modelos clásicos, gracias al espesor reducido de la chapa, a los mangos con tubo reforzado y a los orificios presentes en las versiones perforadas.

### **FUNCIONALIDAD**

Las cabezas de aluminio, ligeras y flexibles, efecto espátula, con nervios centrales que garantizan la resistencia de la pala y un fresado suave y regular que facilita la subida de la pizza

### **RESISTENCIA Y SEGURIDAD**

La unión cabeza mango está constituida por la superposición de los dos elementos fijada con tres grandes remaches alineados, concebidos para garantizar la máxima resistencia, garantizando la ausencia de vibraciones y la estabilidad (basta saber que estos mismos remaches se utilizan para la construcción de las carlingas de los aviones).

También los mangos tubulares ovalados favorecen la estabilidad y una toma excelente.

## LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

En las versiones perforadas la cabeza de las palas y de la paleta tienen agujeros sobre toda la superficie, estudiados expresamente para reducir la fricción y descargar la harina evitando que se pegue en el fondo de la pizza con el riesgo de quemarse.

## LOS MATERIALES

### ALUMINIO ANODIZADO

La anodización neutra hace que la superficie de la pala sea homogénea, protegiéndola contra la oxidación, además de garantizar una ligereza incomparable.

### ACERO INOXIDABLE

Las palas de acero utilizan acero inoxidable especial con bajo porcentaje de níquel para evitar alergias. Son ideales para quien desee un instrumento sumamente robusto, con reducida transmitancia de calor y la máxima seguridad.

### INOXIDABLE DE ALTO DESLIZAMIENTO

Para quien desea el máximo deslizamiento también con el acero, la elección recae en las palas de gran deslizamiento. Gi.Metal utiliza una chapa de acero con una particular elaboración que imprime en la superficie un relieve de tipo grano de arroz. Esta particular fabricación permite reducir al mínimo la superficie de contacto entre la pala y la masa, disminuyendo así la fricción y permitiendo limitar el uso de la harina espolvoreada, dejando así el horno más limpio.

## LA PALETA

Las paletas de la línea Azzurra son sólidas y ligeras, disponibles tanto en versión maciza como perforada, con orificios finos y bien distribuidos para disminuir su peso. Totalmente de acero inoxidable evitan la transmitancia del calor del horno, mientras que el fondo del mango y la empuñadura intermedia deslizante son de polímero de alta densidad y alta resistencia a los choques y al calor. El elemento deslizante se encaja además en el fondo del mango de manera que, cuando la paleta está guardada cabeza abajo, se pueda empuñar correctamente.

## ROBUSTE ET FLEXIBLE

### LÉGÈRETÉ

Tous les modèles de la Ligne Azzurra sont d'un poids inférieur par rapport aux modèles classiques grâce à l'épaisseur réduite de la tôle, aux manches en tubulaire innervé et aux orifices présents sur les versions perforées.

### FONCTIONNALITÉ

Têtes en aluminium, légères et flexibles, effet "spatule" avec

nervures assurant la résistance de la pelle et un fraisage doux et régulière facilitant le chargement de la pizza

## RÉSISTANCE ET SÉCURITÉ

La jonction tête-manche est constituée par la superposition des deux éléments, assurée par trois grands rivets alignés, conçus pour garantir le maximum de résistance, l'absence de vibrations et d'inamovibilité (il suffit de penser que les mêmes rivets sont employés pour construire les carlingues des avions).

Les manches en tubulaire favorisent eux-aussi stabilité et une préhension parfaite.

## L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

Sur les versions perforées, la tête des pelles et de la petite pelle présentent sur toute leur surface des orifices, spécialement étudiés pour assurer un faible frottement et évacuer la farine en évitant ainsi qu'elle ne colle sur le fond de la pizza et ne risque de brûler.

## LES MATÉRIAUX

### ALUMINIUM ANODISÉ

L'anodisation neutre rend la surface de la pelle uniforme et la protège de l'oxydation en plus de garantir une légèreté sans pareille.

### ACIER INOX

Les pelles en acier utilisent un acier inoxydable spécial, à faible teneur en Nickel afin d'éviter tout phénomène d'allergie. Elles sont idéales pour ceux qui recherchent un ustensile hautement robuste avec une transmission de chaleur réduite et un maximum de sécurité.

### INOX À HAUT POUVOIR GLISSANT

Pour ceux qui recherchent un maximum de glissement même avec l'acier, le choix se reporte sur les pelles à haut pouvoir glissant. Gi.Metal utilise une lame d'acier traitée spécialement qui confère à la surface un relief en forme de grains de riz. Ce traitement particulier permet de réduire au minimum la surface de contact entre la pelle et la pâte et, par conséquent, de diminuer la friction, pour permettre de limiter l'emploi de la farine de saupoudrage laissant ainsi le four plus propre.

## LA PETITE PELLE

Les petites pelles de la Ligne Azzurra sont solides et légères et disponibles soit en version pleine qu'en version perforée, avec de fines fentes et diffuses pour diminuer leur poids. Fabriquées entièrement en acier inox pour éviter la transmission de la chaleur du four, alors que le bout du manche et la poignée intermédiaire coulissante sont réalisés en polymère à haute densité et à haute résistance contre les coups et la chaleur. L'élément coulissant s'encastre également sur le bout du manche afin que même lorsque la petite pelle est appuyée tête en bas, on puisse facilement l'empoigner correctement.



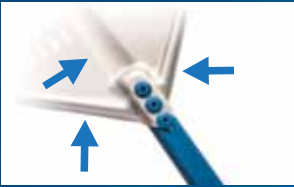
*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.*  
*La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.*  
*La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.*

.....



*La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.*  
*La flexibilidad de la cabeza, unida al fresado frontal, ayudan el efecto espátula: la pala se dobla en la mitad, creando la adherencia perfecta entre la pala y la superficie de trabajo, que facilita la carga de la pizza.*  
*La flexibilité de la tête, jointe au fraisage frontal, facilitent l'effet spatule: la pelle se plie exactement à moitié, en créant l'adhérence parfaite entre pelle et plan de travail, qui facilite la montée de la pizza.*

.....



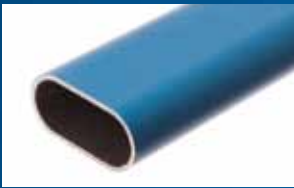
*I rinforzi sulla testa irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze più pesanti.*  
*Los refuerzos endurecen la cabeza y garantizan la estabilidad y el cargo de las pizzas más pesadas.*  
*Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.*

.....



*I 3 rivetti in linea garantiscono sicurezza e inamovibilità, vedi i rivetti usati in aeronautica come giunzione tra lamiere metalliche.*  
*Les 3 remaches alineados garantizan seguridad y estabilidad, ver también los remaches utilizados en aeronáutica como unión entre las chapas metálicas.*  
*Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisée aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.*

.....



*Il manico in tubolare ovale garantisce una buona presa, mentre le nervature interne garantiscono una resistenza estrema.*  
*El mango de tubo ovalado favorece un buen agarre, mientras los nervios centrales internos garantizan una resistencia extrema.*  
*Le manche en tubulaire ovale assure une bonne prise, tandis que les nervures internes assurent une résistance extrême.*

.....



*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.*  
*La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor.*  
*La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur.*

## ALLUMINIO RETTANGOLARE

### ALUMINIO RECTANGULAR

### ALUMINIUM RECTANGULAIRE



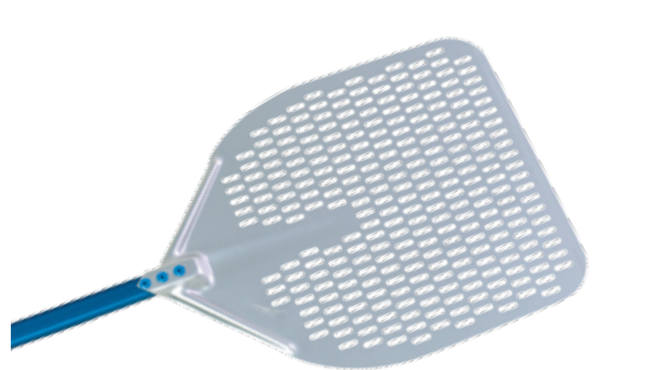
- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
A-32R/60	33x33	60	96	0,56	1	68,00
A-32R/120	33x33	120	156	0,70	1	76,50
A-32R	33x33	150	186	0,77	1	79,50
A-32R/180	33x33	180	216	0,84	1	84,50
A-32R/200	33x33	200	236	0,89	1	89,00
A-37R/60	36x36	60	100	0,64	1	78,50
A-37R/120	36x36	120	160	0,78	1	87,00
A-37R	36x36	150	190	0,85	1	90,00
A-37R/180	36x36	180	220	0,92	1	96,00
A-37R/200	36x36	200	240	0,97	1	100,00
A-41R/60	41x41	60	106	0,99	1	95,00
A-41R/120	41x41	120	166	1,13	1	103,00
A-41R	41x41	150	196	1,21	1	106,50
A-41R/180	41x41	180	226	1,28	1	112,50
A-45R/60	45x45	60	110	1,14	1	105,50
A-45R/120	45x45	120	170	1,28	1	113,50
A-45R	45x45	150	200	1,35	1	116,50
A-45R/180	45x45	180	230	1,42	1	123,00
A-50R/60	50x50	60	117	1,39	1	116,50
A-50R/120	50x50	120	177	1,53	1	125,00
A-50R	50x50	150	207	1,60	1	129,00
A-50R/180	50x50	180	237	1,67	1	134,00

## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

### ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA

### ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
A-32RF/60	33x33	60	96	0,49	1	90,00
A-32RF/120	33x33	120	156	0,63	1	98,00
A-32RF	33x33	150	186	0,70	1	101,00
A-32RF/180	33x33	180	216	0,77	1	106,50
A-32RF/200	33x33	200	236	0,82	1	111,50
A-37RF/60	36x36	60	100	0,55	1	105,50
A-37RF/120	36x36	120	160	0,69	1	113,50
A-37RF	36x36	150	190	0,76	1	116,50
A-37RF/180	36x36	180	220	0,83	1	123,00
A-37RF/200	36x36	200	240	0,88	1	128,00
A-41RF/60	41x41	60	106	0,86	1	110,50
A-41RF/120	41x41	120	166	1,00	1	118,50
A-41RF	41x41	150	196	1,07	1	122,00
A-41RF/180	41x41	180	226	1,14	1	128,00
A-45RF/60	45x45	60	110	0,97	1	124,00
A-45RF/120	45x45	120	170	1,11	1	132,00
A-45RF	45x45	150	200	1,18	1	135,00
A-45RF/180	45x45	180	230	1,25	1	139,50
A-50RF/60	50x50	60	117	1,14	1	141,50
A-50RF/120	50x50	120	177	1,28	1	149,50
A-50RF	50x50	150	207	1,35	1	152,50
A-50RF/180	50x50	180	237	1,42	1	158,00

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#  
Codice  
Código  
Code

Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)

Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)

Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)

Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)

Q Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

€ Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire





## ALLUMINIO TONDA

### ALUMINIO REDONDA

### ALUMINIUM RONDE



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
A-32/60	33	60	96	0,52	1	68,00
A-32/120	33	120	156	0,66	1	76,50
A-32	33	150	186	0,73	1	79,50
A-32/180	33	180	216	0,80	1	84,50
A-32/200	33	200	236	0,85	1	89,00
A-37/60	36	60	100	0,59	1	78,50
A-37/120	36	120	160	0,73	1	87,00
A-37	36	150	190	0,80	1	90,00
A-37/180	36	180	220	0,87	1	96,00
A-37/200	36	200	240	0,92	1	100,00
A-41/60	41	60	106	0,95	1	95,00
A-41/120	41	120	166	1,09	1	103,00
A-41	41	150	196	1,16	1	106,50
A-41/180	41	180	226	1,23	1	112,50
A-45/60	45	60	110	1,06	1	105,50
A-45/120	45	120	170	1,20	1	113,50
A-45	45	150	200	1,27	1	116,50
A-45/180	45	180	230	1,34	1	123,00
A-50/60	50	60	117	1,28	1	116,50
A-50/120	50	120	177	1,42	1	125,00
A-50	50	150	207	1,49	1	129,00
A-50/180	50	180	237	1,56	1	134,00





## ALLUMINIO TONDA ASOLATA

### ALUMINIO REDONDA PERFORADA

### ALUMINIUM RONDE PERFORÉE



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
A-32F/60	33	60	96	0,47	1	90,00
A-32F/120	33	120	156	0,61	1	98,00
A-32F	33	150	186	0,68	1	101,00
A-32F/180	33	180	216	0,75	1	106,50
A-32F/200	33	200	236	0,80	1	111,50
A-37F/60	36	60	100	0,52	1	105,50
A-37F/120	36	120	160	0,66	1	113,50
A-37F	36	150	190	0,73	1	116,50
A-37F/180	36	180	220	0,80	1	123,00
A-37F/200	36	200	240	0,85	1	128,00
A-41F/60	41	60	106	0,82	1	110,50
A-41F/120	41	120	166	0,96	1	118,50
A-41F	41	150	196	1,03	1	122,00
A-41F/180	41	180	226	1,10	1	128,00
A-45F/60	45	60	110	0,93	1	124,00
A-45F/120	45	120	170	1,07	1	132,00
A-45F	45	150	200	1,14	1	135,00
A-45F/180	45	180	230	1,12	1	139,50
A-50F/60	50	60	117	1,13	1	141,50
A-50F/120	50	120	177	1,27	1	149,50
A-50F	50	150	207	1,34	1	152,50
A-50F/180	50	180	237	1,41	1	158,00

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête  
(cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)



Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum



Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

## INOX TONDA

INOX REDONDA

INOX RONDE



- > Testa acciaio inox, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de acero, mango anodizado azul
- > Tête acier, manche anodisé bleu

#					Q	€
I-32/120	33	120	156	0,90	1	63,00
I-32	33	150	186	0,97	1	65,00
I-32/180	33	180	216	1,04	1	70,50
I-32/200	33	200	236	1,09	1	75,50
I-37/120	36	120	160	1,01	1	68,00
I-37	36	150	190	1,08	1	70,50
I-37/180	36	180	220	1,15	1	76,50
I-37/200	36	200	240	1,20	1	80,50

## INOX RETTANGOLARE

INOX RECTANGULAR

INOX RECTANGULAIRE



- > Testa acciaio inox, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de acero, mango anodizado azul
- > Tête acier, manche anodisé bleu

#					Q	€
I-32R/120	33x33	120	156	0,97	1	63,00
I-32R	33x33	150	186	1,04	1	65,00
I-32R/180	33x33	180	216	1,11	1	70,50
I-32R/200	33x33	200	236	1,16	1	75,50
I-37R/120	36x36	120	160	1,08	1	68,00
I-37R	36x36	150	190	1,15	1	70,50
I-37R/180	36x36	180	220	1,22	1	76,50
I-37R/200	36x36	200	240	1,27	1	80,50

**Pale e palettini Linea Azzurra sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.**

Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!

Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. A-32RS), per avere la tua pala o palettino smontabile al costo di € 12,90 in più.

Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 180 cm.

**Las palas y las paletas de la Linea Azzurra son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.**

Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.

Añada una **S** final al Código Producto (ejemplo A-32RS), para recibir la pala desmontable al precio de € 12,90 además.

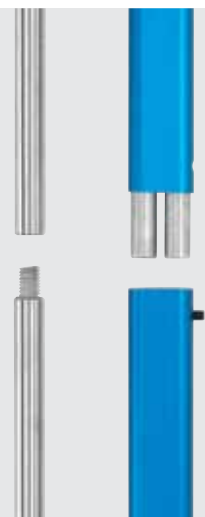
El mango desmontable está disponible en los tamaños de 120 a 180 cm.

**Les pelles et les petites pelles de la Ligne Azzurra sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour en réduire la longueur totale.**

Emballage facilité, risque d'endommagement réduit, épargne sur les envois à vos clients.

Rajoutez une **S** finale au Code Produit (exemple A-32RS), afin d'avoir votre pelle démontable au prix de € 12,90 en plus.

Le manche démontable est disponible dans la mesure 120 à 180 cm.



LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Código  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)

Q

Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

€

Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

INOX ALTO SCORRIMENTO RETTANGOLARE  
INOX ALTO DESLIZAMIENTO RECTANGULAR  
INOX HAUT GLISSEMENT RECTANGULAIRE



> Testa inox alto scorrimento, manico anodizzato azzurro  
> Cabeza de acero inoxidable, alto deslizamiento, mango anodizado azul  
> Tête inox haut glissement, manche anodisé bleu

#					Q	€
IB-32R/120	33x33	120	156	0,91	1	85,50
IB-32R	33x33	150	186	0,98	1	88,00
IB-32R/180	33x33	180	216	1,05	1	94,00
IB-32R/200	33x33	200	236	1,10	1	98,00
IB-37R/120	36x36	120	160	0,97	1	94,00
IB-37R	36x36	150	190	1,04	1	96,00
IB-37R/180	36x36	180	220	1,11	1	101,00
IB-37R/200	36x36	200	240	1,16	1	105,50

INOX ALTO SCORRIMENTO TONDA  
INOX ALTO DESLIZAMIENTO REDONDA  
INOX HAUT GLISSEMENT RONDE



> Testa inox alto scorrimento, manico anodizzato azzurro  
> Cabeza de acero inoxidable, alto deslizamiento, mango anodizado azul  
> Tête inox haut glissement, manche anodisé bleu

#					Q	€
IB-32/120	33	120	156	0,81	1	85,50
IB-32	33	150	186	0,88	1	88,00
IB-32/180	33	180	216	0,95	1	94,00
IB-32/200	33	200	236	1,00	1	98,00
IB-37/120	36	120	160	0,96	1	94,00
IB-37	36	150	190	1,03	1	96,00
IB-37/180	36	180	220	1,10	1	101,00
IB-37/200	36	200	240	1,15	1	105,50

ALLUMINIO TONDA, MANICO CORTO  
ALUMINIO REDONDA, MANGO CORTO  
ALUMINIUM RONDE, MANCHE COURT

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
> Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul  
> Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
A-32C	33	30	67	0,47	1	49,50
A-37C	36	30	70	0,53	1	56,00
A-41C	41	30	76	0,86	1	78,50
A-45C	45	30	81	1,01	1	87,00
A-50C	50	30	87	1,23	1	96,00



LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)

Q

Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

€

Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

## PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX



- > Testa inox, manico inox
- > Cabeza acero inox, mango acero inox
- > Tête en inox, manche inox

#					Q	€
I-17/75	17	75	93	0,54	1	60,00
I-17/120	17	120	138	0,68	1	63,00
I-17	17	150	168	0,77	1	65,00
I-17/180	17	180	198	0,85	1	69,50
I-17/200	17	200	218	0,94	1	74,50
I-20/75	20	75	96	0,59	1	63,00
I-20/120	20	120	141	0,73	1	66,00
I-20	20	150	171	0,81	1	68,00
I-20/180	20	180	201	0,90	1	73,50
I-20/200	20	200	221	0,98	1	77,50
I-23/75	23	75	100	0,67	1	65,00
I-23/120	23	120	145	0,81	1	68,00
I-23	23	150	175	0,89	1	70,50
I-23/180	23	180	205	0,98	1	75,50
I-23/200	23	200	225	1,06	1	79,50
I-26/75	26	75	103	0,76	1	68,00
I-26/120	26	120	148	0,90	1	71,50
I-26	26	150	178	0,98	1	74,50
I-26/180	26	180	208	1,07	1	78,50
I-26/200	26	200	228	1,15	1	82,50

## PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE



- > Testa inox perforata, manico inox
- > Cabeza acero inox perforada, mango acero inox
- > Tête en inox perforée, manche inox

#					Q	€
I-17F/75	17	75	93	0,51	1	72,50
I-17F/120	17	120	138	0,65	1	75,50
I-17F	17	150	168	0,73	1	77,50
I-17F/180	17	180	198	0,82	1	81,50
I-17F/200	17	200	218	0,90	1	85,50
I-20F/75	20	75	96	0,55	1	74,50
I-20F/120	20	120	141	0,69	1	77,50
I-20F	20	150	171	0,77	1	79,50
I-20F/180	20	180	201	0,86	1	83,50
I-20F/200	20	200	221	0,94	1	88,00
I-23F/75	23	75	100	0,62	1	77,50
I-23F/120	23	120	145	0,76	1	80,50
I-23F	23	150	175	0,84	1	82,50
I-23F/180	23	180	205	0,93	1	87,00
I-23F/200	23	200	225	1,01	1	92,00
I-26F/75	26	75	103	0,70	1	80,50
I-26F/120	26	120	148	0,84	1	83,50
I-26F	26	150	178	0,92	1	85,50
I-26F/180	26	180	208	1,01	1	90,00
I-26F/200	26	200	228	1,09	1	94,00

## RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPUESTO PALETA AZZURRA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AZZURRA

- > Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > Elemento fondo mango + Elemento deslizante, Polímero de alta densidad
- > Élément bout de manche + Élément coulissant, Polymère haute densité

#		Q	€
R-PA	0,1	4	7,50



## ALLUMINIO A METRO

### ALUMINIO POR METRO

### ALUMINIUM AU MÈTRE



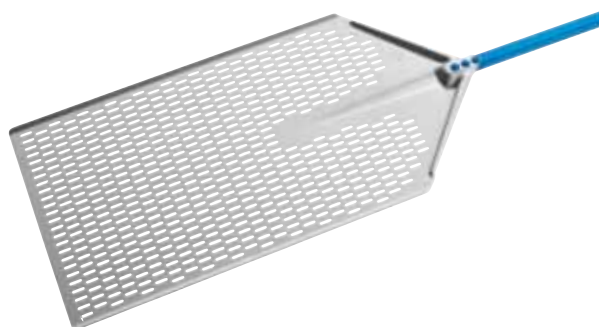
- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
AM-3060/30	30x60	30	98	1,14	1	102,50
AM-3060/60	30x60	60	128	1,22	1	107,50
AM-3060	30x60	120	188	1,37	1	115,50
AM-3080/30	30x80	30	118	1,36	1	111,00
AM-3080/60	30x80	60	148	1,44	1	116,00
AM-3080	30x80	120	208	1,59	1	124,00
AM-4060/30	40x60	30	104	1,48	1	111,00
AM-4060/60	40x60	60	134	1,56	1	116,00
AM-4060	40x60	120	194	1,71	1	124,00
AM-4080/30	40x80	30	123	1,86	1	121,00
AM-4080/60	40x80	60	153	1,78	1	126,00
AM-4080	40x80	120	213	2,24	1	134,00

## ALLUMINIO A METRO ASOLATA

### ALUMINIO POR METRO PERFORADA

### ALUMINIUM AU MÈTRE PERFORÉE



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
AM-3060F/30	30x60	30	98	0,90	1	135,00
AM-3060F/60	30x60	60	128	0,98	1	140,00
AM-3060F	30x60	120	188	1,13	1	148,00
AM-3080F/30	30x80	30	118	1,13	1	146,00
AM-3080F/60	30x80	60	148	1,21	1	151,00
AM-3080F	30x80	120	208	1,36	1	159,00
AM-4060F/30	40x60	30	104	1,27	1	146,00
AM-4060F/60	40x60	60	134	1,35	1	151,00
AM-4060F	40x60	120	194	1,50	1	159,00
AM-4080F/30	40x80	30	123	1,52	1	151,00
AM-4080F/60	40x80	60	153	1,60	1	156,00
AM-4080F	40x80	120	213	1,75	1	164,00

## ALLUMINIO RETTANGOLARE 22x25

### ALUMINIO RECTANGULAR 22X25

### ALUMINIUM RECTANGULAIRE 22X25



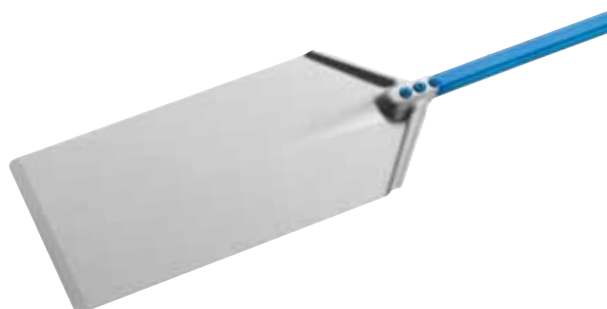
- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
A-2225/120	22x25	120	149	0,56	1	57,00
A-2225	22x25	150	180	0,63	1	58,00
A-2225/180	22x25	180	209	0,70	1	59,00
A-2225/200	22x25	200	229	0,75	1	60,00

## ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

### ALUMINIO "ROMANA"

### ALUMINIUM "ROMANA"



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
AM-2340/30	23x40	30	77	0,67	1	77,50
AM-2340/60	23x40	60	107	0,75	1	83,50
AM-2340/120	23x40	120	166	0,89	1	91,00

## ALLUMINIO ASSE A METRO

TABLA POR METRO EN ALUMINIO

PLANCHE À MÈTRE EN ALUMINIUM



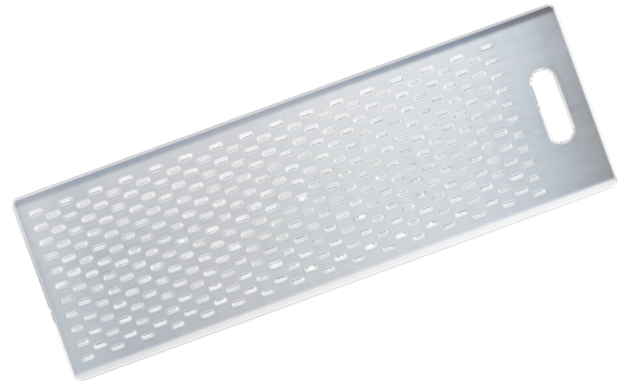
> Alluminio anodizzato neutro  
> Aluminio anodizado neutro  
> Aluminium anodisé neutre

#			Q	€
AM-3090A	30x90	1,37	1	85,00

## ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA

TABLA POR METRO PERFORADA EN ALUMINIO

PLANCHE À MÈTRE PERFORÉE EN ALUMINIUM



> Alluminio anodizzato neutro  
> Aluminio anodizado neutro  
> Aluminium anodisé neutre

#			Q	€
AM-3090AF	30x90	1,20	1	125,00

## SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



#		*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R+I-20+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+ AC-STP31+AC-MS90	1	261,50
PRO37	2,96	A-37R+I-20+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+ AC-STP31+AC-MS90	1	273,00

## SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



#		*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+AC-STP31+AC-MS90	1	289,50
PRO37F	2,83	A-37RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+AC-STP31+AC-MS90	1	304,50

### LEGENDA LEYENDA LÉGENDE


#	Codice Código Code		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabezal (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques								





ALTA PRESTAZIONE  
ALTA PRESTACIÓN  
HAUTE PERFORMANCE



# 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.

 Una línea diseñada para satisfacer las necesidades de los pizzeros que hacen pizza siguiendo el estilo napolitano, es decir, en hornos con altísimas temperaturas y con gran frecuencia de uso. Material potenciado, especiales orificios circulares y una grabación por láser hacen que estos utensilios sean únicos.

 Une ligne conçue pour répondre aux besoins des pizzaïolos travaillant façon napolitaine avec donc des fours à très haute température et une fréquence d'utilisation maximum. Matériau renforcé, orifices circulaires et une incision à laser qui rendent ces ustensiles uniques.



