

2016 

Fabbrica Italiana dal 1986



GIMETAL





1986-2016

INDICE GENERALE  
TABLE OF CONTENTS  
GENERELLES INHALTSVERZEICHNIS

---

	Pagina
La nostra storia	4
L'Azienda	10
Guida alla configurazione della pala	22
Pale e Palettini: ricerca per linea di prodotto	28
Pale e Palettini: ricerca per misura della testa	68
Pulire: spazzole forno	76
Organizzare: portapale	80
Forno a legna: alari, utensili gestione brace	84
Cuocere: teglie e retine, pinze...	86
Preparare: cassette, spatole, oliere, mattarelli...	90
Tagliare: rotelle, coltelli, forbici	92
Servire: palette, vassoi, alzate	94
Trasportare: box rigidi e morbidi, borse termiche	98
Strumenti per esibizioni e consulenze	102
Pale e vassoi in legno	103
Set: composizioni già pronte	104
Negozi: espositori	106
Carrelli e contenitori	108
Carrelli di servizio: Mensa, Asso, Laminato, Massello	114
Carrelli gestione e movimentazione piatti e bicchieri	120
Carrelli movimentazione cassette pizza e portatutto	126
Carrelli tecnici per laboratorio	128
Carrelli ritiro vassoi	131
Carrelli Gastronorm	134
Carrelli portateglie	136
Carrelli Hotel	142
Accessori carrelli	144


 Page	
Our story	4
The Company	10
Peel configuration guide	22
Peels and Small Peels: search by product line	28
Peels and Small Peels: search by head dimensions	68
Cleaning: oven brushes	76
Organising: peel holders	80
Wood-fired oven: andirons, ember handling tools	84
Cooking: pans and screens, grippers...	86
Preparing: cases, scrapers, oil cans, rolling-pins...	90
Cutting: cutters, knives, scissors	92
Serving: pizza-servers, trays, brackets	94
Delivering: rigid and soft boxes, thermal bags	98
Tools for shows and consultancies	102
Wood peels and trays	103
Sets: ready-made sets	104
Shops: display units	106
Trolleys and containers	108
Serving trolleys: Canteen, Asso, Laminated, Solid Wood	114
Plates and glasses handling and moving trolleys	120
Pizza cases handling and rack trolleys	126
Technical trolleys for laboratory	128
Trays collector trolleys	131
Gastronorm Trolleys	134
Pan holder trolleys	136
Hotel Trolleys	142
Trolley accessories	144

 Seite	
Unsere Geschichte	4
Das Unternehmen	10
Anleitung zur Konfiguration der Schaufel	22
Große und kleine Schaufeln: Nach Produktlinie suchen	28
Große und kleine Schaufeln: Nach Kopfgröße suchen	68
Reinigen: Ofenbürsten	76
Abstellen: Schaufelhalter	80
Holzofen: Feuerböcke, Gluteingrenzer usw.	84
Backen: Bleche und Gitter, Zangen...	86
Zubereitung: Kisten, Spachtel, Ölkannen, Rollhölzer...	90
Schneiden: Räder, Messer, Scheren	92
Servieren: Schaufeln, Tablett, Aufsätze	94
Transport: starre und weiche Boxen, Thermotaschen	98
Werkzeuge für Darbietungen und Beratung	102
Holzschaufern und -bretter	103
Sets: fertig zusammengestellt	104
Geschäfte: Ausstellungsstände	106
Wagen und Behälter	108
Servierwagen: Mensa, Asso, Laminat, Massivholz	114
Teller- und Gläserträger und -wagen	120
Wagen für Pizzakisten und Sonstiges	126
Technische Wagen für Arbeitsstätten	128
Tablettrücknahmewagen	131
Gastronorm-Wagen	134
Bleche-Wagen	136
Hotelwagen	142
Wagenzubehör	144

# LA NOSTRA STORIA

## OUR STORY

### UNSERE GESCHICHTE

 Il progetto di GI.METAL come lo conoscete oggi è ormai trentennale, nasce da un'idea avuta in una notte di guardia durante il servizio militare, periodo nel quale stavo cercando di capire cosa "fare da grande". All'epoca la mia famiglia accolse questa notizia con grande disappunto sentenziando: "Cosa ti credi, di poter mangiare con le pale da pizza?". In effetti ci credevo e per questo lasciai gli studi ed il lavoro da impiegato senza esitazione. Alla base non c'erano ricerche di mercato, analisi dei bisogni, business plan ma un sogno, un bisogno e quel pizzico di incoscienza giovanile che fa affrontare le sfide più dure senza consapevolezza dei rischi e dei costi. È cominciato da un lato con giornate passate alla SIP (oggi Telecom) a sfogliare le Pagine Gialle di tutta Italia trascrivendo



nomi e indirizzi dei potenziali clienti (sempre rivenditori), dall'altra con il tempo trascorso in officina a tracciare con un punteruolo le sagome di lamiera, tagliate poi a mano, e ancora a stampare con una pressa manuale come quella dei nostri nonni (ora esposta in sala riunioni). Infine valigia campionario e via, con la FIAT 127 Diesel Panorama, a bussare alle porte di tutti i rivenditori di hotellerie.

Sono stati anni duri, quasi sempre lontano da casa, di grande sacrificio economico condiviso da Barbara, allora "solo" compagna, non ancora proprietaria dell'azienda. Anni nei quali le energie normalmente focalizzate a far crescere la giovane famiglia sono state in gran parte dirottate sul lavoro, anche quando è nata nostra figlia, che mi ha spesso vissuto a distanza, ma ha beneficiato (chissà se lo avrebbe scelto) di molti racconti di viaggio.

I sogni di gloria si sono realmente avverati grazie alla perseveranza, al non aver cercato scorciatoie, cercando di dare risposte ai bisogni dei pizzaioli e costruendo rapporti di solida fiducia con tutti i principali attori di questo mondo. Sogni diventati realtà in seguito ai continui investimenti in tecnologia tanto quanto alle persone che con amore e dedizione hanno fatto parte indissolubile del progetto, costituendone l'ossatura portante e permettendo di farlo crescere. Abbiamo dato alle persone, per quanto siamo stati capaci, in ogni momento, ed abbiamo ricevuto sia come azienda che come persone, competenze, impegno, idee che hanno arricchito il progetto oltre quello che poteva essere il mio pensiero originale.

Chi ci conosce da molto avrà senz'altro vissuto il cambiamento più profondo avvenuto dal 2011 quando è cominciata la svolta per trasformare la storica azienda artigiana in una piccola industria capace di garantire i volumi di produzione richiesti senza perdere la propria attenzione nei rapporti umani, nell'identità del prodotto Made in Italy, nella ricerca dell'innovazione e della qualità. Crescita della quale Barbara, ormai divenuta socia, è stata motore e direttore d'orchestra.

Crescita che si è formalizzata nel 2013 con la certificazione TÜV che non intendiamo come un bollino ma come una filosofia di lavoro orientato al miglioramento continuo.

1986

Nascita dell'azienda  
Establishment of the company  
Betriebsgründung

1995

Lancio del primo sito web  
Launching of the first website  
Lancierung der ersten Website

2004

Apertura filiale U.S.A.  
U.S.A. branch Opening  
Eröffnung der Niederlassung  
in den USA

2005

Produzione pale  
con testa asolata  
Production of peels  
with perforated head  
Produktion der Pizzaschaufel  
mit perforiertem Kopf

2006

Sponsor Nazionale Italiana  
Pizzaioli Acrobatici  
Italian National Acrobatic  
Pizza Makers Team Sponsor  
Sponsor der Italienischen  
Nationalmannschaft  
der Akrobatik-Pizzabäcker



Qualità che parte dai materiali che usiamo e che è garantita dagli occhi e dalle mani delle persone che realizzano i prodotti e che sono tutte investite da questa responsabilità. Il nostro cliente compra un oggetto con un marchio prestigioso e affidabile e le sue aspettative sono alte: non devono andare deluse.

GI.METAL ha le sue radici ben salde in Italia, nel cuore della Toscana, ma da sempre ho guardato lontano dove, prima la macchina e poi l'aereo, potevano portarmi ad incontrare chi cercava utensili di qualità. In questo hanno aiutato la passione per il viaggio e per i mezzi di trasporto, che fin da bambino mi faceva passare pomeriggi alla stazione a veder passare i treni fantasticando.

Il 1994 è l'anno del primo viaggio negli USA, dove sono rimasto affascinato dalle potenzialità del mercato americano, mentre il 2000 segna il primo successo a livello fieristico con il primo piccolo stand al Pizza Expo di Las Vegas.

Dieci anni dopo, nel 2004 nasce la prima filiale in USA (Chicago), mentre nel 2011 quella in Brasile (Curitiba).

Con lo stesso spirito ci confrontiamo con i professionisti della pizza in Australia, in Medio Oriente, in Cina. Tutti amano la pizza ed hanno necessità di strumenti per farla, così quando la consapevolezza di voler fare pizza di qualità cresce arriva anche la voglia di gratificarsi con utensili di pregio, e noi ci siamo!

Anche la mia passione per la tecnologia è stato un elemento per meglio organizzare la crescita dell'azienda: il primo programma gestionale e di contabilità fatti da solo, smontare e rimontare computer in tempi lontani quando ancora erano oggetti misteriosi, collegamenti telematici fin dai tempi del Videotel (il www ancora non esisteva).

Non è un caso quindi che il primo sito internet aziendale, fatto rigorosamente in casa, risalga al 1995 e che la forza vendita avesse in dotazione un palmare per la raccolta ordini quando ancora smartphone e tablet non erano stati immaginati.

Macchinari di grande precisione per il taglio laser di tubolari e lamiere sono stati una scelta naturale e hanno garantito quantità, qualità, flessibilità inimmaginabili un tempo.

Siamo un'azienda che è cresciuta ascoltando i propri clienti, trovando soluzioni innovative ed originali: la giunzione con i tre rivetti, le pale asolate per scaricare la farina, il trattamento GHA per realizzare utensili di alluminio robusti come l'acciaio, le pale in fibra di Carbonio, bellissime e leggere come piume. È questo il nostro spirito: progettare oggetti utili, robusti, funzionali e belli.

Non dimentichiamo poi un'ampia gamma di carrelli di alta qualità che nasce con la stessa filosofia, pensati per essere i più robusti, pur senza essere saldati, in modo da poterli spedire in tutto il mondo con costi accessibili.

Il progetto GI.METAL ha di recente trovato una nuova casa, un nuovo stabilimento molto più grande, luminoso e razionale, in grado di ospitare in modo confortevole tutte le persone che ogni giorno contribuiscono con il loro impegno a far riconoscere questa azienda come modello. Il nuovo stabilimento rappresenta un altro traguardo nel cammino che ci ha visto crescere, cambiare, realizzarci.

Un grazie quindi a Barbara, a nostra figlia Emma, a tutte le persone che ogni mattina varcano la porta dello stabilimento dedicando la loro giornata a quello che è diventato un progetto comune per garantire un futuro di tranquillità a tutte le nostre famiglie.



Marco D'Annibale

2007

Introduzione linea GHA  
GHA line introduction  
Einführung der GHA-Produktlinie

2010

Lancio linea in Carbonio  
Launching of the Carbon line  
Lancierung der Kohlenfaser-Produktlinie

2011

Apertura filiale Brasile  
Brazil branch Opening  
Eröffnung der Niederlassung in Brasilien

2013

Certificazione di qualità  
ISO 9001  
ISO 9001 Quality Certification  
Qualitätsbescheinigung  
ISO 9001

2015

Apertura Nuova Sede  
a Montale (PT)  
Opening of New Headquarters  
in Montale (PT)  
Eröffnung des neuen Firmensitzes in Montale (PT)

2016

Gi.Metal compie 30 anni  
Gi. Metal 30<sup>th</sup> anniversary  
Gi.Metal wird 30 Jahre alt



The GI.METAL project as it is known today is thirty-years old, created from an idea I had during a military service night watch, period in which I was trying to think about what to do "when I grew up".

At the time my family was very disappointed in my decision saying: "Do you think you can make a living with pizza peels?" I actually believed it and for this reason I left my studies and employee job without hesitation.

Basically there were no market researches, need analyses, and business plans, but a dream, a need and that touch of youthful recklessness that makes you face the hardest challenges without consciousness of the risks and costs.

On one side it started with days passed at the SIP (today Telecom) browsing the Italian Pagine Gialle (Yellow Pages) noting names and addresses of potential clients (always resellers), on the other side with the time spent in the workshop tracing the sheet shapes with a punch, then hand cut, and printing with a manual press like the one of our grandfathers (now exhibited in the meeting room). Lastly, sample suitcase and away, with the FIAT 127 Diesel Panorama, knocking at the doors of the hotel resellers.

Those were hard years, almost always away from home, great economic sacrifice shared with Barbara, then "only" my companion, not yet co-owner of the company. Years in which the energies usually focused on growing the young family were mostly directed to work, even when our daughter was born, who often lived with me from afar, but benefitted (who knows if she would have chosen it) by many stories of journeys.

The dreams of success actually came true thanks to perseverance, for not having taken shortcuts, trying to respond to the needs of the pizza makers, and building solid trust relations with all the main players of this world.

Dreams that came true following the continuous investments in technology, as well as in people that, with love and dedication were indissoluble part of the project building its bearing structure and allowing it to grow. We gave to the people, as much as we could, in any moment, and we received both as company and people, competence, commitment, and ideas that have enriched the project far beyond my original idea.

Those who have known us for a long time have certainly experienced the deepest changes that occurred in 2011 when the turning point to transform the historical artisanal company into a small industry able to ensure the production volumes requested started, focusing on human relations, identity of the Made in Italy product, and research of innovation and quality.

Barbara, by now partner, was the prime mover and conductor of this growth.

Growth formalised in 2013 with the TÜV certification that we do not intend as a stamp, but as a work philosophy oriented towards continuous improvement. Quality that starts from the materials we use, and that is guaranteed by the eyes and hands of the persons that realise the products and are all invested with this responsibility. Our client purchases an object with a prestigious and reliable brand and his expectations are high: they must not be disappointed.

GI.METAL is deeply rooted in Italy, in the heart of Tuscany, but I have always looked to the future where, first the automobile and then the airplane, could bring me to meet those looking for quality tools. My passion for journeys and means of transportation, which made me spend afternoons at the train station and daydreaming watching the trains passing when I was a child, helped me with this.

In 1994, my first journey to the USA, where I was fascinated by the potentialities of the American market, while the year 2000 marks the first success at fair level with the first small stand at the Pizza Expo in Las Vegas. Today, the Gi.Metal tools are the reference for American pizza makers that make quality pizza.

Ten years after, in 2004 the first branch opened in USA (Chicago), while the one in Brazil (Curitiba) opened in 2011. With the same spirit we measure ourselves with the professionals in Australia, Middle East, and China. Everyone loves pizza and needs the tools to make it, therefore the desire to gratify themselves with quality tools grows together with the awareness of wanting to make quality pizzas; and that's when we step in!

Also my passion for technology was an element for a better organisation of the company growth: the first managerial and accounting programme done on my own, disassembling and reassembling computers in the past when they were still mysterious objects, telematic connections from Videotel times (www still did not exist).

Therefore, it is not by chance that the first company website, rigorously homemade, dates back to 1995 and that the sales force was equipped with a palmtop to collect orders when Smartphones and tablets did not exist. High precision machinery for laser cutting of tubular and sheets were a natural choice and ensured quantity, quality, and flexibility unimaginable in the past.

We are a company that has grown listening to its clients, finding innovative and original solutions: the joint with three rivets, perforated peels for flour removal, GHA treatment for the realisation of aluminium tools sturdy as steel, Carbon fibre peels, beautiful and as light as feathers. This is our spirit: make useful, sturdy, functional and beautiful things.

In addition, we must mention a wide range of top quality trolleys that was created with the same philosophy, ideated to be the sturdiest, even without being welded, so they can be shipped all over the world at reasonable costs.

The GI.METAL project has recently found a new "home", a new establishment that is much larger, luminous, and rational, able to comfortably host all the people that every day contribute with their commitment to make this company known as a model. The new establishment represents another goal in the journey in which we grew, changed, and realised ourselves. Therefore, heartfelt thanks to Barbara, our daughter Emma, and to all the people that, every morning enter the establishment dedicating their day to what has become a common project to guarantee a safe future to all our families.

*Marco D'Annibale*





Das Projekt GI.METAL, wie Sie es nun schon seit dreißig Jahren kennen, entstand aus einer Idee, die mir während einer Nachtwache meiner Militärzeit kam, als ich versuchte herauszufinden, was ich "als Erwachsener werden wollte".

Damals akzeptierte meine Familie diese Idee ganz und gar nicht und verkündete: "Du meinst von Pizzaschaufeln leben zu können?". Ich war davon überzeugt, brach mein Studium ab und kündigte meine Stelle als Angestellter unverzüglich.

Nicht aufgrund von Marktforschungsergebnissen, Bedarfsanalysen, Businessplänen, sondern eines Traumes, eines Bedürfnisses und ein wenig jugendlichen Leichtsinns, der einen harte Bewährungsproben, ohne dass man sich den Risiken und Kosten bewusst ist, angehen lässt.

Es begann einerseits damit Tage bei der SIP (heute Telecom) zu verbringen, um die Gelben Seiten ganz Italiens durchzublättern und Namen und Anschriften möglicher Kunden (auch damals schon Händler) abzuschreiben, andererseits in der Werkstatt, wo ich mit einem Körner die Formen aus Blech zeichnete und dann von Hand ausschnitt und schließlich mit einer Handpresse, wie die unserer Großeltern (heute im Versammlungssaal ausgestellt) presste. Schließlich Vertreterkoffer und los mit dem FIAT 127 Diesel Panorama, um bei allen Händlern für den Hotelleriebedarf an der Tür zu klingeln. Es waren harte Jahre, fast immer weit weg von zu Hause, mit großen wirtschaftlichen Opfern, die Babara, die damals "nur" meine Lebensgefährtin und nicht Mitbesitzerin der Firma war, mit mir teilte. Jahre in denen wir all unsere Energie, anstatt in unsere junge Familie, in die Arbeit steckten, und dies auch noch als unsere Tochter zur Welt kam, die mich oft nur aus der Ferne erlebt hat, aber der ich dadurch (wer weiß, ob sie es gewollt hätte) viele spannende Geschichten von meinen Reisen erzählen konnte.

Der Traum vom Ruhm ist dank unserer Ausdauer, ohne Abkürzungen, um den Ansprüchen der Pizzabäcker gerecht zu werden und dadurch, dass wir auf Vertrauen basierende Geschäftsbeziehungen mit allen Akteuren dieses Sektors aufgebaut haben, wahr geworden.

Umgesetzte Träume, durch die ständige Investition in Technologie und dank der Personen, die mit Liebe und Hingabe unersetzbarer Teil des Projektes geworden sind, da sie das Gerüst unseres Betriebes darstellen und es ihm möglich gemacht haben, zu wachsen. Wir haben den Menschen, soweit wir dazu fähig waren, immer etwas gegeben, und haben sowohl als Betrieb als auch Menschen, Kompetenzen, Einsatz und Ideen erhalten, die das Projekt mehr als ich es mir am Anfang ausgemalt hatte, bereichert haben.

Wer uns schon lange kennt, wird die tiefgreifendste Änderung 2011 erlebt haben, als wir begannen den historischen Handwerksbetrieb in einen kleinen Industriebetrieb umzuwandeln, um der Anfrage nachkommen zu können, ohne dabei die menschlichen Beziehungen zu vernachlässigen oder die Identität des Made in Italy-Erzeugnisses zu verlieren oder auf die Suche nach Neuem und Qualität zu verzichten.

Dieses Wirtschaftswachstum hat Barbara, die nun Teilhaberin geworden war, angetrieben und geleitet.

Wachstum, das sich 2013 mit der TÜV-Zertifizierung formalisierte, die wir nicht als Marke sehen, sondern wie eine Arbeitsphilosophie zur ständigen Verbesserung. Qualität, die bei den verwendeten Materialien beginnt und von den verantwortungsbewussten Augen und Händen der Personen, die die Produkte umsetzen, garantiert wird. Unser Kunde kauft ein Produkt mit einem bekannten und zuverlässigen Markennamen und hat von daher hohe Ansprüche, die nicht enttäuscht werden dürfen.

GI.METAL hat seinen Ursprung in Italien, im Herzen der Toskana, aber immer schon in die Ferne geschaut, zuerst mit dem Auto und später mit dem Flugzeug, um neue Kunden, die Qualitätsartikel suchten, zu finden. Hierbei haben mir meine Reiseleidenschaft und mein Interesse für Transportmittel geholfen. Schon als Kind habe ich ganze Nachmittage im Bahnhof verbracht, um die vorbeifahrenden Züge voller Träume zu beobachten.

1994 flog ich das erste Mal in die USA, wo mich das Potenzial des amerikanischen Marktes faszinierte.

Im Jahre 2000 stellten wir mit einem kleinen Stand auf der Pizza Expo von Las Vegas zum ersten Mal auf einer Messe aus. Heute sind die GI.Metal- Werkzeuge für alle amerikanischen Pizzabäcker, die eine Qualitätspizza backen, unersetzlich.

Zehn Jahre später, im Jahre 2004, entsteht die erste Niederlassung in den USA (Chicago) und 2011 in Brasilien (Curitiba). Genauso geht es uns mit Professionisten in Australien, im Nahen Osten und in China. Alle lieben die Pizza und brauchen Zubehör, um sie herzustellen. Sobald man eine Qualitätspizza backen will, wird man sich bewusst, dass man gutes Werkzeug und Zubehör braucht, und schon sind wir dran!

Auch meine Leidenschaft für die Technik war ein Element, um den Wachstum unseres Betriebes besser zu planen: Das erste selbstgemachte Verwaltungs- und Buchführungsprogramm, die Computer vor langer Zeit auseinander und wieder zusammen zu bauen, als sie noch geheimnisvolle Objekte waren, Telematikverbindungen schon seit Videotel (das WWW gab es noch nicht).

Es ist also kein Zufall, dass die erste Webseite der Firma 1995, rigoros hausgemacht war und die Verkäufer mit einem Handcomputer zur Entgegennahme der Aufträge ausgestattet waren, als man sich Smartphones und Tablet-PCs noch gar nicht vorstellen konnte. Präzisions-Laserschneideanlagen für Rohre und Bleche waren eine logische Wahl und haben früher schwer vorstellbare Quantität, Qualität und Flexibilität garantiert.

Unsere Firma wuchs, weil wir unseren Kunden zuhörten und so innovative und originelle Lösungen fanden: die Verbindung mit den drei Nieten, die durchlöcheren Pizzaschaufeln, um das Mehl abfallen zu lassen, die GHA-Behandlung, um Alu-Zubehör, das robust wie Stahl ist, herzustellen, die Schaufeln aus Kohlefaser, schön und federleicht. Dies ist unsere Einstellung: Nützlich, Robust, Funktionelles und Schönes herzustellen.

Nicht zu vergessen unsere breite Auswahl an hochwertigen Wagen, die nach der gleichen Philosophie entstehen. Sie sollen, obwohl sie nicht geschweißt wurden, robuster sein, sodass sie zu erschwinglichen Kosten in die ganze Welt versandt werden können.

Das Projekt GI.Metall hat unlängst ein neues Zuhause gefunden, eine neue, sehr viel größere, hellere und rationellere Fabrikanlage, die bequem das gesamte Personal beherbergt, das mit seinem Einsatz täglich dazu beiträgt, dass die Firma als Modell gilt.

Die neue Fabrikanlage war ein weiteres Ziel auf dem Weg, auf dem wir gewachsen sind, uns verändert und realisiert haben. Mein Dank geht an Barbara, an unsere Tochter Emma und all die Personen, die unsere Fabrikanlage jeden Morgen betreten und ihre tägliche Arbeit dem widmen, was zu einem gemeinsamen Projekt wurde, das uns und all unseren Familien eine sichere Zukunft garantiert.

Marco D'Annibale

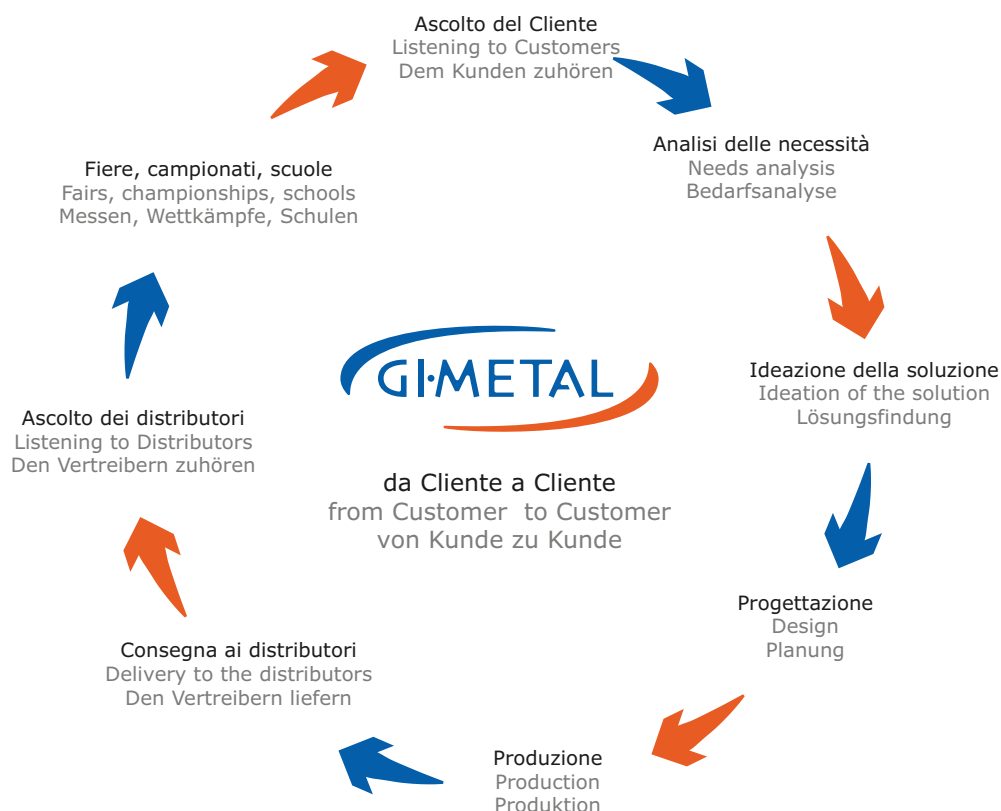
GI.METAL cura da sempre internamente tutte le fasi del processo: dallo sviluppo del progetto alle varie fasi di produzione.

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 lamiera, 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 con un rapporto qualità-prezzo indubbiamente equilibrato che lo contraddistingue rispetto alla manifattura più modesta.

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, 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, convention, competizioni, eventi formativi come laboratori, 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.





## GI.METAL: ALL-ITALIAN CARE WITH NATIONAL DESIGN AND PRODUCTION

GI.METAL has always been taking care of all the process phases internally: from project development to the various production phases.

The production process of the Gi.Metal products follows a continuous and constant cycle, made of phases strictly connected one to another. From the first study phase, listening to customers, and needs analysis starts the design phase where the product comes to life first on paper and then in the factory. Here the production phase takes place, where the raw material composed of tubes and sheets, gradually transform through the use of technologically advanced machinery, operated by highly qualified and motivated personnel. A perfect combination, between operator and machine, that allows obtaining quality products, where every minimum detail is considered.

The Made in Italy product is synonym of quality, practicality, and beauty worldwide. The professional Gi.Metal tools are appreciated, sought-after, and purchased worldwide with an undoubtedly good value for money that distinguishes it from the more modest productions.

Through a capillary sales network the end product arrives to the Gi.Metal distributors: the sales phase, where the product is chosen by the end-user, starts here. The last phase, as important as the others, includes post-sales, where the resellers are assisted, we patiently respond to the customers' needs, monitor the sales trend, and measure the goals reached and set new ones. It is the phase focused on the relation with the customer, which must be maintained continuously and long-lasting, increasing the trust achieved over the years. Fairs of the sector, conventions, competitions, and training events such as workshops are occasions in which the company promotes its brand, broadens its influence, creates partnerships with other companies, has its products tested directly by professionals that use them every day, listens to their needs, and supplies a solution to their problems.

The cycle never stops. From Customer to Customer.



## GI.METAL: DENKT UND PRODUZIERT HOCHWERTIG IN ITALIEN

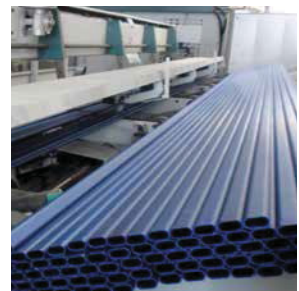
GI.METAL hat schon immer alle Phasen des Arbeitsvorganges intern ausgeführt: von der Entwicklung des Projekts bis zu seiner Herstellung.

Das Herstellungsverfahren der Gi.Metal-Produkte folgt einem kontinuierlichen und beständigen Zyklus, aus Phasen, die eng ineinander übergehen. Der ersten Studienphase, wo wir den Kunden zuhören und Bedarfsanalysen durchführen, folgt die Planungsphase, wo das Produkt zuerst entworfen wird und dann konkret in der Fabrik hergestellt. Hier werden die Rohstoffe, in Form von Rohren und Blech, durch technologisch sehr moderne Maschinen, die von hochqualifiziertem und motiviertem Personal bedient werden, langsam verarbeitet. Eine perfekte Mischung aus Arbeiter und Maschine, die es möglich macht, qualitativ hochwertige Produkte mit Liebe zum Detail herzustellen.

Das Made in Italy-Produkt ist auf der ganzen Welt ein Synonym für Qualität, Zweckmäßigkeit und Schönheit. Die professionellen Werkzeuge Gi.Metals sind ein anerkanntes, begehrtes und auf der ganzen Welt gekauftes italienisches Produkt, mit einem optimal ausgewogenen Preis-/Leistungsverhältnis, das sie deutlich von anderen Erzeugnissen abhebt.

Durch ein kapillares Verkaufsnetz erreicht das Fertigprodukt die Gi.Metal-Verteiler: Hier beginnt die Verkaufsphase, wo das Produkt vom Endverbraucher erstanden wird. Die letzte, weniger maßgebliche Phase, ist die des Kundendienstes, wo wir unseren Verkäufern zur Seite stehen, den Kunden geduldig antworten und ihren Ansprüchen nachkommen, den Gang der Verkäufe überwachen, die erreichten Ziele abwägen und neue festlegen. Dies ist die Phase, in der die Beziehung zum Kunden im Mittelpunkt steht. Diese muss kontinuierlich und dauerhaft aufrecht erhalten werden, sodass das Vertrauen in uns weiterhin wächst. Messen unseres Sektors, Konventionen, Wettbewerbe, Weiterbildungsveranstaltungen, wie Workshops, sind für unsere Firma Gelegenheit, um unser Brand zu promoten, unseren Einfluss auszubauen, Partnerschaften mit anderen Betrieben zu schließen und unsere Produkte direkt von Professionisten, die sie täglich verwenden, testen zu lassen, ihre Ansprüche zu erkennen und ihnen Lösungen zu liefern.

Und so endet unser Einsatz nie. Von Kunde zu Kunde.



L'AZIENDA  
THE COMPANY  
DAS UNTERNEHMEN







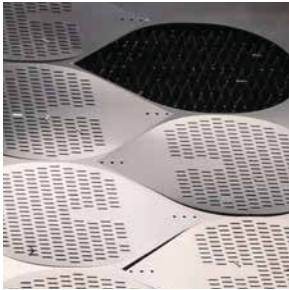
## COSA FACCIAMO

---

### **CARRELLI E STRUMENTI INTORNO ALLA PIZZA**

Un'unica anima caratterizza due differenti produzioni: le piccole attrezzature intorno alla pizza e i carrelli per ristorazione.

Attitudine creativa, ricerca e perfezionismo sono indirizzati alla realizzazione di strumenti concepiti ad ampio raggio: per professionisti o amatori, per chi fa e serve la pizza, per chi movimentata materie prime, stoviglie e preparazioni alimentari all'interno della cucina e delle sale di servizio.



## COME LO FACCIAMO

---

### **LEGGERI COME NON TI ASPETTI, ROBUSTI QUANTO VUOI**

Le tecniche utilizzate e i materiali vengono costantemente valutati e aggiornati per ottenere la massima funzionalità, comodità, robustezza e sicurezza così come testimoniano le certificazioni TÜV attestanti la perfetta aderenza dei prodotti all'uso al quale sono rivolti.

## RICERCA E SVILUPPO

---

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 soluzioni possibili.

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.



## MATERIALI TECNOLOGICI AVANZATI

---

- > Acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea a bassa percentuale di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.
- > Trattamenti alle leghe d'alluminio per aumentarne le prestazioni di resistenza e di igienicità.
- > 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.

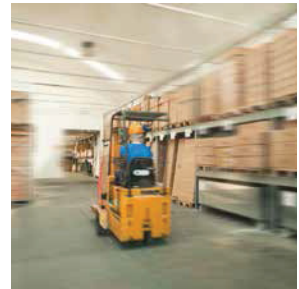


## MAGAZZINO E CONSEGNE

---

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.





