

052024



GIMETAL

Fabbrica Italiana dal 1986

Gi. Metal estará lé!



PROFISSIONAL



pag.16



CASA



pag.115

SUMÁRIO

| | |
|--------------------------------|----|
| A NOSSA HISTÓRIA | 3 |
| POR QUE GIMETAL | 5 |
| NOVO ECOMMERCE | 6 |
| NOSSA COMUNIDADE DIGITAL | 7 |
| GUIA: ESCOLHA A SUA PÁ | 8 |
| 2SMART TECHNOLOGY | 12 |



PROFISSIONAL



PÁS

| | |
|--|----|
| Busque por linha de produtos | 14 |
| Linha Carbon | 16 |
| Linha Gold | 20 |
| Linha Evoluzione | 27 |
| Linha Napoli | 34 |
| Linha WoodTech | 40 |
| Linha Azzurra | 45 |
| ↳ Pás e tabuleiros para pizza in metro/in pala | 53 |
| Linha Napoletana | 56 |
| Linha Gluten Free | 60 |
| Linha Clássicos | 65 |
| Kit pizza completo | 69 |



ACESSÓRIOS

| | |
|--|----|
| Limpeza do forno: escovas | 73 |
| Organização: suportes de pás | 77 |
| Manejo de cinzas e brasas | 81 |
| Cocção | 84 |
| Preparação | 86 |
| Corte | 88 |
| Serviço | 90 |
| Equipamentos para feiras e expositores | 98 |



CASA

| | |
|-------------------|-----|
| Linha Amica | 100 |
|-------------------|-----|

A NOSSA HISTÓRIA



MARCO D'ANNIBALE

Fundador e CEO Gi.Metal

Desde 1986, a Gi.Metal tem sido uma fábrica de utensílios profissionais para o setor alimentício, sendo líder de mercado e o parceiro mais querido por pizzarias profissionais e amadores há mais de 35 anos. Anualmente, a Gi.Metal investe em recursos e novas tecnologias, mantendo-se inovadora ao longo do tempo. Estar atenta às demandas do mercado resulta em uma ampla gama de produtos, projetados para atender às diversas necessidades e facilitar o trabalho do pizzaiolo em todas as etapas do processo.





Qualidade MADE IN ITALY

1

SEDE PRODUTIVA DE 8.000 m²
na província de Pistoia, Itália

2

FILIAIS nos Estados Unidos e no Brasil

+20

FEIRAS INTERNACIONAIS
com participação anual

+40

EVENTOS patrocinados pela Gi.Metal

+60

FUNCIONÁRIOS E COLABORADORES
que contribuem para o sucesso da Gi.Metal

+85

PAÍSES atendidos em todo o mundo

+400

ITENS no catálogo

+3.000

DISTRIBUIDORES em todo o mundo

+120.000

PÁS DE PIZZA produzidas a cada ano



POR QUE GI.METAL



Símbolo de excelência por mais de 35 anos. Líder na fabricação de equipamentos profissionais para pizzarias, a Gi.Metal não só reflete sua história, mas também projeta seu futuro. Antecipando-se às demandas do mercado, oferece produtos inovadores e de qualidade superior, destacando-se como um exemplo influente do "Made in Italy" no setor em questão.



"Com qualidade construímos nosso futuro" é a visão que anima a equipe Gi.Metal: a pesquisa constante para os mais altos padrões de qualidade, juntamente com a obtenção de limiares de erro próximos de zero, são agora uma garantia para um cliente plenamente satisfeito. Os resultados são definidos, testados e constantemente medidos também graças à escuta do cliente, que desempenha um papel essencial e favorece a estratégia de melhoria contínua.



Design autoral e produção gerenciada por funcionários altamente qualificados. Nossa organização versátil nos permite acompanhar diretamente cada etapa do processo, garantindo a máxima qualidade e eficiência. Sempre empregamos maquinário tecnológico de última geração na Gi.Metal, assegurando eficiência na produção e otimização do tempo e das matérias-primas utilizadas, conforme os princípios de uma empresa 4.0. A completa informatização logística em nossa planta de 8.000m² nos permite processar rapidamente pedidos para todos os itens do catálogo.



Garantimos nossa presença em mais de 50 feiras e eventos, figuramos nas principais revistas, investimos em mídias sociais e na imagem corporativa. Esse compromisso constante valida a qualidade superior dos nossos produtos, aumentando o reconhecimento da marca em todo o mundo.



ISO 9001:2015 a presença da Gi.Metal em mais de 85 países em todo o mundo, envolve o respeito aos mais rigorosos padrões internacionais de produção. Gi.Metal tem obtido há muitos anos a certificação de qualidade ISO 9001:2015, da TUV Itália, demonstrando que é uma companhia que visa melhorar a satisfação de seus clientes graças a uma constante análise e controle de todos os processos, buscando uma melhor organização e eficiência em todas as áreas.



A jornada verde e sustentável da Gi.Metal. Há alguns anos, a Gi.Metal vem trilhando um caminho em direção à sustentabilidade ambiental, assumindo ações concretas e criando novas oportunidades de inovação que estão revolucionando a imagem dessa empresa toscana. Recentemente, concluímos um ambicioso plano de investimento, marcado pela reconstrução de todo o telhado da principal fábrica em Montale (Pistoia). Um feito que resultou na remoção e descarte de mais de 6.000m² de amianto. Destinamos recursos substanciais à implementação de um plano de transição ecológica gradual, que começou com a instalação de um sistema fotovoltaico em uma nova unidade fabril, com a perspectiva de estender essa iniciativa a todas as nossas operações. Os materiais mais utilizados na produção, alumínio e aço, são naturalmente recicláveis. Além disso, adotamos uma abordagem de economia circular ao enviar os resíduos de processamento de volta aos fornecedores. A dedicação da Gi.Metal ao meio ambiente transcende a produção, impactando também nossos processos de gestão de informação corporativa. Implementamos procedimentos de digitalização de documentos, por meio de uma intranet, simplificando o fluxo de informações internas e reduzindo drasticamente a necessidade de impressão em papel. Desde janeiro de 2021, em conformidade com os regulamentos aplicáveis, aprimoramos nossas embalagens com orientações especiais para auxiliar o consumidor final a gerenciar de maneira eficaz a coleta, a recuperação e descarte apropriado das embalagens.



O NOVO ECOMMERCE GI.METAL

Em 2022, a Gi.Metal avançou ainda mais rumo à inovação ao investir na criação de um novo site. Este espaço digital, completamente redesenhado e otimizado para dispositivos móveis, coloca nossos produtos e pessoas em destaque. Através dele, você pode conhecer mais sobre nós, nossa dedicação à qualidade e nossa busca incessante pela excelência na seção 'Quem Somos'. Em 'O Que Fazemos', descubra as características que tornam nossos produtos únicos e de qualidade superior. Explore nosso catálogo completo e encontre todas as ferramentas para a pizza perfeita em nosso e-commerce. Comprar online em nosso site oferece benefícios como:



[GIMETAL.COM.BR](https://www.gimetal.com.br)



COMODIDADE Comprar online com a Gi.Metal é fácil e conveniente, adquira nossos produtos a qualquer hora e em qualquer lugar, sem sair de casa.



AMPLA SELEÇÃO DE PRODUTOS Variedade extensa de ferramentas de alta qualidade para pizza.



FACILIDADE DE COMPARAÇÃO Compare produtos e faça escolhas informadas com facilidade. Nosso site simplifica o processo de decisão de compra.



ENTREGA EM DOMICÍLIO Nossa entrega rápida e confiável garante que suas pás e ferramentas de pizza estejam ao seu alcance em pouco tempo.



SUORTE ÁGIL AO CLIENTE Nossa equipe de suporte está pronta para ajudar com todas as suas perguntas e necessidades.



NOSSA COMUNIDADE DIGITAL

Executar tarefas com excelência é fundamental, mas igualmente importante é saber comunicá-las e compartilhá-las. Nos últimos anos, tornou-se cada vez mais claro que a comunicação através do marketing digital é um componente vital para o crescimento corporativo. A Gi.Metal adotou essa perspectiva, alocando recursos para expandir o reconhecimento de nossa marca e produtos em escala global.

O uso habilidoso das redes sociais, integrando-as com precisão em uma estratégia abrangente de comunicação e marketing, tem sido um componente vital, especialmente dado o crescimento da comunidade global de pizzaiolos profissionais e entusiastas em torno da cultura da pizza. A prática de ouvir atentamente os nossos clientes, tanto os atuais quanto os potenciais, sempre desempenhou um papel central no desenvolvimento dos produtos que desejam. Atualmente, essa interação pode ocorrer de maneira ampla, direta e imediata, como nunca antes. Essa flexibilidade nos permite adaptar nossos produtos às necessidades e desejos dos clientes de maneira ágil e eficaz.



@GIMETALBRASIL
TODAS AS NOVAS TENDÊNCIAS PARA SE INSPIRAR!



/GIMETALBR
NOTÍCIAS DE PRODUTOS E ATUALIZAÇÕES SOBRE
FEIRAS E EVENTOS



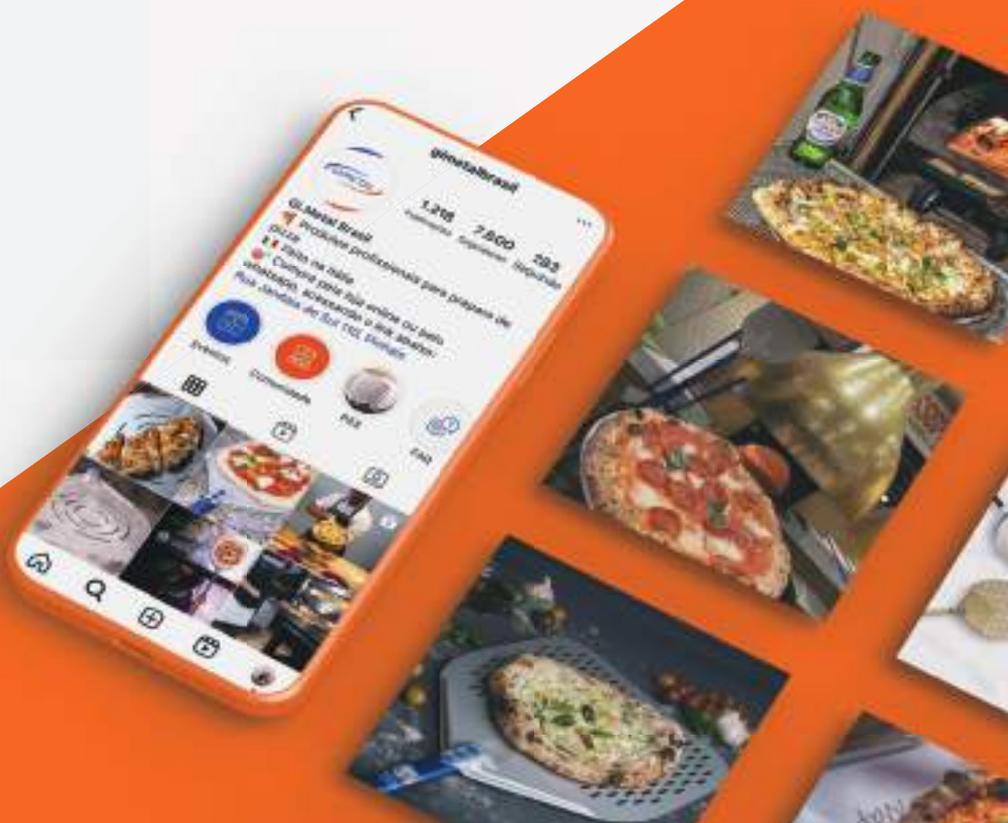
**TUTORIAIS SOBRE O USO DOS NOSSOS PRODUTOS
E MUITO MAIS**



/GI.METAL-BRASIL
A VERTENTE COMERCIAL DA EMPRESA



NO ANO DE 2023, A EMPRESA LANÇOU UM AMBICIOSO PROJETO COM O OBJETIVO DE FORTALECER SUA PRESENÇA E PROMOVER SUA MARCA NÃO APENAS NO ECOSISTEMA DIGITAL CHINÊS, MAS TAMBÉM EM DIVERSOS OUTROS ECOSISTEMAS RELEVANTES.



O GUIA

COMO ESCOLHER UMA PÁ DE PIZZA PROFISSIONAL?

ENFORNAR OU DESENFORNAR?

As **pás** para pizza foram projetadas para mover a pizza da bancada de trabalho para o forno. Elas possuem formas e tamanhos diferentes para se adaptarem a diferentes tipos de pizza, assim como comprimentos adequados para variados espaços de trabalho. Uma pá muito longa pode se tornar incômoda, enquanto uma muito curta pode dificultar a manipulação adequada do forno.

As **pazinhas** da Gi.Metal são ágeis e precisas no manuseio, permitindo girar a pizza no forno para verificar o cozimento e removê-la após pronta. As dimensões identificadas pela Gi.Metal garantem a superfície de apoio correta para o manuseio adequado.

LISA OU PERFURADA?

A Gi.Metal foi pioneira na concepção, projeto e fabricação das pás perfuradas para pizza. Essa inovação significativa facilita o trabalho do pizzaiolo, permitindo a remoção fácil do excesso de farinha que, de outra forma, queimaria no forno, causando fumaça, resíduos e um sabor amargo na pizza. As perfurações desenvolvidas pela Gi.Metal são a solução para esses inconvenientes.

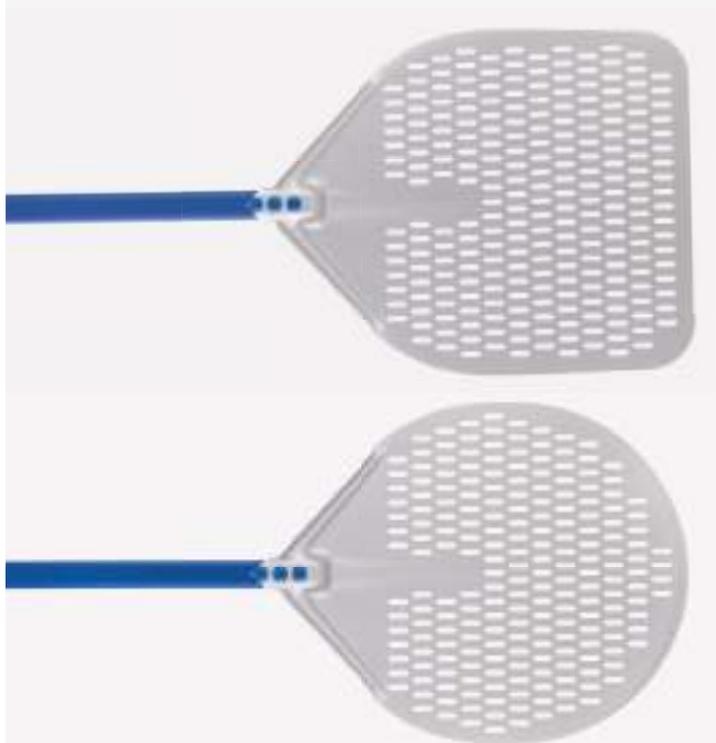
A Gi.Metal dedica a mesma atenção àqueles que preferem a tradicional pá de pizza lisa, oferecendo uma ampla gama de opções com excelente desempenho.

VANTAGENS DAS PÁS PERFURADAS PARA PIZZA:

- **Máximo deslizamento:** Os furos chanfrados e arredondados nas extremidades de corte proporcionam menos atrito, permitindo que até a massa úmida deslize suavemente. Isso reduz a necessidade de utilizar grande quantidade de farinha na bancada.
- **Leveza:** As pás perfuradas são mais leves, já que sua composição exige menos material.
- **Menos fumaça:** A redução da quantidade de farinha queimada diminui a produção de fumaça durante o preparo.
- **Evitam queimados e sabor amargo da pizza:** A presença de farinha queimada sob a pizza pode criar queimaduras escuras e conferir um sabor amargo à massa.
- **Mais limpeza:** Menos farinha queimada no forno significa uma superfície que requer menos esforço na limpeza.



RETANGULAR OU REDONDA?



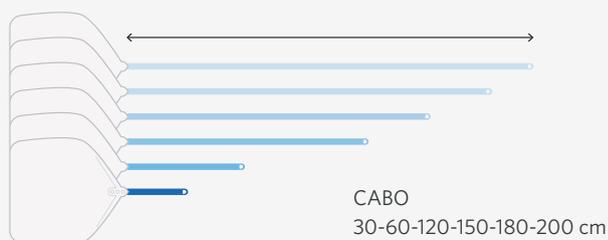
A pá para enfiar Gi.Metal é construída como um suporte seguro e preciso para a pizza e permite um deslize fácil e seguro.

A pá para pizza **retangular** é uma escolha segura e tradicional, tem uma superfície de contato maior com a pizza e a entrada para pegar a pizza é inclinada somente na parte frontal.

A pá para pizza **redonda** apresenta uma entrada ampliada com fresagem macia e regular em uma ampla extensão da curvatura e permite ao pizzaiolo pegar a pizza também na posição lateral, não somente frontal. Além disso, tendo cantos arredondados, permite aproximar mais as pizzas dentro do forno, garantindo a correta movimentação e aumentando a eficiência do forno.

TAMANHOS DIVERSOS

O tipo de pizza, o espaço de trabalho disponível e o tamanho do forno utilizado são elementos-chave para escolher a pá que reflita e atenda às suas necessidades. Os diagramas a seguir são uma ajuda valiosa para entender a **diferença entre os tamanhos** disponíveis, o que pode auxiliar o cliente na escolha do produto adequado.



ALUMÍNIO ANODIZADO

As pás Gi.Metal são principalmente feitas de alumínio anodizado. A anodização é um processo químico aplicado ao alumínio que proporciona melhorias significativas nas propriedades do material, trazendo as seguintes vantagens:

- Aumenta a resistência à corrosão
- Aumenta a dureza superficial
- Melhora a resistência à abrasão
- Proporciona uma aparência estética uniforme e duradoura.

Devido às crescentes demandas do mercado, a Gi.Metal se especializou nesses estudos. Após anos de pesquisas, análises e testes aprofundados, atendemos às necessidades com **diferentes tipos de anodização**. Confira:

Anodização neutra: Azzurra, Napoletana, Amica

Anodização dura: Carbon

Golden Hard Anodizing G.H.A.: Gold



OS 3 REBITES

A área mais delicada de cada pá é a junção entre a cabeça e o cabo. Para garantir **segurança e estabilidade** nunca antes vistas, a Gi.Metal aplica os mesmos rebites que são utilizados na aeronáutica, para montar aeronaves. São 3 rebites em linha, característica distinta da marca, um detalhe único e inconfundível que só a Gi.Metal tem.

O CENTRO DA PÁ

As cabeças de alumínio foram projetadas para serem flexíveis quando necessário, permitindo um **efeito de espátula** que facilita o carregamento da pizza. A parte central endurece a cabeça e, junto com as laterais, assegura o suporte de pesos elevados.

CABOS ERGONÔMICOS

Os cabos de alumínio são **leves e reforçados** com um processamento especial que traz estabilidade ao cabo em toda a sua extensão. A forma tubular oval especial promove estabilidade, impedindo a rotação.

PAZINHAS COM MANOPLA DESLIZANTE ISOLANTE

A pazinha, **robusta e leve**, está disponível com cabeça lisa ou em diferentes tipos de versões perfuradas. É inteiramente feita de aço inoxidável, para evitar a transmissão de calor do forno, a ponta do cabo e a manopla deslizante são feitos de um polímero especial de alta densidade que dá resistência ao choque e ao calor. O material garante o isolamento perfeito. O travamento especial na parte inferior do cabo permite ter a manopla disponível na parte superior quando a pá é colocada de cabeça para baixo.



2SMART TECHNOLOGY

A NOVA SOLUÇÃO GI.METAL PARA REDUZIR CUSTOS DE ENVIO E INCÔMODO!

Após o sucesso da primeira versão dos cabos de duas peças, a Gi.Metal investiu novamente para estudar, projetar, testar e produzir uma nova solução, um desenvolvimento tecnológico que garante diversas vantagens para os varejistas:



Embalagem compacta:

Cuidadosamente projetada para ocupar menos espaço



Redução significativa dos custos de envio:

Graças às embalagens compactas, o transporte de nossos produtos se torna mais eficiente



Melhor custo-benefício:

Obtenha qualidade superior sem comprometer seu orçamento



Menos risco de danos durante o transporte:

Receba seus itens em perfeitas condições



Possibilidade de embalagem única (mediante solicitação)

Torna o envio ao cliente final ainda mais fácil, rápido e econômico!