■ ■ ■ ■ ■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*



■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



■ ■ ■ ■ ■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos* / *Résistance aux chocs et aux égratignures*

## LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

La linea composta da pala e palettino è stata progettata per rispondere alle esigenze dei pizzaioli che fanno pizza secondo lo *stile napoletano*, quindi in forni a legna tradizionali napoletani che raggiungono i 500 gradi e sfornano un alto numero di pizze. Il disco di pasta viene di solito fatto salire sulla pala accompagnandolo con entrambe le mani e poi allargato e stirato con maestria verso le estremità della pala. La foratura della testa pala è funzionale a questi movimenti: il disegno, la forma circolare e la quantità dei fori permettono l'ideale scarico della farina pensando alla gestualità di lavoro della tradizione napoletana.

### LA PALA SECONDO LO STILE NAPOLETANO

- interamente in alluminio anodizzato;
- testa rinforzata per resistere al calore più intenso;
- manico leggero della serie Azzurra;
- 3 rivetti che assicurano stabilità e resistenza;
- fori con un disegno circolare per permettere lo scarico della farina;
- personalizzazione del nome della linea effettuata con incisione laser.

### IL PALETTINO SECONDO LO STILE NAPOLETANO

- testa rinforzata per resistere al calore dei forni napoletani;
- interamente in acciaio inox;
- fori con un disegno circolare per permettere lo scarico della farina;
- personalizzazione del nome della linea effettuata con incisione laser.

## LA ELECCIÓN DE LOS MAESTROS PIZZEROS

La línea compuesta por pala y paletas ha sido diseñada para satisfacer las necesidades de los pizzeros que hacen pizza según el estilo napolitano, es decir, en hornos de leña tradicionales napolitanos que alcanzan los 500 grados y preparan una gran cantidad de pizzas. Normalmente el disco de masa se coloca sobre la pala ayudándose con ambas manos y luego se ensancha y estira con maestría hacia los extremos de la pala. La perforación de la cabeza de la pala es funcional para estos movimientos: el diseño, la forma circular y la cantidad de los orificios permiten la descarga ideal de la harina en función de los gestos de la tradición napolitana.

### LA PALA SEGÚN EL ESTILO NAPOLITANO

- totalmente de aluminio anodizado;
- cabeza reforzada para resistir al calor más intenso;
- mango ligero de la serie Azzurra;
- 3 remaches que garantizan estabilidad y resistencia;
- orificios con un dibujo circular para permitir la descarga de la harina;
- personalización del nombre de la línea mediante grabado láser.

### LA PALETA SEGÚN EL ESTILO NAPOLITANO

- cabeza reforzada para resistir al calor de los hornos napolitanos;
- totalmente de acero inoxidable;
- orificios con un dibujo circular para permitir la descarga de la harina;
- personalización del nombre de la línea mediante grabado láser.



## LE CHOIX DES MAITRES PIZZAIÖLOS

La ligne composée de pelle et de petite pelle a été conçue pour répondre aux besoins des pizzaiolos qui travaillent façon napolitaine avec donc des fours à bois traditionnels pouvant atteindre jusqu'à 500 degrés et qui défourment un nombre très élevé de pizzas. Normalement, le disque de pâte est déposé sur la pelle en l'accompagnant des deux mains puis élargi et étendu avec maestria vers les extrémités de la pelle. La perforation de la tête de la pelle s'adapte bien à ces mouvements: le dessin, la forme circulaire et la quantité d'orifices permettent d'évacuer parfaitement la farine si on pense à la gestualité de travail typique de la tradition napolitaine.

### LA PELLE SELON LE STYLE NAPOLITAIN

- entièrement en aluminium anodisé;
- tête renforcée pour résister à la chaleur la plus intense;
- manche léger de la série Azzurra;
- 3 rivets qui assurent stabilité et résistance;
- orifices avec un dessin circulaire pour permettre d'évacuer la farine;
- personnalisation du nom de la ligne incisée au laser.

### LA PETITE PELLE SELON LE STYLE NAPOLITAIN

- tête renforcée pour résister à la chaleur des fours napolitains;
- entièrement en acier inox;
- orifices avec un dessin circulaire pour permettre d'évacuer la farine;
- personnalisation du nom de la ligne incisée au laser.



*I fori sono studiati per facilitare e accompagnare i movimenti tipici dei pizzaioli napoletani.*

*Los agujeros han sido estudiado para facilitar y acompañar los movimientos de los pizzeros napolitanos.*

*La perforation est conçue pour faciliter et accompagner les mouvements des pizzaiolos Napolitaines.*



*Lo spessore è maggiorato e ottimizzato per resistere all'utilizzo nei forni di tipo napoletano (fino a 500°).*

*El espesor es aumentado y optimizado para resistir al uso dentro de los hornos Napolitano (hasta 500°).*

*L'épaisseur est plus importante et optimisé pour résister à l'utilisation dans les fours de type Napolitaine (jusqu'à 500°).*



*Una marcatura laser identifica la pala, rendendola riconoscibile e ascrivibile ad un modo di fare pizza tipico della scuola napoletana.*

*Un marcado con láser identifica la pala, que se reconoce y se asocia a una manera típica de cocinar la pizza de la escuela Napolitana.*

*Le marquage au laser identifie la pelle, en la rendant reconnaissable et associée à une façon de faire la pizza typique de l'école Napolitaine.*



*I rinforzi sulla testa irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze più pesanti.*

*Los refuerzos endurecen la cabeza y garantizan la estabilidad y el cargo de las pizzas más pesadas.*

*Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.*



*I 3 rivetti in linea garantiscono sicurezza e inamovibilità, vedi i rivetti usati in aeronautica come giunzione tra lamiere metalliche.*

*Les 3 remaches alignados garantizan seguridad y estabilidad, ver también los remaches utilizados en aeronáutica como unión entre las chapas metálicas.*

*Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisée aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.*



*Il manico in tubolare ovale garantisce una buona presa, mentre le nervature interne garantiscono una resistenza estrema.*

*El mango de tubo ovalado favorece un buen agarre, mientras los nervios centrales internos garantizan una resistencia extrema.*

*Le manche en tubulaire ovale assure une bonne prise, tandis que les nervures internes assurent une résistance extrême.*



*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.*

*La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor.*

*La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur.*

**ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA**  
**ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA**  
**ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE**



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

#					Q	€
AN-32RF	33x33	150	186	0,91	1	108,50
AN-37RF	36x36	150	190	0,99	1	124,00
AN-41RF	41x41	150	196	1,19	1	129,00
AN-45RF	45x45	150	200	1,35	1	142,50
AN-50RF	50x50	150	207	1,57	1	160,00

**PALETTINO INOX ASOLATO**  
**PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE**  
**PETITE PELLE INOX PERFORÉE**



- > Testa in acciaio inox, manico acciaio inox
- > Cabeza inox, mango inox
- > Tête en inox, manche inox

#					Q	€
IN-17F	17	150	168	0,82	1	80,50
IN-17F/180	17	180	198	0,91	1	84,50
IN-20F	20	150	171	0,92	1	82,50
IN-20F/180	20	180	201	1,01	1	87,00
IN-23F	23	150	175	1,05	1	85,50
IN-23F/180	23	180	205	1,14	1	90,00
IN-26F	26	150	178	1,17	1	89,00
IN-26F/180	26	180	208	1,26	1	93,00

**Pale e palettini Linea Napoletana sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.**

Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!

Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. AN-32RFS), per avere la tua pala o palettino smontabile al costo di € 12,90 in più.

**Las palas y las paletas de la Línea Napoletana son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.**

Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.

Añada una **S** final al Código Producto (ejemplo AN-32RFS), para recibir la pala desmontable al precio de € 12,90 además.

**Les pelles et la petites pelles de la Ligne Napoletana sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour en réduire la longueur totale.**

Emballage facilité, risque d'endommagement réduit, épargne sur les envois à vos clients.

Rajoutez une **S** finale au Code Produit (exemple AN-32RFS), afin d'avoir votre pelle démontable au prix de € 12,90 en plus.




LEGENDA LEYENDA LÉGENDE	# Codice Código Code	 Dimensioni testa (cm) Dimensión cabezal (cm) Dimensions de la tête (cm)	 Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longuer du manche (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€ Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	-------------------------------	---	--	--	---	---	---





ALTA PRESTAZIONE  
ALTA PRESTACIÓN  
HAUTE PERFORMANCE



# 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.

 Una línea dedicada a los pizzeros que hacen pizza sin gluten, que mantiene las características de la línea Azzurra pero que se distingue por el color verde y por un logotipo identificativo. Utensilios de uso exclusivo, diferenciados, inmediatamente reconocibles en el entorno laboral.

 Une ligne consacrée aux pizzaiolos qui font des pizzas sans gluten qui maintient les caractéristiques de la Ligne Azzurra mais qui se différencie par sa couleur verte et un logo identifiable. Des instruments à usage exclusif, qui se différencient et se reconnaissent immédiatement dans le lieu de travail.



■■■■■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*



■■■■■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



■■■■■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



■■■■■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos* / *Résistance aux chocs et aux égratignures*



## 🇮🇹 SICUREZZA E ATTENZIONE ALLA SALUTE

---

### NO ALLA CONTAMINAZIONE

Le pizzerie che decidono di introdurre nel menù piatti per celiaci devono rispettare una serie di norme per la corretta produzione/somministrazione di alimenti/bevande per assicurare l'assenza di glutine. Tra le raccomandazioni espresse dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia) occorre predisporre un'area riservata al senza glutine all'interno della cucina, e osservare regole precise dalla scelta delle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, alla produzione, alla conservazione, alle procedure di pulizia, a quelle di somministrazione/vendita diretta ed alla formazione del personale. Altrettanto importante è l'organizzazione dell'area di lavoro: l'attrezzatura deve essere dedicata (piani di lavoro, forno, tagliapasta, coltelli, pale per infornare e palettini per sfornare ecc.), così come deve essere garantita anche la conservazione delle attrezzature e degli utensili in maniera protetta, in modo da scongiurare la possibilità di contaminazione.

### UNA LINEA DEDICATA

L'aumento della domanda di cibi senza glutine, insieme alla richiesta di molti pizzaioli, hanno dato il via alla realizzazione di una linea pensata per i pizzaioli che fanno pizza senza glutine.

La linea si compone di una pala per infornare, un palettino per girare e sfornare la pizza ed una spazzola che mantengono le caratteristiche della Linea Azzurra, ma che si differenziano grazie al vivace verde dei manici e ad un logo creato appositamente e inciso su manico e testa pala. Il focus è sul colore verde, che permetterà al pizzaiolo di differenziare al meglio i suoi strumenti all'interno dell'ambiente di lavoro, permettendogli di lavorare in sicurezza, con estrema efficienza, minimizzando il rischio di contaminazioni. Il tutto per salvaguardare la salute dei clienti affetti da celiachia.

Importante è anche l'aspetto comunicativo che aggiunge valore e prestigio al locale: agli occhi del cliente celiaco l'uso di strumenti dedicati sottolinea la massima attenzione del proprietario e del personale verso le sue esigenze.

## PORTAPALE GLUTEN FREE

Così come è importante predisporre un'area apposita della cucina per la preparazione di cibi senza glutine è altresì importante conservare l'attrezzatura dedicata (nel nostro caso pala, palettino e spazzola per la pulizia del forno) proteggendola dal rischio contaminazione. Abbiamo così differenziato il nostro portapale autoportante in acciaio inox, con un cartello in forex contenente il nostro logo Gi.Metal Gluten Free.

Può contenere fino a 6 pezzi: 2 pale di diverse dimensioni, 2 supporti per palettino e spazzola e 2 spazi per accessori. Permette di agganciare i palettini con la testa in basso, con minori rischi di scottature involontarie. Le alette a metà altezza evitano che palettino e spazzola ondegino quando agganciati ed è possibile utilizzarle per appendere altri due strumenti (es. pala corta, tagliapasta, spatola...). La base è in marmo per una maggiore stabilità. L'ingombro è minimo, rendendo possibile posizionarlo anche in piccoli spazi.

## 🇪🇸 SEGURIDAD Y ATENCIÓN A LA SALUD

---

### NO A LA CONTAMINACIÓN

Las pizzerías que deciden introducir en el menú platos para celíacos deben cumplir una serie de normas para la correcta producción/suministro de alimentos/bebidas para garantizar la ausencia de gluten. Una de las recomendaciones indicadas por la AIC (Asociación Italiana Celiacía) es la de establecer un área reservada a la producción sin gluten dentro de la cocina, y cumplir reglas precisas que van desde la elección de las materias primas empleadas, a su almacenaje, producción, conservación, procedimientos de limpieza, suministro/venta directa y a la formación del personal.

Igualmente importante es la organización del área de trabajo: el equipamiento deberá ser específico (superficies de trabajo, horno, cortamasa, cuchillos, palas para hornear y paletas para desenhornar, etc.), así como debe garantizarse también la conservación de los equipamientos y utensilios de manera protegida, a fin de evitar cualquier contaminación.

## UNA LÍNEA DEDICADA

El aumento de la demanda de alimentos sin gluten, junto con la petición de muchos pizzeros han abierto el camino a la realización de una línea concebida para los pizzeros que preparan pizza sin gluten.

La línea se compone de una pala para hornear, una paleta para girar y desenhornar la pizza y un cepillo que mantienen las características de la Línea Azzurra, pero que se diferencian gracias al color verde vivo de los mangos y a un específico logotipo grabado en el mango y la cabeza de la pala. El focus es el color verde, que permitirá al pizzero distinguir mejor sus instrumentos en el entorno laboral, permitiéndole trabajar de forma segura, con extrema eficiencia y minimizando el riesgo de contaminaciones. Todo ello para salvaguardar la salud de los clientes celíacos.

También es importante el aspecto comunicativo que añade valor y prestigio al local: el cliente celíaco podrá constatar con sus propios ojos el uso de utensilios específicos, lo cual denota la máxima atención por parte del propietario y del personal hacia sus necesidades.

### PORTAPALAS GLUTEN FREE

Así como es importante establecer un área específica de la cocina para la preparación de alimentos sin gluten, también es importante conservar el equipamiento específico (en nuestro caso la pala, la paleta y el cepillo para la limpieza del horno) protegiéndolo del riesgo de contaminación. Por ello hemos diferenciado nuestro portapalas autoportante de acero inoxidable con un cartel en forex que muestra nuestro logotipo Gi.Metal Gluten Free.

Puede contener hasta 6 elementos: 2 palas de diferentes tamaños, 2 soportes para paleta y cepillo y 2 espacios para accesorios.

Permite enganchar las paletas cabeza abajo, con menor riesgo de quemaduras involuntarias. Las aletas a media altura impiden que la paleta y el cepillo se balanceen cuando están colgados y es posible utilizarlas para colgar otros dos utensilios (ej. pala corta, cortamasa, espátula...). La base es de mármol para darle mayor estabilidad. Sus dimensiones son mínimas por lo que es posible colocarlo también en espacios reducidos.

## SÉCURITÉ ET ÉGARD À LA SANTÉ

### NON À LA CONTAMINATION

Les pizzerias qui décident d'introduire des plats pour cœliaques dans leur menu sont tenus de respecter une série de normes en termes de juste production/administration d'aliments/boissons afin d'assurer l'absence de gluten. L'AIC

(Association Italienne Coeliaquie) recommande, entre autres, que la cuisine dispose d'un espace réservé au sans gluten, d'observer des règles précises quant au choix des matières premières utilisées, sur leur stockage, la production, la conservation, les procédures de nettoyage, sur l'administration/vente directe ainsi que sur la formation du personnel.

Non moins important est l'organisation de la zone de travail: l'équipement doit être consacré (plans de travail, four, coupe-pâte, couteaux, pelles pour enfourner et petites pelles pour défourner, etc.) mais il faudra également garantir la conservation des équipements et des outils, de manière protégée, pour éviter tout risque de contamination.

### UNE LIGNE CONSACRÉE

La plus forte demande en aliments sans gluten ainsi que l'exigence de nombreux pizzaïolos ont donné vie à la réalisation d'une ligne pensée pour ceux qui font des pizzas sans gluten.

La ligne se compose d'une pelle à enfourner, d'une petite pelle pour tourner et défourner la pizza ainsi que d'une brosse qui maintiennent les caractéristiques de la Ligne Azzurra mais qui se différencient par le vert vivace des manches et par un logo spécialement créé et incisé sur le manche et la tête de la pelle. L'accent est placé sur la couleur verte qui permettra au pizzaïolo de mieux différencier ses ustensiles dans le lieu de travail et lui permettra de travailler en sécurité, avec le maximum d'efficacité tout en minimisant le risque de contamination. Ceci pour préserver la santé des clients souffrants de coeliaquie.

Un autre aspect important est la communication qui ajoute valeur et prestige au local: aux yeux du client coeliaque, l'emploi d'ustensiles consacrés révèle toute l'attention que peuvent porter le propriétaire et le personnel à ses besoins.

### PORTE-PELLE GLUTEN FREE

Tout comme il est important de prédisposer une zone consacrée dans la cuisine à la préparation d'aliments sans gluten, il n'est pas moins important de conserver l'équipement consacré (il s'agit dans ce cas de pelle, de petite pelle et de brosse pour nettoyer le four) afin de le protéger du risque de contamination. C'est la raison pour laquelle nous avons différencié notre porte-pelle autoportant en acier inox, avec un panneau en forex contenant notre logo Gi.Metal Gluten Free.

Ce dernier peut contenir jusqu'à 6 pièces: 2 pelles de différentes dimensions, 2 supports pour petite pelle et brosse et 2 espaces consacrés aux accessoires.

Il permet d'accrocher les petites pelles, tête en bas, avec un moindre risque de brûlures accidentelles. Les ailettes, à mi-hauteur, évitent que la petite pelle et la brosse ne basculent lorsqu'elles sont accrochées et il est possible de les utiliser pour accrocher deux autres ustensiles (ex. pelle courte, coupe-pâte, spatule, etc.). La base est en marbre pour plus de stabilité. L'encombrement est minimum afin de pouvoir le positionner même dans de petits espaces.



GIMETAL

## QUANDO L'INGREDIENTE PIÙ IMPORTANTE È LA SICUREZZA

La linea Gluten Free Gi.Metal è dedicata ai pizzaioli che fanno pizza senza glutine

Con la linea Gluten Free potrai differenziare al meglio i tuoi strumenti di lavoro, avrai la garanzia di lavorare in **sicurezza**, con estrema **efficienza**, **minimizzando i rischi di contaminazione** e la **salute** dei clienti celiaci prima di tutto.

- ✓ strumenti leggeri e resistenti
- ✓ colore immediatamente riconoscibile
- ✓ la foratura permette lo scarico della farina





*Il verde dei manici identifica in maniera facile e veloce gli strumenti.*

*El color verde de los mangos identifica de manera fácil y rápida los utensilios.*

*Le vert des manches permet d'identifier les ustensiles plus facilement et rapidement.*



*Il logo da noi creato richiama il simbolo ufficiale del Gluten Free, costituito dalla spiga barrata su sfondo bianco: il più importante sistema per comunicare ai celiaci se un prodotto è idoneo.*

*El logotipo que hemos creado retoma el símbolo oficial del Gluten Free, formado por una espiga tachada sobre fondo blanco: el mejor sistema para comunicar a los celíacos si un producto es adecuado.*

*Le logo que nous avons créé rappelle le symbole officiel du Gluten Free, constitué de l'épi barré sur fond blanc: le système le plus important pour communiquer aux cœliaques que le produit est adapté.*



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.*

*La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.*

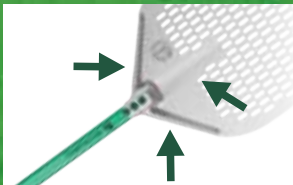
*La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.*



*La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.*

*La flexibilidad de la cabeza, unida al fresado frontal, ayudan el efecto espátula: la pala se dobla en la mitad, creando la adherencia perfecta entre la pala y la superficie de trabajo, que facilita la carga de la pizza.*

*La flexibilité de la tête, jointe au fraisage frontal, facilitent l'effet spatule: la pelle se plie exactement à moitié, en créant l'adhérence parfaite entre pelle et plan de travail, qui facilite la montée de la pizza.*



*I rinforzi sulla testa irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze più pesanti.*

*Los refuerzos endurecen la cabeza y garantizan la estabilidad y el cargo de las pizzas más pesadas.*

*Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.*



*I 3 rivetti in linea garantiscono sicurezza e inamovibilità, vedi i rivetti usati in aeronautica come giunzione tra lamiere metalliche.*

*Les 3 remaches alignados garantizan seguridad y estabilidad, ver también los remaches utilizados en aeronáutica como unión entre las chapas metálicas.*

*Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisée aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.*



*Il manico in tubolare ovale garantisce una buona presa, mentre le nervature interne garantiscono una resistenza estrema.*

*El mango de tubo ovalado favorece un buen agarre, mientras los nervios centrales internos garantizan una resistencia extrema.*

*Le manche en tubulaire ovale assure une bonne prise, tandis que les nervures internes assurent une résistance extrême.*



*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.*

*La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor.*

*La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur.*

ALLUMINIO RETTANGOLARE SPECIALE GF  
 ALUMINIO RECTANGULAR ESPECIAL GF  
 ALUMINIUM RECTANGULAIRE SPÉCIAL GF



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato verde
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado verde
- > Tête en aluminium anodisé neutre, manche anodisé vert

#					Q	€
AG-32RF	33X33	150	186	0,70	1	111,50
AG-37RF	36x36	150	190	0,76	1	127,00

PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF  
 PALA PEQUEÑA PERFORADA DE ACERO  
 INOXIDABLE, ESPECIAL GF

PETITE PELLE EN ACIER INOX PERFORÉE,  
 SPÉCIALE GF



- > Testa e manico acciaio inox
- > Cabeza y mango de acero inoxidable
- > Tête et manche en acier inox

#					Q	€
IG-20F	20	150	171	0,77	1	84,50
IG-23F	23	150	175	0,84	1	88,00

LEGENDA  
 LEYENDA  
 LÉGENDE

#

Codice  
 Código  
 Code



Dimensioni testa (cm)  
 Dimensión cabezal (cm)  
 Dimensions de la tête  
 (cm)



Lunghezza manico (cm)  
 Longitud mango (cm)  
 Longuer du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
 Longitud total (cm)  
 Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
 Peso neto (Kg)  
 Poids net (Kg)



Lotto minimo  
 Lote mínimo  
 Lot minimum



Prezzo unitario  
 Precio pieza  
 Prix unitaire

SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF  
 CEPILLO PROFESIONAL ESPECIAL GF  
 BROUSSE PROFESSIONNELLE SPÉCIALE GF



- > Spazzola orientabile con setole di ottone 20x6 cm con raschietto, manico anodizzato verde. Logo personalizzato, Gluten Free inciso sul manico.
- > Cepillo orientable con cerdas de latón 20x6 con rascador, mango anodizado verde. Logotipo personalizado Gluten Free grabado sobre el mango
- > Brosse orientable avec poils en laiton 20x6 cm avec racloir, manche anodisé vert. Logo personnalisé Gluten Free gravé sur le manche.

#						*	Q	€
AC-SP GF	160	20x6xh4,6	B	AA	0,74	Orientabile Orientabile Ajustable	1	72,50

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Dimensioni spazzola (cm) Dimensión cepillo (cm) Dimensions brosse (cm)
	Materiale setole Material cerdas Matériau poils		Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AA	Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	B	Ottone Latón Laiton		

APPENDIPALE SPECIALE GF  
 SOPORTO PARA PALAS ESPECIALES GF  
 SUPPORT POUR PELLES SPÉCIAL GF



- > Portapala autoportante in acciaio inox con base in marmo e cartello con logo Gluten Free.
- > Soporto para pala en acero inoxidable, con base en mármol y cartel con logotipo Gluten Free.
- > Support pour pelles en acier inox, avec base en marbre et panneau avec logo Gluten Free

#					Q	€
AC-PPF GF	25x35xh233	SM	6	8,40	1	149,50

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE


#	Codice Código Code		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Material
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier Inox/Base marbre				





STANDARD PROFESSIONALE  
STANDARD PROFESIONAL  
STANDARD PROFESSIONNEL



# 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.

 Una línea clásica, que retoma el concepto más tradicional de pala para pizza: la forma es única, rectangular con cantos muy amplios, una síntesis perfecta entre redonda y rectangular, la estructura es rígida, mango y cabeza son de espesor incrementado.

 Une ligne classique, qui se refait au concept plus traditionnel de pelle pour pizza: la forme est unique, rectangulaire avec des angles très vastes, une parfaite synthèse entre ronde et rectangulaire; la structure est rigide, l'épaisseur du manche et de la tête est majorée.



■ ■ ■ ■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*



■ ■ ■ ■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



■ ■ ■ ■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



■ ■ ■ ■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos*  
/ *Résistance aux chocs et aux égratignures*



## RIGIDA E FUNZIONALE

---

### STRUTTURA RIGIDA

La testa rettangolare presenta l'alloggiamento ideale per la pizza con un raggio di curvatura molto ampio, a sbalzo sul fondo. La fresatura è frontale e lo spessore maggiorato assicura rigidità, resistenza ai colpi accidentali, ai graffi, permettendo di sorreggere le pizze più pesanti e di grandi dimensioni.

La giunzione testa-manico è costituita dall'inserimento nel manico del prolungamento della testa bloccata internamente da due coni con espansore.

Disponibile in cinque misure di testa e quattro diverse lunghezze di manico.

### IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

La versione forata presenta una foratura parziale, sulla parte iniziale della testa, studiata per esaltare la scorrevolezza e scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero.

### UN PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE

Palettino interamente in acciaio inox, ha forma ovalizzata con uno spessore di testa maggiorato, che assicura la giusta robustezza anche per lo spostamento di piccoli ciocchi di legna all'interno del forno.

Manico in tubolare e attaccatura tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.

Impugnatura a fondo manico ed elemento scorrevole in apposito polimero ad alta resistenza agli urti e al calore (un incastro sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù).

## RÍGIDA Y FUNCIONAL

---

### ESTRUCTURA RÍGIDA

La cabeza rectangular es el alojamiento ideal para la pizza con un radio de curvatura muy amplio, que sobresale en el fondo. El fresado frontal y el espesor aumentado garantizan la rigidez y la resistencia a los choques y arañazos, para sostener también las pizzas más pesadas y de grande tamaño.

La unión cabeza y mango está formada por la introducción en el mango de la prolongación de la cabeza bloqueada en el interior con dos conos con expandidor.

Disponibile en 5 tamaños de cabeza y 4 diferentes largos de mango.

### LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

La versión perforada presenta una perforación parcial sobre la parte inicial de la cabeza, estudiada para mejorar el deslizamiento y la descarga de la harina permanecida debajo de la pizza durante el espolvoreo.

### UNA PALETA ROBUSTA Y RESISTENTE AL CALOR

Paleta completamente en acero inoxidable, forma ovalada con un espesor aumentado de la cabeza, que asegura la correcta robustez también para desplazar pequeños troncos de leña.

Mango tubular y unión tradicional directamente en la superficie redonda.

Empuñadura en el fondo del mango con elemento deslizante de polímero de alta resistencia a los choques y al calor (un encastre en el fondo del mango permite bloquear el elemento intermedio y encontrarlo disponible en la parte superior cuando la paleta se apoya con la cabeza hacia abajo).



