08/2022

2022

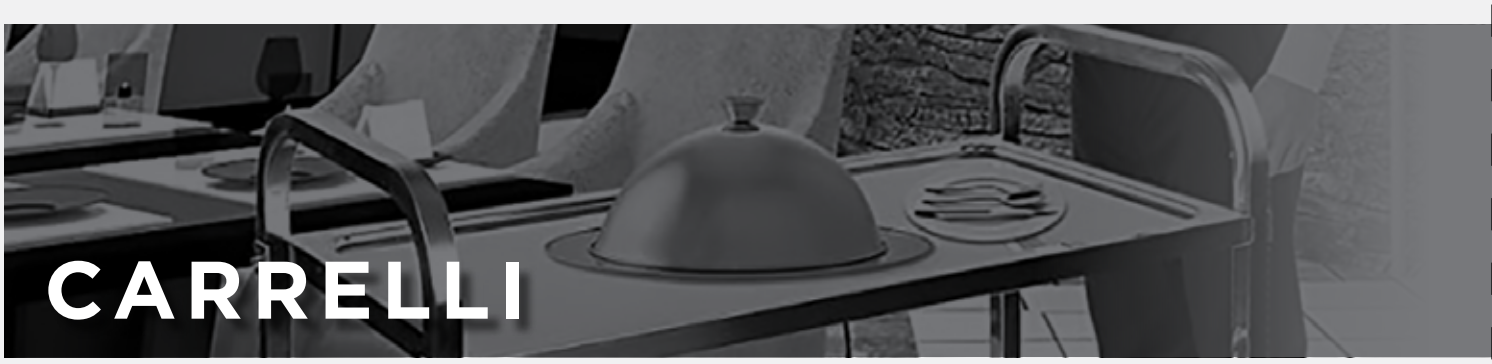
MADE WITH **PASSION**

GI·METAL


PROFESSIONALE


CASA


REDBOX
DELIVERY


CARRELLI

MADE WITH PASSION.

PROFESSIONAL | PROFESSIONELLE *pag.18*

HOME | ZUHAUSE *pag.114*

DELIVERY | DELIVERY *pag.126*

TROLLEYS | WAGEN *pag.136*

INDICE GENERALE

TABLE OF CONTENTS
GENERELLES INHALTSVERZEICHNIS

LA NOSTRA STORIA | *Our story* | *Unsere geschichte* 6
PERCHÉ GI.METAL | *Why Gi.Metal* | *Warum Gi.Metal* 8
PORTALE B2B PER RIVENDITORI | *B2B portal for wholesalers* | *B2B-Portal für den großhandel* 10
LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL | *Our social community* | *Unsere soziale community* 11
GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA | *Peel choice guide* | *Anleitung für die wahl der schaufel* 12

PROFESSIONALE

PROFESSIONAL | PROFESSIONELLE

PALE

PEELS | SCHAUFELN

Ricerca per linea di prodotto | *Search by product line* | *Konfiguration nach Produktlinie Suchen* 20
Linea Carbon | *Carbon line* | *Carbon Linie* 22
Linea Gold | *Gold line* | *Gold Linie* 28
Linea Evoluzione | *Evoluzione line* | *Evoluzione Linie* 36
Linea Azzurra | *Azzurra line* | *Azzurra Linie* 44
↳ **Pale e Assi per pizze in pala/al metro**
Peels and boards for pizza in pala/by the meter | *Schaufeln und bretter für pizza auf der schaufel/am meter* 54
Linea Napoletana | *Napoletana line* | *Napoletana Linie* 58
Linea Gluten Free | *Gluten Free line* | *Gluten Free Linie* 64
Linea Alice | *Alice line* | *Alice Linie* 72
Linea Vintage | *Vintage line* | *Vintage Linie* 78
Kit pizza completi | *Complete pizza kits* | *Komplette pizza-sets* 84

ACCESSORI

ACCESSORIES | ZUBEHÖR

Pulire il forno | *Cleaning: oven brushes* | *Reinigen: ofenbürsten* 89
Organizzare: portapale | *Organising: peel holders* | *Abstellen: schaufelhalterung* 93
Gestire il forno a legna | *Manage the wood oven* | *Den holzbackofen verwalten* 97
Cuocere | *Cooking* | *Backen* 100
Preparare | *Preparing* | *Zubereiten* 102
Tagliare | *Cutting* | *Schneiden* 104
Servire | *Serving* | *Servieren* 106
Strumenti per esibizioni e consulenze | *Tools for shows and consultancies* | *Werkzeuge für darbietungen und beratung* 110
Espositori | *Display units* | *Ausstellungs-ständer* 112

CASA

HOME | ZUHAUSE

Linea Amica | *Amica line | Amica Linie* 114
In casa... | *Indoor | Drinnen* 116
... e anche fuori | *Outdoor| Draussen* 119
Soluzioni espositive punto vendita | *Store display solutions | Displaylösungen am verkaufsstelle* 124

DELIVERY

DELIVERY | DELIVERY

REDBOX | *Redbox | Redbox* 126
Delivery tradizionale | *Traditional Delivery | Traditionelle Lieferung* 132

CARRELLI

TROLLEYS | WAGEN

Carrelli e contenitori | *Carts and trays | Wagen und Behälter* 136
Linea Mensa | *Canteen Line | Serie kantine* 140
Linea Asso | *Asso Line | Serie asso* 142
Portapiatti | *Plate racks | Tellerständer* 143
Portaceste / Porta Cassette | *Basket/Dough Box Storage | Geschirrspülerkörben/Kisten-Wagen* 144
Porta casse | *Crate trolley | Kisten-wagen* 145
Tramoggia per farina | *Flour carrier | Mehltrichter* 146
Ritiro vassoi universale | *Universal trays collector | Universal-tablettabräumwagen* 147
Portateglie tonde e/o retine | *Round and/or screen pan carts | Blechgitter für runde bleche und/oder rasterbleche* 148
Porta teglie pasticceria | *Baking tray | Backblech* 149
Gastronorm | *Gastronorm | Gastronorm* 152
Accessori | *Accessories | Zubehör* 154

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA | *General Conditions Of Sale | Allgemeine Geschäftsbedingungen* 156
IL GRUPPO | *The Group | Die Gruppe* 159

LA NOSTRA STORIA
OUR STORY
UNSERE GESCHICHTE



MARCO D'ANNIBALE
Founder & CEO Gi.Metal



Dal 1986 Gi.Metal è una fabbrica di strumenti professionali per il mondo della ristorazione, e da oltre 35 anni leader di settore e partner più amato da pizzaioli professionisti e non. Ogni anno Gi.Metal investe in risorse e nuove tecnologie, continuando a sorprendere la clientela nel tempo; l'ascolto del mercato si traduce in una vasta gamma di prodotti, ideati per soddisfare le più diverse esigenze e facilitare il pizzaiolo in ogni fase del lavoro.

Since 1986 Gi.Metal is a factory of professional tools for the world of food service, and for over 35 years a market leader and most loved partner by professional and non-professional pizza makers. Every year Gi.Metal invests in resources and new technologies, continuing to surprise customers over time; Listening to the market translates into a wide range of products, designed to satisfy the most diverse needs and facilitate the pizza maker at every stage of the work.

Seit 1986 ist Gi.Metal als Hersteller für professionelle Utensilien der Gastronomie tätig und zeichnet sich seit über 35 Jahren als ein Branchenführer und Partner von professionellen und nicht professionellen Pizzabäckern aus. Jedes Jahr investiert Gi.Metal in Ressourcen und neue Technologien, um die Kunden im Laufe der Zeit immer wieder zu überraschen. Den Marktanforderungen nachzukommen bedeutet eine breite Palette von Produkten, die auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse zugeschnitten sind und dem Pizzabäckern in jeder Arbeitsphase hilfreich beizustehen.



1

SEDE PRODUTTIVA

PRODUCTION FACILITY HEADQUARTERS
PRODUKTIONSSTANDORT

di 8.000 m² in provincia di Pistoia, Italia
of 8.000 square meters in the province of Pistoia, Italy
mit 8.000 m² in der Provinz Pistoia, Italien

2

FILIALI

BRANCHES
NIEDERLASSUNGEN

negli Stati Uniti e in Brasile
in the USA and Brazil
in den USA und Brasilien

+20

FIERE INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL FAIRS
INTERNATIONALE MESSEN

a cui l'azienda partecipa ogni anno
in which the company exhibits every years
an denen das Unternehmen jedes Jahr teilnimmt

+40

EVENTI

EVENTS
VERANSTALTUNGEN

di cui Gi.Metal è sponsor
sponsored by Gi.Metal
von denen Gi.Metal ein Sponsor ist

+60

DIPENDENTI E COLLABORATORI

EMPLOYEES AND COLLABORATORS
ANGESTELLTE UND MITARBEITER

che contribuiscono al successo di Gi.Metal
who contribute to the success of Gi.Metal
die zum Erfolg von Gi.Metal beitragen

+85

PAESI

COUNTRIES
LÄNDER

serviti in tutto il mondo
served worldwide
weltweit mit Produkten versorgt

+1.000

ARTICOLI

ITEMS
ARTIKEL

in catalogo
in the catalog
im Katalog

+3.000

DISTRIBUTORI

DEALERS
HÄNDLER

in tutto il mondo
all over the world
auf der ganzen Welt

+120.000

PALE PER PIZZA

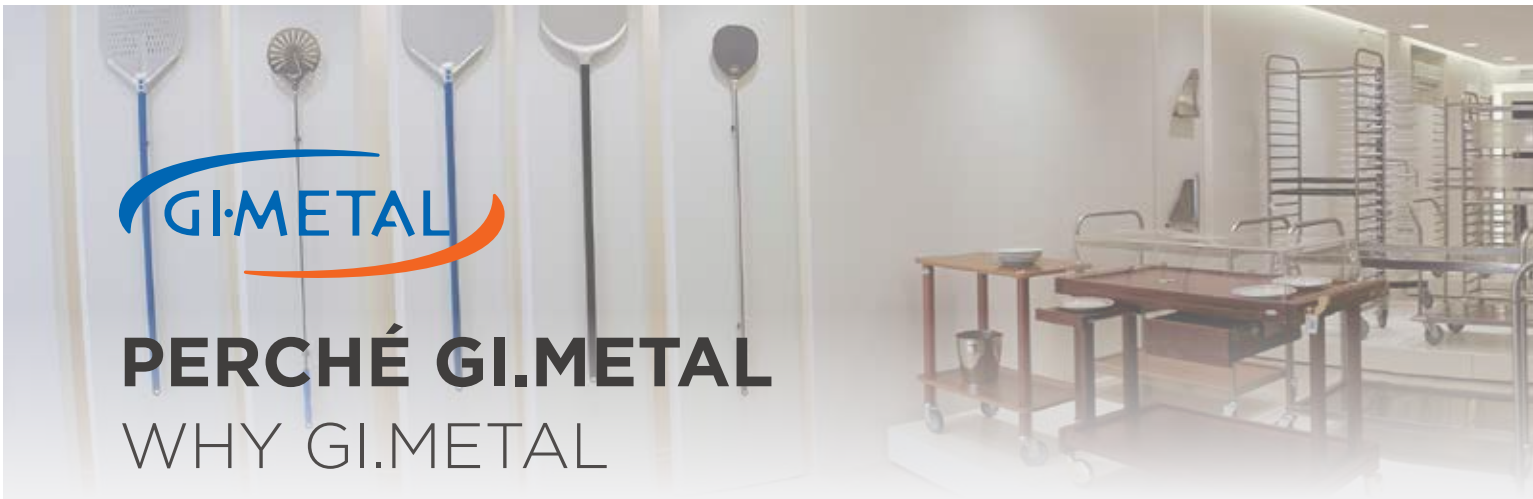
PIZZA PEELS
PIZZASCHAUFELN

prodotte in un anno
produced in a year
pro Jahr

MADE IN ITALY

QUALITÀ MADE IN ITALY

MADE IN ITALY QUALITY
QUALITÄT MADE IN ITALY



PERCHÉ GI.METAL
WHY GI.METAL
WARUM GI.METAL

Simbolo di eccellenza da oltre 35 anni. Azienda leader nel mondo della produzione delle attrezzature professionali per la pizzeria, Gi.Metal ne rappresenta la storia e ne disegna il futuro. Anticipa le esigenze del mercato con prodotti innovativi, di qualità superiore, che rappresentano il più autorevole esempio di Made in Italy nel settore di riferimento.

A Symbol of excellence for over 35 years. Leading company in the production of professional equipment for pizzerias. Gi.Metal represents its history, and designs its future. It anticipates the needs of the market with innovative, superior quality products that represent the most influential example of Made in Italy in the reference sector.

Ein Symbol der Exzellenz seit über 35 Jahren. Führendes Unternehmen in der Herstellung von professionellen Utensilien für Pizzerien. Gi.Metal macht Geschichte und gestaltet seine Zukunft. Das Unternehmen antizipiert die Bedürfnisse des Marktes mit innovativen, qualitativ hochwertigen Produkten, die das maßgeblichste Beispiel für das Made in Italy in diesem Sektor darstellen.

"Con la qualità costruiamo il nostro futuro" è la vision che anima il team Gi.Metal: la costante ricerca dei più alti standard qualitativi, uniti al raggiungimento di soglie di errore prossime allo zero, sono ad oggi garanzia di un cliente pienamente soddisfatto. I risultati sono costantemente fissati, testati e misurati grazie anche all'ascolto del cliente, che riveste un ruolo fondamentale e favorisce la ricerca di un continuo miglioramento.

"With quality we build our future" the vision that animates Gi.Metal team; constant research for the highest quality standards, together with the achievement of error thresholds close to zero, are now a guarantee for a fully satisfied customer. The results are set, tested and constantly measured also thanks to the customer's listening, which plays an essential role and eases the strategy for continuous improvement.

"Wir konstruieren unsere Zukunft mit Qualitätsprodukten" die Vision, die das Gi.Metal-Team bewegt; die ständige Suche nach höchsten Qualitätsstandards sowie das Erreichen von Fehlerschwellen bei der Produktion nahezu Null sind für uns eine Garantie für einen rundum zufriedenen Kunden. Die Ergebnisse werden durch das Eingehen auf die Kundenbedürfnisse festgelegt, getestet und ständig überwacht, was eine grundlegende Rolle spielt und die Strategie zur kontinuierlichen Verbesserung fördert.

Progettazione e produzione sono gestite internamente e curate da personale altamente qualificato. L'organizzazione versatile permette di seguire direttamente ogni singola fase di lavorazione garantendo massima qualità ed efficienza. Gi.Metal utilizza da sempre macchinari altamente tecnologici e di ultima generazione, che garantiscono efficienza produttiva e ottimizzazione di tempi e materie prime utilizzate, nell'ottica di azienda 4.0. Una completa informatizzazione logistica dello stabilimento di 8000mq permette l'evasione degli ordini in tempi molto rapidi per la totalità degli articoli a catalogo.

Internal design and production managed by highly qualified employees. The versatile organization allows to follow directly every single work step, ensuring maximum quality and efficiency. GI.Metal has always used highly technological and latest-generation machinery, which guarantees productive efficiency and optimization of time and raw materials used, from the point of view of a company 4.0. A complete logistical computerization of the 8000sq.m plant allows orders to be processed very quickly for all the items in the catalog.

Interne Designentwicklung und Produktion werden von hochqualifiziertem Personal geleitet und verwaltet. Die vielseitige Organisation ermöglicht es, jeden einzelnen Verarbeitungsschritt direkt zu verfolgen und so maximale Qualität und Effizienz sicherzustellen. GI.Metal setzt seit jeher hochtechnologische Maschinen der neuesten Generation ein, die aus Sicht des Unternehmens 4.0 eine produktive Effizienz und Optimierung von Zeiten und eingesetzten Rohstoffen gewährleisten. Durch eine vollständige logistische Computerisierung des 8000 Quadratmeter großen Werks können Bestellungen für alle Artikel im Katalog sehr schnell bearbeitet werden.



Investimenti in Comunicazione per supportare chi crede in noi e decide di sceglierci. Gi.Metal garantisce la sua presenza in oltre 50 eventi tra fiere e manifestazioni di settore, è presente nei migliori magazine di riferimento, investe nei social e nell'immagine aziendale. Un costante impegno che avvalora l'alta qualità del prodotto e che accresce la brand awareness in tutto il mondo.

Investments in Communication to support those who believe in us and decide to choose us. Gi.Metal guarantees its presence in over 50 trade fairs and events, is present in the best reference magazines, invests in social media and in the corporate image. A constant commitment that validates the high quality of the product and that increases brand awareness worldwide.

Investitionen in die Kommunikation, um diejenigen zu unterstützen, die an uns glauben und sich für uns entscheiden. Gi.Metal garantiert seine Präsenz auf über 50 Messen und Veranstaltungen, ist in den besten Fachzeitschriften vertreten, investiert in Social Media und in das Unternehmensimage. Ein ständiges Engagement, das die hohe Qualität des Produkts bestätigt und die Markenbekanntheit weltweit fördert.

ISO 9001:2015 La presenza di Gi.Metal in più di 85 Paesi nel mondo comporta il rispetto dei più rigidi standard produttivi internazionali. Da anni infatti ha ottenuto da Tuv Italia la certificazione di qualità Iso 9001:2015, dimostrando di essere un'azienda che mira al miglioramento della soddisfazione del cliente grazie ad una costante analisi e controllo dei processi aziendali volti alla ricerca di una migliore organizzazione ed efficienza in tutti gli ambiti.

ISO 9001:2015 The presence of Gi.Metal in more than 85 countries worldwide involves the respect of the strictest international production standards. Gi.Metal has been obtaining for many years the certification of quality ISO 9001:2015, from TUV Italy, demonstrating that it is a company that aims to improve its customer satisfaction thanks to a constant analysis and control of all the processes, looking for better organisation and efficiency in all areas.

ISO 9001:2015 Die weltweite Präsenz von Gi.Metal in mehr als 85 Ländern führt zur Einhaltung der strengsten internationalen Produktionsstandards. Bereits vor Jahren wurde das Unternehmen durch Tuv Italia nach ISO 9001:2015 zertifiziert und erweist sich somit als ein Unternehmen, das die Kundenzufriedenheit durch eine ständige Analyse und Kontrolle der Geschäftsprozesse verbessern will, um eine bessere Organisation und Effizienz in allen Bereichen zu erreichen.

Verso la sostenibilità ambientale. Da alcuni anni Gi.Metal ha compiuto i suoi primi passi nel cammino che porterà verso la sostenibilità ambientale dell'azienda. Da gennaio 2021, in osservanza alla normativa di riferimento, sono state aggiunte al packaging prodotto apposite indicazioni, per aiutare il consumatore alla corretta raccolta, recupero e smaltimento degli imballi. A questo si aggiunge l'utilizzo di cartone certificato FSC per alcune delle scatole della linea Amica by Gimetal. L'adozione del dropshipping (consegna diretta al cliente finale), da parte di molti rivenditori, aiuta l'ottimizzazione logistica riuscendo a ridurre i km percorsi dai prodotti con proporzionale riduzione di CO_2 emessa. I materiali maggiormente impiegati, alluminio ed acciaio, sono naturalmente riciclabili, gli scarti di lavorazione vengono reinviati al fornitore per essere nuovamente fusi e rilavorati. All'interno dell'azienda è fortemente promossa la digitalizzazione documentale, riducendo quindi al minimo la stampa e il conseguente consumo di carta e inchiostri. È appena terminato un piano di investimento, decisamente importante, che ha visto il rifacimento dell'intera copertura dello stabilimento principale, con la rimozione e smaltimento di 6.000 mq di amianto precedentemente presenti.

Towards environmental sustainability. In the last few years, Gi.Metal has started walking on the path towards the company's environmental sustainability. From January 2021 , in compliance with the reference standards, indications to help the customer perform a correct collection, recovery and disposal of the packs have been added to the packaging. In addition to this, certified FSC cardboard is being used for some of the boxes of the Amica by Gimetal line. The adoption of dropshipping (direct delivery to the final client), performed by many retailers, helps logistic optimisation by reducing the km travelled by products with a proportional reduction of CO_2 emissions. The most used materials, aluminium and steel, are obviously recyclable, processing scraps are sent back to the supplier to be fused and re-processed. Document digitalisation is strongly promoted within the company ,therefore, printing and the use of ink and paper is reduced to a minimum. A very important investment plan was just completed, it entailed a total overhaul of the cover of the main plant with the removal and disposal of 6,000 sqm of asbestos.

Auf dem Weg zu ökologischer Nachhaltigkeit. Seit einigen Jahren hat Gi.Metal die ersten Schritte auf dem Weg unternommen, der das Unternehmen in Richtung der ökologischen Nachhaltigkeit führen wird. Ab Januar 2021 werden in Übereinstimmung mit der Referenznorm spezielle Hinweise auf den Produktverpackungen angebracht, um den Verbraucher bei der korrekten Sammlung, Verwertung und Entsorgung der Verpackungen zu unterstützen. Darüber hinaus wird für einige Schachteln der Linie Amica by Gindal FSC-zertifizierter Karton verwendet. Die Einführung des Dropshipping (Direktlieferung an den Endkunden) durch viele Einzelhändler trägt zur Optimierung der Logistik bei, indem die Anzahl der von den Produkten zurückgelegten Kilometer verringert wird, was zu einer entsprechenden Reduzierung der CO_2-Emissionen führt. Die am häufigsten verwendeten Materialien, Aluminium und Stahl, sind von Natur aus wiederverwertbar, und die Verarbeitungsabfälle werden an den Lieferanten zurückgeschickt, damit sie wieder eingeschmolzen und verarbeitet werden können. Innerhalb des Unternehmens wird die Digitalisierung von Dokumenten stark gefördert, wodurch das Ausdrucken und somit der Verbrauch von Papier und Tinte auf ein Minimum reduziert werden. Gerade wurde ein großer Investitionsplan abgeschlossen, in dessen Rahmen das gesamte Dach des Hauptwerks erneuert und 6.000 Quadratmeter Asbest entfernt und entsorgt wurden.



UN PORTALE B2B PENSATO PER I RIVENDITORI DEL SETTORE

A B2B PORTAL DESIGNED FOR WHOLESALERS

EIN B2B-PORTAL FÜR DEN GROSSHANDEL ENTWICKELT

Il portale B2B è il negozio online pensato appositamente per rivenditori del settore. Offre molteplici potenzialità per gestire efficacemente il proprio business ed essere sempre informati sulle ultime novità di prodotto.

The B2B portal is the online store designed specifically for wholesalers. It offers multiple potentialities to effectively manage the business and always be informed about the latest product news.

Das B2B-Portal ist der Online-Shop, der speziell für Einzelhändler in der Branche entwickelt wurde. Die Firma bietet mehrere Möglichkeiten für den Kunden, um sein Geschäft effektiv zu verwalten und immer über die neuesten Produktneuheiten informiert zu sein.

MASSIMA PRIORITÀ

Ordini web gestiti con priorità rispetto agli altri ordini.

HIGHEST PRIORITY

Web orders managed with priority compared to other orders.

MAXIMALE PRIORITÄT

Web-Bestellungen werden mit Vorrang vor anderen Bestellungen verwaltet.

RIORDINE VELOCE

Suggerimento personalizzato dello storico articoli ordinati, per velocizzare la selezione.

QUICK REORDER

Personalized suggestion of the ordered items history, to speed up the selection.

SCHNELLE WIEDER BESTELLUNG

Personalisierter Vorschlag der Historie der bestellten Artikel, um die Auswahl zu beschleunigen.

ARCHIVIO DOCUMENTI

Possibilità di recuperare ordini e documenti amministrativi e commerciali in qualsiasi momento e a portata di click.

DOCUMENT STORAGE

Possibility to recover orders and administrative and commercial documents at any time and just a click away.

DOKUMENTENARCHIV

Es ist jederzeit möglich, Bestellungen sowie administrative und kommerzielle Dokumente mit nur einem Klick aufzurufen.

COSTI RIDOTTI

Costo di spedizione agevolato rispetto alle condizioni standard.

REDUCED COSTS

Reduced shipping costs compared to standard conditions.

REDUZIERTE KOSTEN

Günstigere Versandkosten im Vergleich zu Standardkonditionen.

ASSISTENZA AL CLIENTE

Assistenza all'ordine in tempo reale tramite la chat online con il nostro customer service.

CUSTOMER SERVICE

Order support in real time via online chat with our customer service.

KUNDENDIENST

Bestellungen in Echtzeit über den Online-Chat mit unserem Kundenservice aufgeben.



LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL

OUR SOCIAL COMMUNITY

UNSERE SOZIALE COMMUNITY

SEGUICI e CONDIVIDI!

FOLLOW US and SHARE! - FOLGEN SIE UNS und TEILEN SIE!

