



Fabbrica Italiana dal 1986



Fabbrica Italiana dal 1986

*La scelta
dei Maestri*



PROFESSIONALE

PROFESIONAL | PROFESSIONNEL



CASA

CASA | MAISON



DELIVERY

DELIVERY | LIVRAISON



CARRELLI

CARROS | CHARIOTS

INDICE GENERALE

ÍNDICE GENERAL

SOMMAIRE

La nostra storia Nuestra historia Nostre histoire	4
Perché Gi.Metal Por que Gi.Metal Pourquoi Gi.Metal	6
Portale per rivenditori Portal diseñado para distribuidores Portail conçu pour les revendeurs	9
Guida alla scelta della pala Guía para la elección de la pala Guide pour le choix de la pelle	11
2Smart Technology 2Smart Technology 2Smart Technology	18
Imballo singolo Embalaje individual Emballage unique	20

PALE | PALAS | PELLÉS

Ricerca per linea di prodotto Búsqueda por línea de producto Recherche par ligne de produit	21
Linea Carbon Línea Carbon Ligne Carbon	22
Linea Gold Línea Gold Ligne Gold	28
Linea Evoluzione Línea Evoluzione Ligne Evoluzione	36
Linea Napoli Línea Napoli Ligne Napoli	45
Linea WoodTech Línea WoodTech Ligne WoodTech	52
Linea Azzurra Línea Azzurra Ligne Azzurra	59
Pale e Assi per pizze in pala/al metro Palas y tablas para pizzas en pala/metro Pelle et plaques pour la pizza in pala/au mètre	72
Linea Napoletana Línea Napoletana Ligne Napoletana	76
Linea Gluten Free Línea Gluten Free Ligne Gluten Free	81
Linea Alice Línea Alice Ligne Alice	88

ACCESSORI | ACCESORIOS | ACCESSOIRES

Pulire il forno Limpiar el horno Nettoyer le four	94
Organizzare: portapale Organizar: soporte de pala Organiser: porte-pelle	98
Gestire il forno a legna Manejar el horno de madera Gérer le four à bois	102
Cuocere La cocción Cuisson	104
Preparare Preparar Préparer	107
Tagliare Cortar Couper	109
Servire Atender Servir	111
Kit pizza completi Kit de pizza completos Kit pizza complets	117
Esibizioni e consulenze Herramientas para exhibiciones y consultoría Outils pour les expositions et le conseil	120
Espositori Expositores Présentoirs	123

CASA | CASA | MAISON

Linea Amica Línea Amica Ligne Amica	125
In casa... En casa À la maison	127
... e anche fuori Incluso afuera Et même en dehors	130
Soluzioni espositive punto vendita Soluciones de exposición punto de venta Solutions pour l'exposition du point de vente	134

DELIVERY | DELIVERY | LIVRAISON

Delivery Delivery Livraison	135
--	-----

CARRELLI | CARROS | CHARIOTS

Carrelli e contenitori Carros y contenedores Chariots et conteneurs	139
Accessori carrelli Accesorios para carros Accessoires pour chariots	150

Condizioni Generali di Vendita Condiciones de venta Conditions de vente	151
Il Gruppo El grupo Le groupe	154

LA NOSTRA STORIA

NUESTRA HISTORIA

NOTRE HISTOIRE



MARCO D'ANNIBALE

Founder & CEO Gi.Metal

 Dal 1986 Gi.Metal è una fabbrica di strumenti professionali per il mondo della ristorazione, e da 40 anni leader di settore e partner più amato da pizzaioli professionisti e non. Ogni anno Gi.Metal investe in risorse e nuove tecnologie, continuando a sorprendere la clientela nel tempo; l'ascolto del mercato si traduce in una vasta gamma di prodotti, ideati per soddisfare le più diverse esigenze e facilitare il pizzaiolo in ogni fase del lavoro.