## RIGIDE ET FONCTIONNELLE

---

### STRUCTURE RIGIDE

La tête rectangulaire constitue le logement idéal pour la pizza avec un rayon de courbure très ample, en saillie sur le fond. Le fraisage est frontal et l'épaisseur plus importante assure rigidité, résistance aux coups accidentels, aux égratignures, en permettant de soutenir les pizza lourdes et de grandes dimensions.

La tête est fixée au manche par l'insertion dans le manche du prolongement de la tête bloquée à l'intérieur par deux cônes avec expanseur.

Disponible en 5 dimensions de tête et 4 différentes longueurs du manche.

### L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

La version perforée présente une perforation partielle sur la partie initiale de la tête, conçue pour améliorer le glissement et évacuer la farine restée au-dessous de la pizza pendant la préparation.

## UNE PETITE PELLE ROBUSTE ET RÉSISTANT À LA CHALEUR

Petite pelle complètement en acier inox, forme ovalisée avec une épaisseur de tête plus importante que assure la correcte solidité aussi pour le mouvement de petites bûches dans le four.

Manche tubulaire et fixation traditionnelle directement sur la surface ronde.

Poignée au bout du manche et élément coulissant en polymère haute résistance aux coups et à la chaleur (un dispositif d'encastrement sur le bout du manche permet de bloquer l'élément intermédiaire et de le trouver disponible dans la partie supérieure lorsque la petite pelle est appuyée tête en bas).



## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIO RECTANGULAR

ALUMINIUM RECTANGULAIRE



## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA

ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero  
> Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado negro  
> Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé noir

#					Q	€
R-32R/60	33X33	60	102	0,78	1	59,50
R-32R/120	33x33	120	162	0,94	1	62,50
R-32R	33x33	150	192	1,02	1	64,50
R-32R/180	33x33	180	222	1,11	1	67,50
R-37R/60	36X36	60	106	0,88	1	64,50
R-37R/120	36x36	120	166	1,04	1	67,50
R-37R	36x36	150	196	1,12	1	70,50
R-37R/180	36x36	180	226	1,21	1	73,50
R-41R/60	41X41	60	113	1,13	1	83,50
R-41R/120	41x41	120	173	1,29	1	86,50
R-41R	41x41	150	203	1,37	1	89,00
R-41R/180	41x41	180	233	1,46	1	92,00
R-45R/60	45X45	60	116	1,29	1	92,00
R-45R/120	45x45	120	176	1,45	1	95,00
R-45R	45x45	150	206	1,53	1	97,50
R-45R/180	45x45	180	236	1,62	1	100,50
R-50R/60	50X50	60	121	1,52	1	109,50
R-50R/120	50x50	120	181	1,68	1	112,50
R-50R	50x50	150	211	1,76	1	115,00
R-50R/180	50x50	180	241	1,85	1	118,00

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero  
> Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado negro  
> Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé noir

#					Q	€
R-32RF/60	33X33	60	102	0,76	1	70,50
R-32RF/120	33x33	120	162	0,92	1	73,50
R-32RF	33x33	150	192	0,99	1	75,50
R-32RF/180	33x33	180	222	1,07	1	79,00
R-37RF/60	36X36	60	106	0,85	1	76,00
R-37RF/120	36x36	120	166	1,01	1	79,00
R-37RF	36x36	150	196	1,09	1	81,00
R-37RF/180	36x36	180	226	1,18	1	84,00
R-41RF/60	41X41	60	113	1,11	1	94,50
R-41RF/120	41x41	120	173	1,27	1	97,50
R-41RF	41x41	150	203	1,35	1	99,50
R-41RF/180	41x41	180	233	1,44	1	102,50
R-45RF/60	45X45	60	116	1,22	1	103,50
R-45RF/120	45x45	120	176	1,38	1	106,50
R-45RF	45x45	150	206	1,46	1	108,50
R-45RF/180	45x45	180	236	1,55	1	111,50
R-50RF/60	50X50	60	121	1,44	1	121,00
R-50RF/120	50x50	120	181	1,60	1	124,00
R-50RF	50x50	150	211	1,68	1	126,00
R-50RF/180	50x50	180	241	1,77	1	129,00

LEGGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)




Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



#		*	Q	€
STANDARD32	3,89	R-32R+1R-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM	1	178,00
STANDARD37	3,99	R-37R+1R-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM	1	183,50

€ Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

\* Note caratteristiche  
Notas características  
Caractéristiques

## PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX



- > Testa inox, manico inox
- > Cabeza acero inox, mango acero inox
- > Tête en inox, manche inox

#					Q	€
IR-17/120	17	120	138	0,82	1	49,50
IR-17	17	150	168	0,95	1	51,50
IR-17/180	17	180	198	1,16	1	56,00
IR-20/120	20	120	141	0,92	1	51,50
IR-20	20	150	171	1,05	1	55,00
IR-20/180	20	180	201	1,26	1	58,00
IR-23/120	23	120	144	1,05	1	55,00
IR-23	23	150	174	1,18	1	57,00
IR-23/180	23	180	204	1,39	1	60,00
IR-26/120	26	120	148	1,20	1	57,00
IR-26	26	150	178	1,33	1	59,00
IR-26/180	26	180	208	1,54	1	62,00

## PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE



- > Testa inox, manico inox
- > Cabeza acero inox, mango acero inox
- > Tête en inox, manche inox

#					Q	€
IR-17F/120	17	120	138	0,78	1	59,00
IR-17F	17	150	168	0,91	1	61,00
IR-17F/180	17	180	198	1,12	1	64,00
IR-20F/120	20	120	141	0,88	1	61,00
IR-20F	20	150	171	1,01	1	63,00
IR-20F/180	20	180	201	1,22	1	66,00
IR-23F/120	23	120	144	1,01	1	63,00
IR-23F	23	150	174	1,14	1	65,00
IR-23F/180	23	180	204	1,35	1	68,00
IR-26F/120	26	120	148	1,14	1	65,00
IR-26F	26	150	178	1,27	1	67,00
IR-26F/180	26	180	208	1,48	1	70,50

## RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPUESTO PALETA ALICE

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE ALICE

- > Elemento fondomango + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > Elemento fondo mango + Elemento deslizante, Polímero de alta densidad
- > Élément bout de manche + Élément coulissant, Polymère haute densité

#		Q	€
R-PA2	0,1	4	7,00



LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête  
(cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)

Q

Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

€

Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire








STANDARD PROFESSIONALE  
STANDARD PROFESIONAL  
STANDARD PROFESSIONNEL



# AURORA

 A cavallo tra il mondo professionale e quello domestico, la linea Aurora è in grado di soddisfare le esigenze di base di entrambe le utenze, offrendo strumenti che richiamano esteticamente le linee alta prestazione.

 A caballo entre el mundo profesional y el doméstico, la línea Aurora es capaz de satisfacer las necesidades básicas de ambos sectores, ofreciendo utensilios que recuerdan la estética de las líneas de alta prestación.

 Entre le monde professionnel et le monde domestique, la Ligne Aurora est en mesure de satisfaire les exigences de base de ces deux secteurs et offre des ustensiles qui, d'un point de vue esthétique, rappellent les lignes à haute prestation.



■ ■ ■ ■ ■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*



■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



■ ■ ■ ■ ■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos*  
/ *Résistance aux chocs et aux égratignures*



## ESSENZIALE CON STILE

---

### STRUTTURA ESSENZIALE

Ha caratteristiche tecniche comuni alle altre linee anche se semplificate, senza rinunciare ad una gradevole linea estetica. Lo spessore ridotto della testa non richiede particolari fresature e permette la corretta presa in carico della pizza.

Il manico è in alluminio alleggerito, innervato per garantire robustezza.

Il tubolare ovale favorisce la stabilità e impedisce la rotazione.

La giunzione testa-manico è assicurata da tre piccoli rivetti allineati che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

### IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

La versione forata presenta fori appositamente studiati sulla parte iniziale della testa per esaltare la scorrevolezza e scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero.

### UN PALETTINO ROTONDO

Il palettino di questa linea è totalmente in acciaio inox con testa perfettamente rotonda piena o forata.

Il fondo manico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità, di colore nero, ad alta resistenza agli urti e al calore. Un incastro sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio per trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù.

## ESENCIAL CON ESTILO

---

### ESTRUCTURA ESENCIAL

Tiene características técnicas comunes a las otras líneas aunque simplificadas, sin renunciar a un agradable línea estética. El espesor reducido de la cabeza no necesita de fresados y permite una correcta subida de la pizza.

El mango es de aluminio aligerado, con nervios para asegurar la solidez.

El tubo ovalado favorece la estabilidad y evita la rotación.

La unión de la cabeza-mango está asegurada por 3 remaches pequeños alineados que garantizan seguridad y estabilidad.

## LA VANTAJA DE LA PERFORACIÓN

La versión perforada presenta una perforación parcial sobre la parte inicial de la cabeza, estudiada para mejorar el deslizamiento y la descarga de la harina permanecida debajo de la pizza durante el espolvoreo.

### UNA PALETA REDONDA

La paleta redonda de esta Línea es completamente de acero inoxidable, con cabeza perfectamente redonda, lisa o perforada.

El fondo del mango y la empuñadura intermedia deslizante son de polímero de alta densidad, con alta resistencia a los choques y al calor con un encastrado en el fondo del mango que permite bloquear el elemento intermedio y encontrarlo a disposición en la parte superior cuando la paleta se apoya con la cabeza hacia abajo.

## ESSENTIELLE AVEC STYLE

---

### STRUCTURE ESSENTIELLE

Elle possède des caractéristiques techniques communes aux autres lignes même si simplifiées sans toutefois renoncer à une agréable ligne esthétique. L'épaisseur réduite de la tête n'exige pas de fraisages particuliers et permet une correcte prise en charge de la pizza. Le manche est fabriqué en aluminium allégé, innervé pour garantir sa solidité.

L'élément tubulaire ovale favorise la stabilité et empêche la rotation.

La jonction tête-manche est assurée par 3 petits rivets alignés qui garantissent sécurité et inamovibilité.

### L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

La version perforée présente une perforation partielle sur la partie initiale de la tête, conçue pour améliorer le glissement et décharger la farine restée au-dessous de la pizza pendant la préparation.

### UNE PETITE PELLE RONDE

La petite pelle de cette Ligne est complètement en acier inox, avec tête parfaitement ronde, pleine ou perforée.

Le bout du manche et la poignée intermédiaire coulissante sont en polymère haute densité et haute résistance aux coups et à la chaleur avec un dispositif d'encastrement sur le bout du manche qui permet de bloquer l'élément intermédiaire et de le trouver disponible dans la partie supérieure lorsque la petite pelle est appuyée tête en bas.



## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIO RECTANGULAR

ALUMINIUM RECTANGULAIRE



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado negro
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé noir

#					Q	€
AF-32R/60	32x32	60	92	0,50	1	50,50
AF-32R/120	32x32	120	152	0,64	1	58,00
AF-32R	32x32	150	182	0,71	1	60,50
AF-37R/60	36x36	60	96	0,58	1	56,50
AF-37R/120	36x36	120	156	0,72	1	62,50
AF-37R	36x36	150	186	0,79	1	64,50
AF-41R/60	41x41	60	102	0,69	1	67,00
AF-41R/120	41x41	120	162	0,83	1	73,50
AF-41R	41x41	150	192	0,90	1	75,50
AF-45R/60	45x45	60	107	0,83	1	78,00
AF-45R/120	45x45	120	167	0,97	1	84,00
AF-45R	45x45	150	197	1,04	1	86,50

## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA

ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado negro
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé noir

#					Q	€
AF-32RF/60	32x32	60	92	0,48	1	57,50
AF-32RF/120	32x32	120	152	0,62	1	63,50
AF-32RF	32x32	150	182	0,69	1	65,50
AF-37RF/60	36x36	60	96	0,56	1	61,50
AF-37RF/120	36x36	120	156	0,70	1	67,50
AF-37RF	36x36	150	186	0,77	1	70,50
AF-41RF/60	41x41	60	102	0,67	1	73,00
AF-41RF/120	41x41	120	162	0,81	1	79,00
AF-41RF	41x41	150	192	0,88	1	81,00
AF-45RF/60	45x45	60	107	0,81	1	83,50
AF-45RF/120	45x45	120	167	0,95	1	90,00
AF-45RF	45x45	150	197	1,02	1	92,00



## SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES

#		*	Q	€
SET F-32	2,50	AF-32R+ACF-SPH+R-20	1	138,00
SET F-32/120	2,25	AF-32R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	1	132,50
SET F-37	2,58	AF-37R+ACF-SPH+R-20	1	141,00
SET F-37/120	2,33	AF-37R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	1	135,50

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code

Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)

Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longueur du manche (cm)

Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)

Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)

Q

Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

## PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX



- > Testa inox, manico inox
- > Cabeza acero inox, mango acero inox
- > Tête en inox, manche inox

#					Q	€
R-17/120	17	120	136	0,73	1	43,00
R-17	17	150	166	0,86	1	45,00
R-20/120	20	120	139	0,78	1	45,00
R-20	20	150	169	0,91	1	47,00
R-23/120	23	120	142	0,86	1	47,00
R-23	23	150	172	0,99	1	49,00
R-26/120	26	120	145	0,94	1	49,00
R-26	26	150	175	1,07	1	51,50

## PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE



- > Testa inox, manico inox
- > Cabeza acero inox, mango acero inox
- > Tête en inox, manche inox

#					Q	€
R-17F/120	17	120	136	0,68	1	51,50
R-17F	17	150	166	0,81	1	54,00
R-20F/120	20	120	139	0,73	1	54,00
R-20F	20	150	169	0,86	1	56,00
R-23F/120	23	120	142	0,79	1	56,00
R-23F	23	150	172	0,92	1	58,00
R-26F/120	26	120	145	0,88	1	58,00
R-26F	26	150	175	1,01	1	60,50



## RICAMBIO PALETTINO AURORA

REPUESTO PALETA AURORA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AURORA

- > Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > Elemento fondo mango + Elemento deslizante, Polímero de alta densidad
- > Élément bout de manche + Élément coulissant, Polymère haute densité

#		Q	€
R-PA2	0,1	4	7,00

€ Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

\* Note caratteristiche  
Notas características  
Caractéristiques



USO DOMESTICO  
USO DOMÉSTICO  
UTILISATION MÉNAGÈRE



# AMICA



**Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*




**Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*





**Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



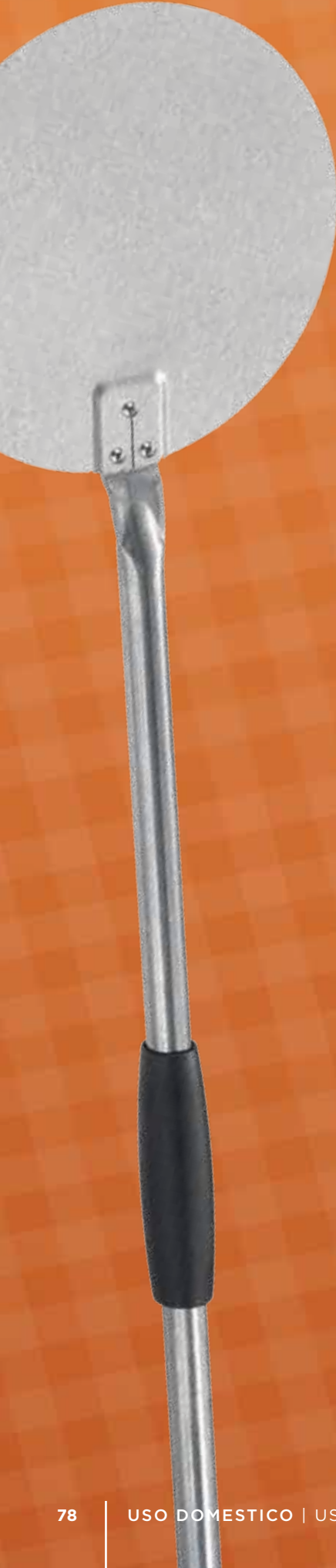
**Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos*  
/ *Résistance aux chocs et aux égratignures*

 Una linea pensata per il privato che occasionalmente usa il suo fornello pizza e ricerca uno strumento di qualità, leggero e maneggevole.

 Una línea concebida para el usuario particular que ocasionalmente usa su hornillo de pizza y que busca un instrumento de calidad, ligero y manejable.

 Une ligne pensée pour le privé qui, occasionnellement, utilise son four à pizza et recherche un ustensile de qualité, léger et maniable.





## USO DOMESTICO

---

### LEGGEREZZA

Tutti i modelli della linea Amica sono leggeri per incontrare la praticità di un uso saltuario.

### RESISTENTE E SICURA

La giunzione testa-manico è assicurata da tre piccoli rivetti allineati che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

### ERGONOMIA

I manici in tubolare ovale favoriscono una buona presa e scorrevolezza, impedendo la rotazione.

### MISURE

Le misure della testa accontentano chi ricerca uno strumento per movimentare pizze di misura 28-30 cm, sia in forni piccoli che in forni più profondi (la lunghezza del manico varia da 60 cm a 150 cm).

### MATERIALI

La scelta può ricadere su tre diversi materiali della testa: alluminio non trattato, alluminato, acciaio inox. Quest'ultima in forma rotonda, le altre rettangolari.

## USO DOMÉSTICO

---

### LIGEREZA

Todos los modelos de la línea Amica son ligeros y ofrecen comodidad para un uso esporádico.

### RESISTENTE Y SEGURA

La unión de la cabeza y el mango está formada por la superposición de dos elementos fijados por tres remaches grandes, alineados, que garantizan seguridad e inmovilidad.

### ERGONOMÍA

Los mangos tubulares favorecen una buena toma y el deslizamiento, evitando la rotación.

### DIMENSIONES

Las dimensiones de la cabeza satisfacen quien está buscando un utensilio para mover las pizzas de 28-30 cm, tan bien dentro los hornos pequeños que dentro los hornos más profundos (los mangos tienen un largo de 60 cm hasta 150 cm).

### MATERIALES

La cabeza puede escogerse en tres tipos diferentes de materiales: aluminio sin tratamiento, chapa aluminada, acero inoxidable. Esta última de forma redonda, las otras rectangulares.

## UTILISATION MÉNAGÈRE

---

### LÉGÈRETÉ

Tous les modèles de la ligne Amica sont légers pour répondre à l'exigence de commodité d'une utilisation occasionnelle.

### RÉSISTANTE ET SÛRE

La tête est fixée au manche par la superposition de deux éléments assurée par trois grands rivets alignés qui garantissent sécurité et inamovibilité.

### ERGONOMIE

Les manches en tubulaire ovale favorisent une bonne prise et le glissement, en empêchant la rotation.

### DIMENSIONS

Les dimensions de la tête satisfont qui est à la recherche d'un ustensile pour mouvementer les pizzas de 28-30 cm, aussi bien dans les petits fours que dans les fours plus profondes (la longueur du manche peut aller de 60 cm à 150 cm).

### MATÉRIAUX

La tête est disponible en trois matériaux différents, au choix: aluminium, aluminisé, acier inox. Ce dernier avec une forme ronde, les autres avec une forme rectangulaire.



ALLUMINIO RETTANGOLARE  
ALUMINIO RECTANGULAR  
ALUMINIUM RECTANGULAIRE



- > Testa alluminio non trattato, manico alluminio non trattato
- > Cabeza aluminio no tratado, mango aluminio no tratado
- > Tête aluminium non traité, manche aluminium non traité

#					Q	€
AE-29R/60	29x27	60	90	0,48	12	27,50
AE-29R/75	29x27	75	105	0,52	12	28,50
AE-29R/120	29x27	120	150	0,62	12	30,50
AE-29R/150	29x27	150	180	0,69	12	31,50
AE-32R/60	32x30	60	93	0,54	12	31,50
AE-32R/75	32x30	75	108	0,50	12	33,00
AE-32R/120	32x30	120	153	0,68	12	36,50
AE-32R/150	32x30	150	183	0,75	12	37,50

INOX TONDA  
INOX REDONDO  
INOX RONDE



- > Testa acciaio inox, manico in alluminio non trattato
- > Cabeza acero inox, mango aluminio no tratado
- > Tête acier inox, manche en aluminium non traité

#					Q	€
I-29/60	29	60	91	0,65	12	29,00
I-29/75	29	75	106	0,68	12	30,00
I-29/120	29	120	151	0,79	12	32,00
I-29/150	29	150	181	0,87	12	34,00

ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE  
ACERO ALUMINATO RECTANGULAR  
ACIER ALUMINISÉ RECTANGULAIRE



- > Testa acciaio alluminato, manico alluminio non trattato
- > Cabeza aluminada, mango aluminio no tratado
- > Tête en acier aluminisé, manche en aluminium non traité

#					Q	€
F-32R	32x30	120	153	0,88	12	26,50
F-32R/L	32x30	150	183	0,95	12	27,50

PALETTINO ALLUMINATO  
PALETA DE ACERO ALUMINADO  
PETITE PELLE ALUMINISÉE



- > Testa alluminata, manico zincato
- > Cabeza aluminada, mango galvanizado
- > Tête en acier aluminisé, manche galvanisé

#					Q	€
F-20	20	120	139	0,78	12	25,50
F-20/L	20	150	169	0,88	12	26,50

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



#		*	Q	€
SET2	2,41	ACH-PP3+F-32R+F-20+ACH-SP	1	84,00

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



#		*	Q	€
BASIC1	1,84	AE-29R/60+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10IX+VP40	1	77,50

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



#		*	Q	€
BASIC2	3,57	AE-32R/120+F-20+ACH-SP+ACH-PP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10IX+VP40	1	143,00

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabezal (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longuer du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques								



LEGNO   
MADERA  
BOIS



# VINTAGE



■ ■ ■ ■ ■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*




■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*





■ ■ ■ ■ ■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistencia a choques y arañazos* / *Résistance aux chocs et aux égratignures*

 Una linea pensata per il professionista legato alla tradizione e ad un modo di fare pizza che richiede una manualità specifica.

 Una línea concebida para el profesional ligado a la tradición y a un modo de hacer pizza que requiere una manualidad específica.

 Une ligne pensée pour le professionnel, lié à la tradition, et dont la façon de préparer la pizza requiert une habileté manuelle spécifique.





## TRADIZIONE ED ESPERIENZA

---

### CARATTERISTICHE

Il pizzaiolo che sceglie il legno necessita di spostare e dunque tirare la pizza con le mani sopra la pala, prima di adagiarla nel forno, oppure di farcirla direttamente sopra la pala.

La linea richiama le altre linee Gi.Metal: nella forma della testa, nella smussatura frontale che facilita il sollevamento della pizza, nel manico realizzato nella stessa forma ovale e nella stessa lunghezza di quello usato per le pale in alluminio.

La testa pala non è un pezzo unico, ma è realizzata da 3 assi di legno tenute insieme da inserti in acciaio nascosti all'interno della struttura, evitando così l'uso di collanti (per evitare esalazioni da calore) e assecondando il movimento naturale del legno. In questo modo si possono evitare rotture precoci date dalla dilatazione naturale del materiale.

### MATERIALE

Il materiale utilizzato è legno di faggio evaporato, trattato senza alcun collante e con particolari trattamenti naturali atossici certificati per uso alimentare. Questo trattamento evita l'attaccamento della pasta sulla pala e favorisce lo scorrimento.

Il contatto degli alimenti con il legno non altera la loro composizione, purché si effettui una pulizia periodica ed adeguata, in linea con le vigenti normative in materia di igiene degli alimenti (legge 283/62, DPR 327/80).



## TRADICIÓN Y EXPERIENCIA

---

### CARACTERÍSTICAS

El pizzero que escoge la madera, necesita colocar y tirar la pizza con las manos encima de la pala, antes de ponerla en el horno, o bien aderezarla directamente encima de la pala.

La línea recuerda a las otras líneas Gi.Metal: por la forma de la cabeza, con biselado frontal que facilita la elevación de la pizza, por el mango realizado con la misma forma oval y por la misma longitud que la utilizada en las palas de aluminio.

La cabeza de la pala no es una pieza única, sino que está formada por 3 listones de madera unidos con insertos de acero ocultos dentro de la estructura, evitando así el uso de colas (para evitar sus emanaciones con el calor) y facilitando el movimiento natural de la madera. De este modo se pueden evitar roturas precoces debidas a la dilatación natural del material.

### MATERIAL

El material utilizado es madera de haya evaporada, tratada sin ningún tipo de aglutinante y con tratamientos específicos naturales atóxicos certificados para uso alimentario. Este tratamiento evita que la masa se pegue sobre la pala y favorece su deslizamiento.

El contacto de los alimentos con la madera no altera su composición, siempre que se realice una limpieza habitual y adecuada, conforme con las normas en tema de higiene de los alimentos (Ley 283/62, D.P.R. italiano 327/80).

## TRADITION ET EXPÉRIENCE

.....

### CARACTÉRISTIQUES

Le pizzaïolo dont le choix se situe sur le bois nécessite de déplacer et donc de tirer la pizza au-dessus de la pelle à l'aide des mains avant de la déposer dans le four ou bien de la garnir directement au-dessus.

La ligne rappelle les autres lignes Gi.Metal: au niveau de la forme de la tête, du biseautage avant qui facilite le soulèvement de la pizza, du manche réalisé avec la même forme ovale et dans la même longueur que pour les pelles en aluminium.

La tête de la pelle n'est pas constituée en une unique pièce

mais se compose de 3 axes en bois, assemblés à l'aide de plaquettes en acier, dissimulées à l'intérieur de la structure, ce qui permet d'éviter l'utilisation de colles (et le risque d'exhalaison due à la chaleur) tout en accompagnant le mouvement naturel du bois. De cette façon, on peut éviter toute rupture précoce due à la dilatation naturelle du matériau.

### MATÉRIAU

Le matériau utilisé est du hêtre évaporé, traité sans aucune colle et avec des traitements naturels particuliers atoxiques, certifiés pour usage alimentaire. Ce traitement évite que la pâte n'attache à la pelle et favorise le glissement.

Le contact des aliments avec le bois n'altère aucunement leur composition à condition qu'on effectue un nettoyage périodique et conforme, en ligne avec les réglementations en vigueur en matière d'hygiène des aliments (loi 283/62, DPR 327/80).



## LEGNO RETTANGOLARE

MADERA RECTANGULAR

BOIS RECTANGULAIRE



#					Q	€
B-32R	33x33	150	185	1,15	1	103,00
B-36R	36x36	150	189,5	1,40	1	108,50
B-41R	41x41	150	192	1,57	1	113,50

## LEGNO A METRO

MADERA POR METRO

BOIS AU MÈTRE



#					Q	€
B-4060	40x60	137	197	2,08	1	124,00

## SUPPORTI PALE

SOPORTES PALAS

SUPPORTS POUR PELLES



#				*	Q	€
ACB-APM	40x14 x11	0,70	1	Appendi pala a muro interamente in faggio massello a listelli Soportes murales para pala de tabillas de haya maciza Support mural pour pelles entièrement en hêtre massif	1	48,50
ACB-BS	170	6,50	2	Porta pala e palettino autoportante interamente in faggio massello a listelli Porta pala y paleta autoportante hecho por entero de tabillas de haya maciza Support sur base pour pelle et petite pelle, entièrement en hêtre massif	1	196,00

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code



Dimensioni testa (cm)  
Dimensión cabezal (cm)  
Dimensions de la tête (cm)



Lunghezza manico (cm)  
Longitud mango (cm)  
Longuer du manche (cm)



Lunghezza Totale (cm)  
Longitud total (cm)  
Longueur totale (cm)



Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)



Q Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum



€ Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

## TAGLIERI E VASSOI

### TABLAS Y BANDEJAS

### PLANCHES ET PLATEAUX

VBS6040



VB...