## WHAT WE DO

---

### **PIZZA TOOLS AND TROLLEYS**

One single philosophy lies behind two different production activities: pizza accessories and catering trolleys.

Creativity, research and perfectionism come together in a series of tools designed for a wide range of uses: for professional and recreational use alike, for those who make and serve pizza and those who handle foodstuffs, kitchenware and food courses in restaurant kitchens and dining rooms.

## HOW WE DO IT

---

### **UNEXPECTEDLY LIGHT AND IDEALLY HARD-WEARING**

The materials and production methods used are constantly analysed and updated to obtain maximum functionality, ease of use, solidity and safety, as confirmed by the TÜV certifications awarded, attesting to the products' suitability for their intended use.

## RESEARCH AND DEVELOPMENT

---

Thirty years of experience have allowed us to refine the characteristics of the products we realise, but we keep on looking forward exploring new solutions.

The wide relation networks with the best pizza maker technicians allow us to analyse the problems in detail confronting ourselves afterwards on possible solutions.

The constant search of innovative materials, attention and investment of resources for the achievement of more and more refined processing techniques, allow gradual and continuous improvement of the products, reaching the excellence Gi.Metal is proud of.





## CUTTING-EDGE TECHNOLOGICAL MATERIALS

---

- > Rigorously European-origin stainless steel with low nickel percentage to avoid the risk of allergy as is often caused by this metal.
- > The aluminium alloy treatments adopted are intended to increase the products' resistance and hygiene.
- > The use of innovative polymers for plastic die cast handles renders our products resistant to high temperatures and collisions.
- > Glue-free steamed beech wood is employed, treated with natural, non-toxic methods certified for food use.



## WAREHOUSE AND DELIVERY

---

Gi.Metal guarantees:

- > an always well supplied warehouse;
- > fast and efficient shipments;
- > shipments by carrier worldwide;
- > attention to the reduction of packaging sizes (specifically, the trolleys are designed to be disassembled, guaranteeing the same use sturdiness of the welded ones) in compliance with the environmental requirements.





## UNSERE TÄTIGKEIT

---

### **WAGEN UND GERÄTE RUND UM DIE PIZZA**

Zwei Produktreihen, die ein Herz und eine Seele sind: Kleine Geräte rund um die Pizza und Wagen für die Gastronomie.

Kreatives, vertieftes und perfektionierendes Arbeiten werden bei der Ausführung der breitgefächerten Geräte angewandt: Für Fachleute oder Liebhaber, für diejenigen, die Pizza zubereiten und servieren, für diejenigen, die Zutaten, Geschirr und Lebensmittelzubereitungen in der Küche und im Saal transportieren.

## WIE WIR UNSERE TÄTIGKEIT AUSÜBEN

---

### **LEICHTER ALS SIE DENKEN UND SO ROBUST WIE SIE WOLLEN**

Die verwendeten Herstellungsverfahren und das Material werden konstant geprüft und aktualisiert und gewährleisten so höchste Zweckmäßigkeit, Komfort, Robustheit und Sicherheit, bescheinigt durch TÜV-Zertifikate, die die genaue Eignung der Produkte für die vorgesehenen Verwendungen bestätigen.

## FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

---

Unsere dreißigjährige Erfahrung machte es uns möglich die Eigenschaften der Produkte, die wir herstellen, zu verbessern. Trotzdem hören wir nicht auf, nach immer neuen Lösungen zu forschen.

Das enge Netzwerk aus erfahrenen Pizzabäckern macht es uns möglich, Probleme im Detail zu analysieren und uns mit möglichen Lösungen auseinander zu setzen.

Die fortwährende Suche nach neuen Materialien, Sorgfalt und Mittelzuwendungen, um unsere Arbeit immer weiter zu verbessern und zu pflegen, macht eine graduelle und stetige Verbesserung der Produkte möglich, bis die hervorragende Qualität erreicht wird, auf die Gi.Metal stolz ist.

## TECHNISCH FORTSCHRITTLICHES MATERIAL

---

- > Ausschließlich Edelstahl aus Europa mit niedrigem Nickelanteil zur Vermeidung von Allergien, die dieses Metall oft auslöst.
- > Behandlung der Aluminiumlegierungen zur Leistungssteigerung in Bezug auf Widerstandsfähigkeit und Hygiene.
- > Durch innovative Polymere sind die Spritzgussgriffe aus Plastik, hitze- und stoßbeständig.
- > Dampfbehandeltes Buchenholz ohne Verwendung von Klebstoffen und mit besonderen natürlichen ungiftigen Oberflächenbehandlungen, die für Lebensmittelzwecke bescheinigt sind.

## LAGER UND LIEFERUNG

---

Gi.Metal garantiert:

- > ein immer gut sortiertes Lager;
- > schnellen und effizienten Versand;
- > Versand in die ganze Welt durch Kurier;
- > zum Schutz der Umwelt darauf zu achten, weniger Verpackungen zu verwenden (besonders die Wagen wurden so konzipiert, dass sie zerlegt werden, was sie solider im Gebrauch macht als Geschweißte).





Azienda certificata ISO 9001:2008  
Certificato Nr 50 100 11994



## CERTIFICAZIONI E CONTROLLO QUALITÀ

Il concetto di qualità 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 esaustivo alle aspettative del cliente. Con l'ottenimento della certificazione Gi.Metal ha dimostrato il raggiungimento di miglioramenti in termini di efficienza organizzativa e di qualità del prodotto, minimizzando sprechi, evitando errori e aumentando la produttività.

Dal 2009 Gi.Metal utilizza acciaio certificato dal marchio Centro Inox. Il marchio è garanzia della qualità dell'acciaio inox utilizzato, identifica la natura del materiale, affinché sia immediatamente riconoscibile dall'utente finale, come sinonimo di durata, resistenza e igienicità.

## SPONSORIZZAZIONI E COLLABORAZIONI

Da oltre 10 anni Gi.Metal è sponsor storico della Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli. Un sodalizio che è cresciuto con il tempo condividendo il reciproco orgoglio di questa collaborazione. Molte altre sono oggi le organizzazioni, le associazioni, le scuole di formazione, i tecnici consulenti, i campionati nazionali e internazionali che godono del nostro supporto. Siamo a fianco di coloro che si impegnano con un genuino sforzo per promuovere nel mondo la pizza di qualità, obiettivo comune e pietra angolare del nostro futuro.





## CERTIFICATIONS AND QUALITY CONTROL

---

The concept of quality is the main element in the work of each person employed at Gi.Metal. It comes from the respect that we have for our customers' expectations, which can be fulfilled only by a punctual, constant, and continuous control of every aspect of the processes.

In 2013 Gi.Metal, through TÜV Italia, obtains the ISO 9001:2008 quality certification, proving to be a company able to coherently and thoroughly respond to the expectations of the customer. This certification also proves that Gi.Metal has reached improvements in terms of organisational efficiency and product quality, minimising waste, preventing errors, and increasing productivity.

Gi.Metal has been using steel certified by Centro Inox brand since 2009. The brand guarantees the quality of the stainless steel used and identifies the nature of the material, so that it is immediately identifiable by the end user, as synonym of durability, resistance, and hygienic quality.

## SPONSORSHIP AND COLLABORATIONS

---

For more than 10 years Gi.Metal has been historical sponsor of the Italian National Acrobatic Pizza Makers Team; a partnership that has grown over the years sharing the reciprocal pride of this collaboration. Today, many other organisations, associations, training schools, technical consultants, national and international championships are supported by us. We are alongside those that commit themselves with a genuine effort to promote worldwide quality pizza, common objective and cornerstone of our future.



## QUALITÄT SZERTIFIKATE UND -KONTROLLE

---

Qualität steht im Mittelpunkt der Arbeit jedes Mitarbeiters von Gi.Metal. Dies, da wir die Erwartungen unserer Kunden nicht enttäuschen möchten. Erwartungen, die nur durch eine genaue, beständige, fortwährende Kontrolle jedes Aspektes der Arbeitsverfahren garantiert werden kann.

2013 erhält GI.Metal durch TÜV Italien das Qualitätszertifikat ISO 9001:2008, und zeigt damit, dass er ein Betrieb ist, der fähig ist, konsequent und vollständig auf die Erwartungen seiner Kunden einzugehen. Mit Erhalt dieses Zertifikats beweist Gi.Metal sowohl die Effizienz der Arbeitsorganisation als auch die Qualität der Produkte verbessert zu haben, indem Abfälle vermindert, Fehler vermieden und die Produktivität erhöht wurde.

ab 2009 verwendet Gi.Metal zertifizierten Stahl der Marke Centro Inox. Dieses Markenzeichen ist eine Garantie für den verwendeten Edelstahl, identifiziert die Art des Materials, damit es vom Endverbraucher, als Synonym für Haltbarkeit, Widerstandsfähigkeit und Hygiene, sofort erkennbar ist.

## SPONSORING UND PARTNERSCHAFTEN

---

Gi.Metal sponsert seit über 10 Jahren die Italienische Nationalmannschaft der Pizzabäcker. Ein Freundschaftsbund, der mit der Zeit gewachsen ist, da wir beide auf diese Partnerschaft stolz sind. Außerdem unterstützen wir heute viele weitere Organisationen, Vereine, Berufsschulen, technische Berater, sponsern nationale und internationale Wettkämpfe.

Wir stehen denen zur Seite, die eine qualitativ hochwertige Pizza auf der ganzen Welt ernsthaft promoten. Ein gemeinsames Ziel und Eckpfeiler unserer Zukunft.



## PALAPIZZA

Il Palapizza è una struttura pensata per accogliere i nostri clienti da tutto il mondo, formare i futuri pizzaioli e testare i prodotti. Finalmente nel nuovo stabilimento possiamo organizzare momenti di incontro durante i quali illustrare non solo i nostri utensili ma il concetto stesso di fare pizza secondo la tradizione italiana.

I migliori tecnici si alternano alla gestione di questa nostra pizzeria che ha anche come obiettivo quello di diventare un centro di formazione per gli apprendisti pizzaioli così come per i professionisti che desiderino approfondire tematiche specifiche, il tutto in collaborazione con le migliori scuole di formazione alle quali il Palapizza viene messo a disposizione.



## PALAPIZZA

The Palapizza is a structure designed to receive our customers from all over the world, train future pizza makers, and test products. Finally, in the new plant we can organise meetings during which we can show not only our tools, but the same concept of making pizza according to Italian tradition.

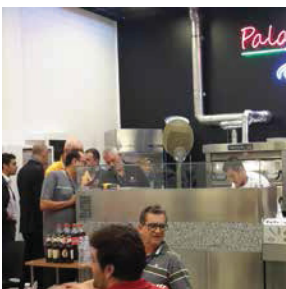
The best technicians alternate in the management of our pizzeria whose objective is also to become a training centre for trainee pizza makers, as well as for professional ones who want to learn more about specific topics; all this in collaboration with the best training schools for which the Palapizza is available.



## PALAPIZZA

Der Palapizza ist eine Empfangsstruktur für unsere Kunden aus aller Welt, ein Ort, wo zukünftige Pizzabäcker sich ausbilden und Produkte ausprobieren können. In der neuen Anlage können wir Treffen organisieren, während derer wir nicht nur unsere Produkte illustrieren, sondern unser Konzept, Pizza nach der italienischen Tradition herzustellen.

Die besten Fachleute wechseln sich bei der Leitung dieser Pizzeria ab, mit dem Ziel sie zu einer Ausbildungsstätte für zukünftige Pizzabäcker sowie zu einer Weiterbildungsstätte für Berufspizzabäcker, die besondere Themen vertiefen möchten, werden zu lassen. Dies Alles in Zusammenarbeit mit den besten Schulungseinrichtungen, denen der Palapizza zu Verfügung gestellt wird.





# GUIDA ALLA CONFIGURAZIONE DELLA PALA

## PEEL CONFIGURATION GUIDE

### ANLEITUNG FÜR DIE KONFIGURATION DER SCHAUFEL

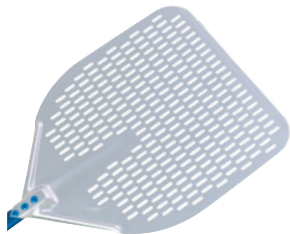


## SOSTENIBILE LEGGEREZZA

Le pale GI.METAL sono state studiate per risultare il prolungamento del braccio del pizzaiolo.

## PALE SU MISURA

La varietà di materiali disponibili e di misure, le alternative nella forma delle teste, nel sistema di aggancio testa - manico e nella tipologia piena o asolata del piatto pala, consentono a ciascuno di scegliere la pala a propria misura.



## INFORNARE O SFORNARE?

- > Le pale pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro per depositarla in forno devono avere forme e misure per alloggiare 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 cotta, quindi rigida. 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.

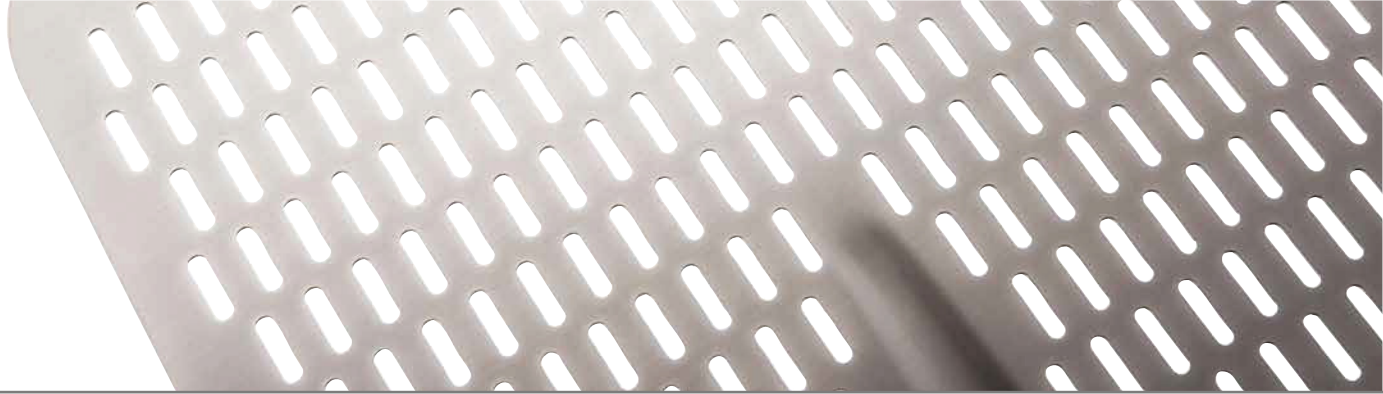
- > La pala rettangolare è una scelta sicura e tradizionale, presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza e l'invito, per la presa in carico della pizza, fresato sul solo lato frontale.
- > La pala rotonda presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere la pizza in carico anche in posizione laterale, non soltanto frontale.  
Questa pala è realizzata da GI.METAL in modo da aumentare l'efficienza del forno: mancando gli spigoli della pala rettangolare, è possibile avvicinare maggiormente le pizze nel forno garantendone la corretta movimentazione e caricandone in maggiore quantità. Richiama, per forma, la pizza e si rivela duttile e sicura in tutte le versioni GI.METAL.

## TRE RIVETTI: SICUREZZA E RESISTENZA

Le pale ad alta prestazione si contraddistinguono per l'innovativa giunzione tra testa e manico con tre rivetti in linea, studiati per assicurare la massima resistenza, superiore ad ogni altra giunzione (si pensi alle carlinghe degli aerei tutte rivettate).

- > Il prolungamento rostrato del manico al di sotto della pala garantisce ulteriore stabilità.
- > 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 testa, in alluminio o acciaio, è irrobustita dalle particolari pieghe e nervature adottate lateralmente e al centro.





## ASOLATURA: I FORI CHE AGEVOLANO LO SCARICO DELLA FARINA

GI.METAL ha ideato, studiato e realizzato per prima le **pale asolate**, che permettono di scaricare a terra la farina in eccesso, 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 asolate permettono di eliminare o quantomeno ridurre fortemente questi inconvenienti.

### **IN SINTESI I VANTAGGI DELLE PALE ASOLATE:**

- > Fumo: meno farina che brucia significa meno fumo nel locale.
- > Bruciature e sapore amaro della pizza: la farina che brucia sotto la pizza crea delle bruciature nere e la rende amara al gusto.
- > Pulizia: meno farina bruciata nel forno significa minore esigenza di pulizia del piano.
- > 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.
- > Diminuzione del peso: la lamina forata ha meno materiale e quindi pesa meno.



## ERGONOMIA

I manici in tubolare ovale (30x15 mm) favoriscono la stabilità e impediscono la rotazione. La tecnologia utilizzata ha permesso di ottenere un tubolare di spessore (0,6 mm) e peso ridotti, irrobustito da particolari innervature interne che assicurano stabilità e fermezza.

## 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 (GHA), dura (CARBON) o neutra (AZZURRA, NAPOLETANA, ALICE, 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 AD ALTA RESISTENZA

Il palettino solido e leggero grazie al tubolare di 14 mm è disponibile nella versioni a testa piena e con asole fini e diffuse per diminuirne il peso.

Viene realizzato interamente in acciaio inox (ad eccezione di linea GHA) evitando 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.



> 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.

## THE SUSTAINABLE LIGHTNESS

---

GI.METAL peels have been designed to act as the extension of the pizza-maker's own arm.

## PEELS MADE-TO-MEASURE

---

The variety of materials and sizes available, the alternative head shapes and head-handle fixing systems and the solid or perforated flat peels mean that everyone can choose their peel to measure.

## TO SLIDE IT IN OR TAKE IT OUT?

---

> The peels designed to pick the pizza up off the worktop and slide it into the oven must have sizes and shapes to hold different types of pizza and must have lengths suited to different workspaces: if a peel is too long, it would be cumbersome, whereas if it is too short, it would be difficult to manage the oven properly.

> GI.METAL small peels are agile and precise to handle: they can turn the pizza when it is in the oven, check to see if it is cooked, lifting the base, and take it out cooked when rigid. The sizes identified by GI.METAL guarantee the perfect surface area.

## RECTANGULAR OR ROUND?

---

The GI.METAL peel used to slide the pizza into the oven is designed to provide a secure, precise holder for the pizza, ensuring an easy, secure grip.

> The rectangular peel is a safe, traditional choice; it offers a larger surface area in contact with the pizza and the grip point, with which to lift the pizza, is only milled at the front.

> The round peel has an extended grip point with a gentle, regular milling over a large extension of the curve, enabling the pizza-maker to take up the pizza even from the side and thus not only from the front.

This peel is developed by GI.METAL with a view to increasing oven efficiency: as there are none of the corners we find on the rectangular peel, more pizzas can be placed in the oven at any one time, whilst ensuring correct movement despite the larger quantities. Its shape recalls that of the pizza and it is practical and secure in all its versions GI.METAL.

## THE THREE RIVETS: A SECURE, HARD-WEARING DESIGN

---

The high performance peels stand out for the innovative head-handle joint with three rivets in line, designed to ensure an incredibly hard-wearing joint that is better than any other option (consider the fuselage of aeroplanes that are all riveted).

> The ribbed handle extension below the peel guarantees even greater stability.

> The aluminium handles are lightened and reinforced with a special process that ribs the handle longitudinally as can be seen in the internal milling.

> The steel or aluminium head is strengthened by the special folds and ribbing used to the side and in the centre.

## PERFORATION: THE HOLES THE FACILITATE FLOUR REMOVAL

---

GI.METAL was the first to design, study, and realise **perforated peels**, which allow the removal of excess flour, before putting pizzas inside the oven.

During the preparation and seasoning of pizzas, excess flour present on the worktop sticks on their bottom, and is brought inside the oven and burns, thus causing several problems.

Perforated peels allow removing or at least highly reducing these inconveniences.

### IN SYNTHESIS THE ADVANTAGES OF PERFORATED PEELS:

- > Smoke: less burning flour means less smoke.
- > Burning and sour taste of pizza: the burned flour beneath pizzas creates some black burnings that make their taste sour.
- > Cleaning: less burning flour in the oven means cleaning the oven floor less often.
- > Maximum smoothness: smaller surface means lower friction. The edges of the holes are specifically designed to ensure low friction even with wetter dough. This allows using less flour on the worktop.
- > Weight reduction: the perforated sheet has less material and therefore is lighter.

## ERGONOMICS

---

The oval tubular handles (30x15 mm) ensure stability and prevent rotation.

The technology used has resulted in a fairly slim (0.6 mm), light tubular product, strengthened by special internal ribs making it stable and firm.

## PRACTICALITY

---

The aluminium heads have been designed to remain flexible, where necessary, allowing for a scraper effect (the right pressure exerted on the peel flexes it and allows it to adhere to the work surface), thereby facilitating pizza lifting.

- > The central ribbing makes the head more rigid when it is lifted and, together with the lateral ribbing, ensures that it can hold large weights.
- > The golden (GHA), hard (CARBON) or neutral (AZZURRA, NAPOLETANA, ALICE, AURORA) anodising makes the surface event, aesthetically pleasant and protects it from oxidation.
- > The gentle, regular milling makes it easier to position the pizza and the rectangular head has rounded corners to make it a little "softer".

## SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION

---

This solid small peel is ultra-light thanks to the 14 mm tubular metal used and available in versions with a solid head or fine, diffused holes to reduce the weight.

It is built entirely from stainless steel (with the exception of the GHA range), thereby avoiding the heat from the oven from being transmitted, whilst the handle base and interim sliding grip are in a specific high-density polymer with excellent impact- and heat-resistance.

- > Guarantees perfect insulation of hands from heat and ensures easy sliding of the interim element, which in the wooden version is lacking due to the characteristic thermal dilation.
- > A specific fitting on the handle base can block the interim element and make it available up high when the small peel is rested head down.





## DIE UNTERSTÜTZENDE HILFE

---

Die Pizzaschaufeln von GI.METAL wurde entwickelt, um den Arm des Pizzabäckers zu verlängern.

## NACH MASS GEFERTIGTE PIZZASCHAUFELN

---

Die verschiedenen Materialien und Abmessungen, die Alternativen der Kopfformen, des Kopf-Griff-Befestigungssystems und der vollen oder gelochten Ausführung der Schaufelfläche ermöglichen jedermann, seine maßgeschneiderte Pizzaschaufel zu wählen.

## IN DEN OFEN SCHIEBEN ODER AUS DEM OFEN ZIEHEN?

---

- > Die Schaufeln zur Entnahme der Pizza vom Arbeitstisch, um sie dann in den Ofen zu schieben, müssen Formen und Maße haben, um verschiedene Pizzavarianten aufzunehmen sowie Längen, die für die einzelnen Arbeitsbereiche geeignet sind: Eine zu lange Schaufel wäre einengend, eine zu kurze würde die korrekte Ofenbedienung nicht ermöglichen.
- > Die Pizzaschaufeln von GI.METAL sind flink und präzise zu handhaben: Sie dienen zum Drehen der Pizza im Ofen, zur Prüfung der Garung, indem der Boden angehoben wird und zur Entnahme der fertigen Pizza. Die von GI.METAL gebotenen Abmessungen gewährleisten die korrekte Auflagefläche.

## RECHTECKIG ODER RUND?

---

Die Ofenschaufel von GI.METAL ist eine sichere und präzise Aufnahme für die Pizza und ermöglicht eine leichte und sichere Entnahme.

- > Die rechteckige Schaufel ist eine sichere und traditionelle Auswahl, sie hat eine größere Kontaktfläche mit der Pizza und der Bereich für die Aufnahme der Pizza ist nur auf der Vorderseite gefräst.
- > Die runde Schaufel weist einen größeren Aufnahmebereich mit einer weichen und regulären Fräsung auf einer großen Erweiterung der Kurve auf und ermöglicht dem Pizzabäcker, die Pizza auch seitlich und nicht nur von vorne aufzunehmen. Diese Schaufel wird von GI.METAL ausgeführt, um die Effizienz des Ofens zu erhöhen: Die Kanten der rechteckigen Schaufel fehlen, somit ist es möglich, die Pizzas weiter in den Ofen zu schieben und die korrekte Bewegung dieser zu gewährleisten, wobei auch höhere Mengen eingeschoben werden können. Sie erinnert hinsichtlich der Forma an die Pizza und erweist sich in allen Ausführungen als flexibel und sicher.

## DIE DREI NIETEN: SICHERHEIT UND BESTÄNDIGKEIT

---

Die Schaufeln mit hoher Leistung unterscheiden sich durch die innovative Verbindung zwischen dem Kopfteil und dem Griff mit drei geradlinigen Nieten, um höchste Beständigkeit zu sichern, die weit über allen anderen Verbindungen liegt (man denke an die vernieteten Flugzeugrümpfe).

- > Die verbolzte Verlängerung des Griffs unter der Schaufel garantiert eine weitere Stabilität.
- > Die Alugriffe sind leichter und mit einer besonderen Verarbeitung verstärkt worden, die den Griff längs robuster gestalten, wie auch in der inneren Rändelung gesehen werden kann.
- > Der Kopfbereich aus Alu oder Stahl wurde durch besondere Biegungen und Rippen längs und in der Mitte verstärkt.

## PERFORIERUNGEN: DIE ÖFFNUNGEN ERLEICHTERN DAS ENTFERNEN DES MEHLS

---

GI.METAL hat als Erste durchlöcherter **Pizzaschaufeln** erfunden, erforscht und umgesetzt,

die es möglich machen, überschüssiges Mehl abfallen zu lassen, bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird.

Während der Zubereitung und dem Belegen der Pizza klebt das überschüssige Mehl auf dem Arbeitstisch unter der Pizza fest, kommt mit der Pizza in den Ofen und verbrennt dort, was zu vielen Problemen führt.

Durch die durchlöcherten Schaufeln fällt das Mehl fast vollständig ab, wodurch dieses Problem fast vollständig wegfällt.

#### **ZUSAMMENFASSEND, DIE VORTEILE DER PERFORIERTEN SCHAUFELN:**

- > Rauch: weniger Mehl, das verbrennt, bedeutet weniger Rauch im Lokal.
- > Angebrannte und bitterer Geschmack der Pizza: das Mehl, das unter der Pizza verbrennt, erzeugt dunkle Brandstellen, wodurch die Pizza bitter schmeckt.
- > Reinigung: Je weniger Mehl im Ofen verbrennt, desto weniger muss die Ofenfläche gereinigt werden.
- > Höchste Gleitfähigkeit : weniger Oberfläche, weniger Widerstand. Die Löcher sind stumpf und am Schnittende abgerundet, sodass auch feuchter Teig, ohne Probleme gleitet, sodass auf dem Arbeitstisch weniger Mehl verwendet werden kann.
- > Geringeres Gewicht: die perforierte Platte besteht aus weniger Material und wiegt so weniger.

#### **ERGONOMIE**

---

Die ovalen Rohrgriffe (30x15 mm) begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen.

Die verwendete Technologie hat ermöglicht, ein Rohr mit einer Stärke von 0,6 mm und einem eingeschränkten Gewicht zu erhalten, das mit internen Rippen verstärkt ist, die Stabilität und Sicherheit gewährleisten.

#### **FUNKTIONEN**

---

Die Aluminiumkopfbereiche wurden entwickelt, wo notwendig, um flexibel zu sein und einen Spachteffekt zu erreichen (der korrekte Druck auf die Schaufel genügt, um sie der Arbeitsfläche perfekt anzupassen), was das Einschleiben der Pizza erleichtert.

- > Die mittleren Rippen verstärken den Kopfbereich, wenn er angehoben wird und gemeinsam mit den seitlichen Rippen wird das Anheben von höheren Gewichten abgesichert.
- > Die goldfarbene Eloxalverarbeitung (GHA), Härteausführung (CARBON) oder Neutralausführung (AZZURRA, NAPOLETANA, ALICE, AURORA) gestalten die Oberfläche gleichmäßig, ästhetisch angenehm und schützen sie vor Oxydation.
- > Die weiche und regelmäßige Fräsung erleichtert das Aufnehmen der Pizza und der rechteckige Kopfbereich weist abgerundete Ecken auf, die ihn verschönern.

#### **KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT**

---

Die kleine und leichte solide Schaufel aus 14 mm Rohr ist in den Ausführungen mit vollem Kopfbereich und mit kleinen Perforierungen erhältlich, die das Gewicht verringern.

Sie wird ganz aus Edelstahl gefertigt (außer die Serie GHA), wodurch die Übertragung der Ofenwärme vermieden wird, während der Stielunterbereich und der gleitende mittlere Griff aus Polymer mit hoher Dichte sind, das stoß- und hitzebeständig ist.

- > Die perfekte Isolierung der Hände von der Hitze wird garantiert und die perfekte Gleitfähigkeit des Zwischenelements, das in den Holz Ausführungen aufgrund der typischen Thermoausdehnung nicht vorliegt.
- > Eine spezielle Einfassung am Stielunterbereich ermöglicht die Sperre des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.

PALE E PALETTINI: RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO  
PEELS AND SMALL PEELS: SEARCH BY PRODUCT LINE  
SCHAUFELN UND KLEINE SCHAUFELN: NACH PRODUKTLINIE SUCHEN

1

**ALTA PRESTAZIONE | HIGH PERFORMANCE | HOHE LEISTUNG**

Linea   Line   Serie	pagina   page   Seite
● CARBON	30
● GHA	34
● AZZURRA	40
● NAPOLETANA	50

2

**STANDARD PROFESSIONALE | PROFESSIONAL STANDARD | STANDARD PROFESSIONAL**

Linea   Line   Serie	pagina   page   Seite
● ALICE	54
● AURORA	60

3

**UTILIZZO MODERATO | MODERATE USE | MÄSSIGE ANWENDUNG**

Linea   Line   Serie	pagina   page   Seite
○ AMICA	64

## TRE LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

---

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

- 1 | **ALTA PRESTAZIONE:** gli innovativi, per utilizzi intensi.
- 2 | **STANDARD PROFESSIONALE:** i classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.
- 3 | **UTILIZZO MODERATO:** i familiari, per un utilizzo saltuario o domestico e amatoriale.

## THREE LEVELS FOR ALL NEEDS

---

GI.METAL has profiled three types of users and has developed its products accordingly for three different levels of use, within which different lines are available with different materials and functions:

- 1 | **HIGH PERFORMANCE:** innovative products, for intensive use.
- 2 | **PROFESSIONAL STANDARD:** classic, traditional products, for regular and continuous use.
- 3 | **MODERATE USE:** domestic products, for occasional or recreational home use.

## DREI STUFEN FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

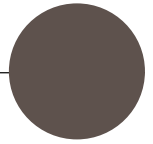
---

GI.METAL hat drei Anwendertypologien unterschieden und seine Produkte gemäß diesen drei Anwendungsstufen entwickelt, für die verschiedene Material- und Funktionsangebote vorgeschlagen werden:

- 1 | **HOHE LEISTUNG:** die innovativen Produkte, für eine intensive Verwendung.
- 2 | **STANDARD PROFESSIONAL:** die klassischen traditionellen Produkte für eine regelmäßige und durchgehende Anwendung.
- 3 | **MÄSSIGE ANWENDUNG:** für Familien, gelegentliche Verwendung oder für daheim oder Hobbyköche.

# LINEA CARBON

ALTA PRESTAZIONE  
HIGH PERFORMANCE  
HOHE LEISTUNG



## SOFISTICATA E LEGGERA

### **UNA PALA PER SEMPRE**

Il manico in fibra di carbonio conferisce leggerezza senza confronti, isolamento termico che riduce drasticamente la trasmissione del calore, resistenza meccanica e agli agenti chimici. La testa presenta anch'essa elevata resistenza all'usura e all'abrasione grazie al particolare trattamento cui è sottoposta la lega d'alluminio.

L'ossidazione anodica dura penetra in parte all'interno della lega di alluminio, in parte si sviluppa sulla superficie trasformando il materiale di origine.

Non costituisce un riporto di materiale.

La pala nella sua totalità può ritenersi anti usura, una pala "eterna".

### **RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI**

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità (vedi pag. 22).

### **ASOLATURA**

La testa delle pale è completamente asolata (vedi pag. 23) con fori appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

### **ERGONOMICA**

I manici delle pale sono in tubolare ovale per favorire stabilità.

## SOPHISTICATED AND LIGHT

### **A PEEL FOREVER**

The carbon fibre handle gives an unprecedented lightness, thermal insulation that drastically reduces heat transmission, mechanical resistance and resistance to chemical agents. The head is also well-resistant to wear and abrasion, thanks to the specific treatment applied to the aluminium alloy.

The hard anodising oxidation penetrates partly within the aluminium alloy and partly develops over the surface, transforming the original material.

Does not constitute a coating of the material.

The peel as a whole can be considered "wear-proof", making it an "eternal" peel.

### **HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS**

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three large rivets in line, to guarantee complete safety and no movement (see p. 24).

### **PERFORATION**

The peel head is completely perforated (see p. 25) with holes that have been specifically designed to ensure little friction and the release of flour, preventing it from becoming stuck to the bottom of the pizza and risking burning.

### **ERGONOMIC**

The peel handles are in an oval tubular design to increase stability.





## AUSGEKLÜGELT UND LEICHT

---

### **EINE SCHAUFEL FÜR IMMER**

Der Stiel aus Kohlenfaser verleiht eine einzigartige Leichtigkeit, eine Thermoisolierung, die die Wärmeübertragung drastisch reduziert, sowie eine mechanische Festigkeit gegenüber chemischen Wirkstoffen.