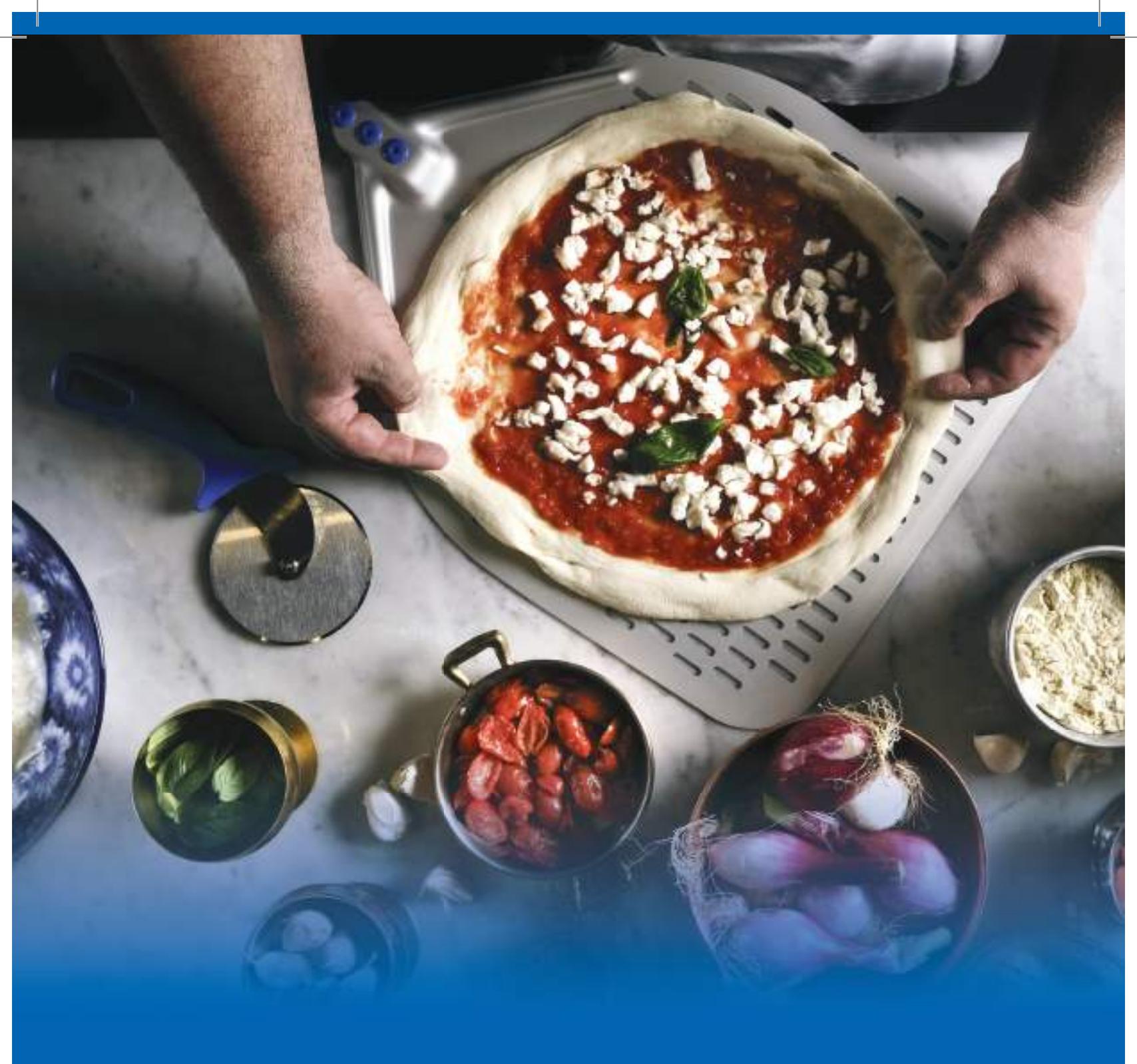
Garantia para o cliente final

- **Mais conveniência:** Graças ao kit fornecido, as extremidades dos elementos de metal serão protegidas durante o transporte. A chave Allen facilitará a montagem das duas partes, garantindo, mesmo durante o uso, extrema resistência a toda a pá ou escova.
- **Atenção aos detalhes:** O adesivo especial com três cores incluído no kit cobrirá a junção, dando um toque de personalidade à ferramenta escolhida.
- **Economia nos custos de transporte** devido à embalagem reduzida

Além, claro, de ser uma solução perfeita para viagens! Os cabos com tecnologia 2SMART estão disponíveis para a linha Azzurra.

Em tamanhos: 120cm, 150cm, 180cm, 200cm

Nos tamanhos de pá 180 e 200 cm e na versão de escova 200 cm, será possível adquirir EXCLUSIVAMENTE o cabo com a tecnologia 2SMART. Basta adicionar um 'X' no final do código do produto (ex: A-32RFX/120) para encomendar sua ferramenta com um cabo de duas partes.



PROFISSIONAL

Os instrumentos para o pizzaiolo profissional: pás, pazinhas, escovas e acessórios. 8 linhas diferentes para atender a todas as necessidades: tipo de pizza, forno, espaço de trabalho, método de preparo e preferências pessoais. A ferramenta ideal para todos os estilos.

BUSCA POR LINHA DE PRODUTO



PÁS

TRÊS NÍVEIS PARA TODAS AS NECESSIDADES

A Gi.Metal categorizou três tipos de usuários e projetou seus produtos para atender aos diferentes níveis de uso correspondentes. Cada categoria oferece diferentes linhas com uma variedade de materiais e funções.



ALTA PERFORMANCE

A LINHA ABRANGENTE, IDEAL PARA USO INTENSIVO.



EXCELÊNCIA

O NÍVEL TÉCNICO MÁXIMO, PERFEITO PARA USO CONTÍNUO E PROLONGADO.



STANDARD PROFISSIONAL

OS CLÁSSICOS TRADICIONAIS, IDEAL PARA USO REGULAR E CONTÍNUO.



EXCELÊNCIA

| | | |
|--|-------------------------|----|
| | CARBON | 16 |
| | GOLD | 20 |
| | EVOLUZIONE | 27 |
| | NAPOLI | 34 |
| | WOODTECH | 40 |



ALTA PERFORMANCE

| | | |
|--|--------------------------|----|
| | AZZURRA | 45 |
| | NAPOLETANA | 56 |
| | GLUTEN FREE | 60 |



STANDARD PROFISSIONAL

| | | |
|--|------------------------|----|
| | CLÁSSICOS | 65 |
|--|------------------------|----|

| | Leveza | Resistência ao calor | Deslize fácil | Deslize fácil | Faixa de preço |
|--------------------|-----------|----------------------|---------------|---------------|----------------|
| CARBON | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |
| GOLD | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ |
| EVOLUZIONE | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ▽ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ▽ |
| NAPOLI | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ▽ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ▽ |
| WOODTECH | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |
| AZZURRA | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |
| NAPOLETANA | ■ ■ | ■ ■ ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |
| GLUTEN FREE | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |
| CLÁSSICOS | ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ | ■ ■ ■ | ■ ■ ■ |

-
-
-
-

Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



EXCELÊNCIA



CARBON



Leveza



Resistência ao calor



Deslize fácil



Resistência a impactos e arranhões

CARBON
FIBER

Fibra de Carbono



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



Um material de alta tecnologia como o carbono se une ao alumínio proporcionando leveza, nobreza e emoção por meio do uso de um material tecnológico com acabamento impecável.

LEVEZA DE ALTA TECNOLOGIA

LEVE COMO UMA PLUMA

A fibra de carbono é um material nobre, associado a processos de produção altamente inovadores e a um apelo estético ligado à elegância e à tecnologia. É amplamente utilizado na indústria automobilística (como nos carros de Fórmula 1), na fabricação de bicicletas, aviões e, mais comumente, em equipamentos esportivos. Ao escolher esse material especial, a Gi.Metal cria uma pá de pizza com uma leveza incomparável, a versão de 33cm pesa apenas 566 gramas! Além disso, apresenta alta resistência mecânica, capacidade de isolamento térmico, resistência às variações de temperatura e aos efeitos de agentes químicos.

RESISTENTE E NÃO DESGASTANTE

A cabeça é submetida a um tratamento especial chamado oxidação anódica dura, que penetra parcialmente na liga de alumínio e se desenvolve na superfície, conferindo ao material uma alta resistência ao desgaste e à abrasão. A junção de chumbo é formada pela sobreposição dos dois elementos, fixados por três grandes rebites alinhados, que garantem segurança e estabilidade.

A NOVA PERFURAÇÃO

Após análises e testes detalhados, os engenheiros da Gi.Metal desenvolveram e patentearam uma perfuração totalmente nova e exclusiva. Este design radicalmente inovador proporciona um desempenho superior, otimizado em comparação com as perfurações convencionais. A disposição estratégica dos furos em linhas oblíquas permite a descarga da farinha em duas direções distintas, garantindo um resultado verdadeiramente incomparável.

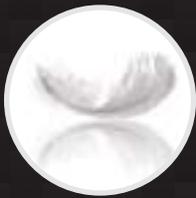
ADERÊNCIA ESTÁVEL E SEGURA

Os cabos são feitos em formato oval para facilitar a boa aderência e estabilidade, impedindo sua rotação.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.





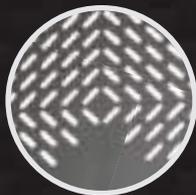
É a mais leve entre as pás da Gi.Metal: uma pá de carbono de 33cm pesa apenas 566 gramas!

.....



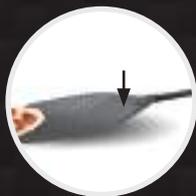
A oxidação anodizada dura é uma anodização profunda que concede como resultado a constituição de uma camada superficial compacta e resistente ao uso, com elevada dureza superficial

.....



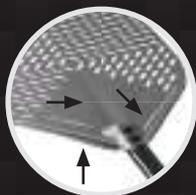
Os furos reduzem o atrito, a quantidade de farinha em excesso e o peso da ferramenta.

.....



A flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.

.....



Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.

.....



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.

.....



O cabo de fibra de carbono garante leveza, alta resistência mecânica, baixa densidade, capacidade de isolamento térmico, resistência a agentes químicos e propriedades isolantes de chamas.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

RETANGULAR PERFORADA



> Cabeça em alumínio anodizado duro e cabo em fibra de carbono

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------|----|-----|-----|------|---|
| C-32RF | 33 | 150 | 186 | 0,57 | 1 |
| C-37RF | 36 | 150 | 190 | 0,64 | 1 |

PAZINHA PERFORADA



> Cabeça e cabo em aço inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| IC-20F/120 | 20 | 120 | 141 | 0,69 | 1 |
| IC-20F | | 150 | 171 | 0,77 | 1 |
| IC-20F/180 | | 180 | 201 | 0,86 | 1 |
| IC-23F/120 | 23 | 120 | 145 | 0,76 | 1 |
| IC-23F | | 150 | 175 | 0,84 | 1 |
| IC-23F/180 | | 180 | 205 | 0,93 | 1 |

ESCOVA COM CERDAS DE LATÃO



> Cerdas de latão e cabo de alumínio anodizado

| CÓDIGO | | | | | | | Q |
|------------|-----|-------------|------|--------|-----------|--|---|
| ACC-SP | 160 | 20x6xh10,5* | B AA | • 0,74 | Ajustável | | 1 |
| ACC-SP/180 | 190 | | B AA | • 0,81 | Ajustável | | 1 |

* Altura total incluindo o raspador.

LEGENDA

| | | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------------|--|---------------------|
| | Dimensão cabeça (cm) | | Dimensão cabo (cm) | | Dimensão total (cm) |
| | Peso (Kg) | | Quantidade mínima do pedido | | |



EXCELÊNCIA



GOLD



■■■■■ Leveza



■■■■■ Resistência ao calor



■■■■■ Deslize fácil



■■■■■ Resistência a impactos e arranhões



Tratamento especial G.H.A.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



EXCELÊNCIA



G.H.A. (Golden Hard Anodising) é uma anodização especial exclusiva Gi.Metal que torna a superfície da pá extremamente resistente à desgaste, corrosão e arranhões. Com suavidade inigualável e alta capacidade antibacteriana e anti-mofo.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

DURABILIDADE E RESISTÊNCIA AO CALOR

A robustez, leveza e facilidade de manuseio são características comuns na linha Azzurra. O tratamento GHA adiciona características de valor extremo que colocam a Linha Gold no topo da nossa produção.

TRATAMENTO SPECIAL

G.H.A. (Golden Hard Anodizing) é o nome do tratamento japonês específico, que consiste em oxidação anódica seguida de vedação da microporosidade com íons de prata. Isso confere à liga de alumínio características e desempenho típicos do aço inoxidável.

VANTAGENS:

- **Resistência ao calor:** 3 vezes maior do que o alumínio anodizado.
- **Duração:** resistência à corrosão, arranhões, impactos e desgaste.
- **Suavidade:** baixíssimo coeficiente de fricção e atrito.
- **Higiene:** alta capacidade antibacteriana e anti-mofo.
- **Nova perfuração:** descarga de farinha otimizada.

EXTREMA SUAVIDADE E BAIXO ATRITO

As cabeças das pás e das pazinhas são perfuradas: a geometria especial dos furos é projetada para auxiliar na liberação da farinha, evitando que ela fique presa no fundo da pizza e queime. O tratamento GHA proporciona uma lubrificação que

reduz drasticamente o atrito, impedindo que a massa fique grudada na superfície da pá.

A NOVA PERFURAÇÃO

Após análises e testes detalhados, os engenheiros da Gi.Metal desenvolveram e patentearam uma perfuração totalmente nova e exclusiva. Este design radicalmente inovador proporciona um desempenho superior, otimizado em comparação com as perfurações convencionais. A disposição estratégica dos furos em linhas oblíquas permite a descarga da farinha em duas direções distintas, garantindo um resultado verdadeiramente incomparável.

RESISTÊNCIA E SEGURANÇA

A junta da cabeça é formada pela sobreposição dos dois elementos fixados por três grandes rebites em linha que garantem segurança e mobilidade. Os cabos da pá são feitos de tubos ovais para aumentar a estabilidade.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

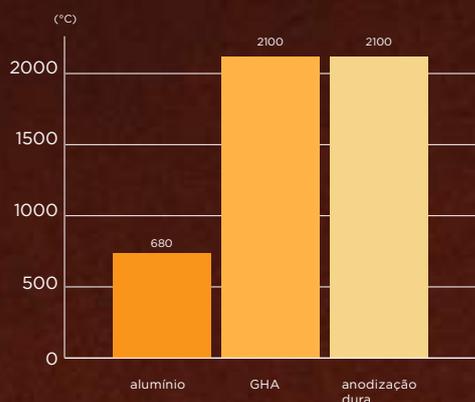




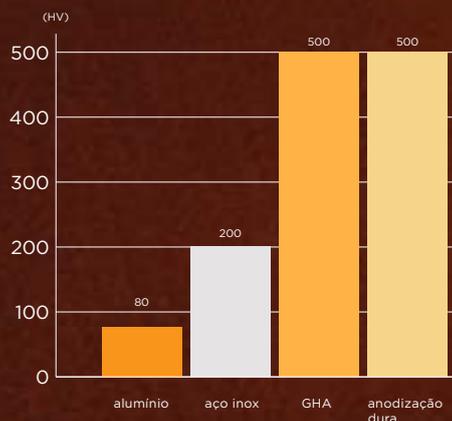
| Material | Dureza | Temperatura de fusão | Coefficiente de atrito | Capacidade bacteriostática | Resistência a corrosão SST | Resistência ao desgaste |
|---------------------------------|---------|----------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Liga de alumínio | 70÷100 | 680°C | 0,44 | nenhuma | 100 h | 10 ² h |
| Liga de alumínio com tratamento | 500:550 | 2100°C | 0,025 | elevada | 10.000 h | 10 ⁵ h |
| Oxidação de anodização dura | 500:550 | 2100°C | 0,15 | nenhuma | 200:500 h | 10 ³ h |



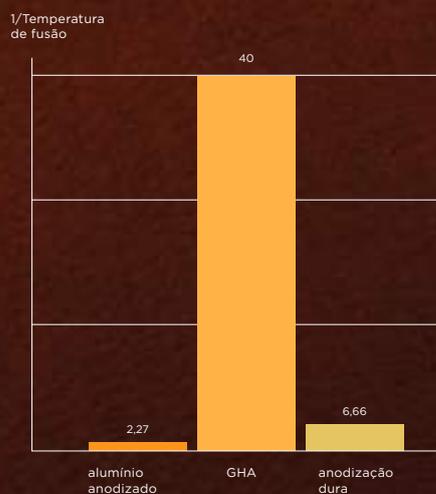
Resistência ao calor



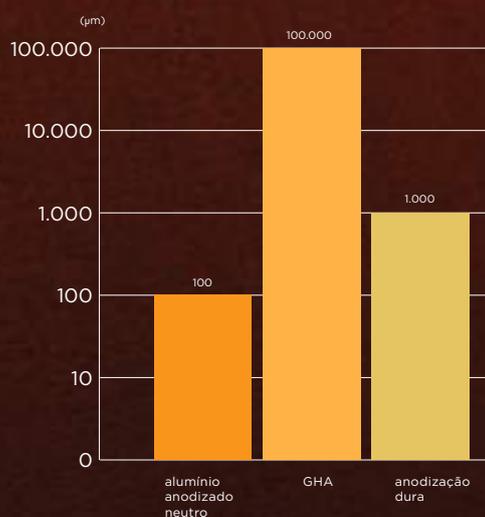
Dureza



Deslize fácil



Resistência a choques e abrasão



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



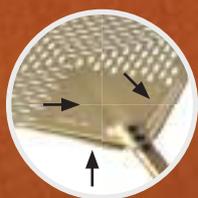
O tratamento G.H.A. é um tratamento exclusivo da Gi.Metal para o mundo da pizza.



Os furos reduzem o atrito, a quantidade de farinha em excesso e o peso da ferramenta.



A flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.



Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.



A base do cabo e a manopla deslizante são feitos de um polímero específico de alta densidade, resistente a choques e ao calor.

 Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

RETANGULAR PERFURADA*



> Cabeça e cabo em alumínio tratado com Golden Hard Anodizing

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| G-32RF/60 | | 60 | 96 | 0,49 | 1 |
| G-32RF/120 | 33 | 120 | 156 | 0,63 | 1 |
| G-32RF | | 150 | 186 | 0,73 | 1 |
| G-37RF/60 | | 60 | 100 | 0,55 | 1 |
| G-37RF/120 | 36 | 120 | 160 | 0,69 | 1 |
| G-37RF | | 150 | 190 | 0,79 | 1 |

REDONDA PERFURADA*



> Cabeça e cabo em alumínio tratado com Golden Hard Anodizing

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-----------|----|-----|-----|------|---|
| G-32F/60 | | 60 | 96 | 0,40 | 1 |
| G-32F/120 | 33 | 120 | 156 | 0,55 | 1 |
| G-32F | | 150 | 186 | 0,72 | 1 |
| G-37F/60 | | 60 | 100 | 0,47 | 1 |
| G-37F/120 | 36 | 120 | 160 | 0,61 | 1 |
| G-37F | | 150 | 190 | 0,77 | 1 |



* Todas as imagens são incluídas para fins ilustrativos. Os produtos podem sofrer alterações.

| LEGENDA | | Dimensão cabeça (cm) | | Dimensão cabo (cm) | | Dimensão total (cm) | | Peso (Kg) | | Quantidade mínima do pedido |
|---------|--|----------------------|--|--------------------|--|---------------------|--|-----------|--|-----------------------------|
|---------|--|----------------------|--|--------------------|--|---------------------|--|-----------|--|-----------------------------|

PAZINHA ALUMÍNIO PERFURADA*



Cabeça e cabo em alumínio tratado com Golden Hard Anodizing

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| IV-20F/120 | 20 | 120 | 141 | 0,46 | 1 |
| IV-20F | | 150 | 171 | 0,52 | 1 |
| IV-23F/120 | 23 | 120 | 145 | 0,48 | 1 |
| IV-23F | | 150 | 175 | 0,56 | 1 |

REPOSIÇÃO CABO E MANOPLA PAZINHA GOLD*



> Polímero de alta densidade na ponta do cabo e na manopla deslizante

| CÓDIGO | | Q |
|--------|-----|---|
| R-PA | 0,1 | 4 |

Aviso: NÃO utilize a pazinha diretamente sobre a chama ou para movimentar lenha



EXCELÊNCIA



EVOLUZIONE



■■■■■ Leveza



■■■■■ Resistência ao calor



■■■■■ Deslize fácil



■■■■■ Resistência a impactos e arranhões

S.H.A.

Tratamento especial S.H.A.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



EXCELÊNCIA

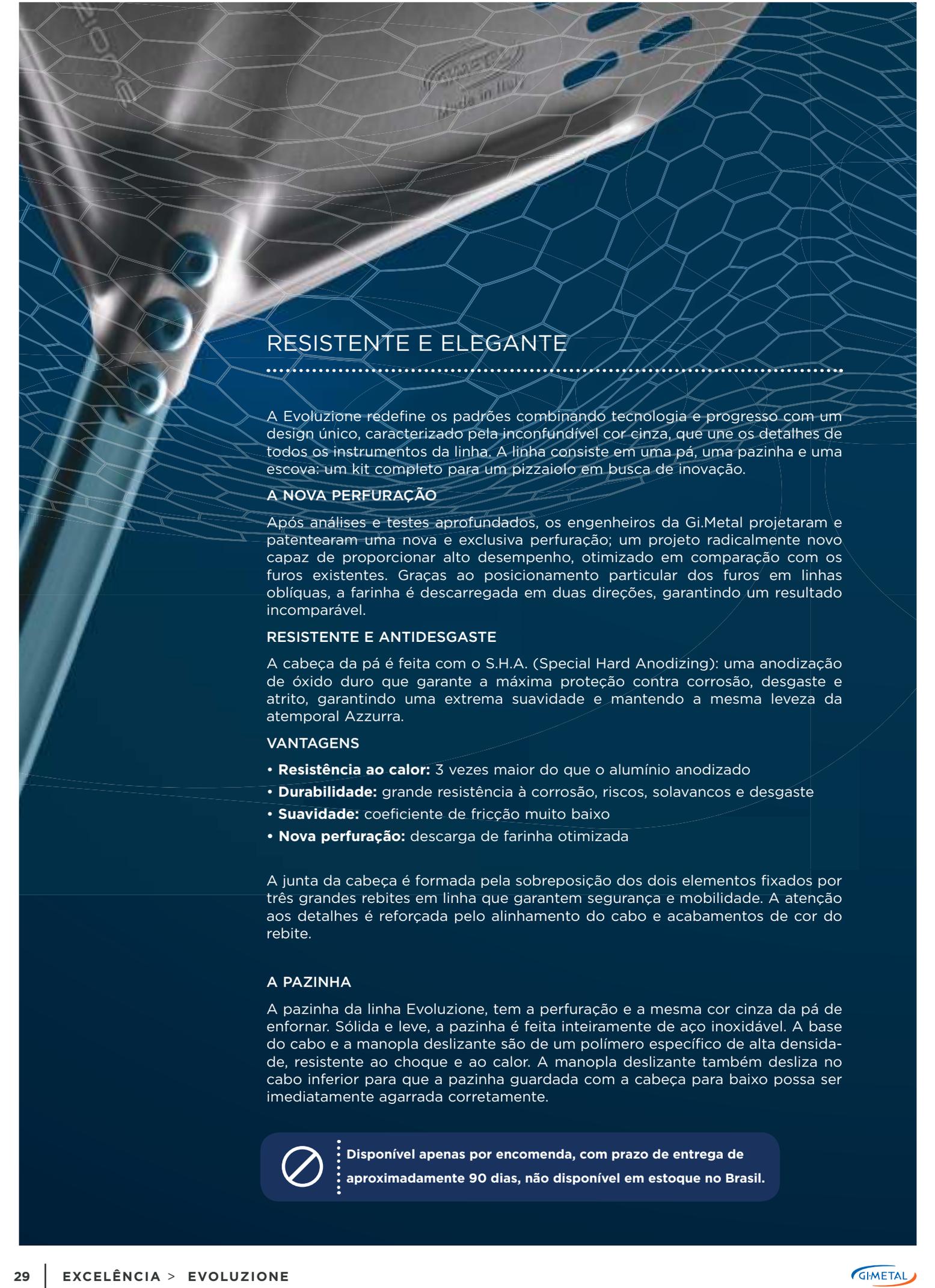


A linha Evoluzione combina as características de flexibilidade e leveza encontradas na linha Azzurra com um novo padrão de perfuração, apresentando um design especialmente refinado. A nova geometria de perfuração melhora o desempenho em termos de suavidade e drenagem da farinha, enquanto os novos detalhes estéticos adicionam estilo e elegância.