VBMONO



VBS50/8

#			*	Q	€
VB33	ø33	0,85		1	26,50
VB40	ø40	1,23		1	31,50
VB45	ø45	1,55		1	39,50
VBS45/6	ø45	1,49	6 spicchi 6 porciones 6 portions	1	43,00
VB50	ø50	1,86		1	52,50
VBS50/8	ø50	1,70	8 spicchi 8 porciones 8 portions	1	56,00
VBMONO	27x20	0,37	Ergonomico, monoporzion Ergonómico, monoporción Ergonomique, portion individuelle	1	21,50
VBS6040	60,5x40,5	2,32	8 tranci, rettangolare 8 porciones, rectangular 8 tranches, rectangulaire	1	82,00



\* Note caratteristiche  
Notas características  
Caractéristiques

Dimensioni utili (cm)  
Dimensiones de trabajo (cm)  
Dimensions utiles (cm)

Capacità pezzi  
Capacidad unidades  
Capacité pièces



**PULIRE:  
SPAZZOLE FORNO**

LIMPIAR:  
CEPILLOS HORNO

NETTOYER:  
BROSSES DE FOUR

.....

## RASCHIARE, SPAZZARE, PULIRE IN SICUREZZA

---

Le spazzole Gi.Metal consentono la pulizia veloce ed efficace della pietra refrattaria da residui alimentari, dalla farina che la pizza lascia sul forno e dalla cenere.

La varietà di lunghezze disponibili permettono di raggiungere ogni zona di qualsiasi forno. Le spazzole orientabili aumentano la praticità e l'efficienza della pulizia.

Le setole in ottone permettono di eliminare efficacemente lo sporco più difficile, quelle naturali più delicate per pulizie continue in totale tranquillità.

Il raschietto permette di asportare i residui che si sono bruciati fino ad incollarsi sulla pietra.

## RASPAR, CEPILLAR, LIMPIAR CON SEGURIDAD

---

Los cepillos Gi.Metal permiten la limpieza rápida y eficaz de la piedra refractaria de residuos alimentarios, de la harina que la pizza deja en el horno (salvo que se usen las palas perforadas GHA que no la necesitan) y de las cenizas.

La variedad de longitudes disponibles permiten llegar a todos los rincones de cualquier horno. Los cepillos orientables aumentan la comodidad y eficiencia de la limpieza.

Las cerdas de latón permiten de remover la suciedad más difícil, aquellas naturales más delicadas para limpiezas continuas.

El rascador permite eliminar los restos que se quemaron hasta pegarse en la piedra.

## RACLER, BROSSER, NETTOYER EN TOUTE SÉCURITÉ

---

Les brosses Gi.Metal permettent de nettoyer rapidement et efficacement la pierre réfractaire et d'éliminer les restes d'aliments, la farine que la pizza laisse sur le four (sauf si vous utilisez les pelles perforées GHA qui permettent d'éviter cet inconvénient) et les cendres.

Les différentes longueurs disponibles permettent d'atteindre toutes les zones de n'importe quel four. Les brosses orientables augmentent la commodité et l'efficacité du nettoyage.

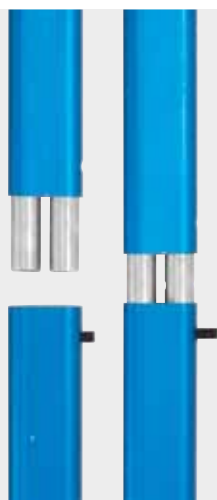
Les soies en laiton permettent d'éliminer efficacement la saleté plus difficile, les poils naturels, par contre, sont plus délicats pour des nettoyages continus en toute tranquillité.

Le racloir permet d'éliminer les résidus qui se sont brûlés et sont restés collés sur la pierre.

# PULIRE LIMPIAR NETTOYER

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Dimensioni spazzola (cm) Dimensiones de cepillo (cm) Dimensions de la brosse (cm)	A	Alluminio Aluminio Aluminio	AA	Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminio anodisé	S	Acciaio Acero Acier
	Materiale setole Material cerdas Matériau poils		Materiale manico Material mango Matériau manche		Con Raschietto Con rascador Avec racloir	SS	Inox Inox Inox	B	Ottone Latón Laiton	NF	Fibra Naturale Fibra natural Fibre naturelle
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard		
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire										



**Le spazzole con manico blu sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.**

Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!

Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. AC-SPS), per avere la tua spazzola smontabile al costo di € 12,90 in più.

Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 180 cm.

**Los cepillos con mango azul están disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir la longitud total.**

¡Embalaje fácil, menor riesgo de desperfectos, envíos menos caros!

Añade al código de producto una **S** final (ej. AC-SPS) para obtener tu cepillo desmontable al coste adicional de € 12,90.

El mango desmontable está disponible en los tamaños de 120 a 180 cm.

**Les brosses à manche bleu sont disponibles avec manche divisible en 2 pièces permettant de réduire la longueur totale.**

Emballage facilité, moindre risque d'endommagement, économie sur les expéditions à vos clients!

Ajoutez un **S** final au Code produit (ex. AC-SPS) pour avoir votre brosse démontable au prix de € 12,90 en plus.

Le manche démontable est disponible dans la mesure 120 à 180 cm.

## Setole Ottone | Cerdas Latón | Poils laiton

#							*	Q	€
AC-SP/120	130	20x6xh4,6	B	AA	•	0,67	Orientabile Orientabile Ajustable	1	60,50
AC-SP	160	20x6xh4,6	B	AA	•	0,74	Orientabile Orientabile Ajustable	1	62,00
AC-SP/180	190	20x6xh4,6	B	AA	•	0,81	Orientabile Orientabile Ajustable	1	67,50
AC-SP/200	210	20x6xh4,6	B	AA	•	0,85	Orientabile Orientabile Ajustable	1	70,50
AC-SP2/120	134	27x6,5xh4,6	B	AA	•	0,88	Orientabile Orientabile Ajustable	1	72,50
AC-SP2	164	27x6,5xh4,6	B	AA	•	0,95	Orientabile Orientabile Ajustable	1	74,50
AC-SP2/180	194	27x6,5xh4,6	B	AA	•	1,02	Orientabile Orientabile Ajustable	1	80,00
AC-SP2/200	214	27x6,5xh4,6	B	AA	•	1,07	Orientabile Orientabile Ajustable	1	83,00

## Setole Naturali | Cerdas Naturales | Poils naturels

#							*	Q	€
AC-SPN/120	130	20x6xh5	NF	AA	•	0,60	Orientabile Orientabile Ajustable	1	55,00
AC-SPN	160	20x6xh5	NF	AA	•	0,67	Orientabile Orientabile Ajustable	1	57,00
AC-SPN/180	190	20x6xh5	NF	AA	•	0,74	Orientabile Orientabile Ajustable	1	62,50
AC-SPN/200	210	20x6xh5	NF	AA	•	0,78	Orientabile Orientabile Ajustable	1	64,50





AC-SPT...



ACF-SP



ACF-SPH



ACH-SP



AC-SPBI



AC-SPG

AC-SPGT



R-SP2

R-SPG

R-SP

R-SPN

Tonda | Redonda | Ronde

#							*	Q	€
AC-SPT/120	129	17x15xh4,6	B	AA	•	0,92	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	67,50
AC-SPT	159	17x15xh4,6	B	AA	•	0,99	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	70,50
AC-SPT/180	189	17x15xh4,6	B	AA	•	1,06	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	75,50
AC-SPT/200	209	17x15xh4,6	B	AA	•	1,10	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	78,00

Tubolare in acciaio inox con scorrimento | Tubular en acero inoxidable con empuñadura deslizante | Tubulaire en acier inox avec poignée intermédiaire coulissante

#							*	Q	€
ACF-SP/120	131	20x6xh4,6	B	SS		0,87	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	1	47,00
ACF-SP	160	20x6xh4,6	B	SS		0,99	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	1	49,00
ACF-SPH/120	128	16x5xh4,7	B	SS		0,75	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	6	42,00
ACF-SPH	159	16x5xh4,7	B	SS		0,88	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	6	44,00

Amica ottone alluminio | Amica latón aluminio | Amica laitón aluminium

#							*	Q	€
ACH-SP	127	16x5xh4,7	B	A		0,56	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12	33,00
ACH-SP/L	157	16x5xh4,7	B	A		0,63	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12	34,00

Spazzole griglia | Cepillo parilla | Brosse grill

#							Q	€
AC-SPBI	100	20x11,7	B/SS	SS		0,90	3	47,50
AC-SPG		15x4xh2,7	S	PH		0,29	4	22,00
AC-SPGT		14,5x4xh3,5	S	PS		0,19	6	13,80

Ricambi | Repuesto | Pièce de rechange

#					*	Q	€
R-SP	20X6Xh4,6	B	0,33	Per   Para   Pour AC-SP	1	24,50	
R-SP2	27X6,5Xh4,6	B	0,47	Per   Para   Pour AC-SP2	1	29,00	
R-SPG	15x4xh2,7	S	0,12	Per   Para   Pour AC-SPG	4	9,50	
R-SPN	20X6Xh5	NF	0,27	Per   Para   Pour AC-SPN	1	20,00	
R-SPT	17X15Xh4,6	B	0,57	Per   Para   Pour AC-SPT	1	27,00	

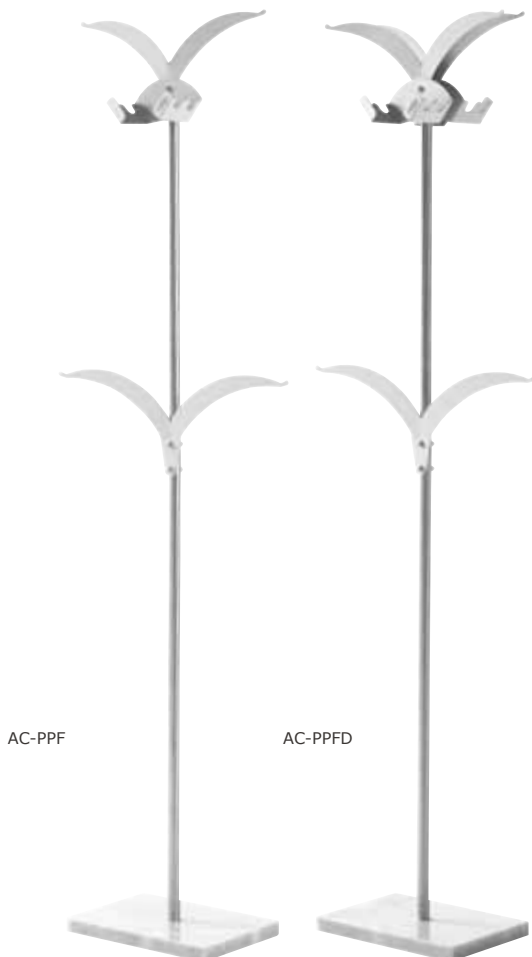
# ORGANIZZARE: PORTAPALE

ORGANIZAR: PORTAPALAS

ORGANISER: PORTE-PELLES

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau
■	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS	Inox Inox Inox	SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base marbre



AC-PPF

AC-PPFD






AC-PPF

Accessori non inclusi  
Accesorios no incluidos  
Accessoires non compris

AC-PPFD

Accessori non inclusi  
Accesorios no incluidos  
Accessoires non compris

Appendipale autoportante | Colgador de palas autoportante | Support pour pelles avec base

#			■		Q	€
AC-PPF	25X57Xh183	SM	6	8,30	1	137,00
AC-PPFD	25X57Xh183	SM	10	8,60	1	167,50



AC-BS.../1

AC-BS...



AC-BS.../1

Accessori non inclusi  
 Accesorios no incluidos  
 Accessoires non compris

AC-BS...

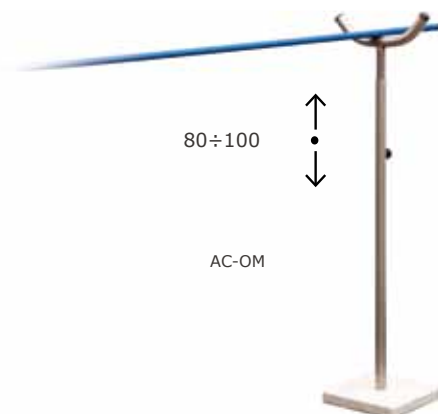
Accessori non inclusi  
 Accesorios no incluidos  
 Accessoires non compris

Appendipale autoportante | Colgador de palas autoportante | Support pour pelles avec base

#					*	Q	€
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale da 150 cm Frente simple por palas a partir de 150 cm Face simple pour pelles à partir de 150 cm	1	137,00
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale di massimo 200 cm Frente simple por palas a partir de 200 cm Face simple pour pelles à partir de 200 cm	1	158,00
AC-BS	25x35xh175	SM	8	8,80	doppio per pale da 150 cm Frente doble por palas a partir de 150 cm Double face pour pelles à partir de 150 cm	1	167,50
AC-BS 200	25x35xh220	SM	8	9,10	doppio per pale di massimo 200 cm Frente doble por palas hasta 200 cm Double face pour pelles jusqu'à partir de 200 cm	1	190,00

Supporto manico pala stile napoletano  
 Soporte mango pala estilo napolitano  
 Support pour manche de pelle style napolitain

#					*	Q	€
AC-OM	20x20xh105	SS	1	4,27	Per pala stile napoletano Para pala estilo napolitano Pour pelle style napolitain	1	90,50






80÷100



AC-OM

Appendipala da parete | Colgador de palas mural |  
Support mural pour pelles

#				*	Q	€
AC-APL	32x10xh5	A	2	0,15	A parete per palettino Mural para paleta Mural pour petites pelles	1 25,00
AC-APM	17,5x9xh9	A	2	0,08	A parete per pale Mural para palas Mural pour pelles	1 21,00

Tasselli non inclusi | Tacos no incluidos | Chevilles non fournies






AC-APM



AC-APL

Appendi pale AMICA | Colgador de palas AMICA |  
Support pour pelles AMICA

#				*	Q	€
ACH-PP	41,5x8	A	3	0,19	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)	6 14,00
ACH-PP3	21x7	A	3	0,09	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)	6 14,00



ACH-PP3



ACH-PP



AC-APT26



AC-APT36

Poggia pale e palettini | Soporte para palas |  
Pose-pelles

#				*	Q	€
AC-APT26	30x16xh39	SS	1	2,56	Palettini max 26 cm Paletas máx. 26 cm Petites pelles max. 26 cm	1 63,00
AC-APT36	40x16xh39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Palas máx. 36 cm Pelles max. 36 cm	1 69,00
AC-APT50	52x16xh34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Palas máx. 50 cm Pelles max. 50 cm	1 76,50

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



AC-PAC





Porta accessori da banco | Porta accesorios de banco |  
Porte-accessoires de table

#				*	Q	€
AC-PAC	30x15xh28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Accesorios siempre ordenados en el mostrador Ustensiles de table toujours rangés	1 41,50







Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

# GESTIRE IL FORNO A LEGNA MANEJAR UN HORNO DE LEÑA GÉRER LE FOUR À BOIS

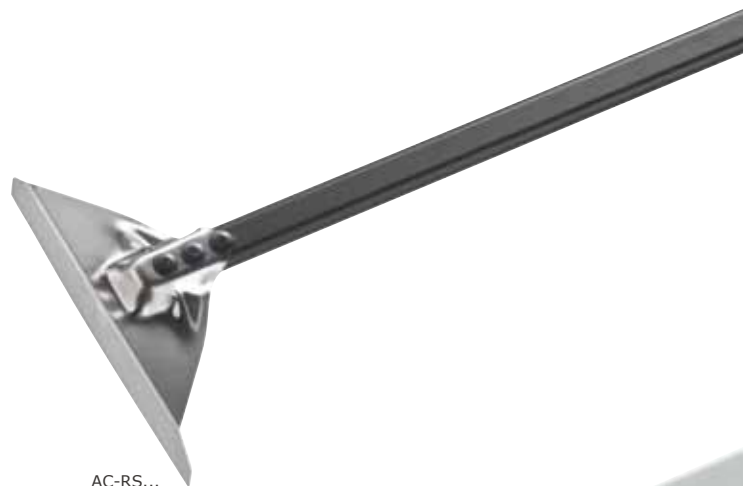
## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code	Dimensioni di ingombro (cm) Volumen (cm) Dimensions d'encombrement (cm)	Materiale Material Matériau
	Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	AN	Alluminio Anodizzato nero Aluminio Anodizado negro Aluminium Anodisé noir
SA	Acciaio Alluminato Acero Aluminado Acier aluminisé	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé
PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard
		SS	Inox Inox Inox
		SR	Acciaio non trattato Acero no tratado Acier non traité

## Rastrello recupero corpi solidi | Rastrillo para recuperar sólidos | Râteau récupération de corps solides


#							€
AC-RS	154	24x4*	SS	AN	0,47	1	40,50
AC-RS/180	184	24x4*	SS	AN	0,54	1	46,00
AC-RS/200	204	24x4*	SS	AN	0,59	1	48,00

\* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



AC-RS...

## Rastrello Amica recupero corpi solidi | Rastrillo Amica para recuperar sólidos | Râteau Amica récupération de corps solides







#							€
ACH-RS	124	24x4*	SA	AR	0,41	6	22,00
ACH-RS/L	154	24x4*	SA	AR	0,48	6	23,50

\* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



ACH-RS...

## Paletta raccolta cenere | Paleta para recoger cenizas | Petite pelle de ramassage des cendres

#							€
AC-PL	175	22x20*	SS	AN	0,77	1	54,00
AC-PL/180	205	22x20*	SS	AN	0,84	1	59,00
AC-PL/200	225	22x20*	SS	AN	0,89	1	62,00

\* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



AC-PL...



ACH-PL...

Paletta Amica raccolta cenere | Paleta Amica para recoger cenizas | Petite pelle Amica de ramassage des cendres

#					Q	€	
ACH-PL	145	22x20*	SA	AR	0,69	6	33,00
ACH-PL/L	175	22x20*	SA	AR	0,76	6	34,00

\* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



ACH-SB

Spostabraci tubolare | Badil tubular | Ringard tubulaire

#					Q	€	
AC-SB	179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1	47,00
ACH-SB	180	25x7,5*	SG	SG	1,17	6	28,50

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



ACH-TB

Tirabraci tubolare | Atizador tubular | Tire-braise tubulaire

#					Q	€	
AC-TB	155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1	44,00
ACH-TB	155,5	18,5x5,5*	SG	SG	0,95	6	27,50

\* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



ACH-AL1



AC-AL

Alare | Morillo | Chenet

#				Q	€
ACH-AL1	29x15xh9	SR	0,75	6	19,00
AC-AL	50x30xh22,5	SR	4,8	2	50,50



AC-BA

Barriera contenimento braccie | Barrera para brasas | Barrière pour braises

#				Q	€
AC-BA	113x9	SR	6,04	1	54,00

## **CUOCERE: TEGLIE, RETINE, PINZE...**

LA COCCIÓN:  
MOLDES, REJILLAS,  
PINZAS...

CUISSON: PLAQUES,  
GRILLES, PINCES...

.....



## TEGLIE, RETINE, PORTARETINE, PINZE

La teglia permette di differenziare la pizza tradizionale con una cottura più lenta da quella diretta su mattone, rispettando i tempi di cottura di pizze ricche di pasta (la pizza in teglia appunto). La movimentazione di questo supporto richiede apposite pinze.

Le retine sono strumenti utili per cuocere o ritemperare la pizza evitando il contatto diretto della pasta con la superficie radiante del forno (condizione utile quando la pietra refrattaria raggiunge temperature troppo alte o si deve cuocere impasti differenti che richiedono temperature differenti, sullo stesso forno).

Le pizze gourmet necessitano generalmente dell'uso delle retine perché ricorrono ad un tipo di cottura chiamata combinata, ovvero la cottura del disco parziale o totale a cui segue la fase della disposizione degli ingredienti di condimento e di farcitura per una nuova e definitiva cottura.

Le retine possono venire valutate anche come alternativa per la cottura su teglia: rispetto a quest'ultima permettono un irraggiamento maggiormente diretto al calore e una cottura più veloce.

## MOLDES, REJILLAS, PORTAREJILLAS, PINZAS

El molde permite distinguir la pizza tradicional con una cocción más lenta de aquella directa sobre el ladrillo, respetando los tiempos de cocción de pizzas ricas de masa (la pizza en molde). Este soporte se mueve con pinzas específicas.

Las rejillas son utensilios para cocinar o recalentar la pizza evitando el contacto directo de la masa con la superficie radiante del horno (muy útil cuando la piedra refractaria alcanza temperaturas muy altas o se deben cocinar masas diferentes que requieren temperaturas distintas, en el mismo horno).

Las pizzas gourmand necesitan del uso de las rejillas porque recurren a un tipo de cocción llamada combinada, es decir, la cocción del disco parcial o total a la cual sigue la fase de la disposición de los ingredientes de condimento y relleno para una cocción nueva y definitiva.

Las rejillas pueden considerarse también como alternativa a la cocción en molde: respecto de esta última concede la irradiación más directa del calor y una cocción más rápida.

## PLAQUES, GRILLES, SUPPORTS, PINCES

La plaque permet de différencier la pizza traditionnelle avec une cuisson plus lente de la cuisson directe sur brique, tout en respectant les temps de cuisson des pizzas riches en pâte (la pizza cuite sur plaque précisément). La manipulation de ce support exige l'utilisation de pinces spéciales.

Les grilles sont des ustensiles utiles pour cuire ou réchauffer la pizza en évitant le contact direct de la pâte avec la surface chauffante du four (condition utile lorsque la pierre réfractaire atteint des températures trop élevées ou lorsqu'il faut cuire des pâtes diverses demandant des températures différentes, dans le même four).

Les pizzas gourmandes obligent d'utiliser des grilles parce qu'on pratique un type de cuisson dite combinée, où la cuisson du disque partielle ou totale est suivie d'une phase de disposition des ingrédients de garniture avant une dernière cuisson consécutive.

Les grilles peuvent également être prises en considération comme alternative à la cuisson sur plaque: par rapport à cette dernière, elles permettent un rayonnement direct de la chaleur plus accentué et une cuisson plus rapide.

# CUOCERE LA COCCIÓN CUISSON

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	Materiale Material Matériau
📦	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	* Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	LB Lamiera Bluita Chapa Azul Tôle Bleue	LA Lamiera Alluminata Chapa Aluminada Tôle aluminat
SH	Acciaio Cromato Acero Cromato Acier chromé	SS Inox Inox Inox	PH Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance

## Retina | Rejilla | Grille

#	📏	📐	📦	*	Q	€
DF20	Ø 20,5	AR	0,07	Piatta Lana Plate	12	4,70
DF22	Ø 22,7	AR	0,08	Piatta Lana Plate	12	4,90
DF24	Ø 24	AR	0,09	Piatta Lana Plate	12	5,20
DF26	Ø 25,5	AR	0,10	Piatta Lana Plate	12	5,70
DF28	Ø 28	AR	0,10	Piatta Lana Plate	12	6,10
DF30	Ø 30,6	AR	0,13	Piatta Lana Plate	12	6,70
DF33	Ø 33	AR	0,15	Piatta Lana Plate	12	7,30
DF36	Ø 35,5	AR	0,17	Piatta Lana Plate	12	7,90
DF40	Ø 40,5	AR	0,21	Piatta Lana Plate	12	8,70
DF45	Ø 45,7	AR	0,24	Piatta Lana Plate	12	9,80
DF50	Ø 50,7	AR	0,29	Piatta Lana Plate	12	11,50
DF55	Ø 55,7	AR	0,32	Piatta Lana Plate	12	21,30
DF60	Ø 60,7	AR	0,40	Piatta Lana Plate	12	27,80
DF4060	40x60	AR	0,39	Piatta, rettangolare Lana, rectangular Plate, rectangulaire	12	20,70

## Rastrelliera | Soporte | Râtelier

#	📏	📐	📦	*	Q	€
AC-PRO	30x30 x65,5 h	SH	2,63	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 rejillas hasta Ø36 cm vertical Vertical 15 grilles jusqu'à Ø 36 cm	4	60,00
AC-PRO2	40x34 x65,5 h	SH	3,89	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 rejillas hasta de Ø36 a Ø 50cm vertical Vertical 10 grilles de Ø 38 à Ø 50 cm	4	70,00
AC-PRV	36x22 x26,5 h	SH	0,98	Contenitore da 96 retine in orizzontale Soporte de 96 rejillas horizontal Support horizontal de 96 grilles	4	37,50

## Piedini per retine | Kit Pies para rejillas | Pieds pour grilles

#	📏	📐	📦	*	Q	€
DF3P	4	AR	0,05	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 pies de 4 cm de altura kit 3 pieds hauteur 4 cm	3	19,00

🇮🇹 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.

🇪🇸 Las rejillas se utilizan para la cocción con los hornos de cinta y para ajustar la temperatura a la base de la pizza dentro los otros modelos de hornos; el alto deslizamiento de nuestras rejillas evita que la pizza no se pegue a la base. Características: malla aplastada, superficie plana, borde sin unión.

🇫🇷 Les grilles sont utilisées pour la cuisson dans les fours à tunnel et par régler la température à la base des pizzas dans les autres fours; le haut glissement de nos grilles évite que la pizza ne s'accroche pas à la base. Caractéristiques: mailles écrasée, surface plate, bord sans jonction.



DF...



DF4060



AC-PRV



AC-PRO2



DF ... + DF3P



TLN406020



TLN406020BD



TLA4060



TLN...

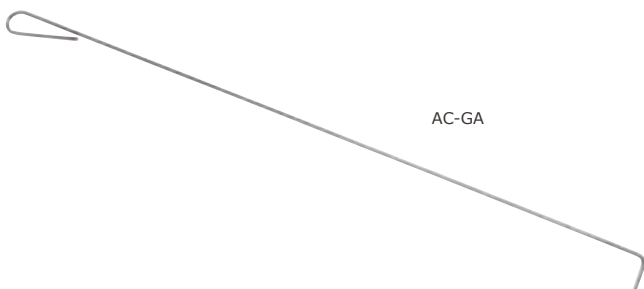


AC-PZP2



AC-PZE...