TUTTI I NUOVI TREND A CUI ISPIRARSI
All the new trends to be inspired
Lassen Sie sich durch unsere neuen Trends inspirieren

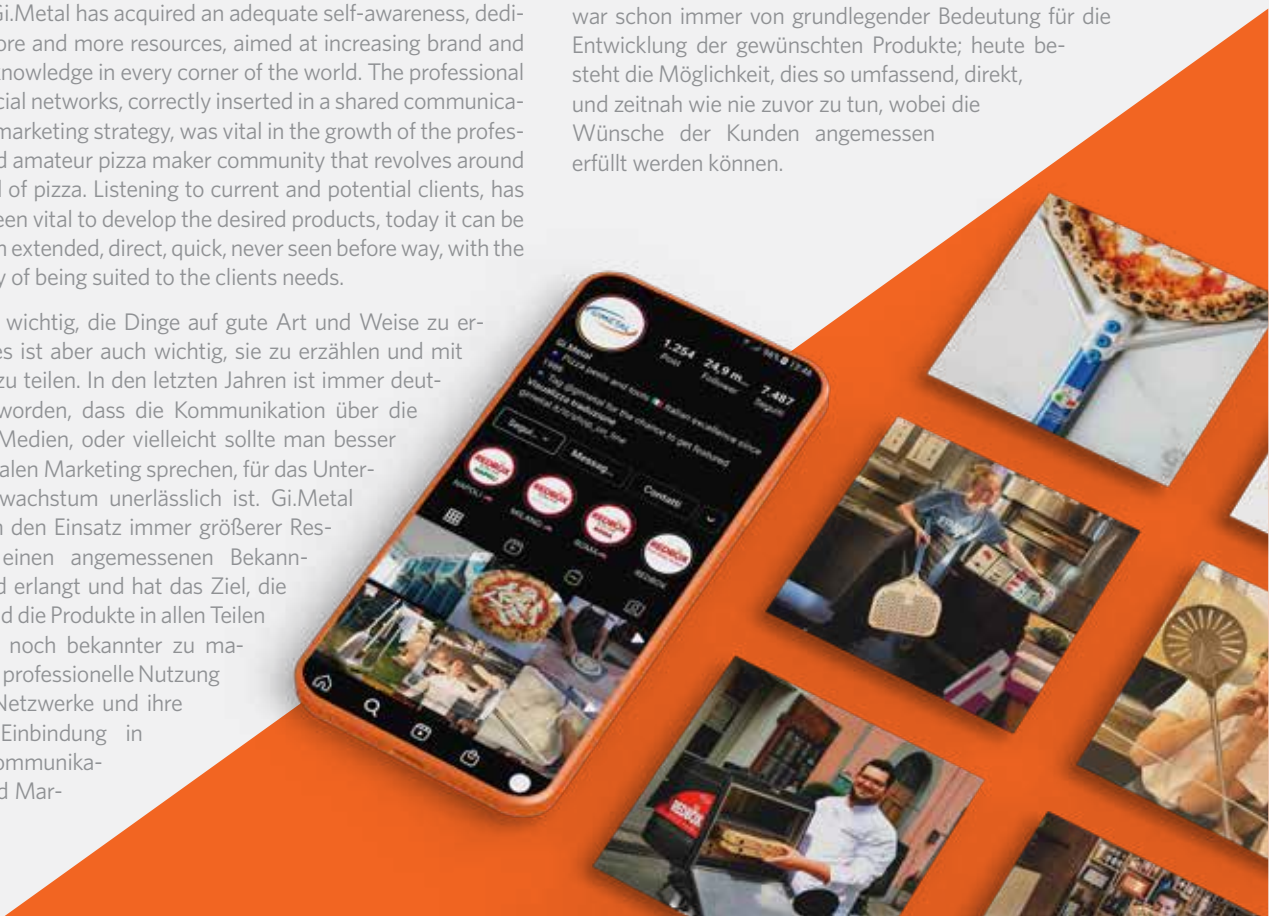
NOVITÀ DI PRODOTTO E AGGIORNAMENTI SU EVENTI E FIERE
Product news and updates on events and fairs
Produktneuigkeiten und Updates zu Events und Messen

TUTORIAL SULL'UTILIZZO DEI NOSTRI PRODOTTI E MOLTO ALTRO
Tutorials on the use of our products and much more
Tutorial zur Verwendung unserer Produkte und viele mehr

Fare le cose bene è importante ma altrettanto lo è saperle raccontare e condividere. Negli ultimi anni è sempre più chiaro come la comunicazione social, ma forse sarebbe meglio parlare di digital marketing, sia imprescindibile per la crescita aziendale. Gi.Metal ha acquisito una adeguata consapevolezza, dedicando sempre maggiori risorse, con l'obiettivo di aumentare la conoscenza del marchio e dei prodotti in ogni angolo del mondo. Utilizzare professionalmente i social network, avendo cura di inserirli correttamente in una strategia di comunicazione e marketing condivisa, è stato fondamentale negli ultimi anni vista la crescita della comunità di pizzaioli professionisti ed amatori che gravita intorno al mondo della pizza. L'ascolto dei propri clienti, attuali e potenziali, è sempre stato fondamentale per sviluppare i prodotti desiderati; oggi è possibile farlo in modo esteso, diretto, tempestivo, come mai prima, con la possibilità di essere adeguati ai desideri dei clienti.

Doing things well is important, but being able to convey and share them is equally important. In the last few years, it has become increasingly clear that social communication, which we should probably refer to as marketing, is vital for company growth. Gi.Metal has acquired an adequate self-awareness, dedicating more and more resources, aimed at increasing brand and product knowledge in every corner of the world. The professional use of social networks, correctly inserted in a shared communication and marketing strategy, was vital in the growth of the professional and amateur pizza maker community that revolves around the world of pizza. Listening to current and potential clients, has always been vital to develop the desired products, today it can be done in an extended, direct, quick, never seen before way, with the possibility of being suited to the clients needs.

Es ist wichtig, die Dinge auf gute Art und Weise zu erledigen, es ist aber auch wichtig, sie zu erzählen und mit anderen zu teilen. In den letzten Jahren ist immer deutlicher geworden, dass die Kommunikation über die sozialen Medien, oder vielleicht sollte man besser vom digitalen Marketing sprechen, für das Unternehmenswachstum unerlässlich ist. Gi.Metal hat durch den Einsatz immer größerer Ressourcen einen angemessenen Bekanntheitsgrad erlangt und hat das Ziel, die Marke und die Produkte in allen Teilen der Welt noch bekannter zu machen. Die professionelle Nutzung sozialer Netzwerke und ihre richtige Einbindung in die Kommunikations- und Marketingstrategie ist in den letzten Jahren angesichts der wachsenden Gemeinschaft von professionellen und Hobby-Pizzabäckern, die sich für die Welt der Pizza interessieren, immer wichtiger geworden. Den aktuellen und potentiellen Kunden zuzuhören, war schon immer von grundlegender Bedeutung für die Entwicklung der gewünschten Produkte; heute besteht die Möglichkeit, dies so umfassend, direkt, und zeitnah wie nie zuvor zu tun, wobei die Wünsche der Kunden angemessen erfüllt werden können.





GUIDA
GUIDE / ANLEITUNG

COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?
HOW TO CHOOSE A PROFESSIONAL PIZZA PEEL?
WIE WÄHLT MAN EINE PROFESSIONELLE PIZZASCHAUFEL AUS ?

INFORNARE O SFORNARE?
TO SLIDE IT IN OR TAKE IT OUT?
IN DEN OFEN SCHIEBEN ODER HERAUSNEHMEN?

Le **pale** sono pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Hanno forme e misure diverse per adattarsi alle diverse varianti di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro. I **palettini** Gi.Metal sono agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta.

The **peels** are designed to load the pizza from the prep table and put it in the oven. They have different shapes and sizes to adapt to different pizza styles and lengths suitable for different work spaces. Gi.Metal **small peels** are agile and precise to handle: they are used to turn the pizza inside the oven, check its cooking by raising the bottom and taking it out when cooked.

Die **Kleine Schaufeln** sind so konstruiert, dass sie die Pizza vom Arbeitstisch nehmen und direkt in den Ofen schieben können. Sie zeichnen sich durch verschiedene Formen und Größen aus, um sich an verschiedene Pizzavariationen und -längen anzupassen, und sind für verschiedene Arbeitsbereiche geeignet.
Die **Schaufeln** Gi.Metal sind wendig und präzise in der Handhabung: Sie dienen zum Wenden der Pizza im Ofen, zum Überprüfen des Garvorgangs durch Anheben des Bodens und zum Entnehmen der gegarten Pizza. Die von Gi.Metal angegebenen Maße garantieren die richtige Auflagefläche.



FORATA O PIENA?
PERFORATED OR SOLID?
DURCHLÖCHERT ODER VOLL?

Gi.Metal è la prima azienda ad aver ideato, progettato e realizzato l'esclusiva foratura per le pale da pizza. Un'innovazione molto importante che agevola il lavoro del pizzaiolo, consentendo di scaricare facilmente la farina in eccesso che all'interno del forno, bruciando, causerebbe fumi, residui e sapore amaro della pizza. La foratura Gi.Metal è la risposta a questi inconvenienti. Gi.Metal dedica la stessa attenzione a chi invece preferisce la tradizionale pala in versione piena, offrendo un'ampia gamma di articoli dalle ottime prestazioni.

VANTAGGI DELLA FORATURA:

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

Gi.Metal is the first company who conceived, designed and manufactured the exclusive pizza peel perforation. A very important innovation that makes the pizza chef's work easier, allowing you to loose the extra flour inside the oven, preventing it from burning, causing fumes, residues and bitter taste of the pizza. The Gi.Metal perforation is the answer to all these drawbacks. Gi.Metal devotes the same attention to those who prefer instead, the traditional peel in the solid version, offering a wide range of products with excellent performance

ADVANTAGES OF THE PERFORATION:

- **Maximum smoothness**: Less surface means less friction. The holes are smooth and rounded at the ends of the cut, so that even the dampest dough slides smoothly. You can also use less flour on the counter.
- **Lightness**: The perforated sheet has less material and therefore weighs less.
- **Less smoke**: less flour burning means less smoke in the room.
- **No more burning and bitter taste of the pizza**: the flour burning under the pizza creates black burns and makes the taste bitter.
- **Less cleaning**: less burnt flour in the oven means less cleaning of its surface.

Gi.Metal ist das erste Unternehmen, das die exklusiven Bohrungen für Pizzaschaufeln entworfen, konstruiert und integriert hat. Eine sehr wichtige Neuerung, die dem Pizzabäcker die Arbeit erleichtert und das überschüssige Mehl, das beim Backen im Ofen verbrennt, dabei Rauch einwickelt und als Rückstände auf der Pizza den bitteren Geschmack verursachen würde, auf einfache Weise abfallen lässt. Die Bohrungen der Gi.Metal-Schaufeln sind die Antwort auf diese Probleme. Die selbe Aufmerksamkeit widmet Gi.Metal auch denjenigen, die stattdessen die traditionelle Vollversion der Schaufel bevorzugen, und bietet eine große Auswahl an Artikeln mit hervorragender Leistung.

VORTEILE DER BOHRUNGEN:

- **Maximale Gleitfähigkeit**: niedrige Reibung. Die Schnittkanten der Borhrungen sind abgerundet, so dass auch der feuchteste Teig gleichmäßig fließt.
- **Leichtigkeit**: Das durchlöcherte Blech besteht aus weniger Material und wiegt daher weniger.
- **Weniger Rauch**: Weniger Mehl, das verbrennt, bedeutet weniger Rauch im Raum.
- **Kein verbrannter Teig und kein bitterer Geschmack der Pizza mehr**: Das Mehl, das unter der Pizza verbrennt, erzeugt schwarze Verbrennungen und einen bitteren Geschmack.
- **Bessere Reinigung**: Weniger Mehl im Ofen bedeutet weniger Reinigungsaufwand.



RETTANGOLARE O ROTONDA?

RECTANGULAR OR ROUND? – RECHTECKIG ODER RUND?

La pala per infornare Gi.Metal è costruita per prelevare e trasportare la pizza in modo facile e sicuro.

La pala **rettangolare** è una scelta tradizionale: presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza sul lato frontale, grazie alla fresatura. La pala **rotonda** presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su un'ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere in carico la pizza anche in posizione laterale, non soltanto frontale. Inoltre, non avendo gli angoli, permette di avvicinare maggiormente le pizze all'interno del forno, garantendo la corretta movimentazione.



Gi.Metal pizza peel is conceived to lift and move the pizza in an easy and safe way.

The **rectangular peel** is a safe, popular 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. Furthermore, being without corners, allows to bring the pizza closer to the oven, granting a correct handling and increasing the efficiency of the oven.

Die Gi.Metal-Pizzaschaufel dient zum einfachen und sicheren Aufnehmen und Transportieren der Pizza.

Die **rechteckige Schaufel** ist eine traditionelle Wahl: Dank der Fräsen auf der Vorderseite hat diese eine größere Kontaktfläche mit der Pizza. Die **runde Schaufelzeichnet** sich durch sanfte und regelmäßige Fräsen auf einer breiteren Aufnahmefläche aus und ermöglicht es dem Pizzahersteller, die Pizza auch seitlich aufzunehmen nicht nur von vorne. Da es keine Ecken gibt, können die Pizzen im Ofen enger zusammengebracht werden, um die richtige Handhabung zu gewährleisten.

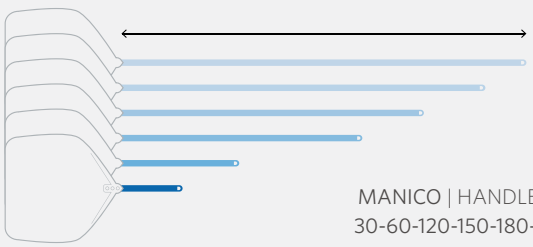
DIVERSE MISURE

DIFFERENT SIZES – VERSCHIEDENE GRÖSSEN

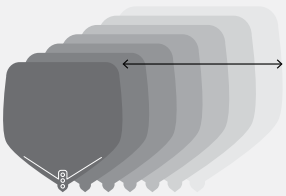
La tipologia di pizza, lo spazio di lavoro a disposizione e la dimensione del forno utilizzato, sono elementi fondamentali per scegliere la pala che rispecchi e rispetti le proprie esigenze. Gli schemi riportati a lato sono un valido aiuto per percepire la differenza tra le **diverse misure disponibili**, che potranno aiutare il cliente nella fase di valutazione/scelta del prodotto.

The type of pizza, the working space available and the size of the oven used are key elements to choose the peel that reflects and respects your needs. The diagrams on the side are a valid help to perceive the difference **between the available sizes**, this can help the customer in the choice of the right product.

Die Art der Pizza, der verfügbare Arbeitsbereich und die Größe des verwendeten Ofens sind grundlegende Elemente für die Auswahl der Schaufel, die die eigenen Bedürfnisse des Kunden widerspiegelt und berücksichtigt. Die nebenstehenden Diagramme stellen eine Hilfe dar, um den Unterschied zwischen **den verschiedenen verfügbaren Größen zu erkennen**, was dem Kunden bei der Bewertung / Produktauswahl helfen kann.



MANICO | HANDLE | STIEL
30-60-120-150-180-200 cm



TESTA | HEAD | KOPF
29-30-33-36-41-45-50 cm

ALLUMINIO ANODIZZATO
ANODIZED ALUMINUM
ELOXIERTES ALUMINIUM

Le pale Gi.Metal sono realizzate principalmente in alluminio anodizzato; l'anodizzazione è un procedimento chimico sull'alluminio che comporta un'arricchimento importante delle proprietà naturali della materia prima, con questi vantaggi:

- Aumentare la resistenza alla corrosione
- Conferire una maggiore durezza superficiale
- Migliorare la resistenza all'usura/abrasione
- Conferire un buon aspetto estetico, uniforme e duraturo nel tempo

Le esigenze di mercato sempre crescenti, hanno portato Gi.Metal a specializzarsi in questi studi, che dopo anni di approfondite ricerche, analisi e test, copre la domanda con **diverse tipologie** di anodizzazione:

Anodizzazione Neutra: Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice

Anodizzazione Dura: Carbon, Evoluzione

Anodizzazione Dura Dorata G.H.A.: Gold



The Gi.Metal peels are mainly in anodized aluminium; the anodization is a chemical process on the aluminum that involves an important enrichment of the properties of the natural raw material, with these advantages:

- Increase corrosion resistance
- Give greater surface hardness
- Improve abrasion resistance
- Give a good aesthetic appearance, uniform and long lasting

The growing market needs have led Gi.Metal to specialize in these studies, which after years of deep research, analysis and testing, covers the demand with **different types** of anodizing as following:

Neutral anodizing: Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice

Hard Anodizing: Carbon, Evoluzione

Gold Hard Anodizing G.H.A: Gold



Die Gi.Metal-Schaufeln bestehen hauptsächlich aus eloxiertem Aluminium. Das Eloxieren ist ein chemischer Prozess auf Aluminium, der eine wichtige Bereicherung der natürlichen Eigenschaften des Rohmaterials mit folgenden Vorteilen beinhaltet:

- Korrosionsbeständigkeit erhöhen
- Vermittlung größerer Oberflächenhärte
- Verschleiß- / Abriebfestigkeit verbessern
- Vermitteln eines guten ästhetischen Erscheinungsbild, gleichmäßig und langlebig

Die ständig wachsenden Marktanforderungen haben Gi.Metal dazu veranlasst, sich auf diese Studien zu spezialisieren, die nach Jahren intensiver Forschung, Analyse und Prüfung den Bedarf mit **verschiedenen Arten** des Eloxierungsverfahren decken:

Neutrales Eloxieren: Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice

Harteloxieren: Carbon, Evoluzione

Gold Harteloxieren G.H.A: Gold



I 3 RIVETTI
THE 3 RIVETS
DIE 3 NIETEN

La zona più delicata di ogni pala è il punto di giunzione tra testa pala e manico. Per garantire **sicurezza e stabilità** mai viste, Gi.Metal si avvale di speciali rivetti che in aeronautica sono utilizzati per assemblare gli aerei; ne utilizza 3, in linea, segno distintivo del brand che rende le pale Gi.Metal uniche ed inconfondibili.

The most delicate area of each PEEL is the junction between the head and the handle. To ensure **safety and stability** never seen before, Gi.Metal uses special rivets that in aeronautics are used to assemble aircraft; it uses 3 in-line rivets, distinctive sign of the brand that makes the Gi.Metal peels unique and unmistakable.

Der empfindlichste Bereich jeder Schaufel ist die Verbindung zwischen der Schaufel und dem Griff. Um bisher unerreichte **Sicherheit und Stabilität** zu gewährleisten, verwendet Gi.Metal spezielle Nieten, die in der Luftfahrt zum Zusammenbau von Flugzeugteilen verwendet werden. Es verwendet 3 in einer Linie verwendet, ein Merkmal, das Gi.Metal-Schaufeln einzigartig und unverwechselbar macht.

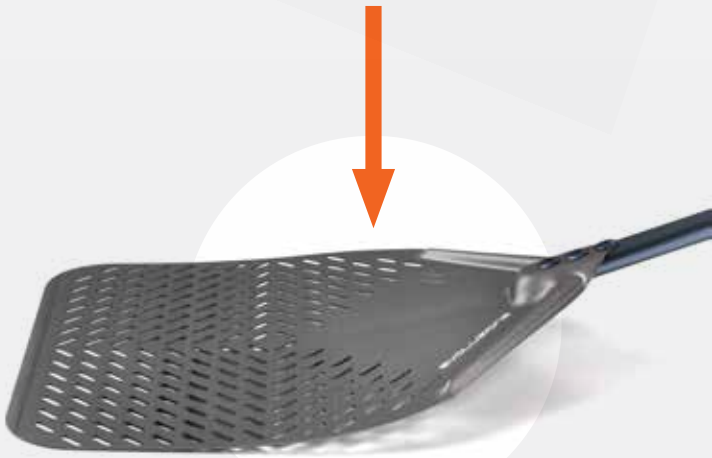


LA NERVATURA CENTRALE
THE CENTRAL RIB
DIE ZENTRALE RIPPE

Le teste in alluminio sono state progettate per essere flessibili dove necessario, consentendo un **effetto spatola** che facilita l'operazione di carico della pizza. La nervatura centrale irrigidisce la testa ed insieme alle nervature laterali assicura di sostenere pesi elevati.

The aluminum heads have been designed to be flexible where necessary, allowing a **spatula effect** that facilitates pizza loading. The central rib stiffens the head and together with the lateral ribs ensure to support high weights.

Die Aluminiumschaufen sind so konstruiert, dass sie bei Bedarf flexibel sind und einen **Spachteleffekt** ermöglichen, der das Laden der Pizza erleichtert. Die Zentrale Rippe versteift die Schaufel und sorgt zusammen mit den Seitenrippen für die Unterstützung hoher Gewichte.



MANICI ERGONOMICI
ERGONOMIC HANDLES
ERGONOMISCHE GRIFFE



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

Aluminum handles are **lightened and reinforced** with a special processing that innervates the handle longitudinally as you can see from the internal knurling. The special oval tubular shape promotes stability, preventing rotation.

Die leichteren und verstärkten Aluminiumgriffe werden mit einem speziellen Verfahren, das den Griff in Längsrichtung mit Rillen versieht, ausgestattet. Die besondere ovale röhrenförmige Form fördert die Stabilität und verhindert ein Verdrehen.

PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE
SMALL PEELS WITH INSULATING SLIDING GRIP
KLEINE SCHAUFELN MIT ISOLIERENDEM SCHIEBESYSTEM



Il palettino **solido e leggero** è disponibile nella versioni a testa piena o in diverse tipologie di foratura. Viene realizzato interamente in acciaio inox, per evitare la trasmittanza del calore del forno; fondo manico e impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità che conferisce resistenza a urti e calore. Garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore e assicura l'ideale scorrevolezza dell'elemento intermedio. L' apposito incastro sul fondo manico, consente di bloccare l'elemento intermedio per trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù.

The **robust and light** small peel is available in the solid head or in different types of perforation versions. It is entirely made of stainless steel, to avoid the heat transmission from the oven, the handle bottom and intermediate sliding grip are made of a special high density polymer that gives resistance to shock and heat. It guarantees the perfect insulation of the hands from the heat and ensures the ideal smoothness of the intermediate slinding element. The special interlocking on the handle bottom allows you to lock the intermediate element to have it available at the top when the tool is placed upside down.

Die **massive und leichte** kleine Schaufel ist in der Vollversion oder mit verschiedenen Arten von Bohrungen erhältlich. Diese besteht vollständig aus Edelstahl, um die Wärmeübertragung des Ofens zu vermeiden. Griffunterteil und Zwischenschiebegriff bestehen aus einem speziellen Polymer mit hoher Dichte, das Stößen und Hitze standhält. Dies stellt eine Garantie für die perfekte Isolierung der Hände von der Hitze und sorgt für die ideale Gleitfähigkeit des Zwischenelements. Der spezielle Einsatz an der Unterseite des Griffs ermöglicht es, das Zwischenelement zu verriegeln, um es zu sichern, wenn die kleine Schaufel verkehrt herum platziert wird.

PROFESSIONALE

Gli strumenti per il pizzaiolo professionista: pale, palettini, spazzole e accessori.

9 linee diverse per rispondere ad ogni esigenza: tipo di pizza, di forno, spazi di lavoro, modalità di preparazione e preferenze personali. Ad ognuno lo strumento ideale.



PROFESSIONAL

The instruments for professional pizza makers: peels, small peels, brushes and accessories.

9 different lines to answer every need: type of pizza, oven, work spaces, preparation mode and personal preferences. The ideal tool for everyone.

PROFESSIONELLE

Werkezuge für den professionellen Pizzabäcker: Schaufeln, Paletten, Bürsten und Zubehör.

9 verschiedenen Linien für jeden Bedarf: Pizzasorte, Ofenart, Arbeitsbereiche, Zubereitungsart und persönliche Vorlieben. Für jeden das ideale Werkzeug.



RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO

SEARCH BY PRODUCT LINE

KONFIGURATION NACH PRODUKTLINIE SUCHEN

PALE

PEELS | SCHAUFELN

QUATTRO LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

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

ECCELLENZA

il massimo livello tecnico, per un utilizzo assiduo e prolungato

STANDARD PROFESSIONALE

classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.

ALTA PRESTAZIONE

la gamma più ampia, per utilizzi intensi.

LEGNO

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

FOUR LEVELS FOR ALL NEEDS

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

EXCELLENCE: the maximum technical level.

HIGH PERFORMANCE: the widest range.

PROFESSIONAL STANDARD: the traditional classics.

WOOD: traditional products, which require specific manual skill.

VIER STUFEN FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

Gi.Metal hat vier Anwendertypologien unterschieden und seine Produkte gemäß diesen vier Anwendungsstufen entwickelt, für die verschiedene Material- und Funktionsangebote vorgeschlagen werden:

EXZELLENZ : auf höchstem technischen Niveau.

HOHE LEISTUNG: das breiteste Produktspektrum.

PROFESSIONELLER STANDARD: die traditionellen Klassiker.

HOLZ: Traditionellen, für eine Verwendung, die ein besondere Handbuch erfordert.

ECCELLENZA
Excellence
Exzellenz

CARBON 22
GOLD 28
EVOLUZIONE 36

ALTA PRESTAZIONE
High performance
Hohe leistung

AZZURRA 44
NAPOLETANA 58
GLUTEN FREE 64

STANDARD PROFESSIONALE
Professional standard
Professioneller Standard

ALICE 72

LEGNO
Wood
Holz

VINTAGE 78

	Leggerezza *Lightness* *Leichtigkeit*	**Resistenza al calore** *Resistance to the heat* *Wärmebeständigkeit*	**Scorrevolezza** *Easy-sliding* *Zähflüssigkeit*	**Resistenza a urti e graffi** *Resistance to bumps and scratches* *Schlag- und Kratzfestigkeit*	**Prezzo** *Price* *Preisniveau*
CARBON	■■■■	■■■◣	■■■	■■■■	■■■■
GOLD	■■■	■■■■	■■■■	■■■■	■■■■
EVOLUZIONE	■■■	■■■◣	■■■	■■■■	■■■◣
AZZURRA	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
NAPOLETANA	■■	■■■■	■■■	■■■	■■■
GLUTEN FREE	■■■	■■■	■■■	■■■	■■■
ALICE	■■	■■■	■■	■■■	■■■
VINTAGE	■■	■	■	■■	■■

CARBON

Leggerezza / *Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza / *Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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

CARBON FIBER

Fibra di Carbonio / *Carbon Fiber / Kohlefaser*



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

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

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



LEGGEREZZA HIGH TECH

LEGGERA COME UNA PIUMA

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

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

LA NUOVA FORATURA

Dopo approfondite analisi e test, gli ingegneri Gi.Metal hanno progettato e brevettato una nuova ed esclusiva foratura; un disegno radicalmente nuovo in grado di fornire elevate prestazioni, ottimizzate rispetto alle forature esistenti. Grazie al particolare posizionamento dei fori su linee oblique infatti, si ottiene lo scarico della farina in doppia direzione garantendo un risultato impareggiabile.

PRESA STABILE E SICURA

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

HIGH-TECH LIGHTNESS

LIGHT AS A FEATHER

The carbon fibre is a noble material, linked to highly innovative production processes and an aesthetic taste associated with elegance and technology. Used in the automotive industry (Formula 1), for the production of bicycles, aircraft or more commonly for sports equipment.

Gi.Metal, choosing this special material, creates a tool with unparalleled lightness: the 33cm diameter peel weighs only 570 grams! Other features include high mechanical resistance, thermal insulation capacity, resistance to temperature variations and to the effect of chemical agents.

RESISTANT AND NON-WEARING

The head is subject to a special treatment called hard anodic oxidation that penetrates in part within the aluminium alloy, in part it develops on the surface transforming the material of origin, giving it a high resistance to wear and abrasion. The head-handle joint is made up of the overlapping of the two elements secured by three large rivets in-line that guarantee safety and unmovable.

THE NEW PERFORATION

After in-depth analysis and tests, Gi.Metal engineers have designed and patented a new and exclusive perforation; a radically new design capable of providing high performance, optimized compared to existing holes. Thanks to the particular positioning of the holes on oblique lines, the flour is discharged in two directions ensuring an incomparable result.

STABLE AND SAFE GRIP

The handles are made of oval tubes to facilitate good grip and stability, preventing it from rotation.

HIGH-TECH-LEICHTIGKEIT

LEICHT WIE EINE FEDER

Carbonfaser ist ein edles Material, das in hochinnovativen Produktionsverfahren produziert wird und eine Ästhetik von Eleganz und Technik ausdrückt. Es wird in der Automobilbranche (Formel-1-Rennwägen), für die Herstellung von Fahrrädern, Flugzeugen und häufiger für Sportgeräte verwendet.

Gi.Metal hat durch die Auswahl dieses speziellen Materials ein Gerät mit einer unvergleichlichen Leichtigkeit geschaffen: die Schaufel mit 33 cm Durchmesser, die nur 570 g wiegt! Unter den sonstigen Eigenschaften sind vor allem die erhöhte mechanische Widerstandsfähigkeit, die Wärmeisolationsfähigkeit, die Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gegenüber chemischen Mitteln zu nennen.