Der Kopfbereich präsentiert ebenso eine hohe Verschleiß- und Abnutzungsfestigkeit dank der besonderen Behandlung der Alulegierung.

Die härtende Eloxaloxydation dringt in die Alulegierung ein, entwickelt sich teilweise auf der Oberfläche und wandelt das ursprüngliche Material um.

Es handelt sich somit nicht um eine Materialbeschichtung.

Die Schaufel kann somit im ganzen als verschleißfest betrachtet werden, eine „ewig andauernde“ Schaufel.

### **BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN**

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Niete verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten (siehe Seite 26).

### **PERFORIERUNGEN**

Der Kopfbereich der Schaufeln ist vollständig perforiert (siehe Seite 26), mit entsprechend entwickelten Öffnungen, um das Mehl zu entfernen, das am Pizzaboden haftet und so verbrennen könnte.

### **ERGONOMIE**





Die Schaufelstiele sind aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu begünstigen.



RETTANGOLARE ASOLATA  
RECTANGULAR PERFORATED  
RECHTECKIG PERFORIERT







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

#					Q	€
ACB-32RF	33x33	150	186	0,57	1	286,00
ACB-37RF	36x36	150	190	0,64	1	297,00
ACB-41RF	41x41	150	196	0,92	1	319,00
ACB-45RF	45x45	150	200	1,06	1	341,00
ACB-50RF	50x50	150	207	1,23	1	363,00

TONDA ASOLATA  
ROUND PERFORATED  
RUND PERFORIERT



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

#					Q	€
ACB-32F	33	150	186	0,57	1	286,00
ACB-37F	36	150	190	0,61	1	297,00
ACB-41F	41	150	196	0,86	1	319,00
ACB-45F	45	150	200	1,00	1	341,00
ACB-50F	50	150	207	1,19	1	363,00

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

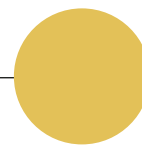


# LINEA GHA

ALTA PRESTAZIONE

HIGH PERFORMANCE

HOHE LEISTUNG



## IGIENICA E RESISTENTE

### **COS'È IL GHA (GOLDEN HARD ANODIZING)**

Il GHA è un 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**

- > SCORREVOLEZZA (basso coefficiente d'attrito)
- > IGIENICITÀ (elevata capacità antibatterica e antimuffa)
- > DURATA
- > RESISTENZA al calore, alla corrosione, agli urti e all'usura

### **ERGONOMICA**

I manici delle pale sono in tubolare ovale per favorire la stabilità.

### **RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI**

La giunzione testa-manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità (vedi pag. 22).

### **SCORREVOLE DUE VOLTE DI PIÙ: ASOLATURA E TRATTAMENTO A BASSO ATTRITO**

La testa delle pale e del palettino GHA è completamente asolata (vedi pag. 23) con fori appositamente studiati per scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

Il trattamento GHA conferisce un'autolubrificazione che riduce drasticamente l'attrito.

### **PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE AD ALTA RESISTENZA**

Palettino in GHA, testa asolata con fondo manico e impugnatura intermedia scorrevole in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore.

Garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore e 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.





## HYGIENIC AND HARD-WEARING

---

### **WHAT GHA (GOLDEN HARD ANODIZING) REALLY IS**

GHA is a special treatment of Japanese origin; it is an anode oxidation with subsequent sealing of the micro-pores using silver ions, resulting in an aluminium alloy with characteristics and performances typical of stainless steel.

### **ADVANTAGES**

- > SLIDES EASILY (little friction)
- > HYGIENIC (high anti-bacterial and anti-mould capacity)
- > LONG-LASTING
- > RESISTANT to heat, corrosion, impact and wear

### **ERGONOMIC**

The peel handles are in an oval tubular design to increase stability.

### **HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS**

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three large rivets in line, to guarantee complete safety and no movement (see p. 24).

### **SLIDES TWICE AS EASILY: PERFORATION AND LOW FRICTION TREATMENT**

The head of GHA peels and small peels is completely perforated (see p. 25) with holes that have been specifically designed to release flour, preventing it from becoming stuck to the bottom of the pizza and risking burning.

GHA treatment makes it self-lubricating, drastically reducing friction.

### **SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION**

GHA small peel, perforated hand with handle base and sliding interim grip in specific high-density polymer, highly-resistant to impacts and heat.

Guarantees perfect insulation of the hands from heat and a specific fitting on the handle base can block the interim element and make it available up high when the small peel is rested head down.



### **WAS IST GHA (GOLDEN HARD ANODIZING)**

GHA ist eine besondere Behandlung japanischen Ursprungs, eine eloxierte Oxydation mit darauf folgender Versiegelung der Mikroöffnungen mit Silber-Ionen, die der Alulegierung, die für Edelstahl typischen Eigenschaften verleihen..

### **VORTEILE**

- > GLEITFÄHIGKEIT (niedriger Reibungskoeffizient)
- > HYGIENE (hoher Bakterien- und Schimmelschutz)
- > DAUER
- > WÄRME-, KORROSIONS-, STOSS- UND ABNUTZUNGSFESTIGKEIT

### **ERGONOMIE**

Die Schaufelstiele sind aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu begünstigen.

### **BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN**

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Niete verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten (siehe Seite 26).

### **DOPPELT GLEITFÄHIG: PERFORIERUNG UND BEHANDLUNG ZUGUNSTEN EINER NIEDRIGEN REIBUNG**

Der Kopfbereich der Schaufeln und der kleinen Schaufel GHA ist ganz perforiert (siehe Seite 26), mit entsprechend entwickelten Öffnungen, um das Mehl zu entfernen, das am Pizzaboden haftet und so verbrennen könnte.

Die GHA-Behandlung ermöglicht eine Selbstschmierung, die die Reibung drastisch reduziert.

### **KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCHEIT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT**

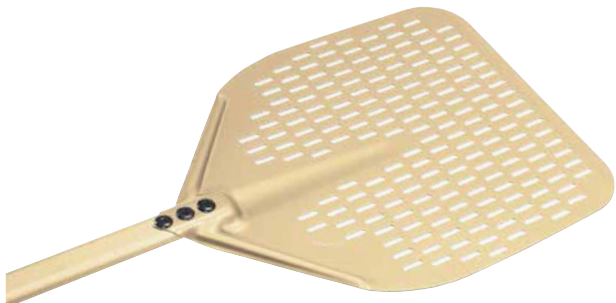
Kleine Schaufel aus GHA, perforierter Kopfbereich mit Stielunterteil und gleitfähigem Zwischengriff aus Polymer mit hoher Dichte, stoß- und hitzebeständig.

Perfekte Isolierung der Hände von der Hitze und eine spezielle Einfassung am Stielunterbereich ermöglicht die Sperre des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.

## RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT



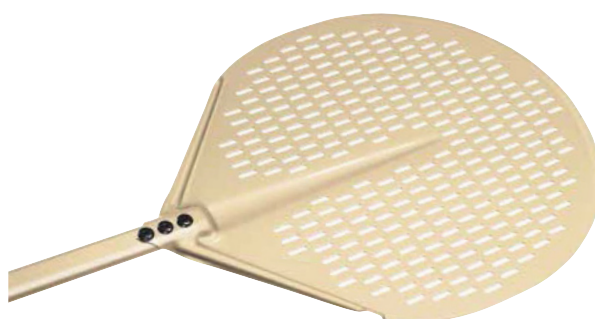
> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing  
 > Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle  
 > Kopfbereich und Stiel aus behandeltem Alu (Golden Hard Anodizing)

#					Q	€
AV-32RF	33x33	150	186	0,73	1	170,00
AV-32RF/180	33x33	180	216	0,80	1	190,00
AV-37RF	36x36	150	190	0,79	1	181,00
AV-37RF/180	36x36	180	220	0,86	1	201,00
AV-41RF	41x41	150	196	1,10	1	192,00
AV-41RF/180	41x41	180	226	1,17	1	212,00
AV-45RF	45x45	150	201	1,21	1	214,00
AV-45RF/180	45x45	180	231	1,28	1	234,00
AV-50RF	50x50	150	207	1,40	1	236,00
AV-50RF/180	50x50	180	237	1,47	1	256,00

## TONDA ASOLATA

ROUND PERFORATED

RUND PERFORIERT



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

#					Q	€
AV-32F	33	150	186	0,72	1	170,00
AV-32F/180	33	180	216	0,79	1	190,00
AV-37F	36	150	190	0,77	1	181,00
AV-37F/180	36	180	220	0,84	1	201,00
AV-41F	41	150	196	1,07	1	192,00
AV-41F/180	41	180	226	1,14	1	212,00
AV-45F	45	150	200	1,15	1	214,00
AV-45F/180	45	180	230	1,22	1	234,00
AV-50F	50	150	206	1,32	1	236,00
AV-50F/180	50	180	236	1,39	1	256,00

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

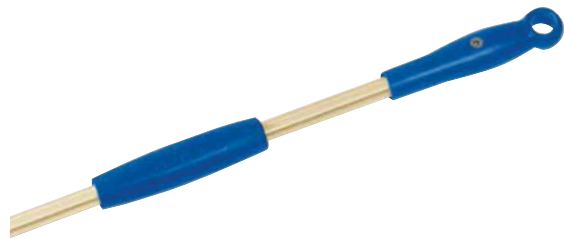
**PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO**  
**PERFORATED ALUMINIUM SMALL PEEL**  
**KLEINE SCHAUFEL ALU PERFORIERT**



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

#					Q	€
IV-17F	17	150	168	0,49	1	118,00
IV-17F/180	17	180	198	0,55	1	130,00
IV-20F	20	150	171	0,52	1	129,00
IV-20F/180	20	180	201	0,58	1	141,00
IV-23F	23	150	175	0,56	1	140,00
IV-23F/180	23	180	205	0,62	1	152,00
IV-26F	26	150	178	0,61	1	151,00
IV-26F/180	26	180	208	0,67	1	163,00

**RICAMBIO PALETTINO GHA**  
**REPLACEMENT GHA SMALL PEEL**  
**ERSATZ GHA KLEINE SCHAUFEL**

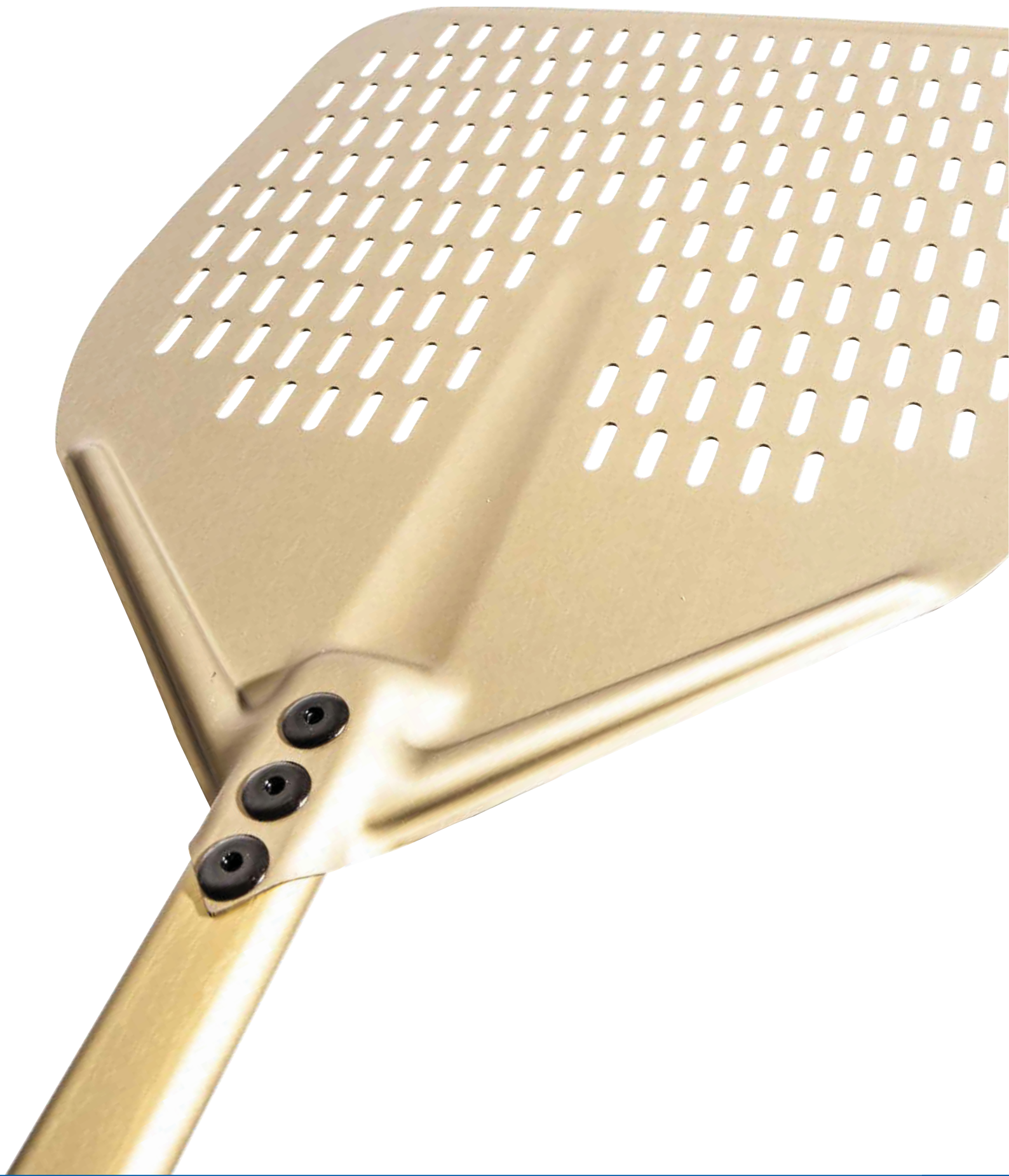


> Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità  
 > High density polymer Handle base element + sliding element  
 > Stielunterbereich-Element + gleitendes Element, sehr dichtes Polymer

#		Q	€
R-PA	0,1	4	7,00

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



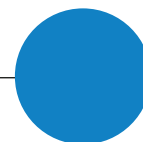


# LINEA AZZURRA

ALTA PRESTAZIONE

HIGH PERFORMANCE

HOHE LEISTUNG



## DUTTILE E FLESSIBILE

### LINEA COMPLETA

La linea azzurra comprende una gamma di pale completa e assortita in grado di soddisfare qualsiasi esigenza e tipologia di utilizzo:

- > manici in diverse lunghezze
- > testa piena o asolata, tonda o rettangolare, in alluminio o in acciaio inox, liscio o a rilievo per procurare un effetto di alto scorrimento
- > accorciata per forni a tunnel, irrobustita per teglie tonde, allungata per pizze al metro.

### LEGGEREZZA ROBUSTA

Tutti i modelli della linea azzurra presentano un peso ridotto rispetto i modelli classici, ma robustezza estrema con manici delle pale in tubolare ovale per favorire stabilità.

### FUNZIONALITÀ

Teste in alluminio leggere e flessibili consentono l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta. Anodizzazione neutra che rende la superficie uniforme e la protegge dall'ossidazione. Fresatura dolce e regolare che facilita la salita della pizza.

### RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI

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 giunzione con i rivetti è l'assenza di vibrazioni trasmesse al manico con l'effetto di un maggior comfort d'uso.

### ASOLATURA: BASSO ATTRITO E DIMINUIZIONE DELLA FARINA DI SPOLVERO

Nelle versioni asolate (vedi pag. 23), la testa delle pale e del palettino presentano asole su tutta la superficie, appositamente studiate per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

### ACCIAIO INOSSIDABILE

Per chi insegue l'idea che l'acciaio sia il materiale idoneo in termini di sicurezza, robustezza e ridotta trasmittanza di calore, sono state realizzate le versioni delle teste delle pale con acciaio assolutamente inossidabile speciale a bassa percentuale di Nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta spessore 08/10 mm.

### INOX ALTO SCORRIMENTO SENZA ASOLE

Per chi ricerca massima scorrevolezza anche nell'acciaio, GI.METAL ha applicato un particolare trattamento alla lamina di acciaio (07/10 mm) che rende la superficie a rilievo a chicco di riso, in modo da ridurre la superficie di contatto tra pala e pasta, diminuire l'attrito e limitare l'uso della farina di spolvero, lasciando il forno pulito, diminuendo la frequenza di spazzolatura che eventuale farina rimasta attaccata sul fondo si bruci conferendo un sapore amaro.

### PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE AD ALTA RESISTENZA

Palettino solido e leggero disponibile nella versioni a testa piena e con asole fini e diffuse per diminuirne il peso. Interamente in acciaio inox evita 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.

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.



## PRACTICAL AND FLEXIBLE

---

### **COMPLETE LINE**

The azzurra line comprises a complete range of assorted peels able to meet any demand or type of use:

- > different length handles
- > solid or perforated round or rectangular head, in aluminium or stainless steel, smooth or relief to obtain easy sliding
- > shortened for tunnel ovens, strengthened for round pans, lengthened for pizza by the metre.

### **STRONG AND LIGHT**

All models of the azzurra line are lighter than classic models, yet extremely strong with oval tubular peel handles to make them more stable.

### **PRACTICALITY**

Light, flexible aluminium heads to allow for a scraper effect with specific ribs to ensure seal. Neutral anodising that makes the surface even and protects it from oxidation. Gentle, regular milling to facilitate taking hold of the pizza.

### **HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS**

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three large rivets in line, to guarantee complete safety and no movement.

The advantage of the riveted joints is the absence of vibrations transmitted to the handle, making for more comfortable use.

### **PERFORATION LOW FRICTION AND REDUCED DUSTING FLOUR**

In the perforated versions (see p. 25), the peel and small peel heads have holes throughout the surface, specifically designed to ensure low friction and to release flour, preventing it from becoming attached to the pizza bottom and risking burning.

### **STAINLESS STEEL**

For those convinced that steel is the best material in terms of safety, strength and reduced heat transmission, the versions of the peel heads have been developed with special absolutely stainless steel with low Nickel content in respect of allergies often caused by this metal; 08/10 mm thick.

### **EASY-SLIDING STAINLESS STEEL WITH NO HOLES**

For those looking for easy-sliding in steel too, GI.METAL has applied a special treatment to the steel sheet (07/10 mm) that makes the rice-grain relief surface thereby reducing the quantity of surface area in contact between the peel and the dough, reducing friction and limiting the use of dusting flour, leaving the oven clean, reducing brushing frequency and the risk that any flour that may be stuck on the bottom should burn, giving the pizza a bitter flavour.

### **SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION**

This solid small peel is ultra-light and available in versions with a solid head or fine, diffused holes to reduce the weight.

It is built entirely from stainless steel, thereby avoiding the heat from the oven from being transmitted, whilst the handle base and interim sliding grip are in a specific high-density polymer with excellent impact- and heat-resistance.

A specific fitting on the handle base can block the interim element and make it available up high when the small peel is rested head down.



### EINE KOMPLETTE SERIE

Die Serie Azzurra schließt ein komplettes Schaufelsortiment ein, das jegliche Anforderung und Nutzungsweise zufriedenstellt.

- > Stiele in verschiedenen Längen
- > voller oder perforierter Kopfbereich, rund oder rechteckig, aus Alu oder Edelstahl, glatt oder erhoben, um einen hohen Gleitfähigkeitseffekt zu erhalten
- > kürzer für Tunnelöfen, verstärkt für runde Bleche, verlängert für Meterpizza

### ROBUSTE LEICHTIGKEIT

Alle Modelle der Serie Azzurra besitzen ein eingeschränktes Gewicht gegenüber den klassischen Modellen, weisen aber eine extreme Robustheit auf und Griffe aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu erhöhen.

### FUNKTIONEN

Leichte und flexible Aluminiumköpfe ermöglichen einen Spachteleffekt mit speziellen Rippen, die die Festigkeit gewährleisten.

Neutrales Eloxalverfahren, das die Oberfläche gleichmäßig gestaltet und vor einer Oxydation schützt.

Leichte und regelmäßige Fräsung, die das Anheben der Pizza erleichtert.

### BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Niete verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten.

Der Vorteil der Nieterverbindung ist die Abwesenheit von Vibrationen, die an den Stiel übertragen werden, wodurch ein höherer Anwendungskomfort erreicht wird.

### PERFORIERUNG: NIEDRIGE REIBUNG UND VERRINGERUNG DES MEHLSTAUBS

In den Ausführungen mit Perforierungen (siehe Seite 26), ist der Kopfbereich der Schaufeln auf der ganzen Oberfläche vollständig perforiert, um eine niedrige Reibung zu erreichen und das Mehl zu entfernen, das am Pizzaboden haftet und so verbrennen könnte.

### EDELSTAHL

Wer der Meinung ist, dass Stahl das ideale Material hinsichtlich Sicherheit, Robustheit und geringer Wärmeübertragung ist, kann die Ausführungen der Kopfbereiche der Schaufeln mit speziellem Edelstahl mit geringem Nickelgehalt zur Vermeidung von Allergien erwerben, mit einer Stärke von 08/10 mm.

### SEHR GLEITFÄHIGER EDELSTAHL OHNE PERFORIERUNG

Wer auch höchste Gleitfähigkeit im Stahl sucht, findet bei GI.METAL eine besondere Behandlung des Stahlblechs (07/10 mm), die eine erhobene Oberfläche im Reismuster verwirklicht, damit die Kontaktoberfläche zwischen Schaufel und Teig reduziert, die Reibung verringert und der Mehlstaub eingeschränkt wird, wodurch der Ofen sauber bleibt, die Bürsthaftigkeit verringert wird und weniger Mehlstaub am Boden verbleibt, der verbrennt und einen herben Geschmack hinterlässt.

### KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT

Die kleine und leichte solide Schaufel ist in den Ausführungen mit vollem Kopfbereich und mit kleinen Perforierungen erhältlich, die das Gewicht verringern.

Sie wird ganz aus Edelstahl gefertigt, wodurch die Übertragung der Ofenwärme vermieden wird, während der Stielunterbereich und der gleitende mittlere Griff aus Polymer mit hoher Dichte sind, das stoß- und hitzebeständig ist.

Eine spezielle Einfassung am Stielunterbereich ermöglicht die Sperre des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.

## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

#					Q	€
A-32R/60	33x33	60	96	0,56	1	66,00
A-32R/120	33x33	120	156	0,70	1	74,00
A-32R	33x33	150	186	0,77	1	77,00
A-32R/180	33x33	180	216	0,84	1	82,00
A-32R/200	33x33	200	236	0,89	1	86,00
A-37R/60	36x36	60	100	0,64	1	76,00
A-37R/120	36x36	120	160	0,78	1	84,00
A-37R	36x36	150	190	0,85	1	87,00
A-37R/180	36x36	180	220	0,92	1	93,00
A-37R/200	36x36	200	240	0,97	1	97,00
A-41R/60	41x41	60	106	0,99	1	92,00
A-41R/120	41x41	120	166	1,13	1	100,00
A-41R	41x41	150	196	1,21	1	103,00
A-41R/180	41x41	180	226	1,28	1	109,00
A-45R/60	45x45	60	110	1,14	1	102,00
A-45R/120	45x45	120	170	1,28	1	110,00
A-45R	45x45	150	200	1,35	1	113,00
A-45R/180	45x45	180	230	1,42	1	119,00
A-50R/60	50x50	60	117	1,39	1	123,00
A-50R/120	50x50	120	177	1,53	1	121,00
A-50R	50x50	150	207	1,60	1	125,00
A-50R/180	50x50	180	237	1,67	1	130,00

## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

#					Q	€
A-32RF/60	33x33	60	96	0,49	1	87,00
A-32RF/120	33x33	120	156	0,63	1	95,00
A-32RF	33x33	150	186	0,70	1	98,00
A-32RF/180	33x33	180	216	0,77	1	103,00
A-32RF/200	33x33	200	236	0,82	1	108,00
A-37RF/60	36x36	60	100	0,55	1	102,00
A-37RF/120	36x36	120	160	0,69	1	110,00
A-37RF	36x36	150	190	0,76	1	113,00
A-37RF/180	36x36	180	220	0,83	1	119,00
A-37RF/200	36x36	200	240	0,88	1	124,00
A-41RF/60	41x41	60	106	0,86	1	107,00
A-41RF/120	41x41	120	166	1,00	1	115,00
A-41RF	41x41	150	196	1,07	1	118,00
A-41RF/180	41x41	180	226	1,14	1	124,00
A-45RF/60	45x45	60	110	0,97	1	120,00
A-45RF/120	45x45	120	170	1,11	1	128,00
A-45RF	45x45	150	200	1,18	1	131,00
A-45RF/180	45x45	180	230	1,25	1	135,00
A-50RF/60	50x50	60	117	1,14	1	137,00
A-50RF/120	50x50	120	177	1,28	1	145,00
A-50RF	50x50	150	207	1,35	1	148,00
A-50RF/180	50x50	180	237	1,42	1	153,00

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

## ALLUMINIO TONDA

### ALUMINIUM ROUND

### ALU RUND



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

#					Q	€
A-32/60	33	60	96	0,52	1	66,00
A-32/120	33	120	156	0,66	1	74,00
A-32	33	150	186	0,73	1	77,00
A-32/180	33	180	216	0,80	1	82,00
A-32/200	33	200	236	0,85	1	86,00
A-37/60	36	60	100	0,59	1	76,00
A-37/120	36	120	160	0,73	1	84,00
A-37	36	150	190	0,80	1	87,00
A-37/180	36	180	220	0,87	1	93,00
A-37/200	36	200	240	0,92	1	97,00
A-41/60	41	60	106	0,95	1	92,00
A-41/120	41	120	166	1,09	1	100,00
A-41	41	150	196	1,16	1	103,00
A-41/180	41	180	226	1,23	1	109,00
A-45/60	45	60	110	1,06	1	102,00
A-45/120	45	120	170	1,20	1	110,00
A-45	45	150	200	1,27	1	113,00
A-45/180	45	180	230	1,34	1	119,00
A-50/60	50	60	117	1,28	1	113,00
A-50/120	50	120	177	1,42	1	121,00
A-50	50	150	207	1,49	1	125,00
A-50/180	50	180	237	1,56	1	130,00

## ALLUMINIO TONDA ASOLATA

### ALUMINIUM ROUND PERFORATED

### ALU RUND PERFORIERT



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

#					Q	€
A-32F/60	33	60	96	0,47	1	87,00
A-32F/120	33	120	156	0,61	1	95,00
A-32F	33	150	186	0,68	1	98,00
A-32F/180	33	180	216	0,75	1	103,00
A-32F/200	33	200	236	0,80	1	108,00
A-37F/60	36	60	100	0,52	1	102,00
A-37F/120	36	120	160	0,66	1	110,00
A-37F	36	150	190	0,73	1	113,00
A-37F/180	36	180	220	0,80	1	119,00
A-37F/200	36	200	240	0,85	1	124,00
A-41F/60	41	60	106	0,82	1	107,00
A-41F/120	41	120	166	0,96	1	115,00
A-41F	41	150	196	1,03	1	118,00
A-41F/180	41	180	226	1,10	1	124,00
A-45F/60	45	60	110	0,93	1	123,00
A-45F/120	45	120	170	1,07	1	128,00
A-45F	45	150	200	1,14	1	131,00
A-45F/180	45	180	230	1,12	1	135,00
A-50F/60	50	60	117	1,13	1	137,00
A-50F/120	50	120	177	1,27	1	145,00
A-50F	50	150	207	1,34	1	148,00
A-50F/180	50	180	237	1,41	1	153,00

## INOX TONDA

STAINLESS STEEL ROUND

EDELSTAHL RUND



- > Testa acciaio, manico anodizzato azzurro
- > Stainless steel head, light blue anodised handle
- > Stahlkopf, blau eloxierter Stiel

#					Q	€
I-32/120	33	120	156	0,90	1	61,00
I-32	33	150	186	0,97	1	63,00
I-32/180	33	180	216	1,04	1	68,00
I-32/200	33	200	236	1,09	1	73,00
I-37/120	36	120	160	1,01	1	66,00
I-37	36	150	190	1,08	1	68,00
I-37/180	36	180	220	1,15	1	74,00
I-37/200	36	200	240	1,20	1	78,00

## INOX RETTANGOLARE

STAINLESS STEEL RECTANGULAR

EDELSTAHL RECHTECKIG



- > Testa acciaio, manico anodizzato azzurro
- > Stainless steel head, light blue anodised handle
- > Stahlkopf, blau eloxierter Stiel

#					Q	€
I-32R/120	33x33	120	156	0,97	1	61,00
I-32R	33x33	150	186	1,04	1	63,00
I-32R/180	33x33	180	216	1,11	1	68,00
I-32R/200	33x33	200	236	1,16	1	73,00
I-37R/120	36x36	120	160	1,08	1	66,00
I-37R	36x36	150	190	1,15	1	68,00
I-37R/180	36x36	180	220	1,22	1	74,00
I-37R/200	36x36	200	240	1,27	1	78,00

LEGENDA  
LEGEND

#

Codice  
Code



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



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



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



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

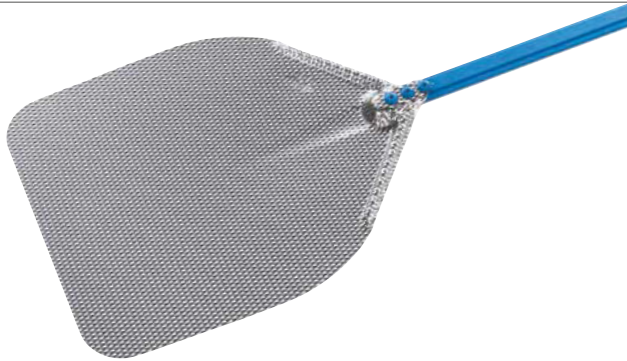


Q Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße







€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

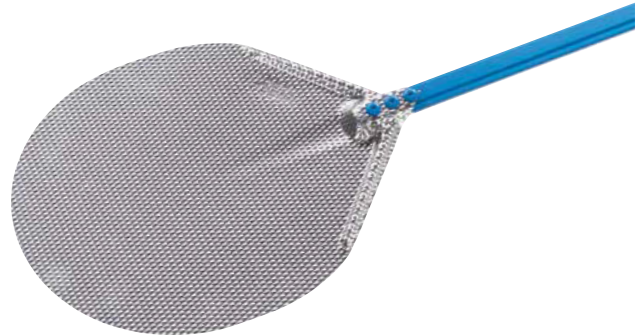
**INOX ALTO SCORRIMENTO RETTANGOLARE**  
**STAINLESS STEEL EASY-SLIDE RECTANGULAR**  
**EDELSTAHL HOHE GLEITFÄHIGKEIT**  
**RECHTECKIG**







> Testa inox alto scorrimento, manico anodizzato azzurro  
 > Stainless steel easy-slide head, light blue anodised handle  
 > Edelstahl, hohe Gleitfähigkeit, blau eloxierter Stiel

#					Q	€
IB-32R/120	33x33	120	156	0,91	1	83,00
IB-32R	33x33	150	186	0,98	1	85,00
IB-32R/180	33x33	180	216	1,05	1	91,00
IB-32R/200	33x33	200	236	1,10	1	95,00
IB-37R/120	36x36	120	160	0,97	1	91,00
IB-37R	36x36	150	190	1,04	1	93,00
IB-37R/180	36x36	180	220	1,11	1	98,00
IB-37R/200	36x36	200	240	1,16	1	102,00

**INOX ALTO SCORRIMENTO TONDA**  
**STAINLESS STEEL EASY-SLIDE ROUND**  
**EDELSTAHL HOHE GLEITFÄHIGKEIT RUND**







> Testa inox alto scorrimento, manico anodizzato azzurro  
 > Stainless steel easy-slide head, light blue anodised handle  
 > Edelstahl, hohe Gleitfähigkeit, blau eloxierter Stiel


#					Q	€
IB-32/120	33	120	156	0,81	1	83,00
IB-32	33	150	186	0,88	1	85,00
IB-32/180	33	180	216	0,95	1	91,00
IB-32/200	33	200	236	1,00	1	95,00
IB-37/120	36	120	160	0,96	1	91,00
IB-37	36	150	190	1,03	1	93,00
IB-37/180	36	180	220	1,10	1	98,00
IB-37/200	36	200	240	1,15	1	102,00

**ALLUMINIO TONDA, MANICO CORTO**  
**ALUMINIUM ROUND, SHORT HANDLE**  
**ALU RUND, KURZER STIEL**



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

#					Q	€
A-32C	33	30	67	0,47	1	48,00
A-37C	36	30	70	0,53	1	54,00
A-41C	41	30	76	0,86	1	76,00
A-45C	45	30	81	1,01	1	84,00
A-50C	50	30	87	1,23	1	93,00

LEGENDE LEGEND LEGENDE	# Codice Code	 Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	 Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
------------------------------	---------------------	--	--	--	---	---	--



## ALLUMINIO A METRO

ALUMINIUM BY METRE

ALU METERPIZZA



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

#					Q	€
AM-3060	30x60	120	188	1,37	1	112,00
AM-3080	30x80	120	208	1,59	1	120,00
AM-4060	40x60	120	194	1,71	1	120,00
AM-4080	40x80	120	213	2,24	1	130,00

## ALLUMINIO A METRO ASOLATA

ALUMINIUM BY METRE PERFORATED

ALU METERPIZZA PERFORIERT



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

#					Q	€
AM-3060F	30x60	120	188	1,13	1	148,00
AM-3080F	30x80	120	208	1,36	1	159,00
AM-4060F	40x60	120	194	1,50	1	159,00
AM-4080F	40x80	120	213	1,75	1	164,00

## ALLUMINIO RETTANGOLARE 22x25

ALUMINIUM RECTANGULAR 22x25

ALU RECHTECKIG 22x25



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

#					Q	€
A-2225/120	22x25	120	149	0,56	1	55,00
A-2225	22x25	150	180	0,63	1	56,00
A-2225/180	22x25	180	209	0,70	1	57,00
A-2225/200	22x25	200	229	0,75	1	58,00

## ALLUMINIO RETTANGOLARE 23x40

ALUMINIUM RECTANGULAR 23x40

ALU RECHTECKIG 23x40



- > Testa inox stampato, manico anodizzato azzurro
- > Stainless steel embossed head, light blue anodised handle
- > Edelstahl, gepresst, blau eloxierter Stiel

#					Q	€
AM-2340/30	23x40	30	77	0,67	1	75,00
AM-2340/60	23x40	60	107	0,75	1	81,00
AM-2340/120	23x40	120	166	0,89	1	88,00

## PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

#					Q	€
I-17/75	17	75	93	0,54	1	58,00
I-17/120	17	120	138	0,68	1	61,00
I-17	17	150	168	0,77	1	63,00
I-17/180	17	180	198	0,85	1	67,00
I-17/200	17	200	218	0,94	1	72,00
I-20/75	20	75	96	0,59	1	61,00
I-20/120	20	120	141	0,73	1	64,00
I-20	20	150	171	0,81	1	66,00
I-20/180	20	180	201	0,90	1	71,00
I-20/200	20	200	221	0,98	1	75,00
I-23/75	23	75	100	0,67	1	63,00
I-23/120	23	120	145	0,81	1	66,00
I-23	23	150	175	0,89	1	68,00
I-23/180	23	180	205	0,98	1	73,00
I-23/200	23	200	225	1,06	1	77,00
I-26/75	26	75	103	0,76	1	66,00
I-26/120	26	120	148	0,90	1	69,00
I-26	26	150	178	0,98	1	72,00
I-26/180	26	180	208	1,07	1	76,00
I-26/200	26	200	228	1,15	1	80,00

## PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

#					Q	€
I-17F/75	17	75	93	0,51	1	70,00
I-17F/120	17	120	138	0,65	1	73,00
I-17F	17	150	168	0,73	1	75,00
I-17F/180	17	180	198	0,82	1	79,00
I-17F/200	17	200	218	0,90	1	83,00
I-20F/75	20	75	96	0,55	1	72,00
I-20F/120	20	120	141	0,69	1	75,00
I-20F	20	150	171	0,77	1	77,00
I-20F/180	20	180	201	0,86	1	81,00
I-20F/200	20	200	221	0,94	1	85,00
I-23F/75	23	75	100	0,62	1	75,00
I-23F/120	23	120	145	0,76	1	78,00
I-23F	23	150	175	0,84	1	80,00
I-23F/180	23	180	205	0,93	1	84,00
I-23F/200	23	200	225	1,01	1	89,00
I-26F/75	26	75	103	0,70	1	78,00
I-26F/120	26	120	148	0,84	1	81,00
I-26F	26	150	178	0,92	1	83,00
I-26F/180	26	180	208	1,01	1	87,00
I-26F/200	26	200	228	1,09	1	91,00

## RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPLACEMENT AZZURRA SMALL PEEL

ERSATZ AZZURRA KLEINE SCHAUFEL

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

#		Q	€
R-PA	0,1	4	7,00



LEGGENDA LEGEND LEGENDE	# Code Code	 Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	 Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
-------------------------------	-------------------	--	--	--	---	---	--

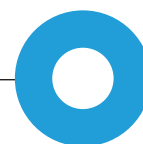


# LINEA NAPOLETANA

ALTA PRESTAZIONE

HIGH PERFORMANCE

HOHE LEISTUNG



## INNOVAZIONE E TRADIZIONE

### LA LINEA

La linea Napoletana nasce dalla collaborazione e dall'ascolto delle esigenze dei maestri pizzaioli, in particolare quando si utilizza un forno di tipo napoletano o comunque ad altissima temperatura.