 Desde 1986, Gi.Metal es una fábrica de herramientas profesionales para el mundo de la restauración, y durante más de 40 años es un líder del sector y socio más querido por los pizzeros profesionales y no profesionales. Cada año Gi.Metal invierte en recursos y nuevas tecnologías, y continúa sorprendiendo a los clientes con el tiempo; escuchar el mercado se traduce en una amplia gama de productos, diseñados para satisfacer las necesidades más diversas y facilitar al pizzero en cada etapa del trabajo.

 Depuis 1986 Gi.Metal est fabricant d'équipement professionnel pour la restauration, et depuis plus de 40 ans leader dans le secteur et partenaire le plus aimé parmi les pizzaiolos professionnels et les amateurs. Chaque année Gi.Metal investit dans les ressources et les nouvelles technologies, en surprenant la clientèle dans le temps; l'écoute du marché se traduit en une vaste sélection de produits, créés pour satisfaire les différents besoins et pour faciliter le pizzaiolo dans son travail.





Qualità MADE IN ITALY

Calidad MADE IN ITALY

Qualité MADE IN ITALY



1

**SEDE PRODUTTIVA DI 8.000 m²
in provincia di Pistoia, Italia**

SITIO DE PRODUCCIÓN
de 8.000 m² en la provincia de Pistoia (Italia)

SITE DE PRODUCTION
plus de 8.000 m² près de Pistoia, Italia

2

FILIALI negli Stati Uniti e in Brasile

SUCURSALES en los Estados Unidos y Brasil

FILIALES aux États-Unis et en Brésil

+20

FIERE INTERNAZIONALI

a cui l'azienda partecipa ogni anno

FERIAS INTERNACIONALES
en las que la empresa participa cada año

SALONS INTERNATIONAUX
auxquels l'entreprise participe chaque année

+40

EVENTI di cui Gi.Metal è sponsor

EVENTOS de los cuales Gi.Metal es patrocinador

ÉVÉNEMENTS dont Gi.Metal est partenaire

+60

DIPENDENTI E COLLABORATORI

che contribuiscono al successo di Gi.Metal

EMPLEADOS Y COLABORADORES
que contribuyen al éxito de Gi.Metal

EMPLOYÉS ET COLLABORATEURS
qui contribuent au succès de Gi.Metal

+85

PAESI serviti in tutto il mondo

PAÍSES atendidos en todo el mundo

PAYS servis dans tout le monde

+1.000

ARTICOLI in catalogo

ARTÍCULOS en el catálogo

ARTICLES dans le catalogue

+3.000

DISTRIBUTORI in tutto il mondo

DISTRIBUIDORES en todo el mundo

DISTRIBUTEURS dans tout le monde

+120.000

PALE PER PIZZA prodotte in un anno

PALAS PARA PIZZA producidas en un año

PELLES À PIZZA produites par an



PERCHÉ GI.METAL POR QUE GI.METAL POURQUOI GI.METAL



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

 **Un Símbolo de excelencia por más de 35 años.** Empresa líder en la producción de equipos profesionales para pizzerías. Gi.Metal representa su historia y diseña su futuro. Anticipa las necesidades del mercado con productos innovadores y de calidad superior que representan el ejemplo más acreditado de Made in Italy en el sector de referencia.

 **Symbole d'excellence depuis plus de 35 ans.** Entreprise leader dans le monde de la production des équipements professionnels pour la pizzeria. Gi.Metal en représente l'histoire et en dessine le futur. Elle anticipe les besoins du marché avec produits innovants, de qualité supérieure, qui sont le plus influent exemple de Made in Italy dans le secteur de référence.



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

 **"Con calidad construimos nuestro futuro"** la visión que anima al equipo de Gi.Metal: La búsqueda constante de los más altos estándares de calidad, junto con el logro de umbrales de error cercanos a cero, hoy son una garantía para un cliente completamente satisfecho. Los resultados se establecen, prueban y miden constantemente gracias a la escucha del cliente, que desempeña un papel fundamental y favorece la estrategia de mejora continua.