WIDERSTANDSFÄHIG UND VERSCHLEISSFEST

Das Schaufelblatt wird einer speziellen Behandlung mit der Bezeichnung harte anodische Oxidation unterzogen, das einerseits in die Aluminiumlegierung eindringt und sich andererseits an der Oberfläche entwickelt und das Ursprungsmaterial umwandelt und ihm eine hohe Beständigkeit gegen Verschleiß und Abrieb verleiht. Die Verbindung zwischen Schaufelblatt und Stiel wird durch die Überlappung der beiden Elemente gebildet, gesichert durch drei große Nieten in einer Linie, die Sicherheit und die Unbeweglichkeit garantieren.

NEUE LOCHEN

Nach eingehenden Analysen und Tests haben die Ingenieure von Gi.Metal eine neue und exklusive Lochen entwickelt und patentiert; ein vollkommen neues Design, das eine hohe Leistung bietet und im Vergleich zu den herkömmlichen Löchern optimiert wurde. Dank der besonderen Positionierung der Löcher auf schrägen Linien wird tatsächlich der Abfluss erhalten von Mehl in zwei Richtungen garantiert ein unvergleichliches Ergebnis.

SICHERE UND STABILE AUFNAHME

Die Griffe sind aus ovalem Rohr, wodurch ein guter Halt und Stabilität gefördert und eine Drehung verhindert wird.



È la più leggera tra le pale Gi.Metal: una pala carbon da 33 cm pesa solo 570 gr.

It's the lightest among the Gi.Metal peels: a 33 cm Carbon peel weighs 570 gr only.

Es ist das leichteste unter den Gi.Metal Schaufeln: Eine 33cm Carbon-Schaufel wiegt nur 570 gr.



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

The hard anodic oxidisation is a deep anodising that grants as a result the constitution of a superficial layer, compact and resistant to prolonged usage, abrasion, with high surface hardness.

Die härtende Eloxaloxydation ist eine tiefe oxydation, dass eine Oberflächen, kompakt, abnutzungbeständing Schnicht erzeugt.



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

The holes reduce the friction, the quantity of the extra flour and the tool's weight.

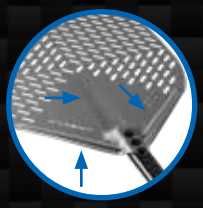
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.



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

The flexibility of the peel head together with the frontal milling facilitate the scraper effect: the peel flexes to half creating a perfect adherence between the peel and the prep table that facilitates the taking hold of the pizza.

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schaft so die perfekten verbindung zwischen der Schaufel un der Arbeitsplatte, was die aufnahme der Pizza erleichtert.



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

The strengthenings on the head stiffen the peel ensuring stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas



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

The three rivets in line guarantee complete safety and no movement, see the rivets used in aeronautics as junction for the metallic plates.

Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet.



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

The carbon fibre handle guarantees lightness, high mechanical strength, low density, thermal insulation capacity, resistance to chemical agents and fire-retardant properties.

Der Griff aus Carbonfaser garantiert Leichtigkeit, hohe mechanische Festigkeit, geringe Dichte, Wärmeisolation, chemische Widerstandsfähigkeit und Brandschutzeigenschaften.

RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
C-32RF	33	150	186	0,57	1	341,80
C-37RF	36	150	190	0,64	1	354,45
C-41RF	41	150	196	0,92	1	381,25
C-45RF	45	150	200	1,06	1	407,30
C-50RF	50	150	207	1,23	1	433,15

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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
C-32F	33	150	186	0,57	1	341,80
C-37F	36	150	190	0,61	1	354,45
C-41F	41	150	196	0,86	1	381,25
C-45F	45	150	200	1,00	1	407,30
C-50F	50	150	207	1,19	1	433,15

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



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
IC-17F/120	17	120	138	0,65	1	90,15
IC-17F		150	168	0,73	1	92,60
IC-17F/180		180	198	0,82	1	97,35
IC-20F/120	20	120	141	0,69	1	92,60
IC-20F		150	171	0,77	1	94,90
IC-20F/180		180	201	0,86	1	99,85
IC-23F/120	23	120	145	0,76	1	96,25
IC-23F		150	175	0,84	1	98,60
IC-23F/180		180	205	0,93	1	103,95
IC-26F/120	26	120	148	0,84	1	99,85
IC-26F		150	178	0,92	1	102,10
IC-26F/180		180	208	1,01	1	107,45

SPAZZOLA SETOLE OTTONE
BRASS BRISTLES BRUSH
BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



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

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

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

LEGENDA
LEGEND
LEGENDE

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

GOLD

Leggerezza */ Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza */ Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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

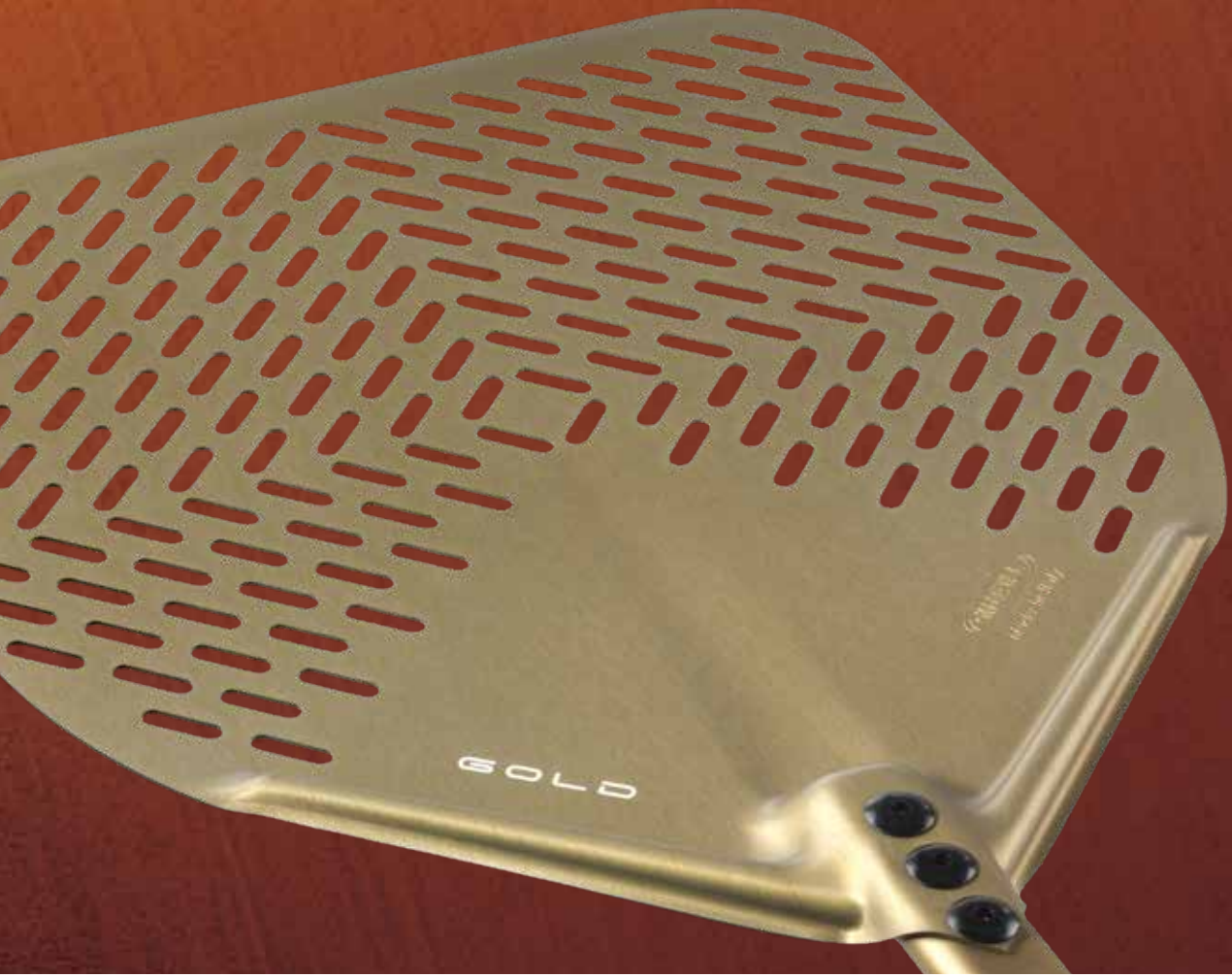
Speciale trattamento G.H.A. */ Special G.H.A. treatment / Besondere Behandlung G.H.A.*



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

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

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



MASSIMA DURATA E RESISTENZA AL CALORE

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

TRATTAMENTO SPECIALE

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

VANTAGGI:

- **Resistenza al calore:** 3 volte maggiore rispetto all'alluminio anodizzato
- **Durata:** resistenza alla corrosione, ai graffi, agli urti e all'usura
- **Scorrevolezza:** bassissimo coefficiente d'attrito
- **Igienicità:** elevata capacità antibatterica e antimuffa
- **Nuova foratura:** scarico farina ottimizzato

SCORREVOLEZZA ESTREMA E BASSO ATTRITO

Le teste di pale e palettini sono forate: il particolare disegno dei fori è studiato per favorire lo scarico della farina, evitando che attacchi sul fondo della pizza e possa bruciare. Il trattamento G.H.A. conferisce un'autolubrificazione che riduce drasticamente l'attrito, impedendo alla pasta di attaccarsi sulla superficie della pala.

LA NUOVA FORATURA

Dopo approfondite analisi e test, gli ingegneri Gi.Metal hanno progettato e brevettato una nuova ed esclusiva foratura; un disegno radicalmente nuovo in grado di fornire elevate prestazioni, ottimizzate rispetto alle forature esistenti. Grazie al particolare posizionamento dei fori su linee oblique infatti, si ottiene lo scarico della farina in doppia direzione garantendo un risultato impareggiabile.

RESISTENTE E SICURA

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

IL PALETTINO PIÙ LEGGERO

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

LONG LASTING AND HEAT RESISTANCE

G.H.A, applied to the peel head and to the entire small peel, adds to the characteristics of robustness, lightness and manageability, common to the Azzurra line, extremely valuable features, which place the Gold Line at the top of our range.

SPECIAL TREATMENT

GHA (Golden Hard Anodizing) is the name of this particular Japanese treatment, anodic oxidation with subsequent sealing of microporosity with silver ions, which gives the aluminium alloy characteristics and performance that are typical of stainless steel.

ADVANTAGES:

- **Heat resistance:** 3 times greater than anodised aluminium
- **Duration:** resistance to corrosion, scratches, impacts and wear
- **Smoothness:** very low friction coefficient
- **Cleanliness:** high antibacterial and anti-mould capacity.
- **New perforation:** optimized flour discharge

EXTREME SMOOTHNESS AND LOW FRICTION

The heads of the peels and small peels are perforated: the special design of the holes is conceived to assist the release of flour, preventing it getting stuck on the bottom of the pizza and burning. The GHA treatment gives a self-lubrication that dramatically reduces friction, preventing the dough from sticking to the surface of the peel.

THE NEW PERFORATION

After in-depth analysis and tests, Gi.Metal engineers have designed and patented a new and exclusive perforation; a radically new design capable of providing high performance, optimized compared to existing holes. Thanks to the particular positioning of the holes on oblique lines, the flour is discharged in two directions ensuring an incomparable result.

RESISTANT AND SECURE

The head-handle joint is made up of the overlapping of the two elements secured by three large rivets in-line that guarantee safety and firmness. The peel handles are made of oval tubes to enhance stability.

THE LIGHTEST SMALL PEEL

It's the only small peel of the Gi.Metal range to be made of aluminium: the special g.h.a. treatment makes it as resistant as stainless steel but light as a feather. Just 490 grams for its 17 cm size! the other characteristics are common to the blue line small peels: a perforated head with bottom handle and intermediate sliding grip made of high-density polymer, high resistance to impacts and heat.

MAXIMALE HALTBARKEIT UND BESTÄNDIGKEIT GEGEN HITZE

Zu den Eigenschaften für Robustheit, Leichtigkeit und Handhabbarkeit, die der Linie Azzurra gemeinsam ist, fügt die G.H.A. Behandlung für das Schaufelblatt und die kleinen Schaufeln wertvolle Eigenschaften hinzu, mit denen die Linie Gold an die Spitze unseres Sortiments rückt.

SPEZIELLE BEHANDLUNG

GHA (Golden Hard Anodizing) ist der Name dieser speziellen Behandlung japanischer Herkunft, eine anodische Oxidation mit anschließender Versiegelung der Mikroporen mit Silberionen, die der Aluminiumlegierung die typischen Eigenschaften und Merkmale von Edelstahl verleiht.

VORTEILE:

- **Hitzebeständigkeit:** 3-mal höher als eloxiertes Aluminium
- **Dauerhaftigkeit:** beständigkeit gegen Korrosion, Kratzer, Stöße und Abnutzung
- **Gleitfähigkeit:** sehr niedriger Reibungskoeffizient
- **Erhöhte Hygiene:** widerstandsfähigkeit gegen Bakterien und Schimmel
- **Neues durchlochen:** optimierter Mehlablauf

EXTREME GLEITFÄHIGKEIT UND GERINGE REIBUNG

Die Schaufelblätter sind durchlöchert: Die besondere Gestaltung der Löcher ist so konzipiert, dass das Mehl leichter abgegeben und das Anhaften an der Unterseite der Pizza und ein Verbrennen verhindert wird. Die GHA-Behandlung führt zu einer Eigenschmierung, die die Reibung drastisch reduziert und verhindert, dass der Teig an der Oberfläche der Schaufel anhaftet.

NEUE LOCHEN

Nach eingehenden Analysen und Tests haben die Ingenieure von Gi.Metal eine neue und exklusive Lochen entwickelt und patentiert; ein vollkommen neues Design, das eine hohe Leistung bietet und im Vergleich zu den herkömmlichen Löchern optimiert wurde. Dank der besonderen Positionierung der Löcher auf schrägen Linien wird tatsächlich der Abfluss erhalten von Mehl in zwei Richtungen garantiert ein unvergleichliches Ergebnis.

ROBUST UND SICHER

Die Verbindung zwischen Schaufelblatt und Stiel wird durch die Überlappung der beiden Elemente gebildet, gesichert durch drei große Nieten in einer Linie, die Sicherheit und die Unbeweglichkeit garantieren. Die Stiele der Schaufeln sind für eine größere Stabilität aus ovalem Rohr gefertigt.

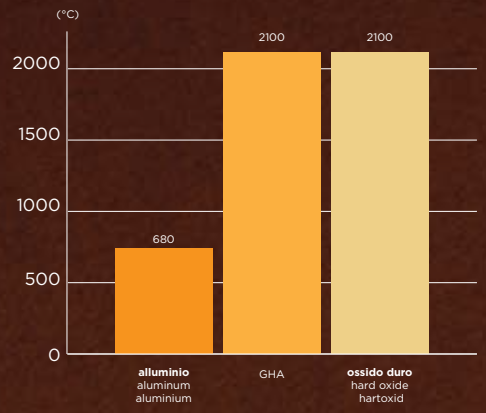
DIE LEICHTESTE KLEINE SCHAUFEL

Dies ist die einzige kleine Schaufel zum Herausnehmen der Produktpalette Gi.Metal aus Aluminium: Die spezielle GHA-Behandlung verleiht ihr dieselbe Widerstandsfähigkeit wie Edelstahl. Sie ist jedoch federleicht, leicht wie eine Feder: leicht wie eine Feder: nur 490 g für die kleinste Größe! Die übrigen Eigenschaften entsprechen den kleinen Schaufeln der Produktlinie Azzurra: perforiertes Schaufelblatt mit Stielende und verschiebbarem Mittelgriff aus speziellem Polymer von hoher Dichte, hoher Schlagfestigkeit und Hitzebeständigkeit.

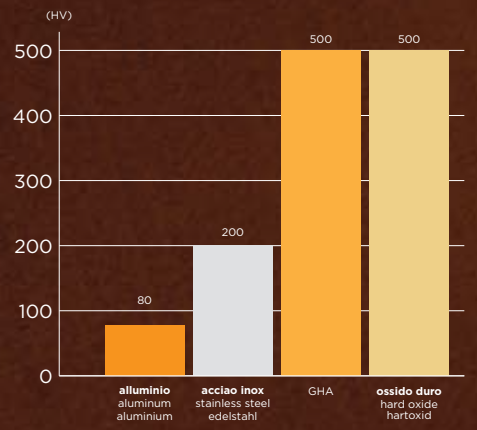


Materiale Material Materiell	**Durezza HV** Hardness HV Härte HV	**Temperatura di fusione** Melting Temperature Schmelzpunkt	**Coefficiente d'attrito** Coefficient of friction Reibungskoeffizient	**Capacità batteriostatica** Bacteriostatic capability Bakteriostatische Kapazität	**Resistenza alla corrosione SST** Resistance to the corrosion SST Korrosionsbeständigkeit SST	**Resistenza all'usura** Wear resistance Widerstandsfähigkeit tragen
Lega di alluminio Aluminium alloy Alulegierung	70÷100	680°C	0,44	nessuna none keiner	100 ore	10^2 ore
Lega di alluminio con trattamento G.H.A. Special coating G.H.A. Spezielle beschichtung G.H.A.	500:550	2100°C	0,025	elevatissima extremely high hoch	10.000 ore	10^5 ore
Ossidazione dura Hard anodising oxidisation Härtende Eloxaloxydation	500:550	2100°C	0,15	nessuna none keiner	200:500 ore	10^3 ore

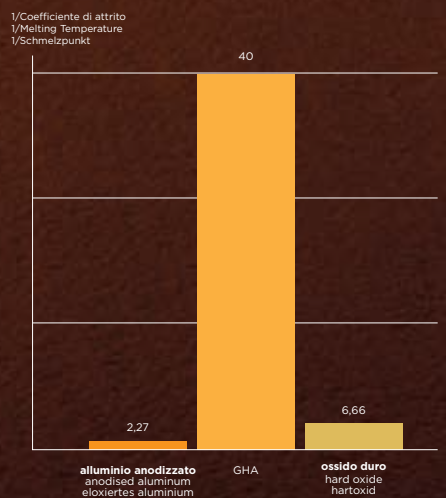
Resistenza al calore
Resistance to the heat
Wärmebeständigkeit



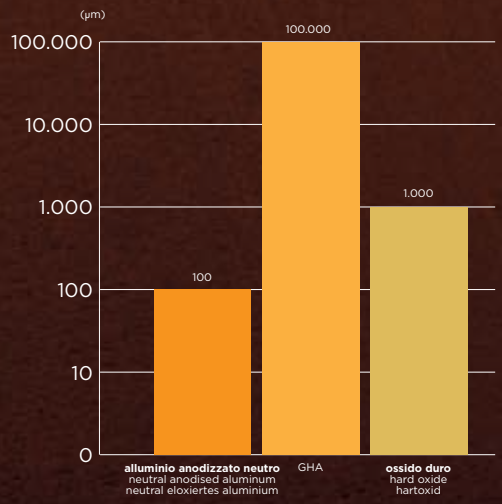
Durezza
Hardness
Härte



Scorrevolezza
Easy-sliding
Zähflüssigkeit



Resistenza a urti e abrasioni
Bumps and abrasions resistance
Beständinkeit gegen stöße und Abkratzen





Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.

The G.H.A. treatment is an exclusive of Gi.Metal for the pizza world.

Die G.H.A. Behandlung ist ein exklusives Gi.Metal für die Welt Pizzeria.



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

The holes reduce the friction, the quantity of flour in excess and the weight of the tool.

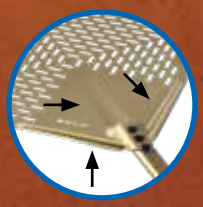
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.



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

The flexibility of the peel head together with the frontal milling facilitate the scraper effect: the peel flexes to half creating a perfect adherence between the peel and the prep table that facilitates the taking hold of the pizza.

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schaft so die perfekten verbindung zwischen der Schaufel un der Arbeitsplatte, was die aufnahme der Pizza erleichtert.



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

The strengthenings on the head stiffen the peel guaranteeing stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

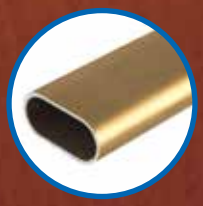
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

The three rivets in line guarantee complete safety and no movement, see the rivet used in aeronautics as junction for the metallic plates.

Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet..



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

The handle in oval tubular guarantees a good taking, while the inside veining guarantees an extreme resistance.

Der Stil aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen..

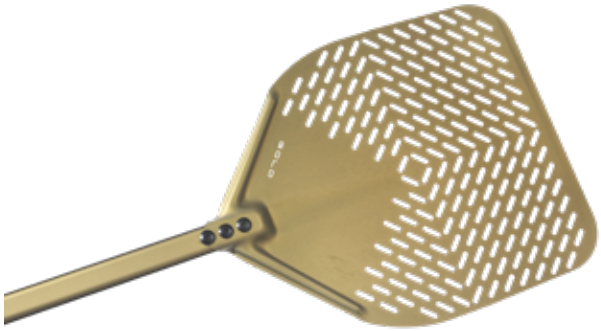


L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.

The handle base and the interim sliding grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.

Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze.

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)

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
G-32RF	33	150	186	0,73	1	186,30
G-32RF/180		180	216	0,80	1	208,00
G-37RF	36	150	190	0,79	1	197,90
G-37RF/180		180	220	0,86	1	220,25
G-41RF	41	150	196	1,10	1	210,15
G-41RF/180		180	226	1,17	1	231,95
G-45RF	45	150	201	1,21	1	234,00
G-45RF/180		180	231	1,28	1	256,25
G-50RF	50	150	207	1,40	1	258,50
G-50RF/180		180	237	1,47	1	280,20

TONDA ASOLATA
ROUND PERFORATED
RUND PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
G-32F	33	150	186	0,72	1	186,30
G-32F/180		180	216	0,79	1	208,00
G-37F	36	150	190	0,77	1	197,90
G-37F/180		180	220	0,84	1	220,25
G-41F	41	150	196	1,07	1	210,15
G-41F/180		180	226	1,14	1	231,95
G-45F	45	150	200	1,15	1	234,00
G-45F/180		180	230	1,22	1	256,25
G-50F	50	150	206	1,32	1	258,50
G-50F/180		180	236	1,39	1	280,20

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

PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO
PERFORATED ALUMINIUM SMALL PEEL
KLEINE SCHAUFEL ALU PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					**Q**	**€**
IV-17F	17	150	168	0,49	1	129,45
IV-17F/180		180	198	0,55	1	142,20
IV-20F	20	150	171	0,52	1	141,20
IV-20F/180		180	201	0,58	1	154,45
IV-23F	23	150	175	0,56	1	153,35
IV-23F/180		180	205	0,62	1	166,60
IV-26F	26	150	178	0,61	1	165,55
IV-26F/180		180	208	0,67	1	178,30

RICAMBIO PALETTINO GOLD
REPLACEMENT GOLD SMALL PEEL
ERSATZ GOLD KLEINE SCHAUFEL



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

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

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

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

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

EVOLUZIONE

Leggerezza */ Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza */ Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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

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

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

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

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





RESISTENTE ED ELEGANTE

Evoluzione ridefinisce gli standard unendo tecnologia e progresso ad un design unico, caratterizzato dall'inconfondibile colore avio, che accomuna i dettagli di tutti gli strumenti della linea. La gamma è composta da pala, palettino e spazzola: un kit completo per un pizzaiolo in cerca di innovazione.

LA NUOVA FORATURA

Dopo approfondite analisi e test, gli ingegneri Gi.Metal hanno progettato e brevettato una nuova ed esclusiva foratura; un disegno radicalmente nuovo in grado di fornire elevate prestazioni, ottimizzate rispetto alle forature esistenti. Grazie al particolare posizionamento dei fori su linee oblique infatti, si ottiene lo scarico della farina in doppia direzione garantendo un risultato impareggiabile.

RESISTENTE E ANTIUSURA

La testa pala è realizzata con il particolare trattamento S.H.A. (Special Hard Anodizing): un'anodizzazione in ossido duro che garantisce la massima protezione contro corrosione, usura e attrito, assicurando estrema scorrevolezza e mantenendo la stessa leggerezza dell'intramontabile Azzurra.

VANTAGGI

- **Resistenza al calore:** 3 volte maggiore rispetto all'alluminio anodizzato
- **Durata:** grande resistenza a corrosione, graffi, urti e usura
- **Scorrevolezza:** bassissimo coefficiente di attrito
- **Nuova foratura:** scarico farina ottimizzato

La giunzione testa-manico è assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità. La cura del dettaglio è esaltata dall'allineamento delle finiture cromatiche di manico e rivetti.

IL PALETTINO

Il palettino della linea Evoluzione riprende la foratura e lo stesso colore avio della pala. Solido e leggero, il palettino è realizzato interamente in acciaio inox; il fondo manico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità e resistenza a urti e calore. L'elemento scorrevole inoltre, si incastra sul fondo manico in modo che, il palettino impilato con la testa in basso, possa essere subito impugnato correttamente.

RESISTANT AND ELEGANT

Evoluzione redefines standards by combining technology and progress with a unique design, characterized by the unmistakable avio color, which unites the details of all the instruments of the line. The range consists of a peel, small peel and brush: a complete kit for a pizza maker looking for innovation.

THE NEW PERFORATION

After in-depth analysis and tests, Gi.Metal engineers have designed and patented a new and exclusive perforation; a radically new design capable of providing high performance, optimized compared to existing holes. Thanks to the particular positining of the holes on oblique lines, the flour is discharged in two directions, ensuring an incomparable result.

RESISTANT AND ANTI-WEAR

The peel head is made with the special S.H.A. (Special Hard Anodizing): a hard oxide anodizing that guarantees maximum protection against corrosion, wear and friction, ensuring an extreme smoothness and maintaining the same lightness of the timeless Azzurra..

ADVANTAGES:

- **Heat resistance:** 3 times greater than anodised aluminum
- **Durability:** Great resistance to corrosion, scratches, bumps and wear
- **Smoothness:** Very low friction coefficient
- **New perforation**: optimized flour discharge

The head-handle joint is made up of the overlapping of the two elements secured by three large rivets in-line that guarantee safety and unmovable. Attention to detail is enhanced by the alignment of the handle and rivet color finishes.

THE SMALL PEEL

The small peel of the Evoluzione line, takes up the perforation and the same avio colour of the peel. Solid and light, the small peel is made entirely of stainless steel. The handle base and the intermediate sliding grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant. The sliding element also slides into the bottom handle so that the stacked small peel with the head down can be immediately gripped correctly.

BESTÄNDIGKEIT UND ELEGANT

Evoluzione definiert Standards neu, indem Technologie und Fortschritt mit einem einzigartigen Design kombiniert werden, das durch die unverwechselbare blaue Farbe gekennzeichnet wird, die alle Details dieser Produktlinie vereint. Das Sortiment besteht aus Schaufel, kleiner Schaufel und Bürste: ein komplettes Set für einen Pizzabäcker auf der Suche nach Innovation.