L'estremo calore prodotto in questi forni (oltre 500 gradi) e in molti casi la frequenza di utilizzo ed il numero delle pizze sfornate ci ha spinto a progettare una pala ed un palettino speciali, con spessori maggiorati e altre caratteristiche specifiche.

### PALA

L'asolatura è stata studiata e progettata per l'uso specifico della tradizione napoletana: solitamente il disco di pasta condito viene fatto salire sulla pala accompagnandolo con entrambe le mani anziché sollevandolo direttamente con la pala dal banco, e poi il disco viene allargato e stirato con maestria verso le estremità della pala stessa.

La direzione e la quantità, ridotta, dei fori sono quindi funzionali a questi movimenti e facilitano lo scarico della farina nella direzione di spostamento o allargamento del disco.

Come in tutte le nostre linee i fori sono smussati ai bordi per ottenere una migliore scorrevolezza.

Lo spessore della testa è aumentato per resistere agli usi ed al calore più intensi e per un'esigenza di maggiore rigidità: è richiesta infatti una minore flessibilità della testa visto il modo d'uso tipico descritto in precedenza.

### PALETTINO

La preparazione della pizza napoletana richiede generalmente una cottura brevissima, mediamente tra i 60 ed i 90 secondi. In questi 60/90 secondi le pizze all'interno del forno devono essere tutte girate e controllate: ne deriva che il palettino è quasi sempre al lavoro all'interno del forno perché appena girata l'ultima pizza è quasi il momento di far uscire la prima....ed il forno è sopra i 500 gradi

È stata progettata quindi una testa rinforzata, che resista maggiormente allo stress termico e alla frequenza rispetto all'uso standard.

### COMPOSIZIONE

Pala interamente in alluminio anodizzato, testa rinforzata, manico leggero della serie Azzurra, tre rivetti, personalizzazione del nome della linea effettuata con incisione laser.

Palettino interamente in acciaio inox, testa rinforzata, scorrevoli in polimero speciale resistente alle alte temperature, personalizzazione del nome della linea effettuata con incisione laser.

## INNOVATION AND TRADITION

### THE LINE

The Neapolitan line was designed thanks to the collaboration with the master pizza makers and to fulfil their needs. This line was specifically designed to be used in Neapolitan, or however, in very high temperature ovens.

The very high heat produced in these ovens (over 500 degrees) and in many cases the use frequency and the number of pizzas made, pushed us to design special peels and small peels with greater thickness and other specific characteristics.

## PEEL

The perforation has been studied and designed for Neapolitan tradition specific use: usually the seasoned dough is positioned on the peel with both hands instead of picking it up directly with the peel from the worktop, and then it is masterly stretched toward the ends of the same peel.

The direction and reduced quantity of the holes are therefore, functional to these movements and facilitate the removal of excess flour in the moving direction or stretching of the dough.

As in all our lines, the edges of the holes are specifically designed to ensure low friction.

The head is thicker for a higher resistance to the most intense use and heat, and for greater rigidity; in fact, the use modality previously described, requires a lower flexibility of the head.

## SMALL PEEL

The preparation of Neapolitan pizza generally requires a very short cooking, averagely between 60 and 90 seconds.

During these 60/90 seconds pizzas inside the oven must all be turned and checked: therefore, the small peel is almost always inside the oven because as soon as the last pizza has been turned, the first one is ready to come out....and the temperature of the oven

is above 500 degrees.

Therefore, small peels have been designed with a reinforced head, which ensures higher resistance to thermal stress and frequency compared to the standard use.

## COMPOSITION

Peel entirely in anodised aluminium, reinforced head, and light handle of the Azzurra series, three rivets, the name of the line is customised through laser engraving.

Small peel entirely in stainless steel, reinforced head, easy sliding in special polymer resistant to high temperatures, the name of the line is customised through laser engraving.



## INNOVATION UND TRADITION

### DIE PRODUKTLINIE

Die neapolitanische Produktlinie entsteht durch die Zusammenarbeit und Berücksichtigung der Ansprüche der Pizzabäckermeister, besonders wenn ein neapolitanischer Ofen oder einer mit sehr hoher Ofentemperatur verwendet wird.

Die starke Hitze dieser Öfen (über 500 Grad) und oft auch die Häufigkeit und die Anzahl der gebackenen Pizzas, bewog uns dazu, eine besondere Schaufel und kleine Schaufel zu entwerfen, die mit einer besonderen Stärke und anderen besonderen Charakteristiken ausgestattet sind.



#### **SCHAUFEL**

Die Durchlöcherung wurde extra für das Backen nach der neapolitanischen Tradition entworfen:

normalerweise wird die Teigscheibe mit beiden Händen auf die Schaufel gelegt, anstatt sie direkt mit der Schaufel vom Arbeitstisch anzuheben.

. Daraufhin wird die Teigscheibe meisterhaft dünn zu den Außenkanten der Schaufel hin ausgebreitet.

Die Richtung und die geringere Anzahl der Löcher sind funktional zu diesen Bewegungen und erleichtern das Abfallen des Mehls in Richtung der Bewegungen oder beim Ausbreiten der Scheibe. Wie bei all unseren Produktlinien sind die Löcher an den Kanten stumpf, damit die Gleitfähigkeit gewährleistet ist.

Der Kopf ist dicker, damit er Gebrauch und Hitze standhält und steifer ist: der Kopf soll, aufgrund der zuvor beschriebenen typischen Verfahrens weniger biegsam sein.

#### **KLEINE SCHAUFEL**

Bei der Zubereitung der neapolitanischen Pizza, backt diese normalerweise nur sehr kurz im Ofen, durchschnittlich zwischen 60 und 90 Sekunden. In diesen 60/90 Sekunden müssen die Pizzas, je nachdem wie viele im Ofen sind, alle gewendet und kontrolliert werden: von daher wird die kleine Schaufel fast immer im Ofen benutzt, da sobald eine Pizza gewendet wurde, die erste herausgenommen werden muss....und der Ofen ist über 500 Grad heiß.

Deshalb wurde der Kopf der Schaufel verstärkt, sodass er den hohen Temperaturen und dem ständigen Gebrauch besser standhält.

#### **ZUSAMMENSETZUNG**

Die Schaufel ist vollkommen aus eloxiertem Aluminium, der Kopf verstärkt, der leichte Stiel aus der Serie Azzurra, mit drei Nieten, der Name der Produktlinie wurde mit Laser eingraviert.

Kleine Pizzaschaufel ganz aus Edelstahl, mit verstärktem Kopf, Schieber, aus hitzebeständigem Polymer, der Name der Produktlinie wurde mit Laser eingraviert.

**ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA**  
**ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED**  
**ALU RECHTECKIG PERFORIERT**



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

#					Q	€
AN-32RF	33x33	150	186	0,91	1	105,00
AN-37RF	36x36	150	190	0,99	1	120,00
AN-41RF	41x41	150	196	1,19	1	125,00
AN-45RF	45x45	150	200	1,35	1	138,00
AN-50RF	50x50	150	207	1,57	1	155,00

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



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

#					Q	€
IN-17F	17	150	168	0,82	1	78,00
IN-17F/180	17	180	198	0,91	1	82,00
IN-20F	20	150	171	0,92	1	80,00
IN-20F/180	20	180	201	1,01	1	84,00
IN-23F	23	150	175	1,05	1	83,00
IN-23F/180	23	180	205	1,14	1	87,00
IN-26F	26	150	178	1,17	1	86,00
IN-26F/180	26	180	208	1,26	1	90,00

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



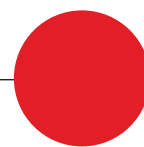
Peso netto (Kg)  
Net weight (Kg)  
Nettogewicht (Kg)



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis



 **RIGIDA**

**STRUMENTI DI PESO**

Pala interamente in alluminio.

**RIGIDA**

- > La giunzione testa-manico è costituita dall'inserimento nel manico del prolungamento della testa bloccata internamente da due coni con espansore.
- > Lo spessore di 20/10 mm conferisce rigidità e garantisce una testa ferma, in grado di sorreggere le pizze più pesanti.

**FUNZIONALE**

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.

**ERGONOMICA**

La manicura di 35x18 mm è solida con uno spessore dell'alluminio di 1,4 mm. Disponibile in tre lunghezze.

**ASOLATURA**

Le versioni asolate presentano fori appositamente studiati sulla parte iniziale della testa per scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero.

**PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE**

Palettino interamente in acciaio inox garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore.

- > Manico in tubolare da 18 mm di diametro e attaccatura tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.
- > Impugnature 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).
- > Testa ovalizzata con spessore 15/10 mm per garantire robustezza totale (idoneo allo spostamento di piccoli ciocchi di legna).





## RIGID

---

### **TOOLS WITH WEIGHT**

All-aluminium peel.

### **RIGID**

- > The head-handle joint consists of the insertion in the handle of the head extension blocked internally by two cones with expansion joint.
- > The thickness of 20/10 mm gives it rigidity and guarantees a firm head, able to raise even the heaviest pizzas.

### **PRACTICAL**

The rectangular head provides the perfect housing for pizza with a very large curve radius, dropping to the base. Milling is at the front.

### **ERGONOMIC**

The 35x18 mm handle is solid with 1.4 mm thick aluminium.  
Available in three different lengths.

### **PERFORATION**

The perforated versions have holes that have been specifically designed on the initial part of the head to release any flour that may have become stuck under the pizza during dusting.

### **A STRONG, HEAT-RESISTANT SMALL PEEL**

All stainless steel small peel to guarantee perfect insulation of hands from heat.

- > 18 mm tubular diameter handle and traditional attachment directly on the round blade.
- > Grips at the base of the handle and sliding element in specific polymer with high-resistance to impact and heat (a fitting on the handle base makes it possible to block the interim element and find it available at the top when the small peel is placed head down).
- > Oval head 15/10 mm thick to guarantee total strength (suitable for moving small pieces of wood).



### **SCHWERE GERÄTE**

Ganz aus Alu bestehende Schaufel.

### **STARR**

- > Die Verbindung Kopf-Stiel besteht aus dem Einfügen der Verlängerung des Kopfs in den Stiel, der innen durch zwei Kegel mit Erweiterung gesperrt ist.
- > Die Stärke von 20/10 mm verleiht Starrheit und garantiert einen gefestigten Kopf, der schwerere Pizzas tragen kann.

### **FUNKTIONSTÜCHTIG**

Der rechteckige Kopf ist die ideale Aufnahme für die Pizza mit einem sehr weiten Biegungsradius und einer Auskrugung am Unterbereich. Die Fräsung ist auf der Vorderseite.

### **ERGONOMISCH**

Der 35x18 mm – Stiel ist solide mit einer Stärke des Alus von 1,4 mm. In drei Längen erhältlich.

### **PERFORIERUNG**

Die perforierten Ausführungen weisen spezielle Öffnungen am Anfangsbereich des Kopfs auf, um den eventuellen Mehlstaub unter der Pizza zu entfernen.

### **KLEINE ROBUSTE UND HITZEBESTÄNDIGE SCHAUFEL**

Kleine Schaufel aus Edelstahl, die eine perfekte Isolierung der Hände von der Hitze gewährleistet.

- > 18 mm – Rohrstiel und herkömmlicher Anschluss direkt am runden Blech.
- > Griffe am Ende des Stiels und gleitendes Element aus sehr dichtem Polymer, das stoß- und hitzebeständig ist (eine Einlassung am Stielende ermöglicht die Sperrung des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird).
- > Ovaler Kopf, Stärke 15/10 mm für eine komplette Robustheit (geeignet, um kleine Holzklötze zu versetzen).

## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



- > Testa alluminio 20/10 mm anodizzato neutro, manico 35/18 mm (sp. 1,4 mm) anodizzato nero
- > 20/10 mm neutral anodised aluminium head, handle 35/18 mm (thickness 1.4 mm) black anodised
- > Alukopf 20/10 mm, neutral eloxiert, Stiel 35/18 mm (St. 1,4 mm) schwarz eloxiert

#					Q	€
R-32R/120	33x33	120	162	0,94	1	60,50
R-32R	33x33	150	192	1,02	1	62,50
R-32R/180	33x33	180	222	1,11	1	65,50
R-37R/120	36x36	120	166	1,04	1	65,50
R-37R	36x36	150	196	1,12	1	68,00
R-37R/180	36x36	180	226	1,21	1	71,00
R-41R/120	41x41	120	173	1,29	1	83,50
R-41R	41x41	150	203	1,37	1	86,00
R-41R/180	41x41	180	233	1,46	1	89,00
R-45R/120	45x45	120	176	1,45	1	92,00
R-45R	45x45	150	206	1,53	1	94,50
R-45R/180	45x45	180	236	1,62	1	97,50
R-50R/120	50x50	120	181	1,68	1	109,00
R-50R	50x50	150	211	1,76	1	111,50
R-50R/180	50x50	180	241	1,85	1	114,50

## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa alluminio 20/10 mm anodizzato neutro, manico 35/18 mm (sp. 1,4 mm) anodizzato nero
- > 20/10 mm neutral anodised aluminium head, handle 35/18 mm (thickness 1.4 mm) black anodised
- > Alukopf 20/10 mm, neutral eloxiert, Stiel 35/18 mm (St. 1,4 mm) schwarz eloxiert

#					Q	€
R-32RF/120	33x33	120	162	0,92	1	71,00
R-32RF	33x33	150	192	0,99	1	73,00
R-32RF/180	33x33	180	222	1,07	1	76,50
R-37RF/120	36x36	120	166	1,01	1	76,50
R-37RF	36x36	150	196	1,09	1	78,50
R-37RF/180	36x36	180	226	1,18	1	81,50
R-41RF/120	41x41	120	173	1,27	1	94,50
R-41RF	41x41	150	203	1,35	1	96,50
R-41RF/180	41x41	180	233	1,44	1	99,50
R-45RF/120	45x45	120	176	1,38	1	103,00
R-45RF	45x45	150	206	1,46	1	105,00
R-45RF/180	45x45	180	236	1,55	1	108,00
R-50RF/120	50x50	120	181	1,60	1	120,00
R-50RF	50x50	150	211	1,68	1	122,00
R-50RF/180	50x50	180	241	1,77	1	125,00

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

## PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

#					Q	€
IR-17/120	17	120	138	0,82	1	48,00
IR-17	17	150	168	0,95	1	50,00
IR-17/180	17	180	198	1,16	1	54,00
IR-20/120	20	120	141	0,92	1	50,00
IR-20	20	150	171	1,21	1	53,00
IR-20/180	20	180	201	1,26	1	56,00
IR-23/120	23	120	144	1,05	1	53,00
IR-23	23	150	174	1,18	1	55,00
IR-23/180	23	180	204	1,39	1	58,00
IR-26/120	26	120	148	1,20	1	55,00
IR-26	26	150	178	1,33	1	57,00
IR-26/180	26	180	208	1,54	1	60,00

## PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

#					Q	€
IR-17F/120	17	120	138	0,78	1	57,00
IR-17F	17	150	168	0,91	1	59,00
IR-17F/180	17	180	198	1,12	1	62,00
IR-20F/120	20	120	141	0,88	1	59,00
IR-20F	20	150	171	1,01	1	61,00
IR-20F/180	20	180	201	1,22	1	64,00
IR-23F/120	23	120	144	1,01	1	61,00
IR-23F	23	150	174	1,14	1	63,00
IR-23F/180	23	180	204	1,35	1	66,00
IR-26F/120	26	120	148	1,14	1	63,00
IR-26F	26	150	178	1,27	1	65,00
IR-26F/180	26	180	208	1,48	1	68,00

## RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPLACEMENT ALICE SMALL PEEL

ERSATZ ALICE KLEINE SCHAUFEL

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

#		Q	€
R-PA2	0,1	4	6,50



LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#  
Codice  
Code

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

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

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

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

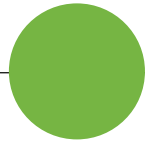
Q Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße

€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis



# LINEA AURORA

STANDARD PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL STANDARD  
STANDARD PROFESSIONAL



## ESSENZIALE

### **FATTA DI SOSTANZA**

Apposite pieghe e nervatura della testa garantiscono la portanza idonea. Lo spessore ridotto della testa (spessore 15/10 mm) non richiede particolari fresature e permette la corretta presa in carico della pizza.

### **ERGONOMICA**

Il manico è in alluminio alleggerito (spessore 0,6 mm), innervato per garantire robustezza. Il tubolare ovale (30x15 mm) favorisce la stabilità e impedisce la rotazione.

### **RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI**

La giunzione testa/manico è assicurata da tre rivetti per garantire inamovibilità duratura.

### **ASOLATURA**

Le versioni asolate presentano fori appositamente studiati sulla parte iniziale che per prima prende in carico la pizza.

### **PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE AD ALTA RESISTENZA** (vedi pag. 23)

Palettino totalmente in acciaio inox con testa perfettamente rotonda spessore 10/10 mm piena o asolata.

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

## ESSENTIAL

### **MADE OF SUBSTANCE**

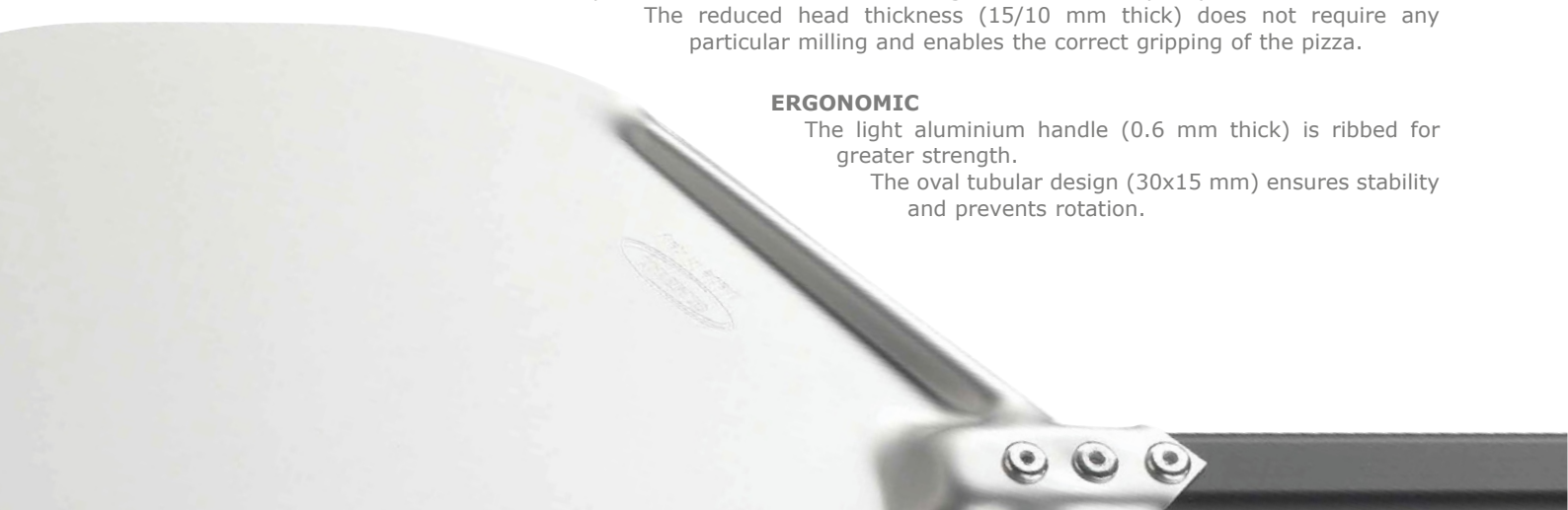
Specific folds and ribs in the head guarantee ideal capacity.

The reduced head thickness (15/10 mm thick) does not require any particular milling and enables the correct gripping of the pizza.

### **ERGONOMIC**

The light aluminium handle (0.6 mm thick) is ribbed for greater strength.

The oval tubular design (30x15 mm) ensures stability and prevents rotation.





#### **HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS**

The head/handle joint is secured by three rivets to guarantee lasting immovability.

#### **PERFORATION**

The perforated versions have holes that have been specifically designed on the initial part for getting hold of the pizza.

#### **SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION** (see page 25)

All-stainless steel small peel with a perfectly round head that is 10/10 mm thick; solid or perforated.

The handle base and sliding interim grip are in specific high-density polymer with high-resistance to impact and heat (a fitting on the handle base makes it possible to block the interim element and find it available at the top when the small peel is placed head down).



### ESSENTIELL

---

#### **STARK GEMACHT**

Spezielle Biegungen und Rippen am Kopf gewährleisten die geeignete Tragkraft.

Die reduzierte Stärke des Kopfbereichs (Stärke 15/10 mm) fordert keine besondere Fräsungen und ermöglicht die korrekte Aufnahme der Pizza.

#### **ERGONOMIE**

Der Stiel aus leichtem Alu (Stärke 0,6 mm), gerippt, um eine höhere Robustheit zu garantieren.

Die ovalen Rohrgriffe (30x15 mm) begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen.

#### **BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN**

Die Verbindung Kopf/Stiel wird durch drei Niete gesichert, um eine dauerhafte Festigkeit zu garantieren.

#### **PERFORIERUNGEN**

Die perforierten Ausführungen weisen spezielle Perforierungen am Anfangsbereich auf, der die Pizza zuerst aufnimmt.

#### **KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT** (siehe Seite 27)

Ganz aus Edelstahl gefertigte kleine Schaufel, perfekt runder Kopfbereich, Stärke 10/10 mm, voll oder perforiert.

Der Endbereich des Stiels und das gleitende Element aus sehr dichtem Polymer, ist stoß- und hitzebeständig; eine Einlassung am Stielende ermöglicht die Sperrung des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.





## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

#					Q	€
AF-32R/60	32x32	60	92	0,50	1	49,00
AF-32R/120	32x32	120	152	0,64	1	56,00
AF-32R	32x32	150	182	0,71	1	58,50
AF-37R/60	36x36	60	96	0,58	1	54,50
AF-37R/120	36x36	120	156	0,72	1	60,50
AF-37R	36x36	150	186	0,79	1	62,50
AF-41R/60	41x41	60	102	0,69	1	65,00
AF-41R/120	41x41	120	162	0,83	1	71,00
AF-41R	41x41	150	192	0,90	1	73,00
AF-45R/60	45x45	60	107	0,83	1	75,50
AF-45R/120	45x45	120	167	0,97	1	81,50
AF-45R	45x45	150	197	1,04	1	83,50





## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

#					Q	€
AF-32RF/60	32x32	60	92	0,48	1	55,50
AF-32RF/120	32x32	120	152	0,62	1	61,50
AF-32RF	32x32	150	182	0,69	1	63,50
AF-37RF/60	36x36	60	96	0,56	1	59,50
AF-37RF/120	36x36	120	156	0,70	1	65,50
AF-37RF	36x36	150	186	0,77	1	68,00
AF-41RF/60	41x41	60	102	0,67	1	70,50
AF-41RF/120	41x41	120	162	0,81	1	76,50
AF-41RF	41x41	150	192	0,88	1	78,50
AF-45RF/60	45x45	60	107	0,81	1	81,00
AF-45RF/120	45x45	120	167	0,95	1	87,00
AF-45RF	45x45	150	197	1,02	1	89,00

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#  
Codice  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis



## PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

#					Q	€
R-17/120	17	120	136	0,73	1	41,50
R-17	17	150	166	0,86	1	43,50
R-20/120	20	120	139	0,78	1	43,50
R-20	20	150	169	0,91	1	45,50
R-23/120	23	120	142	0,86	1	45,50
R-23	23	150	172	0,99	1	47,50
R-26/120	26	120	145	0,94	1	47,50
R-26	26	150	175	1,07	1	50,00

## PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

#					Q	€
R-17F/120	17	120	136	0,68	1	50,00
R-17F	17	150	166	0,81	1	52,00
R-20F/120	20	120	139	0,73	1	52,00
R-20F	20	150	169	0,86	1	54,00
R-23F/120	23	120	142	0,79	1	54,00
R-23F	23	150	172	0,92	1	56,00
R-26F/120	26	120	145	0,88	1	56,00
R-26F	26	150	175	1,01	1	58,50

## RICAMBIO PALETTINO AURORA

REPLACEMENT AURORA SMALL PEEL

ERSATZ AURORA KLEINE SCHAUFEL



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

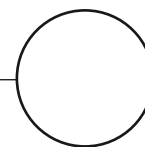
#		Q	€
R-PA2	0,1	4	6,50

# LINEA AMICA

UTILIZZO MODERATO

MODERATE USE

MÄSSIGE ANWENDUNG



## SEMPLIFICATA

---

### **LEGGEREZZA**

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

### **RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI**

La giunzione testa/manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

### **ERGONOMIA**

I manici in tubolare ovale (30x15 mm) favoriscono la stabilità e impediscono la rotazione.

### **MISURE**

Le misure della testa accontentano chi ricerca uno strumento per movimentare pizze standard (diametro intorno i 30 cm), sia in forni piccoli (casalinghi) che in forni più profondi (manicatura da 60 cm a 150 cm).

### **MATERIALI**

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

## SIMPLIFIED

---

### **LIGHT**

All of the Amica line models are light to make them practical for occasional use.

### **HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS**

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three large rivets in line, to guarantee complete safety and no movement.

### **ERGONOMICS**

The oval tubular handles (30x15 mm) ensure stability and prevent rotation.

### **SIZES**

The head sizes satisfy those looking for a tool to move standard pizzas (diameter of around 30 cm) both in small ovens (in the home) and in deeper ovens (handles from 60 cm to 150 cm).

### **MATERIALS**

The choice may fall to three different head materials: aluminium, aluminate, stainless steel. The latter is round, the others are rectangular.



## VEREINFACHT

---

### **LEICHTIGKEIT**

Alle Modelle der Serie Amica sind leicht, um die Bequemlichkeit einer gelegentlichen Nutzung anzutreffen.

### **BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN**

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Niete verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten.

### **ERGONOMIE**

Die ovalen Rohrgriffe (30x15 mm) begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen.

### **MASSE**

Die Maße des Kopfs kommen denjenigen entgegen, die ein Gerät suchen, das Standardpizzas bewegt (Durchmesser ca. 30 cm), in kleinen Öfen (daheim), wie in tieferen Öfen (Stiele von 60 bis 150 cm).

### **MATERIAL**

Die Auswahl kann auf drei verschiedene Materialarten des Kopfes fallen: Alu, aluminert, Edelstahl. Edelstahl in runder Form, die anderen rechteckig.