 **"Avec la qualité nous bâtissons notre future"** La vision qui anime l'équipe Gi.Metal: recherche constante de standards qualitatifs les plus élevés afin d'effacer chaque sorte d'erreur, en garantissant la satisfaction complète de notre clientèle. Les résultats sont établis, testés et constamment mesurés grâce à l'écoute du client, ayant un rôle fondamental et en favorisant la stratégie pour une continue amélioration



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

 **Diseño y producción internos,** gestionados y supervisados por personal altamente cualificado. La organización versátil le permite seguir directamente cada paso de procesamiento, asegurando la máxima calidad y eficiencia. Gi.Metal siempre ha utilizado maquinaria altamente tecnológica y de última generación, que garantiza la eficiencia productiva y la optimización de los tiempos y las materias primas utilizadas, desde el punto de vista de la empresa 4.0. Una completa informatización logística de la planta de 8000 m2 permite que los pedidos se procesen muy rápidamente para todos los artículos del catálogo.

 **Conception et production interne** gérées par notre personnel hautement qualifié. L'organisation versatile permet de suivre directement chaque phase du travail, en assurant une qualité et une efficacité maximale. Depuis toujours Gi.Metal utilise machines hautement technologiques et de dernière génération, qui garantissent l'efficacité productive et une optimisation des temps et des matières premières utilisées, en vue d'une entreprise 4.0. Une complète informatisation logistique de l'établissement de 8000mq permet l'exécution des commandes dans des délais assez courts pour la totalité des articles du catalogue.



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

Inversiones en Comunicación para apoyar a quienes creen en nosotros y decide elegirnos. Gi.Metal garantiza su presencia en más de 50 ferias y eventos, está presente en las mejores revistas de sector, invierte en las redes sociales y en la imagen corporativa. Un compromiso constante que valida la alta calidad del producto y que aumenta el conocimiento de la marca en todo el mundo.

Investissement en Communication pour supporter qui croie en nous. Gi.Metal garantit sa présence en plus de 50 Salons et manifestations du secteur, elle est présente dans les meilleurs magazines du secteur, elle investit dans les sociaux et dans l'image d'entreprise. Un engagement constant qui confirme la haute qualité du produit et qui accroît la brand awareness dans tout le monde.



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

ISO 9001:2015 la presencia de Gi.Metal en más de 85 países del mundo supone el cumplimiento de los más rigurosos estándares de producción internacionales. Hace años, de hecho, obtuvo por parte de Tuv Italia la certificación de calidad Iso 9001:2015, que la acredita como empresa enfocada en la mejora de la satisfacción del cliente gracias a un constante análisis y control de los procesos corporativos en busca de una mejor organización y eficiencia en todos los ámbitos.

ISO 9001:2015 la présence de Gi.Metal en plus de 85 Pays dans tout le monde nécessite le respect des strictes standards productifs internationaux. Depuis des années Gi.Metal a obtenu, par Tuv Italia, la certification de qualité Iso 9001:2015, en démontrant d'être une entreprise qui vise à la croissance de satisfaction de sa clientèle grâce à une constante analyse et contrôle des processus, pour la recherche d'une meilleure organisation et efficacité dans tous les secteurs.



Un impegno concreto per la sostenibilità. Gi.Metal prosegue il suo percorso verso una sostenibilità sempre più integrata, investendo risorse in un piano graduale di transizione ecologica. Dopo la rimozione di oltre 6.000 mq di amianto dallo stabilimento di Montale, ha installato il primo impianto fotovoltaico, con l'obiettivo di estendere il modello a tutte le sedi e ridurre l'impatto energetico. Anche i prodotti riflettono questa attenzione: alluminio e acciaio, materiali riciclabili per natura, vengono lavorati in ottica circolare, con gli scarti reinviati ai fornitori per una nuova fusione. Ottimizza inoltre i processi informativi interni grazie alla digitalizzazione documentale e all'uso di una intranet, riducendo l'impiego di carta. Dal 2021, tutti gli imballaggi riportano indicazioni per un corretto smaltimento, e per alcune linee utilizza cartone certificato FSC. A fine 2023 ha rivisto il packaging di pale e palettoni, riducendo sensibilmente la carta stampata e gli sprechi. Un impegno quotidiano, guidato dalla convinzione che la sostenibilità sia una scelta strategica per il futuro dell'ambiente e dell'azienda stessa.