Disponibile anche nella versione più lunga (67,5 cm)  
 Disponible también en la versión más larga (67,5 cm)  
 Disponible aussi dans la version plus longue (67,5 cm)



AC-GA

### Teglia rettangolare | Molde rectangular | Plaque rectangulaire

#	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
TLN406020	40x60	LB	1,82	Bordo svasato 3 cm Borde abocinado 3 cm Bord évasé 3 cm	20	13,00
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	20	13,00
TLA4060	40x60	LA	1,69	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	20	13,00

### Teglia tonda | Molde redondo | Plaque ronde

#	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
TLN1625	Ø 16	LB	0,15	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	3,65
TLN1825	Ø 18	LB	0,19	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	3,75
TLN2025	Ø 20	LB	0,22	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	3,85
TLN2225	Ø 22	LB	0,25	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	4,55
TLN2425	Ø 24	LB	0,31	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	4,60
TLN2625	Ø 26	LB	0,35	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	4,85
TLN2825	Ø 28	LB	0,40	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	5,25
TLN3025	Ø 30	LB	0,44	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	5,50
TLN3225	Ø 32	LB	0,48	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	5,85
TLN3425	Ø 34	LB	0,55	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	7,30
TLN3625	Ø 36	LB	0,64	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	7,75
TLN4025	Ø 40	LB	0,76	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	9,55
TLN4525	Ø 45	LB	1,26	Bordo svasato 4 cm Borde abocinado 4 cm Bord évasé 4 cm	20	15,80
TLN5025	Ø 50	LB	1,49	Bordo svasato 4 cm Borde abocinado 4 cm Bord évasé 4 cm	20	16,20

Misura presa dal bordo | Medida tomada desde el borde | Mesure prise au bord

### Pinza | Pinza | Pince







#	Icona	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
AC-PZP2	29,5	SS	PH	0,28	Altezza regolabile + tacche Altura regulable + muescas Hauteur réglable + encoches	4	26,00
AC-PZE	39,5	SS	SS	0,33	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Altura regulable + muesca. Mango 30 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 30 cm	6	13,50
AC-PZE/L	67,5	SS	SS	0,51	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Altura regulable + muesca. Mango 60 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 60 cm	6	17,00

### Gancio per teglie | Gancho para moldes | Crochet pour plaques




#	Icona	Icona	Icona	Q	€
AC-GA	90	SS	0,15	6	8,00

# PREPARARE PREPARAR PRÉPARER





## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau
	Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Capacità Capacidad Capacité
	Costruzione Artigianale Construcción Artesanal Fabrication artisanale	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS	Inox Inox Inox	CB	Rame e Ottone Cobre y Latón Cuivre et laiton
PE	Polietilene Polietileno Polyéthylène	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

## Cassetta in plastica | Caja de plástico | Bac en plastique





#				*	Q	€
CASS6040CP	60x40	PE	0,7	Coperchio, polietilene uso alimentare Tapa, polietileno para contacto con alimentos Couvercle, polyéthylène à usage	2	7,95
CASS604007	57x36,5 xh6,5	PE	1,17	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	10	11,00
CASS604010	57x36,5 xh9,5	PE	1,48	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	10	13,50
CASS604013	57x36,5 xh12,5	PE	1,56	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	10	14,30

## Spatola | Espátula | Petite pelle

#					*	Q	€
AC-STP31	9,5	SS	PH	0,12	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible	4	13,00
AC-STP32	11,5	SS	PH	0,14	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible	4	14,00
AC-ST4M	10	SS	PS	0,12	Triangolare Triangular Triangulaire	6	6,00
AC-ST	9,5	PH	PH	0,10	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure	6	6,00
AC-STF10	10	PH	PH	0,13	Flessibile Flexible Flexible	4	8,00
AC-STF12	12	PH	PH	0,13	Flessibile Flexible Flexible	4	9,00

\* Dimensioni utili lama | Dimensiones útiles hoja | Dimensions utiles lame

## Tagliapasta | Cortadora de masa | Coupe-pâte

#					*	Q	€
AC-TP	6,5x13,5*	PH	PH	0,18	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure	6	6,50
AC-TPM	7,5x15*	SS	PS	0,18	Rigida Rígida Rigide	6	5,40
AC-TPF11	8x11,5*	SS	PS	0,08	Flessibile Flexible Flexible	6	5,40

\* Dimensioni utili lama | Dimensiones útiles hoja | Dimensions utiles lame




**Oliera | Aceitera | Huilier**

#					Q	€
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1	42,00
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1	46,50
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1	50,00
OL10IX	1,00 lt	SS	0,32		1	20,00
OL06R	0,60 lt	SS	0,29		1	29,00

**Bucasfoglia | Rodillo pinchador de masa | Pique-pâte**

#					*	Q	€
AC-BSM	13x6	SS	SS	0,40	Punte in inox Púas de acero inox Pointes en acier inox	1	28,60

**Mestolo | Cacillo | Louche**

#					Q	€
AC-MS90	34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4	19,50
AC-MS90 GR	27x7x2,5 h	90 gr	SS	0,11	4	17,00
AC-CU1	33x6,5	53 gr	SS	0,17	4	17,00

**Mattarello | Rodillo de amasar | Rouleau**

#				Q	€
MTI25	26	SS	0,18	4	7,00
MTI30	30	SS	0,20	4	7,50
MTI33	33	SS	0,23	4	8,00
MT34	39,5	PE	0,33	4	12,50
MT50	49,6	PE	0,77	2	31,00

Disponibile nelle versioni da **46 e 92 cm**  
 Disponible en **46 cm y 92 cmz**  
 Disponible dans les versions de **46 cm et de 92 cm**

**Portacomande | Portapedidos | Porte-commande**

#				*	Q	€
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfera Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	2	12,50
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfera Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	2	20,80



# TAGLIARE CORTAR COUPER

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau
	Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polimero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

## Rotella tagliapizza | Ruleta para cortar pizza | Roulette à pizza

#					*	Q	€
AC-ROP6	ø10	26x10	SS	PH	0,19	3	33,00
AC-RO2	ø10	23x10	SS	PS	0,17	6	20,50
AC-ROM	ø10	23x10	SS	PS	0,15	6	7,00
AC-ROM2	ø5	19x5,9	SS	PS	0,06	12	3,00



AC-ROP6

AC-RO2



AC-ROM

AC-ROM2

## Ricambi | Repuestos | Pièces de rechange

#					*	Q	€
R-RO	ø10	SS	0,10			2	13,00



R-RO

## Rotella pretaglio per consegna pizza | Ruleta para marcar | Roulette de prédécoupe

#					*	Q	€
AC-ROP7	ø10	26x10	SS	PH	0,19	3	35,00

**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.

**Modo de uso:** la hoja segmentada permite cortar la porción sin que se separe completamente, para que la pizza se mantenga compacta durante el transporte. Una vez llegada a casa, el cliente deberá terminar de separar las porciones con las manos.

**Mode d'emploi:** la lame segmentée permet de découper la portion sans la séparer complètement, ce qui permet à la pizza de rester compacte pendant le transport. Une fois chez lui, le client pourra séparer définitivement les portions simplement avec les mains.



AC-ROP7

## Rotella "taglia/incidi" | Ruleta "corta/marca" | Roulette "découpe/incision"

#					*	Q	€
AC-ROP4	ø10	25x15,5	SS	PH	0,29	2	44,00

2 lame ø10 | 2 hojas ø10 | 2 lames ø10



AC-ROP4



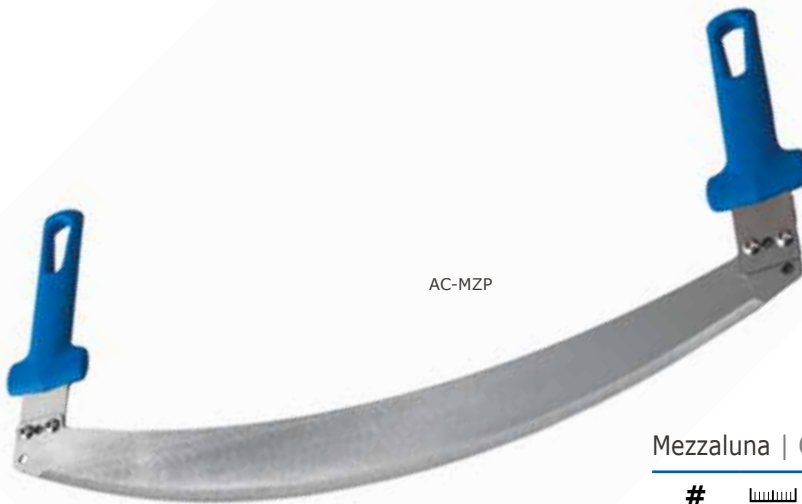
AC-CLP



AC-TRP



AC-FR



AC-MZP

### Taglio in teglia | Cortar en bandejas | Coupe en plaque

#					*	Q	€
AC-CLP	14	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	3	25,00
AC-TRP	13,5	SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	3	21,00
AC-FR	12	SS	PH	0,15	Lama smontabile per lavaggio Hoja desmontable para la limpieza Lame démontable pour le nettoyage	3	22,00

### Mezzaluna | Cuchilla media luna | Hachoir

#					*	Q	€
AC-MZP	48	SS	PH	0,50	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas ø50 cm max, movimiento basculante regulable Pizzas ø50 cm max., mouvement basculant réglable	1	57,00

**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.

**Modo de uso:** tradicional o con un solo tornillo para mango en posición central. En este segundo caso, la hoja se vuelve basculante permitiendo movimientos sencillos y naturales.








**Mode d'emploi:** traditionnel ou avec une seule vis pour le manche en position centrale. Dans ce deuxième cas, la lame devient basculante et permet des mouvements simples et naturels.

# SERVIRE PIZZERIA/BAR/FASTFOOD








SERVIR PIZZERIA/BAR/FASTFOOD

SERVIR PIZZERIA/BAR/FASTFOOD





## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau
	Materiale manico Material mango Matériau manche		Asolata Perforada Perforée		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
	GOLD		AMICA		
AG	Alluminio GHA Aluminio GHA Aluminium GHA	AA	Alluminio Anodizzato Anodised Aluminium Aluminium anodisé	AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité
SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard
IA	Integrato in alluminio Aluminio integrado Intégré en aluminium				

## Paletta triangolare | Paleta triangular | Petite pelle triangulaire

#						Q	€	
AV-ST15F		19,5x14	AG	PH	•	0,20	1	37,50
AV-ST16F		15x12	AG	PH	•	0,18	1	34,00
AC-STP15F		19,5x14	SS	PH	•	0,24	4	23,00
AC-STP16F		15x12	SS	PH	•	0,20	4	21,00
AC-STP10		19,5x15	SS	PH		0,30	4	20,00
AC-STP11		15x12	SS	PH		0,24	4	18,00

## Paletta rettangolare | Paleta rectangular | Petite pelle rectangulaire

#					*	Q	€
AC-STP20	12x9	SS	PH	0,16	Flexibile Flexible Flexible	4	15,00
AC-STP21	14x10	SS	PH	0,18	Flexibile Flexible Flexible	4	17,00
AC-STP22	25x9	SS	PH	0,23	Flexibile Flexible Flexible	4	20,50
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS	0,17	Rigida Rígida Rigide	6	8,00



AV-ST15F  
AV-ST16F

AC-STP15F  
AC-STP16F



AC-STP10  
AC-STP11



AC-STP20

AC-STP21

AC-STP22



AC-ST2M



AC-STP28

Paletta tonda | Paleta redonda | Pelle ronde

#					Q	€
AC-STP28	ø28	AA	PH	0,35	6	21,00

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.

Paleta de aluminio, muy ligera, práctica, ideal para la gestión de la pizza en los hornos y en los hornillos eléctricos de tipo hogareño. Diámetro 28 cm, medida estándar para pizzas listas, congeladas, etc.

Pelle en aluminium, très légère, pratique, idéale pour surveiller la pizza dans les fours et poêles électriques. Diamètre en cm. 28, taille standard pour les pizza toutes prêtes, surgelées, etc.



AC-STP71

AC-STP81F

AV-ST81F

Paletta ovale | Paleta ovalada | Petite pelle ovale

#						Q	€	
AV-ST81F		22x18	AG	PH	•	0,24	1	40,50
AC-STP81F		22x18	SS	PH	•	0,36	4	26,00
AC-STP71		21x18	SS	PH		0,50	4	22,00









PPP30

Paletta per panini | Paleta para bocadillos | Petite pelle pour sandwichs

#					*	Q	€	
PPP30		29x30	AA	SS	0,80	Per panini Para bocadillos Pour sandwichs	1	33,00

Vassoio con manico | Paleta con mango | Plateau avec manche

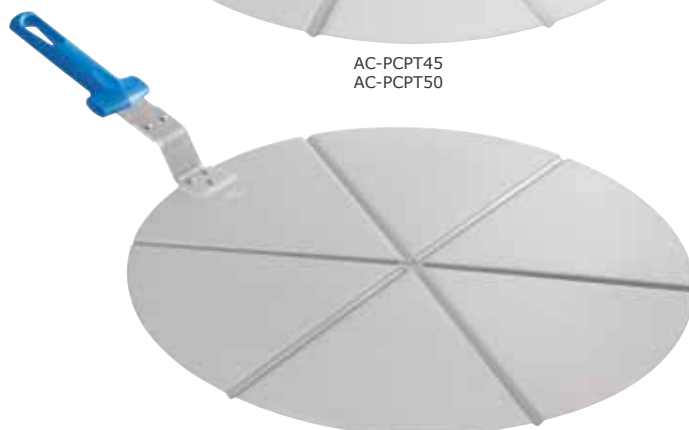
#					*	Q	€
AV-CPT45		ø45	AG	PH	0,79	8 spicchi 8 porciones 8 portions	1 107,50
AV-CPT50		ø50	AG	PH	0,94	8 spicchi 8 porciones 8 portions	1 120,00
AV-CPT45/6		ø45	AG	PH	0,80	6 spicchi 6 porciones 6 portions	1 107,50
AV-CPT50/6		ø50	AG	PH	0,95	6 spicchi 6 porciones 6 portions	1 120,00
AC-PCP32		ø32	AR	PH	0,48	Liscio Lisa Lisse	2 33,00
AC-PCP37		ø37	AR	PH	0,58	Liscio Lisa Lisse	2 35,50
AC-PCP41		ø41	AR	PH	0,67	Liscio Lisa Lisse	2 38,50
AC-PCP45		ø45	AR	PH	0,78	Liscio Lisa Lisse	2 40,50
AC-PCPT45/6		ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 porciones 6 portions	2 43,00
AC-PCPT45		ø45	AR	PH	0,78	8 spicchi 8 porciones 8 portions	2 43,00
AC-PCP50		ø50	AR	PH	0,93	Liscio Lisa Lisse	2 46,00
AC-PCPT50		ø50	AR	PH	0,93	8 spicchi 8 porciones 8 portions	2 48,00
AC-PCPT50/6		ø50	AR	PH	0,92	6 spicchi 6 porciones 6 portions	2 48,00
AC-PCP6141		61x41	AR	PH	1,61	Liscio, rettangolare, 2 manici Lisa, rectangular, 2 mangos Lisse, rectangulaire, 2 manches	1 64,50



AC-PCP...



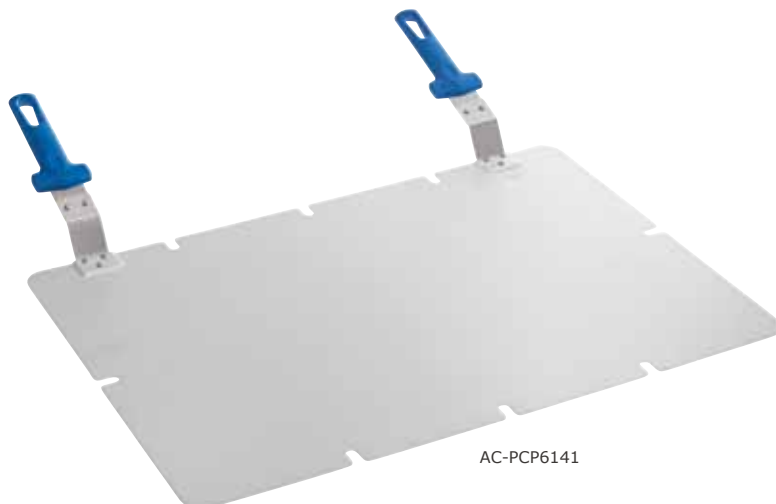
AC-PCPT45  
AC-PCPT50



AC-PCPT45/6  
AC-PCPT50/6



AV-CPT...

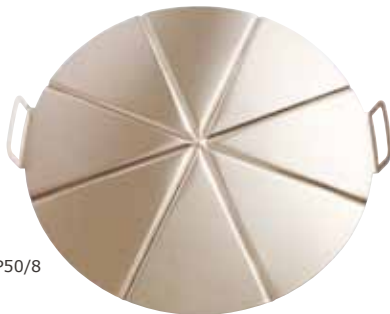


AC-PCP6141

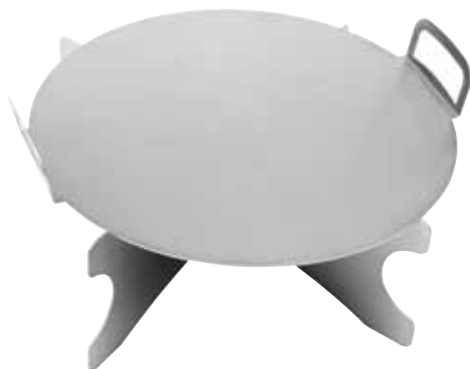
AC-CPMP...



AC-CPMP45/6



AC-CPMP50/8



AC-ALZ



ACE-ALZ

### Vassoio con manici integrati | Bandeja con asas integradas | Plateau avec manches intégrés

#	Icona	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
AC-CPMP32	Ø32	AR	IA	0,33	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable	1	14,00
AC-CPMP36	Ø36	AR	IA	0,42	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable	1	16,00
AC-CPMP41	Ø41	AR	IA	0,55	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable	1	22,00
AC-CPMP45	Ø45	AR	IA	0,65	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable	1	23,00
AC-CPMP45/6	Ø45	AR	IA	0,64	6 spicchi, 2 manici, impilabile 6 porciones, 2 asas, apilable 6 portions, 2 manches, empilable	1	27,00
AC-CPMP50	Ø50	AR	IA	0,78	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable	1	28,00
AC-CPMP50/8	Ø50	AR	IA	0,77	8 spicchi, 2 manici, impilabile 8 porciones, 2 asas, apilable 8 portions, 2 manches, empilable	1	32,50

### Vassoio con bordo e piedini | Bandeja con reborde y pies | Plateau avec bord et pieds

#	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
VP40	Ø40	AR	0,49	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	6	12,50
VP45	Ø45	AR	0,58	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	6	14,80
VP50	Ø50	AR	0,87	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	6	23,90



VP...

### Alzata | Soporte para bandeja | Support pour plateaux

#	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
AC-ALZ	40x40 x20h	AA	0,49	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchieri Soporte para bandeja de aluminio no anodizado a medida de latas/vasos Support en aluminium non anodisé d'une hauteur prévue pour canette/verre	1	29,50
ACE-ALZ	40x40 x14h	AR	0,41	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchieri Soporte para bandeja de aluminio no anodizado a medida de latas/vasos Support en aluminium non anodisé d'une hauteur prévue pour canette/verre	1	15,50

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.

Permite servir la pizza, incluso gigante, en la mesa compartiéndola y optimizando el espacio. Así los vasos pueden ser puestos debajo de la bandeja.

Permet de servir la pizza, même les géantes, à table, la partager et optimiser l'espace. Ainsi, les verres peuvent être mis sous le plateau.

# TRASPORTARE TRANSPORTAR TRANSPORTER

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni esterne (cm) Dimensión exterior (cm) Dimensions externes (cm)		Dimensioni interne (cm) Dimensión interior (cm) Dimensions internes (cm)
	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capienza borse Capacidad bolsas Capacité sacs		Capienza solo cartoni Capacidad solo cajas Capacité boîtes seulement
	Materiale Material Matériau		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
AV	Alluminio Preverniciato Aluminio Prepintado Aluminium prélaqué	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	A	Alluminio Aluminio Aluminium

Coibentato: doppia parete isolato termicamente

Non coibentato: parete singola

Calorífugo: doble pared térmica

Non Calorífugo: pared simple

Calorifugé: double paroi isolée thermiquement

Non calorifugé: paroi simple

## Box rigidi coibentati | Cajones de pizza rígidos calorífugos | Caissons pizza rigides calorifugés

#							*	Q	€
BP33CS	39X40Xh50	34X35Xh45		12xØ33	AV	8	Solo guide (5) Solo con guías (5) Seulement avec glissières (5)	1	302,50
BP33CR	46x47xh50	41x41xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	9,6	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doté de plan central d'appui et glissières (4)	1	323,50
BP40CR	51X52Xh50	46X47Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	11,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doté de plan central d'appui et glissières (4)	1	369,00
BP45CR	58X47Xh50	52X53Xh45	2xØ45	8xØ50	AV	13,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doté de plan central d'appui et glissières (4)	1	412,00
BP50CR	61X61Xh50	56X56Xh45	2xØ50		AV	14,5	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	433,00



BP33CS



BP...CR\*

## Box rigido non coibentato | Cajones de pizza rígidos calorífugos sin aislamiento | Caissons pizza rigides non calorifugés

#							*	Q	€
BP33R	46x47xh50	41x43xh45	2xØ33		AV	7	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	227,00
BP40R	51x52xh50	46x48xh45	2xØ40		AV	8,7	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	260,00
BP45R	58x59xh50	53x55xh45	2xØ45		AV	9,5	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	291,50
BP50R	60x61xh50	56x58xh45	2xØ50		AV	10	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	303,00
BP4060R	51x71xh50	46x68xh45	2x40x60		AV	12	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	400,00



BP...R



### Piastra fissaggio box | Placa de fijación | Plaque de fixation

#				*	Q	€
BPKIT2	34x37,5xh3,5	A	2,82	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal de fijacion al ciclomotor Kit universel de fixation au porte-bagades du cyclomoteur	1	54,00
BPKIT3	34x37,5xh3,5	A	3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal amortiguado de fijacion al ciclomotor Kit universel amorti de fixation au porte-bagades du cyclomoteur	1	84,00



### Box rigido economico | Cajón pizza rígido económico | Caisson pizza rigide économique

#						Q	€
BPE33R	46X47Xh50	41X43Xh45	2xØ33	SG	10	1	191,00
BPE40R	51x52xh50	47x49xh45	2xØ40	SG	11,85	1	201,50



### Bauletto semirigido | Baúl semirrígido | Caisson semi-rigide

#				*	Q	€	
BPSR33	36x36xh52	12xØ33	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Aislado. Uso doble: Mochila+Baúl moto Calorifugé. Double emploi: Sac à dos+caisson moto	1	206,00
BPSR40	41x41xh52	8xØ40	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Aislado. Uso doble: Mochila+Baúl moto Calorifugé. Double emploi: Sac à dos+caisson moto	1	227,00



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

**Modo de uso:** tipo mochila, fijado con una placa entregada de serie al ciclomotor o con el coche. Embalaje compacto para facilitar el envío.

**Mode d'emploi:** comme sac à dos, fixé sur le scooter avec plaque en dotation ou en voiture. Emballage réduit pour faciliter l'envoi.

### Kit adesivi | Kit de adhesivos | Kit autocollants

#			*	Q	€
KITADE01/R	Ø22,5	0,08	Kit 3 adesivi rifrangenti rosso per box Kit de 3 adhesivos reflectantes rojos para cajones Kit de tre boites à autocollants rouges réfléchissants	1	28,50
KITADE02/G	Ø22,5	0,08	Kit 3 adesivi fluorescenti giallo per box Kit de 3 adhesivos fluorescente amarillos Kit 3 autocollants fluorescents jaune pour box	1	26,50
KITADE03	Ø28	0,11	Kit 3 adesivi "deco pizza" per box Kit de 3 adhesivos decorativos pizza Kit 3 autocollants « décoration pizza » pour box	1	28,50






### 250 distanziatori cartoni pizza | 250 distanciadores cartones pizza | 250 espaceurs de cartons à pizza

#			*	Q	€
AC-DST33/250	3x3	0,52	Busta 250 pz Bolsa 250 piezas Sac 250 pcs	6	13,50

AC-DST33

Borsa termica classica | Bolsa térmica clásica |  
Sac isotherme classique

#				Q	€
BT3220	34x34xh19	5xø33	0,52	4	49,50
BT4020	42x42xh19	4xø40 5xø36	0,68	4	55,00
BT406020	63x42xh19	3x40x60	0,90	2	74,50
BT4520	49x46xh19	3xø45	0,83	2	64,00
BT5020	52x52xh19	3xø50	0,90	2	69,50

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales



BT...



BT406020






BT...



BTD...

Borsa termica morbida | Bolsa térmica blanda |  
Sac isotherme souple

#				*	Q	€
BTD3320	36x36xh17	5xø33	0,63	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	5	34,00
BTD4020	43x42xh19	4xø40 5xø36	0,87	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	5	41,00
BTD4520	49x48xh18	3xø45	0,91	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	4	45,00
BTD5020	53x52xh17	3xø50	1,08	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	2	49,00

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales

Borsa termica pareti rigide | Bolsa térmica paredes rígidas  
| Sac isotherme, rigide



#				*	Q	€
BTR3320	38x38xh24	5xø33	1,27	Rigida, zip Rígida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1	81,00
BTR4020	46x45xh26	4xø40 5xø36	1,67	Rigida, zip Rígida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1	93,00
BTR4520	52x50xh26	3xø45	2,03	Rigida, zip Rígida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1	103,00

BTR...



BTPOST

Borsa termica bibite e alimenti | Bolsa térmica para bebidas  
y alimentos | Sac thermique pour canettes et aliments

#				*	Q	€
BTPOST	29x31xh20		0,54	Tracolla/apertura verticale Con correa / apertura vertical Bandoulière / ouverture verticale	1	56,00

Borsa termica pareti rigide, a zaino | Bolsa rígida tipo  
mochila | Sac isotherme, rigide, à dos

#				*	Q	€
BTZ3340	36x36xh40	10xø33	1,57	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera A dos rigide, fermeture à glissière	1	104,00
BTZ4040	43x43xh40	7xø40 10xø36	2,06	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera A dos rigide, fermeture à glissière	1	118,00






BTZ...

# STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE




## INSTRUMENTOS PARA EXHIBICIONES Y ASESORAMIENTO

## INSTRUMENTS POUR DÉMONSTRATIONS ET CONSULTATION

### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				

### Set viaggio | Set viaje | Set de voyage

#				*	Q	€
SET 32M	104x40	2	0,66	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 33/36 cm+palettino Funda de tejido robusto. Para pala ø 33/36 cm+paleta Étui en tissu résistant. Pour pelle ø 33/36 cm+petite pelle	1	106,50
SET 50M	116x56	1	0,44	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 45/50 cm Funda de tejido robusto. Para pala ø 45/50 cm Étui en tissu résistant. Pour pelle ø 45/50 cm	1	106,50
SET AC-M	30x20	3	0,23	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Bolsa de tela para transportar 3 accesorios Pochette en tissu pour le transport de 3 accessoires	1	29,00
SET VALIGIA	69x50 xh8	1	3,70		1	644,00

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

Il SET VALIGIA è componibile con pale di misure 33 o 36 cm e palettini da Ø 20 o 23 cm delle linee Azzurra, Napoletana e Gold (solo pala).

El precio del SET/32M o 50M y del SET MALETA incluye la funda y la elaboración de los mangos: se deberá añadir el precio de la pala y de la paleta deseada.

El SET MALETA se puede componer con palas de tamaños 33 o 36 cm y paletas de Ø 20 o 23 cm de las líneas Azzurra, Napoletana y Gold (sólo pala).

Le Prix du SET/32M ou 50M et du SET VALISE comprend la pochette et l'usinage sur les manches. il faudra ajouter le prix de la pelle et de la petite palette désirée.

Le SET VALISE est modulable avec des pelles de 33 ou 36 cm et de petites pelles de Ø 20 ou 23 cm des Lignes Azzurra, Napoletana et Gold (pelle uniquement).