**ALLUMINIO RETTANGOLARE**  
**ALUMINIUM RECTANGULAR**  
**ALU RECHTECKIG**



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

#					Q	€
AE-29R/60	29x27	60	90	0,48	12	26,50
AE-29R/75	29x27	75	105	0,52	12	27,50
AE-29R/120	29x27	120	150	0,62	12	29,50
AE-29R/150	29x27	150	180	0,69	12	30,50
AE-32R/60	32x30	60	93	0,54	12	30,50
AE-32R/75	32x30	75	108	0,50	12	32,00
AE-32R/120	32x30	120	153	0,68	12	35,00
AE-32R/150	32x30	150	183	0,75	12	36,00

**ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE**  
**ALUMINATED STEEL RECTANGULAR**  
**ALUMINIERTER EDELSTAHL RECHTECKIG**



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

#					Q	€
F-32R	32x30	120	153	0,88	12	25,50
F-32R/L	32x30	150	183	0,95	12	26,50

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

## INOX TONDA

STAINLESS STEEL ROUND

EDELSTAHL RUND



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

#					Q	€
I-29/60	29	60	91	0,65	12	28,00
I-29/75	29	75	106	0,68	12	29,00
I-29/120	29	120	151	0,79	12	31,00
I-29/150	29	150	181	0,87	12	33,00

## PALETTINO ALLUMINATO

ALUMINATED SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALUMINIERT



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

#					Q	€
F-20	20	120	139	0,78	12	24,50
F-20/L	20	150	169	0,88	12	25,50



# PALE E PALETTINI: RICERCA PER MISURA DELLA TESTA

## PEELS AND SMALL PEELS: SEARCH BY HEAD DIMENSIONS

### GROSSE UND KLEINE SCHAUFELN: NACH KOPFGRÖSSE SUCHEN

#### PALE TONDE

#### ROUND PEELS

#### RUNDE SCHAUFELN

##### Ø29 cm

○ 91	SS	AR	0,65	12	I-29/60	28,00	
○ 106	SS	AR	0,68	12	I-29/75	29,00	
○ 151	SS	AR	0,79	12	I-29/120	31,00	
○ 181	SS	AR	0,87	12	I-29/150	33,00	

##### Ø33 cm

● 186 AG	AG	● 0,72	1	AV-32F	170,00			
● 216 AG	AG	● 0,79	1	AV-32F/180	190,00			
● 186 AD	K	● 0,57	1	ACB-32F	286,00			
● 67 AA	AA	0,47	1	A-32C	48,00			
● 96 AA	AA	0,52	1	A-32/60	66,00			
● 96 AA	AA	● 0,47	1	A-32F/60	87,00			
● 156 AA	AA	0,66	1	A-32/120	74,00			
● 156 AA	AA	● 0,61	1	A-32F/120	95,00			
● 156 SS	AA	0,90	1	I-32/120	61,00			
● 156 SS	AA	0,81	1	IB-32/120	83,00			
● 186 AA	AA	0,73	1	A-32	77,00			
● 186 AA	AA	● 0,68	1	A-32F	98,00			
● 186 SS	AA	0,97	1	I-32	63,00			
● 186 SS	AA	0,88	1	IB-32	85,00			
● 216 AA	AA	0,80	1	A-32/180	82,00			
● 216 AA	AA	● 0,75	1	A-32F/180	103,00			
● 216 SS	AA	1,04	1	I-32/180	68,00			
● 216 SS	AA	0,95	1	IB-32/180	91,00			
● 236 AA	AA	0,85	1	A-32/200	86,00			
● 236 AA	AA	● 0,80	1	A-32F/200	108,00			
● 236 SS	AA	1,09	1	I-32/200	73,00			
● 236 SS	AA	1,00	1	IB-32/200	95,00			





#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale testa Head material Kopfmateriale		Materiale manico Handle Material Stielmaterial
	Asolata Perforated Perforiert		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Note caratteristiche Features Eigenschaften
	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Codice Code Code		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
● GHA		● CARBON		● AZZURRA	
○ AMICA					
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	AD	Alluminio Ossido Duro Hard oxide aluminium Hart oxydiertes Alu
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	AN	Alluminio Anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxiertes Alu	K	Fibra di Carbonio Carbon fibre Kohlenfaser
SS	Inox Stainless steel Edelstahl	SA	Acciaio Alluminato Aluminated steel Aluminiertes Stahl		





##### Ø36 cm

● 190 AG	AG	● 0,77	1	AV-37F	181,00			
● 220 AG	AG	● 0,84	1	AV-37F/180	201,00			
● 190 AD	K	● 0,61	1	ACB-37F	297,00			
● 70 AA	AA	0,53	1	A-37C	54,00			
● 100 AA	AA	0,59	1	A-37/60	76,00			
● 100 AA	AA	● 0,52	1	A-37F/60	102,00			
● 160 AA	AA	0,73	1	A-37/120	84,00			
● 160 AA	AA	● 0,66	1	A-37F/120	110,00			
● 160 SS	AA	1,01	1	I-37/120	66,00			
● 160 SS	AA	0,96	1	IB-37/120	91,00			
● 190 AA	AA	0,80	1	A-37	87,00			
● 190 AA	AA	● 0,73	1	A-37F	113,00			
● 190 SS	AA	1,08	1	I-37	68,00			
● 190 SS	AA	1,03	1	IB-37	93,00			
● 220 AA	AA	0,87	1	A-37/180	93,00			
● 220 AA	AA	● 0,80	1	A-37F/180	119,00			
● 220 SS	AA	1,15	1	I-37/180	74,00			
● 220 SS	AA	1,10	1	IB-37/180	98,00			
● 240 AA	AA	0,92	1	A-37/200	97,00			
● 240 AA	AA	● 0,85	1	A-37F/200	124,00			
● 240 SS	AA	1,20	1	I-37/200	78,00			
● 240 SS	AA	1,15	1	IB-37/200	102,00			





### Ø41 cm

					*	Q	#	€
●	196	AG	AG	•	1,07	1	AV-41F	192,00
●	226	AG	AG	•	1,14	1	AV-41F/180	212,00
●	196	AD	K	•	0,86	1	ACB-41F	319,00
●	76	AA	AA	•	0,86	1	A-41C	76,00
●	106	AA	AA	•	0,95	1	A-41/60	92,00
●	106	AA	AA	•	0,82	1	A-41F/60	107,00
●	166	AA	AA	•	1,09	1	A-41/120	100,00
●	166	AA	AA	•	0,96	1	A-41F/120	115,00
●	196	AA	AA	•	1,16	1	A-41	103,00
●	196	AA	AA	•	1,03	1	A-41F	118,00
●	226	AA	AA	•	1,23	1	A-41/180	109,00
●	226	AA	AA	•	1,10	1	A-41F/180	124,00

### Ø50 cm

					*	Q	#	€
●	206	AG	AG	•	1,32	1	AV-50F	236,00
●	236	AG	AG	•	1,39	1	AV-50F/180	256,00
●	207	AD	K	•	1,19	1	ACB-50F	363,00
●	87	AA	AA	•	1,23	1	A-50C	93,00
●	117	AA	AA	•	1,28	1	A-50/60	113,00
●	117	AA	AA	•	1,13	1	A-50F/60	137,00
●	177	AA	AA	•	1,42	1	A-50/120	121,00
●	177	AA	AA	•	1,27	1	A-50F/120	145,00
●	207	AA	AA	•	1,49	1	A-50	125,00
●	207	AA	AA	•	1,34	1	A-50F	148,00
●	237	AA	AA	•	1,56	1	A-50/180	130,00
●	237	AA	AA	•	1,41	1	A-50F/180	153,00

### Ø45 cm

					*	Q	#	€
●	200	AG	AG	•	1,15	1	AV-45F	214,00
●	230	AG	AG	•	1,22	1	AV-45F/180	234,00
●	200	AD	K	•	1,00	1	ACB-45F	341,00
●	81	AA	AA	•	1,01	1	A-45C	84,00
●	110	AA	AA	•	1,06	1	A-45/60	102,00
●	110	AA	AA	•	0,93	1	A-45F/60	123,00
●	170	AA	AA	•	1,20	1	A-45/120	110,00
●	170	AA	AA	•	1,07	1	A-45F/120	128,00
●	200	AA	AA	•	1,27	1	A-45	113,00
●	200	AA	AA	•	1,14	1	A-45F	131,00
●	230	AA	AA	•	1,34	1	A-45/180	119,00
●	230	AA	AA	•	1,12	1	A-45F/180	135,00



















## PALE RETTANGOLARI









### RECTANGULAR PEELS

### RECHTECKIGE SCHAUFELN








#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Materiale testa Head material Kopfmateriale	 Materiale manico Handle Material Stielmaterial
 Asolata Perforated Perforiert	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Note caratteristiche Features Eigenschaften
 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Codice Code Code	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
 GHA	 CARBON	 AZZURRA
 NAPOLETANA	 AURORA	 ALICE
 AMICA		
<b>AG</b> Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	<b>AA</b> Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	<b>AD</b> Alluminio Ossido Duro Hard oxide aluminium Hart oxydiertes Alu
<b>AR</b> Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	<b>AN</b> Alluminio Anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxiertes Alu	<b>K</b> Fibra di Carbonio Carbon fibre Kohlenfaser
<b>SS</b> Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	<b>SA</b> Acciaio Alluminato Aluminated steel Aluminierter Stahl	









#### 22x25 cm

				*	Q	#	€	
	149	AA	AA	0,56	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1	A-2225/120	55,00
	180	AA	AA	0,63	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1	A-2225	56,00
	209	AA	AA	0,70	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1	A-2225/180	57,00
	229	AA	AA	0,75	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1	A-2225/200	58,00











#### 23x40 cm

				Q	#	€	
	77	AA	AA	0,67	1	AM-2340/30	75,00
	107	AA	AA	0,75	1	AM-2340/60	81,00
	166	AA	AA	0,89	1	AM-2340/120	88,00







































#### 29x27 cm

				Q	#	€	
	90	AR	AR	0,48	12	AE-29R/60	26,50
	105	AR	AR	0,52	12	AE-29R/75	27,50
	150	AR	AR	0,62	12	AE-29R/120	29,50
	180	AR	AR	0,69	12	AE-29R/150	30,50

#### 32x30 cm

				Q	#	€	
	93	AR	AR	0,54	12	AE-32R/60	30,50
	108	AR	AR	0,50	12	AE-32R/75	32,00
	153	AR	AR	0,68	12	AE-32R/120	35,00
	153	SA	AR	0,88	12	F-32R	25,50
	183	AR	AR	0,75	12	AE-32R/150	36,00
	183	SA	AR	0,95	12	F-32R/L	26,50

## 33x33 cm

				*	Q	#	€
	186	AG	AG	• 0,73	1	AV-32RF	170,00
	216	AG	AG	• 0,80	1	AV-32RF/180	190,00
	186	AD	K	• 0,57	1	ACB-32RF	286,00
	96	AA	AA	0,56	1	A-32R/60	66,00
	96	AA	AA	• 0,49	1	A-32RF/60	87,00
	156	AA	AA	0,70	1	A-32R/120	74,00
	156	AA	AA	• 0,63	1	A-32RF/120	95,00
	156	SS	AA	0,97	1	I-32R/120	61,00
	156	SS	AA	0,91	1	IB-32R/120	83,00
	186	AA	AA	0,77	1	A-32R	77,00
	186	AA	AA	• 0,70	1	A-32RF	98,00
	186	SS	AA	1,04	1	I-32R	63,00
	186	SS	AA	0,98	1	IB-32R	85,00
	216	AA	AA	0,84	1	A-32R/180	82,00
	216	AA	AA	• 0,77	1	A-32RF/180	103,00
	216	SS	AA	1,11	1	I-32R/180	68,00
	216	SS	AA	1,05	1	IB-32R/180	91,00
	236	AA	AA	0,89	1	A-32R/200	86,00
	236	AA	AA	• 0,82	1	A-32RF/200	108,00
	236	SS	AA	1,16	1	I-32R/200	73,00
	236	SS	AA	1,10	1	IB-32R/200	95,00
	186	AA	AA	• 0,91	1	AN-32RF	105,00
	162	AA	AN	0,94	1	R-32R/120	60,50
	162	AA	AN	• 0,92	1	R-32RF/120	71,00
	192	AA	AN	1,02	1	R-32R	62,50
	192	AA	AN	• 0,99	1	R-32RF	73,00
	222	AA	AN	1,11	1	R-32R/180	65,50
	222	AA	AN	• 1,07	1	R-32RF/180	76,50
	92	AA	AN	0,50	1	AF-32R/60	49,00
	92	AA	AN	• 0,48	1	AF-32RF/60	55,50
	152	AA	AN	0,64	1	AF-32R/120	56,00
	152	AA	AN	• 0,62	1	AF-32RF/120	61,50
	182	AA	AN	0,71	1	AF-32R	58,50
	182	AA	AN	• 0,69	1	AF-32RF	63,50



### 36x36 cm








						*	Q	#	€
●	190	AG	AG	•	0,79		1	AV-37RF	181,00
●	220	AG	AG	•	0,86		1	AV-37RF/180	201,00
●	190	AD	K	•	0,64		1	ACB-37RF	297,00
●	100	AA	AA		0,64		1	A-37R/60	76,00
●	100	AA	AA	•	0,55		1	A-37RF/60	102,00
●	160	AA	AA		0,78		1	A-37R/120	84,00
●	160	AA	AA	•	0,69		1	A-37RF/120	110,00
●	160	SS	AA		1,08	Inox Stainless steel Edelstahl	1	I-37R/120	66,00
●	160	SS	AA		0,97	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit	1	IB-37R/120	91,00
●	190	AA	AA		0,85		1	A-37R	87,00
●	190	AA	AA	•	0,76		1	A-37RF	113,00
●	190	SS	AA		1,15	Inox Stainless steel Edelstahl	1	I-37R	68,00
●	190	SS	AA		1,04	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit	1	IB-37R	93,00
●	220	AA	AA		0,92		1	A-37R/180	93,00
●	220	AA	AA	•	0,83		1	A-37RF/180	119,00
●	220	SS	AA		1,22	Inox Stainless steel Edelstahl	1	I-37R/180	74,00
●	220	SS	AA		1,11	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit	1	IB-37R/180	98,00
●	240	AA	AA		0,97		1	A-37R/200	97,00
●	240	AA	AA	•	0,88		1	A-37RF/200	124,00
●	240	SS	AA		1,27	Inox Stainless steel Edelstahl	1	I-37R/200	78,00
●	240	SS	AA		1,16	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit	1	IB-37R/200	102,00
○	190	AA	AA	•	0,99		1	AN-37RF	120,00
●	166	AA	AN		1,04		1	R-37R/120	65,50
●	166	AA	AN	•	1,01		1	R-37RF/120	76,50
●	196	AA	AN		1,12		1	R-37R	68,00
●	196	AA	AN	•	1,09		1	R-37RF	78,50
●	226	AA	AN		1,21		1	R-37R/180	71,00
●	226	AA	AN	•	1,18		1	R-37RF/180	81,50
●	96	AA	AN		0,58		1	AF-37R/60	54,50
●	96	AA	AN	•	0,56		1	AF-37RF/60	59,50
●	156	AA	AN		0,72		1	AF-37R/120	60,50
●	156	AA	AN	•	0,70		1	AF-37RF/120	65,50
●	186	AA	AN		0,79		1	AF-37R	62,50
●	186	AA	AN	•	0,77		1	AF-37RF	68,00

### 41x41 cm








						Q	#	€
●	196	AG	AG	•	1,10	1	AV-41RF	192,00
●	226	AG	AG	•	1,17	1	AV-41RF/180	212,00
●	196	AD	K	•	0,92	1	ACB-41RF	319,00
●	106	AA	AA		0,99	1	A-41R/60	92,00
●	106	AA	AA	•	0,86	1	A-41RF/60	107,00
●	166	AA	AA		1,13	1	A-41R/120	100,00
●	166	AA	AA	•	1,00	1	A-41RF/120	115,00
●	196	AA	AA		1,21	1	A-41R	103,00
●	196	AA	AA	•	1,07	1	A-41RF	118,00
●	226	AA	AA		1,28	1	A-41R/180	109,00
●	226	AA	AA	•	1,14	1	A-41RF/180	124,00
○	196	AA	AA	•	1,19	1	AN-41RF	125,00
●	173	AA	AN		1,29	1	R-41R/120	83,50
●	173	AA	AN	•	1,27	1	R-41RF/120	94,50
●	203	AA	AN		1,37	1	R-41R	86,00
●	203	AA	AN	•	1,35	1	R-41RF	96,50
●	233	AA	AN		1,46	1	R-41R/180	89,00
●	233	AA	AN	•	1,44	1	R-41RF/180	99,50
●	102	AA	AN		0,69	1	AF-41R/60	65,00
●	102	AA	AN	•	0,67	1	AF-41RF/60	70,50
●	162	AA	AN		0,83	1	AF-41R/120	71,00
●	162	AA	AN	•	0,81	1	AF-41RF/120	76,50
●	192	AA	AN		0,90	1	AF-41R	73,00
●	192	AA	AN	•	0,88	1	AF-41RF	78,50



## 45x45 cm

							
●	201	AG	AG	• 1,21	1	AV-45RF	214,00
●	231	AG	AG	• 1,28	1	AV-45RF/180	234,00
●	200	AD	K	• 1,06	1	ACB-45RF	341,00
●	110	AA	AA	1,14	1	A-45R/60	102,00
●	110	AA	AA	• 0,97	1	A-45RF/60	120,00
●	170	AA	AA	1,28	1	A-45R/120	110,00
●	170	AA	AA	• 1,11	1	A-45RF/120	128,00
●	200	AA	AA	1,35	1	A-45R	113,00
●	200	AA	AA	• 1,18	1	A-45RF	131,00
●	230	AA	AA	1,42	1	A-45R/180	119,00
●	230	AA	AA	• 1,25	1	A-45RF/180	135,00
●	200	AA	AA	• 1,35	1	AN-45RF	138,00
●	176	AA	AN	1,45	1	R-45R/120	92,00
●	176	AA	AN	• 1,38	1	R-45RF/120	103,00
●	206	AA	AN	1,53	1	R-45R	94,50
●	206	AA	AN	• 1,46	1	R-45RF	105,00
●	236	AA	AN	1,62	1	R-45R/180	97,50
●	236	AA	AN	• 1,55	1	R-45RF/180	108,00
●	107	AA	AN	0,83	1	AF-45R/60	75,50
●	107	AA	AN	• 0,81	1	AF-45RF/60	81,00
●	167	AA	AN	0,97	1	AF-45R/120	81,50
●	167	AA	AN	• 0,95	1	AF-45RF/120	87,00
●	197	AA	AN	1,04	1	AF-45R	83,50
●	197	AA	AN	• 1,02	1	AF-45RF	89,00

## 50x50 cm

							
●	207	AG	AG	• 1,40	1	AV-50RF	236,00
●	237	AG	AG	• 1,47	1	AV-50RF/180	256,00
●	207	AD	K	• 1,23	1	ACB-50RF	363,00
●	117	AA	AA	1,39	1	A-50R/60	123,00
●	117	AA	AA	• 1,14	1	A-50RF/60	137,00
●	177	AA	AA	1,53	1	A-50R/120	121,00
●	177	AA	AA	• 1,28	1	A-50RF/120	145,00
●	207	AA	AA	1,60	1	A-50R	125,00
●	207	AA	AA	• 1,35	1	A-50RF	148,00
●	237	AA	AA	1,67	1	A-50R/180	130,00
●	237	AA	AA	• 1,42	1	A-50RF/180	153,00
●	207	AA	AA	• 1,57	1	AN-50RF	155,00
●	181	AA	AN	1,68	1	R-50R/120	109,00
●	181	AA	AN	• 1,60	1	R-50RF/120	120,00
●	211	AA	AN	1,76	1	R-50R	111,50
●	211	AA	AN	• 1,68	1	R-50RF	122,00
●	241	AA	AN	1,85	1	R-50R/180	114,50
●	241	AA	AN	• 1,77	1	R-50RF/180	125,00













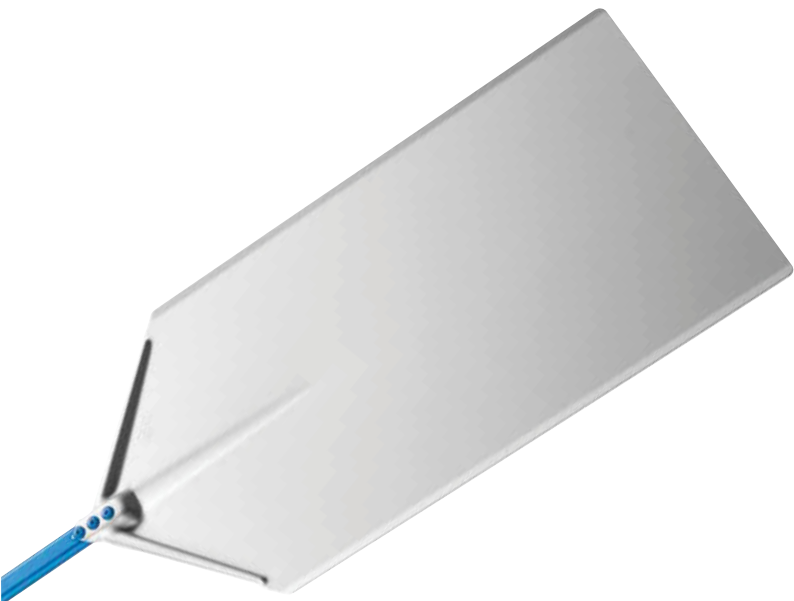
## PALE PIZZA AL METRO

### PEELS FOR PIZZA BY THE METRE

### METERPIZZA-SCHAUFELN

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale testa Head material Kopfmateriale		Materiale manico Handle Material Stielmaterial
	Asolata Perforated Perforiert		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
	Codice Code Code		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		
	AZZURRA				
	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu				













AZZURRA AM-...













AZZURRA AM-... F











#### 23x40 cm

							
	77	AA	AA	0,67	1	AM-2340/30	75,00
	107	AA	AA	0,75	1	AM-2340/60	81,00
	166	AA	AA	0,89	1	AM-2340/120	88,00











#### 30x60 cm

								
	188	AA	AA		1,37	1	AM-3060	112,00
	188	AA	AA	•	1,13	1	AM-3060F	148,00











#### 30x80 cm

								
	208	AA	AA		1,59	1	AM-3080	120,00
	208	AA	AA	•	1,36	1	AM-3080F	159,00

#### 40x60 cm

								
	194	AA	AA		1,71	1	AM-4060	120,00
	194	AA	AA	•	1,50	1	AM-4060F	159,00

#### 40x80 cm





















								
	213	AA	AA		2,24	1	AM-4080	130,00
	213	AA	AA	•	1,75	1	AM-4080F	164,00

# PALETTINI

## SMALL PEELS


































### KLEINE SCHAUFELN

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE




































 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Materiale testa Head material Kopfmateriale	 Materiale manico Handle Material Stielmaterial
 Asolata Perforated Perforiert	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Note caratteristiche Features Eigenschaften
 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Codice Code Code	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
 GHA	 AZZURRA	 NAPOLETANA
 AURORA	 ALICE	 AMICA
 Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	 Inox Stainless steel Edelstahl	 Acciaio Alluminato Aluminated steel Aluminiertes Stahl
 Acciaio Zincato Galvanized Steel Verzinkter Stahl	 Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	



#### Ø17 cm

									
	168	AG	AG	•	0,49		1	IV-17F	118,00
	198	AG	AG	•	0,55		1	IV-17F/180	130,00
	93	SS	SS		0,54		1	I-17/75	58,00
	93	SS	SS	•	0,51		1	I-17F/75	70,00
	138	SS	SS		0,68		1	I-17/120	61,00
	138	SS	SS	•	0,65		1	I-17F/120	73,00
	168	SS	SS		0,77		1	I-17	63,00
	168	SS	SS	•	0,73		1	I-17F	75,00
	198	SS	SS		0,85		1	I-17/180	67,00
	198	SS	SS	•	0,82		1	I-17F/180	79,00
	218	SS	SS		0,94		1	I-17/200	72,00
	218	SS	SS	•	0,90		1	I-17F/200	83,00
	168	SS	SS	•	0,82	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-17F	78,00
	198	SS	SS	•	0,91	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-17F/180	82,00
	138	SS	SS		0,82	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-17/120	48,00
	138	SS	SS	•	0,78	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-17F/120	57,00
	168	SS	SS		0,95	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-17	50,00
	168	SS	SS	•	0,91	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-17F	59,00
	198	SS	SS		1,16	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-17/180	54,00
	198	SS	SS	•	1,12	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-17F/180	62,00
	136	SS	SS		0,73		1	R-17/120	41,50
	136	SS	SS	•	0,68		1	R-17F/120	50,00
	166	SS	SS		0,86		1	R-17	43,50
	166	SS	SS	•	0,81		1	R-17F	52,00

#### Ø20 cm

									
	171	AG	AG	•	0,52		1	IV-20F	129,00
	201	AG	AG	•	0,58		1	IV-20F/180	141,00
	96	SS	SS		0,59		1	I-20/75	61,00
	96	SS	SS	•	0,55		1	I-20F/75	72,00
	141	SS	SS		0,73		1	I-20/120	64,00
	141	SS	SS	•	0,69		1	I-20F/120	75,00
	171	SS	SS		0,81		1	I-20	66,00
	171	SS	SS	•	0,77		1	I-20F	77,00
	201	SS	SS		0,90		1	I-20/180	71,00
	201	SS	SS	•	0,86		1	I-20F/180	81,00
	221	SS	SS		0,98		1	I-20/200	75,00
	221	SS	SS	•	0,94		1	I-20F/200	85,00
	171	SS	SS	•	0,92	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-20F	80,00
	201	SS	SS	•	1,01	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-20F/180	84,00
	141	SS	SS		0,92	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-20/120	50,00
	141	SS	SS	•	0,88	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-20F/120	59,00
	171	SS	SS		1,21	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-20	53,00
	171	SS	SS	•	1,01	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-20F	61,00
	201	SS	SS		1,26	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-20/180	56,00
	201	SS	SS	•	1,22	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-20F/180	64,00
	139	SS	SS		0,78		1	R-20/120	43,50
	139	SS	SS	•	0,73		1	R-20F/120	52,00
	169	SS	SS		0,91		1	R-20	45,50
	169	SS	SS	•	0,86		1	R-20F	54,00
	139	SA	SG		0,78		12	F-20	24,50
	169	SA	SG		0,88		12	F-20/L	25,50



### Ø23 cm

						*	Q	#	€
	175	AG	AG	•	0,56		1	IV-23F	140,00
	205	AG	AG	•	0,62		1	IV-23F/180	152,00
	100	SS	SS		0,67		1	I-23/75	63,00
	100	SS	SS	•	0,62		1	I-23F/75	75,00
	145	SS	SS		0,81		1	I-23/120	66,00
	145	SS	SS	•	0,76		1	I-23F/120	78,00
	175	SS	SS		0,89		1	I-23	68,00
	175	SS	SS	•	0,84		1	I-23F	80,00
	205	SS	SS		0,98		1	I-23/180	73,00
	205	SS	SS	•	0,93		1	I-23F/180	84,00
	225	SS	SS		1,06		1	I-23/200	77,00
	225	SS	SS	•	1,01		1	I-23F/200	89,00
	175	SS	SS	•	1,05	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-23F	83,00
	205	SS	SS	•	1,14	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-23F/180	87,00
	144	SS	SS		1,05	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-23/120	53,00
	144	SS	SS	•	1,01	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-23F/120	61,00
	174	SS	SS		1,18	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-23	55,00
	174	SS	SS	•	1,14	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-23F	63,00
	204	SS	SS		1,39	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-23/180	58,00
	204	SS	SS	•	1,35	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-23F/180	66,00
	142	SS	SS		0,86		1	R-23/120	45,50
	142	SS	SS	•	0,79		1	R-23F/120	54,00
	172	SS	SS		0,99		1	R-23	47,50
	172	SS	SS	•	0,92		1	R-23F	56,00

### Ricambi | Spare parts | Ersatzteile

			Q	#	€		
			PH	0,100	4	R-PA	7,00

### Ø26 cm

						*	Q	#	€
	178	AG	AG	•	0,61		1	IV-26F	151,00
	208	AG	AG	•	0,67		1	IV-26F/180	163,00
	103	SS	SS		0,76		1	I-26/75	66,00
	103	SS	SS	•	0,70		1	I-26F/75	78,00
	148	SS	SS		0,90		1	I-26/120	69,00
	148	SS	SS	•	0,84		1	I-26F/120	81,00
	178	SS	SS		0,98		1	I-26	72,00
	178	SS	SS	•	0,92		1	I-26F	83,00
	208	SS	SS		1,07		1	I-26/180	76,00
	208	SS	SS	•	1,01		1	I-26F/180	87,00
	228	SS	SS		1,15		1	I-26/200	80,00
	228	SS	SS	•	1,09		1	I-26F/200	91,00
	178	SS	SS	•	1,17	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-26F	86,00
	208	SS	SS	•	1,26	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IN-26F/180	90,00
	148	SS	SS		1,20	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-26/120	55,00
	148	SS	SS	•	1,14	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-26F/120	63,00
	178	SS	SS		1,33	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-26	57,00
	178	SS	SS	•	1,27	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-26F	65,00
	208	SS	SS		1,54	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-26/180	60,00
	208	SS	SS	•	1,48	Rinforzato Reinforced Verstärkt	1	IR-26F/180	68,00
	145	SS	SS		0,94		1	R-26/120	47,50
	145	SS	SS	•	0,88		1	R-26F/120	56,00
	175	SS	SS		1,07		1	R-26	50,00
	175	SS	SS	•	1,01		1	R-26F	58,50

			Q	#	€		
			PH	0,100	4	R-PA2	6,50

**PULIRE: SPAZZOLE FORNO**  
**CLEANING: OVEN BRUSHES**  
**REINIGEN: OFENBÜRSTEN**

---

 **SPAZZOLE FORNO**

---

**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 (a meno di usare le pale asolate GHA che non ne necessitano) 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 sono più efficienti e invasive, 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.

 **OVEN BRUSHES**

---

**SCRAPE, BRUSH AND CLEAN IN COMPLETE SAFETY**

GI.METAL brushes enable quick, effective cleaning of refractory stone from food residues, the flour left by the pizza in the oven (unless perforated GHA peels are used, which do not require it) and ash.

The variety of lengths available mean that all areas of all ovens can be reached. The adjustable brushes increase the practicality and efficiency of cleaning.

The brass bristles are more efficient and invasive; the natural ones are more delicate for continuous cleaning with complete peace-of-mind.

The scraper can remove any residues that have burnt onto the stone.

 **OFENBÜRSTEN**

---

**KRATZEN. BÜRSTEN, SICHER REINIGEN**

Die Bürsten von GI.METAL ermöglichen eine schnelle und wirksame Reinigung des Backsteins, um Lebensmittelreste und Mehreste zu entfernen, die die Pizza im Ofen zurücklässt (außer wenn die perforierten Schaufeln GHA verwendet werden), sowie um Aschereste zu beseitigen.

Die verschiedenen Längen ermöglichen das Erreichen jedes Bereichs verschiedener Öfen. Die ausrichtbaren Bürsten erhöhen die Bequemlichkeit und die Wirksamkeit der Reinigung.

Die Messingborsten sind effizienter und wirkungsvoller, die Naturborsten sind sanfter, für ständige bequeme Reinigungen.

Der Schaber ermöglicht die Entfernung von Resten, die verbrannt sind und sich am Stein festsetzen.








# PULIRE





## CLEANING

### REINIGEN

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

#### Setole Ottone | Brass bristles | Messingborsten

#					*	Q	€
AC-SP/120	130	20x6	B	AA	• 0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 58,50
AC-SP	160	20x6	B	AA	• 0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 60,00
AC-SP/180	190	20x6	B	AA	• 0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 65,50
AC-SP/200	210	20x6	B	AA	• 0,85	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 68,00
AC-SP2/120	134	27x6	B	AA	• 0,88	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 70,00
AC-SP2	164	27x6	B	AA	• 0,95	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 72,00
AC-SP2/180	194	27x6	B	AA	• 1,02	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 77,50
AC-SP2/200	214	27x6	B	AA	• 1,07	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 80,50







AC-SP...



AC-SP2...





#### Setole Naturali | Natural bristles | Naturborsten

#					*	Q	€
AC-SPN/120	130	20x6	NF	AA	• 0,60	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 53,00
AC-SPN	160	20x6	NF	AA	• 0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 55,00
AC-SPN/180	190	20x6	NF	AA	• 0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 60,50
AC-SPN/200	210	20x6	NF	AA	• 0,78	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 62,50



AC-SPN...

#### Tonda | Round | Rund

#					*	Q	€
AC-SPT/120	129	17x13	B	AA	• 0,92	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 65,50
AC-SPT	159	17x13	B	AA	• 0,99	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 68,00
AC-SPT/180	189	17x13	B	AA	• 1,06	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 73,00
AC-SPT/200	209	17x13	B	AA	• 1,10	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 75,50



AC-SPT...





ACF-SP

ACF-SPH

Tubolare con scorrimento | Tubular with handle slide |  
Rohrförmig mit gleitendem Stil

#					*	Q	€
ACF-SP/120	131	20x6	B	SS	0,87	Extra robusta Extra-strong Besonders robust	1 45,50
ACF-SP	160	20x6	B	SS	0,99	Extra robusta Extra-strong Besonders robust	1 47,50
ACF-SPH/120	128	16x5	B	SS	0,75	Extra robusta Extra-strong Besonders robust	6 40,50
ACF-SPH	159	16x5	B	SS	0,88	Extra robusta Extra-strong Besonders robust	6 42,50

Amica ottone alluminio | Amica brass aluminium |  
Amica Messing Alu

#					*	Q	€
ACH-SP	127	16x5	B	A	0,56	Dritta, orientabile Straight, adjustable Gerade ausrichtbar	12 32,00
ACH-SP/L	157	16x5	B	A	0,63	Dritta, orientabile Straight, adjustable Gerade ausrichtbar	12 33,00



ACH-SP



AC-SPG

AC-SPGT

Spazzola griglia | Grill brush | Gitterbürste

#					Q	€
AC-SPG	14x4,5	S	PH	0,29	4	21,00
AC-SPGT	14,5x5	S	PS	0,19	6	13,80

Ricambio | Replacement | Ersatz

#				*	Q	€
R-SP	20x6	B	0,33	Per   For   Für AC-SP	1	23,50
R-SP2	27x6	B	0,47	Per   For   Für AC-SP2	1	28,00
R-SPG	14x4,5	S	0,12	Per   For   Für AC-SPG	4	9,00
R-SPN	20x6	NF	0,27	Per   For   Für AC-SPN	1	19,00
R-SPT	17x13	B	0,57	Per   For   Für AC-SPT	1	26,00



R-SP2

R-SPG

R-SPN

R-SPT




R-SPN

# ORGANIZZARE: PORTAPALE

## ORGANISING: PEEL HOLDERS

### ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG

**LEGENDA | LEGEND | LEGENDE**

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



AC-PPF



AC-PPFD






AC-PPF

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen

AC-PPFD

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen

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

#				Q	€
AC-PPF	25x35x183	SM	6	8,40	1 129,00
AC-PPFD	25x35x183	SM	10	8,50	1 158,00



AC-BS...