NEUE LOCHEN

Nach eingehenden Analysen und Tests haben die Ingenieure von Gi.Metal eine neue und exklusive Lochen entwickelt und patentiert; ein vollkommen neues Design, das eine hohe Leistung bietet und im Vergleich zu den herkömmlichen Löchern optimiert wurde. Dank der besonderen Positionierung der Löcher auf schrägen Linien wird tatsächlich der Abfluss erhalten von Mehl in zwei Richtungen garantiert ein unvergleichliches Ergebnis.

BESTÄNDIG UND VERSCHLEISSFEST

Das Schaufelkopf wird mit der speziellen S.H.A. (Special Hard Anodizing) Behandlung hergestellt: eine Hartoxidanodisierung, die maximalen Schutz gegen Korrosion, Verschleiß und Reibung gewährleistet, gewährleistung extremer Glätte und bei gleichbleibender Leichtigkeit als der zeitlosen Schaufel Azzurra.

VORTEILE:

- **Hitzebeständigkeit:** 3 Mal höher als bei anodisiertem Aluminium
- **Haltbarkeit:** Hohe Beständigkeit gegen Korrosion, Kratzer, Stöße und Verschleiß
- **Gleitfähigkeit:** Sehr niedriger Reibungskoeffizient
- **Neues durchlochen:** Optimierter Mehlablauf

Die Kopf-Stiel-Verbindung wird durch drei große Nieten in einer Reihe gewährleistet, die Sicherheit und Unbeweglichkeit garantieren. Die Liebe zum Detail wird durch die Ausrichtung der farbigen Verarbeitungen von Stiel und Nieten unterstrichen.

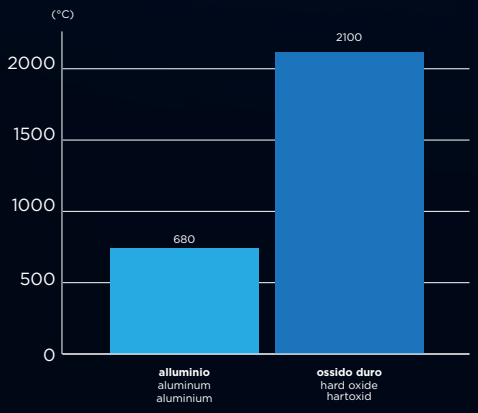
DIE KLEINE SCHAUFEL

Die kleine Schaufel der Linie Evoluzione verfügt über dieselbe Lochung und die blaue Farbe der Schaufel. Solide und leicht, besteht die kleine Schaufel vollständig aus Edelstahl. Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze. Das verschiebbare Element rastet außerdem am Stielende so ein, dass die kleine Schaufel, wenn sie mit dem Schaufelblatt nach unten aufgestellt wird, sofort richtig ergriffen werden kann.

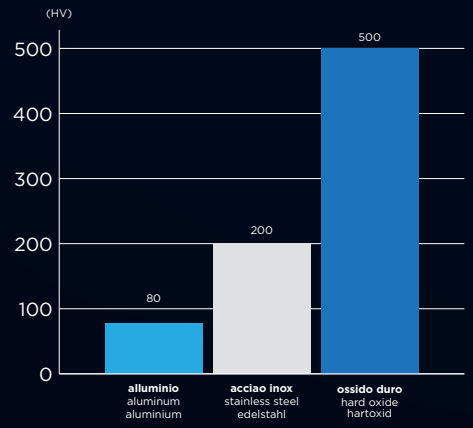
S.H.A.

Materiale Material Materiell	**Durezza HV** Hardness HV Härte HV	**Temperatura di fusione** Melting Temperature Schmelzpunkt	**Coefficiente d'attrito** Coefficient of friction Reibungskoeffizient	**Capacità batteriostatica** Bacteriostatic capability Bakteriostatische Kapazität	**Resistenza alla corrosione SST** Resistance to the corrosion SST Korrosionsbeständigkeit SST	**Resistenza all'usura** Wear resistance Widerstandsfähigkeit tragen
Lega di alluminio Aluminium alloy Alulegierung	70÷100	680°C	0,44	nessuna none keiner	100 ore	10^2 ore
Ossidazione dura Hard anodising oxidisation Härtende Eloxaloxydation	500:550	2100°C	0,15	nessuna none keiner	200:500 ore	10^3 ore

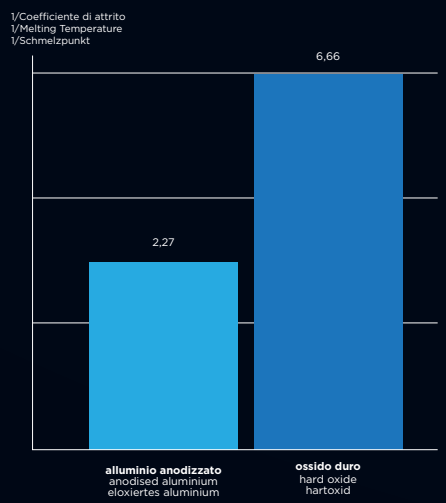
Resistenza al calore
Resistance to the heat
Wärmebeständigkeit



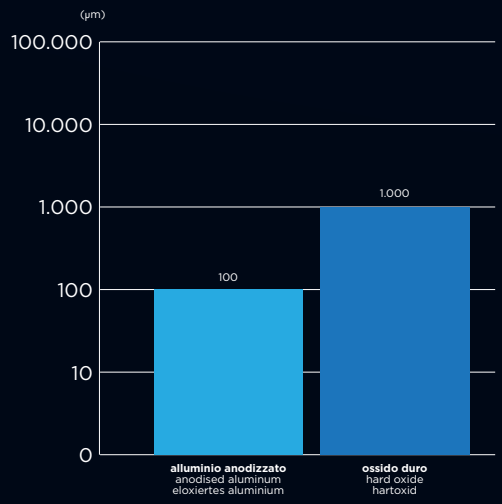
Durezza
Hardness
Härte



Scorrevolezza
Easy-sliding
Zähflüssigkeit



Resistenza a urti e abrasioni
Bumps and abrasions resistance
Beständinkeit gegen stöße und Abkratzen



S.H.A.

Trattamento di anodizzazione in ossido duro. La costruzione di uno strato superficiale compatto, garantisce massima resistenza a usura e abrasioni, e durata nel tempo.

Hard oxide anodizing treatment. The construction of a compact surface layer ensures maximum resistance to wear and abrasion and durability.

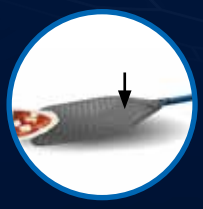
Hartoxid-Anodisierungsbehandlung. Die Bildung einer kompakten Oberflächenschicht sorgt für maximale Beständigkeit gegen Verschleiß und Abrieb sowie Haltbarkeit..



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

The holes reduce the friction, the quantity of flour in excess and the weight of the tool.

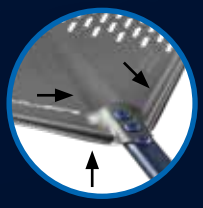
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.



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

The flexibility of the peel head together with the frontal milling facilitate the scraper effect: the peel flexes to half creating a perfect adherence between the peel and the prep table that facilitates the taking hold of the pizza.

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schaft so die perfekten verbindung zwischen der Schaufel un der Arbeitsplatte, was die aufnahme der Pizza erleichtert..



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

The strengthenings on the head stiffen the peel guaranteeing stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

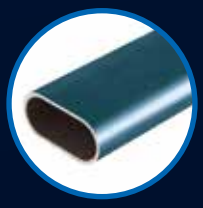
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

The three rivets in line guarantee complete safety and no movement, see the rivets used in aeronautics as junction for the metallic plates.

Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet.



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

The handle in oval tubular guarantees a good taking, while the inside veining guarantees an extreme resistance.

Der Stiel aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen.

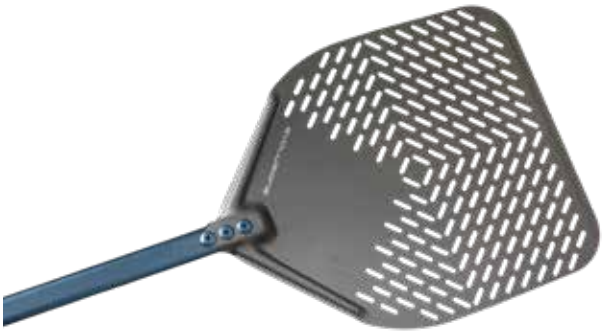


L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.

The handle base and the sliding intermediate grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.

Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze..

RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
E-30RF/60	30	60	93	0,43	1	121,45
E-30RF/120		120	153	0,58	1	136,40
E-30RF		150	183	0,65	1	140,60
E-30RF/180		180	213	0,72	1	148,25
E-32RF/60	33	60	96	0,49	1	127,85
E-32RF/120		120	156	0,63	1	143,50
E-32RF		150	186	0,70	1	147,95
E-32RF/180		180	216	0,77	1	155,95
E-37RF/60	36	60	100	0,55	1	154,50
E-37RF/120		120	160	0,69	1	166,25
E-37RF		150	190	0,76	1	170,40
E-37RF/180		180	220	0,83	1	180,05
E-41RF/60	41	60	106	0,86	1	161,85
E-41RF/120		120	166	1,00	1	173,60
E-41RF		150	196	1,07	1	178,65
E-41RF/180		180	226	1,14	1	187,50
E-45RF/60	45	60	110	0,97	1	181,60
E-45RF/120		120	170	1,11	1	193,25
E-45RF		150	200	1,18	1	197,70
E-45RF/180		180	230	1,25	1	204,25
E-50RF/60	50	60	117	1,14	1	207,15
E-50RF/120		120	177	1,28	1	218,80
E-50RF		150	207	1,35	1	223,35
E-50RF/180		180	237	1,42	1	231,35

TONDA ASOLATA
ROUND PERFORATED
RUND PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
E-30F/60	30	60	93	0,40	1	121,45
E-30F/120		120	153	0,55	1	136,40
E-30F		150	183	0,63	1	140,60
E-30F/180		180	213	0,72	1	148,25
E-32F/60	33	60	96	0,47	1	127,85
E-32F/120		120	156	0,61	1	143,50
E-32F		150	186	0,68	1	147,95
E-32F/180		180	216	0,75	1	155,95
E-37F/60	36	60	100	0,52	1	154,50
E-37F/120		120	160	0,66	1	166,25
E-37F		150	190	0,73	1	170,40
E-37F/180		180	220	0,80	1	180,05
E-41F/60	41	60	106	0,82	1	161,85
E-41F/120		120	166	0,96	1	173,60
E-41F		150	196	1,03	1	178,65
E-41R/180		180	226	1,1	1	187,50
E-45F/60	45	60	110	0,93	1	181,60
E-45F/120		120	170	1,07	1	193,25
E-45F		150	200	1,14	1	197,70
E-45F/180		180	230	1,12	1	204,25
E-50F/60	50	60	117	1,13	1	207,15
E-50F/120		120	177	1,27	1	218,80
E-50F		150	207	1,34	1	223,35
E-50F/180		180	237	1,41	1	231,35

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

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



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

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

SPAZZOLA SETOLE OTTONE
CEPILLO CERDAS LATON
BROSSE À POILS DE LAITON



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

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

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



Evoluzione
Linea completa
Complete line
Komplette Linie

AZZURRA

Leggerezza / *Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza / *Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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



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

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

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





ROBUSTA E FLESSIBILE

LEGGEREZZA

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

FUNZIONALITÀ

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

RESISTENZA E SICUREZZA

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

I MATERIALI

ALLUMINIO ANODIZZATO

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

IL PALETTINO

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

STURDY AND FLEXIBLE

LIGHTNESS

All models in the Azzurra Line are lighter than the classic models, thanks to the reduced thickness of the sheet metal, the innervated tubular handles and the holes on the perforated versions.

PRACTICALITY

Light and flexible aluminium heads allow the scraper effects with dedicated veinings and a gentle, regular milling that facilitates the taking hold of the pizza.

RESISTANCE AND SAFETY

The handle-head joint consists of the overlapping of the two elements secured by three large in-line rivets, designed to guarantee the maximum resistance, ensuring no vibration and firmness (the rivets are the same used in the aircraft).

Furthermore, the oval tubular handles aid stability and an optimal grip.

THE ADVANTAGE OF THE PERFORATION

In the perforated versions 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.

MATERIALS

ANODISED ALUMINIUM

Neutral anodisation makes the surface of the peel uniform, protecting it from oxidation, as well as ensuring its incomparable lightness.

THE SMALL PEEL

The Azzurra small peels are solid and light, available both in the solid and perforated versions, with fine and diffused slots to reduce its weight. Made entirely of stainless steel, thus avoiding the transfer of heat of the oven, while the bottom of the handle and the intermediate sliding handle are made of high-density polymer, high resistance to impacts and heat. The sliding element also slides into the bottom handle so that the stacked small peel with the head down can be immediately gripped correctly.

ROBUST UND FLEXIBEL

LEICHTIGKEIT

Alle Modelle der Produktlinie Azzurra weisen aufgrund der reduzierten Dicke des Schaufelblatts, der Griffe aus profiliertem Rohr und der Löcher in den durchlöcherten Versionen ein geringeres Gewicht im Vergleich zu den klassischen Modellen auf.

FUNKTIONALITÄT

Leichte und flexible Aluminiumköpfe ermöglichen den Spachtel-Effekt mit speziellen Rippen, um Dichtheit und ein glattes und glattes Fräsen zu gewährleisten, das die Übernahme der Pizza erleichtert.

ROBUSTHEIT UND SICHERHEIT

Die Verbindung zwischen Schaufelblatt und Stiel wird durch die Überlappung der beiden Elemente gebildet, gesichert durch drei große Nieten in einer Linie, die Vibrationsfreiheit und die Unbeweglichkeit garantieren (Beachten Sie, dass die gleichen Nieten für die Beplankung von Flugzeugen verwendet werden).

Auch die Stiele aus Ovalrohr tragen zu einer höheren Stabilität und einem optimalen Griff bei.

DER LOCHER VORTEIL

In den Ausführungen mit Perforierungen 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.

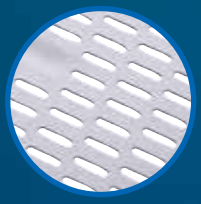
MATERIALIEN

ANODISIERTES ALUMINIUM

Die neutrale Anodisierung verleiht der Schaufel Gleichförmigkeit, schützt sie vor Oxidation und garantiert eine unvergleichliche Leichtigkeit.

KLEINE SCHAUFEL

Die kleinen Schaufeln der Produktlinie Azzurra sind robust und leicht und sowohl in der Version mit Vollmaterial als auch durchlöchert erhältlich, mit feinen und zahlreichen Ösen zur Gewichtsreduktion. Sie bestehen vollständig aus Edelstahl und verhindern die Übertragung der Ofenhitze, während das Stielende und der verschiebbare Mittelgriff aus speziellem Polymer von hoher Dichte, hoher Schlagfestigkeit und Hitzebeständigkeit gefertigt sind. Das verschiebbare Element rastet außerdem am Stielende so ein, dass die kleine Schaufel, wenn sie mit dem Schaufelblatt nach unten aufgestellt wird, sofort richtig ergriffen werden kann.



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

The holes reduce the friction, the extra flour quantity and the tool's weight.

Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.



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

The flexibility of the peel head together with the frontal milling facilitate the scraper effect: the peel flexes to half creating a perfect adherence between the peel and the prep table that facilitates the taking hold of the pizza.

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schaft so die perfekten verbindung zwischen der Schaufel un der Arbeitsplatte, was die aufnahme der Pizza erleichtert..



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

The strengthenings on the head stiffen the peel ensuring stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

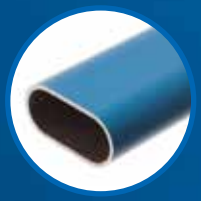
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

The three rivets in line guarantee complete safety and no movement, see the rivets used in aeronautics as junction for the metallic plates.

Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet.



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

The handle in oval tubular guarantees a good taking, while the inside veining guarantees an extreme resistance.

Der Stiel aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen.



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

The handle base and the sliding intermediate grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.

Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze.

Pale e palettini Linea Azzurra sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.
Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!
Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. A-32RF**S**), per avere la tua pala o palettino smontabile al costo di € 12,90 in più.
Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 180 cm.

The peels and the small peels from the Azzurra line are available with an handle detachable in 2 parts to reduce the total length.
Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers!
Add a final S at the end of the item code (i.e. A-32RFS), to get your detachable peel with an extra cost of € 12,90. The removable handle is available with measurement from 120 to 180 cm.

Die Schaufeln und Diekleineschaufeln der Linie Azzurra sind mit 2-teiligem teilbarem Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.
Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden! Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige S (zB A-32RFS), hinzu, um Ihre abnehmbare Scahufel zu einem Preis von € 12,90 mehr zu haben.
Der abnehmbare Stiel ist in einer Länge zwischen 120 und 180 cm. erhältlich.



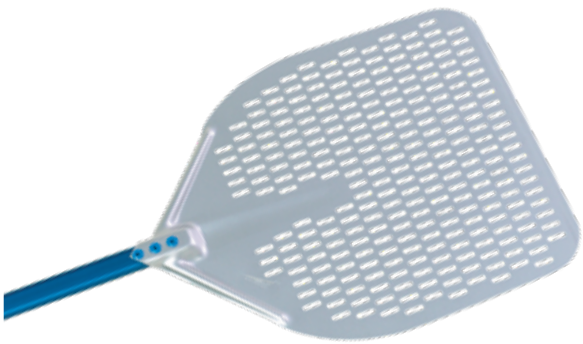
ALLUMINIO RETTANGOLARE
ALUMINIUM RECTANGULAR
ALU RECHTECKIG



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
A-30R/60	30	60	93	0,49	1	74,15
A-30R/120		120	153	0,63	1	83,20
A-30R		150	183	0,70	1	86,45
A-30R/180		180	213	0,77	1	92,10
A-32R/60	33	60	96	0,56	1	78,90
A-32R/120		120	156	0,70	1	88,65
A-32R		150	186	0,77	1	92,10
A-32R/180		180	216	0,84	1	98,00
A-32R/200		200	236	0,89	1	103,15
A-37R/60	36	60	100	0,64	1	90,95
A-37R/120		120	160	0,78	1	100,95
A-37R		150	190	0,85	1	104,20
A-37R/180		180	220	0,92	1	111,20
A-37R/200		200	240	0,97	1	115,95
A-41R/60	41	60	106	0,99	1	110,15
A-41R/120		120	166	1,13	1	119,30
A-41R		150	196	1,21	1	123,40
A-41R/180		180	226	1,28	1	130,35
A-45R/60	45	60	110	1,14	1	122,25
A-45R/120		120	170	1,28	1	131,70
A-45R		150	200	1,35	1	134,95
A-45R/180		180	230	1,42	1	142,50
A-50R/60	50	60	117	1,39	1	134,95
A-50R/120		120	177	1,53	1	144,80
A-50R		150	207	1,60	1	149,45
A-50R/180		180	237	1,67	1	155,30

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
A-30RF/60	30	60	93	0,43	1	99,15
A-30RF/120		120	153	0,57	1	108,05
A-30RF		150	183	0,64	1	111,55
A-30RF/180		180	213	0,71	1	117,10
A-32RF/60	33	60	96	0,49	1	104,20
A-32RF/120		120	156	0,63	1	113,65
A-32RF		150	186	0,70	1	117,10
A-32RF/180		180	216	0,77	1	123,40
A-32RF/200		200	236	0,82	1	129,15
A-37RF/60	36	60	100	0,55	1	122,25
A-37RF/120		120	160	0,69	1	131,70
A-37RF		150	190	0,76	1	134,95
A-37RF/180		180	220	0,83	1	142,50
A-37RF/200		200	240	0,88	1	148,40
A-41RF/60	41	60	106	0,86	1	128,10
A-41RF/120		120	166	1,00	1	137,35
A-41RF		150	196	1,07	1	141,35
A-41RF/180		180	226	1,14	1	148,40
A-45RF/60	45	60	110	0,97	1	143,75
A-45RF/120		120	170	1,11	1	153,00
A-45RF		150	200	1,18	1	156,45
A-45RF/180		180	230	1,25	1	161,60
A-50RF/60	50	60	117	1,14	1	164,05
A-50RF/120		120	177	1,28	1	173,15
A-50RF		150	207	1,35	1	176,75
A-50RF/180		180	237	1,42	1	183,05

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

ALLUMINIO TONDA
ALUMINIUM ROUND
ALU RUND



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

CODICE Reference Artikelnummer					**Q**	**€**
A-30/60	30	60	93	0,45	1	74,15
A-30/120		120	153	0,59	1	83,20
A-30		150	183	0,66	1	86,45
A-30/180		180	213	0,73	1	92,10
A-32/60	33	60	96	0,52	1	78,90
A-32/120		120	156	0,66	1	88,65
A-32		150	186	0,73	1	92,10
A-32/180		180	216	0,80	1	98,00
A-32/200		200	236	0,85	1	103,15
A-37/60	36	60	100	0,59	1	90,95
A-37/120		120	160	0,73	1	100,95
A-37		150	190	0,80	1	104,20
A-37/180		180	220	0,87	1	111,20
A-37/200		200	240	0,92	1	115,95
A-41/60	41	60	106	0,95	1	110,15
A-41/120		120	166	1,09	1	119,30
A-41		150	196	1,16	1	123,40
A-41/180		180	226	1,23	1	130,35
A-45/60	45	60	110	1,06	1	122,25
A-45/120		120	170	1,20	1	131,70
A-45		150	200	1,27	1	134,95
A-45/180		180	230	1,34	1	142,50
A-50/60	50	60	117	1,28	1	134,95
A-50/120		120	177	1,42	1	144,80
A-50		150	207	1,49	1	149,45
A-50/180		180	237	1,56	1	155,30

ALLUMINIO TONDA ASOLATA
ALUMINIUM ROUND PERFORATED
ALU RUND PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					**Q**	**€**
A-30F/60	30	60	93	0,41	1	99,15
A-30F/120		120	153	0,55	1	108,05
A-30F		150	183	0,62	1	111,55
A-30F/180		180	213	0,69	1	117,10
A-32F/60	33	60	96	0,47	1	104,20
A-32F/120		120	156	0,61	1	113,65
A-32F		150	186	0,68	1	117,10
A-32F/180		180	216	0,75	1	123,40
A-32F/200		200	236	0,80	1	129,15
A-37F/60	36	60	100	0,52	1	122,25
A-37F/120		120	160	0,66	1	131,70
A-37F		150	190	0,73	1	134,95
A-37F/180		180	220	0,80	1	142,50
A-37F/200		200	240	0,85	1	148,40
A-41F/60	41	60	106	0,82	1	128,10
A-41F/120		120	166	0,96	1	137,35
A-41F		150	196	1,03	1	141,35
A-41F/180		180	226	1,10	1	148,40
A-45F/60	45	60	110	0,93	1	143,75
A-45F/120		120	170	1,07	1	153,00
A-45F		150	200	1,14	1	156,45
A-45F/180		180	230	1,21	1	161,60
A-50F/60	50	60	117	1,13	1	164,05
A-50F/120		120	177	1,27	1	173,15
A-50F		150	207	1,34	1	176,75
A-50F/180		180	237	1,41	1	183,05

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

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
I-17/75		75	93	0,54	1	69,55
I-17/120		120	138	0,68	1	73,00
I-17	17	150	168	0,77	1	75,40
I-17/180		180	198	0,85	1	80,55
I-17/200		200	218	0,94	1	86,35
I-20/75		75	96	0,59	1	73,00
I-20/120		120	141	0,73	1	76,45
I-20	20	150	171	0,81	1	78,90
I-20/180		180	201	0,90	1	85,30
I-20/200		200	221	0,98	1	89,90
I-23/75		75	100	0,67	1	75,40
I-23/120		120	145	0,81	1	78,90
I-23	23	150	175	0,89	1	81,70
I-23/180		180	205	0,98	1	87,50
I-23/200		200	225	1,06	1	92,10
I-26/75		75	103	0,76	1	78,90
I-26/120		120	148	0,90	1	82,85
I-26	26	150	178	0,98	1	86,35
I-26/180		180	208	1,07	1	90,95
I-26/200		200	228	1,15	1	95,70

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
I-17F/75		75	93	0,51	1	84,00
I-17F/120		120	138	0,65	1	87,50
I-17F	17	150	168	0,73	1	89,90
I-17F/180		180	198	0,82	1	94,50
I-17F/200		200	218	0,90	1	99,15
I-20F/75		75	96	0,55	1	86,35
I-20F/120		120	141	0,69	1	89,90
I-20F	20	150	171	0,77	1	92,10
I-20F/180		180	201	0,86	1	96,85
I-20F/200		200	221	0,94	1	102,00
I-23F/75		75	100	0,62	1	89,90
I-23F/120		120	145	0,76	1	93,35
I-23F	23	150	175	0,84	1	95,70
I-23F/180		180	205	0,93	1	100,95
I-23F/200		200	225	1,01	1	106,60
I-26F/75		75	103	0,70	1	93,35
I-26F/120		120	148	0,84	1	96,85
I-26F	26	150	178	0,92	1	99,15
I-26F/180		180	208	1,01	1	104,20
I-26F/200		200	228	1,09	1	108,90

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

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

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



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

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



KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT VOLL SCHAUFEL



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	306,50
PRO37	2,96	A-37R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	320,45

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT PERFORATED PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT PERFORIERTER SCHAUFEL - 7- STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	343,85
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 +AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31+ AC-MS90	1	334,05
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	360,05
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	350,00

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

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

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

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



LEGENDA
LEGEND
LEGENDE

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

PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PEELS AND BOARDS FOR PIZZA IN PALA/BY THE METER

SCHAUFELN UND BRETTER FÜR PIZZA AUF DER

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

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

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



ALLUMINIO A METRO
ALUMINIUM BY THE METER
ALU METERPIZZA



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

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

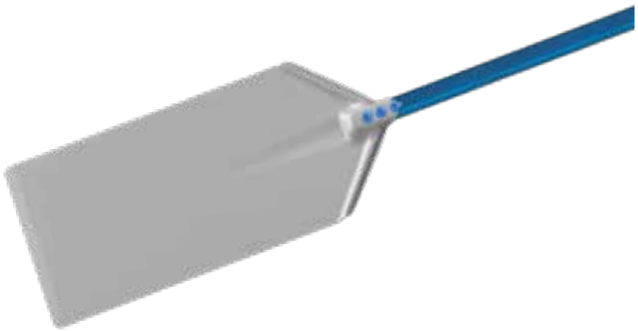
ALLUMINIO A METRO ASOLATA
PERFORATED ALUMINIUM BY THE METER
ALU METERPIZZA PERFORIERT



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

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

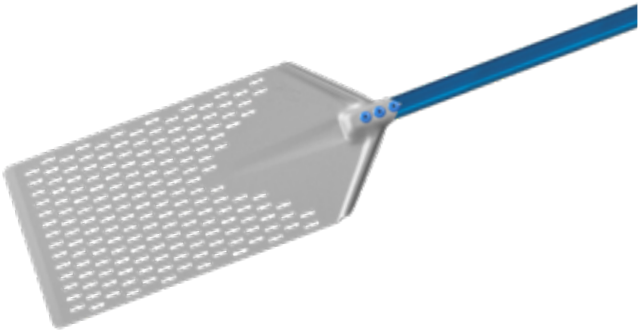
ALLUMINIO "ALLA ROMANA"
ALUMINIUM "ROMANA"
ALU "ROMANA"



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

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

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"
PERFORATED ALUMINIUM "ROMANA"
ALU "ROMANA" PERFORIERT



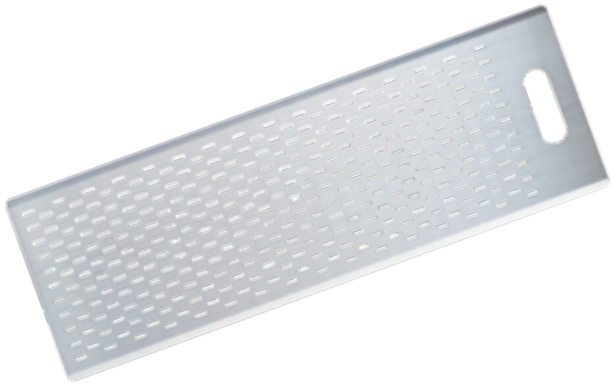
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

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

ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA

PERFORATED ALUMINUM BOARD, BY THE METER

ALU METER BRETT PERFORIERT





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

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

DIMENSIONI DISPONIBILI

AVAILABLE SIZES | VERFÜGBARE ABMESSUNGEN



40x110 cm | 40x90 cm | 30x90 cm | 40x70 cm | 30x70 cm | 25x50 cm

LEGENDA
LEGEND
LEGENDE

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


Napoletana

Napoletana

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

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

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

Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*

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



LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

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

LA PALA SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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

IL PALETTINO SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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

LA ELECCIÓN DE LOS MAESTROS PIZZEROS

The line consisting of peels and small peels has been designed to meet the needs of pizza makers who make pizza in the Neapolitan style, in traditional Neapolitan wood furnaces that reach 500 degrees and cook a large number of pizzas. The dough disc usually comes out on the peel with both hands and then extensively stretched and stretched out to the ends of the peel. Drilling the peel head is functional to these movements: the design, the circular shape and the amount of holes allow the ideal release of the flour, considering the gestural work of the Neapolitan tradition.