Un compromiso concreto con la sostenibilidad. Gi.Metal continúa su camino hacia una sostenibilidad plenamente integrada, invirtiendo en una transición ecológica gradual. Tras retirar más de 6.000 m² de amianto de su planta de Montale, instaló el primer sistema fotovoltaico, con el objetivo de extender este modelo a todas sus sedes y reducir el impacto energético. Sus productos también reflejan este compromiso: el aluminio y el acero, materiales naturalmente reciclables, se procesan con un enfoque circular, reenviando los residuos a los proveedores para su refundición. Los procesos internos de información se optimizan mediante la digitalización documental y el uso de una intranet, lo que reduce considerablemente el consumo de papel. Desde 2021, todos los envases incluyen indicaciones claras de reciclaje, y algunas líneas utilizan cartón con certificación FSC. A finales de 2023, se rediseñó el embalaje de palas y paletines, reduciendo notablemente el papel impreso y los residuos. Un compromiso diario, basado en la convicción de que la sostenibilidad es una elección estratégica para el futuro del medioambiente y de la empresa.

Un engagement concret en faveur de la durabilité. Gi.Metal poursuit son chemin vers une durabilité pleinement intégrée, en investissant dans une transition écologique progressive. Après avoir retiré plus de 6 000 m² d'amiante du site de Montale, Gi.Metal a installé un premier système photovoltaïque avec l'objectif d'étendre ce modèle à tous ses établissements et de réduire l'impact énergétique. Ses produits reflètent également cet engagement : l'aluminium et l'acier, matériaux naturellement recyclables, sont travaillés selon une logique circulaire, avec les déchets qui sont renvoyés aux fournisseurs pour être refondus. Les processus d'information internes sont optimisés grâce à la dématérialisation et à l'utilisation d'un intranet, permettant de réduire fortement l'usage du papier. Depuis 2021, tous les emballages comportent des consignes claires de tri et du carton certifié FSC est utilisé pour certaines lignes de produits. En fin 2023, l'esthétique des emballages de pelles et petites pelles a été revue, en réduisant ainsi l'utilisation du papier imprimé et le gaspillage. Un engagement quotidien, guidé par la conviction que la durabilité est un choix stratégique pour l'avenir de l'environnement et de l'entreprise.



Fabbrica Italiana dal 1986

40 ANNI DI EVOLUZIONE, COMPETENZA E INNOVAZIONE AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI DELLA PIZZA

40 AÑOS DE EVOLUCIÓN, COMPETENCIA E INNOVACIÓN
AL SERVICIO DE LOS PROFESIONALES DE LA PIZZA

40 ANS D'ÉVOLUTION, D'EXPERTISE ET D'INNOVATION
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA PIZZA

 Nel 2026 Gi.Metal celebra quarant'anni di storia nel mondo delle attrezzature professionali per la pizzeria. Un traguardo importante, raggiunto grazie a una visione chiara, all'ascolto costante del mercato e a un impegno quotidiano verso l'innovazione e la qualità. In occasione dell'anniversario è stato creato un logo dedicato e il claim "Il futuro ha 40 anni di storia", sintesi perfetta dell'identità dell'azienda: radicata nell'esperienza, ma sempre proiettata in avanti. Questo anniversario non è solo una celebrazione del passato, ma soprattutto un'occasione per rinnovare la promessa fatta a chi sceglie Gi.Metal ogni giorno: continuare a progettare e produrre in Italia strumenti affidabili, funzionali e all'avanguardia, al servizio dei professionisti della pizza in tutto il mondo.