AC-BS.../1

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

#					*	Q	€
AC-BS	25x35x175	SM	8	8,80	h 150 fronte doppio h 150 double front h 150 doppelte Vorderseite	1	158,00
AC-BS/1	25x35x175	SM	4	8,60	h 150 fronte singolo h 150 single front h 150 einzelne Vorderseite	1	129,00
AC-BS 200	25x35x220	SM	8	9,10	h 200 fronte doppio h 200 double front h 200 doppelte Vorderseite	1	179,00
AC-BS 200/1	25x35x220	SM	4	8,90	h 200 fronte singolo h 200 single front h 200 einzelne Vorderseite	1	149,00



AC-BS...

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen



AC-BS.../1

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen






AC-OM

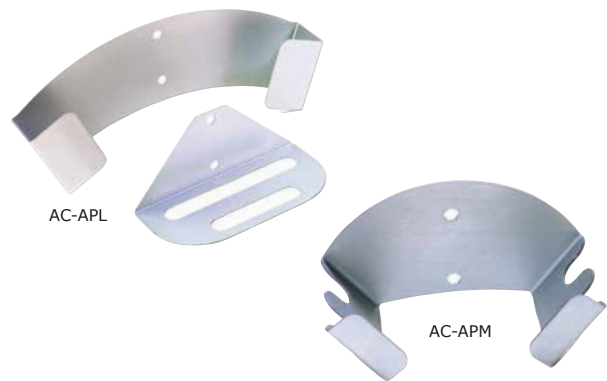
Supporto manico pala stile napoletano  
Naples-style peel handle support  
Stielhalterung Schaufel im neapolitanischen Stil

#					*	Q	€
AC-OM	20x20x105	SS	1	4,15	Per pala stile napoletano For Naples-style peel Für Schaufel im neapolitanischen Stil	1	85,00




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

#				*	Q	€
AC-APL	32x9x12	A	2	0,28	A parete per palettino Wall-mounted for small peel An der Wand für kleine Schaufel	1 25,00
AC-APM	17,5x9x9	A	2	0,08	A parete per pale Wall-mounted for peel An der Wand für Schaufel	1 21,00

Tasselli non inclusi | Dowels not included | Dübel nicht inbegriffen





Poggia pale e palettini | Peel holder | Schaufelhalterung

#				*	Q	€
AC-APT26	30x16x39	SS	1	2,56	Palettini max 26 cm Small peels max. 26 cm kleine Schaufeln max. 26 cm	1 59,00
AC-APT36	40x16x39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Peels max. 36 cm Schaufeln max. 36 cm	1 65,00
AC-APT50	52x16x34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Peels max. 50 cm Schaufeln max. 50 cm	1 72,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



Appendi pale AMICA | AMICA peel rack  
| Schaufelträger Amica




#				*	Q	€
ACH-PP	41,5x8	A	3	0,19	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush) An der Wand für 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste)	6 14,00
ACH-PP3	21x7	A	3	0,09		6 14,00





AC-PAC

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

#				*	Q	€
AC-PAC	30x15x28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order Immer geordnete Arbeitstischgeräte	1 39,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen








## ATTREZZI PER FORNO A LEGNA





## EQUIPMENT FOR A WOOD OVEN

## GERÄTE FÜR HOLZÖFEN

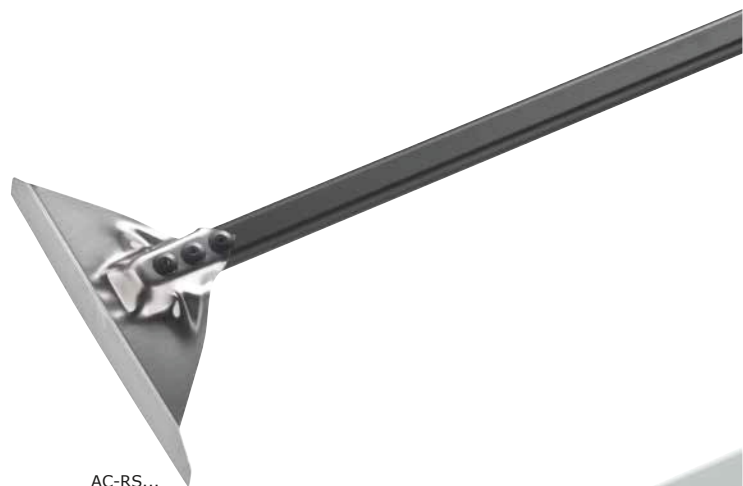
### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

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





#					Q	€	
AC-RS	154	24x4*	SS	AN	0,47	1	39,00
AC-RS/180	184	24x4*	SS	AN	0,54	1	44,50
AC-RS/200	204	24x4*	SS	AN	0,59	1	46,50

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



AC-RS...

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





#					Q	€	
ACH-RS	124	24x4*	SA	AR	0,41	6	21,00
ACH-RS/L	154	24x4*	SA	AR	0,48	6	22,50

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



ACH-RS...

### Paletta raccolta cenere | Ash-raising shovel | Aschenschaufel

#					Q	€	
AC-PL	175	22x20*	SS	AN	0,77	1	52,00
AC-PL/180	205	22x20*	SS	AN	0,84	1	57,00
AC-PL/200	225	22x20*	SS	AN	0,89	1	60,00

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



AC-PL...



ACH-PL...

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

#					Q	€	
ACH-PL	145	22x20*	SA	AR	0,69	6	32,00
ACH-PL/L	175	22x20*	SA	AR	0,76	6	33,00

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



ACH-SB

Spostabracci tubolare | Tubular ember-mover | Rohrförmiger Glutverteiler

#					Q	€	
AC-SB	179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1	45,50
ACH-SB	180	25x7,5*	SG	SG	1,17	6	27,50

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



ACH-TB

Tirabracci tubolare | Tubular ember-spreader | Rohrförmiger Glutschieber

#					Q	€	
AC-TB	155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1	42,50
ACH-TB	155,5	18,5x5,5*	SG	SG	0,95	6	26,50

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



ACH-AL1

AC-AL

Alare | Andiron | Feuerbock

#				Q	€
ACH-AL1	29x15x9	SR	0,75	6	18,00
AC-AL	50x30x22,5	SR	4,71	2	49,00



AC-BA

Barriera contenimento brace | Ember containment barrier | Gluteingrenzung

#				Q	€
AC-BA	113x9	SR	6,04	1	52,00

CUOCERE: TEGLIE E RETINE, PINZE...  
COOKING: PANS, SCREENS, AND GRIPPERS...  
BACKEN: BLECHE UND GITTER, ZANGEN...

---

 **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 gourmand necessitano 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.

 **PANS, SCREENS, SCREEN-HOLDERS, GRIPPERS**

---

The **pan** allows you to differentiate traditional pizza with slower cooking than cooking straight on the bricks, respecting the cooking time of dough-filled pizzas (pizzas cooked in a pan, naturally). Specific grippers are needed to move this support.

**Screens** are useful tools to cook or warm pizza avoiding direct contact of the dough with the radiating oven surface (useful when the refractory stone is too hot or different doughs need to be cooked requiring different temperatures, in the same oven).

The gourmand pizzas need the use of screens since they require a combined type cooking, that is, partial or total cooking of the dough followed by the seasoning and filling phase for a new and definitive cooking.

Screens may also be used as an alternative for cooking in the pan: with respect to the latter it gives a more direct radiation of the heat for quicker cooking.





## BLECHE, RASTERBLECHE, RASTERBLECHHALTER, ZANGEN

---

Das Blech ermöglicht die Unterscheidung der herkömmlichen Pizza mit einer längeren Backzeit von der direkt auf dem Stein gebackenen Pizza, wobei die Backzeiten teigreicher Pizzas eingehalten werden (Blechpizzas). Die Bewegung dieser Halterung erfordert dementsprechende Zangen.

Die Gitter sind nützliche Geräte, um die Pizza zu backen oder aufzubacken, wobei der direkte Kontakt des Teigs mit der heißen Ofenfläche vermieden wird (was gut ist, wenn der Backstein zu hohe Temperaturen erreicht oder unterschiedliche Teige gebacken werden müssen, die unterschiedliche Temperaturen im selben Ofen fordern).

Beim Backen der Gourmand-Pizzas wird ein Gitter verwendet, da sie kombigebacken, bzw. zuerst nur die Teigscheibe partiell oder ganz durchgebacken wird, woraufhin die Pizza belegt wird und daraufhin zum endgültigen Backen erneut in den Ofen geschoben.

Die Gitter können auch als Alternative für das Backen auf dem Blech betrachtet werden. Gegenüber dem Blech wird eine höhere direkte Wärmezufuhr und ein schnelleres Backen erreicht.






# CUOCERE

## COOKING

### BACKEN




#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) ArbeitsmaÙe (cm)		Materiale Material Material
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot MindestlosgröÙe
€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis				
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB	Lamiera Bluíta Blue iron sheet Blaublech	LA	Lamiera Alluminata Aluminate sheet Aluminierter Stahl
SH	Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer

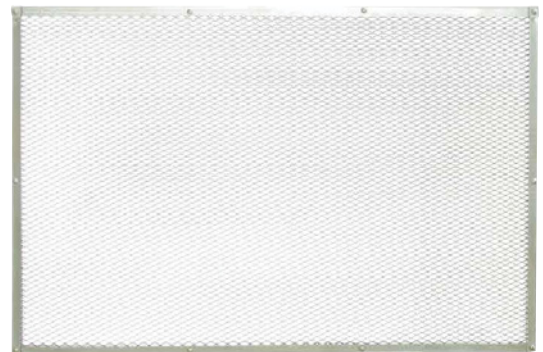


DF...

#### Retina | Screen | Gitter

#				*	Q	€
DF20	Ø 20	AR	0,07	Piatta Flat Flach	12	4,70
DF22	Ø 22	AR	0,08	Piatta Flat Flach	12	4,90
DF24	Ø 24	AR	0,09	Piatta Flat Flach	12	5,20
DF26	Ø 26	AR	0,10	Piatta Flat Flach	12	5,70
DF28	Ø 28	AR	0,10	Piatta Flat Flach	12	6,10
DF30	Ø 30	AR	0,13	Piatta Flat Flach	12	6,70
DF33	Ø 33	AR	0,15	Piatta Flat Flach	12	7,30
DF36	Ø 36	AR	0,17	Piatta Flat Flach	12	7,90
DF40	Ø 40	AR	0,21	Piatta Flat Flach	12	8,70
DF45	Ø 45	AR	0,24	Piatta Flat Flach	12	9,80
DF50	Ø 50	AR	0,29	Piatta Flat Flach	12	11,50
DF55	Ø 55	AR	0,32	Piatta Flat Flach	12	21,30
DF60	Ø 60	AR	0,40	Piatta Flat Flach	12	27,80
DF4060	40x60	AR	0,39	Piatta, rettangolare Flat, rectangular Flach, rechteckig	12	20,70

Senza giunzione. Maglia schiacciata per evitare che la pizza si attacchi  
With no joints. Crushed mesh to prevent the pizza from sticking  
Ohne Verbindung. Flaches Glied, damit die Pizza nicht anklebt



DF4060

#### Piedini per retine | Spacers for screens | FüÙchen-set für Pizzagitter

#			*	Q	€
DF3P	4	0,05	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 spacers 4 cm high Set mit 3 FüÙchen, Höhe 4 cm	3	19,00



DF... + DF3P

## Teglia rettangolare | Rectangular pan | Rechteckiges Blech

#				*	Q	€
TLN406020	40x60	LB	1,82	Bordo svasato 3 cm 3 cm flared edge Angesenkter Rand 3 cm	20	13,00
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20	13,00
TLA4060	40x60	LA	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20	13,00	

## Teglia tonda | Round pan | Rundes Blech

#				*	Q	€
TLN1625	Ø 16	LB	0,15	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2,65
TLN1825	Ø 18	LB	0,19	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2,85
TLN2025	Ø 20	LB	0,22	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2,95
TLN2225	Ø 22	LB	0,25	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	3,20
TLN2425	Ø 24	LB	0,31	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	3,25
TLN2625	Ø 26	LB	0,35	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	3,50
TLN2825	Ø 28	LB	0,40	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	3,90
TLN3025	Ø 30	LB	0,44	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	4,20
TLN3225	Ø 32	LB	0,48	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	4,80
TLN3425	Ø 34	LB	0,55	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	6,40
TLN3625	Ø 36	LB	0,64	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	6,50
TLN4025	Ø 40	LB	0,76	Bordo svasato 2,5 cm 2.5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	8,40
TLN4525	Ø 45	LB	1,26	Bordo svasato 4 cm 4 cm flared edge Angesenkter Rand 4 cm	20	14,80
TLN5025	Ø 50	LB	1,49	Bordo svasato 4 cm 4 cm flared edge Angesenkter Rand 4 cm	20	15,90

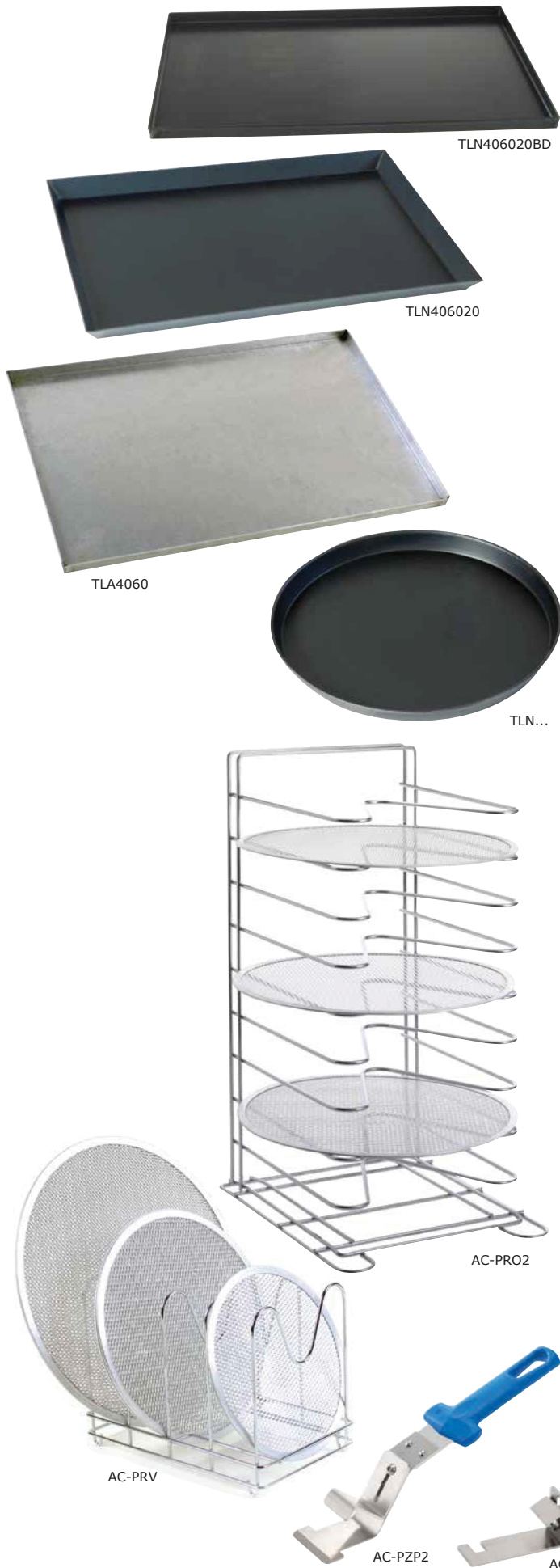
Misura presa dal bordo | Measures taken from the edge | Ab dem Rand gemessen

## Rastrelliera | Rack | Gittergestell

#				*	Q	€
AC-PRO	30x30 x65,5 h	SH	2,63	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 screens up to Ø36 cm vertically 15 Gitter bis zu Ø36 cm vertikal	4	58,00
AC-PRO2	40x34 x65,5 h	SH	3,89	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 screens from Ø38 to Ø50 cm vertically 10 Gitter bis zu Ø50 cm vertikal	4	66,00
AC-PRV	36x22 x26,5 h	SH	0,98	Contenitore da 96 retine in orizzontale Container for 96 screens horizontally Behälter mi 96 Gittern waagrecht	4	36,00

## Pinza | Grippers | Zange

#					*	Q	€
AC-PZP2	29,5	SS	PH	0,28	Altezza regolabile + tacche Adjustable height + notches Einstellbare Höhe + Einkerbungen	4	25,00
AC-PZE	39,5	SS	SS	0,33	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Adjustable height + notch 30 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 30 cm	6	13,00
AC-PZE/L	67,5	SS	SS	0,51	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Adjustable height + notch 60 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 60 cm	6	16,50










## PREPARARE

## PREPARING

## ZUBEREITEN




### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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







CASS64...

### Cassetta in plastica | Plastic case | Kunststoffkisten

#				*	Q	€
CASS64CP	60x40	PE	0,75	Coperchio, polietilene uso alimentare Lid, polyethylene for food use Deckel, Polyäthylen, lebensmittelecht	2	11,40
CASS6407	55,5x35,5 x7	PE	0,96	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10	12,00
CASS6409	55,5x35,5 x8,7	PE	1,18	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10	17,00
CASS6412	55,5x35,5 x12,5	PE	1,44	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10	17,90





### Spatola | Spatula | Spachtel

#					*	Q	€
AC-STP31	9x10*	SS	PH	0,12	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	4	13,00
AC-STP32	11x11,5*	SS	PH	0,14	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	4	14,00
AC-ST4M	11x10*	SS	PS	0,12	Triangolare Triangular Dreieckig	6	6,00
AC-ST	12,5x9,5*	PH	PH	0,10	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	6	5,20

\* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt







### Tagliapasta | Dough-cutters | Teigschneider

#					*	Q	€
AC-TP	6,5x13,5*	PH	PH	0,18	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	6	5,70
AC-TPM	7,5x15*	SS	PS	0,18	Rigida Rigid Hart	6	5,40
AC-TPF11	8x11,5*	SS	PS	0,08	Flessibile Flexible Biegsam	6	5,40





\* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt

### Bucasfoglia | Roller docker | Teiglocher

#					*	Q	€
AC-BSM	13x6	SS	SS	0,40	Punte in inox Stainless steel tips Spitzen aus Edelstahl	1	28,60



### Oliera | Oil can | Ölkanne




#					Q	€
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1	40,50
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1	43,50
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1	47,00
OL10I	0,84 lt	SS	0,25		1	16,40

OL05

AC-BSM

OL10I

### Mestolo | Ladle | Schöpfkelle




#				Q	€	
AC-MS90	34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4	18,50
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



AC-MS...

AC-CU1

### Mattarello | Rolling pin | Rollholz

#				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	26	PE	0,33	4	12,00
MT50	35	PE	0,77	2	30,00



MTI...

MT34

MT50




AC-GA

### Gancio per teglie | Pan hook | Blechhaken

#				Q	€
AC-GA	90	SS	0,15	6	7,40



### Portacomande | Tab grab | Bestellungshalter





#				*	Q	€
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfere Spherical tab grab Bestellungshalter mit Kugeln	2	12,10
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfere Spherical tab grab Bestellungshalter mit Kugeln	2	20,10

# TAGLIARE





## CUTTING

### SCHNEIDEN

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

#### Rotella tagliapizza | Dough-cutter roll | Pizzaschneiderad

#					*	Q	€
AC-ROP6	Ø10	26x10	SS	PH	0,19	3	32,00
AC-RO2	Ø10	23x10	SS	PS	0,17	6	19,50
AC-ROM	Ø10	23x10	SS	PS	0,15	6	7,00
AC-ROM2	Ø5	19x5,9	SS	PS	0,06	12	2,50



AC-ROP6





AC-RO2



AC-ROM

AC-ROM2

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

#					*	Q	€
AC-ROP4	Ø10	25x15,5	SS	PH	0,29	2	44,00

2 lame Ø10 | 2 blades Ø10 | 2 Blätter Ø10



AC-ROP4

#### Rotella pretaglio | Pre-cutter | Vorschnittrad

#					*	Q	€
AC-ROP7	Ø10	26x10	SS	PH	0,19	3	34,00

**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.

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

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



AC-ROP7



AC-CLP

AC-TRP



AC-FR



AC-MZP



R-RO

## Tronchetto | Mincing knife | Pizzamesser

#					*	Q	€
AC-CLP	14	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3	25,00
AC-TRP	13,5	SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3	20,00

Ideale per tagliare la pizza in teglia | Ideal for cutting pizza in the pan | Ideal, um die Pizza im Blech zu schneiden

## Forbici | Scissors | Schere

#					Q	€
AC-FR	12	SS	PH	0,15	3	21,20

## Mezzaluna | Rocker cutter | Wiegemesser

#					*	Q	€
AC-MZP	48	SS	PH	0,50	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas max. ø50 cm, adjustable rocking movement Pizzas max. ø50 cm, einstellbare Schwenkbewegung	1	55,00

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.

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

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

## Ricambi | Spare parts | Ersatzteile









#				*	Q	€
R-RO	ø10	SS	0,10	Lama di ricambio, riaffilabile Spare blade, can be sharpened Ersatzblatt, schleifbar	2	12,50

# SERVIRE








## SERVING

### SERVIEREN





#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm)		Materiale Material
	Materiale manico Handle Material		Asolata Perforated		Peso netto (Kg) Net weight (Kg)
*	Note caratteristiche Features		Lotto minimo Minimum lot	€	Prezzo unitario Price per piece
	GHA		AMICA		
AG	Alluminio GHA GHA aluminium	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium	AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium
SS	Inox Stainless steel	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer	PS	Plastica standard Standard plastic
IA	Integrato in alluminio Integrated aluminium				

#### Paletta triangolare | Triangular pizza-server | Dreieckige Schaufel

#						Q	€	
AV-ST15F		19,5x14	AG	PH	•	0,20	1	36,00
AV-ST16F		15x12	AG	PH	•	0,18	1	33,00
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 | Rectangular pizza-server | Rechteckige Schaufel

#					*	Q	€
AC-STP20	12x9	SS	PH	0,16	Flexibile Flexibel	4	14,50
AC-STP21	14x10	SS	PH	0,18	Flexibile Flexibel	4	16,50
AC-STP22	25x9	SS	PH	0,23	Flexibile Flexibel	4	20,00
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS	0,17	Rigida Rigid	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 | Round pizza-server | Runde Schaufel

#						€
AC-STP28	ø28	AR	PH	0,35	6	20,00

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.

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

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



AV-ST81F

AC-STP81F

AC-STP71

Paletta ovale | Oval pizza-server | Ovale Schaufel

#							€
AV-ST81F	22x18	AG	PH	•	0,24	1	39,00
AC-STP81F	22x18	SS	PH	•	0,36	4	25,00
AC-STP71	21x18	SS	PH		0,50	4	21,00




PPP30

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

#							€
PPP30	29x30	AA	SS	0,80	Per panini For rolls Für Sandwiches	1	32,00

Vassoio con manico | Tray with handle | Tablett mit Griff

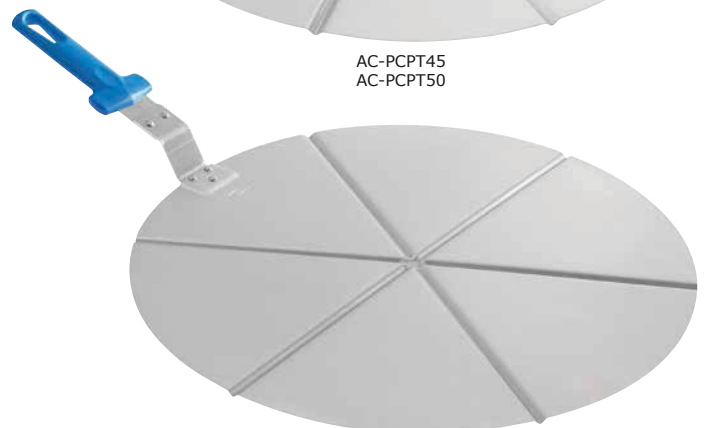
#					*	Q	€
AV-CPT45		ø45	AG	PH	0,79	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1 104,00
AV-CPT50		ø50	AG	PH	0,94	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1 116,50
AV-CPT45/6		ø45	AG	PH	0,80	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1 104,00
AV-CPT50/6		ø50	AG	PH	0,95	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1 116,50
AC-PCP32		ø32	AR	PH	0,48	Liscio Smooth Glatt	2 32,00
AC-PCP37		ø37	AR	PH	0,58	Liscio Smooth Glatt	2 34,00
AC-PCP41		ø41	AR	PH	0,67	Liscio Smooth Glatt	2 37,00
AC-PCP45		ø45	AR	PH	0,78	Liscio Smooth Glatt	2 39,00
AC-PCPT45/6		ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2 41,50
AC-PCPT45		ø45	AR	PH	0,78	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	2 41,50
AC-PCP50		ø50	AR	PH	0,93	Liscio Smooth Glatt	2 44,50
AC-PCPT50		ø50	AR	PH	0,93	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	2 46,50
AC-PCPT50/6		ø50	AR	PH	0,92	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2 46,50
AC-PCP6141		61x41	AR	PH	1,61	Liscio, rettangolare, 2 manici Smooth, rectangular, 2 handles Glatt, rechteckig, 2 Griffe	1 62,50



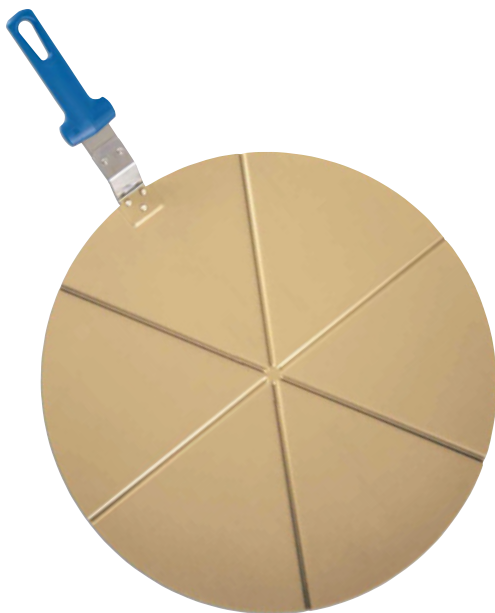
AC-PCP...



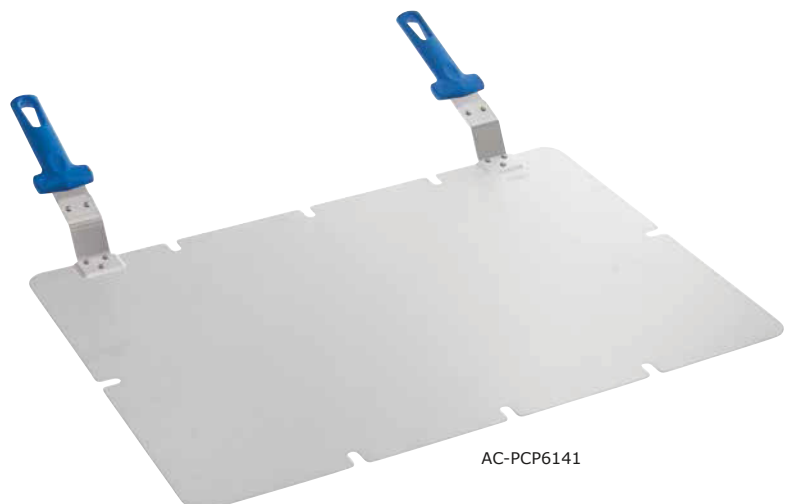
AC-PCPT45  
AC-PCPT50



AC-PCPT45/6  
AC-PCPT50/6



AV-CPT...



AC-PCP6141



AC-CPMP45/6



AC-CPMP...



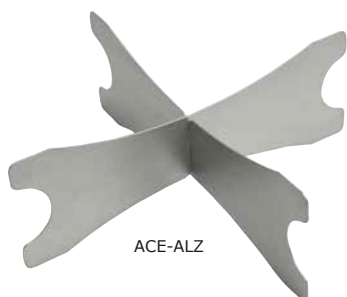
AC-CPMP50/8



VP...



AC-ALZ



ACE-ALZ

### Vassoio con manici integrati | Tray with built-in handles | Tablett mit integrierten Griffen

#	Icon	Icon	Icon	Icon	*	Q	€
AC-CPMP32	ø32	AR	IA	0,33	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar	1	13,50
AC-CPMP36	ø36	AR	IA	0,42	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar	1	15,50
AC-CPMP41	ø41	AR	IA	0,55	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar	1	22,00
AC-CPMP45	ø45	AR	IA	0,65	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar	1	23,00
AC-CPMP45/6	ø45	AR	IA	0,64	6 spicchi, 2 manici, impilabile 6 slices, 2 handles, stackable 6 Stücke, 2 Griffe, stapelbar	1	27,00
AC-CPMP50	ø50	AR	IA	0,78	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar Tablett mit Rand	1	27,00
AC-CPMP50/8	ø50	AR	IA	0,77	8 spicchi, 2 manici, impilabile 8 slices, 2 handles, stackable 8 Stücke, 2 Griffe, stapelbar	1	31,50

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

#	Icon	Icon	Icon	*	Q	€
VP40	ø40	AR	0,49	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	6	12,10
VP45	ø45	AR	0,58	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	6	14,30
VP50	ø50	AR	0,87	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	6	23,20

### Alzata | Bracket | Aufsatz

#	Icon	Icon	Icon	*	Q	€
AC-ALZ	40x40 x20h	AA	0,49	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchiere Anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	1	28,50
ACE-ALZ	40x40 x14h	AR	0,41	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchiere Non-anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus nicht eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	1	15,00

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

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




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

# TRASPORTARE

## DELIVERING

### TRANSPORTIEREN






#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

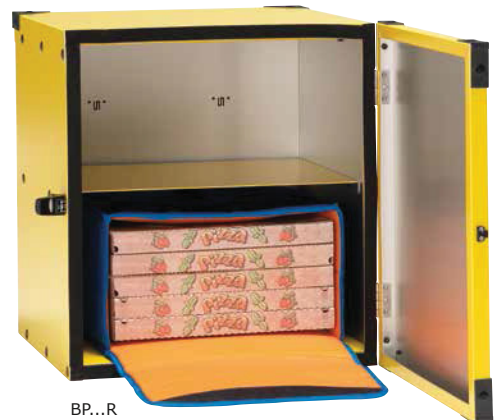


BP...CR\*

#### Box rigido | Rigid box | Starre Box

#						*	Q	€
BP33R	48x48x51	2xø33		AV	7		1	220,00
BP40R	53x53x51	2xø40		AV	8,7		1	252,00
BP45R	59x59x51	2xø45		AV	9,5		1	283,00
BP50R	62x62x51	2xø50		AV	10		1	294,00
BP4060R	52x72x51	2x40x60		AV	12		1	400,00
BP33CR*	48x48x51	2xø33	10xø40 10xø36	AV	9,6	Coibentato Insulated Isoliert	1	305,00
BP40CR*	53x53x51	2xø40	8xø45	AV	11,5	Coibentato Insulated Isoliert	1	358,00
BP45CR*	59x59x51	2xø45	8xø50	AV	13,5	Coibentato Insulated Isoliert	1	400,00
BP50CR	62x62x51	2xø50		AV	14,5	Coibentato Insulated Isoliert	1	420,00
BP33CS	40x40x51	12xø33		AV	8	Coibentato, solo guide Insulated, only guides Isoliert, nur Führungen	1	285,00

\* ripiano centrale e squadrette in dotazione | central shelf and supports supplied | Mittelboden und Schienen werden mitgeliefert



BP...R



BP33CS



## Box rigido | Rigid box | Starre Box

#	Icona	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
BPE33R	48x48 x51	2xø33	SG	10	Economico Inexpensive Kostengünstig	1	185,00
BPE40R	53x53 x51	2xø40	SG	11,85	Economico Inexpensive Kostengünstig	1	190,00



AC-DST33

## Kit adesivi | Sticker kit | Aufkleber-Set

#	Icona	Icona	*	Q	€
KITADE01/R	ø22,5	0,08	Kit 3 adesivi rifrangenti rosso per box Kit of 3 refractive red stickers for boxes Aufkleberset, 3 Rückstrahler für Box	1	27,50
KITADE02/G	ø22,5	0,08	Kit 3 adesivi fluorescenti giallo per box Kit of 3 yellow fluorescent stickers for boxes Aufkleberset, 3 gelb leuchtende Aufkleber, für Box	1	25,40
KITADE03	ø28	0,11	Kit 3 adesivi "deco pizza" per box Kit of 3 "pizza decoration" stickers for boxes Aufkleberset, 3 Aufkleber „Pizzamotiv“	1	27,50

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

#	Icona	Icona	*	Q	€
AC-DST33/250	3x3	0,52	Busta 250 pz Bag of 250 pieces Tüte 250 St.	6	13,00



BPKIT2



BPKIT3

## Piastra fissaggio box | Fixing plate | Befestigungsplatte

#	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
BPKIT2	34x37,5x3,5	A	2,82	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Universal fixing kit to scooter carrier Befestigungssatz, für den Gepäckträger des Motorrads	1	52,00
BPKIT3	34x37,5x3,5	A	3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Amortised universal fixing kit to scooter carrier Universalsatz, gedämpft, zur Befestigung am Gepäckträger des Motorrads	1	81,50

## Bauletto semirigido | Semi-rigid case | Halbstarrer Koffer

#	Icona	Icona	Icona	Icona	*	Q	€
BPSR33	36x36x52	12x33	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Buletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1	200,00
BPSR40	41x41x52	8 x 40	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Buletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1	220,00




**Modalità d'uso:** a zaino o direttamente su ciclomotore, fissato con apposita piastra in dotazione. Imballo compatto per agevolare la spedizione.