THE PEEL FOLLOWING THE NEAPOLITAN STYLE

- all made of anodised aluminium
- reinforced head to withstand the most intense heat
- lightweight handle of the Azzurra series
- 3 rivets that ensure stability and resistance
- holes with a circular design to allow the release of flour
- customisation of the line name made with the laser engraving

THE SMALL PEEL FOLLOWING THE NEAPOLITAN STYLE

- reinforced head to resist the heat of Neapolitan ovens
- entirely made of stainless steel
- holes with a circular design to allow release of flour
- customisation of the line name made with laser engraving



DIE WAHL DER PIZZABÄCKERMEISTER

Die Produktlinie, bestehend aus Schaufel und kleiner Schaufel, wurde für die Anforderungen der Pizzabäcker konzipiert, die die Pizza im neapolitanischen Stil backen, d. h. in traditionellen neapolitanischen Holzbacköfen, die bis zu 500° heiß werden und eine hohe Anzahl von Pizzen liefern. Die Teigscheibe wird normalerweise mit beiden Händen auf die Schaufel aufgebracht und anschließend mit großem Geschick zu den Enden der Schaufel verbreitert und geglättet. Die Löcher im Schaufelblatt sind in diesem Moment bedeutsam: Die Anordnung, die kreisrunde Form und die Menge der Löcher erlauben die ideale Abgabe des Mehls mit den speziellen Arbeitsbewegungen der neapolitanischen Tradition.

DIE SCHAUFEL IM NEAPOLITANISCHEN STIL

- zur Gänze aus anodisiertem Aluminium
- verstärktes Schaufelblatt zur Widerstandsfähigkeit gegen intensivste Hitze
- leichter Griff der Serie Azzurra
- 3 Nieten zur Gewährleistung von Stabilität und Robustheit
- Löcher mit kreisrunder Form zur Abgabe des Mehls
- Personalisierung des linie Namens mit Lasergravur

DIE KLEINE SCHAUFEL IM NEAPOLITANISCHEN STIL

- verstärktes Schaufelblatt zur Widerstandsfähigkeit gegen die Hitze der neapolitanischen Öfen
- zur Gänze aus Edelstahl
- Löcher mit kreisrunder Form zur Abgabe des Mehls
- Personalisierung des linie Namens mit Lasergravur



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

The holes are studied to facilitate and accompany the movement typical of the Neapolitan pizzaiolos.

Die Löcher sind entworfen, um die typischen Bewegungen der Napoletani pizzaioli zu erleichtern und zu begleiten.



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

The thickness is increased and optimized to withstand the use in the Neapolitan ovens (up to 500°).

Die Dicke wird erhöht und optimiert, um den Einsatz in neapolitanischen Öfen (bis zu 500°) zu widerstehen.



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

A laser mark identifies the peel, making it recognizable and driven by a style of making pizza typical of the Neapolitan school.

Eine Lasermarkierung identifiziert die Schaufel, so dass sie erkennbar und auf eine typisch für die neapolitanische Schule typische Pizza zurückzuführen ist.



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

The strengthenings on the head stiffen the peel guaranteeing stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

The three rivets in line guarantee complete safety and no movement, see the rivets used in aeronautics as junction for the metallic plates.

Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet.



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

The handle in oval tubular guarantees a good taking, while the inside veining guarantees an extreme resistance.

Der Stiel aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen.



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

The handle base and the intermediate sliding grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.

Der ovale Rohrgriff garantiert einen guten Griff, während die Innenrippen einen extremen Widerstand garantieren.

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

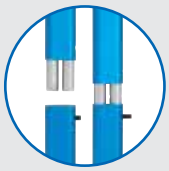
CODICE Reference Artikelnummer					**Q**	**€**
AN-32RF	33	150	186	0,91	1	125,70
AN-37RF	36	150	190	0,99	1	143,75
AN-41RF	41	150	196	1,19	1	149,45
AN-45RF	45	150	200	1,35	1	165,10
AN-50RF	50	150	207	1,57	1	185,35

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



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

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



Pale e palettini linea Napoletana sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi, per maggiori dettagli vedi pag. 48

Peels and small peels from the Neapolitan line are available with a handle which can be split in 2 parts, for further details see page 48

Schaufeln und Paletten der Linie Napoletana sind mit einem Griff erhältlich, der in 2 Teile geteilt werden kann, mehr Informationen siehe S. 48

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

ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



GLUTEN FREE

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

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

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

Leggerezza / *Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza / *Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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



SICUREZZA E ATTENZIONE ALLA SALUTE

NO ALLA CONTAMINAZIONE

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

UNA LINEA DEDICATA

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

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

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

PORTAPALE GLUTEN FREE

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

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

SAFETY AND HEALTH CARE

NO TO CONTAMINATION

The pizza restaurants who decide to introduce in their menu gluten free food, must comply with a set of rules for the correct preparing and serving of food and beverage to ensure that they are gluten free. Among the recommendations expressed by the AIC (Associazione Italiana Celiachia), it is necessary to set up a gluten-free area in the kitchen, and to observe precise rules on the choice of raw materials used, their storage, production, preservation, procedures of cleaning, the direct preparing and serving and the training of the personnel. Equally important is the organisation of the preparing area: the equipment must be dedicated (work surfaces, oven, cutlery, knives, peels for baking and small peels for taking out the oven, etc.), as well as the preservation of equipment and tools in a safe way, so as to avoid the possibility of contamination.

A DEDICATED LINE

The increase in demand for gluten-free foods, along with the demand of many pizza makers, has given rise to a line designed for pizza makers who make glutenfree pizza.

The line consists of a peel for baking, a small peel for turning the pizza and taking it out the oven and a brush that maintain the characteristics of the Azzurra line but which is distinguished thanks to the vibrant green of the handles and a logo created specially and engraved on the handle and peel head. The focus is on the green colour, allowing the pizza maker to better distinguish their tools within the working environment, allowing them to work safely, with extreme efficiency, minimizing the risk of contamination. All to safeguard the health of customers who suffer from coeliac disease.

The communicative aspect that adds value and prestige to the premises is also important: in the eyes of the coeliac customer, the use of dedicated tools emphasises greatest care has been taken be the owner and staff to for the customers needs.

GLUTEN-FREE PEEL RACK

As it is important to prepare a special area of kitchen for the preparation of gluten-free foods, it is also important to preserve the dedicated equipment (in our case, peel, small peel and brush for oven cleaning), protecting it against contamination. This way, we differentiated our self-supporting stainless steel peel case with a forex sign containing our Gi.Metal Gluten Free logo. It can hold up to 6 pieces: 2 peels of different sizes, 2 supports for the small peel and brush and 2 accessories spaces.

It allows you to hook the small peels with the head down, with less risk of involuntary burns. the mid-height flats prevent the pallet and brush from sagging when hooked and you can use them to hang up two other tools (e.g. short peel, dough cutter, spatula, etc.) The base is made of marble for greater stability. The size is small, making it possible to place it even in small spaces.

SICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ

VERHÜTUNG VON KONTAMINATION

Pizzerien, die sich dafür entscheiden, Gerichte für Zöliakiepatienten auf ihre Speisekarte zu setzen, müssen eine Reihe von Regeln für eine korrekte Produktion/Ausgabe von Lebensmitteln/Getränken einhalten, um die Glutenfreiheit garantieren zu können. Die AIC (Italienische Zöliakie-Vereinigung) empfiehlt unter anderem, einen eigenen Bereich für die Zubereitung von glutenfreien Speisen in der Küche einzurichten und strenge Regeln für die Auswahl der verwendeten Zutaten, ihre Lagerung, Produktion, Aufbewahrung, Reinigungsverfahren und für die Ausgabe/Direktverkauf und die Schulung des Personals einzuhalten.

Ebenso wichtig ist die Organisation des Arbeitsbereichs: Es sollte eine eigene Ausrüstung verwendet werden (Arbeitsplatten, Teigschneider, Messer, Schaufeln zum Einführen in den Ofen und kleine Schaufeln zum Herausnehmen usw.). Ebenso muss auch die Aufbewahrung der Geräte und Werkzeuge in geschützter Weise erfolgen, um die Möglichkeit einer Kontamination zu verhindern.

EINE EIGENE PRODUKTLINIE

Eine immer größere Nachfrage nach glutenfreien Nahrungsmittel hat ebenso wie die Nachfrage von vielen Pizzabäckern zur Kreation einer eigenen Produktlinie für die Herstellung von glutenfreie Pizza geführt.

Die Produktlinie besteht aus einer Schaufel zum Einführen in den Ofen, einer kleinen Schaufel zum Drehen und Herausnehmen der Pizza und einer Bürste, die die Eigenschaften der Produktlinie Azzurra beibehalten, sich jedoch durch das leuchtende Grün der Griffe und ein eigens kreiertes und am Griff und Schaufelblatt eingraviertes Logo unterscheiden. Der Fokus liegt auf den Grün, durch das der Pizzabäcker seine Geräte innerhalb des Arbeitsbereichs leicht unterscheiden und mit Sicherheit und extremer Effizienz arbeiten kann und so das Risiko von Kontaminationen vermeidet. All dies dient dem Schutz der Gesundheit der an Zöliakie leidenden Gäste.

Wichtig ist auch der kommunikative Aspekt, der den Wert und das Ansehen des Lokals steigert: In den Augen des an Zöliakie leidenden Gastes unterstreicht die Verwendung von eigenen Geräten die hohe Sensibilität des Besitzers und des Personals gegenüber seinen Bedürfnissen.

HALTER FÜR GLUTENFREI-SCHAUFELN

Ebenso wie es wichtig ist, einen eigenen Küchenbereich für die Zubereitung von glutenfreien Speisen vorzusehen, ist es auch wichtig, die speziellen Geräte (in unserem Fall Schaufel, kleine Schaufel und Bürste zur Reinigung des Ofens) vor einem Kontaminationsrisiko zu schützen. Wir haben so unseren freistehenden Schaufelhalter aus Edelstahl mit einem Schild aus Forex gekennzeichnet, auf dem unser Logo Gi.Metal Gluten Free abgebildet ist. Er kann bis zu 6 Geräte aufnehmen: 2 Schaufeln von unterschiedlicher Größe, 2 Halterungen für kleine Schaufel und Bürste und 2 Plätze für Zubehör.

Er ermöglicht das Aufhängen der kleinen Schaufeln mit dem Kopf nach unten, wodurch das Risiko von unbeabsichtigten Verbrennungen reduziert wird. Die Laschen auf halber Höhe verhindern, dass die kleine Schaufel und die Bürste pendeln, wenn sie aufgehängt werden. Außerdem können Sie zum Aufhängen von zwei weiteren Geräten (z. B. Kurze Schaufel, Teigschneider, Spachtel ...) verwendet werden. Der Sockel ist für eine größere Stabilität aus Marmor gefertigt. Der Platzbedarf ist minimal, wodurch er sich auch für kleine Räume eignet.





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

Green handles quickly and easily identifies the tools.

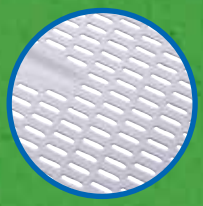
Das Grün der Griffe kennzeichnet auf einfache und schnelle Weise die Geräte.



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

The logo that we created uses the official gluten-free symbol, consisting of a crossed spike on a white background: the most important system for communicating to the coeliac customers if a product is suitable.

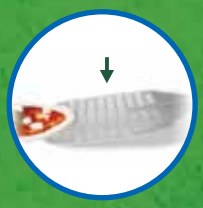
Das von uns kreierte Logo lehnt sich an das offizielle Gluten-Free-Symbol an, das aus einer durchgestrichenen Ähre auf weißem Hintergrund besteht: das wichtigste Kommunikationssystem für Zöliakiepatienten, ob ein Produkt für sie geeignet ist.



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

The holes reduce the friction, the extra flour quantity and the tool's weight.

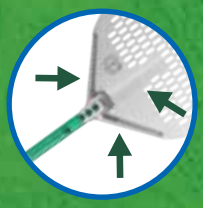
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments..



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

The flexibility of the peel head together with the frontal milling facilitate the scraper effect: the peel flexes to half creating a perfect adherence between the peel and the prep table that facilitates the taking hold of the pizza.

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schaft so die perfekten verbindung zwischen der Schaufel un der Arbeitsplatte, was die aufnahme der Pizza erleichtert.



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

The strengthenings on the head stiffen the peel guaranteeing stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

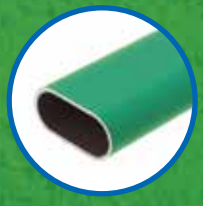
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

The three rivets in line guarantee complete safety and stability, see the rivets used in aeronautics as junction for the metallic plates.

Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet.



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

The handle in oval tubular guarantees a good taking, while the inside veining guarantees an extreme resistance.

Der Stil aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen.



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

The handle base and the intermediate sliding grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.

Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze.



ALLUMINIO RETTANGOLARE SPECIALE GF
ALUMINIUM RECTANGULAR GF SPECIAL
ALU RECHTECKIG GF SPEZIELL



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

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

PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF
STAINLESS STEEL SMALL PEEL GF SPECIAL
KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL GF SPEZIELL



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

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

SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF

PROFESSIONAL GF BRUSH

SPEZIELLE PROFESSIONELLE BÜRSTE GLUTENFREI



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

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

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

APPENDIPALE SPECIALE GF

FREE-STANDING PEEL RACK GF SPECIAL

SPEZIELLE SCHAUFELAUFHÄNGUNG GLUTENFREI



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

CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
AC-PPF GF	25x35xh233	SM	6	8,40	1	183,40

LEGENDA / LEGEND / LEGENDE

- Dimensioni testa (cm) — Head dimensions (cm) — Abmessung Kopf (cm)
- Lunghezza manico (cm) — Handle length (cm) — Grifflänge (cm)
- Lunghezza Totale (cm) — Total length (cm) — Gesamtlänge (cm)
- Lunghezza Totale (cm) — Total length (cm) — Gesamtlänge (cm)
- Dimensioni spazzola (cm) — Brush size (cm) — Abmessungen Bürste(cm)
- Materiale setole — Bristle material — Borstenmaterial
- Materiale manico — Handle Material — Stielmaterial
- Note caratteristiche — Features — Eigenschaften
- Peso netto (Kg) — Net weight (Kg) — Nettogewicht (Kg)
- Lotto minimo — Minimum lot — Mindestlosgröße
- Prezzo unitario — Unit price — Einzelpreis

AA	Alluminio Anodizzato — Anodised aluminium — Eloxiertes Alu	B	Ottone — Brass — Messing	SM	Inox/Base Marmo — Stainless steel/Marble base — Edelstahl/Marmorbasis

ALICE

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

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

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

Leggerezza / *Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza / *Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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



ROBUSTA E FUNZIONALE

STRUTTURA ROBUSTA

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

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

UN PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE

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

Manico in tubolare e attaccatura tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.

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).

ROBUSTA Y FUNCIONAL

ROBUST STRUCTURE

The rectangular head provides the perfect housing for pizza with a very large curve radius, dropping to the base. The milling is frontal and the increased thickness assures rigidity, resistance to the accidental hits, to the scratches, allowing to hold the heaviest and huge pizzas.

The head-handle joint consists of the insertion in the handle of the head extension blocked internally by two cones with expansion joint.

Available in five head sizes and 4 different handle lengths.

THE ADVANTAGE OF THE PERFORATION

The perforated version is partial, in the frontal part of the head, studied for exalting the easy-slide and to loose the possible flour in excess remained under the pizza during the pounching.

A SMALL PEEL STRONG AND RESISTANT TO HEAT

Small turning peel entirely in stainless steel, it has an oval shape with an increased thickness of the head, to ensure the right strongness to move the small logs of woods as well inside the oven.

Tubular handle and traditional attachment directly on the round surface.

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).



STARK UND FUNKTIONAL

STARKE STRUKTUR

Der rechteckige Kopf ist die ideale Aufnahme für die Pizza mit einem sehr weiten Biegungsradius und einer Auskragung am Unterbereich. Das Fräsen ist vorne und die erhöhte Dicke sorgt für Steifigkeit, versehentliche Schlagzähigkeit und Kratzer, so dass Sie die schwerste und große Pizzas unterstützen können.

An der Verbindung zwischen Schaufelblatt und Stiel greift der Stiel in die Verlängerung des Schaufelblatts und wird innen durch zwei Expansionskegel blockiert.

Erhältlich in fünf Kopfgrößen und vier verschiedenen Längen des Griffs.

DER LOCHER VORTEIL

Die perforierte Version hat eine teilweise Punktion auf der Vorderseite des Kopfes, entworfen, um die Glätte zu erhöhen und das Mehl, das unter der Pizza verbleibt, zu entladen.

EINE ROBUSTE UND HITZEBESTÄNDIGE

Die Kleine Schaufel Eine großformatige Edelstahlpalette ist oval mit einer höheren Kopfdicke, die für die richtige Robustheit auch für das Bewegen von kleinen Holzstücken im Ofen sorgt.

Rohrstiel und traditionelle Verbindung direkt am Rundlech.

Griff am Stielende und verschiebbares Element aus sehr dichtem und gegen Stöße und Hitze hochbeständigem Polymer (das verschiebbare Element rastet am Stielende ein, wodurch es in der oberen Position bleibt, wenn die kleine Schaufel mit dem Kopf nach unten abgestellt wird).



ALLUMINIO RETTANGOLARE
ALUMINIUM RECTANGULAR
ALU RECHTECKIG



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

CODICE Reference Artikelnummer					**Q**	**€**
R-32R/60	33	60	102	0,78	1	75,00
R-32R/120		120	162	0,94	1	78,75
R-32R		150	192	1,02	1	81,45
R-32R/180		180	222	1,11	1	85,25
R-37R/60	36	60	106	0,88	1	81,45
R-37R/120		120	166	1,04	1	85,25
R-37R		150	196	1,12	1	89,00
R-37R/180		180	226	1,21	1	92,80
R-41R/60	41	60	113	1,13	1	103,35
R-41R/120		120	173	1,29	1	107,00
R-41R		150	203	1,37	1	110,15
R-41R/180		180	233	1,46	1	113,85
R-45R/60	45	60	116	1,29	1	113,85
R-45R/120		120	176	1,45	1	117,60
R-45R		150	206	1,53	1	120,75
R-45R/180		180	236	1,62	1	124,45
R-50R/60	50	60	121	1,52	1	135,50
R-50R/120		120	181	1,68	1	139,20
R-50R		150	211	1,76	1	142,40
R-50R/180		180	241	1,85	1	146,10

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer					**Q**	**€**
R-32RF/60	33	60	102	0,76	1	89,00
R-32RF/120		120	162	0,92	1	92,80
R-32RF		150	192	0,99	1	95,30
R-32RF/180		180	222	1,07	1	99,60
R-37RF/60	36	60	106	0,85	1	95,80
R-37RF/120		120	166	1,01	1	99,60
R-37RF		150	196	1,09	1	102,30
R-37RF/180		180	226	1,18	1	106,10
R-41RF/60	41	60	113	1,11	1	116,95
R-41RF/120		120	173	1,27	1	120,75
R-41RF		150	203	1,35	1	123,20
R-41RF/180		180	233	1,44	1	126,90
R-45RF/60	45	60	116	1,22	1	128,20
R-45RF/120		120	176	1,38	1	131,80
R-45RF		150	206	1,46	1	134,35
R-45RF/180		180	236	1,55	1	138,05
R-50RF/60	50	60	121	1,44	1	149,80
R-50RF/120		120	181	1,60	1	153,50
R-50RF		150	211	1,68	1	155,95
R-50RF/180		180	241	1,77	1	159,65

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

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

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

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

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

RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPLACEMENT ALICE SMALL PEEL

ERSATZ ALICE KLEINE SCHAUFEL



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

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

KIT SEMI PROFESSIONALE - 9 PEZZI

SEMI-PROFESSIONAL KIT - 9 PIECES

SEMIPROFESSIONELLES SET - 9 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		Caratteristiche Features | Eigenschafter	Q	€
STANDARD32N	4,02	R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	255,50
STANDARD37N	4,12	R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	262,25



VINTAGE

Leggerezza / *Lightness / Leichtigkeit*

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

Scorrevolezza / *Easy-sliding / Zähflüssigkeit*

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



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

A line designed for the tradition-based professional and a way to make pizza that requires a specific hand technique.

Eine Produktlinie für den Profi, der mit der Tradition und mit der Art der Pizzaherstellung verbunden ist, die eine spezielle Fertigkeit erfordert.

TRADIZIONE ED ESPERIENZA

CARATTERISTICHE

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

La linea richiama le altre linee Gi.Metal: nella forma della testa, nella smussatura frontale che facilita il sollevamento della pizza, nel manico realizzato nella stessa forma ovale e nella stessa lunghezza di quello usato per le pale in alluminio. La testa pala non è un pezzo unico, ma è realizzata da 3 assi di legno tenute insieme da inserti in acciaio nascosti all'interno della struttura, evitando così l´uso di collanti (per evitare esalazioni da calore) e assecondando il movimento naturale del legno. In questo modo si possono evitare rotture precoci date dalla dilatazione naturale del materiale.

MATERIALE

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

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

TRADITION AND EXPERIENCE

CHARACTERISTICS

The pizza maker who chooses the wood needs to move and then pull the pizza with their hands over the peel before placing it in the oven, or place it directly on top of the peel.

The line is similar to other Gi.Metal lines: in the shape of the head, in the front bevel that facilitates the lifting of the pizza, in the handle made in the same oval shape and in the same length as that used for the aluminium peels.

The peel head is not a single piece, but rather it is made of 3 wooden axes held together by hidden steel joints inside the structure, thus avoiding the use of adhesives (to avoid the heat generating fumes) and supporting the natural movement of the wood. This prevents premature breakage due to the natural expansion of the material.

MATERIAL

The material used is evaporated beech wood, treated without any adhesives and with special natural non-toxic treatments certified, for food use. This treatment avoids attachment of the dough on the peel and aids sliding.

Food coming into contact with the wood does not alter its composition, provided periodic and adequate cleaning is carried out in accordance with current food hygiene regulations (Law 283/62, Presidential Decree No. 327/80).

TRADITION UND ERFAHRUNG

EIGENSCHAFTEN

Der Pizzabäcker, der sich für Holz entscheidet, muss die Pizza mit den Händen auf die Schaufel legen und glätten, bevor er sie in den Ofen legt oder sie direkt auf der Schaufel garnieren.

Die Produktlinie lehnt sich an die anderen Linien von Gi.Metal an: in der Form des Schaufelblatts, der vorderen Abschrägung für ein leichteres Anheben der Pizza, im Stiel, der mit der gleichen ovalen Form und dergleichen Länge wie jener der Aluminiumschaufel gefertigt ist.

Das Schaufelblatt besteht nicht aus einem einzigen Stück, sondern ist aus drei Holzbrettchen hergestellt, die durch im Inneren versteckte Stahleinlagen zusammengehalten werden, wodurch die Verwendung von Leim vermieden (um Ausdünstungen aufgrund von Hitze zu verhindern) und die natürliche Bewegung des Holzes zugelassen wird. Auf diese Weise können frühzeitige Risse aufgrund des natürlichen Arbeitens des Materials vermieden werden.

MATERIAL

Das verwendete Material ist gedämpftes Buchenholz, ohne jeglichen Leim und mit speziellen natürlichen ungiftigen Behandlungen, die für ihre Lebensmitteltauglichkeit zertifiziert sind. Diese Behandlung verhindert das Anhaften des Teigs an der Schaufel und begünstigt das Gleiten.

Der Kontakt der Speisen mit dem Holz verändert nicht ihre Zusammensetzung, vorausgesetzt, eine regelmäßige und angemessene Reinigung im Einklang mit den geltenden Bestimmungen über Lebensmittelhygiene (Gesetz 283/62, DPR 327/80) wird ausgeführt.



LEGNO RETTANGOLARE
WOOD RECTANGULAR
HOLZ RECHTECKIG



CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
B-32R	33	150	185	1,15	1	132,20
B-36R	36	150	189,5	1,40	1	139,20
B-41R	41	150	192	1,57	1	145,55

LEGNO A METRO
WOOD BY THE METER
HOLZ METERPIZZA



CODICE Reference Artikelnummer					Q	€
B-4060	40x60	137	197	2,08	1	159,15

SUPPORTI PALE
PEEL SUPPORTS
SCHAUFELHALTERUNGEN

ACB-APM





ACB-BS

CODICE Reference Artikelnummer				*	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 Schaufelaufhängung, an der Wand, ganz aus massiver Buche	1	62,25
ACB-BS	170	6,50	2	Porta pala e palettino autoportante interamente in faggio massello a listelli Free-standing peel and small peelholder built entirely from solid planks of beech Halterung für Schaufeln und kleine Schaufeln, selbst tragend, ganz aus massiver Buche	1	251,35

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

TAGLIERI E VASSOI

CHOPPING BOARD AND TRAYS

HACKBRETT UND TABLETTS

VBS6040





VB...