O tratamento S.H.A. (Special Hard Anodising) oferece um desempenho máximo em termos de resistência ao calor, suavidade e durabilidade.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



RESISTENTE E ELEGANTE

A Evoluzione redefine os padrões combinando tecnologia e progresso com um design único, caracterizado pela inconfundível cor cinza, que une os detalhes de todos os instrumentos da linha. A linha consiste em uma pá, uma pazinha e uma escova: um kit completo para um pizzaiolo em busca de inovação.

A NOVA PERFURAÇÃO

Após análises e testes aprofundados, os engenheiros da Gi.Metal projetaram e patentearam uma nova e exclusiva perfuração; um projeto radicalmente novo capaz de proporcionar alto desempenho, otimizado em comparação com os furos existentes. Graças ao posicionamento particular dos furos em linhas oblíquas, a farinha é descarregada em duas direções, garantindo um resultado incomparável.

RESISTENTE E ANTIDESGASTE

A cabeça da pá é feita com o S.H.A. (Special Hard Anodizing): uma anodização de óxido duro que garante a máxima proteção contra corrosão, desgaste e atrito, garantindo uma extrema suavidade e mantendo a mesma leveza da atemporal Azzurra.

VANTAGENS

- **Resistência ao calor:** 3 vezes maior do que o alumínio anodizado
- **Durabilidade:** grande resistência à corrosão, riscos, solavancos e desgaste
- **Suavidade:** coeficiente de fricção muito baixo
- **Nova perfuração:** descarga de farinha otimizada

A junta da cabeça é formada pela sobreposição dos dois elementos fixados por três grandes rebites em linha que garantem segurança e mobilidade. A atenção aos detalhes é reforçada pelo alinhamento do cabo e acabamentos de cor do rebite.

A PAZINHA

A pazinha da linha Evoluzione, tem a perfuração e a mesma cor cinza da pá de enfornar. Sólida e leve, a pazinha é feita inteiramente de aço inoxidável. A base do cabo e a manopla deslizante são de um polímero específico de alta densidade, resistente ao choque e ao calor. A manopla deslizante também desliza no cabo inferior para que a pazinha guardada com a cabeça para baixo possa ser imediatamente agarrada corretamente.



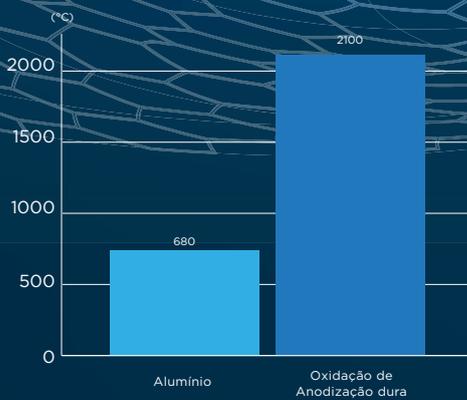
Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

S.H.A.

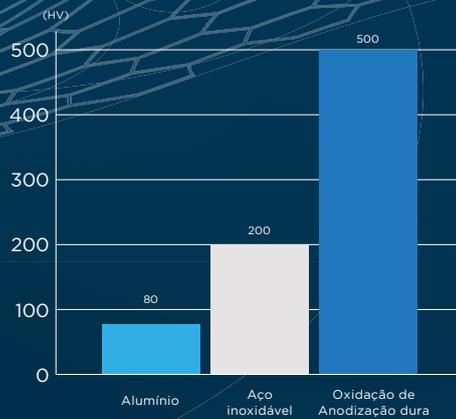
| Material | Dureza | Temperatura de fusão | Coefficiente de atrito | Capacidade bacteriostática | Resistência a corrosão SST | Resistência ao desgaste |
|-----------------------------|---------|----------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Liga de alumínio | 70÷100 | 680°C | 0,44 | nenhuma | 100 h | 10 ² h |
| Oxidação de anodização dura | 500:550 | 2100°C | 0,15 | nenhuma | 200:500 h | 10 ³ h |



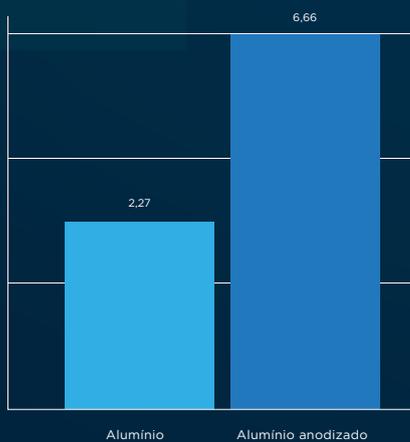
Resistência ao calor



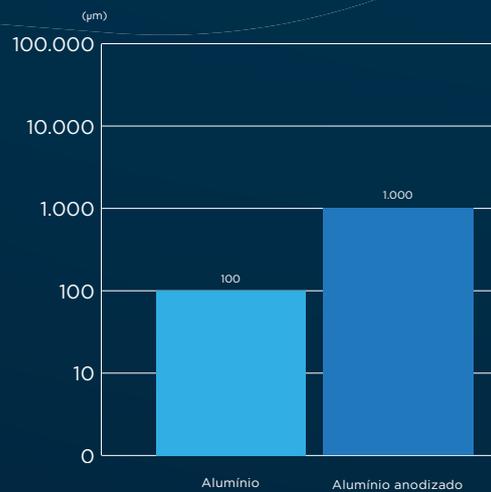
Dureza



Deslize fácil



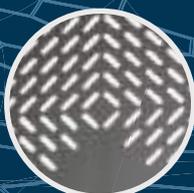
Resistência a choques e abrasão



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

S.H.A.

Tratamento de anodização por óxido duro. A construção de uma camada superficial compacta garante a máxima resistência ao desgaste e à abrasão e durabilidade.



Os furos reduzem o atrito, a quantidade de farinha em excesso e o peso da ferramenta.



A flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.



Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.



A base do cabo e a manopla deslizante são feitos de um polímero específico de alta densidade, resistente a choques e ao calor.

RETANGULAR PERFURADA



> Cabeça em alumínio S.H.A e cabo anodizado

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-------------|----|-----|-----|------|---|
| E-30RF/30 | 30 | 30 | 63 | 0,42 | 1 |
| E-30RF/60 | | 60 | 93 | 0,43 | 1 |
| E-30RF/120 | | 120 | 153 | 0,58 | 1 |
| E-30RF | | 150 | 183 | 0,65 | 1 |
| E-30RFX/180 | | 180 | 213 | 0,72 | 1 |
| E-32RF/30 | 33 | 30 | 66 | 0,47 | 1 |
| E-32RF/60 | | 60 | 96 | 0,49 | 1 |
| E-32RF/120 | | 120 | 156 | 0,63 | 1 |
| E-32RF | | 150 | 186 | 0,70 | 1 |
| E-32RFX/180 | | 180 | 216 | 0,77 | 1 |
| E-37RF/30 | 36 | 30 | 70 | 0,55 | 1 |
| E-37RF/60 | | 60 | 100 | 0,55 | 1 |
| E-37RF/120 | | 120 | 160 | 0,69 | 1 |
| E-37RF | | 150 | 190 | 0,76 | 1 |
| E-37RFX/180 | | 180 | 220 | 0,83 | 1 |
| E-41RF/60 | 41 | 60 | 106 | 0,86 | 1 |
| E-41RF/120 | | 120 | 166 | 1,00 | 1 |
| E-41RF | | 150 | 196 | 1,07 | 1 |
| E-41RFX/180 | | 180 | 226 | 1,14 | 1 |
| E-45RF/60 | 45 | 60 | 110 | 0,97 | 1 |
| E-45RF/120 | | 120 | 170 | 1,11 | 1 |
| E-45RF | | 150 | 200 | 1,18 | 1 |
| E-45RFX/180 | | 180 | 230 | 1,25 | 1 |
| E-50RF/60 | 50 | 60 | 117 | 1,14 | 1 |
| E-50RF/120 | | 120 | 177 | 1,28 | 1 |
| E-50RF | | 150 | 207 | 1,35 | 1 |
| E-50RFX/180 | | 180 | 237 | 1,42 | 1 |

REDONDA PERFURADA



> Cabeça em alumínio S.H.A e cabo anodizado

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| E-30F/30 | 30 | 30 | 63 | 0,33 | 1 |
| E-30F/60 | | 60 | 93 | 0,40 | 1 |
| E-30F/120 | | 120 | 153 | 0,55 | 1 |
| E-30F | | 150 | 183 | 0,63 | 1 |
| E-30FX/180 | | 180 | 213 | 0,72 | 1 |
| E-32F/30 | 33 | 30 | 66 | 0,44 | 1 |
| E-32F/60 | | 60 | 96 | 0,47 | 1 |
| E-32F/120 | | 120 | 156 | 0,61 | 1 |
| E-32F | | 150 | 186 | 0,68 | 1 |
| E-32FX/180 | | 180 | 216 | 0,75 | 1 |
| E-37F/30 | 36 | 30 | 70 | 0,51 | 1 |
| E-37F/60 | | 60 | 100 | 0,52 | 1 |
| E-37F/120 | | 120 | 160 | 0,66 | 1 |
| E-37F | | 150 | 190 | 0,73 | 1 |
| E-37FX/180 | | 180 | 220 | 0,80 | 1 |
| E-41F/60 | 41 | 60 | 106 | 0,82 | 1 |
| E-41F/120 | | 120 | 166 | 0,96 | 1 |
| E-41F | | 150 | 196 | 1,03 | 1 |
| E-41RX/180 | | 180 | 226 | 1,1 | 1 |
| E-45F/60 | 45 | 60 | 110 | 0,93 | 1 |
| E-45F/120 | | 120 | 170 | 1,07 | 1 |
| E-45F | | 150 | 200 | 1,14 | 1 |
| E-45FX/180 | | 180 | 230 | 1,12 | 1 |
| E-50F/60 | 50 | 60 | 117 | 1,13 | 1 |
| E-50F/120 | | 120 | 177 | 1,27 | 1 |
| E-50F | | 150 | 207 | 1,34 | 1 |
| E-50FX/180 | | 180 | 237 | 1,41 | 1 |



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

LEGENDA



Dimensão cabeça (cm)



Dimensão cabo (cm)



Dimensão total (cm)



Peso (Kg)



Quantidade mínima do pedido

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cabeça e cabo em aço inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| IE-17F/75 | 17 | 75 | 93 | 0,51 | 1 |
| IE-17F/120 | | 120 | 138 | 0,65 | 1 |
| IE-17F | | 150 | 168 | 0,73 | 1 |
| IE-17F/180 | | 180 | 198 | 0,82 | 1 |
| IE-20F/75 | 20 | 75 | 96 | 0,55 | 1 |
| IE-20F/120 | | 120 | 141 | 0,69 | 1 |
| IE-20F | | 150 | 171 | 0,77 | 1 |
| IE-20F/180 | | 180 | 201 | 0,86 | 1 |
| IE-23F/75 | 23 | 75 | 100 | 0,62 | 1 |
| IE-23F/120 | | 120 | 145 | 0,76 | 1 |
| IE-23F | | 150 | 175 | 0,84 | 1 |
| IE-23F/180 | | 180 | 205 | 0,93 | 1 |
| IE-26F/75 | 26 | 75 | 103 | 0,70 | 1 |
| IE-26F/120 | | 120 | 148 | 0,84 | 1 |
| IE-26F | | 150 | 178 | 0,92 | 1 |
| IE-26F/180 | | 180 | 208 | 1,01 | 1 |

ESCOVA COM CERDAS DE LATÃO



> Cerdas em latão e cabo em alumínio anodizado

| CÓDIGO | | | | | | Q |
|----------------|-------------|---|----|--------|-----------|---|
| ACE-SP/120 130 | 20x6xh10,5* | B | AA | • 0,67 | Ajustável | 1 |
| ACE-SP 160 | | B | AA | • 0,74 | Ajustável | 1 |
| ACE-SP/180 190 | | B | AA | • 0,81 | Ajustável | 1 |

* Altura total incluindo o raspador.



Evoluzione
Linha completa



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



EXCELÊNCIA



Napoli



Leveza



Resistência ao calor



Deslize fácil



Resistência a impactos e arranhões

S.H.A.

Tratamento especial S.H.A.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



EXCELÊNCIA



Além das qualidades de extrema resistência ao calor, leveza e suavidade intrínsecas ao S.H.A. (Special Hard Anodizing), incorporamos uma perfuração funcional projetada para os movimentos do pizzaiolo, em conformidade com o método tradicional napolitano. O design circular e o número de furos foram cuidadosamente ajustados para garantir a eliminação ideal da farinha, tendo em mente os movimentos de trabalho tradicionais da arte napolitana.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



TRADIÇÃO CONTEMPORÂNEA

A pá Napoli foi meticulosamente projetada para os pizzaiolos que dominam a verdadeira tradição napolitana, assando suas criações nas ardentes fornalhas a lenha, alcançando temperaturas de até 500 graus, e produzindo um volume substancial de pizzas diariamente. Unindo tecnologia de ponta e inovação em um design exclusivo e cativante, a pá Napoli é um tributo à essência do neapolitanismo.

HOMENAGEM AO ESTILO NAPOLITANO

O cabo em tom azul claro, revestido com a tecnologia S.P.C. (Special Powder Coated), é uma homenagem à inconfundível cor do céu e do mar que enquadram o Golfo de Nápoles. Os três rebites icônicos da Gi.Metal, por sua vez, são tingidos com as cores da bandeira italiana - vermelho, branco e verde - representando a qualidade insuperável do "Made in Italy" da Gi.Metal. Essa disposição não apenas adiciona um toque estético, mas também assegura máxima estabilidade e resistência à área mais delicada da pá: a junção entre a cabeça e o cabo.

RESISTENTE E ANTIDESGASTE

A cabeça da pá é feita com o S.H.A. (Special Hard Anodizing): uma anodização de óxido duro que garante a máxima proteção contra corrosão, desgaste e atrito, garantindo uma extrema suavidade e mantendo a mesma leveza da atemporal Azzurra.

VANTAGENS

- **Resistência ao calor:** 3 vezes maior do que o alumínio anodizado
- **Durabilidade:** grande resistência à corrosão, riscos, solavancos e desgaste
- **Suavidade:** Coeficiente de fricção muito baixo
- **Nova perfuração:** descarga de farinha otimizada

A PERFURAÇÃO PROJETADA PARA A AUTÊNTICA TRADIÇÃO NAPOLETANA

Desenvolvida com a tradição napolitana em mente, a pá Napoli oferece uma abertura que possibilita levantar a massa circular diretamente sobre a pá, acompanhando-a com ambas as mãos, para, então, facilmente espalhar e esticar sobre a superfície.

O desenho dos furos na cabeça da pá foi concebido para acomodar esses movimentos distintos. O padrão, a forma circular e a densidade dos orifícios foram cuidadosamente planejados para harmonizar-se com o gestual característico necessário para preparar esse tipo específico de pizza. Essa atenção meticulosa garante uma distribuição ideal da farinha, uma característica crucial para o processo de criação napolitano.



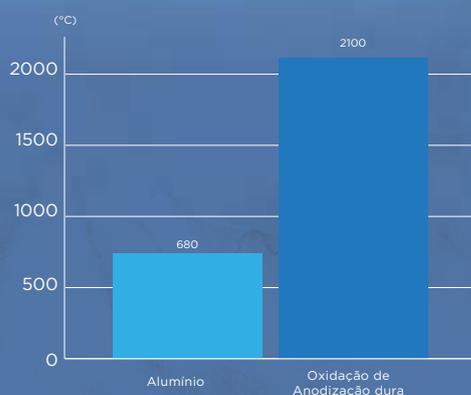
Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

S.H.A.

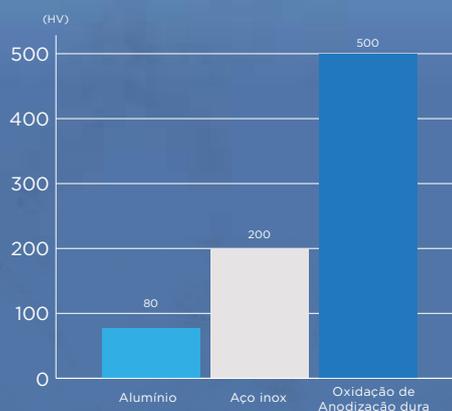
| Material | Dureza | Temperatura de fusão | Coefficiente de atrito | Capacidade bacteriostática | Resistência a corrosão SST | Resistência ao desgaste |
|-----------------------------|---------|----------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Liga de alumínio | 70÷100 | 680°C | 0,44 | nenhuma | 100 h | 10 ² h |
| Oxidação de anodização dura | 500:550 | 2100°C | 0,15 | nenhuma | 200:500 h | 10 ³ h |



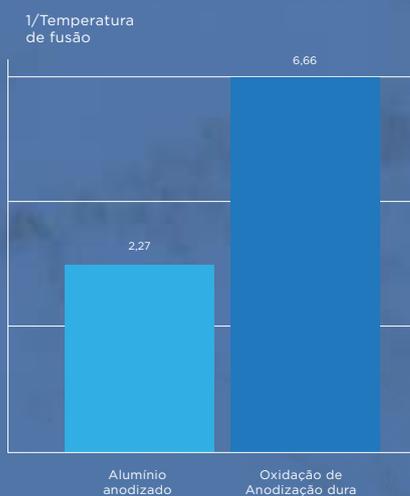
Resistência ao calor



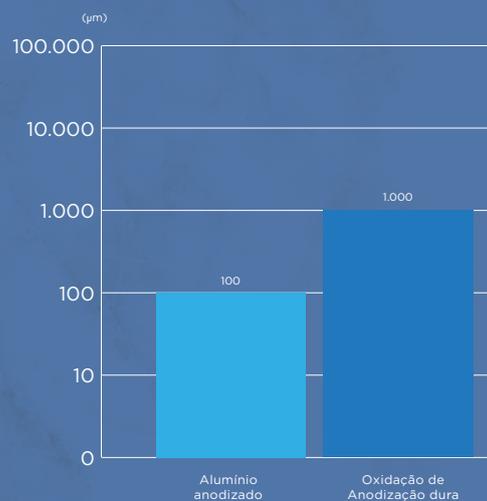
Dureza



Deslize fácil



Resistência a choques e abrasão



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

S.H.A.

Tratamento de anodização por óxido duro. A construção de uma camada superficial compacta garante a máxima resistência ao desgaste e à abrasão e durabilidade.



A perfuração foi meticulosamente projetada para simplificar e acompanhar o movimento característico dos pizzaiolos napolitanos.



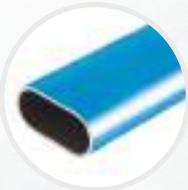
Flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.



Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.



O símbolo tricolor colocado na extremidade inferior do cabo acrescenta mais personalidade ao produto.

RETANGULAR PERFURADA*

> Cabeça em alumínio S.H.A. e cabo anodizado.

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ANE-32RF/60 | | 60 | 93 | 0,49 | 1 |
| ANE-32RF/120 | 33 | 120 | 153 | 0,63 | 1 |
| ANE-32RF | | 150 | 183 | 0,70 | 1 |
| ANE-37RF/60 | | 60 | 93 | 0,55 | 1 |
| ANE-37RF/120 | 36 | 120 | 153 | 0,69 | 1 |
| ANE-37RF | | 150 | 183 | 0,76 | 1 |
| ANE-41RF/60 | | 60 | 93 | 0,98 | 1 |
| ANE-41RF/120 | 41 | 120 | 153 | 1,12 | 1 |
| ANE-41RF | | 150 | 183 | 1,19 | 1 |



* Todas as imagens são incluídas para fins ilustrativos. Os produtos podem sofrer alterações.

SUGESTÃO DE COMBINAÇÕES

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cabeça e cabo em aço inox

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cerdas em latão e cabo em alumínio anodizado

Mais detalhes na página 40



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

LEGENDA



Dimensão cabeça (cm)



Dimensão cabo (cm)



Dimensão total (cm)



Peso (Kg)



Quantidade mínima do pedido



EXCELÊNCIA



WOODTECH



Leveza



Resistência ao calor



Deslize fácil



Resistência a impactos e arranhões



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

Criado para satisfazer as demandas dos pizzaiolos que valorizam profundamente a tradição. A linha WoodTech harmoniza a tecnologia da cabeça da pá em alumínio anodizado perfurado - leve e flexível - com uma estética nostálgica do passado.

GI.METAL REINVENTA UM CLÁSSICO

A WoodTech redefine completamente o próprio conceito da tradicional pá de madeira, apresentando-a como um produto funcional, ergonômico e esteticamente agradável, mas também capaz de superar os próprios limites associados ao uso desse material. Sabe-se, de fato, que a madeira, embora barata e fácil de trabalhar, é pesada e difícil de manusear, com certas críticas devido à sua durabilidade e à dificuldade de garantir uma higiene perfeita.

PARA OS PIZZAIOLOS DO PRESENTE

A WoodTech oferece uma alternativa válida, que valoriza a madeira como símbolo de tradição e a renova, introduzindo todas as vantagens do uso do alumínio anodizado:

LEVEZA

A pá Woodtech pesa menos que os modelos clássicos, graças à espessura reduzida da cabeça da pá, ao cabo tubular e aos furos nas versões perfuradas.



FUNCIONALIDADE

As cabeças das pás, feitas de alumínio anodizado, são leves e flexíveis, permitindo um efeito de espátula para garantir um ajuste firme e um deslize suave e regular que facilita a aderência à pizza.

RESISTÊNCIA E SEGURANÇA

A junta da cabeça é formada pela sobreposição dos dois elementos fixados por três grandes rebites em linha que projetados para garantir a máxima resistência, sem vibração. O cabo tubular oval também promove estabilidade e ótima aderência.

A VANTAGEM DO PERFURADO

A superfície da pizza tem furos especialmente projetados para proporcionar baixo atrito e liberar farinha, evitando que ela fique presa no fundo da pizza, correndo o risco de queimar.

CABO EM ALUMÍNIO COM TRATAMENTO W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

Garante extrema leveza, fácil manuseio e máxima higiene, com a estética do carvalho.

VERSATILIDADE

A escolha do alumínio anodizado faz do WoodTech uma escolha versátil, cujas características são adequadas não apenas às necessidades daqueles que trabalham com massa na bancada, mas também dos pizzaiolos que preferem abrir e rechear a pizza diretamente na pá.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



Os furos reduzem o atrito, a quantidade de farinha em excesso e o peso da ferramenta.



A flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.



Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.