**How to use:** as a rucksack or directly on the scooter, fixed using the specific plate supplied. Compact packing to facilitate delivery.

**Anwendung:** als Rucksack oder direkt auf dem Motorrad mit der mitgelieferten Platte befestigt. Kompakte Verpackung zur Erleichterung des Versands.



Borsa termica classica | Classic thermal bag |  
Standard-Thermotasche




#				Q	€
BT3220	34x34x19	5xø33	0,52	4	48,00
BT4020	42x42x19	4xø40	0,68	4	53,00
BT406020	63x42x19	3x40x60	0,90	2	72,00
BT4520	49x46x19	3xø45	0,83	2	62,00
BT5020	52x52x19	3xø50	0,90	2	67,00

Misure totali | Misure totali | Misure totali



BT406020

Borsa termica morbida | Soft thermal back |  
Weiche Thermotasche




#				*	Q	€
BTD3320	36x36x17	5xø33	0,63	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	5	39,00
BTD4020	43x42x19	4xø40	0,87	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	5	43,50
BTD4520	49x48x18	3xø45	0,91	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	4	46,50
BTD5020	53x52x17	3xø50	1,08	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	2	50,00

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



Borsa termica pareti rigide | Thermal bag with rigid sides | Thermotasche






#				*	Q	€
BTR3320	38x38x24	5xø33	1,27	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	81,00
BTR4020	46x45x26	4xø40	1,67	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	93,00
BTR4520	52x50x26	3xø45	2,03	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	103,00
BTPOST	29x31x20		0,54	Tracolla Shoulder über die Schulter zu tragen	1	56,00

BTR...



BTPOST

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

#				*	Q	€
BTZ3340	36x36x40	10xø33	1,57	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1	104,00
BTZ4040	43x43x40	7xø40	2,06	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1	118,00





BTZ...

# STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

## TOOLS FOR SHOWS AND CONSULTANCIES

### WERKZEUGE FÜR DARBIETUNGEN UND BERATUNG

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

#### Set viaggio | Travel set | Reisetset

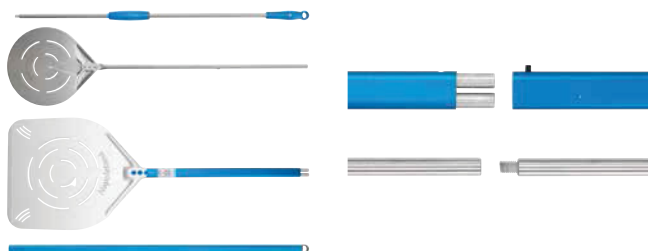
#		■		*	Q	€
SET 32M	104x40	2	0,66	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø33/36 cm+palettino Hard-wearing fabric case. For peel ø33/36 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø33/36 cm + kleine Schaufel	1	103,00
SET 50M	116x56	1	0,44	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø45/50 cm Hard-wearing fabric case. For peel ø45/50 cm Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø45/50 cm	1	103,00
SET AC-M	30x20	3	0,23	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Fabric pouch to carry 3 accessories Stofftasche für den Transport von 3 Geräten	1	28,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

Il prezzo di SET32M e SET50M comprende la custodia e la lavorazione sui manici: si dovrà aggiungere il prezzo della pala e del palettino desiderati.

The price of SET32M and SET50M includes the case and processing on the handles: the price of the peel and small peel required must be added.

Im Preis von SET32M und SET50M sind die Hülle und Aufsteckstiele inbegriffen: man muss den Preis für die gewünschte kleine und große Schaufel dazurechnen.




SET...M



SET AC-M

#### Pizza in silicone | Silicone Pizza | Silikonpizza

#			*	Q	€
PS33	ø33	0,31	Pizza da addestramento, freestyle Training pizza, freestyle Ausbildungspizza, freestyle	1	75,00







## PALE E VASSOI IN LEGNO

### WOOD PEELS AND TRAYS

### HOLZSCHAUFELN UND -TABLETT

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)
	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis

#### Pala | Peel | Schaufel

#				*	Q	€
B-32R	185	33x33	1,15		1	100,00
B-36R	189,5	36x36	1,40		1	105,00
B-41R	192	41x41	1,57		1	110,00
B-4060	197	40x60	2,08	Per pizza al metro, manico 137 cm For pizza sold by the metre, handle 137 cm Für Meterpizza, Stiel 137 cm	1	120,00

#### Supporti pale | Peel supports | Schaufelhalterungen

#				*	Q	€
ACB-APM	40x14 x11	0,70	1	Appendi pala a muro interamente in faggio massello a listelli Wall-mounted peel-holder built entirely from solid planks of beech Schaufelaufrichtung, an der Wand, ganz aus massiver Buche	1	47,00
ACB-BS	170	6,50	2	Porta pala e palettino autoportante interamente in faggio massello a listelli Free-standing peel and small peel-holder built entirely from solid planks of beech Halterung für Schaufeln und kleine Schaufeln, selbst tragend, ganz aus massiver Buche	1	190,00

#### Tagliere | Chopping board | Schneidebrett

#			*	Q	€
VB33	ø33	0,85		1	25,40
VB40	ø40	1,23		1	30,20
VB45	ø45	1,55		1	38,10
VBS45/6	ø45	1,49	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1	41,30
VB50	ø50	1,86		1	50,80
VBS50/8	ø50	0,89	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1	54,00
VBMONO	27x20	0,37	Ergonomic, monoporzion Ergonomic, single portion Ergonomisch, Monoportion	1	20,60
VBS6040	60,5x40,5	2,32	8 tranci, rettangolare 8 slices, rectangular 8 Stücke, rechteckig	1	79,50

## SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

## SET: READY-MADE SETS

## SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

<b>#</b>	Codice Code Code	<b>👤</b>	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	<b>*</b>	Note caratteristiche Features Eigenschaften
<b>Q</b>	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	<b>€</b>	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		

### Set PRO32 - PRO37 | ● Azzurra

#	👤	*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R+I-20+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+ AC-STP31+AC-MS90	1	253,50
PRO37	2,96	A-37R+I-20+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+ AC-STP31+AC-MS90	1	265,00

### Set PRO32F - PRO37F | ● Azzurra

#	👤	*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+AC-STP31+AC-MS90	1	281,00
PRO37F	2,83	A-37RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+AC-ROP6+AC-STP31+AC-MS90	1	295,50

### Set F-32 F-37 | ● Aurora

#	👤	*	Q	€
SET F-32	2,50	AF-32R+ACF-SPH+R-20	1	133,50
SET F-32/120	2,25	AF-32R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	1	128,50
SET F-37	2,58	AF-37R+ACF-SPH+R-20	1	136,50
SET F-37/120	2,33	AF-37R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	1	131,50





Standard 32 - Standard 37 | ● Alice

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



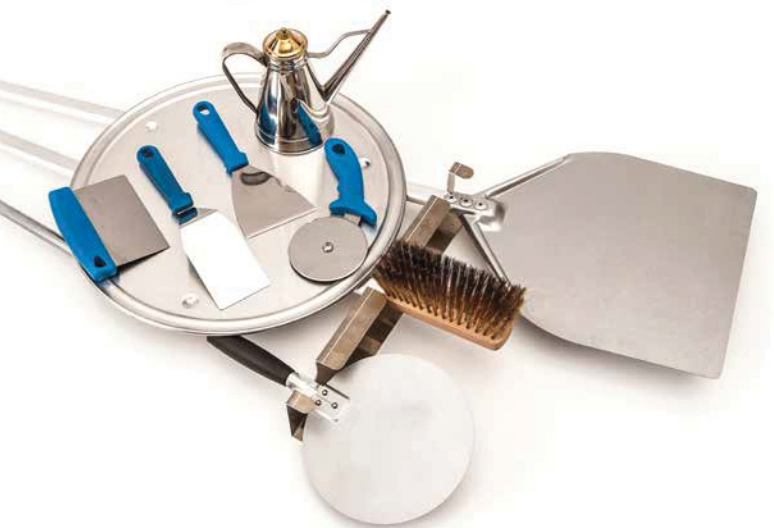
Set 2 | ○ Amica

#	📦	*	Q	€
SET2	2,41	ACH-PP+F-32R+F-20+ACH-SP	1	81,50



Set BASIC 1 | ○ Amica

#	📦	*	Q	€
BASIC1	1,84	AE-29R/60+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL101+VP40	1	75,00



Set BASIC 2 | ○ Amica

#	📦	*	Q	€
BASIC2	3,57	AE-32R/120+F-20+ACH-SP+ACH-PP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL101+VP40	1	138,00

NEGOZI: ESPOSITORI  
SHOPS: DISPLAY UNITS  
GESCHÄFTE: AUSSTELLUNGSSTÄNDER



 ESPOSITORI

---

**RIVENDITORI**

Espositori per punto vendita.

**ESPOSITORE: CAPACITÀ 54 PALE/PALETTINI AD ACCESSIBILITÀ DIRETTA**

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.

Capacità: 54 pale/palettini/spazzole oppure 30 + 20 articoli di minuteria (misto).  
Portaprezzi in dotazione.

 DISPLAY UNITS

---

**RETAILERS**

Sales point display units.

**DISPLAY UNIT: CAPACITY OF 54 PEELS/SMALL PEELS WITH DIRECT ACCESS**

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

Capacity: 54 peels/small peels/brushes or 30 + 20 small items (mixed).  
Price holder supplied.

 AUSSTELLUNGSSTÄNDER

---

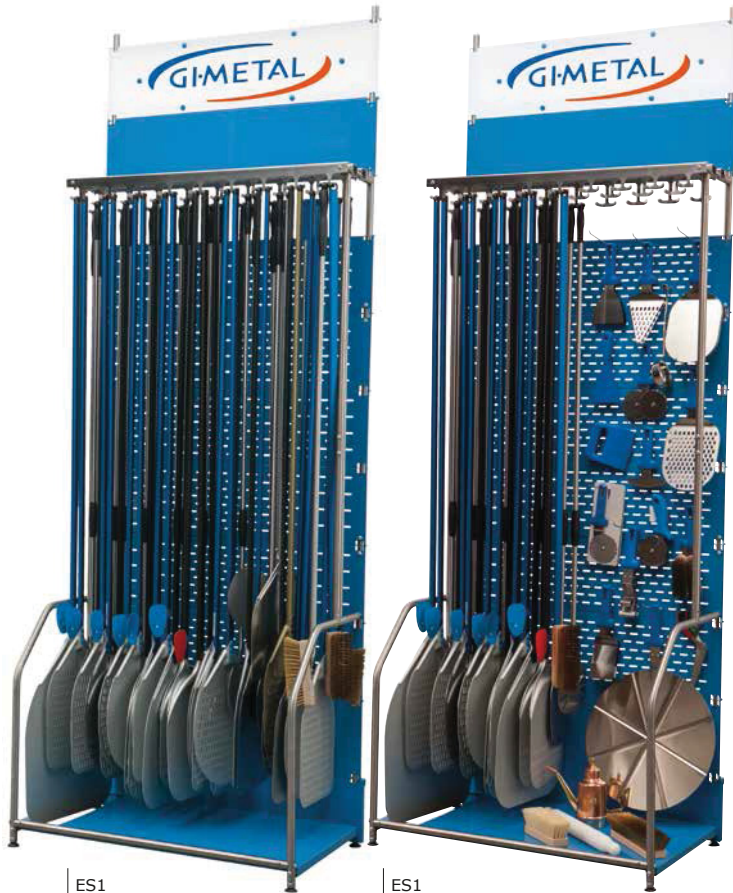
**HÄNDLER**

Ausstellungsstände für Verkaufsstellen.

**AUSSTELLUNGSSTÄNDER: FÜR 54 SCHAUFELN/KLEINE SCHAUFELN UND DIREKTER ZUGANG**

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

Platz für: 54 Schaufeln/kleine Schaufeln/Bürsten oder 30 + 20 Kleinteile (gemischt).  
Preisschilder werden mitgeliefert.



ES1

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

ES1

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

### Espositore a muro | Wall-mounted display unit | Wandausstellungsständer

#			*	Q	€
ES1	100x60x271	47	Espositore grande a muro per punto vendita Large wall-mounted display unit for sales points Großer Ausstellungsständer für Verkaufsstelle	1	500,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



ES2

### Espositore minuteria | Display unit for small items | Ausstellungsständer für Kleinteile

#				*	Q	€
ES2	37x37x142	100	16	Espositore minuteria da terra Floor display unit for small items Kleinteileständer für den Ladentisch	1	200,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

# Codice  
Code  
Code

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

Capacità pezzi  
Capacity pieces  
Teileaufnahme

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

\* Note caratteristiche  
Features  
Eigenschaften

Q Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße

€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

CARRELLI E CONTENITORI  
TROLLEYS AND CONTAINERS  
WAGEN UND BEHÄLTER

---





## 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" garantisce 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).







## GUIDES TO THE CHARACTERISTICS OF TROLLEY

---

GI.METAL produces trolleys according to internal designs based on solid construction techniques and production systems that are constantly evolving.

The innovative nature of this production type is the simultaneous presence of certain distinctive characteristics, the technique employed and the materials used.

The range covers extensive areas: restaurant serving trolleys, trolleys for transporting crockery, cabinets to isolate rubbish, useful trolleys for the pizzeria (flour carrier, pizza ball case carriers), trolleys for rectangular and round pans.

## OUR OWN CONSTRUCTION TECHNIQUES

---

The technical solutions used are the result of internal resources and work on the open way of thinking we adopt to solve production issues, without imitating our competitors, as is often the case when pursuing a market that has been opened up by others.

GI.METAL products aim to offer a practical, hard-wearing, light, convenient, effective, durable solution and to ensure this is achieved, we use the very best materials available. These include steel, stainless of course, from Europe, which is entirely nickel-free to avoid any risk of allergy that is often caused by this metal.

## CHARACTERISTICS

---

- > Dismantles: to facilitate delivery and storage, taking up very little space.
- > Hard-wearing: the dynamic structure ensured by the choice not to weld extends the maximum capacity of the trolleys, which is clearly declared and guaranteed.
- > Practical: thanks to the use of large, sliding wheels to ensure complete efficiency, even when fully loaded.
- > Dynamic stability: the efficient movement is guaranteed by the stability of the support structure. The lack of welding points avoids rigidity and helps ensure the perfect balance.

## TECHNIQUE

---

The use of a large diameter tubular structure (25 mm) and the "cradle-type" coupling ensure an unparalleled solid structure and a simple clear-cut design that is pleasing to the eye.

The tubes are produced using a three-dimensional laser with absolute precision: the finished, assembled trolley benefits from this construction technology right from its initial design, creating products that could not otherwise be achieved.

The combination of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets guarantee a stronger solution than welding.

## MATERIALS

---

AISI 441 is the extremely high performance steel alloy used for all our stainless steel products.

This choice combines the very best performance in terms of hard-wearing, oxidation-resistant products, with the stability of the market.

GI.METAL opts for uncompromising top quality, distancing itself from commonplace beliefs that are lacking in grounds, despite being easily conveyed: for cultural issues in some countries the legend of a magnet used to determine steel quality remains, rather than actually taking the trouble to confirm the actual, verifiable resistance to corrosion guaranteed by the inclusion of chrome (441 contains similar percentages as 304).





## FÜHRT AUF DIE MERKMALE DER WAGEN

---

GI.METAL stellt Wagen nach intern entwickelten Konzepten her, die von ständig überarbeiteten Bautechniken und Herstellungsanlagen unterstützt werden.

Der innovative Bereich dieser Produktionsart ist die gleichzeitige Anwesenheit einiger unterschiedlicher Eigenschaften, der angewendeten Technik und der verwendeten Materialien.

Das Angebot umfasst zahlreiche Bereiche: Wagen für den Saal-Service, Wagen für den Geschirrtransport, bewegliche Abfallbehälter, nützliche Wagen für Pizzerien (Trichter, Kistentransport für Pizzateigkugeln), Wagen für rechteckige und runde Bleche.

## EIGENE HERSTELLUNGSTECHNIKEN

---

Die angewendeten technischen Lösungen sind das Ergebnis der internen Ressourcen und unterstützen die freie Denkweise, mit der die Herstellungsprobleme gelöst werden, ohne auf Imitationen zurückgreifen zu müssen, was durch den Bedarf entstehen kann, den von anderen eröffneten Markt zu verfolgen.

Das Herstellungsangebot von GI.METAL zielt auf Funktionstüchtigkeit, Robustheit, Leichtigkeit, Bequemlichkeit, Effizienz und lange Betriebsdauer, wofür bestes Material verwendet wird, hauptsächlich nickelfreies Edelstahl aus Europa, um Allergien zu vermeiden, die Nickel oft hervorruft.

## DIE EIGENSCHAFTEN

---

- > Demontierbar: Das erleichtert den Versand und die Lagerung bei eingeschränkten Abmessungen.
- > Robust: Die dynamische Ausführung dank der Abwesenheit von Schweißungen erweitert die Höchsttragkraft der Wagen, die präzise erklärt und gewährleistet wird.
- > Funktionstüchtig: Dank der großen und gut gleitenden Räder wird auch bei Höchstbelastung eine vollständige Effizienz gewährleistet.
- > Dynamische Stabilität: Der effiziente Transport wird durch die Stabilität des tragenden Aufbaus ermöglicht. Die Abwesenheit der Schweißungen vermeidet eine Starrheit zugunsten des Gleichgewichts.

## DIE TECHNIK

---

Die Verwendung des groß bemessenen Rundrohrs (Durchm. 25 mm) und der „Wiegenanpassungen“ garantiert eine einzigartige solide Struktur und einfache Linien mit einer reinen und angenehmen Ästhetik.

Die Rohrverarbeitungen werden mit einem dreidimensionalen Laser mit einer absoluten Präzision ausgeführt. Der fertige und montierte Wagen dankt dieser Bautechnik von Beginn an und präsentiert Verarbeitungen, die sonst nicht möglich wären.

Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlnieten mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre.

## DAS MATERIAL

---

AISI 441 ist eine Stahllegierung mit höchsten Leistungen, die für alle Edelstahlprodukte verwendet wird.

Diese Auswahl verbindet beste Leistungen bezüglich Robustheit und Oxydationsfestigkeit mit der vom Markt geforderten Stabilität.

GI.METAL zieht es vor, die beste Qualität ohne Kompromisse zu wählen und entfernt sich von unbegründeten allgemeinen Aussagen, die oft kundenanziehend wirken. Aus kulturellen

Gründen wird in einigen Ländern weiterhin die Geschichte des Magnets erzählt, die die Qualität des Stahls bestimmen soll, wogegen die effektive und nachprüfbare Korrosionsfestigkeit unterstrichen werden sollte, die durch die Anwesenheit von Chrom garantiert wird (im 441 und in ähnlichen Anteilen im 304).



## LINEA MENSA (CODICE SM)

### CANTEEN LINE (CODE SM)

### SERIE KANTINE (CODE SM)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE


#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Ø	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)w
□	Materiale Material Material	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	⚠	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
⚖	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless Steel Edelstahl			



#### Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves | Ausziehbare Edelstahlflächen


#	▬	Ø	□	⬇	⚠	⚖	*	Q	€
SM-280	88x58x93	125	SS	575	200	17	2 piani 83 cm 2 shelves 83 cm 2 Flächen 83 cm	1	307,00
SM-2100	108x58x93	125	SS	575	200	20	2 piani 103 cm 2 shelves 103 cm 2 Flächen 103 cm	1	340,00
SM-380	88x58x93	125	SS	270	200	22	3 piani 83 cm 3 shelves 83 cm 3 Flächen 83 cm	1	405,00
SM-3100	108x58x93	125	SS	270	200	24	3 piani 103 cm 3 shelves 103 cm 3 Flächen 103 cm	1	459,00



 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.

 GI.METAL has designed a tubular support structure into which the shelf is secured.

This solution successfully surpasses traditional construction techniques, involving the welding of moulded shelves onto the sides, creating critical points subjected to various demands and onto which the main stress is focused. In these conditions, a slightly uneven floor surface or an object hindering movement blocks the wheels and the inertia of the upper part of the trolley tends to move forward, risking the whole structure folding in.

The **distinctive features** of this line of GI.METAL trolleys:

- > extremely stable and hard-wearing (therefore with excellent carrying capacity);
- > removable shelves (facilitating cleaning or replacement);
- > inclusion of Gastronorm trays directly onto the frame (in lieu of one or more shelves);
- > customisation: on request, different measures from the standard width, length, and height of the shelf edge;
- > version (SME) with built-in weight-bearing shelves, without removable tray, capacity of up to 160 kg.

 GI.METAL hat einen tragenden Rohraufbau entwickelt, auf dem die Fläche durch Einspannung gesichert ist.

Diese Lösung ermöglicht die Überschreitung der herkömmlichen Bautechnik, die das Schweißen der gestanzten Fläche an den Seitenteilen vorsieht und kritische Punkte bildet, die verschiedenen Beanspruchungen ausgesetzt sind und auf denen die ganze Last liegt. Unter diesen Umständen blockiert ein leicht unregelmäßiger Boden oder ein die Bewegung störender Gegenstand die Räder und die Trägheit des oberen Wagenbereichs neigt zum Fortschritt, wodurch das Risiko entsteht, den Aufbau zu verbiegen.

Die **unterscheidenden Eigenschaften** dieses Wagenangebots:

- > Stabilität und Robustheit (somit Tragkraft), die entschieden höher sind;
- > entfernbare Flächen (dadurch Hygiene und Austauschmöglichkeit);
- > Einsetzen von Gastronorm-Behältern direkt am Rahmen (als Ersatz einer oder mehrerer Flächen);
- > persönliche Gestaltung: auf Anfrage, andere Größen als die Standardgrößen in Breite, Länge und Höhe des Randes der Böden;
- > Ausführung (SME) mit integrierten tragenden Flächen, ohne ausziehbares Tablett, Tragkraft bis 160 kg.



### Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves | Ausziehbare Edelstahlflächen

#		∅					*	Q	€
SM-280C	88x58x93	125	SS	465	200	20,9	2 piani 83 cm, 1 cassetto inox 2 shelves 83 cm, 1 s.s. drawer 2 Flächen 83 cm, 1 Edelstahlfach	1	372,00
SM-2100C	108x58x93	125	SS	465	200	26	2 piani 103 cm, 2 cassette inox 2 shelves 103 cm, 2 s.s. drawer 2 Flächen 103 cm, 2 Edelstahlfächer	1	460,00



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

#		∅					*	Q	€
SME-280	83x52x90,5	100	SS	585	140	12,5	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	249,00
SME-2100	103x52x90,5	100	SS	275	140	14	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	275,00
SME-380	83x52x90,5	100	SS	585	160	16,3	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	330,00
SME-3100	103x52x90,5	100	SS	275	160	18,8	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	370,00



### Kit profili d'appoggio | Support bar kit | Set Auflageprofile

#		*	Q	€
SM-KIT	0,86	Piano inox per inserire bacinelle Gastronorm Stainless steel shelf to hold Gastronorm tubs Edelstahlfach für den Einsatz von Gastronorm- Behältern	1	55,00


## LINEA ASSO (CODICI AL, ALM, AM)

### ASSO LINE (CODES AL, ALM, AM)

### SERIE ASSO (CODES AL, ALM, AM)


#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SL	Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat	Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat	Legno massello Solid wood Massivholz

 Gueridon stile GI.METAL. Piccoli ed agili (40x70 cm). Ideali per sporzionare 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.

 Gi.METAL style Gueridon. Small and agile (40x70 cm).

> Perfect for portion serving at the table.

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

 Gueridon Stil GI.METAL. Klein und handlich (40x70 cm).

> Ideal, um am Tisch zu portionieren. Fläche aus doppelt laminierten Spanplatten (Code AL und ALM) oder Massivholz (AM-270), Stärke: 18 mm, abgerundete Ecken, Stahl- (AL) oder Holzbeine (ALM-270 und AM-270).

> Räder Ø 100 mm.

### Inox tubo ø25 mm | Tubular stainless steel ø25 mm | Edelstahlrohr ø25 mm


#	Dimensioni	Ø	SL	W	H	W	H	Q	€
AL-270	40x70x78	100	SL	550	120	8	2 piani bilaminato 18 mm 2 bi-laminated shelves 18 mm 2 doppelt laminierte Flächen 18 mm	1	174,00
AL-370	40x70x78	100	SL	270	120	15	3 piani bilaminato 18 mm 3 bi-laminated shelves 18 mm 3 doppelt laminierte Flächen 18 mm	1	218,00




### Asso legno massello | Solid wood Asso | Asso Massivholz

#	Dimensioni	Ø	SL	W	H	W	H	Q	€
ALM-270	40x70x78	100	WL	500	120	8	2 piani bilaminato 18 mm 2 bi-laminated shelves 18 mm 2 doppelt laminierte Flächen 18 mm	1	200,00
AM-270	40x70x78	100	WS	500	120	8	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	306,00



 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.

 Trolleys with bi-laminated fibreboard shelf enclosed by a stainless steel frame.

- > Shelves can be positioned on both surfaces (and can be turned over if one surface should become damaged).
- > 25 mm tubular stainless steel structure.
- > Wheels Ø 100 mm.

 Wagen mit einer doppelt laminierten Spannplatte, die in einem Edelstahlrahmen eingeschlossen ist.

- > Auf beiden Oberflächen platzierbare Fläche (umdrehbar, falls eine Oberfläche beschädigt werden sollte).
- > 25 mm - Rohrstruktur aus Edelstahl.
- > Räder Ø 100 mm.




## LINEA LAMINATO STANDARD (CODICE LS)






### STANDARD LAMINATE LINE (CODE LS)

### ANGEBOT LAMINAT STANDARD (CODE LS)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE






#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless Steel Edelstahl	SL Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat	

Inox bilaminato con bordo 2 piani | Bi-laminated stainless steel 2 shelves with edge | Doppelt laminiertes Edelstahl 2 Flächen mit Rand

#		Ø					*	Q	€
LS-280	78x52x93	100	SL	585	120	15,5	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	249,00
LS-2100	98x52x93	100	SL	585	100	18,1	2 piani 2 shelves 2 Flächen	1	259,00









Inox bilaminato con bordo 3 piani | Bi-laminated stainless steel 3 shelves with edge | Doppelt laminiertes Edelstahl 3 Flächen mit Rand

#		Ø					*	Q	€
LS-380	78x52x93	100	SL	274	120	21	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	323,00
LS-3100	98x52x93	100	SL	274	100	25	3 piani 3 shelves 3 Flächen	1	344,00









Inox 2 piani bilaminato | Stainless steel with 2 bi-laminated shelves | 2 doppelt laminierte Edelstahlflächen

#							*	Q	€
LSPP80	78x52x93	100	SL	470	120	20	1 cassetto portaposate 1 cutlery drawer 1 Besteckfach	1	355,00
LSPP100	98x52x93	100	SL	470	100	26	2 cassette portaposate 2 cutlery drawer 2 Besteckfächer	1	430,00



Inox bilaminato | Bi-laminated stainless steel | Doppelt laminiertes Edelstahl

#							*	Q	€
LSCP80	78x52x93	100	SL	470	120	28	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	1	550,00
LSCP100	98x52x93	100	SL	470	100	30	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	1	590,00




Supporto trasportabile | Transport support | Transportierbare Halterung

#				*	Q	€
PGVS	60x50x80	SS	5	Per vassoio di servizio al tavolo For table serving tray Für Serviertablett	1	73,00






 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.

 A small range of artisan-constructed trolleys built from solid wood (the wood grain is real, not printed, with no use of fibreboard or veneered multilayer). Unique furnishing items.

> Available in versions with 2 shelves, 1 or 2 cutlery drawers, with drawer, cloche and pull-out support.

> Wheels Ø 100 mm with brass-plated cap.

 In einer kleinen Serie, ganz handwerklich hergestellte Wagen aus Massivholz (die Holzmaserungen sind echt und nicht aufgedruckt, keine Spanplatten oder Furniermehrschichtholz). Einzigartige Stücke für die Einrichtung.

> Ausführung mit 2 Flächen erhältlich, mit 1 oder 2 Besteckfächern, mit Fach, Kuppelabdeckung und ausziehbarer Halterung.

> Räder Ø 100 mm mit Messingüberzug.





## LINEA MASSELLO (CODICE M)

### SOLID WOOD LINE (CODE M)






### ANGEBOT MASSIVHOLZ (CODE M)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE






#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
WS	Legno massello Solid wood Massivholz		








Legno massello 2 piani |  
Solid wood 2 shelves | Massivholz 2 Flächen

#		Ø					Q	€
M-280	86x50x82,5	100	WS	490	120	20	1	805,00
M-2100	106x50x82,5	100	WS	490	100	22	1	848,00

Legno massello 2 piani | Solid wood 2 shelves |  
Massivholz 2 Flächen

#		Ø					*	Q	€
MPP80	86x50x82,5	100	WS	370	120	22	1 cassetto 1 drawer 1 Fach	1	920,00
MPP100	106x50x82,5	100	WS	370	100	24	2 cassetti 2 drawers 2 Fächer	1	1050,00

Legno massello con cupola | Solid wood with cloche |  
Massivholz mit Kuppelabdeckung

#		Ø					*	Q	€
MCP80	86x50 x94,5	100	WS	370	120	22	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	1	1090,00
MCP100	106x50 x94,5	100	WS	370	100	25	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	1	1200,00








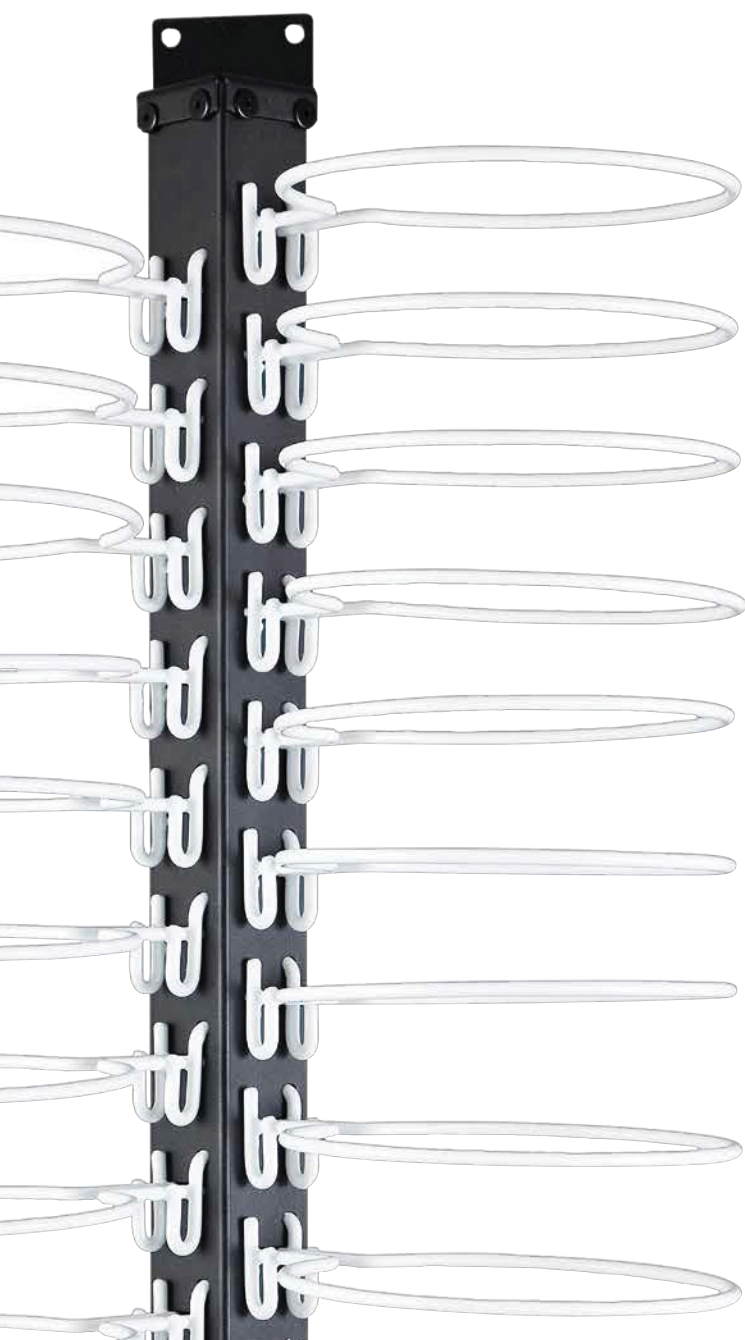
## COLONNE PORTAPIATTI (CODICI PP)


### PLATE COLUMNS (CODES PP)

### TELLERSTÄNDER (CODES PP)


#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Materiale Material
■	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
⚖	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis				
SP	Acciaio verniciato/ Plastificato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl	PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC		




 Disponibili nelle versioni su ruote pivottanti da 125 mm (capienza massima 96 piatti), in quella da banco (capienza massima 52 piatti) e in quella da muro (capienza massima 23 piatti).