SET...M



SET AC-M



### Pizza in silicone | Pizza en silicona | Pizza en silicone

#			*	Q	€
PS33	ø33	0,31	Pizza da allenamento, freestyle Pizza para formación, freestyle Pizza d'entraînement, freestyle	1	77,50



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).

Set completo de viaje para el pizzero profesional, incluido en una maleta flexible y resistente. La dimensión reducida, debida a los mangos desmontables de la pala y paleta, permite de introducir la bolsa en una maleta grande (test efectuado con una maleta rígida 86x58x36 cm). Pala y paleta desmontable en 3 piezas que, en función de la necesidad, se pueden utilizar con el mango corto (con la unión de 2 piezas) o con el mango largo (con la unión de 3 piezas).

Set complet pour le déplacement du pizzaiolo professionnel, inclut dans une valise souple et résistante. Ses dimensions réduites, dues aux manches démontables de pelle et petite pelle, en permettent de l'introduire dans un grand trolley (test effectué sur un trolley rigide 86x58x36 cm). Pelle et petite pelle démontée en 3 pièces qui, selon l'exigence, peuvent être utilisées dans la version courte (en assemblant 2 pièces) ou dans la version longue (en assemblant 3 pièces).

Il set (come da foto) è composto da:

- n.1 Pala A-32RF, 33x33 cm, smontabile in 3 pezzi
- n.1 Palettino I-20F, Ø 20 cm, smontabile in 3 pezzi
- n.1 Termometro digitale a puntale
- n.1 Termometro digitale a infrarossi
- n.1 Coltello da cucina 20 cm
- n.1 Telo copri-pasta in nylon
- n.1 Cucchiaino in acciaio inox, capacità 53gr
- n.1 Coltello speciale taglia pizza per teglie, in acciaio inox
- n.1 Tagliapasta inox lama flessibile
- n.1 Rotella tagliapizza inox ø 10 cm
- n.1 Spatola triangolare inox 10x9 cm

El set (ver foto) es compuesto de:

- Nr 1 Pala A-32RF, 33x33 cm, desmontable en 3 piezas
- Nr 1 Paleta I-20F, ø 20 cm, desmontable en 3 piezas
- Nr 1 Termómetro digital con contera
- Nr 1 Termómetro digital con infrarrojos
- Nr 1 Cuchillo por cocina 20 cm
- Nr 1 Lona para cubrir la masa en nylon
- Nr 1 Cuchara en acero inoxidable, capacidad 53 gr
- Nr 1 Cuchara especial para cortar la pizza en bandeja, de acero inoxidable
- Nr 1 Cortador de masa en acero inoxidable con lama flexible
- Nr 1 Ruleta corta-pizza en acero inoxidable 10 cm
- Nr 1 Espátula triangular en acero inoxidable 10x9 cm

Le set (voir photo), est composé de:

- Nr 1 Pelle A-32RF, 33x33 cm, démontable en 3 pièces
- Nr 1 Petite pelle I-20F, ø 20 cm, démontable en 3 pièces
- Nr 1 Thermomètre digitale à embout
- Nr 1 Thermomètre digitale à infrarouges
- Nr 1 Couteau pour cuisine 20 cm
- Nr 1 Toile couvre-pâte en nylon
- Nr 1 Cuillère en acier inox, capacité 53 gr
- Nr 1 Couteau spécial pour couper les pizza en plaques, en acier inox
- Nr 1 Coupe-pâte en acier inox en lame flexible
- Nr 1 Roulette coupe-pâte en acier inox 10 cm
- Nr 1 Spatule triangulaire en acier inox 10x9 cm



SET VALIGIA



# NEGOZI: ESPOSITORI

TIENDAS:  
EXPOSITORES

MAGASINS:  
PRÉSENTOIRS

.....

## 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/palettoni/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.

## EXPOSITORES

.....

Para la exposiciones de venta, Gi.Metal a creado 2 diferentes expositores, según el espacio que cada distribuidor tiene a disposición.

Expositor de pared, amovible, con exposición frontal et al suelo para los accesorios.

El expositor de pared (ES1) tiene una capacidad total de 54 palas/paletas/cepillos o 30 + 20 referencias de accesorios (mixto).

Solución innovadora en la cual las palas, paletas y cepillos se cuelgan de ganchos dispuestos en tres hileras alternas que dejan cada artículo independiente. Permite retirar el artículo escogido evitando desplazar otros accesorios. Permite exponer juntos las palas y otros utensilios y accesorios.

Soporte por precios en dotación.

## PRÉSENTOIRS

.....

Pour les show-rooms Gi.Metal a conçu des présentoirs différents pour s'adapter à l'espace que chacun revendeur a à disposition dans son propre local.

Présentoir mural, amovible, avec exposition frontale et au sol pour les accessoires.

Le présentoir mural (ES1) a une capacité totale de 54 pelles/petites pelles/brosses ou 30 + 20 références des accessoires (mixte).

Solution innovante où les pelles, les petites pelles et les brosses sont suspendues à des crochets disposés en trois rangées décalées qui font en sorte que chaque article soit indépendant. Elle permet de prélever l'article choisi sans déplacer les autres ustensiles. Elle permet d'exposer les pelles en compagnie d'autres ustensiles et petits accessoires.

Supports pour prix fournis.



### Espositore a muro | Expositor mural | Présentoir mural

#				*	Q	€
ES1	100x60 xh271	54 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pelles/ brosses	47	Per pale di max 150 cm; palettini/spazzole di max 180 cm Para palas de 150 cm máximo; paletas/ cepillos de 180 cm máximo Pour pelles de 150 cm max; petites pelles/ brosses de 180 cm max	1	500,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

Disponibile KIT ALTEZZA ES1 per esporre pale fino a 180 cm | Disponible KIT ALTURA ES1 para la exposición de palas hasta 180 cm | Disponible KIT HAUTEUR ES1 pour l'exposition de pelles jusqu'à 180 cm

ES1

Variante pale/palettini/spazzole.  
Variante palas/paletas/cepillos.  
Variante pelles/petites  
pelles/brosses.

ES1

Variante mista: pale e minuteria.  
Variante mixta: palas y accesorios.  
Variante mixte: pelles et petits  
accessoires.

### Espositore mobile | Expositor con ruedas | Présentoir avec roues

#				*	Q	€
ES3	96,5x81 xh233	38 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pelles/ brosses	21,4	Per pale di max 150 cm; palettini/spazzole di max 180 cm Para palas de 150 cm máximo; paletas/ cepillos de 180 cm máximo Pour pelles de 150 cm max; petites pelles/ brosses de 180 cm max	1	220,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

### Espositore minuteria da terra | Expositor de accesorios de tierra | Présentoirs de petits accessoires pour plan de travail

#				Q	€
ES2	37x37xh142	24 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	16	1	200,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



ES3



ES2

LEGENDA  
LEYENDA  
LÉGENDE

#

Codice  
Código  
Code

Dimensioni utili (cm)  
Dimensiones útiles (cm)  
Dimensions utiles (cm)

Capacità pezzi  
Capacidad unidades  
Capacité pièces

Peso netto (Kg)  
Peso neto (Kg)  
Poids net (Kg)

\*

Note caratteristiche  
Notas características  
Caractéristiques

Q

Lotto minimo  
Lote mínimo  
Lot minimum

€

Prezzo unitario  
Precio pieza  
Prix unitaire

# CARRELLI E CONTENITORI

CARROS  
CONTENEDORES

CHARIOTS  
ET CONTENEURS

.....



## GUIDA ALLE CARATTERISTICHE DEI CARRELLI

---

Gi.Metal produce carrelli secondo concezioni progettuali sviluppate internamente, sostenute da tecniche costruttive e da impianti produttivi in continuo aggiornamento.

Il tratto innovativo di questa tipologia produttiva è la contemporanea presenza di alcune caratteristiche distintive, della tecnica adottata e dei materiali impiegati.

La gamma spazia con profondità su ampie aree: carrelli per il servizio sala, carrelli per la movimentazione di stoviglie, contenitori mobili per isolare le immondizie, carrelli utili in pizzeria (tramoggia, trasporto cassette per palline pizza), carrelli per teglie rettangolari e rotonde.

### **TECNICHE COSTRUTTIVE PROPRIE**

Le soluzioni tecniche adottate sono frutto delle risorse interne e fanno leva sul pensiero aperto con cui risolvere le problematiche produttive, senza ricorrere all'imitazione che può scaturire dalla necessità di inseguire il mercato aperto da altri.

Le produzioni Gi.Metal mirano ad offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità e per farlo si avvalgono dei migliori materiali tra cui predomina l'acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea privo di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.

### **CARATTERISTICHE**

- Smontabili: facilitano spedizione e stoccaggio con un ingombro contenuto.
- Robusti: l'assetto dinamico consentito dalla rinuncia alle saldature amplia la portata massima dei carrelli che viene chiaramente dichiarata e garantita.
- Funzionali: grazie alla dotazione di ruote grandi e scorrevoli viene salvaguardata l'assoluta efficienza anche a pieno carico.
- Stabilità dinamica: l'efficiente movimentazione è consentita dalla stabilità della struttura portante. La mancanza di saldature evita la rigidità a favore del bilanciamento.

### **TECNICA**

Il ricorso al tubo tondo di grande diametro (25 mm) e agli accoppiamenti "a culla" garantiscono solidità strutturale senza pari e semplicità di linee dall'impatto estetico pulito e gradevole.

Le lavorazioni sul tubo sono realizzate da un laser tridimensionale con precisione assoluta: il carrello finito e assemblato risente positivamente di tale tecnologia costruttiva fin dal concepimento vedendo realizzate lavorazioni altrimenti non possibili.

L'abbinamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantisce robustezza superiore alla saldatura.

### **MATERIALI**

AISI 441 è la lega di acciaio ad altissime prestazioni utilizzata per tutti i prodotti in inox. Questa scelta coniuga le migliori performance in termini di robustezza e resistenza all'ossidazione con la stabilità del mercato.

Gi.Metal preferisce scegliere la migliore qualità senza compromessi, allontanandosi dai luoghi comuni infondati anche se di facile presa comunicativa: per questioni culturali in alcuni paesi resiste il mito della calamita che determinerebbe la qualità dell'acciaio anziché affermarsi la reale e verificabile resistenza alla corrosione garantita dalla presenza del cromo (nel 441 è in simili percentuali al 304).

## GUÍA A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS CARROS

Gi.Metal produce carros según concepciones de diseño desarrolladas en la empresa, que se apoyan sobre técnicas constructivas y sistemas de producción continuamente actualizadas.

El rasgo innovador de este tipo de producción es la presencia simultánea de algunas características distintivas, la técnica adoptada y los materiales utilizados.

La gama abarca en profundidad distintas áreas: carros para servicio de sala, carros para manipulación de vajillas, contenedores sobre ruedas para aislar la basura, carros útiles para pizzería (tolva, transporte de cajas para bolas de masa de pizza), carros para bandejas rectangulares y redondas.

### TÉCNICAS CONSTRUCTIVAS PROPIAS

Las soluciones técnicas adoptadas son fruto de los recursos internos y hacen hincapié sobre el pensamiento abierto con el cual se resuelven los problemas productivos, sin recurrir a la imitación que puede derivar de la necesidad de correr detrás del mercado abierto por otros.

Las producciones Gi.Metal aspiran a ofrecer funcionalidad, robustez, ligereza, comodidad, eficacia y duración y para hacerlo utilizan los mejores materiales entre los que predomina el acero exclusivamente inoxidable de origen europeo, sin níquel para evitar las alergias que a menudo provoca este metal.

### CARACTERÍSTICAS

- Desmontables: facilitan el envío y almacenamiento por su volumen reducido.
- Robustos: la estabilidad dinámica que consiente el haber renunciado a las soldaduras, amplía la capacidad máxima de los carros, que se declara y garantiza claramente.
- Funcionales: gracias a la incorporación de ruedas grandes y que se deslizan bien, se protege la absoluta eficiencia incluso con carga plena.
- Estabilidad dinámica: la estabilidad de la estructura portante permite una manipulación eficiente. La falta de soldaduras evita la rigidez y favorece el equilibrado.

### TÉCNICA

El empleo del tubo redondo de diámetro grande (25 mm) y los acoplamientos “tipo cuna” garantizan una solidez estructural inigualable y líneas sencillas, con un impacto estético neto y agradable.

El mecanizado del tubo se hace con un láser tridimensional con absoluta precisión: el carro terminado y ensamblado se aventaja de dicha tecnología constructiva desde la concepción, realizando de esta manera mecanizados que no serían factibles de otra forma.

La combinación de la perforación láser y del remache inox de alta precisión garantiza una robustez superior a la soldadura.

### MATERIALES

En todos los productos de acero inoxidable se utiliza la aleación de acero AISI 441 de altísimas prestaciones.

Esta elección conjuga las mejores prestaciones en términos de robustez y resistencia a la oxidación con la estabilidad del mercado.

Gi.Metal prefiere escoger la mejor calidad sin compromisos, alejándose de un lugar común infundado, si bien muy convincente: por razones culturales, en algunos países resiste la

creencia del imán que determinaría la calidad del acero, en lugar de afirmarse la resistencia real y verificable a la corrosión garantizada por la presencia del cromo (en el 441 se halla en porcentajes similares al 304).



## GUIDE CONCERNANT LES CARACTÉRISTIQUES DES CHARIOTS

---

Gi.Metal produit des chariots selon des projets conçus et développés au sein de l'entreprise, avec le support de techniques de fabrication et de systèmes de production constamment mis à jour.

Le caractère innovant de ce type de production se base sur la présence simultanée de certaines caractéristiques distinctives, sur la technique adoptée et sur les matériaux utilisés.

La gamme répond aux besoins de nombreux secteurs: chariots pour le service en salle, chariots pour la manutention de vaisselle, conteneurs mobiles pour isoler les déchets, chariots pour pizzeria (trémie, transport de bacs pour les boules de pâte à pizza), chariots pour plateaux rectangulaires et ronds.

### TECHNIQUES PROPRES DE FABRICATION

Les solutions techniques adoptées sont le résultat des ressources internes et se basent sur un esprit ouvert permettant de résoudre les problèmes de production sans avoir recours à l'imitation qui peut naître du besoin de suivre le marché ouvert par d'autres.

Les productions Gi.Metal visent à offrir fonctionnalité, solidité, légèreté, confort, efficacité et durabilité et pour ce faire, elles utilisent les meilleurs matériaux, parmi lesquels prédomine l'acier rigoureusement inoxydable d'origine européenne, exempt de nickel afin d'éviter les allergies souvent provoquées par ce métal.

### CARACTÉRISTIQUES

- Démontables: expédition et stockage plus aisés grâce aux dimensions compactes.
- Robustes: la disposition dynamique désormais possible grâce à l'abandon des soudures permet d'augmenter la portée maximum des chariots, qui est clairement déclarée et garantie.
- Fonctionnels: les grandes roues glissantes permettent d'assurer le maximum d'efficacité même à pleine charge.
- Stabilité dynamique: la stabilité de la structure portante permet une maintenance efficace. L'absence de soudures évite la rigidité au profit de l'équilibrage.

### TECHNIQUE

L'utilisation du tube rond de grand diamètre (25 mm) et des accouplements sur la traverse garantissent une solidité structurelle inégalable et des lignes simples exerçant un impact esthétique net et agréable.

Le tube est usiné avec un laser tridimensionnel assurant une précision absolue: le chariot fini et assemblé tire profit de cette technologie de fabrication dès sa conception puisqu'elle permet des usinages autrement impossibles.

La combinaison du perçage laser et du rivet inox haute précision garantit une résistance supérieure à celle de la soudure.

### MATÉRIAUX

AISI 441 est l'alliage d'acier haute performance utilisé pour tous les produits en inox. Ce choix permet d'allier les meilleures performances en termes de solidité et de résistance à l'oxydation à la stabilité du marché.






Gi.Metal préfère opter pour la meilleure qualité sans compromis en s'éloignant ainsi des lieux communs non fondés même si dotés d'un fort pouvoir communicatif: pour des raisons culturelles, dans certains pays, le mythe de la calamite, qui déterminerait la qualité de l'acier, résiste encore et s'oppose à la diffusion de la résistance à la corrosion, réelle et vérifiable, garantie par la présence du chrome (dans l'AISI 441, son pourcentage est semblable à celui du 304).


# LINEA MENSA

## LÍNEA COMEDOR

### LIGNE CANTINE

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				

 Gi.Metal ha ideato una struttura tubolare portante su cui il piano viene assicurato ad incastro.

Questa soluzione permette di superare la tecnica costruttiva tradizionale che prevede la saldatura di piani stampati sulle fiancate e che crea punti critici sottoposti a svariate sollecitazioni, su cui incide tutto lo sforzo. In queste condizioni un pavimento leggermente sconnesso o un oggetto che ostacoli il movimento bloccano le ruote e, l'inerzia della parte superiore del carrello, tende ad avanzare rischiando di piegare la struttura.

Le caratteristiche distintive di questa linea di carrelli:

- stabilità e robustezza (quindi capacità di carico) decisamente più elevate;
- piani rimovibili (facilitando sanificazione o sostituzione);
- inserimento di vasche Gastronorm direttamente sul telaio (in sostituzione di uno o più piani);
- personalizzazione: su richiesta misure diverse da quelle standard di larghezza, lunghezza e altezza del bordo del piano;
- versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.
- versione SM con portata fino a 200 kg.

 Gi.Metal ha ideado una estructura de tubo portante en la cual el estante se fija por encastre.

Esta solución permite superar la técnica constructiva tradicional que suelda los estantes estampados a los costados y que crea puntos críticos sometidos a tensiones distintas, sobre los que se concentra todo el esfuerzo. En estas condiciones, un suelo ligeramente irregular o un objeto que obstaculice el movimiento, bloquea las ruedas y la inercia de la parte superior del carro tiende a avanzar, con el riesgo de poder plegar la estructura.

Las características distintivas de esta línea de carros Gi.Metal:

- estabilidad y robustez (capacidad de carga) indudablemente más altas;

- estantes desmontables (facilitando la higienización o sustitución);
- montaje de cubetas Gastronorm directamente en la estructura (en lugar de uno o varios estantes);
- personalización: bajo pedido diferentes medidas de aquellas estándar de ancho, longitud y altura del borde del plano;
- versión (SME) con estantes portantes integrados, sin bandeja extraíble, con capacidad de carga hasta 160 kg.
- versión (SM) con capacidad de carga hasta 200 kg.

 Gi.Metal a conçu une structure portante tubulaire sur laquelle le plan d'appui vient s'encaster.

Cette solution permet d'améliorer la technique de fabrication traditionnelle qui se base sur des plans d'appui moulés et soudés sur les côtés et qui crée des points critiques soumis à diverses sollicitations, qui supportent tout l'effort. Dans ces conditions, un plancher légèrement irrégulier ou un objet gênant le mouvement bloque les roues et l'inertie de la partie supérieure du chariot tend à avancer, ce qui risque de plier la structure.

Les caractéristiques distinctives de cette ligne de chariots Gi.Metal:

- stabilité et solidité (donc capacité de charge) décidément plus élevées;
- plans d'appui amovibles (ce qui facilite les opérations de désinfection ou de remplacement);
- insertion de bacs Gastronorm directement sur le châssis (à la place d'un ou de plusieurs plans d'appui);
- personnalisation: plusieurs tailles sur mesure en plus des tailles de longueur, largeur et hauteur standard depuis le bord du plan;
- version (SME) à plans d'appui intégrés, sans plateau amovible, d'une portée maximum de 160 kg.
- version (SM) d'une portée maximum de 200 kg.



Inox piani estraibili | Inox estantes extraíbles |  
Inox plans d'appui amovibles

#	Icona	Ø	□	↑	▲	♻️	*	Q	€
SM-280	88x58xh93	125	SS	575	200	17	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	316,50
SM-2100	108x58xh93	125	SS	575	200	20	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	350,50
SM-380	88x58xh93	125	SS	270	200	22	3 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	417,50
SM-3100	108x58x93	125	SS	270	200	24	3 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	473,00



Inox piani estraibili con cassetti | Estantes amovibles  
en acero inoxidable con cajón | Plans inox amovibles  
avec tiroirs

#	Icona	Ø	□	↑	▲	♻️	*	Q	€
SM-280C	88x58x h93	125	SS	465	200	20,9	2 piani 83 cm, 1 cassetto inox 2 piani 83 cm,1 cassetto inox 2 estantes 83 cm,1 cajón inox 2 plans d'appui 83 cm, 1 tiroir inox	1	383,50
SM-2100C	108x58x h93	125	SS	465	200	26	2 piani 103 cm, 2 cassetti inox 2 piani 103 cm,2 cassetti inox 2 estantes 103 cm, 2 cajones inox 2 plans d'appui 103 cm, 2 tiroirs inox	1	474,00



Inox piani non removibili | Inox estantes fijos |  
Inox plans d'appui non amovibles

#	Icona	Ø	□	↑	▲	♻️	*	Q	€
SME-280	83x53xh92	100	SS	585	140	12,5	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	256,50
SME-2100	103x53xh92	100	SS	275	140	14	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	283,50
SME-380	83x53xh92	100	SS	585	160	16,3	3 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	340,00
SME-3100	103x53xh92	100	SS	275	160	18,8	3 piani 3 estantes 3 Plans	1	381,50



Kit profili d'appoggio | Kit perfiles de apoyo |  
Kit de supports

#	Icona	*	Q	€
SM-KIT	0,86	Piano inox per inserire bacinelle Gastronorm Estante inox para montar cubetas Gastronorm Plan d'appui inox pour fixer les plateaux Gastronorm	1	55,00

LINEA ASSO  
LÍNEA ASSO  
LIGNE ASSO

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SL	Inox/Laminato Inox/Laminado Inox/Laminé	WL	Legno massello/Laminato Madera maciza/Laminado Bois massif/Laminé	WS	Legno massello Madera maciza Bois massif

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

- Piano in truciolare bilaminato (codici AL e ALM) o massello (AM-270), spessore di 18 mm, angoli stondati, gambe in acciaio (AL) o in legno (ALM-270 e AM-270).

- Ruote Ø 100 mm.

Guerdón estilo Gi.Metal. Pequeños y ágiles (40x70 cm). Ideales para emplatar en la mesa.

- Tablero de madera regenerada bilaminada (códigos AL y ALM) o madera maciza (AM-270), espesor de 18 mm, esquinas redondeadas, patas de acero (AL) o de madera (ALM-270 y AM-270).

- Ruedas Ø 100 mm.

Guéridons style Gi.Metal. Petits et facilement manoeuvrables (40x70 cm). La solution idéale pour la préparation des portions directement à la table.

- Plan d'appui en aggloméré bilaminé (codes AL et ALM) ou en bois massif (AM-270), 18 mm d'épaisseur, angles arrondis, montants en acier (AL) ou en bois (ALM-270 et AM-270).

- Roues Ø 100 mm.

Inox tubo ø25 mm | Inox tubo ø25 mm | Inox tube ø25 mm

#		∅					*	Q	€
AL-270	70x40xh76,5	100	SL	550	120	12,3	2 piani bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminés	1	179,50
AL-370	70x40xh76,5	100	SL	270	120	11,08	3 piani bilaminato 3 estantes bilaminados 3 plans d'appui bilaminés	1	225,00



Asso legno massello | Asso madera maciza | Asso bois massif

#		∅					*	Q	€
ALM-270	70x40xh76,5	100	WL	500	120	12,3	2 piani bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminé	1	206,00
AM-270	70x40xh76,5	100	WS	500	120	11,08	2 piani 2 estantes 2 plans	1	315,50






# LINEA LAMINATO STANDARD

## LÍNEA LAMINADO ESTÁNDAR

### LIGNE LAMINÉ STANDARD

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE


#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	Ø	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox	SL	Inox/Laminato Inox/Laminado Inox/Laminé		

 Carrelli con piano truciolare bilaminato chiuso in una cornice di acciaio inox.

- Piani posizionabili su entrambe le superfici (rivoltabile se una superficie si dovesse danneggiare).
- Struttura in tubolare di 25 mm in acciaio inox.
- Ruote Ø 100 mm.





 Carros con tablero de madera regenerada, encerrado en un marco de acero inoxidable.

- Los estantes se pueden usar de ambas caras (se voltean si una cara se arruina).
- Estructura de tubo de 25 mm de acero inoxidable.
- Ruedas Ø 100 mm.

 Chariots munis de plan d'appui en aggloméré bilaminé, renfermé dans un cadre en acier inox.





- Plans pouvant être positionnés des deux côtés (possibilité de les retourner si une surface devait se détériorer).
- Structure en élément tubulaire de 25 mm en acier inox.
- Roues Ø 100 mm.

Inox bilaminato con bordo 2 piani | Inox 2 estantes bilaminados con reborde | Inox 2 plans d'appui bilaminés avec bord

#		Ø	□				*	Q	€
LS-280	78x52xh93	100	SL	585	120	15,5	2 piani 2 estantes 2 plans	1	256,50
LS-2100	98x52xh93	100	SL	585	100	18,1	2 piani 2 estantes 2 plans	1	267,00









Inox bilaminato con bordo 3 piani | Inox 3 estantes bilaminados con reborde | Inox 3 plans d'appui bilaminés avec bord

#		Ø	□				*	Q	€
LS-380	78x52xh93	100	SL	274	120	21	3 piani 3 estantes 3 Plans	1	333,00
LS-3100	98x52xh93	100	SL	274	100	25	3 piani 3 estantes 3 plans	1	354,50









Inox 2 piani bilaminato | Inox 2 estantes bilaminados |  
Inox 2 plans d'appui bilaminés

#							*	Q	€
LSPP80	78x52xh93	100	SL	470	120	20	1 cassetto portaposate 1 cajón para cubierto 1 tiroir porte-couverts	1	366,00
LSPP100	98x52xh93	100	SL	470	100	26	2 cassette portaposate 2 cajón para cubierto 2 tiroir porte-couverts	1	443,00




Inox bilaminato | Inox bilaminados | Inox bilaminés

#							*	Q	€
LSCP80	78x52xh93	100	SL	470	120	28	Cupola, cassetto, supporto estraibile Campana, cajón soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	566,50
LSCP100	98x52xh93	100	SL	470	100	30	Cupola, cassetto, supporto estraibile Campana, cajón soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	608,00



Porta vassoio | Soporte para bandejas | Porte-plateaux

#				*	Q	€
PGVS	60x50xh80	SS	5	Per vassoio di servizio al tavolo Para bandeja de servicio en la mesa Pour plateau de service à table	1	75,50



# LINEA MASSELLO

## LÍNEA MACIZA

### LIGNE BOIS MASSIF

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
WS	Legno massello Madera maciza Bois massif				



Carrelli costruiti in piccola serie in modo totalmente artigianale, in legno massello (le venature del legno sono vere e non stampate, niente truciolato o multistrato impiallacciato). Pezzi unici per l'arredamento.

- Disponibili versioni 2 ripiani, con 1 o 2 cassetti portaposate, con cassetto, cupola e supporto estraibile.
- Ruote Ø 100 mm con cuffia ottonata.

Carros hechos en serie pequeña de forma totalmente artesanal, de madera maciza (los veteados de la madera son auténticos y no impresos, no se usa madera regenerada ni contraplacada enchapada). Piezas única para el mobiliario.

- Disponibles en versiones de 2 estantes, con 1 o 2 cajones para cubiertos, con cajón, campana y soporte extraíble.
- Ruedas Ø 100 mm con capucha de latón.