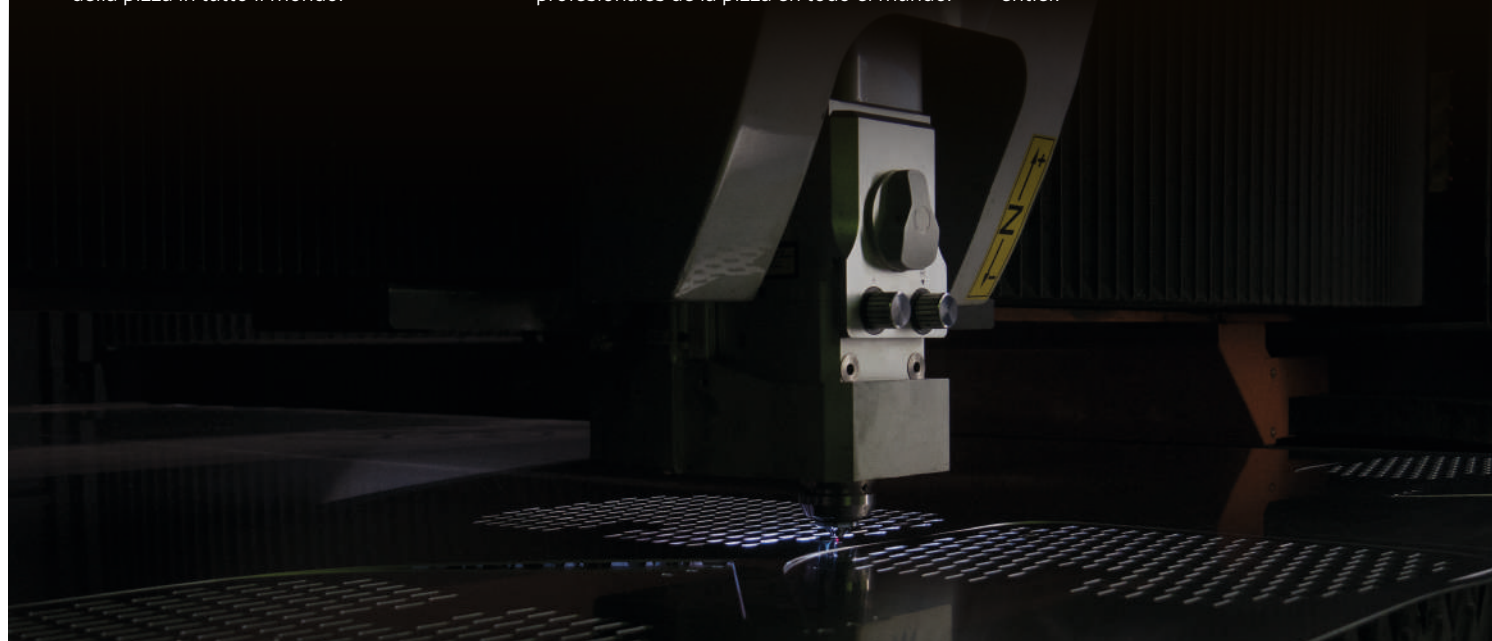
 En 2026, Gi.Metal celebra cuarenta años de historia en el mundo de los equipos profesionales para pizzerías. Se trata de un hito importante, alcanzado gracias a una visión clara, a la escucha constante del mercado y a un compromiso diario con la innovación y la calidad.

Con motivo del aniversario, se ha creado un logotipo dedicado y el lema «El futuro tiene 40 años de historia» (Il futuro ha 40 anni di storia), una síntesis perfecta de la identidad de la empresa: arraigada en la experiencia, pero siempre proyectada hacia adelante. Este aniversario no es solo una celebración del pasado, sino sobre todo una oportunidad para renovar la promesa hecha a quienes eligen Gi.Metal cada día: seguir diseñando y produciendo en Italia herramientas fiables, funcionales y de vanguardia, al servicio de los profesionales de la pizza en todo el mundo.