ALUMÍNIO RETANGULAR PERFURADA*



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo com tratamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|-------------|---|---|---|---|---|
| AW-30RF/30 | 30 | 30 | 63 | 0,42 | 1 |
| AW-30RF/60 | | 60 | 93 | 0,43 | 1 |
| AW-30RF/120 | | 120 | 153 | 0,56 | 1 |
| AW-30RF | | 150 | 183 | 0,65 | 1 |
| AW-32RF/30 | 33 | 30 | 66 | 0,47 | 1 |
| AW-32RF/60 | | 60 | 96 | 0,49 | 1 |
| AW-32RF/120 | | 120 | 156 | 0,63 | 1 |
| AW-32RF | | 150 | 186 | 0,70 | 1 |
| AW-37RF/30 | 36 | 30 | 70 | 0,53 | 1 |
| AW-37RF/60 | | 60 | 100 | 0,55 | 1 |
| AW-37RF/120 | | 120 | 160 | 0,69 | 1 |
| AW-37RF | | 150 | 190 | 0,76 | 1 |
| AW-41RF/60 | 41 | 60 | 106 | 0,86 | 1 |
| AW-41RF/120 | | 120 | 166 | 0,97 | 1 |
| AW-41RF | | 150 | 196 | 1,07 | 1 |
| AW-45RF/60 | 45 | 60 | 110 | 0,97 | 1 |
| AW-45RF/120 | | 120 | 170 | 1,11 | 1 |
| AW-45RF | | 150 | 200 | 1,18 | 1 |
| AW-50RF/60 | 50 | 60 | 117 | 1,12 | 1 |
| AW-50RF/120 | | 120 | 177 | 1,28 | 1 |
| AW-50RF | | 150 | 207 | 1,35 | 1 |

ALUMÍNIO REDONDA PERFURADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo com tratamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|------------|---|---|---|---|---|
| AW-30F/30 | 30 | 30 | 63 | 0,39 | 1 |
| AW-30F/60 | | 60 | 93 | 0,40 | 1 |
| AW-30F/120 | | 120 | 153 | 0,55 | 1 |
| AW-30F | | 150 | 183 | 0,63 | 1 |
| AW-32F/30 | 33 | 30 | 66 | 0,45 | 1 |
| AW-32F/60 | | 60 | 96 | 0,47 | 1 |
| AW-32F/120 | | 120 | 156 | 0,61 | 1 |
| AW-32F | | 150 | 186 | 0,68 | 1 |
| AW-37F/30 | 36 | 30 | 70 | 0,50 | 1 |
| AW-37F/60 | | 60 | 100 | 0,52 | 1 |
| AW-37F/120 | | 120 | 160 | 0,65 | 1 |
| AW-37F | | 150 | 190 | 0,73 | 1 |
| AW-41F/60 | 41 | 60 | 106 | 0,82 | 1 |
| AW-41F/120 | | 120 | 166 | 0,95 | 1 |
| AW-41F | | 150 | 196 | 1,08 | 1 |
| AW-45F/60 | 45 | 60 | 110 | 0,93 | 1 |
| AW-45F/120 | | 120 | 170 | 1,07 | 1 |
| AW-45F | | 150 | 200 | 1,14 | 1 |
| AW-50F/60 | 50 | 60 | 117 | 1,04 | 1 |
| AW-50F/120 | | 120 | 177 | 1,19 | 1 |
| AW-50F | | 150 | 207 | 1,60 | 1 |



* Todas as imagens são incluídas para fins ilustrativos. Os produtos podem sofrer alterações.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

LEGENDA  Dimensão cabeça (cm)  Dimensão cabo (cm)  Dimensão total (cm)  Peso (Kg)  Quantidade mínima do pedido

SUGESTÕES DE COMBINAÇÕES

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cabeça e cabo em aço inox

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|------------|---|---|---|---|---|
| IC-17F/120 | 17 | 120 | 138 | 0,65 | 1 |

ESCOVA COM CERDAS DE LATÃO



> Cerdas em latão e cabo em alumínio anodizado

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  | * | Q |
|--------|--|---|---|---|---|---|-----------|---|
| ACC-SP | 160 | 20x6xh10,5* | B | AA | • | 0,74 | Ajustável | 1 |

* Altura total incluindo o raspador.

Mais detalhes na página 19



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

| LEGENDA |  | Dimensão cabeça (cm) |  | Dimensão cabo (cm) |  | Dimensão total (cm) |  | Peso (Kg) |  | Quantidade mínima do pedido |
|---------|---|----------------------|---|--------------------|---|---------------------|--|-----------|---|-----------------------------|
|---------|---|----------------------|---|--------------------|---|---------------------|--|-----------|---|-----------------------------|



ALTA PERFORMANCE 

AZZURRA



■■■■■ Leveza



■■■■■ Resistência ao calor



■■■■■ Deslize fácil



■■■■■ Resistência a impactos e arranhões



Uma linha completa que se destaca pela sua leveza, resistência extrema e flexibilidade. A variedade é ampla e capaz de atender a todas as necessidades do pizzaiolo profissional: formatos retangulares, redondos e quadrados, superfícies sólidas e perfuradas, cabeças feitas de diversos materiais, cabos de diferentes comprimentos para se adequar a diferentes tipos de fornos.

ROBUSTA E FLEXÍVEL

.....

LEVEZA

Todos os modelos da Linha Azzurra têm um peso inferior aos modelos clássicos, graças à reduzida espessura do material, aos cabos tubulares com revestimento interno e aos furos nas versões perfuradas.

PRATICIDADE

Cabeças leves e flexíveis em alumínio permitem o efeito raspador que facilita o deslize da pizza.

RESISTÊNCIA E SEGURANÇA

A junta entre o cabo e a cabeça da pá é composta pela sobreposição de dois elementos fixados por três grandes rebites alinhados, projetados para garantir máxima resistência e evitar vibrações (vale ressaltar que esses mesmos rebites são utilizados na construção das fuselagens de aviões). Além disso, os cabos tubulares ovais proporcionam estabilidade e uma aderência ótima.

A VANTAGEM DA PERFURAÇÃO

Nas versões perfuradas, a pá e a pazinha têm furos em toda a superfície, projetados especificamente para garantir baixo atrito e para liberar farinha, evitando que ela fique presa ao fundo da pizza e correndo o risco de queimar.

O MATERIAL

ALUMÍNIO ANODIZADO

A anodização neutra torna a superfície da pá uniforme, protegendo-a da oxidação, além de garantir sua leveza incomparável.

A PAZINHA

As pás pequenas da Azzurra são robustas e leves, disponíveis nas versões lisa e perfurada, com ranhuras finas e difusas para reduzir seu peso. Fabricadas inteiramente em aço inoxidável, evitando assim a transferência de calor do forno, enquanto a ponta do cabo e a manopla intermediária deslizante são feitos de polímero de alta densidade, alta resistência a impactos e ao calor. A manopla deslizante também desliza até a parte inferior e trava, para que a pazinha guardada de cabeça para baixo possa ser imediatamente agarrada corretamente e com segurança.



Os furos reduzem o atrito, a quantidade de farinha em excesso e o peso da ferramenta.

.....



A flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.

.....



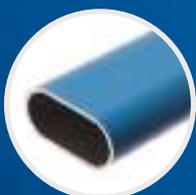
Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.

.....



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.

.....



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.

.....



A base do cabo e o punho deslizante intermediário são feitos de um polímero específico de alta densidade, resistente ao choque e ao calor.

ALUMÍNIO RETANGULAR



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| A-32R/120 | 33 | 120 | 156 | 0,70 | 1 |
| A-32R | | 150 | 186 | 0,77 | 1 |
| A-32RX/180 | | 180 | 216 | 0,84 | 1 |
| A-32RX/200 | | 200 | 236 | 0,89 | 1 |
| A-37R/120 | 36 | 120 | 160 | 0,78 | 1 |
| A-37R | | 150 | 190 | 0,85 | 1 |
| A-37RX/180 | | 180 | 220 | 0,92 | 1 |
| A-37RX/200 | | 200 | 240 | 0,97 | 1 |
| A-41R/120 | 41 | 120 | 166 | 1,13 | 1 |
| A-41R | | 150 | 196 | 1,21 | 1 |
| A-41RX/180 | | 180 | 226 | 1,28 | 1 |
| A-45R/120 | 45 | 120 | 170 | 1,28 | 1 |
| A-45R | | 150 | 200 | 1,35 | 1 |
| A-45RX/180 | | 180 | 230 | 1,42 | 1 |
| A-50R/60 | | 60 | 117 | 1,39 | 1 |
| A-50R/120 | 50 | 120 | 177 | 1,53 | 1 |
| A-50R | | 150 | 207 | 1,60 | 1 |
| A-50RX/180 | | 180 | 237 | 1,67 | 1 |

ALUMÍNIO RETANGULAR PERFURADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-------------|----|-----|-----|------|---|
| A-32RF/120 | 33 | 120 | 156 | 0,63 | 1 |
| A-32RF | | 150 | 186 | 0,70 | 1 |
| A-32RFX/180 | | 180 | 216 | 0,77 | 1 |
| A-32RFX/200 | | 200 | 236 | 0,82 | 1 |
| A-37RF/120 | 36 | 120 | 160 | 0,69 | 1 |
| A-37RF | | 150 | 190 | 0,76 | 1 |
| A-37RFX/180 | | 180 | 220 | 0,83 | 1 |
| A-37RFX/200 | | 200 | 240 | 0,88 | 1 |
| A-41RF/120 | 41 | 120 | 166 | 1,00 | 1 |
| A-41RF | | 150 | 196 | 1,07 | 1 |
| A-41RFX/180 | | 180 | 226 | 1,14 | 1 |
| A-45RF/60 | 45 | 60 | 110 | 0,97 | 1 |
| A-45RF/120 | | 120 | 170 | 1,11 | 1 |
| A-45RF | | 150 | 200 | 1,18 | 1 |
| A-45RFX/180 | | 180 | 230 | 1,25 | 1 |
| A-50RF/60 | 50 | 60 | 117 | 1,14 | 1 |
| A-50RF/120 | | 120 | 177 | 1,28 | 1 |
| A-50RF | | 150 | 207 | 1,35 | 1 |
| A-50RFX/180 | | 180 | 237 | 1,42 | 1 |

Os códigos com X referem-se aos cabos com tecnologia 2Smart que não estão disponíveis no Brasil.

LEGENDA Dimensão cabeça (cm) Dimensão cabo (cm) Dimensão total (cm) Peso (Kg) Quantidade mínima do pedido

ALUMÍNIO REDONDA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|-----------|---|---|---|---|---|
| A-32/120 | 33 | 120 | 156 | 0,66 | 1 |
| A-32 | | 150 | 186 | 0,73 | 1 |
| A-32X/180 | | 180 | 216 | 0,80 | 1 |
| A-32X/200 | | 200 | 236 | 0,85 | 1 |
| A-37/120 | 36 | 120 | 160 | 0,73 | 1 |
| A-37 | | 150 | 190 | 0,80 | 1 |
| A-37X/180 | | 180 | 220 | 0,87 | 1 |
| A-37X/200 | | 200 | 240 | 0,92 | 1 |
| A-41/120 | 41 | 120 | 166 | 1,09 | 1 |
| A-41 | | 150 | 196 | 1,16 | 1 |
| A-41X/180 | | 180 | 226 | 1,23 | 1 |
| A-45/120 | 45 | 120 | 170 | 1,20 | 1 |
| A-45 | | 150 | 200 | 1,27 | 1 |
| A-45X/180 | | 180 | 230 | 1,34 | 1 |
| A-50/120 | 50 | 120 | 177 | 1,42 | 1 |
| A-50 | | 150 | 207 | 1,49 | 1 |
| A-50X/180 | | 180 | 237 | 1,56 | 1 |

ALUMÍNIO REDONDA PERFURADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|------------|---|---|---|---|---|
| A-32F/120 | 33 | 120 | 156 | 0,61 | 1 |
| A-32F | | 150 | 186 | 0,68 | 1 |
| A-32FX/180 | | 180 | 216 | 0,75 | 1 |
| A-32FX/200 | | 200 | 236 | 0,80 | 1 |
| A-37F/120 | 36 | 120 | 160 | 0,66 | 1 |
| A-37F | | 150 | 190 | 0,73 | 1 |
| A-37FX/180 | | 180 | 220 | 0,80 | 1 |
| A-37FX/200 | | 200 | 240 | 0,85 | 1 |
| A-41F/120 | 41 | 120 | 166 | 0,96 | 1 |
| A-41F | | 150 | 196 | 1,03 | 1 |
| A-41FX/180 | | 180 | 226 | 1,10 | 1 |
| A-45F/120 | 45 | 120 | 170 | 1,07 | 1 |
| A-45F | | 150 | 200 | 1,14 | 1 |
| A-45FX/180 | | 180 | 230 | 1,21 | 1 |
| A-50F/120 | 50 | 120 | 177 | 1,27 | 1 |
| A-50F | | 150 | 207 | 1,34 | 1 |
| A-50FX/180 | | 180 | 237 | 1,41 | 1 |

Os códigos com X referem-se aos cabos com tecnologia 2Smart que não estão disponíveis no Brasil.

LEGENDA  Dimensão cabeça (cm)  Dimensão cabo (cm)  Dimensão total (cm)  Peso (Kg)  Quantidade mínima do pedido

PAZINHA INOX



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | | | Q |
|-----------|----|-----|-----|------|---|--|---|
| I-17/120 | 17 | 120 | 138 | 0,68 | 1 | | |
| I-17 | | 150 | 168 | 0,77 | 1 | | |
| I-17/180 | | 180 | 198 | 0,85 | 1 | | |
| I-17/200 | | 200 | 218 | 0,94 | 1 | | |
| I-20/120 | 20 | 120 | 141 | 0,73 | 1 | | |
| I-20 | | 150 | 171 | 0,81 | 1 | | |
| I-20/180 | | 180 | 201 | 0,90 | 1 | | |
| I-20/200 | | 200 | 221 | 0,98 | 1 | | |
| I-23/120 | 23 | 120 | 145 | 0,81 | 1 | | |
| I-23 | | 150 | 175 | 0,89 | 1 | | |
| I-23/180 | | 180 | 205 | 0,98 | 1 | | |
| I-23/200 | | 200 | 225 | 1,06 | 1 | | |
| I-26/120 | 26 | 120 | 148 | 0,90 | 1 | | |
| I-26 | | 150 | 178 | 0,98 | 1 | | |
| I-26/180 | | 180 | 208 | 1,07 | 1 | | |
| I-26/200 | | 200 | 228 | 1,15 | 1 | | |
| I-29B/120 | 29 | 120 | 151 | 1,00 | 1 | | |
| I-29 | 29 | 150 | 181 | 1,10 | 1 | | |
| I-32B/120 | 32 | 120 | 154 | 1,12 | 1 | | |
| I-32 | 32 | 150 | 184 | 1,22 | 1 | | |

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | | | Q |
|-----------|----|-----|-----|------|---|--|---|
| I-17F/120 | 17 | 120 | 138 | 0,65 | 1 | | |
| I-17F | | 150 | 168 | 0,73 | 1 | | |
| I-17F/180 | | 180 | 198 | 0,82 | 1 | | |
| I-17F/200 | | 200 | 218 | 0,90 | 1 | | |
| I-20F/120 | 20 | 120 | 141 | 0,69 | 1 | | |
| I-20F | | 150 | 171 | 0,77 | 1 | | |
| I-20F/180 | | 180 | 201 | 0,86 | 1 | | |
| I-20F/200 | | 200 | 221 | 0,94 | 1 | | |
| I-23F/120 | 23 | 120 | 145 | 0,76 | 1 | | |
| I-23F | | 150 | 175 | 0,84 | 1 | | |
| I-23F/180 | | 180 | 205 | 0,93 | 1 | | |
| I-23F/200 | | 200 | 225 | 1,01 | 1 | | |
| I-26F/120 | 26 | 120 | 148 | 0,84 | 1 | | |
| I-26F | | 150 | 178 | 0,92 | 1 | | |
| I-26F/180 | | 180 | 208 | 1,01 | 1 | | |
| I-26F/200 | | 200 | 228 | 1,09 | 1 | | |

REPOSIÇÃO PAZINHA AZZURRA



> Manopla deslizante + ponta do cabo em polímero de alta densidade

| CÓDIGO | | Q |
|--------|-----|---|
| R-PA | 0,1 | 4 |

ALUMÍNIO REDONDA, CABO CURTO

> Cabeça alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|--------|---|---|---|---|---|
| A-32C | 33 | 30 | 67 | 0,47 | 1 |
| A-37C | 36 | 30 | 70 | 0,53 | 1 |
| A-41C | 41 | 30 | 76 | 0,86 | 1 |
| A-45C | 45 | 30 | 81 | 1,01 | 1 |
| A-50C | 50 | 30 | 87 | 1,23 | 1 |



KIT PROFISSIONAL PÁS LISAS - 7 PEÇAS



| CÓDIGO | 📦 | * | Q |
|--------|------|---|---|
| PRO32 | 2,88 | A-32R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO37 | 2,96 | A-37R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |

KIT PROFISSIONAL PÁS PERFURADAS - 7 PEÇAS



| CÓDIGO | 📦 | * | Q |
|------------|------|---|---|
| PRO32F/120 | 2,55 | A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO32F | 2,77 | A-32RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO37F/120 | 2,61 | A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO37F | 2,83 | A-37RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |

KIT PROFISSIONAL PARA FORNO ELÉTRICO: PÁ PERFURADA CABO CURTO - 8 PEÇAS

| CÓDIGO | 📦 | * | 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 |
| PROEL37RF/60 | 2,46 | A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR | 1 |



LEGENDA ● Dimensão cabeça (cm) ● Dimensão cabo (cm) ● Dimensão total (cm) 📦 Peso (Kg) Q Quantidade mínima do pedido



PÁS E TABULEIROS PARA PIZZA IN PALA / EM METRO

A linha Azzurra da Gi.Metal oferece uma ampla variedade de ferramentas para atender a todas as necessidades, incluindo formatos especiais, como a Pizza in pala, In metro e a Pinsa Romana. O design exclusivo, os reforços, a perfuração especial e o uso de alumínio anodizado garantem a produção de utensílios altamente resistentes, ao mesmo tempo leves e maleáveis. Fáceis de limpar, eles proporcionam um nível de higiene mais elevado em comparação com a madeira. A Gi.Metal sempre valorizou a evolução natural dos produtos tradicionais e está constantemente atualizada para aprimorar o trabalho de cada pizzaiolo.

ALUMÍNIO - EM METRO



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-------------|-------|-----|-----|------|---|
| AMP-3060/30 | 30x60 | 30 | 92 | 1,14 | 1 |
| AMP-3060/60 | | 60 | 122 | 1,22 | 1 |
| AMP-3060 | | 120 | 182 | 1,37 | 1 |
| AMP-3080/30 | 30x80 | 30 | 112 | 1,36 | 1 |
| AMP-3080/60 | | 60 | 142 | 1,44 | 1 |
| AMP-3080 | | 120 | 202 | 1,59 | 1 |
| AMP-4060/30 | 40x60 | 30 | 92 | 1,48 | 1 |
| AMP-4060/60 | | 60 | 122 | 1,56 | 1 |
| AMP-4060 | | 120 | 182 | 1,71 | 1 |
| AMP-4080/30 | 40x80 | 30 | 112 | 1,86 | 1 |
| AMP-4080/60 | | 60 | 142 | 1,78 | 1 |
| AMP-4080 | | 120 | 202 | 2,24 | 1 |

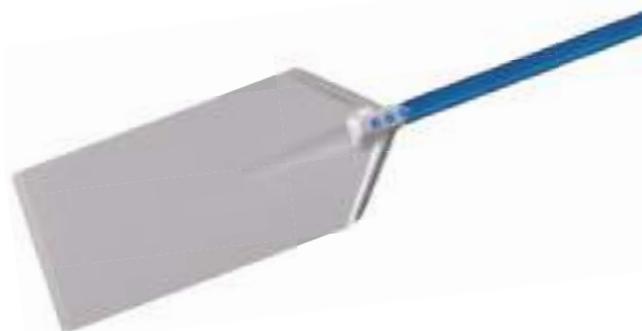
ALUMÍNIO - EM METRO - PERFURADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------------|-------|-----|-----|------|---|
| AMP-3060F/30 | 30x60 | 30 | 92 | 0,90 | 1 |
| AMP-3060F/60 | | 60 | 122 | 0,98 | 1 |
| AMP-3060F | | 120 | 182 | 1,13 | 1 |
| AMP-3080F/30 | 30x80 | 30 | 112 | 1,13 | 1 |
| AMP-3080F/60 | | 60 | 142 | 1,21 | 1 |
| AMP-3080F | | 120 | 202 | 1,36 | 1 |
| AMP-4060F/30 | 40x60 | 30 | 92 | 1,27 | 1 |
| AMP-4060F/60 | | 60 | 122 | 1,35 | 1 |
| AMP-4060F | | 120 | 182 | 1,50 | 1 |
| AMP-4080F/30 | 40x80 | 30 | 112 | 1,52 | 1 |
| AMP-4080F/60 | | 60 | 142 | 1,60 | 1 |
| AMP-4080F | | 120 | 202 | 1,75 | 1 |

ALUMÍNIO - "ROMANA"



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-------------|-------|-----|-----|------|---|
| AM-2340/30 | 23x40 | 30 | 77 | 0,67 | 1 |
| AM-2340/60 | | 60 | 107 | 0,75 | 1 |
| AM-2340/120 | | 120 | 166 | 0,66 | 1 |
| AM-2340/150 | | 150 | 196 | 0,96 | 1 |

ALUMÍNIO - "ROMANA" - PERFURADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------------|-------|-----|-----|------|---|
| AM-2340F/30 | 23x40 | 30 | 77 | 0,58 | 1 |
| AM-2340F/60 | | 60 | 107 | 0,66 | 1 |
| AM-2340F/120 | | 120 | 166 | 0,80 | 1 |
| AM-2340F/150 | | 150 | 196 | 0,87 | 1 |

TABULEIRO ALUMÍNIO PERFURADO



> Alumínio anodizado neutro

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|------------|---|---|---|---|
| AM-2550AF | 25X50 | 25X40 | 0,43 | 1 |
| AM-3070AF | 30X70 | 30X60 | 0,97 | 1 |
| AM-3090AF | 30x90 | 30X80 | 1,25 | 1 |
| AM-4070AF | 40X70 | 40X60 | 1,29 | 1 |
| AM-4090AF | 40X90 | 40X80 | 1,66 | 1 |
| AM-40110AF | 40X110 | 40X100 | 2,03 | 1 |



TAMANHOS DISPONÍVEIS



40x110 cm

40x90 cm

30x90 cm

40x70 cm

30x70 cm

25x50 cm

| | | | | | |
|----------------|--|---|---|---|--------------------------------------|
| LEGENDA |  Dimensão cabeça (cm) |  Dimensão cabo (cm) |  Dimensão total (cm) |  Peso (Kg) | Q Quantidade mínima do pedido |
| |  Comprimento total (cm) |  Comprimento perfuração (cm) | | | |



ALTA PERFORMANCE 



Napoletana

Uma linha concebida para satisfazer as necessidades das pizzarias que fazem pizza ao estilo napolitano, em fornos a temperaturas muito elevadas e com a máxima frequência de utilização. Material reforçado, furos circulares especiais e gravação a laser tornam as pás únicas.