Chariots fabriqués en série limitée de façon totalement artisanale, en bois massif (les veines du bois sont naturelles et non imprimées, aucun panneau aggloméré ou multicouche plaqué). Des pièces uniques d'ameublement.

- Disponibles en version 2 plans d'appui, avec 1 ou 2 tiroirs portecouverts, avec tiroir, cloche et support amovible.
- Roues Ø 100 mm avec cache en laiton.

#### Legno massello 2 piani | Madera maciza 2 estantes | Bois massif 2 plans d'appui

#		Ø					Q	€
M-280	86x50xh82,5	100	WS	490	120	20	1	829,50
M-2100	106x50xh82,5	100	WS	490	100	22	1	873,50

#### Legno massello 2 piani Madera maciza 2 estantes | Bois massif 2 plans d'appui








#		Ø					*	Q	€
MPP80	86x50xh82,5	100	WS	370	120	22	1 cassetto 1 cajón 1 tiroir	1	948,00
MPP100	106x50xh82,5	100	WS	370	100	24	2 cassetti 2 cajones 2 tiroirs	1	1.081,50

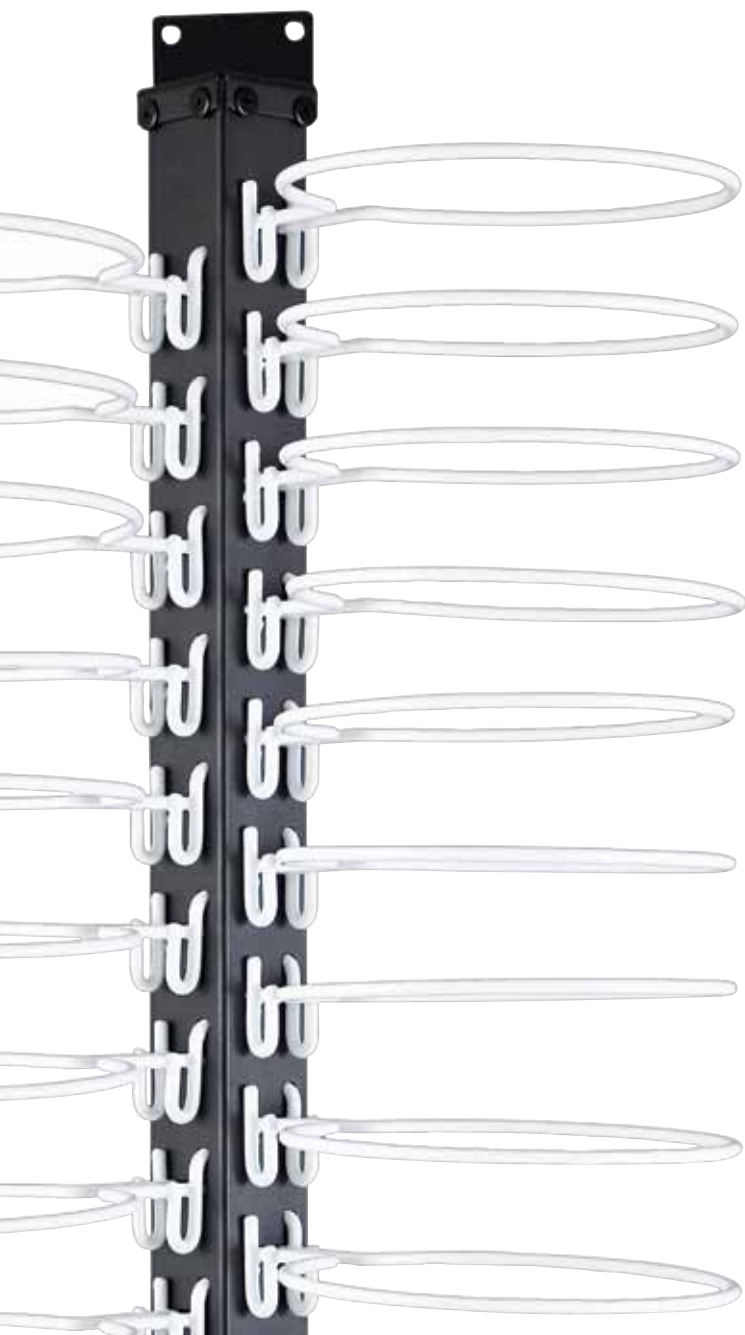
#### Legno massello con cupola | Madera maciza con campana | Bois massif avec cloche


#		Ø					*	Q	€
MCP80	86x50xh94,5	100	WS	370	120	22	Cupola, cassetto, supporto estraibile Campana, cajón, soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	1.123,00
MCP100	106x50xh94,5	100	WS	370	100	25	Cupola, cassetto, supporto estraibile Campana, cajón, soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	1.236,00

# COLONNE PORTAPIATTI CARROS DE EMPLATADO COLONNES PORTE-ASSIETTES


## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
SP	Acciaio verniciato/ Plastificato Acero pintado/Plastificado Acier peint/Plastifié	PVC	Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle		




 Disponibili nelle versioni su ruote pivotanti da 125 mm (capienza massima 96 piatti), in quella da banco (capienza massima 52 piatti) e in quella da muro (capienza massima 23 piatti).

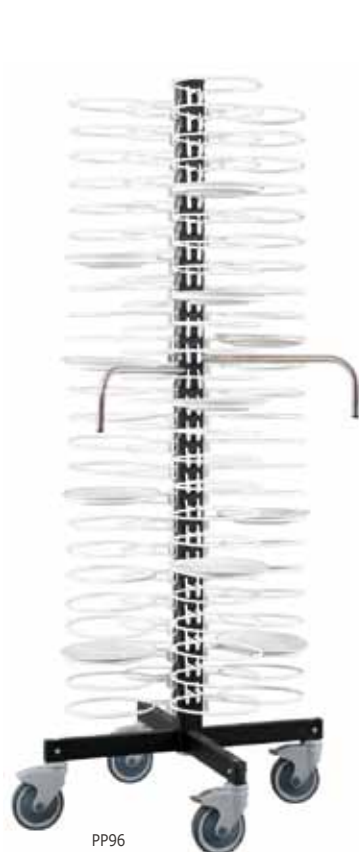
- Consentono di “parcheggiare” i piatti pronti risparmiando spazio nel laboratorio.
- Struttura in tubolare di acciaio al carbonio verniciato e supporti in filo di acciaio plastificato.
- Struttura modulare, adattabile alle esigenze: ogni supporto è indipendente, può essere rimosso per preparazioni che richiedono maggiore spazio in altezza.
- Struttura assemblabile con ingombro ridotto in spedizione e stoccaggio.
- In opzione: copertura in polietilene ad alto spessore con robuste cerniere per un semplice e veloce montaggio o smontaggio (PP-COP).

 Disponibles en las versiones sobre ruedas giratorias de 125 mm (capacidad máxima 96 platos), de sobremesa (capacidad máxima 52 platos) y mural (capacidad máxima 23 platos).

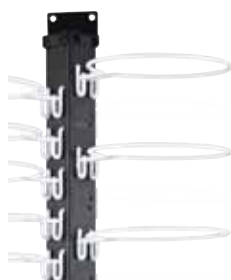
- Permite disponer los platos listos, ahorrando espacio en la cocina.
- Estructura de tubo de acero al carbono pintado y soportes de varilla de acero plastificado.
- Estructura modular, adaptable a las necesidades: cada soporte es independiente, puede quitarse para preparaciones que requieren más espacio en altura.
- Estructura ensamblable con volumen reducido para envío y almacenamiento.
- Accesorio: funda de polietileno de espesor grueso con bisagras robustas para un montaje y desmontaje rápido y sencillo (PP-COP).

 Disponibles dans la version sur roues pivotantes de 125 mm (capacité maximum de 96 assiettes), dans la version de comptoir (capacité maximum de 52 assiettes) et dans la version murale (capacité maximum de 23 assiettes).

- Elles permettent de «parquer» les plats prêts et d'économiser ainsi de l'espace dans le laboratoire.
- Structure tubulaire en acier au carbone peint et supports en fil d'acier plastifié.
- Structure modulaire, adaptable en fonction des exigences: chaque support est indépendant, il peut être retiré pour les préparations demandant plus d'espace en hauteur.
- Structure assemblable présentant un encombrement réduit pour son expédition ou son stockage.
- En option: couverture en polyéthylène épais avec de solides charnières pour un montage ou démontage simple et rapide (PP-COP).



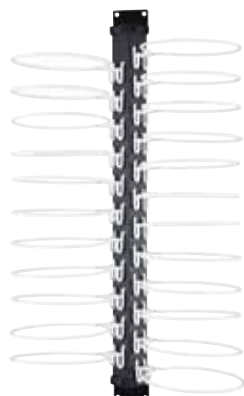
PP96



I supporti sono regolabili in altezza in base alle proporzioni dei tuoi piatti. Los soportes se ajustan en altura según la proporción de vuestros platos. Les support sont réglables en hauteur par rapport à la proportion de vos assiettes.



PP-COP



PPM23

PP52



## Portapiatti | Carros de emplatado | Porte-assiettes

#	Icona	Ø	□	■	↑	⚠	♂	*	Q	€
PP96	74x74 xh185	125	SP	96	59	100	31	Piatti da ø24 a ø31 cm Platos ø24-31 cm Assiettes ø24-31 cm	1	603,00
PP96/1	74x74 xh185	125	SP	96	59	100	27,5	Piatti da ø18 a ø23 cm Platos ø18-ø23 cm Assiettes ø18-ø23 cm	1	566,50

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP96.

Es posible solicitar este carro ya montado añadiendo el código opcional MONTPP96.

Il est possible de demander ce chariot déjà monté en ajoutant le code option MONTPP96.

## Kit copertura | Kit funda | Kit couverture

#	Icona	♂	*	Q	€
PP-COP	PVC	2,4	Trasparente, per portapiatti PP96 Transparente para carros PP96 Transparente, pour porte-assiettes PP96	1	149,50

## Portapiatti da muro | Soporte mural de emplatado | Porte-assiettes mural

#	Icona	Icona	Icona	Icona	♂	*	Q	€	
PPM23	55x31xh93	SP	23	59	24	9	Piatti da ø24 a ø31 cm Platos ø24-31 cm Assiettes ø24-31 cm	1	193,00
PPM23/1	39x25xh93	SP	23	59	24	8	Piatti da ø18 a ø23 cm Platos ø18-ø23 cm Assiettes ø18-ø23 cm	1	182,50

## Portapiatti da banco | Soporte de emplatado de banco | Porte-assiettes de comptoir

#	Icona	Icona	Icona	Icona	♂	*	Q	€	
PP52	60x60 xh100	SP	52	59	60	17	Piatti da ø24 a ø31 cm Platos ø24-31 cm Assiettes ø24-31 cm	1	324,50
PP52/1	60x60 xh100	SP	52	59	60	15	Piatti da ø18 a ø23 cm Platos ø18-ø23 cm Assiettes ø18-ø23 cm	1	305,00

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP52.

Es posible solicitar este carro ya montado añadiendo el código opcional MONTPP52.








Il est possible de demander ce chariot déjà monté en ajoutant le code option MONTPP52.

# SCOLAPIATTI

## ESCURREPLATOS

## ÉGOUTTOIRS À VAISSELLE

### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
SC	Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier inox / Chromé	SS	Inox Inox Inox	PVC	Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle

 Disponibili nelle versioni su ruote (CSP) e in quella pensile (SPM).

- Completamente inox, griglie comprese, struttura tubolare da 25 mm.
- Le versioni carrellate hanno ruote pivotanti da 125 mm, vassoio raccolta acqua con tappo di scarico e prevedono la scelta tra 4 ripiani di soli portapiatti (CSP100/TP: capienza totale 248 piatti) oppure 3 ripiani per 186 piatti e 1 ripiano con 2 griglie portabicchieri (CSP100), o vasca superiore scolabicchieri in acciaio inox (CSP/100V).
- In opzione: copertura carrello in polietilene ad alto spessore con robuste cerniere per un semplice e veloce montaggio o smontaggio (CSPCOP).

 Disponibles en las versiones con ruedas (CSP) y mural (SPM).







- Completamente de acero inox, rejillas incluidas, estructura de tubo de 25 mm.
- Las versiones sobre ruedas montan ruedas giratorias de 125 mm, bandeja para recoger el agua con tapón de desagüe y, a elección, 4 estantes solo para platos (CSP100/TP: capacidad total 248 platos) o 3 estantes para 186 platos y 1 estante con 2 rejillas para vasos (CSP100), o cubeta superior para escurravasos de acero inoxidable (CSP/100V).
- Accesorio: funda para carro de polietileno de espesor grueso con bisagras robustas para un montaje y desmontaje rápido y sencillo (CSPCOP).

 Disponibles dans la version sur roues (CSP) et dans la version suspendue (SPM).

- Entièrement en inox, grilles comprises, structure tubulaire de 25 mm.
- Les versions sur chariot sont munies de roues pivotantes de 125 mm, de plateau de collecte de l'eau avec bouchon de vidange et elles offrent la possibilité de choisir entre 4 plans porteassiettes uniquement (CSP100/TP: capacité totale 248 assiettes) ou 3 plans pour 186 assiettes et 1 plan avec 2 grilles porte-verres (CSP100), ou cuve supérieure en acier inox pour égoutter les verres (CSP/100V).
- En option: couverture chariot en polyéthylène épais avec de solides charnières pour un montage ou démontage simple et rapide (CSPCOP).



Scolapiatti a muro inox | Escurreplatos mural inox | Égouttoir mural inox

#						*		€
SPM100	87x42xh42	SC	31	70	6	Piatti e bicchieri Platos y vasos Assiettes et verres	1	140,50
SPM100TP	87x42xh42	SC	62	70	6	Solo piatti, Ø max 33 cm Solo platos, Ø max 33 cm Assiettes seulement, Ø max 33 cm	1	140,50



CSP100

Scolapiatti inox | Escurreplatos inox | Égouttoirs à vaisselle inox

#	Icona	Ø	□	■	↑	▲	♀	*	Q	€
CSP100	88,5x67 xh129	125	SS	248	250	150	25	2 griglie bicchieri 2 rejillas para vasos 2 grilles verres	1	598,50
CSP100/TP	88,5x67 xh129	125	SS	248	250	150	26	Con solo cestelli per piatti (248 piatti) Con solo cestas para platos (248 platos) Uniquement avec grilles assiettes (248 assiettes)	1	598,50
CSP100/V	88,5x67 xh129	125	SS	186	250	150	31	Con vasca superiore scolabicchieri Con cubeta superior escurrevasos Avec cuve supérieure pour égoutter les verres	1	659,50



CSP100/V

Kit copertura | Funda transparente | Couverture transparente

#	□	♀	*	Q	€
CSPCOP	PVC	3	Per scolapiatti CSP100, CSP100/TP, CSP100/V Para escurreplatos CSP100, CSP100/TP, CSP100/V Pour égouttoirs à vaisselle CSP100, CSP100/TP, CSP100/V	1	118,50

CSPCOP








# CARRELLO PORTAPIATTI E PORTA VASSOI


CARRO DE TRANSPORTE DE PLATOS Y BANDEJAS


CHARIOT PORTE-ASSIETTES ET PORTE-PLATEAUX

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE




#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				

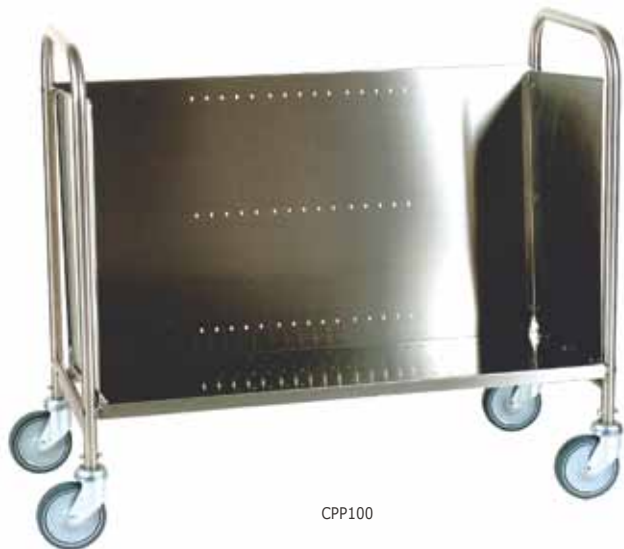
 Carrello in acciaio inox, fiancate in tubolare da 25 mm, piano portante, tamponature laterali e posteriori, ruote da 125 mm pivotanti. Disponibile la versione con due pareti divisorie.

 Carro de acero inoxidable, laterales de tubo de 25 mm, estante de apoyo, paneles laterales y traseros, ruedas giratorias de 125 mm. Disponible en la versión con dos paredes separadoras.

 Chariot en acier inox, côtés en élément tubulaire de 25 mm, plan d'appui portant, cloisons latérales et arrière, roues pivotantes de 125 mm. Disponible dans la version munie de deux cloisons de division.

## Inox | Inox | Inox

#		∅	□			*	Q	€
CPP100	104x47xh91	125	SS	200	20		1	395,00
CPP100D	104x47xh91	125	SS	200	24	Con 2 pareti divisorie Con 2 separadores Avec 2 cloisons de division	1	414,50



CPP100



CPP100D


# CARRELLO PORTACESTE PER LAVASTOVIGLIE


## CARRO DE TRANSPORTE DE CESTAS PARA LAVAVAJILLAS


### CHARIOT PORTE-PANIER POUR LAVE-VAISSELLE

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox		

 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.

 Totalmente de acero inoxidable. Con bandeja de recogida del agua y tapón de desagüe. Un distanciador levanta la primera cesta con respecto a la bandeja para evitar el contacto con el agua. Ruedas giratorias de 100 mm.

 Entièrement en acier inox. Avec plateau de collecte de l'eau et bouchon de vidange. Une cale sépare le premier panier du plateau afin d'éviter le contact avec l'eau. Roues pivotantes de 100 mm.

#### Portaceste | Porta-cestas | Porte-paniers

#	□	∅	□	⚠	👤	*	Q	€
PCS	51x60xh89	100	SS	60	6,7	Per lavastoviglie 50x50 Para lavavajillas 50x50 Pour lave-vaisselle 50x50	1	165,00




# CARRELLO PORTA CASSETTE 60X40 CM


## CARRO DE TRANSPORTE DE CAJAS 60X40 CM

### CHARIOT PORTE-BACS À PÂTONS 60X40 CM

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE



#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)	👤	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox	SG	Acciaio zincato Acero galvanizado Acier galvanisé		

 In lamiera inox 12/10 mm, 4 ruote pivotanti da 80 mm. Per cassette pizza impilabili. Ingombro minimo, massima funzionalità.

 De chapa inox. 12/10 mm, 4 ruedas giratorias de 80 mm. Para cajas de pizza apilables. Tamaño mínimo, máxima capacidad.

 En tôle inox 12/10 mm, 4 roues pivotantes de 80 mm. Pour bacs à pâtons empilables pour pizza. Dimensions réduites, fonctionnalité maximum.

#### Portacassette | Porta-cajas | Porte-bacs à pâtons

#		∅	□		👤	*	Q	€
PC4060I	65x45 xh12	80	SS	50	3,64	Lamiera inox 12/10, per cassetta 40x60 Chapa inox 12/10, para cajas 40x60 Tôle inox 12/10, pour bacs à pâtons 40x60	1	75,50
PC4060Z	65x45 xh12	80	SG	50	4,29	Lamiera zincata 15/10, per cassetta 60x40 Chapa galvanizada 15/10, para cajas 60x40 Tôle galvanisée 15/10, pour bacs à pâtons 60x40	1	60,00







# CARRELLO PORTA CASSE


## CARRO DE TRANSPORTE DE CAJAS


## CHARIOT PORTE-CAISSES

### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				



 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.

 Carros robustos con plataforma multiuso (PC100), en dos versiones con 4 o 6 ruedas (dos centrales fijas y cuatro en las esquinas giratorias para asegurar la máxima agilidad con carga plena). Ruedas de Ø 125 mm.

 Solides chariots à plateforme multifonction (PC100), dans les deux versions à 4 ou 6 roues (deux roues centrales fixes et quatre roues pivotantes sur les coins pour assurer une excellente manoeuvrabilité à pleine charge). Roues de Ø 125 mm.



### Portacasse | Porta-cajas | Porte-caisses







#		∅	□		*	Q	€
PC100	57x97xh103	125	SS	200	15,28	4 ruote 4 ruedas 4 roues	1 229,00
PC100R	57x97xh103	125	SS	250	17,35	6 ruote 6 ruedas 6 roues	1 252,50

# MOBILE PORTA CASSETTE PIZZA





MUEBLE DE TRANSPORTE DE CAJAS PARA PIZZA

MEUBLE PORTE-BACS À PÂTONS POUR PIZZA

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				

## Portacassette | Porta-cajas | Porte-bacs à pâtons

#					*	Q	€
PCASS	64x50xh76	80	SS	30	Per cassetta 60x40 Para cajas 60x40 Pour bacs à pâtons 60x40	1	556,50



 Interamente in acciaio inossidabile con 4 ruote ad innesto rapido da 80 mm.

Sportello unico sul fronte corto e massima flessibilità di sfruttamento del vano interno. Le guide di appoggio sono posizionabili ad altezza regolabile su banda interna di sostegno appositamente traforata (fornite con il mobile 12 guide per totali 6 ripiani idonei a cassette da 10 cm).

In questo modo le cassette sono accessibili singolarmente e non c'è spreco di spazio.

Alternativa dinamica alla classica cassettiera.

In opzione: CASSSQ coppia di guide aggiuntive, in caso si necessiti di 7 ripiani utili (configurazione possibile con cassette alte 7 cm).

 Totalmente de acero inoxidable con 4 ruedas de acoplamiento rápido de 80 mm.

Una sola puerta en la parte frontal corta y máxima flexibilidad de uso del espacio interior, guías de apoyo de altura regulable en la banda interior de sostén especialmente perforada (junto con el mueble se entregan 12 guías para 6 estantes en total que son adecuadas para cajas de 10 cm).

De esta manera se accede a cada caja individualmente y no se derrocha espacio.

Una alternativa dinámica a la clásica cajonera.

Accesorio: CASSSQ par de guías adicionales, en caso de que se necesiten 7 estantes útiles (configuración posible con cajas altas 7 cm).

 Entièrement en acier inoxydable avec 4 roues à fixation rapide de 80 mm.


Porte unique sur la plus petite façade et flexibilité maximale du compartiment intérieur. La hauteur des glissières d'appui peut être réglée par à une bande intérieure perforée de support du positionnement (disponible sur le meuble composé de 12 glissières pour un total de 6 étagères adaptées aux bacs à pâtons de 10 cm).

De cette façon, les bacs à pâtons sont accessibles individuellement, sans gaspillage d'espace.

Alternative dynamique à la classique armoire porte-bacs.

En option: CASSSQ couple de guides additionnelles, en cas de nécessité de 7 niveaux utiles (configuration possible avec bacs de hauteur 7 cm).

## Coppia guide | Par de guías | Paire de glissières




#		*	Q	€
CASSSQ	0,94	Aggiuntive per art. PCASS Adicionales para art. PCASS Supplémentaires pour art. PCASS	1	22,00

# TRAMOGGIA PER FARINA




## TOLVA PARA HARINA

### TRÉMIE À FARINE

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				

#### Tramoggia per farina | Tolva para harina | Trémie à farine

#		∅	□			*	Q	€
TR	38x72xh76	80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 bolsas 2 sacs	1	348,50



 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 attendere la conclusione prima dell'apertura di un nuovo, senza contatto fra farina e contenitore, si evita la formazione di farina invecchiata residua.

 Totalmente de acero inoxidable con 4 ruedas de 80 mm.

Incorpora una tapa con dos aberturas para recoger cómodamente la harina y un frente extraíble con enganche de bayoneta para facilitar la introducción lateral de bolsas evitando tener que levantarlas.

En la versión tradicional con cuba, por la dificultad de acceso, la misma harina queda en el fondo por mucho tiempo con resultados higiénicos inadecuados.

La solución ideada por Gi.Metal permite mantener dos bolsas de 25 kg y una perfecta gestión de la harina: una vez comenzada una bolsa, hay que esperar la conclusión antes de abrir una nueva, sin contacto entre harina y contenedor, se evita la formación de harina vieja residual.

 Entièrement en acier inox avec 4 roues de 80 mm.

Munie d'un couvercle à deux ouvertures pour prélever aisément la farine et d'une façade amovible à fixation à baïonnette pour faciliter l'introduction latérale des sacs et éviter ainsi de les soulever en hauteur.

Sur la version traditionnelle à cuve, étant donné l'accessibilité réduite, la farine reste sur le fond pendant de longues périodes, ce qui a des répercussions négatives en termes d'hygiène.

La solution conçue par Gi.Metal permet de garder deux sacs de 25 kg et de gérer parfaitement la farine: après avoir commencé un sac, il est automatique d'attendre qu'il soit fini avant d'en ouvrir un autre, sans contact entre la farine et le conteneur pour éviter ainsi la formation de farine résiduelle vieillie.

# PATTUMIERA INOX ROBUSTA

## BASURERO INOX CUADRADO

### POUBELLE EN ACIER INOX ROBUSTE

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				

#### Pattumiera | Cubo de basura | Poubelle

#		∅	□			*	Q	€
PT100	45x53xh94	80	SS	100	16,5	Capacità 100 litri Capacidad 100 litros Capacité 100 litres	1	350,00



Interamente in acciaio inox, priva di particolari in plastica o verniciati.

Ogni attenzione progettuale e produttiva è stata praticata affinché i lamierati, schiacciati o piegati, non risultino taglienti all'operatore (a norma 81/08) o al sacco e tutti i componenti siano adeguatamente dimensionati, a partire dal rinvio del pedale in tubolare da 14 mm, per garantire la robustezza necessaria ad un uso intenso e continuato nel tempo.

La funzionalità è assicurata dal frontale estraibile a baionetta per l'inserimento e la rimozione del sacco evitando di sollevarlo in alto, dal fermasacco a clip rigorosamente in acciaio inox sbloccabile con l'apertura a pedale del coperchio (eliminati elastici sporchi e fatiscenti per bloccare il sacco) e dalla dotazione di due ruote posteriori da 80 mm per una facile movimentazione.

Totalmente de acero inoxidable, sin piezas de plástico ni pinturas.

Se han tomado todos los recaudos en el diseño y la fabricación para que las chapas, aplastadas o plegadas, no sean cortantes para el operador (según norma 81/08) o la bolsa y sus componentes estén dimensionados adecuadamente, a partir del reenvío del pedal de tubo de 14 mm, para garantizar la robustez necesaria para un uso intenso y duradero.

La funcionalidad está asegurada por el frente extraíble con enganche de bayoneta y la extracción de la bolsa sin tener que levantarla, el sujetador de bolsa, con clip de acero inoxidable, se desbloquea con el pedal de abertura de la tapa (se eliminaron los elásticos sucios y obsoletos para sujetar la bolsa) y por las dos ruedas traseras de 80 mm para facilitar la manipulación.

Entièrement en acier inox, sans particules peintes ou en plastique.