VBMONO



VBS50/8

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



* Note caratteristiche
Features
Eigenschaften

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

Capacità pezzi
Capacity pieces
Teileaufnahme

KIT PIZZA COMPLETI
KIT DE PIZZA COMPLETOS
KIT PIZZA COMPLETS

KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT VOLL SCHAUFEL - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	306,50
PRO37	2,96	A-37R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	320,45

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT PERFOARTED PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT PERFORIERTER SCHAUFEL - 7- STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	343,85
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 +AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31+ AC-MS90	1	334,05
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	360,05
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	350,00

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

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

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

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



LEGENDA
LEGEND
LEGENDE

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

KIT SEMI PROFESSIONALE - 9 PEZZI

SEMI-PROFESSIONAL KIT - 9 PIECES

SEMIPROFESSIONELLES SET - 9 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
STANDARD32N	4,02	R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	255,50
STANDARD37N	4,12	R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	262,25

KIT PIZZA CASA PRO - 9 PEZZI

HOME PRO PIZZA KIT - 9 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE PRO - 9-STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
SET F-32N	3,56	AF-32R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	225,60
SET F-32/120N	3,23	AF-32R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	218,80
SET F-37N	3,64	AF-37R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	229,60
SET F-37/120N	3,31	AF-37R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	223,30

KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 7 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
BASIC1N	2,36	F-32R + ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	1	116,10

KIT PIZZA CASA - 10 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 10 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 10 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
BASIC2N	3,96	F-32R + F-20 +ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + OL10IX +VP40 + AC-MS90GR + MT34	1	174,90

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE
TRIPIZZA KIT WITH FREESTANDING TOOLS HOLDER
KIT TRIPIZZA MIT SELBSTTRAGENDEN BASIS

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





KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE
KIT TRIPIZZA WITH WALL-MOUNTED PEEL RACK
KIT TRIPIZZA MIT WANDSCHAUFELTRÄGER

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



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ
BASIC HOME PIZZA KIT - 4 PCS
BASIC HOME PIZZA-SET - 4 STÜCK

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



ACCESSORI

ACCESSORIES | ZUBEHÖR



PULIRE IL FORNO

CLEANING: OVEN BRUSHES
REINIGEN: OFENBÜRSTEN



ORGANIZZARE: PORTAPALE

ORGANISING: PEEL HOLDERS
ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

HANDLE THE WOOD OVEN
DEN HOLZBACKOFEN BENUTZEN


AC-SP...


ACC-SP...


ACE-SP...


AC-SP2...

Setole Ottone | Brass bristles | Messingborsten

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

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



Le spazzole sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi, per maggiori dettagli vedi pag. 48

The brushes are available with a handle which can be split in 2 parts, for further details see page 48

Die Bürsten sind mit einem Griff erhältlich, der in 2 Teile geteilt werden kann, mehr Informationen siehe S. 48

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Lunghezza Totale (cm) / Total length (cm) / Gesamtlänge (cm)
- Dimensioni spazzola (cm) / Brush size (cm) / Pinsel Größe (cm)
- Lunghezza setole (cm) / Bristle lenght (cm) / Borstenlänge (cm)
- Materiale setole / Bristle material / Borstenmaterial
- Materiale manico / Handle Material / Stielmaterial
- Con Raschietto / With Scraper / Mit Schaber
- Peso netto (Kg) / Net weight (Kg) / Nettogewicht (Kg)
- * Note caratteristiche / Features / Eigenschaften
- Q Lotto minimo / Minimum lot / Mindestlosgröße
- € Prezzo unitario / Price per piece / Einzelpreis

A	Alluminio / Aluminium / Alu	AA	Alluminio Anodizzato / Anodised aluminium / Eloxiertes Alu	S	Acciaio / Steel / Stahl	SS	Inox / Stainless steel / Edelstahl	B	Ottone / Brass / Messing	NF	Fibra Naturale / Natural fibre / Naturfaser
PH	Polimero alta resistenza / Highly-resistant polymer / Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard / Standard plastic / Kunststoff Standard								

Setole Naturali | Natural bristles | Naturborsten

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

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

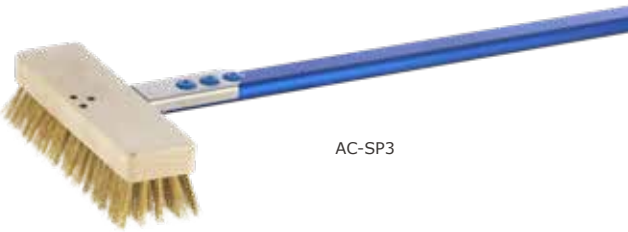


AC-SPN2

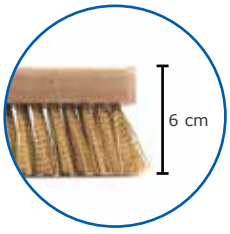
Ribassata per forni elettrici | Lowered for electric ovens | Ermäßigte Bürste für elektrische Öfen

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

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



AC-SP3



Altezza totale ridotta
Reduced total height
Reduzierte höhe



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

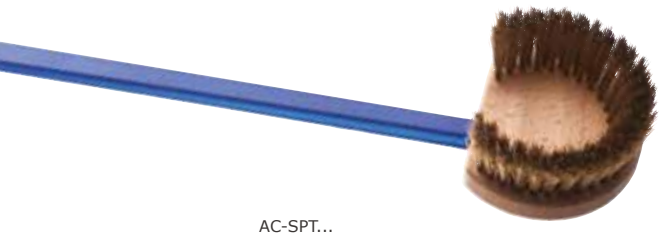


LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Pinsel Größe (cm)	Lunghezza setole (cm) Bristle lenght (cm) Borstenlänge (cm)	Materiale setole Bristle material Borstenmaterial	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Con Raschietto With Scraper Mit Schaber
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	* Note caratteristiche Features Eigenschaften	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	Stainless steel Edelstahl Inox	B	Ottone Brass Messing	NF	Fibra Naturale Natural fibre Naturfaser	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard

Tonda | Round | Rund



AC-SPT...

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

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



ACF-SP

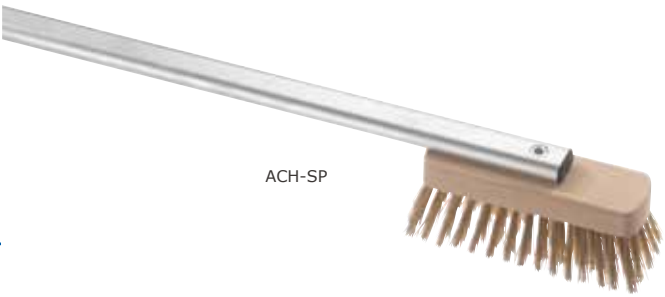


ACF-SPH

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

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

Amica ottone alluminio | Amica brass aluminium | Amica Messing Alu



ACH-SP

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

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

Ricambi | Replacements | Ersatz



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

Spazzole griglia | Grill brushes | Gitterbürste

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

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



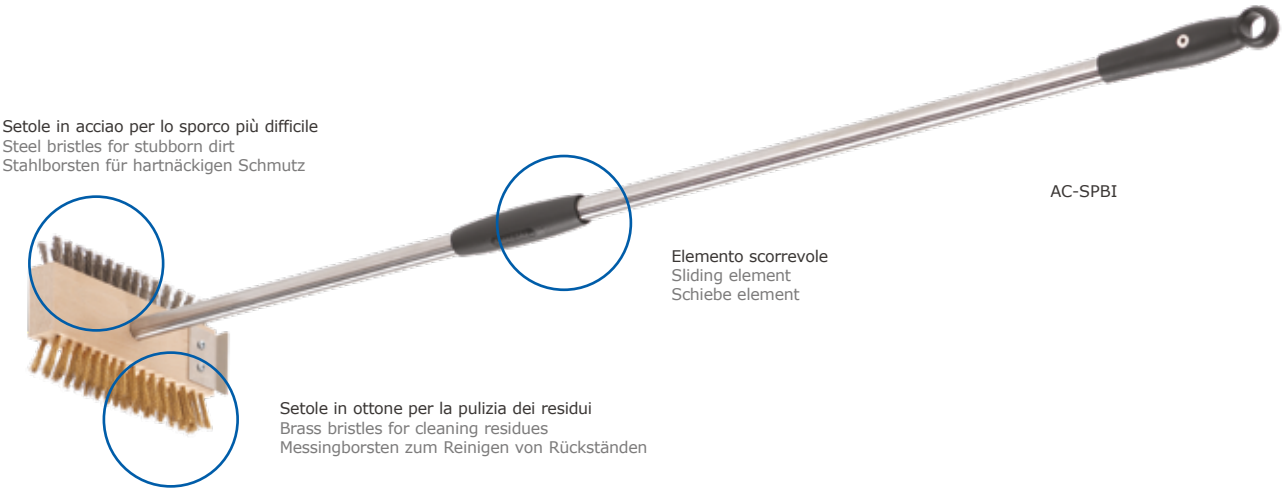
AC-SPG2



AC-SPGT2

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

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



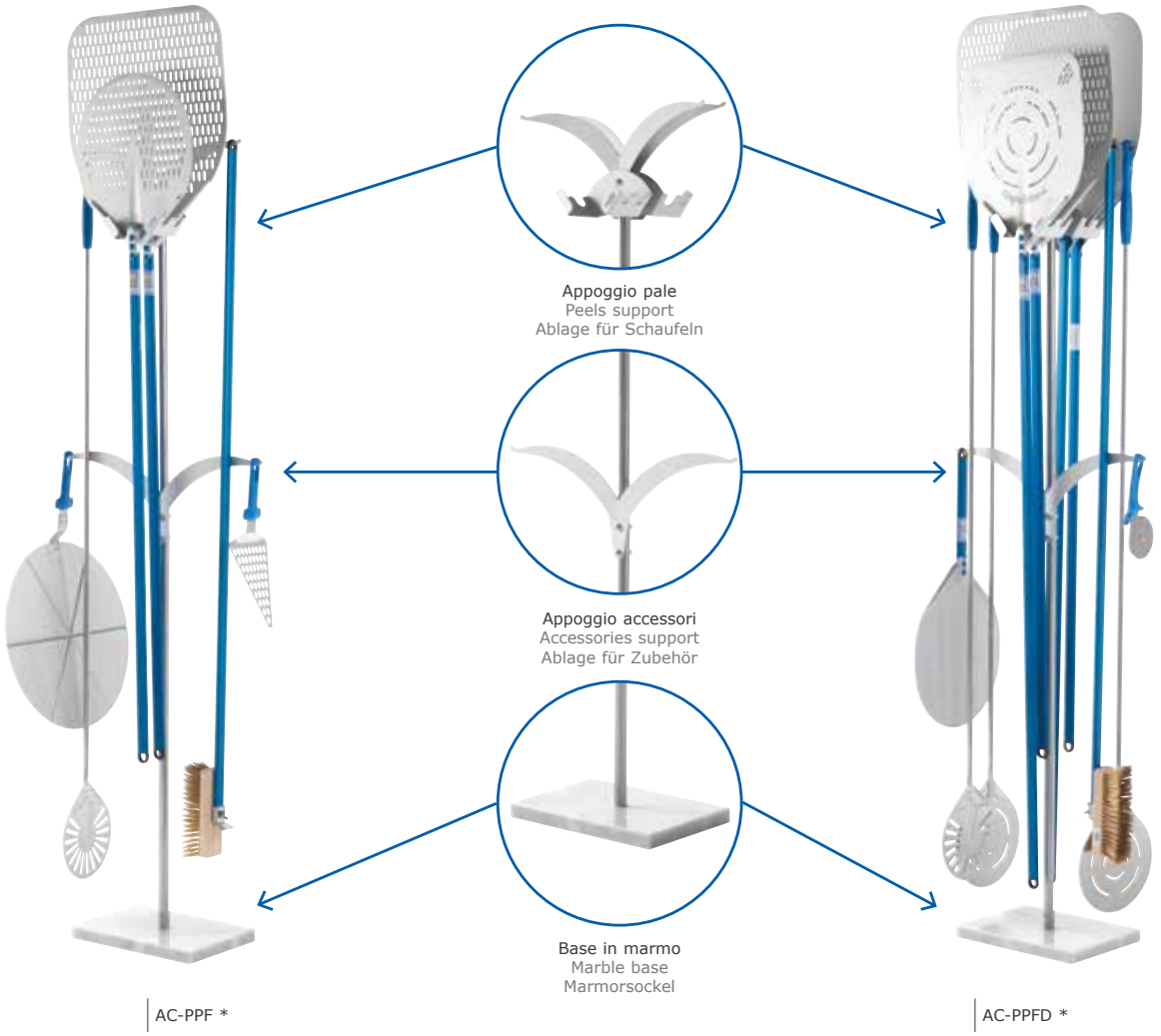
AC-SPBI



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

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

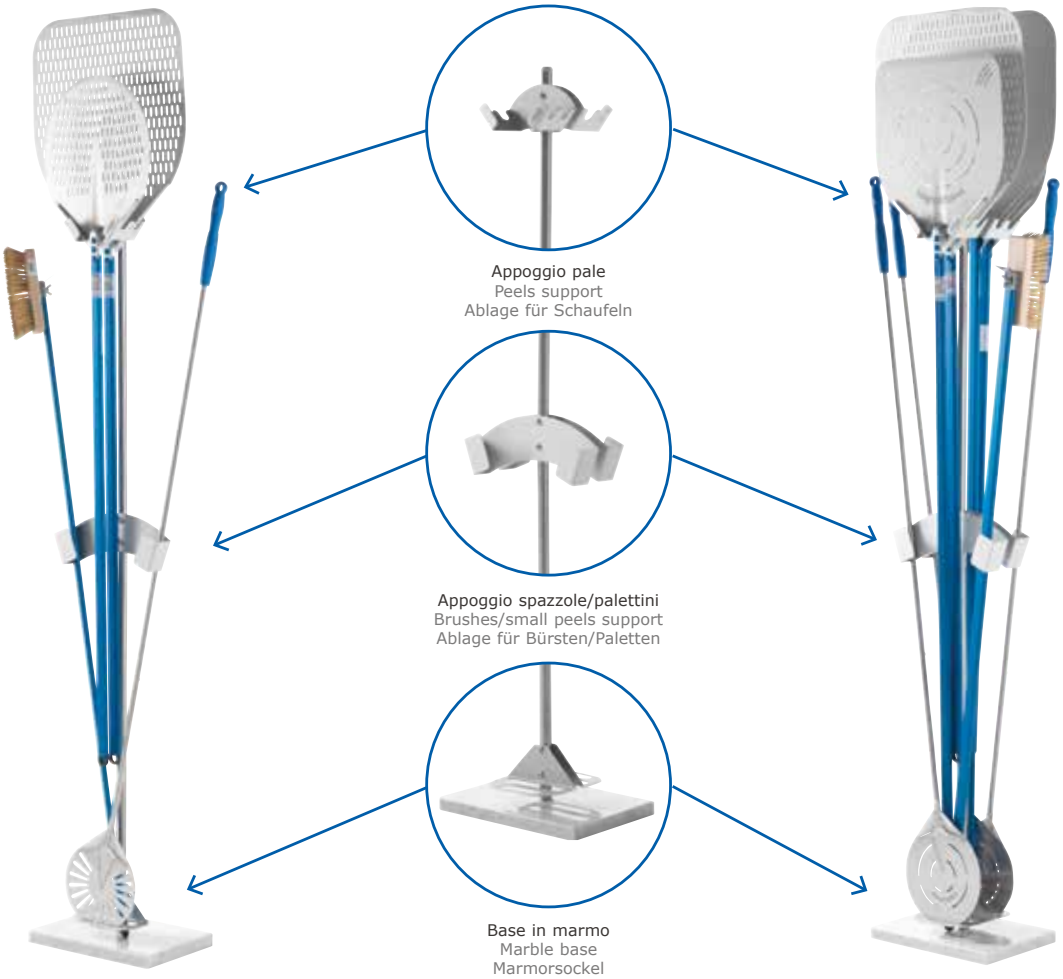
*
Accessori non inclusi
Tools not included
Zubehör nicht inbegriffen



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) — Total length (cm) — Gesamtlänge (cm)
Materiale — Material — Material
Capacità pezzi — Capacity pieces — Teileaufnahme
Peso netto (Kg) — Net weight (Kg) — Nettogewicht (Kg)
Note caratteristiche — Features — Eigenschaften
Q Lotto minimo — Minimum lot — Mindestlosgröße
€ Prezzo unitario — Price per piece — Einzelpreis

A Alluminio — Aluminium — Alu
SS Stainless steel — Edelstahl — Inox
SM Inox/Base Marmo — Stainless steel/Marble base — Edelstahl/Marmorbasis
S Acciaio — Steel — Stahl
B Ottone — Brass — Messing
PH Polimero alta resistenza — Highly-resistant polymer — Widerstandsfähiges Polymer
PS Plastica standard — Standard plastic — Kunststoff Standard



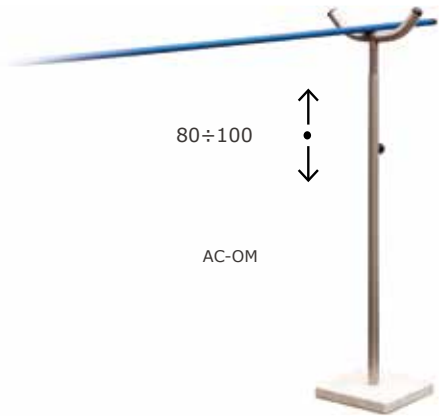
AC-BS.../1 *

AC-BS... *

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

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale da 150 cm h 150 single front h 150 einzelne Vorderseite	1	166,55
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale da 150 cm h 200 single front h 200 einzelne Vorderseite	1	192,05
AC-BS	25x35xh175	SM	8	8,80	doppio per pale da 150 cm h 150 double front h 150 doppelte Vorderseite	1	199,85
AC-BS 200	25x35xh220	SM	8	9,10	doppio per pale di massimo 200 cm h 200 double front h 200 doppelte Vorderseite	1	226,45

*
Accessori non inclusi
Tools not included
Zubehör nicht inbegriffen

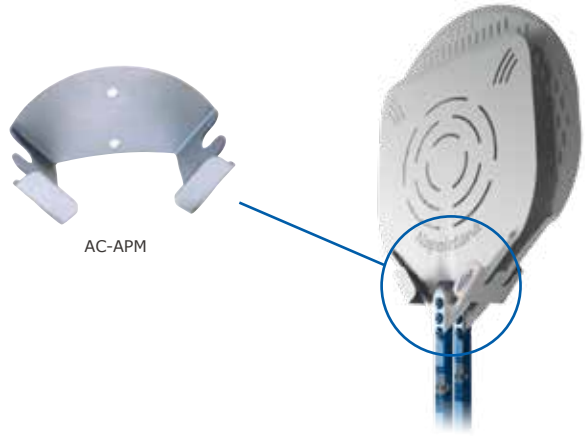


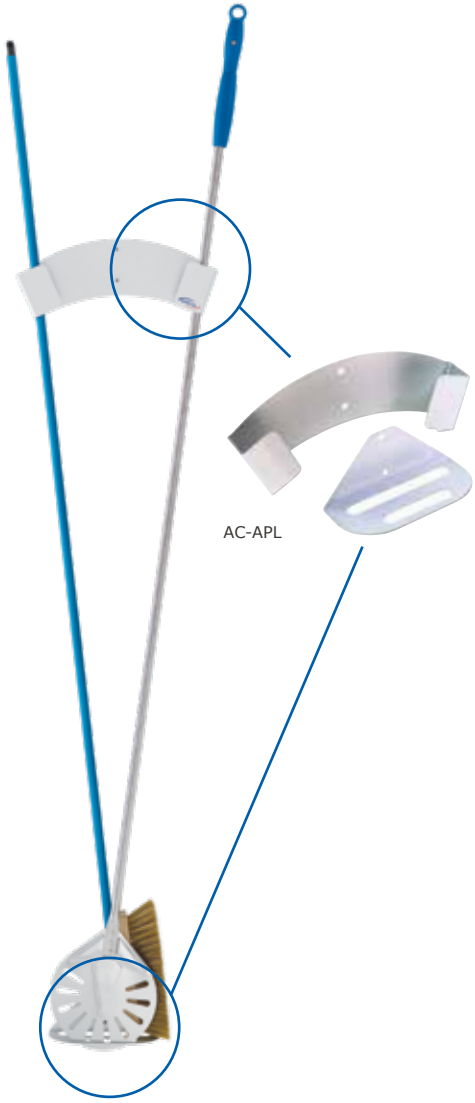
Supporto manico pala stile napoletano
Naples-style peel handle support
Stielhalterung Schaufel im neapolitanischen Stil

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

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm) | Materiale Material Material | Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme | Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg) | * Note caratteristiche Features Eigenschaften | Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße | € Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis





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

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

Tasselli non inclusi | Dowels not included | Dübel nicht inbegriffen

Appendi pale AMICA | AMICA peel rack | Schaufelträger AMICA

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



ACH-PP3







A	Alluminio Aluminium Alu	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	SM	Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis

Poggia pale e palettini | Peel holder | Schaufelhalterung

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



AC-APT26



AC-APT36

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

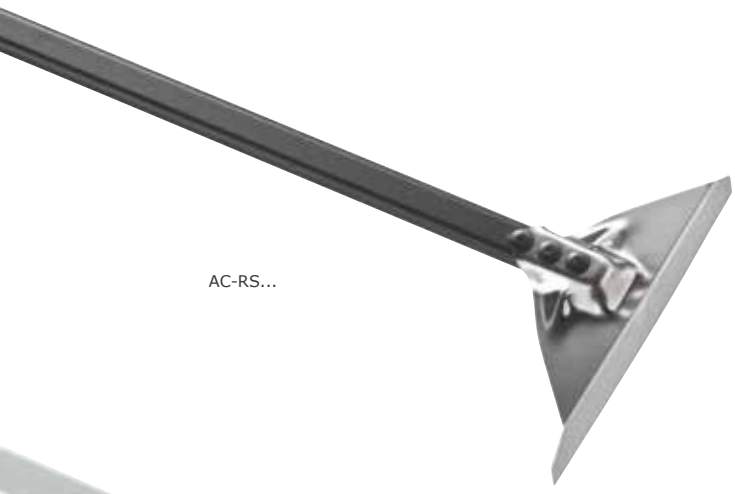
CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-PAC	30x15xh28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order Immer geordnete Arbeitstischgeräte	1	51,95

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



AC-PAC





AC-RS...

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

CODICE Reference Artikelnummer							
AC-RS	154	24x4*	SS	AN	0,47	1	45,20
AC-RS/180	184		SS	AN	0,54	1	51,30
AC-RS/200	204		SS	AN	0,59	1	53,60

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



ACH-RS...

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

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

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



AC-PL...

Paletta raccolta cenere | Ash-raising shovel | Aschenschaufel

CODICE Reference Artikelnummer							
AC-PL	175	22x20*	SS	AN	0,77	1	63,35
AC-PL/180	205		SS	AN	0,84	1	69,00
AC-PL/200	225		SS	AN	0,89	1	72,60

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) | Total length (cm) | Gesamtlänge (cm)
Materiale | Material | Material
Materiale manico | Handle Material | Stielmaterial
Peso netto (Kg) | Net weight (Kg) | Nettogewicht (Kg)
Q Lotto minimo | Minimum lot | Mindestlosgröße
€ Prezzo unitario | Price per piece | Einzelpreis

AR Alluminio non trattato | Untreated aluminium | Unbehandeltes Alu
AN 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

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

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

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

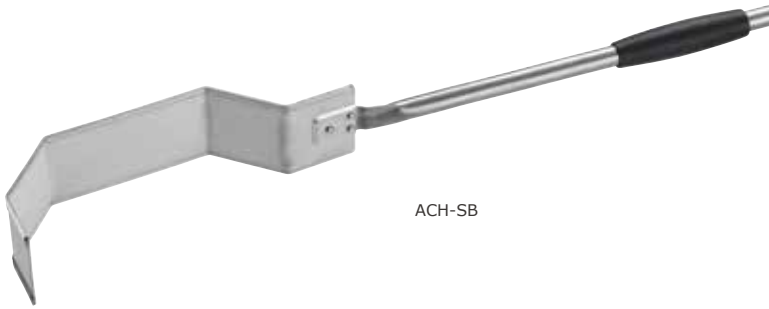


ACH-PL...

Spostabraci tubolare | Tubular ember-mover | Rohrförmiger Glutverteiler

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

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



ACH-SB

Tirabraci tubolare | Tubular ember-spreader | Rohrförmiger Glutschieber

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

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



ACH-TB

Alare | Andiron | Feuerbock

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



ACH-AL1



AC-AL

Barriera contenimento brace | Ember containment barrier | Gluteingrenzung

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



AC-BA



CUOCERE

COOKING | BACKEN



PREPARARE

PREPARING | ZUBEREITEN



TAGLIARE

CUTTING | SCHNEIDEN



SERVIRE

SERVING | SERVIEREN

CUOCERE
COOKING
BACKEN

Retina | Screen | Gitter

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

Rastrelliera | Rack | Gittergestell

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

Piedini per retine | Spacers for screens | Füßchenset für Pizzagitter

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

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

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

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

DF...

DF4060



AC-PRV





AC-PRO2

DF ... + DF3P



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Lunghezza Totale (cm) / Total length (cm) / Gesamtlänge (cm)
- Materiale / Material / Material
- Peso netto (Kg) / Net weight (Kg) / Nettogewicht (Kg)
- Note caratteristiche / Features / Eigenschaften
- Lotto minimo / Minimum lot / Mindestlosgröße
- Prezzo unitario / Price per piece / Einzelpreis
- Bordo svasato / Flared edge / Angesenkter Rand
- Spessore materiale / Material thickness / Materialstärke



TLN406020



TLN406020BD



TLA4060



TLN...



AC-PZP2



AC-PZE...

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

Gancio per teglie | Pan hook | Blechhaken

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



AC-GA

Teglia rettangolare | Rectangular pan | Rechteckiges Blech

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

Teglia tonda | Round pan | Rundes Blech

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

Pinza | Grippers | Zange

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

AR Alluminio non trattato / Untreated aluminium / Unbehandeltes Alu
LB Lamiera Bluita / 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

PREPARARE
PREPARING
ZUBEREITEN

Cassetta in plastica | Plastic case | Kunststoffkisten

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



Spatola | Spatula | Spachtel

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

* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt



Tagliapasta | Dough-cutters | Teigschneider

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

* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Lunghezza Totale (cm) / Total length (cm) / Gesamtlänge (cm)
- Materiale / Material / Material
- Materiale manico / Handle Material / Stielmaterial
- Peso netto (Kg) / Net weight (Kg) / Nettogewicht (Kg)
- Capacità / Capacity / Kapazität
- Costruzione Artigianale / Artisan construction / Handwerklich hergestellt
- Note caratteristiche / Features / Eigenschaften
- Q Lotto minimo / Minimum lot / Mindestlosgröße



OL05



OL10IX



AC-BSM



AC-MS...