Leveza



Resistência ao calor



Deslize fácil



Resistência a impactos e arranhões



A ESCOLHA DOS MESTRES PIZZAIOS

A linha constituída por pás e pázinhas foi concebida para satisfazer as necessidades das pizzarias que fazem pizza ao estilo napolitano, em fornos a lenha tradicionais napolitanos que atingem 500°C e assam muitas pizzas. O disco de massa é normalmente esticado extensivamente até às extremidades da pá. A perfuração da cabeça da pá é funcional a estes movimentos: o desenho, a forma circular e a quantidade de furos permitem a liberação ideal da farinha, considerando os movimentos da tradição napolitana.

A PÁ SEGUE O ESTILO NAPOLITANO

- 100% feita de alumínio anodizado
- cabeça reforçada para suportar o calor mais intenso
- cabo leve da série Azzurra
- 3 rebites que garantem estabilidade e resistência

- furos com um desenho circular para permitir a liberação da farinha
- personalização do nome da linha feita com a gravação a laser

A PAZINHA SEGUE O ESTILO NAPOLITANO

- cabeça reforçada para resistir ao calor dos fornos napolitanos
- inteiramente feita em aço inoxidável
- furos com um desenho circular para permitir a liberação de farinha
- personalização do nome da linha feita com gravação a laser



Os furos foram desenhados para facilitar e acompanhar os movimentos dos pizzaiolos napolitanos.



A espessura foi aumentada e aperfeiçoada para suportar a sua utilização nos fornos napolitanos (até 500° C).



Uma impressão a laser identifica a pá, sendo facilmente reconhecida e guiada por um estilo de pizza típico da escola napolitana.



Os reforços na cabeça reforçam a garantia da pá, trazendo estabilidade ao pegar pizzas mais pesadas.



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.



A base do cabo e o punho deslizante intermediário são feitos de um polímero específico de alta densidade, resistente ao choque e ao calor.

ALUMÍNIO RETANGULAR PERFORADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado azul

| CÓDIGO | | | | | | | Q |
|---------|----|-----|-----|------|---|--|---|
| AN-32RF | 33 | 150 | 186 | 0,91 | 1 | | 1 |
| AN-37RF | 36 | 150 | 190 | 0,99 | 1 | | 1 |
| AN-41RF | 41 | 150 | 196 | 1,19 | 1 | | 1 |
| AN-45RF | 45 | 150 | 200 | 1,35 | 1 | | 1 |
| AN-50RF | 50 | 150 | 207 | 1,57 | 1 | | 1 |

PAZINHA INOX PERFORADA



> Cabeça e cabo em aço inox

| CÓDIGO | | | | | | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|--|--|--|--|---|
| IN-17F | | 150 | 168 | 0,82 | 1 | | | | | |
| IN-17F/180 | 17 | 180 | 198 | 0,91 | 1 | | | | | |
| IN-20F | | 150 | 171 | 0,92 | 1 | | | | | |
| IN-20F/180 | 20 | 180 | 201 | 1,01 | 1 | | | | | |
| IN-23F | | 150 | 175 | 1,05 | 1 | | | | | |
| IN-23F/180 | 23 | 180 | 205 | 1,14 | 1 | | | | | |
| IN-26F | | 150 | 178 | 1,17 | 1 | | | | | |
| IN-26F/180 | 26 | 180 | 208 | 1,26 | 1 | | | | | |



ALTA PERFORMANCE 

GLUTEN FREE

Uma linha especialmente desenvolvida para os pizzaiolos que trabalham com pizzas sem glúten, preservando as qualidades distintas da linha Azzurra, porém destacando-se por sua coloração verde única e um logotipo. Essas ferramentas foram projetadas exclusivamente para esse propósito, oferecendo diferenciação e reconhecimento imediato no ambiente de trabalho.



Leveza



Resistência ao calor



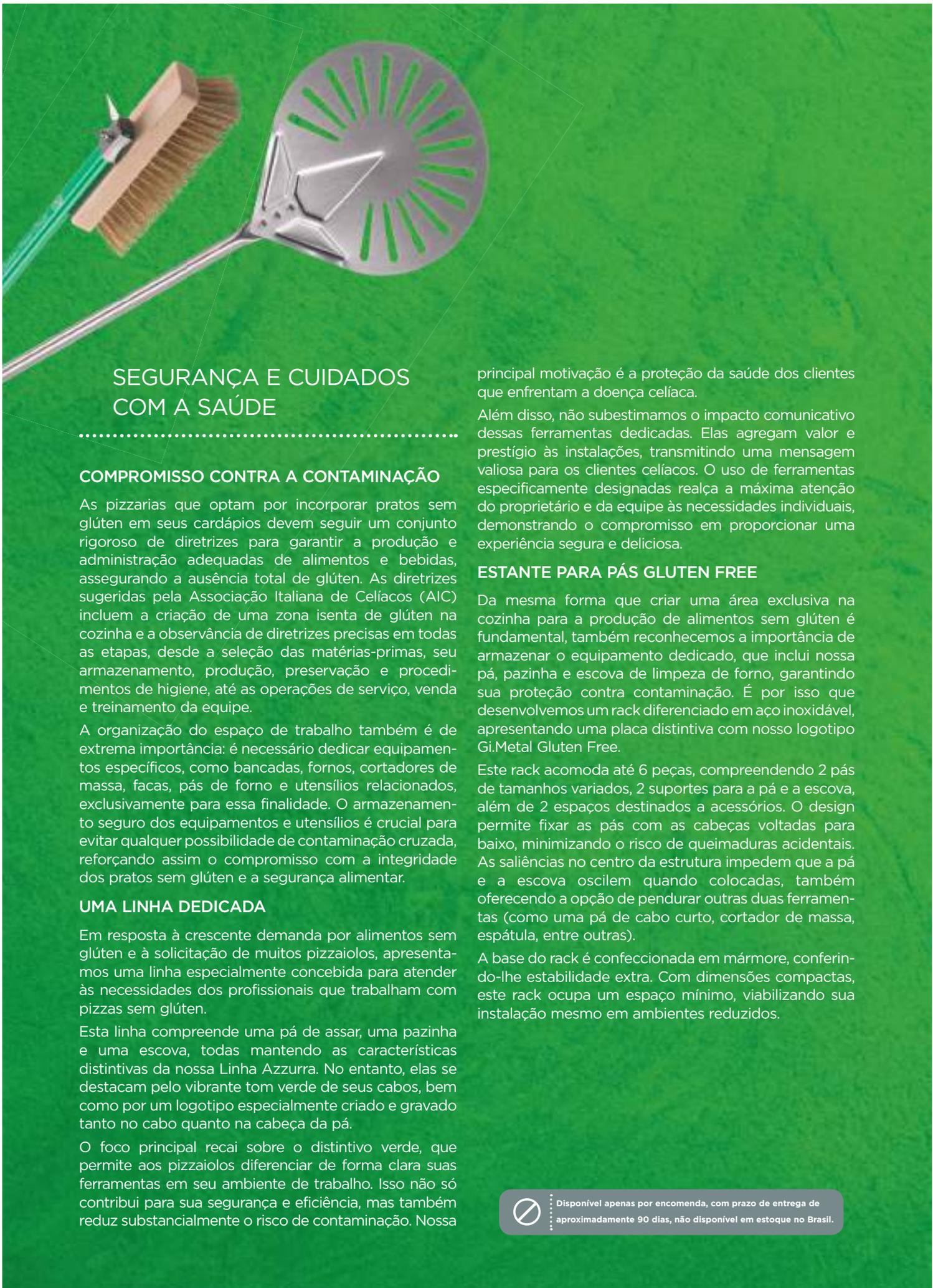
Deslize fácil



Resistência a impactos e arranhões



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



SEGURANÇA E CUIDADOS COM A SAÚDE

COMPROMISSO CONTRA A CONTAMINAÇÃO

As pizzarias que optam por incorporar pratos sem glúten em seus cardápios devem seguir um conjunto rigoroso de diretrizes para garantir a produção e administração adequadas de alimentos e bebidas, assegurando a ausência total de glúten. As diretrizes sugeridas pela Associação Italiana de Celiacos (AIC) incluem a criação de uma zona isenta de glúten na cozinha e a observância de diretrizes precisas em todas as etapas, desde a seleção das matérias-primas, seu armazenamento, produção, preservação e procedimentos de higiene, até as operações de serviço, venda e treinamento da equipe.

A organização do espaço de trabalho também é de extrema importância: é necessário dedicar equipamentos específicos, como bancadas, fornos, cortadores de massa, facas, pás de forno e utensílios relacionados, exclusivamente para essa finalidade. O armazenamento seguro dos equipamentos e utensílios é crucial para evitar qualquer possibilidade de contaminação cruzada, reforçando assim o compromisso com a integridade dos pratos sem glúten e a segurança alimentar.

UMA LINHA DEDICADA

Em resposta à crescente demanda por alimentos sem glúten e à solicitação de muitos pizzaiolos, apresentamos uma linha especialmente concebida para atender às necessidades dos profissionais que trabalham com pizzas sem glúten.

Esta linha compreende uma pá de assar, uma pazinha e uma escova, todas mantendo as características distintivas da nossa Linha Azzurra. No entanto, elas se destacam pelo vibrante tom verde de seus cabos, bem como por um logotipo especialmente criado e gravado tanto no cabo quanto na cabeça da pá.

O foco principal recai sobre o distintivo verde, que permite aos pizzaiolos diferenciar de forma clara suas ferramentas em seu ambiente de trabalho. Isso não só contribui para sua segurança e eficiência, mas também reduz substancialmente o risco de contaminação. Nossa

principal motivação é a proteção da saúde dos clientes que enfrentam a doença celíaca.

Além disso, não subestimamos o impacto comunicativo dessas ferramentas dedicadas. Elas agregam valor e prestígio às instalações, transmitindo uma mensagem valiosa para os clientes celíacos. O uso de ferramentas especificamente designadas realça a máxima atenção do proprietário e da equipe às necessidades individuais, demonstrando o compromisso em proporcionar uma experiência segura e deliciosa.

ESTANTE PARA PÁS GLUTEN FREE

Da mesma forma que criar uma área exclusiva na cozinha para a produção de alimentos sem glúten é fundamental, também reconhecemos a importância de armazenar o equipamento dedicado, que inclui nossa pá, pazinha e escova de limpeza de forno, garantindo sua proteção contra contaminação. É por isso que desenvolvemos um rack diferenciado em aço inoxidável, apresentando uma placa distintiva com nosso logotipo Gi.Metal Gluten Free.

Este rack acomoda até 6 peças, compreendendo 2 pás de tamanhos variados, 2 suportes para a pá e a escova, além de 2 espaços destinados a acessórios. O design permite fixar as pás com as cabeças voltadas para baixo, minimizando o risco de queimaduras acidentais. As saliências no centro da estrutura impedem que a pá e a escova oscilem quando colocadas, também oferecendo a opção de pendurar outras duas ferramentas (como uma pá de cabo curto, cortador de massa, espátula, entre outras).

A base do rack é confeccionada em mármore, conferindo-lhe estabilidade extra. Com dimensões compactas, este rack ocupa um espaço mínimo, viabilizando sua instalação mesmo em ambientes reduzidos.



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



Os cabos verdes identificam as ferramentas de forma rápida e fácil.



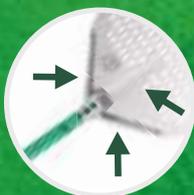
Nosso logotipo emprega o símbolo oficial "sem glúten", reconhecido por uma espiga cruzada sobre um fundo branco. Esse sistema é de extrema relevância para comunicar aos clientes celíacos a adequação dos produtos.



Os furos reduzem o atrito, a quantidade de farinha em excesso e o peso da ferramenta.



A flexibilidade da cabeça da pá juntamente com a fresagem frontal facilitam o efeito raspador: a pá se flexiona até metade criando uma aderência perfeita entre a pá e o balcão de preparação que facilmente torna melhor o deslize da pizza.



A adição de reforços na cabeça proporciona maior estabilidade à pá, garantindo uma firmeza extra ao manusear pizzas mais pesadas.



Os três rebites em linha garantem total segurança e nenhum movimento, são rebites utilizados na aeronáutica como junção entre a cabeça e o cabo da pá.



O cabo tubular oval garante uma boa pega, enquanto o espaço interior garante extrema resistência.



A base do cabo e o punho deslizante intermediário são feitos de um polímero específico de alta densidade, resistente ao choque e ao calor.



ALUMÍNIO RETANGULAR ESPECIAL GF



> Cabeça alumínio anodizado neutro, cabo anodizado verde

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|---------|---|---|---|---|---|
| AG-32RF | 33 | 150 | 186 | 0,70 | 1 |
| AG-37RF | 36 | 150 | 190 | 0,76 | 1 |

PAZINHA INOX PERFURADA ESPECIAL GF



> Cabeça e cabo em aço inox

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|--------|---|---|---|---|---|
| IG-20F | 20 | 150 | 171 | 0,77 | 1 |
| IG-23F | 23 | 150 | 175 | 0,84 | 1 |



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

ESCOVA ESPECIAL GF



> Escova de cerdas de latão de 20x6cm com raspador, cabo anodizado verde. Logotipo personalizado "sem glúten" gravado no cabo.

| CÓDIGO | | | | | | | | |
|----------|-----|-------------|---|----|-----------|--|--|---|
| AC-SP GF | 160 | 20x6xh10,5* | B | AA | Ajustável | | | 1 |

* Altura total incluindo o raspador.

ESTANTE DE PÁS ESPECIAL GF



> Estante de pás em aço inox com base em mármore, com logotipo personalizado Gluten Free.

| CÓDIGO | | | | |
|-----------|------------|----|---|------|
| AC-PPF GF | 25x35xh233 | SM | 6 | 8,40 |

| LEGENDA | | | | | | | |
|---------|----------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------------|--|-------------------------|
| | Dimensão cabeça (cm) | | Dimensão cabo (cm) | | Dimensão total (cm) | | Dimensão da escova (cm) |
| | Material do cabo | | * | Características | | | Q |
| | AA | Alumínio Anodizado | | B | Latão | | SM |
| | | | | | Inox/Base Mármore | | |
| | | | | | | | |



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



OS CLÁSSICOS PROFISSIONAIS

Uma linha clássica, que remete para o mais tradicional conceito da pá da pizza: a forma é única, retangular com ângulos muito largos, síntese perfeita entre redondo e retangular, a estrutura é robusta, a cabeça e o cabo têm uma espessura reforçada.



Leveza



Resistência ao calor



Deslize fácil



Resistência a impactos e arranhões

ROBUSTA E FUNCIONAL

ESTRUTURA ROBUSTA

A cabeça retangular fornece a estrutura perfeita. A fresagem é frontal e o aumento da espessura assegura rigidez, resistência aos choques acidentais, aos arranhões, permitindo segurar as pizzas mais pesadas e grandes. Disponível em cinco tamanhos de cabeça e 4 comprimentos de cabo diferentes.

A VANTAGEM DA PERFURAÇÃO

A versão perfurada é parcial, na parte frontal da cabeça, estudada para exaltar o deslizamento fácil e para soltar o possível excesso de farinha que permanece sob a base da pizza.

UMA PAZINHA FORTE E RESISTENTE AO CALOR

A pazinha de fornar é totalmente confeccionada em aço inoxidável, apresentando uma forma arredondada e maior espessura para garantir a resistência necessária ao manusear pequenos troncos de madeira dentro do forno. O cabo tubular é fixado de forma convencional diretamente na pá. A ponta e a manopla deslizante do cabo são feitas de um polímero específico, altamente resistente ao impacto e ao calor. Um encaixe na base do cabo permite fixar a manopla, mantendo-a acessível na parte superior, mesmo quando a pá está virada para baixo.



ALUMÍNIO RETANGULAR



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado preto

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-----------|----|-----|-----|------|---|
| R-32R/60 | 33 | 60 | 102 | 0,78 | 1 |
| R-32R/120 | | 120 | 162 | 0,94 | 1 |
| R-32R | | 150 | 192 | 1,02 | 1 |
| R-32R/180 | | 180 | 222 | 1,11 | 1 |
| R-37R/60 | 36 | 60 | 106 | 0,88 | 1 |
| R-37R/120 | | 120 | 166 | 1,04 | 1 |
| R-37R | | 150 | 196 | 1,12 | 1 |
| R-37R/180 | | 180 | 226 | 1,21 | 1 |
| R-41R/60 | 41 | 60 | 113 | 1,13 | 1 |
| R-41R/120 | | 120 | 173 | 1,29 | 1 |
| R-41R | | 150 | 203 | 1,37 | 1 |
| R-41R/180 | | 180 | 233 | 1,46 | 1 |
| R-45R/60 | 45 | 60 | 116 | 1,29 | 1 |
| R-45R/120 | | 120 | 176 | 1,45 | 1 |
| R-45R | | 150 | 206 | 1,53 | 1 |
| R-45R/180 | | 180 | 236 | 1,62 | 1 |
| R-50R/60 | 50 | 60 | 121 | 1,52 | 1 |
| R-50R/120 | | 120 | 181 | 1,68 | 1 |
| R-50R | | 150 | 211 | 1,76 | 1 |
| R-50R/180 | | 180 | 241 | 1,85 | 1 |

ALUMÍNIO RETANGULAR PERFURADA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado preto

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| R-32RF/60 | 33 | 60 | 102 | 0,76 | 1 |
| R-32RF/120 | | 120 | 162 | 0,92 | 1 |
| R-32RF | | 150 | 192 | 0,99 | 1 |
| R-32RF/180 | | 180 | 222 | 1,07 | 1 |
| R-37RF/60 | 36 | 60 | 106 | 0,85 | 1 |
| R-37RF/120 | | 120 | 166 | 1,01 | 1 |
| R-37RF | | 150 | 196 | 1,09 | 1 |
| R-37RF/180 | | 180 | 226 | 1,18 | 1 |
| R-41RF/60 | 41 | 60 | 113 | 1,11 | 1 |
| R-41RF/120 | | 120 | 173 | 1,27 | 1 |
| R-41RF | | 150 | 203 | 1,35 | 1 |
| R-41RF/180 | | 180 | 233 | 1,44 | 1 |
| R-45RF/60 | 45 | 60 | 116 | 1,22 | 1 |
| R-45RF/120 | | 120 | 176 | 1,38 | 1 |
| R-45RF | | 150 | 206 | 1,46 | 1 |
| R-45RF/180 | | 180 | 236 | 1,55 | 1 |
| R-50RF/60 | 50 | 60 | 121 | 1,44 | 1 |
| R-50RF/120 | | 120 | 181 | 1,60 | 1 |
| R-50RF | | 150 | 211 | 1,68 | 1 |
| R-50RF/180 | | 180 | 241 | 1,77 | 1 |

LEGENDA Dimensão cabeça (cm) Dimensão cabo (cm) Dimensão total (cm) Peso (Kg) Quantidade mínima do pedido

PAZINHA INOX



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-----------|----|-----|-----|------|---|
| IR-20/120 | | 120 | 141 | 0,92 | 1 |
| IR-20 | 20 | 150 | 171 | 1,05 | 1 |
| IR-20/180 | | 180 | 201 | 1,26 | 1 |
| IR-23/120 | | 120 | 144 | 1,05 | 1 |
| IR-23 | 23 | 150 | 174 | 1,18 | 1 |
| IR-23/180 | | 180 | 204 | 1,39 | 1 |

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| IR-20F/120 | | 120 | 141 | 0,88 | 1 |
| IR-20F | 20 | 150 | 171 | 1,01 | 1 |
| IR-20F/180 | | 180 | 201 | 1,22 | 1 |
| IR-23F/120 | | 120 | 144 | 1,01 | 1 |
| IR-23F | 23 | 150 | 174 | 1,14 | 1 |
| IR-23F/180 | | 180 | 204 | 1,35 | 1 |

REPOSIÇÃO PAZINHA STANDARD



> Ponta do cabo e manopla deslizante em polímero de alta densidade

| CÓDIGO | | Q |
|--------|-----|---|
| R-PA2 | 0,1 | 4 |

KIT SEMI PROFISSIONAL - 9 PEÇAS



| CÓDIGO | | Produtos | Q |
|-------------|------|---|---|
| STANDARD32N | 4,02 | R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR | 1 |
| STANDARD37N | 4,12 | R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR | 1 |

KIT PIZZA COMPLETO

KIT PROFISSIONAL PÁ LISA - 7 PEÇAS



| CÓDIGO | 📦 | * | Q |
|--------|------|---|---|
| PRO32 | 2,88 | A-32R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO37 | 2,96 | A-37R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |

KIT PROFISSIONAL PÁ PERFURADA - 7 PEÇAS



| CÓDIGO | 📦 | * | Q |
|------------|------|---|---|
| PRO32F | 2,77 | A-32RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO32F/120 | 2,55 | A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO37F | 2,83 | A-37RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |
| PRO37F/120 | 2,61 | A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90 | 1 |

KIT PROFISSIONAL FORNO ELÉTRICO, PÁ PERFURADA, CABO CURTO – 8 PEÇAS

| CÓDIGO | 📦 | * | 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 |
| PROEL37RF/60 | 2,46 | A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR | 1 |



| LEGENDA | ● | Dimensão cabeça (cm) | ● | Dimensão cabo (cm) | ● | Dimensão total (cm) | 📦 | Peso (Kg) | Q | Quantidade mínima do pedido |
|---------|---|----------------------|---|--------------------|---|---------------------|---|-----------|---|-----------------------------|
| | ▬ | | ▬ | | ▬ | | | | | |

KIT SEMI PROFISSIONAL - 8 PEÇAS



| CÓDIGO | 👤 | * | Q |
|-------------|------|--|---|
| STANDARD32N | 4,02 | R-32R + IR-20 + ACF-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| STANDARD37N | 4,12 | R-37R + IR-20 + ACF-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |

KIT PIZZA EM CASA PRO - 8 PEÇAS



| CÓDIGO | 👤 | * | Q |
|---------------|------|--|---|
| SET F-32N | 3,56 | AF-32R + ACF-SP + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| SET F-32/120N | 3,23 | AF-32R/120 + ACF-SP/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| SET F-37N | 3,64 | AF-37R + ACF-SP + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| SET F-37/120N | 3,31 | AF-37R/120 + ACF-SP/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |

KIT PIZZA EM CASA - 7 PEÇAS



| CÓDIGO | 👤 | * | Q |
|---------|------|---|---|
| BASIC1N | 2,36 | F-32R + ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34 | 1 |

KIT PIZZA EM CASA - 10 PEÇAS



| CÓDIGO | 👤 | * | Q |
|---------|------|--|---|
| BASIC2N | 3,96 | F-32R + F-20 + ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + OL10IX + VP40 + AC-MS90GR + MT34 | 1 |

KIT TRIPIZZA COM BASE PORTÁTIL

| CÓDIGO |  |  |  |  | * | Q |
|-----------|---|---|---|---|--|---|
| SET3P/90 | h 90 | 44x88x10 | 45x90xh11 | 3,85 | - cabeça pá inox 30 cm - pazinha inox 20 cm - escovas de cerdas de latão - base em alumínio | 1 |
| SET3P/120 | h 120 | 44x118x10 | 45x120xh11 | 4,15 | - cabeça pá inox 33 cm - pazinha inox 20 cm - escovas de cerdas de latão - base em alumínio | 1 |



KIT TRIPIZZA COM ORGANIZADOR DE PAREDE

| CÓDIGO |  |  | * | Q |
|----------|---|---|--|---|
| SET5/90 | h 90 | 2,70 | - cabeça pá inox 30 cm - pazinha inox 20 cm - escovas de cerdas de latão - organizador para 3 lugares (ACH-PP3) | 1 |
| SET5/120 | h 120 | 3,30 | - cabeça pá inox 33 cm - pazinha inox 20 cm - escovas de cerdas de latão - organizador para 3 lugares (ACH-PP3) | 1 |



KIT PIZZA CASA BÁSICO - 4 PEÇAS

| CÓDIGO |  |  | * | Q |
|--------|---|---|--|---|
| SET2 | 36x158x9 | 2,41 | - pá (F-32R), pazinha (F-20), escova (ACH-SP) e organizador de 3 lugares (ACH-PP3) | 1 |





LIMPEZA: ESCOVAS DE FORNO



Cerdas de latão

| CÓDIGO | | | | | | | | |
|------------|-----|---------------|---|---|----|--------|-----------|---|
| AC-SP/120 | 130 | 20X6Xh10,5* | 5 | B | AA | • 0,67 | Ajustável | 1 |
| AC-SP | 160 | | 5 | B | AA | • 0,74 | Ajustável | 1 |
| AC-SP/180 | 190 | | 5 | B | AA | • 0,81 | Ajustável | 1 |
| AC-SP/200 | 210 | | 5 | B | AA | • 0,85 | Ajustável | 1 |
| ACC-SP | 160 | 20x6xh10,5* | 5 | B | AA | • 0,74 | Ajustável | 1 |
| ACC-SP/180 | 190 | | 5 | B | AA | • 0,81 | Ajustável | 1 |
| ACE-SP/120 | 130 | 20x6xh10,5* | 5 | B | AA | • 0,67 | Ajustável | 1 |
| ACE-SP | 160 | | 5 | B | AA | • 0,74 | Ajustável | 1 |
| ACE-SP/180 | 190 | | 5 | B | AA | • 0,81 | Ajustável | 1 |
| AC-SP2/120 | 134 | 27x6,5xh10,5* | 5 | B | AA | • 0,88 | Ajustável | 1 |
| AC-SP2 | 164 | | 5 | B | AA | • 0,95 | Ajustável | 1 |
| AC-SP2/180 | 194 | | 5 | B | AA | • 1,02 | Ajustável | 1 |
| AC-SP2/200 | 214 | | 5 | B | AA | • 1,07 | Ajustável | 1 |

*Altura total incluindo o raspador



As escovas estão disponíveis com cabo divisível em 2 partes.

LEGENDA

Comprimento total (cm) Dimensão da escova (cm) Altura das cerdas (cm) Material das cerdas Material do cabo Com raspador

Peso (Kg) * Características Quantidade mínima do pedido

A Alumínio AA Alumínio Anodizado S Aço SS Inox B Latão NF Fibra Natural PH Polímero alta resistência PS Plástico standard

Cerdas naturais

| CÓDIGO | | | | | | | | |
|-------------|-----|-------------|---|----|----|--------|-----------|---|
| AC-SPN2/120 | 130 | 20x6xh10,5* | 5 | NF | AA | • 0,60 | Ajustável | 1 |
| AC-SPN2 | 160 | | 5 | NF | AA | • 0,67 | Ajustável | 1 |
| AC-SPN2/180 | 190 | | 5 | NF | AA | • 0,74 | Ajustável | 1 |
| AC-SPN2/200 | 210 | | 5 | NF | AA | • 0,78 | Ajustável | 1 |

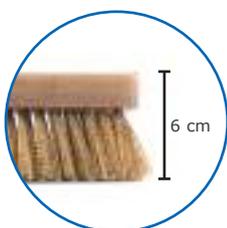
* Altura total incluindo o raspador



Rebaixada para fornos elétricos

| CÓDIGO | | | | | | | |
|------------|-----|------------|---|---|----|--------|---|
| AC-SP3/60 | 69 | 20x6xh10,5 | 4 | B | AA | • 0,52 | 1 |
| AC-SP3/120 | 129 | | 4 | B | AA | • 0,67 | 1 |
| AC-SP3 | 159 | | 4 | B | AA | • 0,74 | 1 |

A cabeça da escova é equipada com um raspador removível



Altura total reduzida



Ideal para fornos com câmara de cocção baixa



LEGENDA

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|----|-------------------------|---|-----------------------------|----|---------------------|---|------------------|----|---------------|----|---------------------------|----|-------------------|
| | Comprimento total (cm) | | Dimensão da escova (cm) | | Altura das cerdas (cm) | | Material das cerdas | | Material do cabo | | Com raspador | | | | |
| | Peso (Kg) | | Características | | Quantidade mínima do pedido | | | | | | | | | | |
| A | Alumínio | AA | Alumínio Anodizado | S | Aço | SS | Inox | B | Latão | NF | Fibra Natural | PH | Polímero alta resistência | PS | Plástico standard |



AC-SPT...

Redonda

| CÓDIGO | | | | | | | | * | Q |
|------------|-----|-------------|---|---|----|---|------|---------------|---|
| AC-SPT/120 | 129 | 17x15xh10,5 | 5 | B | AA | • | 0,92 | Forno a lenha | 1 |
| AC-SPT | 159 | | 5 | B | AA | • | 0,99 | Forno a lenha | 1 |
| AC-SPT/180 | 189 | | 5 | B | AA | • | 1,06 | Forno a lenha | 1 |
| AC-SPT/200 | 209 | | 5 | B | AA | • | 1,10 | Forno a lenha | 1 |



ACF-SP

Cabo em aço inox e manopla deslizante

| CÓDIGO | | | | | | | | * | Q |
|-------------|-----|----------|---|---|----|--|------|---------------------|---|
| ACF-SP/120 | 131 | 20x6xh9* | 5 | B | SS | | 0,87 | Funcional e durável | 1 |
| ACF-SP | 160 | | 5 | B | SS | | 0,99 | Funcional e durável | 1 |
| ACF-SPH/120 | 128 | 16x6xh9* | 5 | B | SS | | 0,75 | Funcional e durável | 6 |
| ACF-SPH | 159 | | 5 | B | SS | | 0,88 | Funcional e durável | 6 |

* Altura total incluindo o cabo



ACF-SPH

Escova em alumínio Amica

| CÓDIGO | | | | | | | | * | Q |
|-----------|-----|----------|---|---|---|--|------|---------------------|----|
| ACH-SP/60 | 67 | 16x6xh8* | 5 | B | A | | 0,41 | Funcional e durável | 12 |
| ACH-SP | 127 | | 5 | B | A | | 0,56 | Funcional e durável | 12 |
| ACH-SP/L | 157 | | 5 | B | A | | 0,63 | Funcional e durável | 12 |

* Altura total incluindo o cabo



ACH-SP

Reposições

| CÓDIGO | | | | | | | | | Q |
|--------|--------------|---|----|--|------|--|--------------|--|---|
| R-SP | 20X6Xh7 | 5 | B | | 0,33 | | Para AC-SP | | 1 |
| R-SP2 | 16X6xh8,5 | 5 | B | | 0,47 | | Para AC-SP2 | | 1 |
| R-SP3 | 20x6xh6 | 4 | B | | 0,33 | | Para AC-SP3 | | 1 |
| R-SPN2 | 20X6Xh7 | 5 | NF | | 0,27 | | Para AC-SPN2 | | 1 |
| R-SPT | 27X6,5xh10,5 | 5 | B | | 0,57 | | Para AC-SPT | | 1 |



R-SPT

R-SP3

R-SPT2

R-SP

R-SPN2

Escova para grelhas

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  |  | Q |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AC-SPBI | 100 | 21x3,5xh11,5* | 3/2,5 | B/SS | SS | 0,90 | 3 | |
| AC-SPG2 | 32 | 17,5x6xh10* | 3 | S | PH | 0,34 | 4 | |
| AC-SPGT2 | 27 | 17,5x6xh7,5* | 2 | S | PS | 0,24 | 6 | |

* Altura total incluindo o cabo

Reposição para AC-SPG2

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|--------|---|---|---|---|
| R-SPG2 | 15x4xh5 | S | 0,12 | 4 |

AC-SPG2

AC-SPGT2

Cerdas em aço para remover sujeiras difíceis



Cerdas em latão para remover resíduos

Manopla deslizante

AC-SPBI

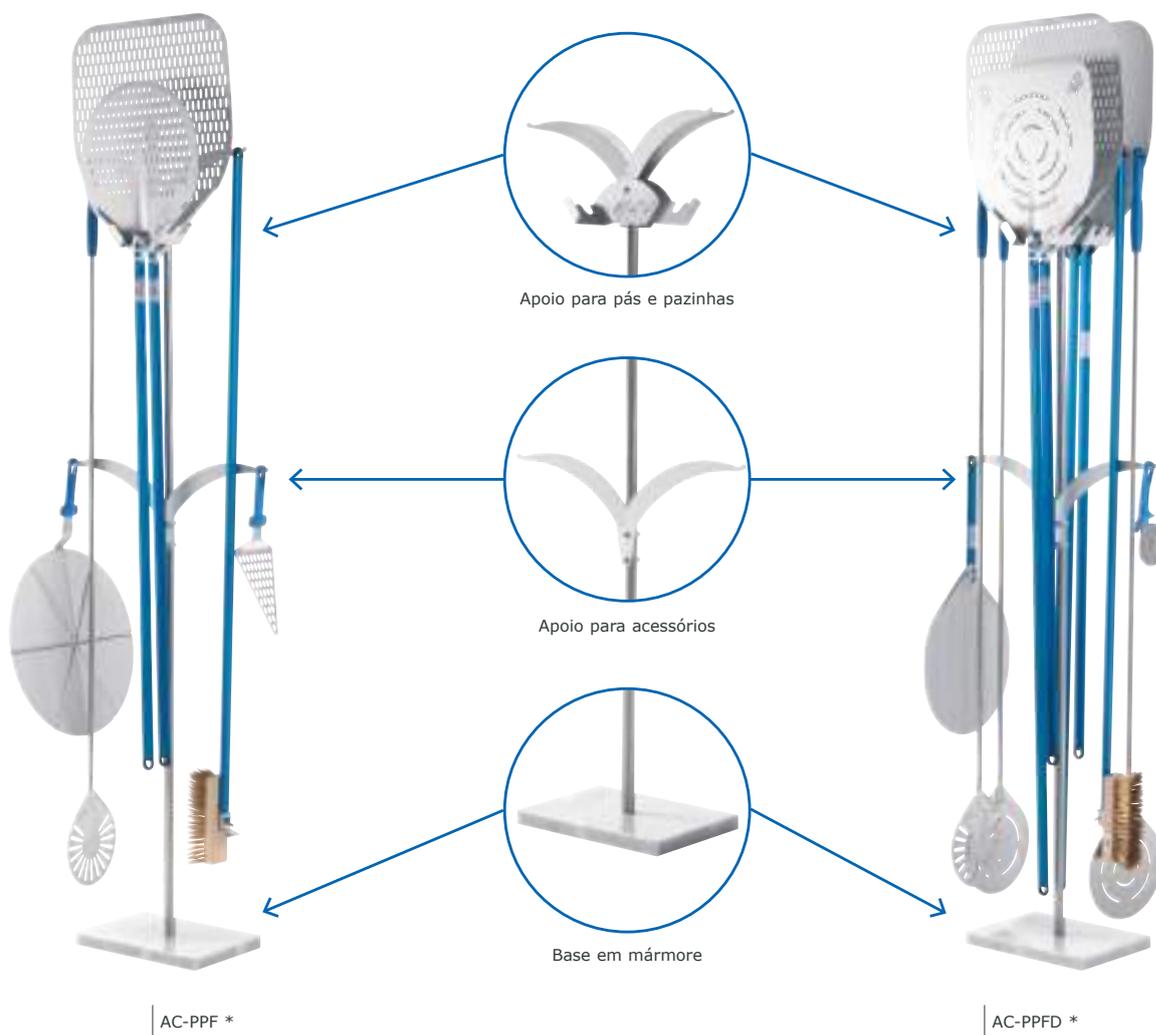


ORGANIZAÇÃO: SUPORTES DE PÁS E ACESSÓRIOS

Estante para pás e acessórios com base

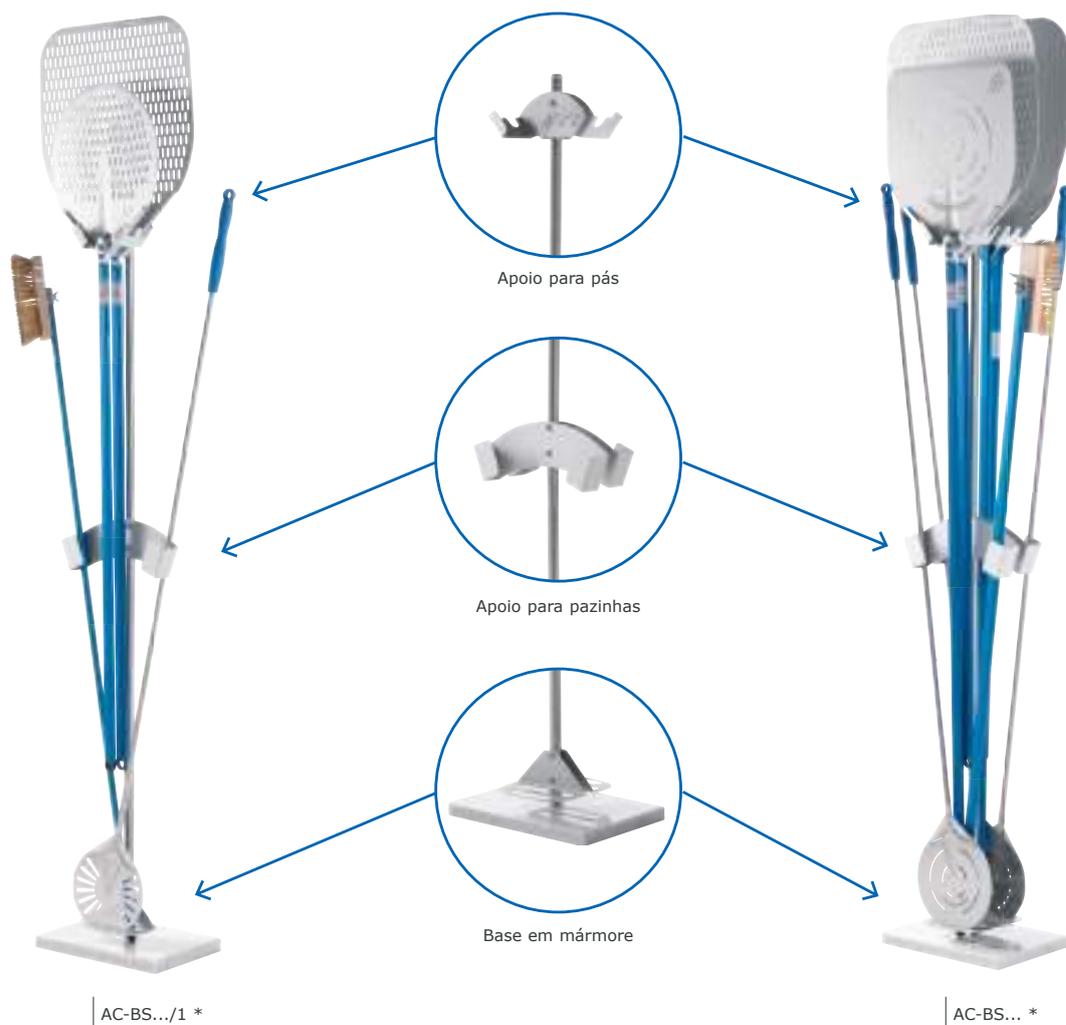
| CÓDIGO |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| AC-PPF | 25X57Xh183 | SM | 6 | 8,30 | 1 |
| AC-PPFD | | SM | 10 | 8,60 | 1 |

*
Acessórios não estão inclusos



LEGENDA

|  | Dimensão total (cm) |  | Material |  | Capacidade de peças |  | Peso (Kg) |  | Características |  | Quantidade mínima do pedido | | |
|---|---------------------|---|----------|---|---------------------|---|-----------|---|-----------------|---|-----------------------------|----|-------------------|
| A | Alumínio | SS | Inox | SM | Inox/Base Mármore | S | Aço | B | Latão | PH | Polímero alta resistência | PS | Plástico standard |



Estante para pás e acessórios com base

| CÓDIGO | | | | | * | Q |
|-------------|------------|----|---|------|------------------------------|---|
| AC-BS/1 | 25x35xh175 | SM | 4 | 8,60 | apenas para pás de até 150cm | 1 |
| AC-BS 200/1 | 25x35xh220 | SM | 4 | 8,90 | apenas para pás de até 200cm | 1 |
| AC-BS | 25x35xh175 | SM | 8 | 8,80 | duplo para pás de até 150 cm | 1 |
| AC-BS 200 | 25x35xh220 | SM | 8 | 9,10 | duplo para pás de até 200 cm | 1 |

* Acessórios não estão inclusos

Estilo napolitano - suporte de cabo

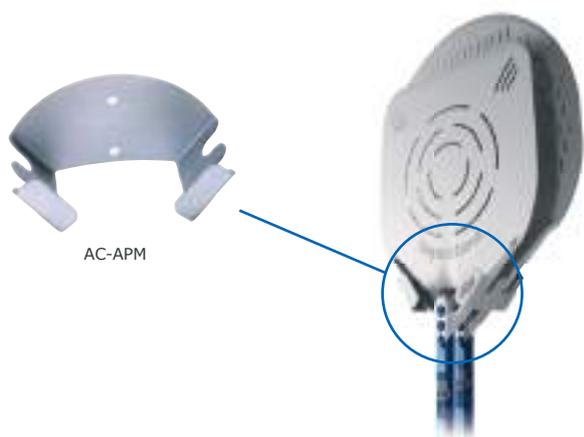
| CÓDIGO | | | | | * | Q |
|--------|------------|----|---|------|----------------------------|---|
| AC-OM | 20x20xh105 | SS | 1 | 4,27 | Para pás estilo napolitano | 1 |



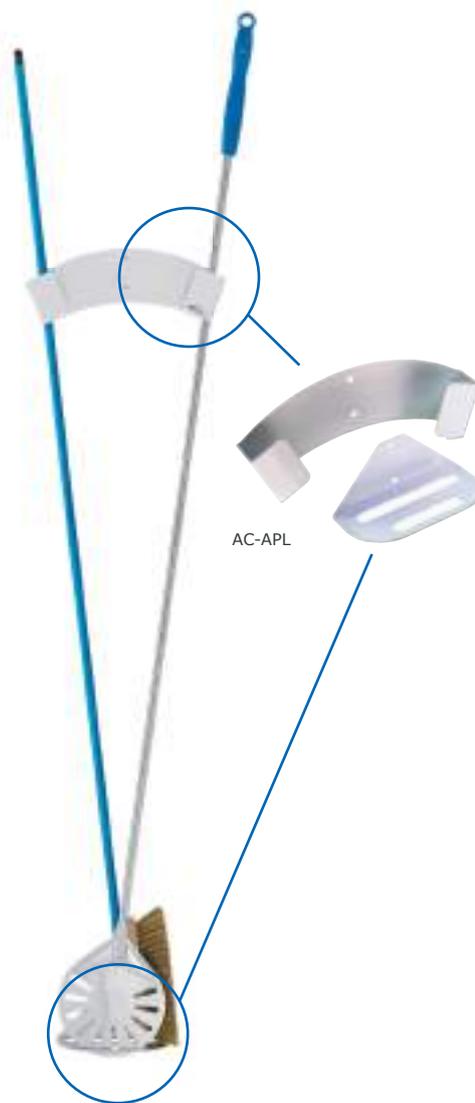
LEGENDA

Dimensão total (cm) Material Capacidade de peças Peso (Kg) Características Quantidade mínima do pedido

A Alumínio SS Inox SM Inox/Base Mármore



AC-APM



AC-APL

Suporte de parede para pás

| CÓDIGO |  |  |  |  |  | Q |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| AC-APL | 32x10xh5 | A | 2 | 0,15 | 3 lugares (pá, pазinha, escova) | 1 |
| AC-APM | 17,5x9xh9 | A | 2 | 0,08 | 3 lugares (pá, pазinha, escova) | 1 |

Buchas não inclusas

Suporte de parede Amica

| CÓDIGO |  |  |  |  |  | Q |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| ACH-PP | 41,5x8 | A | 3 | 0,19 | 3 lugares (pá, pазinha, escova) | 6 |
| ACH-PP3 | 21x7 | A | 3 | 0,09 | 3 lugares (pá, pазinha, escova) | 6 |



ACH-PP

ACH-PP3



LEGENDA

 Dimensão total (cm)  Material  Capacidade de peças  Peso (Kg)  Características  Quantidade mínima do pedido

A Alumínio SS Inox SM Inox/Base Mármore

Suporte de chão para pás

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q | |
|----------|---|---|---|------|--------------------|---|
| AC-APT26 | 30x16xh39 | SS | 1 | 2,56 | Pazinhas max 26 cm | 1 |
| AC-APT36 | 40x16xh39 | SS | 1 | 2,93 | Pás max 36 cm | 1 |
| AC-APT50 | 52x16xh34 | SS | 1 | 3,40 | Pás max 50 cm | 1 |

Acessórios não inclusos



AC-APT26



AC-APT36

Suporte de mesa para acessórios

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q | |
|--------|---|---|---|------|---|---|
| AC-PAC | 30x15xh28 | A | 9 | 0,85 | Ferramentas da bancada sempre arrumadas | 1 |

Acessórios não inclusos



AC-PAC



MANEJO DE CINZAS E BRASAS

AC-RS...