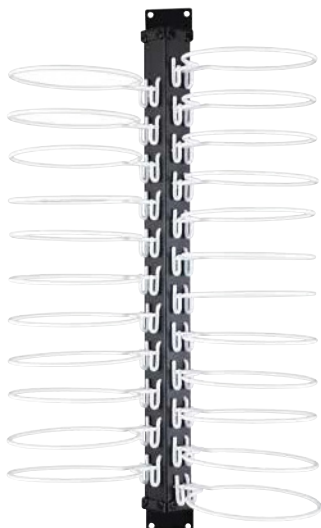
- > Consentono di "parcheggiare" i piatti pronti risparmiando spazio nel laboratorio.
- > Struttura in tubolare di acciaio al carbonio verniciato e supporti in filo di acciaio plastificato.
- > Struttura modulare, adattabile alle esigenze: ogni supporto è indipendente, può essere rimosso per preparazioni 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).

 Available in version on swivel wheels 125 mm (maximum capacity 96 plates), counter-top (maximum capacity 52 plates) and wall-mounted (maximum capacity 23 plates).

- > Means that plates can be "temporarily" stored, saving space in the laboratory.
- > Tubular coated carbon steel structure with plasticised steel wire supports.
- > Modular structure that adapts to fit your needs: each support is independent and can be removed for items requiring greater heights.
- > Easily-assembled structure taking up little space during delivery and storage.
- > Optional extras: extra-thick polyethylene cover with hard-wearing hinges to ensure quick and easy assembly or dismantling (PP-COP).

 In den Ausführungen auf drehbaren Rädern (125 mm) erhältlich (max. 96 Teller), Ausführung für Arbeitstisch (max. 52 Teller) und Wandausführung (max. 23 Teller).

- > Sie ermöglichen, die fertigen Teller zu „parken“, wodurch in der Küche Platz gespart wird.
- > Kohlenstahl-Rohraufbau, lackiert und Halterungen aus plastifiziertem Stahlseil.
- > Modularer Aufbau, für die folgenden Anforderungen anpassbar: Jede Halterung ist unabhängig, kann für Zubereitungen entfernt werden, die in der Höhe mehr Platz fordern.
- > Zusammenbaubarer Aufbau mit eingeschränkten Abmessungen für den Versand und die Lagerung.
- > Option: Abdeckung aus Polyäthylen mit hoher Stärke und robusten Scharnieren, für eine einfache und schnelle Montage und Demontage (PP-COP).



PPM23

## Portapiatti da muro | Wall-mounted plate rack | Wand-Tellerträger

#							*	Q	€
PPM23	55x31x93	SP	23	59	24	9	Piatti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	1	187,00
PPM23/1	39x25x93	SP	23	59	24	8	Piatti da ø18 a ø23 cm Plates from ø18 to ø23 cm Teller ø18 bis ø23 cm	1	177,00



PP52

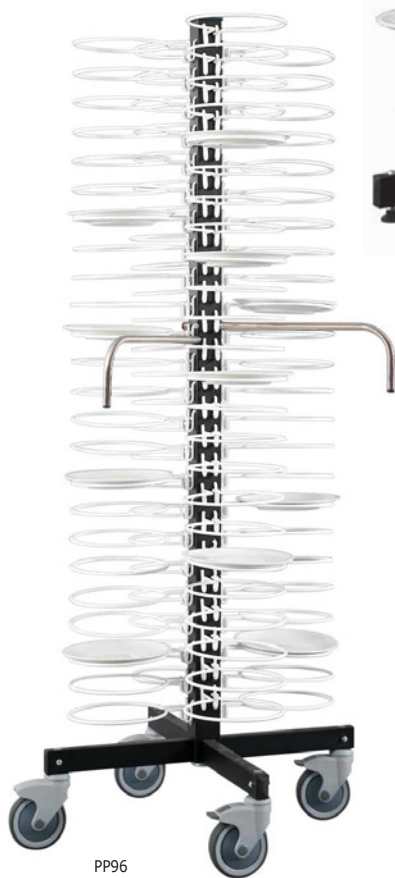
## Portapiatti da banco | Counter-top plate rack | Arbeitstisch-Tellerträger

#							*	Q	€
PP52	60x60x100	SP	52	59	60	17	Piatti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	1	315,00
PP52/1	60x60x100	SP	52	59	60	15	Piatti da ø18 a ø23 cm Plates from ø18 to ø23 cm Teller ø18 bis ø23 cm	1	296,00

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP52.

This trolley can be requested pre-assembled, by adding the optional extra code MONTPP52.

Es ist möglich, diesen schon montierten Wagen anzufordern, indem der zusätzliche Code MONTPP52 angegeben wird.



PP96

## Portapiatti | Plate racks | Tellerträger

#		Ø					*	Q	€	
PP96	74x74 x185	125	SP	96	59	100	31	Piatti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	1	585,00
PP96/1	74x74 x185	125	SP	96	59	100	27,5	Piatti da ø18 a ø23 cm Plates from ø18 to ø23 cm Teller ø18 bis ø23 cm	1	550,00

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP96.

This trolley can be requested pre-assembled, by adding the optional extra code MONTPP96.

Es ist möglich, diesen schon montierten Wagen anzufordern, indem der zusätzliche Code MONTPP96 angegeben wird.



PP-COP

## Kit copertura | Cover kit | Abdeckungsset








#				*	Q	€
PP-COP	PVC	2,4	Trasparente, per portapiatti PP96 Transparent, for plate rack PP96 Transparent, für Tellerträger PP96		1	145,00


## SCOLAPIATTI (CODICI **CSP** E **SPM**)

### PLATE DRAINER (CODES **CSP** AND **SPM**)


### ABTROPFGITTER (CODES **CSP** UND **SPM**)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE


#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) ArbeitsmaÙe (cm)		Materiale Material Material
	Capacità pezzi Capacity pieces Telleraufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis				
SC	Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless s. Edelstahl / Verchromt	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC

 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).






 Available in versions on wheels (CSP) and as a wall unit (SPM).

- > Entirely built from stainless steel, including the racks, with a 25 mm tubular structure.
- > Cabinet versions have 125 mm swivel wheels, a water collection tank with drainage plug and a choice of 4 plate shelves (CSP100/TP: total capacity 248 plates) or 3 shelves for 186 plates and 1 shelf with 2 glass-holding shelves (CSP100), or alternatively an upper stainless steel glass drainer tank (CSP/100V).
- > Optional extras: extra-thick polyethylene trolley cover with hard-wearing hinges to ensure quick and easy assembly or dismantling (CSPCOP).

 In den Ausführungen auf Rädern (CSP) und hängend (SPM) erhältlich.

- > Ganz aus Edelstahl, einschließlich Gitter, Rohraufbau 25 mm.
- > Die fahrbaren Ausführungen haben drehbare Räder (125 mm), einen Wasserauffangbehälter mit Abfluss und die Auswahl unter 4 Tellerflächen (CSP100/TP: Gesamtfassungsvermögen 248 Teller) oder 3 Flächen für 186 Teller und 1 Fläche mit 2 Gläsergittern (CSP100), oder oberer Behälter für Gläserabtropfgitter aus Edelstahl (CSP/100V).
- > Option: Abdeckung aus Polyäthylen mit hoher Stärke und robusten Scharnieren, für eine einfache und schnelle Montage und Demontage (CSPCOP).

#### Scolapiatti a muro inox | Stainless steel wall-mounted plate drainer | Tellerabtropfgitter, Wandbefestigung, Edelstahl

#						*	Q	€
SPM100	87x42x42	SC	31	70	6	Piatti e bicchieri Plates and glasses Teller und Gläser	1	136,00
SPM100TP	87x42x42	SC	62	70	6	Solo piatti, Ø max 33 cm Plates only, Ø max 33 cm Nur Teller, Ø max 33 cm	1	136,00





CSP100

### Scolapiatti inox | Stainless steel plate drainer | Edelstahl-Abtropfgitter

#		Ø	□	■	↓		*	Q	€
CSP100	88,5x67 x129	125	SS	248	250	150	25	2 griglie bicchieri 2 glass racks 2 Gläser-Gitter	1 581,00
CSP100/TP	88,5x67 x129	125	SS	248	250	150	26	Con solo cestelli per piatti (248 piatti) With racks for plates only (248 plates) Nur mit Teller- Körben (248 Teller)	1 581,00
CSP100/V	88,5x67 x129	125	SS	186	250	150	31	Con vasca superiore scolabicchieri With upper glass- drainer tanki Mit oberem Behälter für Gläserabtropfgitter	1 640,00



CSP100/V



CSPCOP

### Kit copertura | Cover kit | Abdeckungsset

#	□		*	Q	€
CSPCOP	PVC	3	Per scolapiatti CSP100, CSP100/TP, CSP100/V For plate drainers CSP100, CSP100/TP, CSP100/V Für Tellerabtropfgitter CSP100, CSP100/TP, CSP100/V	1	115,00




## CARRELLO PORTAPIATTI E PORTA VASSOI (CODICI **CPP100**)

PLATE AND TRAY TROLLEY (CODES **CPP100**)


TELLER- UND TABLETT-WAGEN (CODES **CPP100**)

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
□	Materiale Material Material	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl		

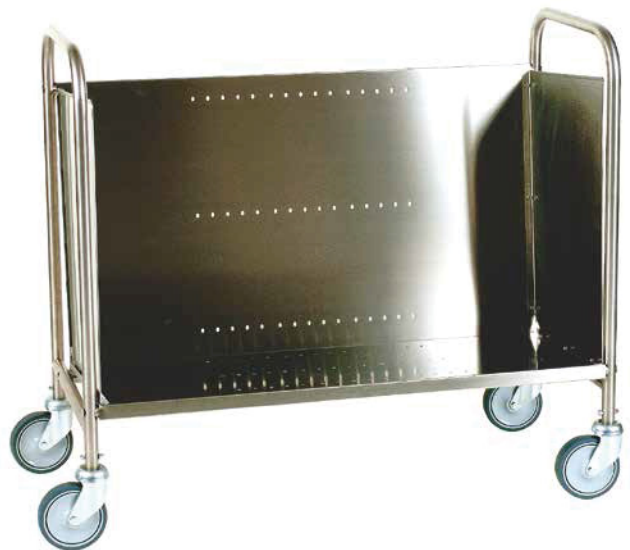
 Carrello in acciaio inox, fiancate in tubolare da 25 mm, piano portante, tamponature laterali e posteriori, ruote da 125 mm pivotanti. Disponibile la versione con due pareti divisorie.

 Stainless steel trolley with 25 mm tubular sides, support shelf, side and rear panels, 125 mm swivel wheels. Available in a version with two inner partitions.

 Edelstahlwagen, Seitenteile aus Rohr (25 mm), tragende Fläche, seitliche und hintere Außenwände, drehende 125 mm - Räder. Die Ausführung mit zwei Trennwänden ist erhältlich.

### Inox | Edelstahl

#	▬	∅	□	▲	♻️	*	Q	€
CPP100	104x47x91	125	SS	200	20		1	371,00
CPP100D	104x47x91	125	SS	200	24	Con 2 pareti divisorie With 2 inner partitions Mit 2 Trennwänden	1	402,00





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.



Fully built from stainless steel. With water collection tank and drainage plug. A shim lifts the first basket from the tray to avoid contact with the water. 100 mm swivel wheels.



Ganz aus Edelstahl mit Wasserauffangbecken und Abfluss. Eine Erhöhung unter dem ersten Korb im Behälter vermeidet den Kontakt mit Wasser. Drehende 100 mm - Räder.

## CARRELLO PORTACESTE PER LAVASTOVIGLIE (CODICE PCS)

## DISHWASHER BASKET TROLLEY (CODE PCS)

## WAGEN MIT GESCHIRRSPÜLERKÖRBEN (CODE PCS)

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
□	Materiale Material Material	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl		



### Portaceste | Basket-holder | Korbträger

#	□	∅	□	⚠	📦	*	Q	€
PCS	51x60x89	100	SS	60	6,7	Per lavastoviglie 50x50 For dishwashers 50x50 Für Geschirrspüler 50x50	1	150,00


**CARRELLO PORTA CASSETTE 60x40 cm**  
(CODICE **PC4060I**)


60x40 cm CASE TROLLEY (CODE **PC4060I**)

KISTEN-WAGEN 60x40 cm (CODE **PC4060I**)

**LEGENDA | LEGEND | LEGENDE**

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	<b>Materiale</b> Material Material			<b>Peso netto (Kg)</b> Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
	<b>Note caratteristiche</b> Features Eigenschaften		<b>Lotto minimo</b> Minimum lot Mindestlosgröße	<b>Prezzo unitario</b> Price per piece Einzelpreis
	<b>Inox</b> Stainless steel Edelstahl		<b>Acciaio zincato</b> Galvanized steel Verzinkter Stahl	
<b>SS</b>			<b>SG</b>	

 In lamiera inox 12/10 mm, 4 ruote pivotanti da 80 mm. Per cassette pizza impilabili. Ingombro minimo, massima funzionalità.

 In 12/10 mm stainless steel sheet, 4 swivel wheels, 80 mm. For stackable pizza cases. Takes up minimum space ensuring maximum practicality.


 Aus rostfreiem Blech 12/10 mm, 4 drehende 80 mm – Räder. Für stapelbare Pizzakisten. Minimale Abmessung, höchste Funktionstüchtigkeit.


**Portacassette | Case-holder | Kistenträger**


#	Dimensioni utili (cm)	Portata statica max. (Kg)	Dimensione ruote (mm)	Materiale	Lotto minimo	Prezzo unitario
PC4060I	65x45x12	80	SS	50	3,64	1 73,00
PC4060Z	65x45x12	80	SG	50	4,29	1 52,00





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

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

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

## CARRELLO PORTA CASSE (CODICE **PC100**)

### CRATE TROLLEY (CODE **PC100**)

### KISTEN-WAGEN (CODE **PC100**)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
□	Materiale Material Material	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl		



#### Portacasse | Crate-holder | Kistenträger

#	▬▬▬▬▬	∅	□	⚠	📦	*	Q	€
PC100	57x97x103	125	SS	200	15,28	4 ruote 4 wheels 4 Räder	1	222,00
PC100R	57x97x103	125	SS	250	17,35	6 ruote 6 wheels 6 Räder	1	245,00

## MOBILE PORTA CASSETTE PIZZA (CODE **PCASS**)

### PIZZA CASE CABINET (CODE **PCASS**)

### PIZZAKISTEN-BEHÄLTER (CODE **PCASS**)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl				

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 cassettera.

In opzione: CASSSQ coppia di guide aggiuntive, in caso si necessiti di 7 ripiani utili (configurazione possibile con cassette alte 7 cm).



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

Single hatch on the short front and maximum flexibility of use of the internal unit. Support guides can be positioned at adjustable heights on the specifically pierced internal support band (12 guides supplied with the cabinet, for a total of 6 shelves suitable for 10 cm cases).

This means that cases are accessible individually and there is no wasted space.

Alternative design to the classic drawer unit.

Optional extras: CASSSQ pair of additional guides, if needing 7 usable shelves (configuration possible with cases 7 cm high).

Ganz aus Edelstahl mit 4 Rädern mit Schnellkupplung, 80 mm.

Eine Klappe auf der kurzen Vorderseite und höchste Flexibilität des Innenbereichs. Die Auflageführungen sind platzierbar mit einstellbarer Höhe auf dem inneren, eigens perforierten Stützstreifen (mit dem Behälter werden 12 Führungen für insgesamt 6 Flächen für 10 cm - Kisten geliefert).

Auf diese Weise sind die Kisten einzeln zugänglich und es wird kein Platz verschwendet.

Eine dynamische Alternative zum klassischen Kasten.

Option: CASSSQ zusätzliches Führungspaar, falls 7 Nutzflächen benötigt werden (Konfiguration mit 7 cm hohen Kisten möglich).

#### Portacassette | Case-holder | Kistenträger

#					*	Q	€
PCASS	64x50x76	80	SS	30	Per cassetta 60x40 For 60x40 cases Für Kisten 60x40	1	540,00

#### Coppia guide | Pair of guides | Führungspaar

#		*	Q	€
CASSSQ	0,94	Aggiuntive per art. PCASS Additional for art. PCASS Zusätzlich für Art. PCASS	1	21,00



 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.

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

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

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

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

 Ganz aus Edelstahl mit 4 - 80 mm - Rädern.

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

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

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

## TRAMOGGIA PER FARINA (CODICE TR)

FLOUR CARRIER (CODE TR)

MEHLTRICHTER (CODE TR)

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
□	Materiale Material Material	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	



### Tramoggia per farina | Flour carrier | Mehltrichter

#	▬▬▬▬	∅	□	⚠	📦	*	Q	€
TR	38x72x76	80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	1	338,00



## PATTUMIERA INOX ROBUSTA (CODICE PT100)

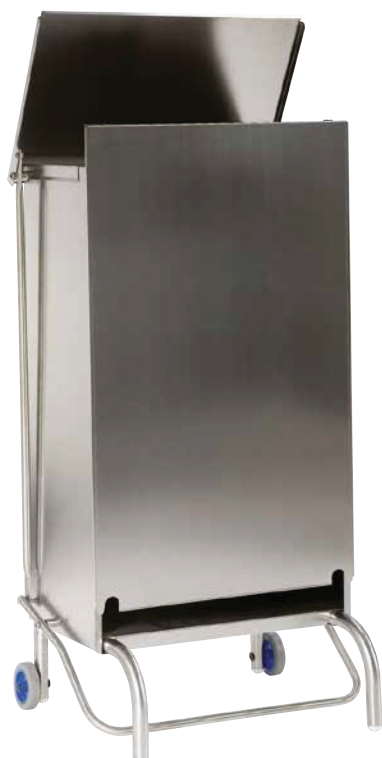
## STAINLESS STEEL RUBBISH BIN (CODE PT100)

## ROBUSTER EDELSTAHL-ABFALLBEHÄLTER

(CODE PT100)

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Ø	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
□	Materiale Material Material	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)	👤	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl			




### Pattumiera | Rubbish bin | Abfallbehälter

#	▬▬▬▬	Ø	□	⚠	👤	*	Q	€
PT100	45x53x94	80	SS	100	16,5		1	284,00

Capacità 100 litri  
Capacity 100 litres  
Fassungsvermögen 100 lt



 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.

 Built entirely from stainless steel with no plastic or coated parts.


Careful attention has gone into the design and production of this article to ensure that any crushed or folded metal does not cut the operator (in accordance with standard 81/08) or the sack and that all components are suitably sized, starting from the 14 mm tubular pedal, to guarantee the necessary hard-wearing design for intense, continuous use over time.

Function is ensured by the bayonet pull-out front for the insertion and removal of the sack, avoiding having to lift it up, by the sack clip closure, always in stainless steel and releasable with lid pedal-opening (eliminating dirty elastics and similar to block the sack) and fitted with two 80 mm rear wheels for easy movement.


 Ganz aus Edelstahl, ohne Kunststoff- oder lackierte Teile.

Jede Entwicklungs- und Herstellungs- und Herstellungsidee wurde praktisch erprobt, damit gequetschte oder verbogene Blechteile für die Bediener nicht scharf sind (Norm 81/08); der Sack und alle Komponenten wurde entsprechend bemessen, wie das Pedal aus 14 mm - Rohr, um die notwendige Robustheit für eine intensive und langfristige Robustheit zu erhalten.


Die Funktionstüchtigkeit ist durch das abziehbare Bajonett-Vorderteil für den Einsatz und Entfernen des Sacks gesichert, der nicht nach oben angehoben werden wird, wie auch durch den Sackhalter mit Clip aus Edelstahl durch die Deckelpedalöffnung (schmutzige und unbequeme Gummis zur Sperre des Sacks wurden beseitigt) sowie durch die beiden hinteren 80 mm - Räder für einen leichten Transport.

 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.

 Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. 12 cm between shelves. 100 mm wheels with high-density polymer support.

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

 Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm – Rundrohr. Abstand zwischen den Flächen: 12 cm 100 mm – Räder mit Polymerhalterung mit hoher Dichte.










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

## RITIRO VASSOI EURONORM (CODICE RVE) E GASTRONORM (CODICE RVG)

### EURONORM (CODE RVE) AND GASTRONORM (CODE RVG) TRAYS COLLECTOR







### TABLETTABRÄUMWAGEN EURONORM (CODE RVE) UND GASTRONORM (CODE RVG)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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









#### Euronorm | Euronorm | Euronorm

#							Q	€
RVE-R 10	46x55x153	100	SS	10	119	150	13	1 285,00
RVE-R 20	86x55x153	100	SS	20	119	300	23	1 435,00
RVE-R 30	126x55x153	100	SS	30	119	450	31	1 580,00

37x53 cm, guide rivettate | 37x53 cm, riveted guides | 37x53 cm, genietete Führungen

#### Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

#							Q	€
RVG-R 10	41x55x153	100	SS	10	119	150	13	1 285,00
RVG-R 20	77x55x153	100	SS	20	119	300	23	1 435,00
RVG-R 30	113x55x153	100	SS	30	119	450	31	1 580,00







32,5x53, guide rivettate | 32,5x53, riveted guides | 32,5x53, genietete Führungen

## RITIRO VASSOI UNIVERSALE (CODICE RVF)

## UNIVERSAL TRAYS COLLECTOR (CODE RVF)

## UNIVERSAL-TABLETTABRÄUWAGEN (CODE RVF)

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



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 300mm e 370 mm) inclusi euronorm e gastronorm.



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

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



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

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









RV-F/10



RV-F/20

### Universale | Universal tray collector | Tablett-Rücknahme

#		∅						Q	€
RV-F/10	47x55x153	100	SC	10	114	150	15	1	265,00
RV-F/20	88x55x153	100	SC	20	114	300	24,5	1	381,00
RV-F/30	129x55x153	100	SC	30	114	450	34	1	498,00

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



TLRV-TPRV











VRV

## ACCESSORI




## ACCESSORIES

## ZUBEHÖR

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

### Accessori | Accessories | Zubehör







#				*	Q	€
TLRV	51x2,7x138,5	SS	10	2 tamponature, laterali 2 side panels 2 seitliche Außenwände	1	137,00
TPRV	38x2,7x126	SS	4	1 tamponatura, posteriore 1 rear panel 1 hintere Außenwand	1	65,00
VRV	57x32x9	SS	36	Vaschetta porta bicchieri e bottiglie Glass and bottle-holder tank Gläser- und Flaschenbehälter	1	58,00


## CARRELLI GASTRONORM (CODICE GN)

### GASTRONORM TROLLEYS (CODE GN)


### GASTRONORM-WAGEN (CODE GN)

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

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

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

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

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

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

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









GN911R



GN9R

#### Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

#		∅						*	Q	€
GN911R	62x38x94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	8,0	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	1	190,00
GN9R	62x73x94,5	100	SS	9 2/1 h. 65	68,8	150	12,0	o 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 18 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 18 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	1	260,00











GN1811R



GN18R

Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm









#		Ø						*	Q	€
GN1811R	62x38,5x164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	14,0	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	1	318,00
GN18R	62x73x169	125	SS	18 2/1 h. 65	68,8	300	19,5	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 36 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 36 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	1	400,00
GN1811RC	41,5x73x164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto With riveted guides, pan entry from short side Mit genieteten Führungen, Einsetzen Bleche kurze Seite	1	390,00


## PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA


### PASTRY/PIZZA PAN CARTS WITH RACKS


### BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE






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

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

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

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

#### Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

#		Ø					*	Q	€
BZ-2U	51x54 x172	100	SG	20	66	80	14,4	20 piani 20 shelves 20 Flächen	1 222,00
BZ-4U	51x86 x172	100	SG	40	66	160	19,2	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	1 254,00

Distanza tra piani di 8 cm | Distance between shelves 8 cm | 8 cm Abstand zwischen den flächen



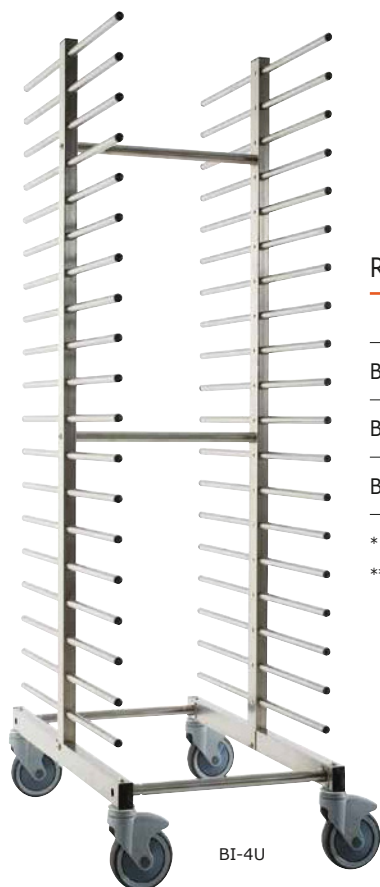
BZ-4U



BZ-2U



BI-2U



BI-4U

## Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

#		Ø					*	Q	€
BI-2U*	51x54 x172	125	SS	20	66	80	13,8	20 piani 20 shelves 20 Flächen	1 296,00
BI-4U**	51x86 x172	125	SS	40	66	160	18,2	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	1 386,00
BI-15U**	51x54 x172	125	SS	15	86	80	12,7	15 piani 15 shelves 15 Flächen	1 265,00

\* Distanza tra piani di 8 cm | Distance between shelves 8 cm | 8 cm Abstand zwischen den flächen

\*\* Distanza tra piani di 10 cm | Distance between shelves 10 cm | 10 cm Abstand zwischen den flächen



BI-M11



BI-M15

## A parete | Wall-mounted | Wandbefestigung


#		Ø					*	Q	€
BI-M11	49x41 x83	SS	11	66	4,876	14,4	Con cerniere per ruotare i supporti With hinges to rotate supports Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen	1 159,00	
BI-M15	49x41 x117	SS	15	66	6,500	19,2	Con cerniere per ruotare i supporti With hinges to rotate supports Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen	1 212,00	


Distanza tra piani di 8 cm | Distance between shelves 10 cm | 8 cm Abstand zwischen den flächen


# PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L"

## PASTRY/PIZZA PAN CARTS ON "L" GUIDES







### BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA AUF L-FÜHRUNG

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

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

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

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



SI-146R









SI-246R



SI-264R

#### Carrello portateglie | Pan cart trolley | Blech-Wagen

#		∅						*	Q	€
SI-146R	69x48x71,5	100	SS	6	78	50	11,170	Teglie 60x40,guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	1	237,00
SI-246R	69x48x184	125	SS	20	78	100	16,200	Teglie 60x40,guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	1	381,00
SI-264R	49x66x184	125	SS	20	78	100	18,710	Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	1	408,00
SI-269R	69x85x187	125	SS	40	79	200	22,660	Teglie 60x40, guide rivettate, 20 piani 60x40 pans, riveted guides, 20 shelves Bleche 60x40, genietete Führungen, 20 Flächen	1	461,00





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



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



Edelstahllaufbau, Tragegitter aus verchromtem Stahl, 4 drehbare 125 mm – Räder.

## PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE

## ROUND AND/OR SCREEN PAN CARTS

## BLECHGITTER FÜR RUNDE BLECHE UND/ ODER RASTERBLECHE

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



### Portateglie tonde | Round pan carts | Blechgitter für runde Bleche







#	▬▬▬▬	∅	■	▣	⬇	⚠	📦	*	Q	€
PTT20	52x54 x162	125	SC	20	57	100	18	Teglie ø38-50 cm Pans ø38-50 cm Bleche ø38-50 cm	1	328,00
PTT30	52x54 x162	125	SC	30	35	60	15	Teglie fino a ø38 cm Pans up to ø38 cm Bleche bis ø38 cm	1	307,00

# ACCESSORI PORTATEGLIE



## PAN-HOLDER ACCESSORIES

### ZUBEHÖR BLECHTRÄGER

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen
	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		
PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC				

#### Copertura per BI-2U | Cover for BI-2U | Abdeckung für BI-2U

#			*	Q	€
BI-COP	PVC	3	Trasparente, da usare con kit teglie Transparent, to be used with pan kit Transparent, mit Blech-Set zu verwenden	1	136,00




BI-COP

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

#			*	Q	€
SI246-COP	PVC	2	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparent, extra-thick, easy to position. Transparent mit hoher Stärke, leichte Handhabung.	1	136,00

#### Kit per teglie tonde | Round pan kit | Set für runde Bleche

#		*	Q	€
BI-KIT1	28	Fino a Ø 50 cm per BI-2U (per il mod. BI-4U occorrono 2 kit) Up to Ø 50 cm for BI-2U (for mod. BI-4U you need 2 kits) Bis zu Ø 50 cm für BI-2U (für das Modell BI-4U werden 2 Sets benötigt)	1	360,00



SI246-COP




## LINEA HOTEL


### HOTEL LINE


### SERIE FÜR HOTELS

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl				

 Carrelli in struttura in tubolare 25 mm, acciaio inox, 4 ruote pivotanti per il ritiro biancheria, trasporto abiti e valigie, poggia valigie.

 25 mm tubular stainless steel structure trolleys, 4 swivel wheels for collecting linen, carrying clothing and luggage, luggage support.

 Wagen aus 25 mm – Rohraufbau, Edelstahl, 4 drehende Räder für die Wäsche, Bekleidungs- und Koffertransport, Gepäckauflage.

#### Porta abiti e valigie | Clothes and luggage holder trolley | Bekleidungs- und Kofferträger

#							€
PAB	92x58x175	125	SS	150	26	1	450,00



PAB

#### Poggia valigie | Luggage support | Gepäckauflage

#						*		€
PGV	60x50x70	SS	30	3	26	Tubo tondo 25 mm, cinghia in tessuto 25 mm round tube, fabric belt 25 mm – Rundrohr, Stoffriemen	1	69,00



PGV





1S



1S4P



2S








AC-SC



2S4P

### Portabiancheria | Linen holder | Wäschewagen




#						*	Q	€
1S	53x50x126	100	SS	30	10	1 sacco 1 sack 1 Sack	1	200,00
2S	100x50x126	100	SS	60	13	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	1	270,00
1S4P	95x50x140	125	SS	50	15	1 sacco, 4 piani 1 sack, 4 shelves 1 Sack, 4 Flächen	1	340,00
2S4P	145x50x140	125	SS	80	18	2 sacco, 4 piani 2 sack, 4 shelves 2 Säcke, 4 Flächen	1	390,00
AC-SC						Sacco raccolta biancheria, cotone pesante Linen collection sack, heavy cotton Wäschesack aus dicker Baumwolle	1	28,00

## ACCESSORI CARRELLI

## TROLLEY ACCESSORIES

## ZUBEHÖR FÜR WAGEN

### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	∅	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)
	Materiale Material Material		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		
PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC	P	Plastica Plastic Kunststoff		

### Supplemento ruota | Wheel supplement | Zubehör Rad

#	∅		*	Q	€
AC-RF100	100	PVC	Coppia ruote frenata con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	1	22,00
AC-RF125	125	PVC	Coppia ruote frenata con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	1	24,00



### Paracolpi | Buffer | Stoßschutz

#			*	Q	€
AC-PC	P	0,416	Kit 4 pezzi Kit of 4 pieces Set mit 4 Teilen	1	10,00

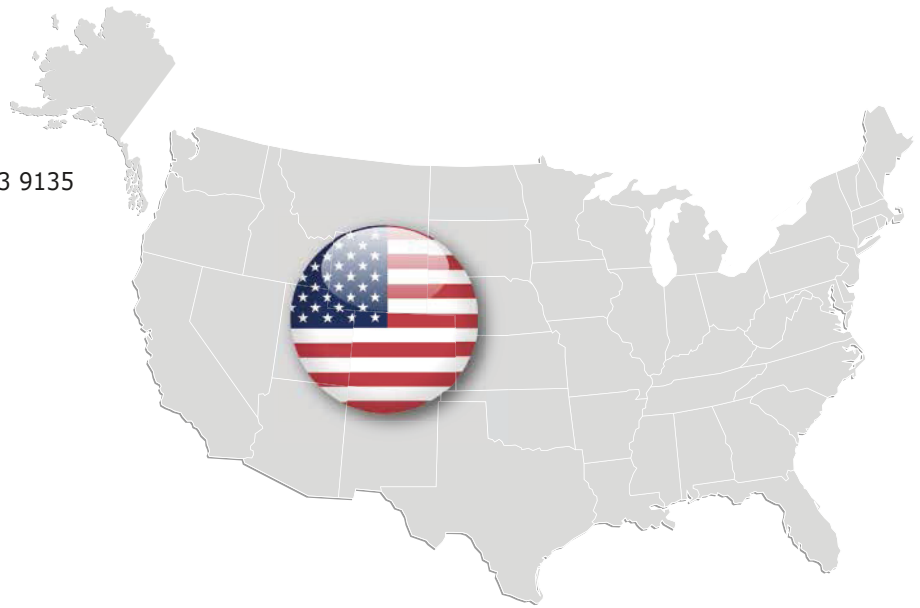




IL GRUPPO  
THE GROUP  
DIE GRUPPE

**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**  
**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**  
**www.gimetal.com.br**









Via Croce Rossa, 1/C 51037 Montale (PT) Italia  
Phone +39 0573 1943680 Fax +39 0573 557332  
[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it) [inform@gimetal.it](mailto:inform@gimetal.it)







**2016**