Nous avons mis en oeuvre toutes les mesures de conception et de production nécessaires afin que les tôles, écrasées ou pliées, ne présentent pas de parties coupantes pour l'opérateur (conformément à la norme 81/08) ou pour le sac et tous les composants sont adéquatement dimensionnés, à commencer par le renvoi de la pédale en élément tubulaire de 14 mm, pour garantir la solidité nécessaire à une utilisation intense et continue dans le temps.

La commodité d'utilisation est assurée par la façade amovible, à fixation à baïonnette, permettant d'introduire et de retirer le sac en évitant de le soulever en hauteur, par l'agrafesac à clip, rigoureusement en acier inox, pouvant être débloquée par l'ouverture à pédale du couvercle (suppression des élastiques sales et abîmés servant à bloquer le sac) et par les deux roues arrière de 80 mm facilitant le déplacement.

# RITIRO VASSOI EURONORM E GASTRONORM

## CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS EURONORM Y GASTRONORM

### CHARIOTS À PLATEAUX EURONORM ET GASTRONORM

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)				
□	Materiale Material Matériau	■	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui				
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques				
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire						
SS	Inox Inox Inox								

Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm con supporto in polimero ad alta densità.

Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali inox: l'accoppiamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantiscono robustezza superiore alla saldatura.

Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm. Distancia entre estantes 12 cm. Ruedas de 100 mm con soporte de polímero de alta densidad.

Escuadras para sostener las bandejas fijadas al tubo con remaches estructurales inox: el acoplamiento de la perforación láser y del remache inox. de alta precisión garantizan una robustez superior a la soldadura.

#### Euronorm | Euronorm | Euronorm

#		∅	□	■			Q	€
RVE-R 10	46x55xh153	100	SS	10	119	150	13	1 294,00
RVE-R 20	86x55xh153	100	SS	20	119	300	23	1 448,50
RVE-R 30	126x55xh153	100	SS	30	119	450	31	1 597,50

Per vassoi 37x53 cm, guide rivettate | Para bandejas 37x53 cm, guías remachadas | Pour plateaux 37x53 cm, glissières rivetées

#### Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

#		∅	□	■			Q	€
RVG-R 10	41x55xh153	100	SS	10	119	150	13	1 294,00
RVG-R 20	77x55xh153	100	SS	20	119	300	23	1 448,50
RVG-R 30	113x55xh153	100	SS	30	119	450	31	1 597,50

Per vassoi 32,5x53 cm, guide rivettate | Para bandejas 32,5x53 cm, guías remachadas | Pour plateaux 32,5x53 cm, glissières rivetées

#### Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloque-plaques

#		□		Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	33,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	39,00

Per gli altri accessori vedi pag. 152 | Para los otros accesorios ver pag 152 | Pour les autres accessoires voir pag 152



Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm. Distance entre les plans d'appui 12 cm. Roues 100 mm avec support en polymère haute densité.

Équerres porte-plateaux assurées à l'élément tubulaire par des rivets structurels inox: la combinaison du perçage laser et du rivet inox haute précision garantit une résistance supérieure à celle de la soudure.



RVE-R20

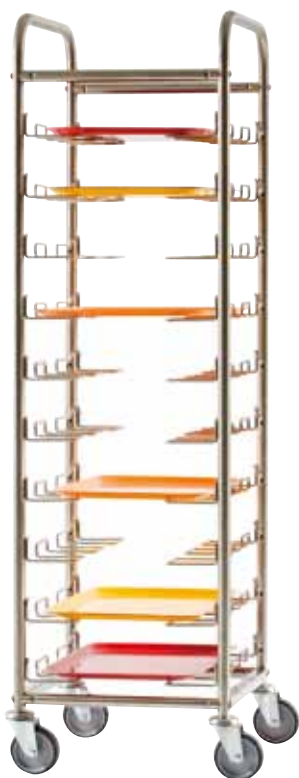
# RITIRO VASSOI UNIVERSALE

## CARROS CONGUÍAS AUTOSERVICIO UNIVERSAL

### CHARIOT CAFÉTÉRIA

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SC	Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier inox / Chromé				



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.

Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm. Distancia entre estantes 12 cm. Ruedas de 100 mm.

Los soportes de varilla de acero cromado de 6 mm no están fijadas a la estructura sino que se ensamblan a presión. Pueden colocarse simultáneamente bandejas de distintas medidas (de ancho comprendido entre 300 mm y 370 mm) incluidas cubetas Euronorm y Gastronorm.

Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm. Distance entre les plans d'appui 12 cm. Roues 100 mm.

Les équerres en fil d'acier chromé de 6 mm ne sont pas fixées à la structure mais sont clipsées. Elles peuvent accueillir simultanément des plateaux de plusieurs dimensions (d'une largeur comprise entre 300 mm et 370 mm), y compris Euronorm et Gastronorm.









RV-F/20

#### Universale | Guías Autoservicio Universal | Cafétéria




#		∅						Q	€
RV-F/10	47x55xh153	100	SC	10	114	150	15	1	273,00
RV-F/20	88x55xh153	100	SC	20	114	300	24,5	1	392,50
RV-F/30	129x55xh153	100	SC	30	114	450	34	1	513,00

Supporti in filetto acciaio cromato | Soportes de varilla de acero cromado | Supports en fil d'acier chromé

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SS	Inox Inox Inox				

Accessori | Accesorios | Accessoires




#				*	Q	€
TLRV	51x2,7x138,5	SS	10	2 tamponature, laterali 2 paneles laterales 2 cloisons, latérales	1	141,50
TPRV-E	38,2x126x2,7	SS	3,18	1 tamponatura, posteriore per RVE e RV-F 1 panel trasero para RVE e RV-F 1 cloison, arrière, pour RVE e RV-F	1	69,00
TPRV-G	33,3x126x2	SS	2,78	1 tamponatura, posteriore per RVG 1 panel trasero para RVG 1 cloison, arrière, pour RVG	1	69,00
VRV	57x32x9	SS	36	Vaschetta porta bicchieri e bottiglie Cubeta para vasos y botellas Bac porte-verres et bouteilles	1	60,00

TLRV-TPRV



VRV

Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas |  
Barre bloque-plaques

#				Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	33,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	39,00

Per gli altri accessori vedi pag. 152 | Para los otros accesorios ver pag 152 | Pour les autres accessoires voir pag 152









# CARRELLI GASTRONORM

## CARROS GASTRONORM

## CHARIOTS GASTRONORM

### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE


#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SS	Inox Inox Inox				

 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.

 Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm.

Escuadras para sostener las bandejas fijadas al tubo con remaches estructurales inox: el acoplamiento de la perforación láser y del remache inox. de alta precisión garantizan una robustez superior a la soldadura.

 Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm.

Équerres porte-plateaux assurées à l'élément tubulaire par des rivets structurels en inox: combinaison entre perçage laser et rivet inox haute précision et solidité supérieure à celle de la soudure.









GN911R



GN9R

### Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

#		∅						*	Q	€
GN911R	62x38xh94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	8,0	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	1	196,00
GN9R	63x74xh91	100	SS	9 2/1 h. 65	68,8	150	11,6	o 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate o 18 cubetas 1/1 h. 65, con guías remachadas ou 18 bacs 1/1 h. 65, avec glissières rivetées	1	268,00



Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas |  
Barre bloque-plaques

#				Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	33,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	39,00

Per gli altri accessori vedi pag. 152 | Para los otros accesorios ver pag 152 | Pour les autres accessoires voir pag 152



GN1811R



GN1811RC



GN18R



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm







#								*	Q	€
GN1811R	62X38,5Xh161	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	1	318,00
GN1811RC	41,5x73xh164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto Con guías remachadas entrada cubetas lado corto Avec glissières rivetées entrée des bacs du côté court	1	390,00
GN18R	62X74Xh164	125	SS	18 2/1 h. 65	68,8	300	18,2	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate o 36 cubetas 1/1 h. 65, con guías remachadas ou 36 bacs 1/1 h. 65, avec glissières rivetées	1	412,00


# PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA


## CARROS BANDEJEROS PASTELERÍA/PIZZERÍA CON BRAZOS


### ÉCHELLES PÂTISSERIE/PIZZERIA

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE







#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SS	Inox Inox Inox	SG	Acciaio zincato Acero galvanizado Acier galvanisé		

 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.

 Estructura muy versátil con brazos, con posibilidad de elección entre las versiones integralmente de acero inoxidable o de hierro galvanizado, en columna sencilla o en columna de carga doble, sobre ruedas o mural.

 Structure à bras relativement flexible, offrant la possibilité de choisir entre les versions entièrement en acier inox ou en fer galvanisé, sur colonne simple ou sur colonne à double chargement, sur roues ou en version murale.

#### Rastrelliere | Bandejeros | Échelles

#		∅						*	Q	€
BZ-2U	51x54 xh172	100	SG	20	66	80	14,4	20 piani 20 estantes 20 plans d'appui	1	229,00
BZ-4U	51x86 xh172	100	SG	40	66	160	19,2	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double	1	280,00

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)



BZ-4U



BZ-2U



BI-2U



BI-4U



BI-M11



BI-M15

### Rastrelliere | Bandejeros | Échelles

#		Ø	□	■	↑		*	Q	€
BI-2U*	51x54 xh172	125	SS	20	66	80	13,8	20 piani 20 estantes 20 plans d'appui	1 296,00
BI-4U*	51x86 xh172	125	SS	40	66	160	18,2	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double	1 386,00
BI-15U**	51x54 xh172	125	SS	15	86	80	12,7	15 piani 15 estantes 15 plans d'appui	1 273,00

\* Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)

\*\* Distanza tra piani 10 cm (8,6 cm utile) | Espacio entre estantes 10 cm (8,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (8,6 cm utile)

### A parete | Mural | Mural

#		Ø	□	■	↑		*	Q	€
BI-M11	49x41 xh83	11	SS	66	4,876	14,4	Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	1 159,00	
BI-M15	49x41 xh117	15	SS	66	6,500	19,2	Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	1 212,00	

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)





# PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L"


## PORTABANDEJAS PASTELERÍA/PIZZERIA EN GUÍA EN "L"


### CHARIOTS À GLISSIÈRE À BOULANGERIE/PIZZERIA


#### SUR GUIDE EN L

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE





#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau	■	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SS	Inox Inox Inox				

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

 Hecho integralmente en acero inoxidable, estructura portante de tubo de 25 mm, guías en L (escuadras) remachadas, ruedas giratorias de 125 mm.

 Entièrement en acier inox, structure portante tubulaire de 25 mm, glissières en L (équerres) rivetées, roues pivotantes de 125 mm.

#### Carrello portateglie | Carro portabandejas | Chariot à glissières

#		∅	□	■				*	Q	€
SI-146R	69x48xh71,5	100	SS	6	78	50	11,170	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées	1	244,50
SI-246R	70x49xh183	125	SS	20	78	100	16	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées	1	360,00
SI-264R	66x49,5xh185	125	SS	20	78	100	18	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées	1	420,50
SI-269R	69x85xh187	125	SS	40	79	200	22,660	2 teglie 60x40, guide rivettate, 20 piani Bandejas 60x40, guías remachadas, 20 estantes Tôles 60x40, glissières rivetées, 20 plans d'appui	1	475,00



SI-146R

SI-246R

SI-264R

SI-269R



SI-269R con FCPT-L



Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas |  
Barre bloque-plaques

#	📏	□	📦	Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	33,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	39,00

Per gli altri accessori vedi pag. 152 | Para los otros accesorios ver pag 152 | Pour les autres accessoires voir pag 152



SI246-COP

Copertura per SI-246R e SI-264R | Funda para  
SI-246R y SI-264R | Housse pour SI-246R et SI-264R

#	□	📦	*	Q	€
SI246-COP	PVC	2	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparente de espesor grueso, fácil de colocar Transparente et épaisse, facile à installer	1	140,50

# PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE

CARROS PARA BANDEJAS REDONDAS Y/O REJILLAS

CHARIOTS PORTE-PLAQUES DE CUISSON RONDES

ET/OU GRILLES

## LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau	■	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
SC	Inox / Cromato Acero inox/Cromado Acier inox/Chromé				

Struttura in acciaio inox, griglia di supporto in acciaio cromato, 4 ruote pivotanti ø 125 mm.

Estructura de acero inoxidable, rejilla de soporte de acero cromado, 4 ruedas giratorias ø 125 mm.

Structure en acier inox, grille de support en acier chromé, 4 roues pivotantes ø125 mm.






## Portateglie tonde | Carros portabandejas redondas | Chariots porte-plateaux de cuisson ronds


#		∅	□	■				*	Q	€
PTT20	52x54 xh162	125	SC	20	57	100	18	Teglie ø38-50 cm Bandejas ø38-50 cm Plats de cuisson ø38-50 cm	1	338,00
PTT30	52x54 xh162	125	SC	30	35	60	15	Teglie ø 26-38 cm Bandejas ø26-38 cm Plats de cuisson ø26-38 cm	1	316,50





LINEA HOTEL  
LÍNEA HOTEL  
LIGNE HOTEL

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE


#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox				

 Carrelli in struttura in tubolare 25 mm, acciaio inox, 4 ruote pivotanti per il ritiro biancheria, trasporto abiti e valigie, poggia valigie.

 Carros con estructura de tubo 25 mm, acero inoxidable, 4 ruedas giratorias para recoger la lencería, transporte de prendas y equipaje, reposamaletas.

 Chariots en structure tubulaire 25 mm, acier inox, 4 roues pivotantes pour le retrait des draps, le transport des vêtements et des bagages, porte-valises.




Porta abiti e valigie | Porta prendas y equipaje |  
Chariot porte-vêtements et bagages

#		∅	□			Q	€
PAB	92x58xh175	125	SS	150	26	1	450,00



PAB

Poggia valigie | Reposamaletas | Porte-valises

#		∅	□			*	Q	€
PGV	60x50 xh70	SS	30	3	26	Tubo tondo 25 mm, cinghia in tessuto Tubo redondo 25 mm, correa de tejido Tube rond 25 mm, courroie en tissu	1	71,50



PGV



1S



1S4P



2S



AC-SC



2S4P

### Portabiancheria | Carro para lavandería | Chariot porte-draps

#		∅				*	Q	€
1S	53x50xh126	100	SS	30	10	1 sacco 1 bolsa 1 sac	1	206,00
2S	100x50xh126	100	SS	60	13	2 sacchi 2 bolsas 2 sacs	1	278,50
1S4P	95x50xh140	125	SS	50	15	1 sacco, 4 piani 1 bolsa, 4 estantes 1 sac, 4 plans d'appui	1	350,50
2S4P	145x50xh140	125	SS	80	18	2 sacco, 4 piani 2 bolsas, 4 estantes 2 sacs, 4 plans d'appui	1	402,00

\* Sacchi sempre compresi | Bolsas siempre incluidas | Sacs toujours compris

### Ricambi | Repuestos | Pièces de rechange



#		∅				*	Q	€
AC-SC						Sacco raccolta biancheria, cotone pesante Bolsa para recoger la lencería, de algodón pesado Sac de ramassage des draps, coton lourd	1	29,00

# ACCESSORI CARRELLI

## ACCESORIOS CARROS

### ACCESSOIRES DE CHARIOT

#### LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	∅	Dimensione ruota (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
□	Materiale Material Matériau		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
PVC	Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle	P	Plastica Plástico Plastique		

#### Supplemento ruote frenate | Suplemento ruedas con freno | Supplément roues avec freins

#	∅	□	*	Q	€
AC-RF100	100	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Par de ruedas con freno con soporte de PVC Paire de roues avec frein et support en PVC	1	23,00
AC-RF125	125	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Par de ruedas con freno con soporte de PVC Paire de roues avec frein et support en PVC	1	25,00





#### Paracolpi | Paragolpes | Pare-coups

#	□		*	Q	€
AC-PC	P	0,416	Kit 4 pezzi Kit 4 unidades Kit 4 pièces	1	10,50



#### Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloque-plaques

#		□		Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	33,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	39,00





# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

.....

Le condizioni elencate si intendono un estratto del documento completo disponibile all'indirizzo [www.gimetal.it/it/termini-e-condizioni](http://www.gimetal.it/it/termini-e-condizioni)

Las condiciones enumeradas se entienden como un extracto del documento completo disponible en la dirección [www.gimetal.it/es/terminos-y-condiciones](http://www.gimetal.it/es/terminos-y-condiciones)

Les conditions indiquées ne constituent qu'une partie du document complet disponible à l'adresse [www.gimetal.it/fr/termes-et-conditions](http://www.gimetal.it/fr/termes-et-conditions)

## PREZZI E VALIDITÀ

IVA esclusa, come da listino in vigore con decorrenza dal 1 Gennaio 2018.

## TRASPORTO

### ITALIA:

- Porto franco per ordini di importo superiore o uguale a € 750,00 netto.
- Porto franco per ordini di importo superiore o uguale a € 500 inseriti direttamente dal cliente sul portale web rivenditori.
- Se l'ordine non raggiunge i minimi sopra indicati potremo comunque organizzare il trasporto addebitando la cifra forfettaria di € 22,00.

### ESTERO:

- Franco fabbrica (ex works), salvo diverso accordo.

Non si accettano in ogni caso ordini con data tassativa di consegna a destino.

## RESPONSABILITÀ TRASPORTO

La merce viaggia a rischio del cliente. Assicurazione merce come da L.450/85.

Non si accettano contestazioni se non è riportato per scritto sul documento del corriere al momento dello scarico che il confezionamento/imballo è danneggiato o aperto. L'eventuale danno deve essere comunicato per iscritto entro 8 giorni dal ricevimento della merce. Nessun reso sarà accettato senza detta comunicazione. La merce utilizzata, danneggiata o sottoposta ad altri trattamenti non sarà accettata.

## TEMPI DI CONSEGNA PER IL RESO

Entro 15 giorni a partire dalla ns. autorizzazione scritta.

## CONDIZIONI DI RESO MERCE

Si accettano solo prodotti con confezione originale, non aperta.

Per il reso merce verrà addebitato il 10% del netto merce per le spese di reimballaggio e reimmagazzinamento. Le spese di trasporto per il ritorno merce, da effettuarsi con nostro corriere, e le ulteriori spese di trasporto nel caso della eventuale sostituzione merce sono a carico del cliente.

## ORDINI

Si accettano unicamente ordini scritti (fax, e-mail) e ordini online sul sito: [www.gimetal.it](http://www.gimetal.it).

Per ogni ordine ricevuto invieremo una conferma scritta, da approvare e confermare da parte del cliente.

L'importo minimo dell'ordine è di € 250,00 netto merce, ordini di importo inferiore saranno evasi solo a discrezione dell'azienda e con un sovrapprezzo netto di € 20,00 per spese di gestione ordine.

## TEMPI DI SPEDIZIONE

Entro 7 giorni salvo imprevisti per il materiale a listino. Da valutare caso per caso per il materiale su misura/personalizzato.

## IMBALLO

Imballo standard in cartone. In relazione al volume dell'ordine, la merce può essere spedita su pallet.

## PAGAMENTO

Accettiamo diverse modalità di pagamento tra cui: bonifico bancario, carta di credito (Visa, Mastercard), Paypal. Ci riserviamo il diritto di rifiutare alcuni metodi di pagamento e di richiedere metodi di pagamento diversi per determinati ordini.

Termini da concordare con appoggio sulla nostra banca:

CASSA RISPARMIO di FIRENZE

Filiale Oste - Montemurlo

ABI 06160 - CAB 37970 - c/c 564

IBAN: IT14K0616037970100000000564

SWIFT CRFIIT3F

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche sono indicative, ci riserviamo di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie al miglioramento del prodotto.

## FORO COMPETENTE

Per ogni controversia si intende competente il foro di Pistoia.

## PRECIOS Y FECHA DE ENTRADA EN VIGOR

Sin IVA, como en el catálogo en vigor con efecto a partir de 1 Enero 2018.

## TRANSPORTE

### ITALIA:

- Entrega libre de gastos para pedidos de importe superior o igual a € 750,00 neto.
- Entrega libre de gastos para pedidos de importe superior o igual a € 500 introducidos directamente por el cliente en el portal web de revendedores.
- Si el pedido no alcanza los mínimos indicados podemos igualmente organizar el transporte adeudando un importe fijo de € 22,00.

### EXTRANJERO:

- Precio en fábrica (ex works), salvo acuerdo contrario.

No se aceptan bajo ningún concepto pedidos con fecha taxativa de entrega en el destino.

## RESPONSABILIDAD DEL TRANSPORTE

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente. Seguro de mercancía según la L.450/85.

No se aceptarán quejas si no figura por escrito en el documento del transportista que el envase/embalaje se ha entregado dañado o abierto. El posible desperfecto deberá comunicarse por escrito en el plazo de 8 días a partir de la recepción de la mercancía. No se aceptará ninguna devolución sin dicha comunicación. La mercancía utilizada, dañada o sometida a otros tratamientos no será aceptada.

## PLAZOS DE ENTREGA PARA LA DEVOLUCIÓN

A más tardar 15 días a partir de nuestra autorización escrita.

## CONDICIONES DE DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

Se aceptan sólo productos con el embalaje original, no abierto. Para la devolución de mercancía se adeudará el 10% del neto de la mercancía para los gastos de reembalaje y almacenamiento. Los gastos de transporte para la devolución de mercancía, que debe efectuarse con nuestro transportista, y los gastos adicionales de transporte en caso de posible sustitución de mercancía correrán a cargo del cliente.

## PEDIDOS

Se aceptan únicamente pedidos por escrito (fax, correo electrónico) y pedidos online en la página web: [www.gimetal.it](http://www.gimetal.it). Para cada pedido recibido enviaremos una confirmación por escrito, que el cliente deberá aprobar y confirmar.

El importe mínimo del pedido es de € 250,00 neto mercancía, los pedidos de importe inferior se tramitarán solo a discreción de la empresa y con un recargo neto de € 20,00 para gastos de gestión del pedido.

## PLAZOS DE ENVÍO

A más tardar 7 días, salvo imprevistos, para el material de catálogo. Se evaluarán los casos especiales para el material a medida/personalizado.

## EMBALAJE

Embalaje estándar en cartón. En función del volumen del pedido, la mercancía podrá enviarse en pallets.

## PAGO

Aceptamos distintos modos de pago, entre ellos: transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Visa, Mastercard), Paypal. Nos reservamos el derecho de rechazar algunos métodos de pago y de exigir métodos de pago distintos para determinados pedidos.



Términos que se convendrán con domiciliación en nuestro banco:

CASSA RISPARMIO di FIRENZE  
Filiale Oste - Montemurlo  
ABI 06160 - CAB 37970 - c/c 564  
IBAN: IT14K0616037970100000000564  
SWIFT CRFIIT3F

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas son indicativas, nos reservamos el derecho de efectuar cualquier modificación que consideremos necesaria para mejorar el producto.

## FORO COMPETENTE

Para cualquier controversia se considerará competente el foro de Pistoia.

## PRIX ET DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR

Hors TVA, selon le tarif en vigueur avec date effective 1er Janvier 2018.

## TRANSPORT

### ITALIE:

- Franco de port pour des commandes d'un montant supérieur ou égal à € 750,00 net.
- Franco de port pour les commandes supérieures ou égales à € 500,00 entrées directement par le client sur le portail web revendeurs.
- Même si la commande n'atteint pas le minimum indiqué ci-dessus, nous pourrions toutefois organiser le transport moyennant un montant forfaitaire de € 22,00.

### ÉTRANGER:

- Franco usine (ex-works), sauf accord contraire.

Nous n'accepterons en aucun cas les commandes exigeant une date impérative de livraison à destination.

## RESPONSABILITÉ LORS DU TRANSPORT

La marchandise voyage aux risques et périls du client. Assurance marchandise selon les termes de la Loi 450/85.

Nous n'accepterons aucune réclamation si la mention de réserve pour cause d'emballage endommagé ou ouvert n'aura pas été apposée par écrit sur le document du transporteur lors de la consigne. Tout éventuel dommage doit être communiqué par écrit dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise. Aucun rendu ne sera accepté sans cette communication. La marchandise utilisée, endommagée ou ayant subi d'autres traitements ne sera pas acceptée.

## TEMPS DE LIVRAISON POUR TOUT RENDU

Dans les 15 jours suivant notre autorisation écrite.

## CONDITIONS DE RETOUR MARCHANDISES

Nous n'accepterons que les produits dans leur emballage d'origine, non ouvert. En cas de retour de marchandise, nous facturerons 10% pour les nouveaux frais d'emballage et de stockage. Les frais de transport pour le retour de la marchandise, à effectuer aux soins de notre transporteur, ainsi que les frais supplémentaires de transport dans le cas éventuel d'un remplacement de la marchandise sont à la charge du client.

## COMMANDES

Nous n'acceptons que des commandes écrites (fax, e-mail) ou des commandes passées en ligne sur le site: [www.gimetal.it](http://www.gimetal.it). Pour chaque commande reçue, nous enverrons une confirmation écrite que le client devra approuver et confirmer.

Le montant minimum de la commande s'élève à 250,00 € au net de la marchandise; l'acceptation de toute commande d'un montant inférieur sera à discrétion de l'entreprise et moyennant un supplément net de 20,00 € pour frais de gestion de commande.

## DÉLAIS D'EXPÉDITION

Dans les 7 jours, sauf imprévus, pour les produits figurant au catalogue. Le matériel sur mesure/personnalisé sera évalué cas par cas.

## EMBALLAGE

Emballage standard en carton. Relativement au volume de la commande, la marchandise peut être expédiée sur palette.

## PAIEMENT

Nous acceptons différentes modalités de paiement dont: virement bancaire, carte de crédit (Visa, Mastercard), Paypal. Pour certaines commandes, nous nous réservons le droit de refuser certaines méthodes de paiement et d'en proposer d'autres.

Délais à convenir, à effectuer sur notre banque:

CASSA RISPARMIO di FIRENZE

Filiale Oste - Montemurlo

ABI 06160 - CAB 37970 - c/c 564

IBAN: IT14K0616037970100000000564

SWIFT CRFIIT3F

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les spécifications techniques sont fournies à titre indicatif, nous nous réservons la faculté d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires pour améliorer le produit.

## TRIBUNAL COMPÉTENT

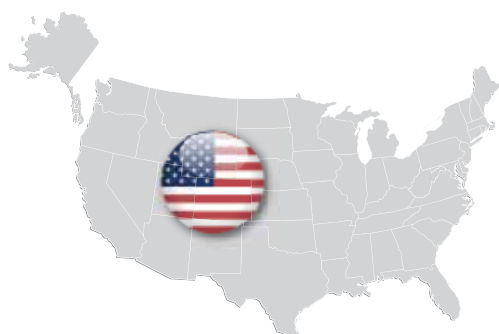
Pour tout litige, ce sera le tribunal de Pistoia qui sera compétent.

# IL GRUPPO

EL GRUPO

LE GROUPE

.....



## **GI.METAL USA INC.**

203 Commercial Drive

Yorkville, IL 60560 USA

Phone (630)-553 9134 Fax (630)-553 9135

Toll free Number 1-800-952 8350

**[info@gimetalusa.com](mailto:info@gimetalusa.com)**

**[www.gimetalusa.com](http://www.gimetalusa.com)**





## **GI.METAL BRASIL**

**Importação e Comércio Ltda.**

Rua Jandaia do Sul, 110  
Pinhais 83.324-440, PR  
Tel/Fax 41 3059 1991

**[info@gimetal.com.br](mailto:info@gimetal.com.br)**

**[www.gimetal.com.br](http://www.gimetal.com.br)**