ACH-RS...

AC-PL...

ACH-PL...

Rastelo para cinzas e brasas

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q | |
|-----------|---|---|---|---|------|---|
| AC-RS | 154 | 24x4* | SS | AN | 0,47 | 1 |
| AC-RS/180 | 184 | | SS | AN | 0,54 | 1 |
| AC-RS/200 | 204 | | SS | AN | 0,59 | 1 |

* Dimensões da cabeça

Rastelo Amica para cinzas e brasas

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q | |
|----------|---|---|---|---|------|---|
| ACH-RS | 124 | 24x4* | SA | AR | 0,41 | 6 |
| ACH-RS/L | 154 | | SA | AR | 0,48 | 6 |

* Dimensões da cabeça

Pá para cinzas

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q | |
|-----------|---|---|---|---|------|---|
| AC-PL | 175 | 22x20* | SS | AN | 0,77 | 1 |
| AC-PL/180 | 205 | | SS | AN | 0,84 | 1 |
| AC-PL/200 | 225 | | SS | AN | 0,89 | 1 |

* Dimensões da cabeça

Pá Amica para cinzas

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q | |
|----------|---|---|---|---|------|---|
| ACH-PL | 145 | 22x20* | SA | AR | 0,69 | 6 |
| ACH-PL/L | 175 | | SA | AR | 0,76 | 6 |

* Dimensões da cabeça

LEGENDA

 Dimensão total (cm)  Material  Material do cabo  Peso (Kg)  Quantidade mínima do pedido

AR Alumínio não tratado AN Alumínio Anodizado neutro SS Inox SA Aço aluminizado SG Aço galvanizado SR Aço não tratado PH Polímero alta resistência PS Plástico standard

Rastelo tubular para mover troncos

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q | |
|--------|---|---|---|---|------|---|
| AC-SB | 179 | 25x7,5* | SS | SS | 1,09 | 1 |
| ACH-SB | 180 | | SG | SG | 1,17 | 6 |

* Dimensões da cabeça



ACH-SB

Barreira de contenção de cinzas e troncos

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q | |
|--------|---|---|---|---|------|---|
| AC-TB | 155,5 | 18,5x5,5* | SS | SS | 0,89 | 1 |
| ACH-TB | 155,5 | | SG | SG | 0,95 | 6 |

* Dimensões da cabeça



ACH-TB

Andiron para segurar troncos

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|---------|---|---|---|---|
| ACH-AL1 | 29x15xh9 | SR | 0,75 | 6 |
| AC-AL | 50x30xh22,5 | SR | 4,8 | 2 |



ACH-AL1

AC-AL

Barreira de contenção de cinzas e troncos

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|--------|---|---|---|---|
| AC-BA | 113x9 | SR | 6,04 | 1 |



AC-BA

LEGENDA

 Dimensão total (cm)  Material  Material do cabo  Peso (Kg)  Quantidade mínima do pedido

AR Alumínio não tratado AN Alumínio Anodizado neutro SS Inox SA Aço aluminizado SG Aço galvanizado SR Aço não tratado PH Polímero alta resistência PS Plástico standard



COCCÇÃO



PREPARAÇÃO



CORTE



SERVIÇO

COCÇÃO

Redinha

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|--------|---|---|---|---------------------|----|
| DF20 | Ø 20,5 | AR | 0,07 | Redonda | 12 |
| DF22 | Ø 22,7 | AR | 0,08 | Redonda | 12 |
| DF24 | Ø 24 | AR | 0,09 | Redonda | 12 |
| DF26 | Ø 25,5 | AR | 0,10 | Redonda | 12 |
| DF28 | Ø 28 | AR | 0,10 | Redonda | 12 |
| DF30 | Ø 30,6 | AR | 0,13 | Redonda | 12 |
| DF33 | Ø 33 | AR | 0,15 | Redonda | 12 |
| DF36 | Ø 35,5 | AR | 0,17 | Redonda | 12 |
| DF40 | Ø 40,5 | AR | 0,21 | Redonda | 12 |
| DF45 | Ø 45,7 | AR | 0,24 | Redonda | 12 |
| DF50 | Ø 50,7 | AR | 0,29 | Redonda | 12 |
| DF55 | Ø 55,7 | AR | 0,32 | Redonda | 12 |
| DF60 | Ø 60,7 | AR | 0,40 | Redonda | 12 |
| DF4060 | 40x60 | AR | 0,39 | Redonda, retangular | 12 |

As redinhas são usadas para assar em fornos túnel e para regular a temperatura na base das pizzas em outros fornos. A extrema suavidade de nossas redes garante que a pizza não grude. Características: malha achatada, superfície plana, borda sem emendas.



DF4060

Estante para redinhas

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|---------|---|---|---|---|---|
| AC-PRO | 30x30 x65,5 h | SH | 2,63 | 15 redinhas de até 36 cm na vertical | 4 |
| AC-PRO2 | 40x34 x65,5 h | SH | 3,89 | 10 redinhas de 38 até 50 cm na vertical | 4 |
| AC-PRV | 36x22 x26,5 h | SH | 0,98 | Suporta até 96 redinhas na horizontal | 4 |



AC-PRV



AC-PRO2

Pés para redinhas

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|--------|---|---|---|-----------------------|---|
| DF3P | 4 | AR | 0,05 | Kit 3 pés 4 cm altura | 3 |

DF ... + DF3P



LEGENDA

 Dimensão total (cm)  Material  Peso (Kg) * Características Q Quantidade mínima do pedido  Borda inclinada  Espessura do material

AR Alumínio não tratado LB Chapa de ferro azul LA Chapa de Alumínio SH Aço cromado SS Inox PH Polímero alta resistência



TLN406020



TLN406020BD



TLA4060



TLN...



AC-PZP2



AC-PZE...

Disponível na versão longa também (67,5 cm)

Gancho para formas

| CÓDIGO | Dimensão total (cm) | Material | Peso (Kg) | Q |
|--------|---------------------|----------|-----------|---|
| AC-GA | 90 | SS | 0,15 | 6 |



AC-GA

Teglia retangular

| CÓDIGO | Dimensão total (cm) | Material | Peso (Kg) | * Características | Q |
|-------------|---------------------|----------|-----------|-------------------------|----|
| TLN406020 | | LB | 1,82 | Borda inclinada de 3 cm | 20 |
| TLN406020BD | 40x60 | LB | 1,81 | Borda reta de 2 cm | 20 |
| TLA4060 | | LA | 1,69 | Borda reta de 2 cm | 20 |

Teglia redonda

| Dimensão total (cm) | Material | Peso (Kg) | Borda inclinada | Espessura do material | Q |
|--------------------------------|----------|-----------|-----------------|-----------------------|----|
| Ø 14,5 interno Ø 17 externo | LB | 0,15 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 16,5 interno Ø 19 externo | LB | 0,19 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 18,5 interno Ø 21 externo | LB | 0,22 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 20,5 interno Ø 23 externo | LB | 0,25 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 22,5 interno Ø 25 externo | LB | 0,31 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 24,5 interno Ø 27 externo | LB | 0,35 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 26,5 interno Ø 29 externo | LB | 0,40 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 28,5 interno Ø 31 externo | LB | 0,44 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 30,5 interno Ø 33 externo | LB | 0,48 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 32,5 interno Ø 35 externo | LB | 0,55 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 34,5 interno Ø 37 externo | LB | 0,64 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 38,5 interno Ø 41 externo | LB | 0,76 | 2,5 | 0,6 | 20 |
| Ø 43,5 interno Ø 46 externo | LB | 1,26 | 4 | 0,8 | 20 |
| Ø 48,5 interno Ø 51 externo | LB | 1,49 | 4 | 0,8 | 20 |

Cabo removível para formas

| CÓDIGO | Dimensão total (cm) | Material | Peso (Kg) | * Características | Q |
|----------|---------------------|----------|-----------|-------------------------------|---|
| AC-PZP2 | 29,5 | SS | PH 0,28 | Altura ajustável | 4 |
| AC-PZE | 39,5 | SS | SS 0,33 | Altura ajustável + cabo 30 cm | 6 |
| AC-PZE/L | 67,5 | SS | SS 0,51 | Altura ajustável + cabo 60 cm | 6 |

LEGENDA

Dimensão total (cm)
 Material
 Peso (Kg)
 Características
 Quantidade mínima do pedido
 Borda inclinada
 Espessura do material

AR Alumínio não tratado LB Chapa de ferro azul LA Chapa de Alumínio SH Aço cromado SS Inox PH Polímero alta resistência

PREPARAÇÃO

Caixas para fermentação de massa

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|------------|---|---|---|---|----|
| CASS6040CP | 60x40 | PE | 0,7 | Tampa, polietileno para alimentos | 2 |
| CASS604007 | 57x36,5 xh6,5 | PE | 1,17 | Polietileno para alimentos | 10 |
| CASS604010 | 57x36,5 xh9,5 | PE | 1,48 | Polietileno para alimentos | 10 |
| CASS604013 | 57x36,5 xh12,5 | PE | 1,56 | Polietileno para alimentos | 10 |

CASS6040CP

CASS604007

CASS604010

CASS604013

Espátulas

| CÓDIGO |  |  |  |  |  | Q |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| AC-STP31 | 9,5 | SS | PH | 0,12 | Triangular flexível | 4 |
| AC-STP32 | 11,5 | SS | PH | 0,14 | Triangular flexível | 4 |
| AC-ST4M | 10 | SS | PS | 0,12 | Triangular | 6 |
| AC-ST | 9,5 | PH | PH | 0,10 | Resistente a impactos e arranhões | 6 |
| AC-STF10 | 10 | PH | PH | 0,13 | Flexível | 4 |
| AC-STF12 | 12 | PH | PH | 0,13 | Flexível | 4 |

* Dimensões da ponta da lâmina



AC-STP31

AC-STP32

AC-ST4M



AC-ST



AC-STF...

Cortador de massa

| CÓDIGO |  |  |  |  |  | Q |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| AC-TP | 6,5x13,5* | PH | PH | 0,18 | Resistente a impactos e arranhões | 6 |
| AC-TPM | 7,5x15* | SS | PS | 0,18 | Rígida | 6 |
| AC-TPF11 | 8x11,5* | SS | PS | 0,08 | Flexível | 6 |
| AC-TPF20 | 20x11,5* | SS | PS | 0,16 | Flexível | 6 |

* Dimensões da ponta da lâmina



AC-TP

AC-TPM

AC-TPF11

AC-TPF20

LEGENDA

 Dimensão total (cm)  Materiale  Material do cabo  Peso (Kg)  Capacidade  Produto artesanal  Características  Quantidade mínima do pedido

A Alumínio SS Inox CB Cobre e latão PE Polietileno PH Polímero alta resistência PS Plástico standard



OL05

OL10IX

Azeiteiro

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------|---------|----|------|---|---|
| OL05 | 0,45 lt | CB | 0,21 | • | 1 |
| OL10 | 1,10 lt | CB | 0,34 | • | 1 |
| OL15 | 1,40 lt | CB | 0,38 | • | 1 |
| OL10IX | 1,00 lt | SS | 0,84 | | 1 |

AC-BSM



Furador de massa

| CÓDIGO | | | | | | Q |
|--------|------|----|----|------|-------------------|---|
| AC-BSM | 13x6 | SS | SS | 0,40 | Furadores em inox | 1 |



AC-MS...



AC-CU1



MTI...



MT34



MT50

Colher para molho

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-----------|------------|--------|----|------|---|
| AC-MS90 | 34x9x3 h | 170 gr | SS | 0,17 | 4 |
| AC-MS90GR | 27x7x2,5 h | 90 gr | SS | 0,11 | 4 |
| AC-CU1 | 33x6,5 | 53 gr | SS | 0,17 | 4 |

Rolo para massa

| CÓDIGO | | | | Q |
|--------|------|----|------|---|
| MTI25 | 26 | SS | 0,18 | 4 |
| MTI30 | 30 | SS | 0,20 | 4 |
| MTI33 | 33 | SS | 0,23 | 4 |
| MT34 | 39,5 | PE | 0,33 | 4 |
| MT50 | 49,6 | PE | 0,77 | 2 |

Disponível nas versões de **46 e 92 cm**



Porta-comanda

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------|----|---|------|-------------------------|---|
| PCM46 | 46 | A | 0,42 | Porta-comandas esférico | 2 |
| PCM92 | 92 | A | 0,85 | Porta-comandas esférico | 2 |

LEGENDA

Dimensão total (cm) Material Material do cabo Peso (Kg) Capacidade Produto artesanal Características Quantidade mínima do pedido

A Alumínio SS Inox CB Cobre e latão PE Polietileno PH Polímero alta resistência PS Plástico standard

CORTE

Rodinhas de corte

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| AC-ROP6 | ø10 26x10 | SS | PH | 0,19 | Lâmina de aço inoxidável, que pode ser desmontada e afiada, cabo de polímero altamente resistente | 3 |
| AC-RO5 | ø10 23x10 | SS | PS | 0,17 | Lâmina de aço inoxidável, que pode ser desmontada e afiada | 6 |
| AC-ROM | ø10 23x10 | SS | PS | 0,15 | Lâmina de aço inoxidável, que pode ser desmontada e afiada | 6 |
| AC-ROM2 | ø5 19x5,9 | SS | PS | 0,06 | Corte por pressão | 12 |

Reposição

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| R-RO | ø10 | SS | 0,10 | Lâmina de reposição, pode ser afiada | 2 |

LEGENDA

| | | |
|---|---|---|
|  Dimensão total (cm) |  Material |  Material do cabo |
|  Peso (Kg) |  Características |  Quantidade mínima do pedido |
| SS Inox | PH Polímero alta resistência | PS Plástico standard |

AC-ROP6



AC-RO5



AC-ROM



AC-ROM2



R-RO

Rodinha pré-corte para delivery

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| AC-ROP7 | ø10 26x10 | SS | PH | 0,19 | 1 lâmina de "incisão", que pode ser afiada | 3 |



AC-ROP7

Como usar: a lâmina segmentada permite que a fatia seja cortada sem se separar completamente, permitindo que a pizza permaneça compacta durante o transporte. Uma vez em casa, o cliente pode terminar de separar as fatias simplesmente com a mão.



AC-ROP4

Rodinha dupla "corte/incisão"

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| AC-ROP4 | ø10 25x15,5 | SS | PH | 0,29 | 2 lâminas, que podem ser afiadas | 2 |

2 lâminas Ø10



AC-CLP

AC-TRP

Corte em bandejas

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| AC-CLP | 14 | SS | PH | 0,15 | Lâmina inox temperado, que pode ser afiado | 3 |
| AC-TRP | 13,5 | SS | PH | 0,12 | Lâmina inox temperado, que pode ser afiado | 3 |
| AC-FR | 12 | SS | PH | 0,15 | Lâmina inox temperado, que pode ser afiado | 3 |



AC-FR

Meia-lua

| CÓDIGO |  |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| AC-MZP | 48 | SS | PH | 0,50 | Pizzas de ø50 cm max, movimento de inclinação ajustável | 1 |

Como usar: tradicional ou com um único parafuso em uma posição central. Nesse último caso, a lâmina se torna articulada, permitindo movimentos fáceis e naturais.



AC-MZP

LEGENDA

 Dimensão total (cm)  Material  Material do cabo  Peso (Kg)  Características  Quantidade mínima do pedido

SS Inox PH Polímero alta resistência PS Plástico standard

SERVIÇO

Espátula triangular de servir

| CÓDIGO |  |  |  |  |  | Q |
|-----------|---|---|---|---|---|---|
| AC-STP15F | 19,5x14 | SS | PH | • | 0,24 | 4 |
| AC-STP16F | 15x12 | SS | PH | • | 0,20 | 4 |
| AC-STP10 | 19,5x15 | SS | PH | | 0,30 | 4 |
| AC-STP11 | 15x12 | SS | PH | | 0,24 | 4 |



AC-STP15F
AC-STP16F



AC-STP10
AC-STP11

Espátula retangular de servir

| CÓDIGO |  |  |  |  |  | Q |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| AC-STP20 | 12x9 | SS | PH | 0,16 | Flexível | 4 |
| AC-STP21 | 14x10 | SS | PH | 0,18 | Flexível | 4 |
| AC-STP22 | 25x9 | SS | PH | 0,23 | Flexível | 4 |
| AC-ST2M | 11,5x7 | SS | PS | 0,17 | Rígida | 6 |



AC-STP20



AC-STP21



AC-STP22



AC-ST2M

LEGENDA

| | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|---|
|  Dimensão total (cm) |  Material |  Material do cabo |  Perfurado |  Peso (Kg) |  Características |  Quantidade mínima do pedido |
|---|--|--|---|---|---|---|

AA Alumínio Anodizado SS Inox PH Polímero alta resistência PS Plástico standard



AC-STP28

Espátula redonda de servir

| CÓDIGO | | | | | |
|----------|-----|----|----|------|---|
| AC-STP28 | ø28 | AA | PH | 0,35 | 6 |

Espátula de servir pizza em alumínio, muito leve e prática, ideal para manusear pizzas em fornos domésticos e elétricos. Diâmetro de 28 cm, tamanho padrão para pizzas prontas, pizzas congeladas, etc.



AC-STP81F

Espátula oval de servir

| CÓDIGO | | | | | | |
|-----------|-------|----|----|---|------|---|
| AC-STP81F | 22x18 | SS | PH | • | 0,36 | 4 |
| AC-STP71 | 21x18 | SS | PH | | 0,50 | 4 |



AC-STP71

Espátula para sanduíches

| CÓDIGO | | | | | | |
|--------|-------|----|----|------|-----------------|---|
| PPP30 | 29x30 | AA | SS | 0,80 | Para sanduíches | 1 |



PPP30

LEGENDA

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|--|----------|--|------------------|--|-----------|--|-----------|--|-----------------|--|-----------------------------|
| | Dimensão total (cm) | | Material | | Material do cabo | | Perfurado | | Peso (Kg) | | Características | | Quantidade mínima do pedido |
|--|---------------------|--|----------|--|------------------|--|-----------|--|-----------|--|-----------------|--|-----------------------------|

AA Alumínio Anodizado SS Inox PH Polímero alta resistência PS Plástico standard

Bandeja com cabo

| CÓDIGO |  |  |  |  | * | Q |
|-------------|---|---|---|---|-----------|---|
| AC-PCP32 | ø32 | AR | PH | 0,48 | Liso | 2 |
| AC-PCP37 | ø37 | AR | PH | 0,58 | Liso | 2 |
| AC-PCP41 | ø41 | AR | PH | 0,67 | Liso | 2 |
| AC-PCPT45/6 | ø45 | AR | PH | 0,79 | 6 pedaços | 2 |
| AC-PCPT45 | | AR | PH | 0,78 | 8 pedaços | 2 |
| AC-PCPT50 | ø50 | AR | PH | 0,93 | 8 pedaços | 2 |
| AC-PCPT50/6 | | AR | PH | 0,92 | 6 pedaços | 2 |

AC-PCP...

AC-PCPT45/6
AC-PCPT50/6

AC-PCPT45
AC-PCPT50

Bandeja com bordas e pés

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|--------|--|--|--|---|---|
| VP40 | ø 45,6 (externo) ø 40,6 (interno) | AR | 0,49 | Borda e pés para reduzir o resfriamento | 6 |
| VP45 | ø 51,2 (externo) ø 45,6 (interno) | AR | 0,58 | Borda e pés para reduzir o resfriamento | 6 |
| VP50 | ø 56,2 (externo) ø 50,6 (interno) | AR | 0,87 | Borda e pés para reduzir o resfriamento | 6 |

VP...

Suporte de mesa para bandejas

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|---------|---|---|---|---|---|
| AC-ALZ | 40x40 x20h | AA | 0,49 | Suporte em alumínio dimensionado para copos e latas | 1 |
| ACE-ALZ | 40x40 x14h | AR | 0,41 | Suporte em alumínio dimensionado para copos e latas | 1 |



Permite servir pizzas, também em tamanho gigante, na mesa compartilhada e otimizar o espaço. Dessa forma, os copos podem ser colocados sob a bandeja.



LEGENDA

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|
|  Dimensão total (cm) |  Material |  Material do cabo |  Peso (Kg) |  Características |  Quantidade mínima do pedido |
| AA Alumínio Anodizado | AR Alumínio não tratado | PH Polímero alta resistência | | | |



Bandeja de corte retangular perfurada

| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|----------|---|---|---|-----------------------------|---|
| VPFR2540 | 25x40 | AR | 0,47 | Pés de 1 cm, abas acopladas | 3 |
| VPFR4060 | 40x60 | AR | 0,94 | Pés de 1 cm, abas acopladas | 3 |

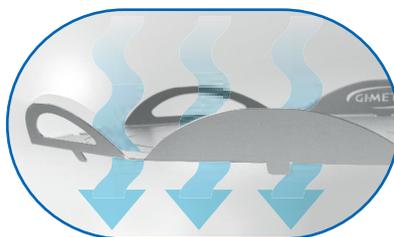


Bandeja de corte perfurada redonda

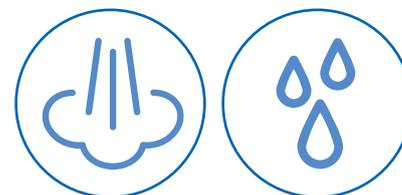
| CÓDIGO |  |  |  | * | Q |
|--------|---|---|---|-----------------------------|---|
| VPFT33 | Ø 33 | AR | 0,44 | Pés de 1 cm, abas acopladas | 3 |
| VPFT41 | Ø 41 | AR | 0,62 | Pés de 1 cm, abas acopladas | 3 |
| VPFT50 | Ø 50 | AR | 0,89 | Pés de 1 cm, abas acopladas | 2 |



Perfuração



Pés elevados



Drenagem de vapor e de umidade

Os pés elevados e a superfície perfurada permitem que o vapor e a umidade escapem, mantendo intacta a fragrância do produto.

O design da perfuração foi projetado para sugerir facilmente linhas de corte, tornando a divisão em porções rápida e fácil.



TÁBUA DE CORTE E BANDEJAS DE MADEIRA

VBS6040



VBMONO



VB...