AC-CU1



MTI...



MT34

MT50

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



Oliera | Oil can | Ölkanne

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

Bucasfoglia | Roller docker | Teiglocher

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

Mestolo | Ladle | Schöpfkelle

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

Mattarello | Rolling pin | Rollholz

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

Portacomande | Tab grab | Bestellungshalter

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

€ 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

TAGLIARE
CUTTING
SCHNEIDEN

Rotella tagliapizza | Pizza cutter | Pizzaschneiderad

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

Ricambi | Spare parts | Ersatzteile

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

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Dimensiones útiles (cm) / Dimensions utiles (cm)
- Materiale / Material / Material
- Materiale manico / Handle Material / Stielmaterial
- Peso netto (Kg) / Net weight (Kg) / Nettogewicht (Kg)
- Note caratteristiche / Features / Eigenschaften
- Lotto minimo / Minimum lot / Mindestlosgröße
- Prezzo unitario / Price per piece / Einzelpreis

SS	Inox / Stainless steel / Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza / Highly-resistant polymer / Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard / Standard plastic / Kunststoff Standard


AC-ROP6


AC-RO5


AC-ROM


AC-ROM2


R-RO





AC-ROP7

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

CODICE Reference Artikelnummer						*	Q	€
AC-ROP7	ø10	26x10	SS	PH	0,19	1 lama "incisione", riaffilabile 1 "incision" blade, can be sharpened 1 „Einschnittblatt", schleifbar	3	40,95

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-ROP4

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

CODICE Reference Artikelnummer						*	Q	€
AC-ROP4	ø10	25x15,5	SS	PH	0,29	2 lame, riaffilabili 2 blades, can be sharpened 2 schleifbare Blätter	2	51,60

2 lame Ø10 | 2 blades Ø10 | 2 Blätter Ø10



AC-CLP



AC-TRP

Taglio in teglia | Cutting in pans | Blech Schneide

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



AC-FR



AC-MZP

Mezzaluna | Rocker cutter | Wiegemesser

CODICE Reference Artikelnummer					*	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	65,55

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

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

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

Paletta triangolare | Triangular pizza-server | Dreieckige Schaufel

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



AC-STP15F
AC-STP16F

AC-STP10
AC-STP11

Paletta rettangolare | Rectangular pizza-server | Rechteckige Schaufel

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



AC-STP20

AC-STP21

AC-STP22

AC-ST2M

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm) | Materiale Material Material | Materiale manico Handle Material Stielmaterial | Asolata Perforated Perforiert | Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg) | * Note caratteristiche Features Eigenschaften | Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße | € Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis



AC-STP28

Paletta tonda | Round pizza-server | Runde Schaufel

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

Paletta in alluminio, leggerissima, pratica, ideale per la gestione della pizza nei forni e nei fornetti 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.



AC-STP81F



AC-STP71

Paletta ovale | Oval pizza-server | Ovale Schaufel

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



PPP30

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

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

AA Alluminio Anodizzato / Anodised aluminium / Eloxiertes Alu

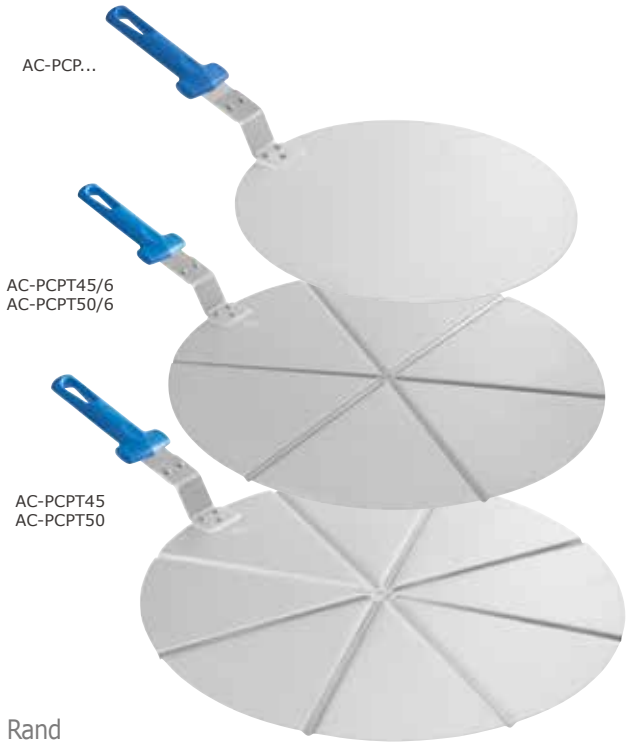
SS Inox / Stainless steel / Edelstahl

PH Polimero alta resistenza / Highly-resistant polymer / Widerstandsfähiges Polymer

PS Plastica standard / Standard plastic / Kunststoff Standard

Vassoio con manico | Tray with handle | Tablett mit Griff

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
AC-PCP32	ø32	AR	PH	0,48	Liscio Smooth Glatt	2	37,50
AC-PCP37	ø37	AR	PH	0,58	Liscio Smooth Glatt	2	40,40
AC-PCP41	ø41	AR	PH	0,67	Liscio Smooth Glatt	2	44,20
AC-PCPT45/6	ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2	49,30
AC-PCPT45		AR	PH	0,78	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	2	49,30
AC-PCPT50	ø50	AR	PH	0,93	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	2	55,15
AC-PCPT50/6		AR	PH	0,92	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2	55,15



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

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



Alzata | Bracket | Aufsatz

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


AC-ALZ


ACE-ALZ

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.



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Dimensiones útiles (cm) / Dimensions utiles (cm)
- Materiale / Material / Material
- Materiale manico / Handle Material / Stielmaterial
- Peso netto (Kg) / Net weight (Kg) / Nettogewicht (Kg)
- * Note caratteristiche / Features / Eigenschaften
- Q Lotto minimo / Minimum lot / Mindestlosgröße
- € Prezzo unitario / Price per piece / Einzelpreis

- AA Alluminio Anodizzato / Anodised aluminium / Eloxiertes Alu
- AR Alluminio non trattato / Untreated aluminium / Unbehandeltes Alu
- PH Polimero alta resistenza / Highly-resistant polymer / Widerstandsfähiges Polymer





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

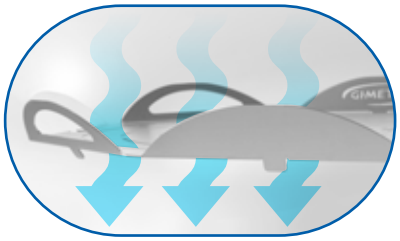
CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
VPFR2540	25x40	AR	0,47	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe	3	39,65
VPFR4060	40x60	AR	0,94	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe	3	61,05

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

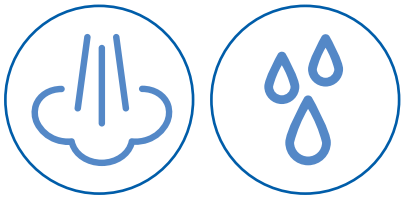
CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
VPFT33	Ø 33	AR	0,44	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	3	31,10
VPFT41	Ø 41	AR	0,62	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable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



Foratura | Holes | Lochung



Piedini rialzati | Raised feet | Erhöhte Füßchen



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

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

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

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

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

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

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



STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE
TOOLS FOR SHOWS AND CONSULTANCIES
WERKZEUGE FÜR DARBIETUNGEN UND BERATUNG

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

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

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

Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Azzurra
Valigia del Pizzaiolo kit - Azzurra Line
Pizzaiolo Reisekoffer Set - Azzurra Linie

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET VALIGIA AZZ01	69x50xh8	1	3,43	A-32RF+I-20F	1	449,25
SET VALIGIA AZZ02		1	3,43	A-32RF+I-23F	1	449,25
SET VALIGIA AZZ03		1	3,43	A-37RF+I-20F	1	449,25
SET VALIGIA AZZ04		1	3,43	A-37RF+I-23F	1	449,25



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Napoletana
Valigia del Pizzaiolo kit - Napoletana Line
Pizzaiolo Reisekoffer Set - Napoletana Linie

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET VALIGIA NAP01	69x50xh8	1	3,43	AN-32RF+IN-20F	1	456,75
SET VALIGIA NAP02		1	3,43	AN-32RF+IN-23F	1	456,75
SET VALIGIA NAP03		1	3,43	AN-37RF+IN-20F	1	456,75
SET VALIGIA NAP04		1	3,43	AN-37RF+IN-23F	1	456,75



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Evoluzione
Valigia del Pizzaiolo kit - Evoluzione Line
Pizzaiolo Reisekoffer Set - Evoluzione Linie

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
SET VALIGIA EVO01	69x50xh8	1	3,43	E-32RF+IE-20F	1	464,25
SET VALIGIA EVO02		1	3,43	E-32RF+IE-23F	1	464,25
SET VALIGIA EVO03		1	3,43	E-37RF+IE-20F	1	464,25
SET VALIGIA EVO04		1	3,43	E-37RF+IE-23F	1	464,25



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Dimensiones útiles (cm) / Dimensions utiles (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



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

Nel prezzo del Set valigia sono compresi:

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

Travel set price includes:

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

Das Set (als Foto) besteht aus:

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

Set borsa viaggio | Travel bag set | Reisetaschenset

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

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

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

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



SET...M

Pochette | Pochette | Tasche

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

SET AC-M



Pizza in silicone | Silicone Pizza | Silikonpizza

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



ESPOSITORI
DISPLAY UNITS
AUSSTEL-LUNGSSTÄNDER



ESPOSITORI

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

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

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

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

Portaprezzi in dotazione.

DISPLAY UNITS

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

Wall, movable or floor display.

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

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

Price holder supplied.

AUSSTELLUNGSSTÄNDER

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

Wandausstellungsständer, mit Front- und Bodendisplay für kleine Geräte.

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

Innovative Lösung, bei der Schaufeln, kleine Schaufeln und Bürsten an Haken in drei unter-schiedlichen 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.

ZPreisschilder 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 mobile | Movable display | Mobiler aussteller

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
ES3	96,5x81 xh233	38 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes Schaufeln/Kleine Schaufeln/Bürsten 10 referenze minuteria smallwares Zubehör Referenzen	21,4	Per pale di max 150 cm; palettini/ spazzole di max 180 cm For peels up to 150 cm; small peels/ brushes up to 180 cm Für Schaufeln max. 150 cm; Kleine Schaufeln/Bürsten max 180 cm	1	273,00

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

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

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

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

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

Espositore a muro | EWall-mounted display unit | Wandausstellungsständer

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
ES1	100x60 xh271	54 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes Schaufeln/Kleine Schaufeln/Bürsten 30+20 pale+referenze minuteria peels+smallwares Schaufeln+ Zubehör Referenzen	47	Per pale di max 150 cm; palettini/ spazzole di max 180 cm For peels up to 150 cm; small peels/ brushes up to 180 cm Für Schaufeln max. 150 cm; Kleine Schaufeln/Bürsten max 180 cm	1	599,50

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

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



ES3



ES2



ES4

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) | Dimensiones útiles (cm) | Dimensions utiles (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

CASA

HOME | ZUHAUSE

Amica by GIMETAL





LA LINEA COMPLETA PER FARE LA PIZZA A CASA

La Linea Amica by Gi.Metal è pensata e progettata per rendere più semplice e gratificante fare la pizza a casa, migliorando la qualità.

Strumenti Made in Italy, leggeri, maneggevoli e con un design ricercato e perfetto per ogni casa.

Da oggi il pizzaiolo casalingo, all'interno del proprio ambiente domestico, che sia interno o esterno (giardino/ terrazza ecc.), ha a disposizione tutto ciò che serve per realizzare una pizza a casa, stupendo amici e parenti con un risultato eccellente!

THE COMPLETE LINE TO MAKE PIZZA AT HOME

The Amica Line by Gi.Metal was designed to make making pizza at home simpler and more gratifying, improving quality.

The tools are Made in Italy, light, easy to handle and with a refined design and perfect for every home

From today, at-home pizza makers, will have all they need to make pizza at home in their domestic environment, both inside and outside (garden/terrace, etc.), dazzling friends and family with an excellent result!

DIE KOMPLETTE LINIE FÜR DIE HERSTELLUNG DER PIZZA ZUHAUSE

Die Linie Amica by Gi.Metal wurde konzipiert und entwickelt, um das Pizzabacken zu Hause einfacher und angenehmer zu machen und gleichzeitig die Qualität zu verbessern.

Die Amica by Gi.Metal sind Made in Italy, leicht, handlich und mit einem raffinierten Design ausgestattet, das perfekt in jeden Haushalt passt.

Von nun an hat der Pizzabäcker zu Hause, ob drinnen oder draußen (Garten/Terrasse usw.), alles, was er braucht, um eine Pizza zu Hause zu backen und Freunde und Familie mit einem hervorragenden Ergebnis zu beeindrucken!

IN CASA ...

INDOOR DRINNEN

PALA PER PIZZA CLASSICA

CLASSICA PIZZA PEEL, HOME USE

PIZZASCHAUFEL CLASSICA FÜR DEN HAUSGEBRAUCH







> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero
> Classica pizza peel, home use
> Pizzaschaufel classica für den hausgebrauch

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

KIT PIZZA:PALA, VASSOIO E ROTELLA

KIT PIZZA: PIZZA PEEL, SERVING TRAY AND PIZZA CUTTER

KIT PIZZA: PIZZASCHAUFEL, TABLETT UND PIZZASCHNEIDRAD





> Pala alluminio anodizzato, vassoio in alluminio, rotella con lama in acciaio inox
> Anodized aluminium peel, aluminium tray, wheel with stainless steel blade
> Schaufel aus eloxiertem Aluminium, Tablett aus Aluminium, Pizzaschneider mit Klinge aus Edelstahl

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

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

PIASTRA COTTURA INOX PER FORNO CASALINGO

BAKING STEEL FOR DOMESTIC OVEN

BACKSTAHL FÜR HAUS OFEN





> Acciao inox, spessore 4 mm
> Stainless steel, 4 mm thick
> Edelstahl, 4 mm dicke

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

VASSOIO PER PIZZA

PIZZA TRAY

PIZZA TABLETT





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

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



SPIANATOIA – TAGLIERE MULTIUSO IN ACCIAIO INOX

MULTI-PURPOSE STAINLESS STEEL PASTRY – CUTTING BOARD

BACKCRETT – ALLZWECKSCHNELDBRETT







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

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

SPAZZOLA MANICO CORTO

OVEN BRUSH SHORT HANDLE KURZGRIFFBÜRSTE





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

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

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



... E ANCHE FUORI

OUTDOOR
DRAUSSEN

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE
TRIPIZZA KIT WITH FREESTANDING TOOLS HOLDER
KIT TRIPIZZA MIT SELBSTTRAGENDEN BASIS



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



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE
KIT TRIPIZZA WITH WALL-MOUNTED PEEL RACK
KIT TRIPIZZA MIT WANDSCHAUFELTRÄGER

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

KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ
BASIC HOME PIZZA KIT - 4 PCS
BASIC HOME PIZZA-SET - 4 STÜCK



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

LEGENDA / LEGEND / LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Dimensiones de trabajo (cm) / Dimensions utiles (cm)
- Base porta attrezzi / Tool holder base / Werkzeughalterbasis
- Scatola / Box / schachtel
- Peso netto (Kg) / Net weight (Kg) / Nettogewicht (Kg)
- * Note caratteristiche / Features / Eigenschaften
- Q Lotto minimo / Minimum lot / Mindestlosgröße
- € Prezzo unitario / Price per piece / Einzelpreis



BASE AUTOPORTANTE 3 POSTI, MANICI 120/150 CM

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

FREISTEHENDER SOCKEL 3 PLÄTZE, GgriffE 120/150 CM

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

KIT PIZZA CASA PRO - 9 PEZZI

HOME PRO PIZZA KIT - 9 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE PRO - 9-STÜCK

CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
SET F-32N	3,56	AF-32R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	225,60
SET F-32/120N	3,23	AF-32R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	218,80
SET F-37N	3,64	AF-37R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	229,60
SET F-37/120N	3,31	AF-37R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	223,30



KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 7 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 7 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
BASIC1N	2,36	F-32R + ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	1	116,10

KIT PIZZA CASA - 10 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 10 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 10 STÜCK



CODICE Reference Artikelnummer		*	Q	€
BASIC2N	3,96	F-32R + F-20 +ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + OL10IX +VP40 + AC-MS90GR + MT34	1	174,90

LEGENDA
LEGEND
LEGENDE

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

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

* Note caratteristiche
Features
Eigenschaften

Q Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße

€ Prezzo unitario
Unit price
Einzelpreis

ALLUMINIO RETTANGOLARE
ALUMINIUM RECTANGULAR
ALU RECHTECKIG



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

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

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED
ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

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



ALLUMINIO RETTANGOLARE
ALUMINIUM RECTANGULAR
ALU RECHTECKIG



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

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

ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE
ALUMINATED STEEL RECTANGULAR
ALUMINIERTER EDELSTAHL RECHTECKIG



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

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



INOX TONDA
STAINLESS STEEL ROUND
EDELSTAHL RUND



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

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

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

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

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

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

PALETTINO ALLUMINATO

ALUMINATED SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALUMINIERT



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

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

RICAMBIO PALETTINO AMICA

REPLACEMENT AMICA SMALL PEEL

ERSATZ AMICA KLEINE SCHAUFEL



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

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

LEGENDA / LEGEND / LEGENDE

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

SOLUZIONI ESPOSITIVE PUNTO VENDITA
STORE DISPLAY SOLUTIONS
DISPLAYLÖSUNGEN AM VERKAUFSSTELLE

ESPOSITORE A PARETE
WALL DISPLAY
WANDAUFSTELLER

Vista frontale
Front view
Vorderansicht





Vista laterale
Side view
Seitenansicht



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

ESPOSITORE A ISOLA
ISLAND DISPLAY
EINZEL-AUFSTELLER

Vista frontale
Front view
Vorderansicht





Vista laterale
Side view
Seitenansicht



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

Vista frontale
Front view
Vorderansicht





Vista laterale
Side view
Seitenansicht



ESPOSITORE CARTONATO
CARDBOARD DISPLAY
PAPPAUFSTELLER

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

DELIVERY

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



DELIVERY

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

LIVRAISON

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



REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

RedBox è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato, assicurando il mantenimento del calore e della fragranza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.
Pizza, piatti a base di pasta, fritti, hamburger e qualunque altro cibo mantengono così il giusto grado di calore e umidità, esaltando gli ingredienti più raffinati e ricercati e senza mai compromettere gusto e qualità.
Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°).
Il sistema brevettato RedBox è elettrico, alimentato da una batteria al litio dedicata, di grande capacità.
RedBox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e sulle auto (4 posti o superiori, con sedili posteriori ribaltabili) allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.



PIZZA. CALIENTE. SIEMPRE.

Redbox is the new box for professional home delivery that maintains the quality of the delivered food, ensuring heat and fragrance is unaltered thanks to a patented temperature and humidity control system.

Pizza, pasta based dishes, fried dishes, hamburgers and any other type of food maintain the correct degree of heat and humidity. A dedicated control unit, special heat diffusers, proprietary sensors and technology allow to adjust and maintain the set temperature (65°/105°).

The patented RedBox system is electrical, supplied by a dedicated high capacity lithium battery.

RedBox was designed to be used on all types of cargo scooters, both electrical and petrol, and on cars (4 seats or above, with collapsible rear seats) located in the trunk, with dedicated adapter kit.

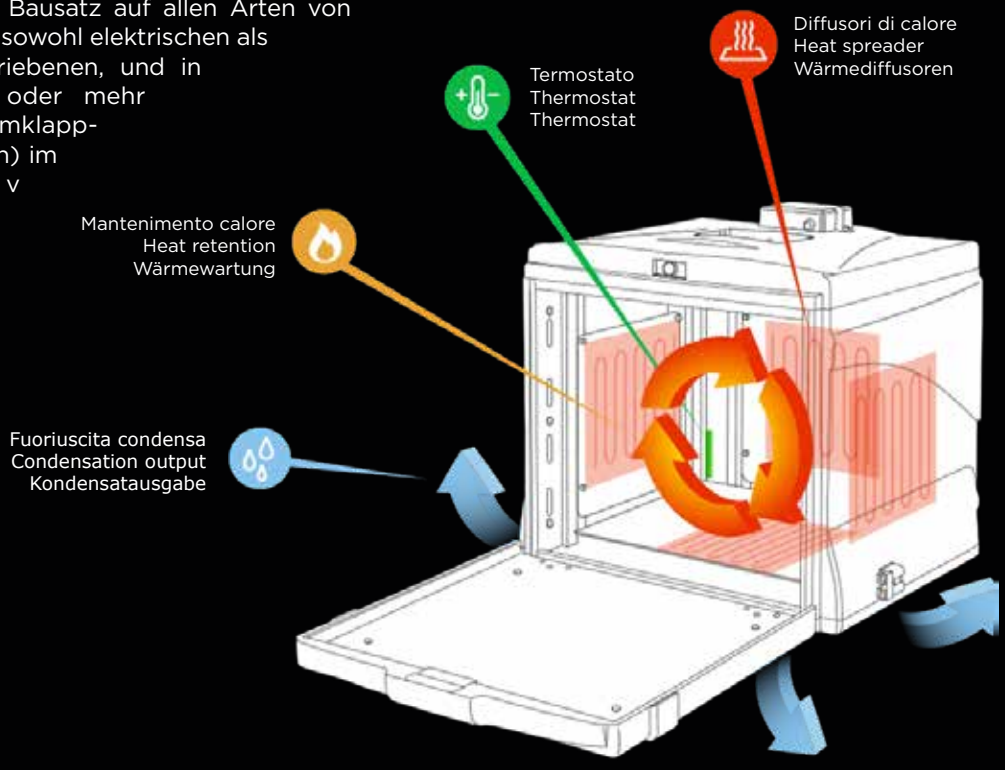
PIZZA. HEISS. IMMER.

RedBox ist die neue professionelle box für die Lieferung nach Hause, die die Qualität der gelieferten Lebensmittel bewahrt und dank eines patentierten Temperatur- und Feuchtigkeitskontrollsytems dafür sorgt, dass sie warm und duftend bleiben.

Pizza, Nudelgerichte, frittierte Speisen, Hamburger und alle anderen Lebensmittel erhalten das richtige Maß an Wärme und Feuchtigkeit, wodurch die feinsten und ausgesuchtesten Zutaten zu Geltung kommen, ohne dass Geschmack und Qualität beeinträchtig werden. Ein entsprechendes Steuergerät, spezielle Wärmeverteiler, Sensoren und eine eigene Technologie ermöglichen es, die eingestellte Temperatur zu regulieren und aufrechtzuerhalten (65°/105°).

Das patentierte elektrische RedBox-System wird durch eine spezielle Lithium-Batterie mit hoher Kapazität mit Strom versorgt.

RedBox ist so konzipiert, dass das System mit einem entsprechenden Bausatz auf allen Arten von Liefer-Scootern, sowohl elektrischen als auch benzinbetriebenen, und in Autos (mit 4 oder mehr Plätzen, mit umklappbaren Rücksitzen) im Kofferraum verwendet werden kann.



CODICE Reference Artikelnummer	**REDBOX 10**	**REDBOX 12**
Compatibilità Compatibility Kompatibilität		
Prerriscaldamento Preheating Vorheizen:	☑	☑
Dimensioni interne Internal Dimensions Interne Abmessungen	40X40X37 h cm	51X51X40 h cm
Dimensioni esterne External Dimensions Externe Abmessungen	49X50X51 h cm	59X59X55 h cm
Peso Weight | Gewicht	15,2 kg	18,5 kg
Volume Volume | Maß	58 lt	90 lt
Capienza cartoni pizza Pizza Box Capacity Pizza Karton Kapazität	Fino a 10 da 33x33x3h cm 7 da 40x40x4h cm Up to 10 of 33x33x3h cm; 7 of 40x40x4h cm Bis zu 10 Stk von 33x33x3h cm; 7 Stk von 40x40x4h cm	Fino a 12 da 33x33x3h cm 7 da 50x50x5h cm Up to 12 of 33x33x3h cm 7 of 50x50x5h cm Bis zu 12 Stk von 33x33x3h cm; 7 Stk von 50x50x5h cm
Temperatura di esercizio Operating Temperature Betriebstemperatur	65°/105°	65°/105°
Autonomia batteria Battery Life Batterie-Autonomie	fino a 4,5 h up to 4,5 h bis zu 4,5 h	fino a 5,5 h up to 5,5 h bis zu 5,5 h
Capacità batteria Battery capacity Batterie-Kapazität	Ioni di Litio 1 Kw Lithium-ion 1 Kw Lithium-Ionen 1 Kw	Ioni di Litio 2 Kw Lithium-ion 2 Kw Lithium-Ionen 2 Kw
Materiale Material | Material	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminium/Stainless 304; Exterior EPP. Aluminium / Edelstahl 304; EPP außen.	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminium/Stainless 304; Exterior EPP. Aluminium / Edelstahl 304; EPP außen.



REDBOX 10



REDBOX 12



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



Parete doppia camera
Sides with double room
Wände mit Doppelkammer



Piastra di aggancio
Docking plate
Hakenplatte



Piedini ammortizzati
Cushioned feet
Amortisiert Füße

I VANTAGGI DI REDBOX

THE ADVANTAGES OF REDBOX | VORTEILE VON REDBOX

MIGLIORA LA QUALITÀ DEL PRODOTTO CONSEGNATO:
sempre caldo e fragrante
IMPROVES THE QUALITY OF THE DELIVERED PRODUCT:
always hot and fragrant
VERBESSERT DIE QUALITÄT DES PRODUKTS:
immer warm und duftend

MIGLIORA IL SERVIZIO: clienti soddisfatti e fidelizzati
IMPROVES SERVICE: satisfied and loyal customers
VERBESSERT DEN SERVICE: zufriedene und loyale Kunden

OTTIMIZZA LA CONSEGNA: si percorrono più km, aumentando quindi le consegne e il raggio d'azione
OPTIMIZES DELIVERY: more km can be travelled, increasing the number of deliveries and range
OPTIMIERT DIE LIEFERUNG: es werden mehr km zurückgelegt, wodurch sich die Lieferungen und der Aktionsradius erhöhen

MIGLIORA IL BUSINESS: aumento dei guadagni, risparmiando tempo e consumi
IMPROVES THE BUSINESS: increases income, saving time and consumption
VERBESSERT DAS GESCHÄFT: höhere Einnahmen, Einsparungen von Zeit und Verbrauch

DIFFERENZIA DALLA CONCORRENZA
DIFFERENTIATES FROM THE COMPETITION
HEBT SICH VON DEN MITWETTBEWERBERN AB



DELIVERY TRADIZIONALE
TRADITIONAL DELIVERY
TRADITIONELLE LIEFERUNG

Box rigidi coibentati | Insulated rigid box | Isolierte starre Boxen

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



BP33CS

Coibentato: doppia parete isolato termicamente
Insulated: double sides, thermally insulated
Isoliert: doppelwandig thermisch



BP...CR

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

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

Non coibentato: parete singola
Not insulated: single side
Unisoliert: einwandig



BP...R

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni esterne (cm) / External dimensions (cm) / Außenmaße (cm)
- Dimensioni interne (cm) / Internal dimensions (cm) / Innenmaße (cm)
- Dimensioni utili (cm) / Useful dimensions (cm) / Arbeitsmaße (cm)
- Capienza borse / Bag capacity / Taschenfassungsvermögen
- Capienza solo cartoni / Box only capacity / Fassungsvermögen der Kartons
- Materiale / Material / 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



BPKIT2



BPKIT3

Piastra fissaggio box | Fixing plate | Befestigungsplatte

CODICE Reference Artikelnummer				*	Q	€
BPKIT2	34x37,5 xh3,5	A	2,82	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Universal fixing kit to scooter carrier Befestigungssatz, für den Gepäckträger des Motorrads	1	68,75
BPKIT3	34x37,5 xh3,5	A	3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Amortised universal fixing kit to scooter carrier Universalset, gedämpft, zur Befestigung am Gepäckträger des Motorrads	1	104,85



Box rigido economico | Inexpensive rigid box | Billig starre Box

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







Bauletto semirigido | Semi-rigid case | Halbstarrer Koffer

CODICE Reference Artikelnummer					*	Q	€
BPSR33	40x40 xh51,5	12xØ33	A	4,3	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1	256,25
BPSR40	45x45 xh51,5	8xØ40	A	5,7	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1	270,05

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

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

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





AC-DST33

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

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

Borsa termica classica | Classic thermal bag | Standard-Thermotasche

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

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



BT...