Tábua e bandejas em madeira

| CÓDIGO |  |  | * | Q |
|---------|---|---|--------------------------|---|
| VB33 | ø33 | 0,85 | | 1 |
| VB40 | ø40 | 1,23 | | 1 |
| VB45 | ø45 | 1,55 | | 1 |
| VBS45/6 | ø45 | 1,49 | 6 pedaços | 1 |
| VB50 | ø50 | 1,86 | | 1 |
| VBS50/8 | ø50 | 1,70 | 8 pedaços | 1 |
| VBMONO | 27x20 | 0,37 | Ergonômico, porção única | 1 |
| VBS6040 | 60,5x40,5 | 2,32 | 8 pedaços, retangular | 1 |



VBS50/8

LEGENDA

 Dimensão total (cm)

 Material

 Peso (Kg)

 Características



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



INSTRUMENTOS PARA APRESENTAÇÕES E CONSULTORIAS

Conjunto de viagem completo para o pizzaiolo profissional, acomodado em uma mala robusta e resistente. As dimensões compactas dessa mala, graças aos cabos divisíveis da pá e da pazinha, permitem que ela seja transportada em um carrinho grande (testado em um carrinho rígido de 86x58x36 cm). A pá e a pazinha, divididas em 3 peças, podem ser utilizadas em versão curta (montando 2 peças) ou em versão longa (montando 3 peças), de acordo com as necessidades.

Kit Viagem de Pizzaiolo - Linha Azzurra*

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|-------------------|---|---|---|---|---|
| SET VALIGIA AZZ01 | 69x50xh8 | 1 | 3,43 | A-32RF+I-20F | 1 |
| SET VALIGIA AZZ02 | | 1 | 3,43 | A-32RF+I-23F | 1 |
| SET VALIGIA AZZ03 | | 1 | 3,43 | A-37RF+I-20F | 1 |
| SET VALIGIA AZZ04 | | 1 | 3,43 | A-37RF+I-23F | 1 |



Kit Viagem de Pizzaiolo - Linha Napoletana*

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|-------------------|---|---|---|---|---|
| SET VALIGIA NAP01 | 69x50xh8 | 1 | 3,43 | AN-32RF+IN-20F | 1 |
| SET VALIGIA NAP02 | | 1 | 3,43 | AN-32RF+IN-23F | 1 |
| SET VALIGIA NAP03 | | 1 | 3,43 | AN-37RF+IN-20F | 1 |
| SET VALIGIA NAP04 | | 1 | 3,43 | AN-37RF+IN-23F | 1 |



Kit Viagem de Pizzaiolo - Linha Evoluzione*

| CÓDIGO |  |  |  |  | Q |
|-------------------|---|---|---|---|---|
| SET VALIGIA EVO01 | 69x50xh8 | 1 | 3,43 | E-32RF+IE-20F | 1 |
| SET VALIGIA EVO02 | | 1 | 3,43 | E-32RF+IE-23F | 1 |
| SET VALIGIA EVO03 | | 1 | 3,43 | E-37RF+IE-20F | 1 |
| SET VALIGIA EVO04 | | 1 | 3,43 | E-37RF+IE-23F | 1 |



* Sob encomenda. Artigos não sujeitos a descontos padrão, entre em contato com o comercial.

LEGENDA

 Dimensão total (cm)

 Capacidade de peças

 Peso (Kg)

 Características

 Quantidade mínima do pedido



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.



86x58x36 cm
Dimensões da mala
Conjunto fechado em
um estojo rígido

O preço do conjunto de viagem inclui:

- n.1 Mala
- n.1 Termômetro digital (sonda)
- n.1 Termômetro digital infravermelho
- n.1 Faca para cozinha 20 cm
- n.1 Faca para cozinha 20 cm
- n.1 Colher de molho, inox, capacidade 53gr
- n.1 Faca
- n.1 Espátula de corte inox lâmina flexível
- n.1 Rodinha de corte inox ø 10 cm
- n.1 Espátula triangular inox 10x9 cm
- Divisão do cabo em três partes
- n.1 Pá de 33 o 36 cm
- n.1 Pazinha de 20 o 23 cm

Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

Kit bolsa de viagem

| CÓDIGO | | | | * | Q |
|---------|--------|---|------|--|---|
| SET 32M | 104x40 | 2 | 0,66 | Estojo de tecido robusto. Para pás de ø 33/36 cm + pazinha | 1 |
| SET 50M | 116x56 | 1 | 0,44 | Estojo de tecido robusto. Para pás de ø 33/36 cm + pazinha | 1 |

O preço do SET/32M ou 50M inclui o estojo e a manutenção dos cabos: o preço da pá e da pazinha desejadas deve ser adicionado.



Pochete

| CÓDIGO | | | | * | Q |
|----------|-------|---|------|---|---|
| SET AC-M | 30x20 | 3 | 0,23 | Pochete em tecido para transportar 3 acessórios | 1 |

SET AC-M



Pizza em silicone*

| CÓDIGO | | | * | Q |
|--------|-----|------|---------------------------------|---|
| PS33* | ø33 | 0,31 | Pizza da treinamento, freestyle | 1 |



* Sob encomenda. Artigos não sujeitos a descontos padrão, entre em contato com o comercial.

LEGENDA

- Dimensão total (cm)
- Capacidade de peças
- Peso (Kg)
- Características
- Quantidade mínima do pedido

EXPOSITORES



EXPOSITORES

.....

Gi.Metal estudou diferentes opções de expositores para se adaptar a qualquer espaço disponível nas lojas: seja em parede, móvel ou no chão.

O expositor de parede (ES1) possui capacidade máxima para 54 pás, pazinhas ou escovas, ou 30 pás + 20 artigos pequenos (misturados).

É uma solução inovadora em que as pás, pazinhas e escovas são penduradas em ganchos dispostos em três linhas, permitindo que cada item fique independente. Isso possibilita que o cliente pegue o equipamento desejado sem mover os outros. Além disso, possibilita a exposição conjunta de pás e outros artigos menores. Também é fornecido um suporte de preço para o expositor.



ES1
Para pás/pazinhas/ escovas

ES1
Para pás/pazinhas/ escovas/
acessórios.

Expositor tradicional

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------|-----------------|---|----|--|---|
| ES1 | 100x60 xh271 | 54 Pás/pazinhas/escovas 30+20 pás+acessórios pequenos | 47 | | 1 |

Para pás de máx 150 cm; pazinhas/ escovas de máx 180 cm

Expositor móvel

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------|------------------|---|------|--|---|
| ES3 | 96,5x81 xh233 | 38 Pás/pazinhas/escovas 10 Acessórios pequenos | 21,4 | Para pás máx 150 cm; pazinhas/ escovas máx 180 cm | 1 |

Acessórios não estão inclusos



ES3



ES2

Expositor de piso para suporte de itens pequenos

| CÓDIGO | | | | Q |
|--------|----------------|---------------------------|----|---|
| ES2 | 37x37 xh142 | 24 Acessórios pequenos | 16 | 1 |

Acessórios não estão inclusos

Expositor para tabuleiros de pizza in pala

| CÓDIGO | | | | Q |
|--------|-----------------|---|-----|---|
| ES4 | 23x44 xh40,5 | 6 | 3,3 | 1 |

Acessórios não estão inclusos



ES4

LEGENDA

Dimensão total (cm) Capacidade de peças Peso (Kg) Características Quantidade mínima do pedido



CASA

Amica

by GIMETAL

A LINHA COMPLETA
PARA FAZER PIZZA EM CASA

A linha Amica da Gi.Metal foi concebida e desenvolvida para tornar a experiência de fazer pizza em casa mais fácil e agradável, ao mesmo tempo em que aprimora a qualidade do resultado final. Nossas pás e acessórios são fabricados na Itália, oferecendo leveza, praticidade e um design refinado, perfeitos para qualquer lar. Agora, o entusiasta da pizza, seja em ambientes internos ou externos (como jardins ou terraços), dispõe de tudo o que é necessário para criar pizzas excepcionais em casa, surpreendendo amigos e familiares com resultados excelentes!



Disponível apenas por encomenda, com prazo de entrega de aproximadamente 90 dias, não disponível em estoque no Brasil.

EM CASA ...

PÁ PARA PIZZA CLÁSSICA



> Cabeça em alumínio anodizado neutro, cabo anodizado preto

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|----|----|------|----|
| CLASS30/25 | 30 | 25 | 55 | 0,30 | 12 |
| CLASS33/25 | 33 | 25 | 58 | 0,49 | 12 |

KIT PIZZA: PÁ, BANDEJA E RODINHA



> Pá alumínio anodizado, bandeja em alumínio, rodinha com lâmina em aço inox

| CÓDIGO | caixa | total | Características | | Q |
|---------------|------------|------------|-----------------------------------|------|---|
| SETCLASS30/25 | 41x39xh5,2 | 41x56xh5,2 | CLASS30/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM | 1,15 | 6 |
| SETCLASS33/25 | 41x39xh5,2 | 41x58xh5,2 | CLASS33/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM | 1,32 | 6 |

LEGENDA Dimensão cabeça (cm) Dimensão cabo (cm) Dimensão total (cm) Peso (Kg) Quantidade mínima do pedido

PAZINHA INOX



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|---------|----|----|----|------|---|
| R-20/67 | 20 | 67 | 87 | 0,64 | 6 |

ESCOVA PARA FORNO COM CABO CURTO



> Cabo em alumínio, cerdas em latão, ajustável

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-----------|----|-----------|-------|------|----|
| ACH-SP/60 | 67 | 16X6X8,5* | SS AA | 0,41 | 12 |

* Altura total incluindo o cabo

LEGENDA

| | | | | | | | | | |
|--|----------------------|--|--------------------|--|---------------------|--|-----------|--|-----------------------------|
| | Dimensão cabeça (cm) | | Dimensão cabo (cm) | | Dimensão total (cm) | | Peso (Kg) | | Quantidade mínima do pedido |
| | Material do cabo | | Material | | | | | | |



BANDEJA PARA PIZZA

> Bandeja em alumínio, abas acopladas, logo Amica

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|-------------|---|---|---|---|
| AC-PETALO33 | Ø 33 | AR | 0,49 | 6 |



PLACA DE INOX PARA ASSAR EM FORNO DOMÉSTICO

> Aço inox, espessura 4 mm

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|-------------|---|---|---|---|
| PIASTRA4035 | 40X35 | SS | 4,2 | 3 |



TÁBUA DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL MULTIUSO

> Aço inox, espessura 1 mm

| CÓDIGO |  |  |  | Q |
|------------|---|---|---|---|
| SPIANA5050 | 49x47x2 h | SS | 1,8 | 6 |



... E FORA DE CASA

KIT TRIPIZZA COM BASE PORTÁTIL

| CÓDIGO |  |  |  |  | * | Q |
|-----------|---|---|---|---|---|---|
| SET3P/90 | h 90 | 44x88x10 | 45x90xh11 | 3,85 | - pá inox 30 cm - pazinha inox 20 cm - escova cerdas latão - base alumínio | 1 |
| SET3P/120 | h 120 | 44x118x10 | 45x120xh11 | 4,15 | - pá inox 33 cm - pazinha inox 20 cm - escova cerdas latão - base alumínio | 1 |



KIT TRIPIZZA COM ORGANIZADOR DE PAREDE



| CÓDIGO |  |  | * | Q |
|----------|---|---|---|---|
| SET5/90 | h 90 | 2,70 | - pá inox 30 cm - pazinha inox 20 cm - escova cerdas latão - base alumínio - suporte para 3 pás (ACH-PP3) | 1 |
| SET5/120 | h 120 | 3,30 | - pá inox 30 cm - pazinha inox 20 cm - escova cerdas latão - base alumínio - suporte para 3 pás (ACH-PP3) | 1 |

| LEGENDA |  Dimensão cabeça (cm) |  Dimensão cabo (cm) |  Dimensão total (cm) |  Peso (Kg) |  Quantidade mínima do pedido | | |
|---|--|--|---|---|---|---|-----------------|
|  | Dimensões úteis |  | Base porta-ferramentas |  | Caixa |  | Características |

KIT PIZZA CASA BÁSICO - 4 PEÇAS

| CÓDIGO |  |  | * | Q |
|--------|---|---|--|---|
| SET2 | 36x158x9 | 2,41 | - pá (F-32R), pazinha (F-20), escova (ACH-SP) e suporte para 3 ferramentas (ACH-PP3) | 1 |



| LEGENDA |  Dimensões úteis |  Base porta-ferramentas |  Peso (Kg) |
|---------|---|--|---|
| | * Características | Q Quantidade mínima do pedido | |





BASE PORTÁTIL 3 SUPORTES, PARA CABOS DE 120/150 CM

| CODICE |  |  | * | Q |
|-----------|--|---|---------------------|---|
| AC-S3P150 | 44x118x10 | 2,27 | Alumínio e aço inox | 1 |

KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEÇAS

| CÓDIGO |  | * | Q |
|---------------|---|--|---|
| SET F-32N | 3,56 | AF-32R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| SET F-32/120N | 3,23 | AF-32R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| SET F-37N | 3,64 | AF-37R + ACF-SPH + R-20 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |
| SET F-37/120N | 3,31 | AF-37R/120 + ACF-SPH/120 + R-20/120 + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR | 1 |



KIT PIZZA CASA - 7 PEÇAS



| CÓDIGO |  | * | Q |
|---------|---|---|---|
| BASIC1N | 2,36 | F-32R + ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34 | 1 |

KIT PIZZA CASA - 9 PEÇAS



| CÓDIGO |  | * | Q |
|---------|---|--|---|
| BASIC2N | 3,96 | F-32R + F-20 + ACH-SP + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETAL033 + AC-MS90GR + MT34 | 1 |

LEGENDA  Dimensões úteis  Peso (Kg) * Características  Quantidade mínima do pedido

ALUMÍNIO RETANGULAR



> Cabeça alumínio anodizado neutro, cabo anodizado preto

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|----|-----|-----|------|---|
| AF-32R/60 | 32 | 60 | 92 | 0,50 | 1 |
| AF-32R/120 | | 120 | 152 | 0,64 | 1 |
| AF-32R | | 150 | 182 | 0,71 | 1 |
| AF-37R/60 | 36 | 60 | 96 | 0,58 | 1 |
| AF-37R/120 | | 120 | 156 | 0,72 | 1 |
| AF-37R | | 150 | 186 | 0,79 | 1 |
| AF-41R/60 | 41 | 60 | 102 | 0,69 | 1 |
| AF-41R/120 | | 120 | 162 | 0,83 | 1 |
| AF-41R | | 150 | 192 | 0,90 | 1 |
| AF-45R/60 | 45 | 60 | 107 | 0,83 | 1 |
| AF-45R/120 | | 120 | 167 | 0,97 | 1 |
| AF-45R | | 150 | 197 | 1,04 | 1 |

ALUMÍNIO RETANGULAR PERFURADA



> Cabeça alumínio anodizado neutro, cabo anodizado preto

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-------------|----|-----|-----|------|---|
| AF-32RF/60 | 32 | 60 | 92 | 0,48 | 1 |
| AF-32RF/120 | | 120 | 152 | 0,62 | 1 |
| AF-32RF | | 150 | 182 | 0,69 | 1 |
| AF-37RF/60 | 36 | 60 | 96 | 0,56 | 1 |
| AF-37RF/120 | | 120 | 156 | 0,70 | 1 |
| AF-37RF | | 150 | 186 | 0,77 | 1 |
| AF-41RF/60 | 41 | 60 | 102 | 0,67 | 1 |
| AF-41RF/120 | | 120 | 162 | 0,81 | 1 |
| AF-41RF | | 150 | 192 | 0,88 | 1 |
| AF-45RF/60 | 45 | 60 | 107 | 0,81 | 1 |
| AF-45RF/120 | | 120 | 167 | 0,95 | 1 |
| AF-45RF | | 150 | 197 | 1,02 | 1 |



ALUMÍNIO RETANGULAR



> Cabeça e cabo em alumínio não tratado

| CÓDIGO | | | | | Q |
|------------|-------|-----|-----|------|----|
| AE-29R/60 | 29x27 | 60 | 90 | 0,48 | 12 |
| AE-29R/75 | | 75 | 105 | 0,52 | 12 |
| AE-29R/120 | | 120 | 150 | 0,62 | 12 |
| AE-29R/150 | | 150 | 180 | 0,69 | 12 |
| AE-32R/60 | 32x30 | 60 | 93 | 0,54 | 12 |
| AE-32R/75 | | 75 | 108 | 0,50 | 12 |
| AE-32R/120 | | 120 | 153 | 0,68 | 12 |
| AE-32R/150 | | 150 | 183 | 0,75 | 12 |

AÇO ALUMINIZADO RETANGULAR



> Cabeça e cabo em alumínio não tratado

| CÓDIGO | | | | | Q |
|---------|-------|-----|-----|------|----|
| F-32R | 32x30 | 120 | 153 | 0,88 | 12 |
| F-32R/L | | 150 | 183 | 0,95 | 12 |

INOX REDONDA



> Cabeça aço inox, cabo em alumínio não tratado

| CÓDIGO | | | | | Q |
|----------|----|-----|-----|------|----|
| I-29/60 | 29 | 60 | 91 | 0,65 | 12 |
| I-29/75 | | 75 | 106 | 0,68 | 12 |
| I-29/120 | | 120 | 151 | 0,79 | 12 |
| I-29/150 | | 150 | 181 | 0,87 | 12 |



PAZINHA INOX



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|----------|----|-----|-----|------|---|
| R-17/120 | 17 | 120 | 136 | 0,73 | 1 |
| R-17 | | 150 | 166 | 0,86 | 1 |
| R-20/67 | 20 | 67 | 87 | 0,64 | 6 |
| R-20/120 | | 120 | 139 | 0,78 | 1 |
| R-20 | 23 | 150 | 169 | 0,91 | 1 |
| R-23/120 | | 120 | 142 | 0,86 | 1 |
| R-23 | 26 | 150 | 172 | 0,99 | 1 |
| R-26/120 | | 120 | 145 | 0,94 | 1 |
| R-26 | | 150 | 175 | 1,07 | 1 |

PAZINHA INOX PERFURADA



> Cabeça e cabo em inox

| CÓDIGO | | | | | Q |
|-----------|----|-----|-----|------|---|
| R-17F/120 | 17 | 120 | 136 | 0,68 | 1 |
| R-17F | | 150 | 166 | 0,81 | 1 |
| R-20F/120 | 20 | 120 | 139 | 0,73 | 1 |
| R-20F | | 150 | 169 | 0,86 | 1 |
| R-23F/120 | 23 | 120 | 142 | 0,79 | 1 |
| R-23F | | 150 | 172 | 0,92 | 1 |
| R-26F/120 | 26 | 120 | 145 | 0,88 | 1 |
| R-26F | | 150 | 175 | 1,01 | 1 |

PAZINHA ALUMÍNIO



> Cabeça em aço aluminizado, cabo em zinco

| CÓDIGO | | | | | Q |
|--------|----|-----|-----|------|----|
| F-20 | 20 | 120 | 139 | 0,78 | 12 |
| F-20/L | | 150 | 169 | 0,88 | 12 |

REPOSIÇÃO PAZINHA AMICA



> Ponta do cabo e manopla em polímero de alta densidade

| CÓDIGO | | Q |
|--------|-----|---|
| R-PA2 | 0,1 | 4 |

SOLUÇÃO EM DISPLAY DE LOJAS

EXPOSITOR DE PAREDE

Vista frontal

Vista lateral



| CÓDIGO | Dimensões do envio | Dimensões na loja | Em pallets | Q |
|--------|--------------------|-------------------|------------|---|
| ESGD2 | 90x60xh200 | 90x60xh200 | 80x60 | 1 |

EXPOSITOR ILHA

Vista frontal

Vista lateral



| CÓDIGO | Dimensões do envio | Dimensões na loja | Em pallets | Q |
|--------|--------------------|-------------------|------------|---|
| ESGD3 | 116x76xh110 | 116x76xh150 | 80x120 | 1 |

Vista frontal

Vista lateral



EXPOSITOR CARTONADO

| CÓDIGO | Dimensões do envio | Dimensões na loja | Em pallets | Incluso | Q |
|--------|--------------------|-------------------|------------|-------------------------------------|---|
| ESGD1 | 42x60xh133 | 42x60xh193 | 40x60 | 23 SETCLASS30/25 o SETCLASS33/25 | 1 |

Condições gerais de venda

REVENDEDORES E DISTRIBUIDORES

As condições listadas são um extrato do documento completo disponível em www.gimetal.it/it/termini-e-condizioni

PEDIDOS

Somente aceitamos pedidos por escrito, os quais podem ser feitos somente pelo e-mail info@gimetal.com.br. Cada pedido recebido será seguido por uma confirmação por escrito, enviada ao cliente para aprovação e confirmação. Novos revendedores: Favor solicitar tabela de preços e condições de venda vigentes pelo e-mail info@gimetal.com.br

DEVOLUÇÕES

Devoluções serão aceitas exclusivamente mediante recusa na entrega, a qual deve ser documentada com ressalva no documento da transportadora durante o momento da entrega. É importante que a ressalva seja detalhada, incluindo uma descrição completa do ocorrido. Com as informações necessárias, como: problemas relacionados à embalagem interna ou externa, questões referentes ao produto, detalhes do código do produto mencionado na ressalva, informações sobre danos ao produto, bem como possíveis faltas ou sobras de itens.

Para contestações relacionadas a danos, é importante que o relato seja apresentado por escrito e acompanhado de fotografias, e isso deve ser feito em um prazo máximo de 8 dias após o recebimento da mercadoria. Ressaltamos que apenas produtos não utilizados e ainda na embalagem original serão aceitos para devolução. O recebimento no nosso depósito só será possível se a devolução ocorrer no prazo de até 15 dias após a nossa autorização por escrito. Nesse processo, somente serão aceitos produtos acompanhados da embalagem original.

HORÁRIOS E PROCEDIMENTOS DE REMESSA E COLETA

Envio: será realizado em até 7 dias úteis. Para materiais feitos sob medida e/ou personalizados, o prazo será avaliado caso a caso. Coleta: o pedido deve ser retirado em nosso depósito até uma semana após receber a confirmação de que a mercadoria está pronta. Caso a coleta não seja realizada dentro deste prazo, será aplicada uma taxa de armazenamento de 1% do valor total do pedido por dia, para cada dia adicional de estocagem. Embalagem: será feita em embalagem padrão de papelão. Dependendo do volume do pedido, as mercadorias podem ser enviadas em paletes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As especificações técnicas são indicativas e nos reservamos o direito de fazer quaisquer alterações consideradas necessárias para aprimorar o produto.

O GRUPO



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