BT406020



BT...

Borsa termica morbida | Soft thermal back | Weiche Thermotasche

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

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



BTD...

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni esterne (cm) / External dimensions (cm) / Außenmaße (cm)
- Dimensioni interne (cm) / Internal dimensions (cm) / Innenmaße (cm)
- Dimensioni utili (cm) / Useful dimensions (cm) / Arbeitsmaße (cm)
- Capienza 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

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

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





BTR...



BTPOST

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

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

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

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



BTZ...

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, per la movimentazione di stoviglie (portapiatti), carrelli utili in pizzeria (tramoggia per farina, porta cassette per palline pizza ecc.) carrelli per teglie rettangolari e tonde.

TECNICHE COSTRUTTIVE PROPRIE

Le soluzioni tecniche adottate sono frutto delle risorse interne e fanno leva sul pensiero aperto con cui risolvere le problematiche produttive, senza ricorrere all'imitazione che può scaturire dalla necessità di inseguire il mercato aperto da altri.

Le produzioni Gi.Metal mirano ad offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità e per farlo si avvalgono dei migliori materiali tra cui predomina l'acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea privo di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.

CARATTERISTICHE

- Smontabili: facilitano spedizione e stoccaggio con un ingombro contenuto.
- Robusti: l'assetto dinamico consentito dalla rinuncia alle saldature amplia la portata massima dei carrelli che viene chiaramente dichiarata e garantita.
- Funzionali: grazie alla dotazione di ruote grandi e scorrevoli viene salvaguardata l'assoluta efficienza anche a pieno carico.
- Stabilità dinamica: l'efficiente movimentazione è consentita dalla stabilità della struttura portante. La mancanza di saldature evita la rigidità a favore del bilanciamento.

TECNICA

Il ricorso al tubo tondo di grande diametro (25 mm) e agli accoppiamenti "a culla" garantiscono solidità strutturale senza pari e semplicità di linee dall'impatto estetico pulito e gradevole.

Le lavorazioni sul tubo sono realizzate da un laser tridimensionale con precisione assoluta: il carrello finito e assemblato risente positivamente di tale tecnologia costruttiva fin dal concepimento vedendo realizzate lavorazioni altrimenti non possibili.

L'abbinamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantisce robustezza superiore alla saldatura.

MATERIALI

AISI 441 è la lega di acciaio ad altissime prestazioni utilizzata per tutti i prodotti in inox.

Questa scelta coniuga le migliori performance in termini di robustezza e resistenza all'ossidazione con la stabilità del mercato.

Gi.Metal preferisce scegliere la migliore qualità senza compromessi, allontanandosi dai luoghi comuni infondati anche se di facile presa comunicativa: per questioni culturali in alcuni paesi resiste il mito della calamita che determinerebbe la qualità dell'acciaio anziché affermarsi la reale e verificabile resistenza alla corrosione garantita dalla presenza del cromo (nel 441 è in simili percentuali al 304).

GUIDES TO THE CHARACTERISTICS OF THE TROLLEYS

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, useful trolleys for the pizzeria (flour carrier, dough box storage trolley), 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, nützliche Wagen für Pizzerien (Mehltrichter, 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 wir 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
CANTEEN LINE
SERIE KANTINE

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);
- personalizzazione: su richiesta misure diverse da quelle standard di larghezza, lunghezza e altezza del bordo del piano;
- versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.
- versione SM con portata fino a 200 kg.

Gi.Metal 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);
- 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.
- SM version with capacity up to 200 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);
- 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.
- version SM mit einer Kapazität bis zu 200 kg.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Useful dimensions (cm) / Arbeitsmaße (cm)
- Dimensione ruote (mm) / Wheel dimension (mm) / Abmessung Räder (mm)
- Materiale / Material / Material
- Capacità pezzi / Capacity pieces / Teileaufnahme
- Passaggio utile fra i piani / Usable space between shelves / Nutzabstand zwischen den Flächen
- Portata statica max. (Kg) / Max. static capacity (Kg) / Statische max. tragkraft (Kg)



Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves | Ausziehbare Edelstahlflächen

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







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

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





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

LINEA ASSO
ASSO LINE
SERIE ASSO

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

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

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

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

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

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



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

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



Asso legno massello | Solid wood Asso | Asso Massivholz

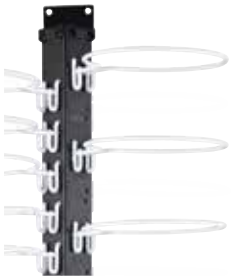
CODICE Reference Artikelnummer		Ø					*	Q	€
ALM-270	70x40 xh76,5	100	WL	500	120	12,3	2 piani bilaminato 2 bi-laminate shelves 2 doppelt laminierte Flächen	1	244,45

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Useful dimensions (cm) / Arbeitsmaße (cm)
- 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) / Capacidad carga estática máx. (Kg) / Portée statique max. (Kg)



PP96



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

Portapiatti | Plate racks | Tellerträger

CODICE Reference Artikelnummer		Ø	☐	■	↕	▲		*	Q	€
PP96	74x74 xh185	125	SP	96	59	100	31	Piatti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	1	1.002,45

Caratteristiche dei carrelli portapiatti:

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

Features about plate racks:

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

Merkmale des Tellerträger:

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

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 | WL Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat | SP Acciaio verniciato/Plastificato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl | SL Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat

CARRELLI PORTACESTE / PORTA CASSETTE 60X40 CM
BASKET TROLLEY / DOUGH BOX 60X40 CM STORAGE
WAGEN MIT GESCHIRRSPÜLERKÖRBEN / KISTEN-WAGEN 60X40 CM

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

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

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

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

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

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



Portaceste | Basket-holder | Korbträger

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

Portacassette | Dough box storage trolley | Kistenträger

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





LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) / Useful dimensions (cm) / Arbeitsmaße (cm)
- Ø Dimensione ruote (mm) / Wheel dimension (mm) / Abmessung Räder (mm)
- □ Materiale / Material / Material
- ■ Capacità pezzi / Capacity pieces / Teileaufnahme
- Passaggio utile fra i piani / Usable space between shelves / Nutzabstand zwischen den Flächen
- Portata statica max. (Kg) / Max. static capacity (Kg) / Statische max. tragkraft (Kg)

CARRELLO PORTA CASSE
CRATE TROLLEY
KISTEN-WAGEN

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

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

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



Portacasse | Crate-holder | Kistenträger

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

Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg) | * Note caratteristiche Features Eigenschaften | Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße | € Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis | SS Inox Stainless Steel Edelstahl | SG Acciaio zincato Galvanized steel Verzinkter Stahl

TRAMOGGIA PER FARINA
FLOUR CARRIER
MEHLTRICHTER

Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm.

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

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

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

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

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

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

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

Ganz aus Edelstahl mit 4 - 80 mm - Rädern.

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

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

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



Tramoggia per farina | Flour carrier | Mehltrichter

CODICE Reference Artikelnummer		Ø				*	Q	€
TR	38x72 xh76	80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	1	485,35





LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

RITIRO VASSOI UNIVERSALE
UNIVERSAL TRAYS COLLECTOR
UNIVERSAL-TABLETTABRÄUMWAGEN



RV-F/10

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

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

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

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

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

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

Universale | GUniversal tray collector | Tablett-Rücknahme

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

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



RV-F/20

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE
ROUND AND/OR SCREEN PAN CARTS
BLECHGITTER FÜR RUNDE BLECHE UND/ODER RASTERBLECHE

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

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

Edelstahlaufbau, Tragegitter aus verchromtem Stahl, 4 drehbare 125 mm – Räder.



Portateglie tonde | Round pan carts | Blechgitter für runde Bleche

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

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

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



SI-246R



SI-264R

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

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

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

Carrello portateglie | Pan cart trolley | Blech-Wagen

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



SI246-COP

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

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

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 | SC Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless steel Edelstahl / Verchromt | PVC Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA
PASTRY/PIZZA PAN CARTS WITH RACKS
BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA

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

Fairly versatile arm structure with possibility of choosing between the versions built entirely from stainless steel or 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 einzelnem Träger oder auf doppelt beladbarem Träger, auf Rädern oder Wandbefestigung.

Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

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

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



BZ-4U



BZ-2U

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

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

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

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



BI-4U



BI-2U



BI-M15



BI-M11

A parete | Wall-mounted | Wandbefestigung

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

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

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

CARRELLI GASTRONORM
GASTRONORM TROLLEYS
GASTRONORM-WAGEN

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

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

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

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

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

Tablett-Schienen, am Rohraufbau mit Edelstahl-Nieten befestigt: Die Verbindung der Laserbohrungen und der 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

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

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

Barra Fermateglie | Bar for pans stopping | Blechestopper bar

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

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







GN1811R



GN1811RC



GN18R



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

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

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 CARRELLI
TROLLEY ACCESSORIES
ZUBEHÖR FÜR WAGEN

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

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


AC-RF100


AC-RF125

Paracolpi | Buffer | Stoßschutz

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

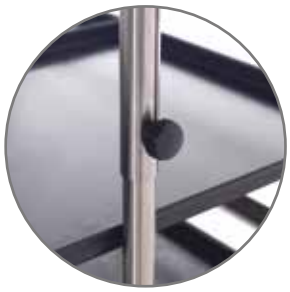

AC-PC

Barra Fermateglie | Bar for pans stopping | Blechestopper bar

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


FCPT

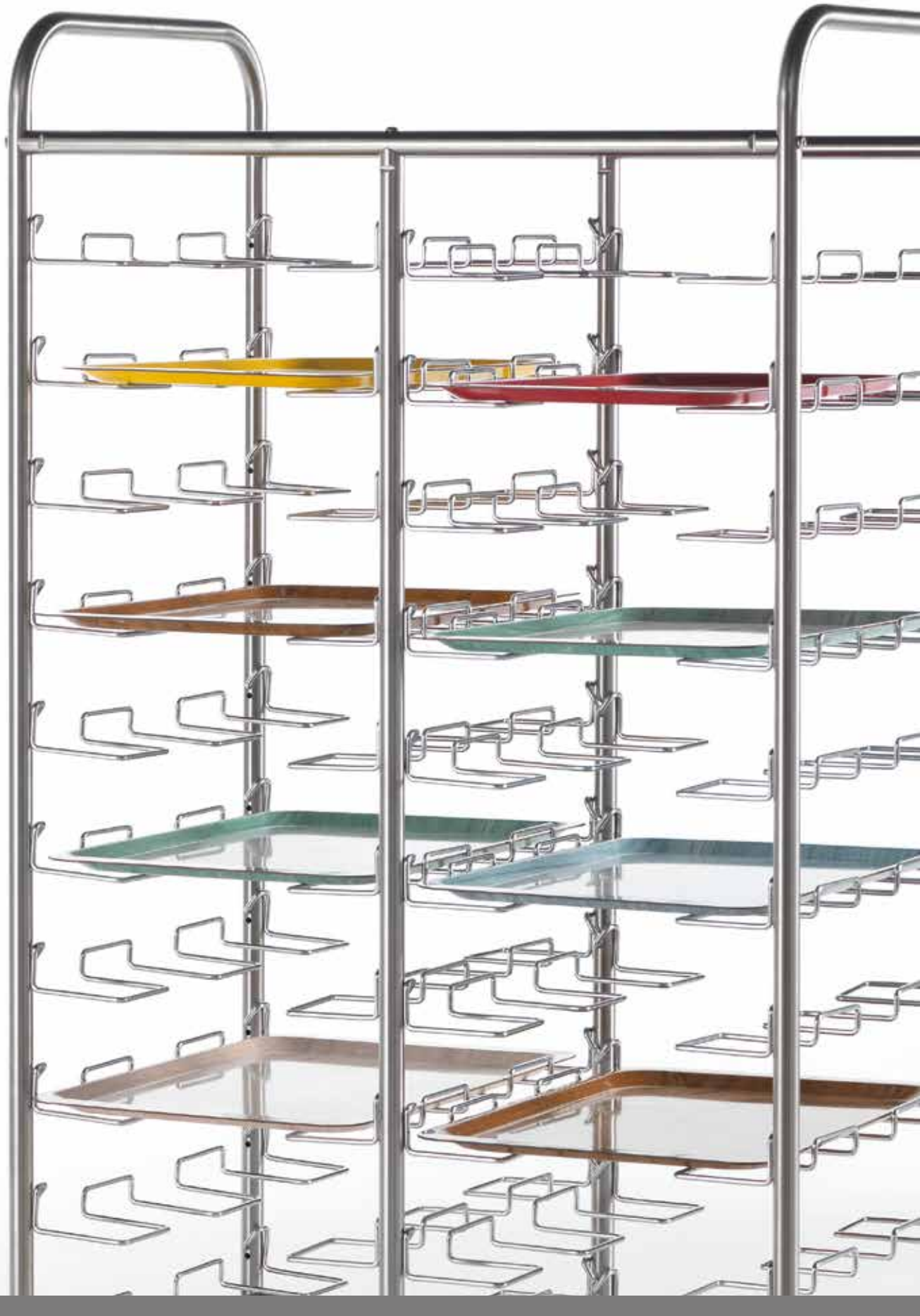






LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm) — Useful dimensions (cm) — Arbeitsmaße (cm)
- Ø 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
- SS Inox — Stainless Steel — Edelstahl
- PVC Polivinilcloruro — Polyvinyl chloride — PVC
- P Plastica — Plastic — Kunststoff



Condizioni generali di vendita

RIVENDITORI E DISTRIBUTORI

General sales conditions for

RESELLERS AND DISTRIBUTORS

Allgemeine Verkaufsbedingungen

EINZELHÄNDLER UND VERTRIEB-SUNTERNEHMEN

Le condizioni elencate si intendono un estratto del documento completo disponibile all'indirizzo www.gimetal.it/it/termini-e-condizioni

The conditions listed are an extract of the complete document available at www.gimetal.it/en/terms-and-conditions

Die aufgeführten Bedingungen sind ein Auszug aus dem vollständigen Dokument, das unter folgender Adresse aufgerufen werden kann www.gimetal.it/de/allgemeine-geschaftsbedingungen

PREZZI E VALIDITÀ

IVA esclusa, come da listino in vigore con decorrenza dal 2 Agosto 2021, salvo errori e/o omissioni.

ORDINI

Si accettano unicamente ordini scritti (fax, e-mail) e ordini online sul sito: www.gimetal.it.

Per ogni ordine ricevuto invieremo una conferma scritta, da approvare e confermare da parte del cliente. L'importo minimo dell'ordine è di € 250,00 netto merce, ordini di importo inferiore saranno evasi solo a discrezione dell'azienda e con un sovrapprezzo del +15% calcolato sul totale al prezzo di listino (con un minimo di 15€), per le spese di gestione ordine. L'importo minimo dell'ordine per paesi Extra Cee è di € 1.000 netto merce.

TRASPORTO

ITALIA:

- Porto franco per ordini di importo superiore o uguale a € 750,00 netto.
- Porto franco per ordini di importo superiore o uguale a € 500 inseriti direttamente dal cliente sul portale web rivenditori.

ESTERO:

- Franco fabbrica (ex works), salvo diverso accordo.

Non si accettano in ogni caso ordini con data tassativa di consegna a destino.

RESPONSABILITÀ TRASPORTO E RESI

La merce viaggia a rischio del cliente. Assicurazione merce come da L.450/85.

Non si accettano contestazioni se non è riportato per scritto sul documento del corriere al momento dello scarico che il confezionamento/imballo è danneggiato o aperto. L'eventuale danno deve essere comunicato per iscritto con adeguata documentazione (foto) entro 8 giorni dal ricevimento della merce. Nessun reso sarà accettato senza detta comunicazione. La merce utilizzata, danneggiata o sottoposta ad altri trattamenti non sarà accettata.

L'eventuale reso può essere accettato dal nostro magazzino solo se rientra entro 15 giorni a partire dalla ns. autorizzazione scritta. Si accettano solo prodotti con confezione originale, non aperta. Per il reso merce verrà addebitato il 10% del netto merce per le spese di reimballaggio e reimmagazzinamento. Le spese di trasporto per il ritorno merce, da effettuarsi con nostro corriere, e le ulteriori spese di trasporto nel caso della eventuale sostituzione merce sono a carico del cliente.

TEMPI E MODALITÀ DI SPEDIZIONE E DI RITIRO MERCE

Spedizione: entro 7 giorni salvo imprevisti per il materiale a listino. Da valutare caso per caso per il materiale su misura e/o personalizzato.

Ritiro: l'ordine ex-works dovrà essere ritirato entro una settimana dalla ricezione della conferma di 'merce pronta', pres-

so il nostro magazzino. Se il ritiro non sarà effettuato entro i tempi stabiliti, addebiteremo l'1% del valore totale dell'ordine al giorno per ogni giorno aggiuntivo di giacenza, minimo € 50 al giorno.

Imballi: imballo standard in cartone. In relazione al volume dell'ordine, la merce può essere spedita su pallet.

PAGAMENTO

Accettiamo diverse modalità di pagamento tra cui: bonifico bancario, carta di credito (Visa, Mastercard), Paypal.

Per carte di credito e Paypal è prevista la commissione minima del 3%. Ci riserviamo il diritto di rifiutare alcuni metodi di pagamento, di richiedere metodi di pagamento diversi per determinati ordini e/o di chiedere commissioni aggiuntive.

Termini da concordare con appoggio sulla nostra banca:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 O 03069 37979 100000006143
SWIFT - BIC BCITITMM

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche sono indicative, ci riserviamo di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie al miglioramento del prodotto.

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia si intende competente il foro di Pistoia.

PRICES AND EFFECTIVE DATE

Excluding VAT, as per the current price list with effective date 2nd August 2021, except errors and/or omissions.

ORDERS

We only accept written orders (fax, e-mail) and orders online at www.gimetal.it.

For each received order, we will send a written confirmation to be approved and confirmed by the customer. The minimum amount of the order is € 250.00 for net goods, and the lower amount will be paid only at the discretion of the company and with a surcharge of +15% calculated on the total list price (with a minimum of 15€), for the order management costs. The minimum order for Extra Europe Countries is € 1.000 goods net amount.

TRANSPORT

ITALY:

- Free Port for orders of up to or equal to € 750.00 net.
- Free Port for orders of up to € 500 or more placed directly from the customer on the dealer web site.

ABROAD:

- Ex-factory (ex works), unless otherwise agreed.

In any case, orders with an inflexible date of delivery are not accepted.

TRANSPORT AND RETURNS RESPONSIBILITIES

The goods travel at the risk of the customer. Goods insurance as per Law 450/85.

No objections are accepted unless it is reported on the courier document at the time of unloading that the packaging/packing is damaged or open. Any damage must be reported in written form with the proper documents (pictures) within 8 days from when the goods were received. Any damages must be notified in writing within 8 days of receipt of the goods. No returns will be accepted without said notice. Goods that are used, damaged or subject to other treatments will not be accepted.

A return may be accepted by our warehouse only within 15 days from out written authorisation. We only accept products with their original, unopened package. 10% of the net price of the goods will be charged for repackaging and restocking expenses. Transport expenses for the return of goods, to be performed with our courier, and other transport expenses in case of a replacement of the goods must be borne by the customer.

TIMES AND METHODS OF GOODS SHIPMENT AND COLLECTION

Shipment: within 7 days unless problems arise with the materials on the list To be evaluated case by case for custom material.

Collection: the ex-works order must be collected within a week from receiving the 'goods ready' confirmation, at our warehouse. If the goods are not collected within the established time, we will charge 1% of the total value of the order for each day it is kept in storage, minimum 50 € per day.

Packages: standard cardboard package. In relation to the volume of the order, the goods may be shipped on pallets.

PAYMENT

We accept various payment methods including: bank transfer, credit card (Visa, Mastercard), PayPal.

A minimum 3% commission is included for credit card or Paypal payments. We reserve the right to refuse some payment methods, to request different payment methods for some orders and/or require additional commissions.

Terms to be agreed upon with the help of our bank:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 O 03069 37979 100000006143
SWIFT - BIC BCITITMM

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The technical specifications are indicative and we reserve the right to make all changes that are deemed necessary to improve the product.

JURISDICTION

For any dispute, the court of Pistoia will have jurisdiction.

PREISE UND GÜLTIGKEIT

MwSt. Ausgeschlossen wie Preisliste in Kraft, mit Wirkung vom 2 August 2021, irrtum vorbehalten.

BESTELLUNGEN

Wir akzeptieren ausschließlich schriftliche Bestellungen (Fax, E-Mail) und Bestellungen über die Website: www.gimetal.it.

Für jede eingegangene Bestellung schicken wir eine schriftliche Bestätigung, die durch den Kunden genehmigt und bestätigt werden muss. Der Mindestbestellwert beträgt 250,00 € Netto-Warenwert. Bestellungen zu einem geringeren Betrag werden nur im Ermessen des Unternehmens und mit einem Zuschlag von + 15% auf den Gesamtbetrag zum Listenpreis (mit einem Mindestbetrag von 15 €) für Aufrags Verwaltungskosten. Der Mindest bestellwert für Länder, die nicht der Europäischen Union angehören, beträgt 1.000 € Nettowarenpreis.

TRANSPORT

ITALIEN:

• Frachtfrei bei Bestellungen größer als oder gleich 750,00 € netto.

• Frachtfrei bei Bestellungen größer als oder gleich 500 €, die vom Kunden direkt über das Webportal für Händler aufgegeben werden.

AUSLAND:

• Ab Werk (ex works), sofern nicht anders vereinbart.

In keinem Fall werden Bestellungen mit verbindlichen Lieferdatum an den Bestimmungsort akzeptiert.

TRANSPORTHAFTUNG UND RÜCKGABE

Die Ware wird auf Risiko des Kunden transportiert. Transportversicherung nach Ges. 450/85.

Wir akzeptieren keine Beanstandungen, wenn auf dem Kurier-Dokument nicht schriftlich bei Erhalt der Lieferung vermerkt wurde, dass die Verpackung beschädigt oder geöffnet wurde.

Die eventuelle Rücksendung kann von unserem Lager nur angenommen werden, wenn sie innerhalb von 15 Tagen nach unserer schriftlichen Genehmigung bei uns eingeht. Es werden nur Produkte mit ungeöffneter Originalverpackung akzeptiert. Für die Rücksendung von Waren werden 10% des Nettowarenwerts für die Kosten der Neuverpackung und Wiedereinlagerung berechnet.

Die Transportkosten für die Rücksendung von Waren, die mit unserem Kurierdienst durchgeführt werden müssen, und die zusätzlichen Transportkosten im Falle einer Ersatzlieferung gehen zu Lasten des Kunden.

ZEITEN UND METHODEN FÜR VERSAND UND WARENABHOLUNG

Versand: innerhalb von 7 Tagen, außer im Falle unvorhergesehener Umstände bei aufgelistetem Material. Bei maßgefertigtem und/oder personalisiertem Material ist von Fall zu Fall zu entscheiden.

Abholung: Die Bestellung ab Werk muss innerhalb einer Woche nach Erhalt der Bereitstellungserklärung in unserem Lager abgeholt werden. Erfolgt die Abholung nicht innerhalb dieser Frist, berechnen wir für jeden weiteren Tag der Lagerung 1% des Gesamtwertes der Bestellung pro Tag, mindestens jedoch 50 € pro Tag.

Verpackung: Standard-Kartonverpackung. Je nach Umfang der Bestellung kann die Ware auf Paletten versandt werden.

ZAHLUNG

Wir akzeptieren verschiedene Zahlungsmethoden, einschließlich: Banküberweisung, Kreditkarte (Visa, Mastercard), Paypal.

Für Kreditkarten und Paypal wird eine Mindestgebühr von 3% erhoben. Wir behalten uns das Recht vor, bestimmte Zahlungsarten abzulehnen, für bestimmte Bestellungen andere Zahlungsarten zu verlangen und/oder zusätzliche Gebühren zu erheben.

Die Zahlungsfristen sind mit Unterstützung unserer Bank zu vereinbaren:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 O 03069 37979 100000006143
SWIFT - BIC BCITITMM

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die technischen Spezifikationen sind Richtwerte. Wir behalten uns das Recht vor, alle für die Verbesserung des Produkts als notwendig erachteten Änderungen vorzunehmen.

ZUSTÄNDIGER GERICHTSSTAND

Der zuständige Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten ist das Gericht von Pistoia.

IL GRUPPO
THE GROUP
DIE GRUPPE



GI.METAL S.R.L.

via Croce Rossa 1/C
Montale (PT) - Italia
Tel. +39 0573 1943680
inform@gimetal.it
www.gimetal.it



GI.METAL USA INC.

203 Commercial Drive
Yorkville, IL 60560 USA
Phone (630)-553 9134
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 41 3059 1991
info@gimetal.com.br
www.gimetal.com.br

GI·METAL

PT MULTI FLASHINDO KARISMA

Jakarta:
Jl. Hayam wuruk 114 Blok A No. 4
Jakarta - Indonesia 11160
Telp: +6221 626 8758
Whatsapp: +62811 9144 617
Fax: +6221 625 8473

Surabaya:
Jl Raya Sarono jiwo no 4, Prapen
Kec. Tenggilis Mejoyo Surabaya 60299
Telp: +6231 847 1460
Whatsapp: +62811 9611 2726
Fax: +6231 847 1474

Service Center:
Jl. Kamal Raya No.9 RT01/06, Tegal Alur - Cengkareng
Telp: +6221 5595 2523 / 2952 8135
Whatsapp: +62811 9144 614
Fax: +6221 5595 7271
Email: service.center@mfk.co.id

sales.dept@mfk.co.id mfk pt MFK Channel mfk_pt MFK PT MFK PT MFK PT MFK PT