 En 2026, Gi.Metal célèbre quarante ans d'histoire dans le monde des équipements professionnels pour la pizzeria. C'est une étape importante, franchie grâce à une vision claire, à une écoute constante du marché et à un engagement quotidien envers l'innovation et la qualité.

Pour marquer cet anniversaire, un logo dédié et le slogan « L'avenir a 40 ans d'histoire » ont été créés, une synthèse parfaite de l'identité de l'entreprise : enracinée dans l'expérience, mais toujours tournée vers l'avenir.

Cet anniversaire n'est pas seulement une célébration du passé, mais surtout une occasion de renouveler la promesse faite à ceux qui choisissent Gi.Metal au quotidien : continuer à concevoir et à produire en Italie des outils fiables, fonctionnels et à la pointe de la technologie, au service des professionnels de la pizza dans le monde entier.



IL NUOVO PORTALE RIVENDITORI DI GI.METAL

EL NUEVO PORTAL DE DISTRIBUIDORES GI.METAL
LE NOUVEAU PORTAIL REVENDEURS DE GI.METAL



 Nel 2022 Gi.Metal ha investito anche per un nuovo sito. Un ambiente digitale completamente rinnovato e mobile friendly, che mette al centro i prodotti e le persone. La piattaforma si sviluppa su due diversi canali shop di cui uno dedicato esclusivamente ai rivenditori, per soddisfare in maniera sempre più mirata le diverse esigenze. Acquistando direttamente dal nostro PORTALE RIVENDITORI si avrà:

 En 2022, Gi.Metal también invirtió en un nuevo sitio. Un entorno digital completamente renovado y mobile friendly, que pone en el centro los productos y las personas. La plataforma se desarrolla en dos canales de tienda diferentes, uno dedicado exclusivamente a los revendedores, para satisfacer cada vez más las diferentes necesidades. Comprando directamente desde nuestro PORTAL REVENDEDORES se tendrá:

 En 2022, Gi.Metal a également investi pour un nouveau site. Un environnement numérique entièrement rénové et mobile, qui met au centre, les produits et les personnes. La plate-forme est développée sur deux chaînes de shops différentes dont une exclusivement dédiée aux revendeurs, pour répondre de manière toujours plus ciblée aux différents besoins. En achetant directement sur notre PORTAIL REVENDEURS vous aurez:



RIVENDITORI.GIMETAL.IT



MASSIMA PRIORITÀ Ordini web gestiti con priorità rispetto agli altri ordini.

MAXIMA PRIORIDAD Los órdenes de compra por web se gestionan con prioridad sobre otros órdenes.

PRIORITÉ ABSOLUE Commandes en ligne gérées en priorité par rapport aux autres commandes.



ORDINE VELOCE Selezione più rapida tramite suggerimento personalizzato dello storico degli ordini.

ORDEN RÁPIDA Selección más rápida por sugerencia personalizada del historial de pedidos.

COMMANDE RAPIDE Sélectionnez plus rapidement grâce à une suggestion personnalisée de l'historique des commandes.



ARCHIVIO DOCUMENTI Possibilità di recuperare ordini e documenti amministrativi e commerciali.

ARCHIVO DOCUMENTOS Posibilidad de recuperar pedidos y documentos administrativos y comerciales

ARCHIVE DOCUMENTS Possibilité de récupérer les commandes, les documents administratifs et commerciaux



COSTI RIDOTTI Spese di spedizione agevolate rispetto alle condizioni standard.

COSTES REDUCIDOS Coste de envío facilitado en comparación con las condiciones estándar.

COÛTS RÉDUITS Coût d'envoi favorisé par rapport aux conditions standards.



ASSISTENZA Supporto all'ordine in tempo reale tramite chat online con il nostro customer service.

ASISTENCIA AL CLIENTE Asistencia a los pedidos en tiempo real por chat online con el nuestro customer service.

SERVICE CLIENTÈLE Assistance sur la commande en temps réel à travers la chat online avec notre customer service.

LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL

NUESTRA COMUNIDAD
SOCIAL

NOTRE COMMUNITY
SOCIAL

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

 Hacer las cosas bien es importante, pero también lo es saber contarlas y compartir. En los últimos años es cada vez más claro cómo la comunicación social, pero tal vez sería mejor hablar de marketing digital, es tanto imprescindible para el crecimiento empresarial. Gi.Metal ha adquirido una adecuada conciencia, dedicando cada vez más recursos, con el objetivo de aumentar el conocimiento de la marca y los productos en cada esquina del mundo. Utilizar profesionalmente las redes sociales, teniendo cuidado para integrarlos correctamente en una estrategia de comunicación y marketing ha sido fundamental en los últimos años dado el crecimiento de la comunidad de pizzeros profesionales y aficionados que gravita alrededor al mundo de la pizza. Escuchar a sus clientes, actuales y potenciales, siempre ha sido fundamental para desarrollar los productos deseados; hoy es posible hacerlo de manera extensa, directa, oportuna, como nunca antes, con la posibilidad de adaptarse a los deseos de los clientes.

 C'est important de bien faire les choses, mais aussi de savoir les raconter et partager. Ces dernières années la communication social, mais peut-être qu'il vaudrait mieux parler de marketing numérique, est indispensable à la croissance des entreprises. Gi.Metal a acquis une conscience adéquate en consacrant toujours plus de ressources, avec l'objectif d'accroître la connaissance de la marque et des produits dans chaque coin du monde. Utiliser professionnellement les réseaux sociaux, en prenant soin de les intégrer correctement dans une stratégie de communication et de marketing partagé, il a été crucial ces dernières années vu la croissance de la communauté de pizzaioli professionnels et amateurs qui gravite autour du monde de la pizza. L'écoute de ses clients actuels et potentiels a été toujours fondamentale pour développer les produits désirés ; aujourd'hui c'est possible de le faire de manière étendue, directe, opportune, comme jamais auparavant, avec la possibilité d'être adapté aux besoins des clients.

SEGUICI e CONDIVIDI!

¡SÍGUENOS Y COMPARTE! - SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ!



TUTTI I NUOVI TREND A CUI ISPIRARSI

All the new trends to be inspired
Lassen Sie sich durch unsere neuen Trends inspirieren



NOVITÀ DI PRODOTTO E AGGIORNAMENTI SU EVENTI E FIERE

Novedad de producto y actualizaciones sobre eventos y ferias
Nouveauté de produit et mise à jour sur événements et Salons



TUTORIAL SULL'UTILIZZO DEI NOSTRI PRODOTTI E MOLTO ALTRO

Tutorial sobre el uso de nuestros productos y muchos más
Tutorial sur l'utilisation de nos produits et beaucoup d'autre



IL VOLTO BUSINESS DELL'AZIENDA

La cara comercial de la empresa
Le visage business de l'entreprise



CREATIVITÀ AUTENTICA PER ISPIRARE I PIZZAIOLI DI OGGI E DOMANI

Auténtica creatividad para inspirar a los pizzeros de hoy y del mañana
Une créativité authentique pour inspirer les pizzaiolos d'aujourd'hui et de demain



RACCONTARE E PROMUOVERE LA CULTURA DELLA PIZZA TRADIZIONALE ITALIANA IN CINA

Contar y promover la cultura de la pizza tradicional italiana en China
Raconter et promouvoir la culture de la pizza italienne traditionnelle en Chine



GUIDA GUÍA / GUIDE

COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?

¿COMO ELEGIR UNA PALA PARA PIZZA PROFESIONAL?
COMMENT PEUT-ON CHOISIR UNE PELLE
À PIZZA PROFESSIONNELLE?

INFORNARE O SFORNARE?

¿HORNEAR O DESENHORNAR?
ENFOURNER OU DÉFOURNER?

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

 Las **palas** están diseñadas para recoger la pizza del banco de trabajo y depositarla en el horno. Tienen diferentes formas y tamaños para adaptarse a diferentes espacios de trabajo.

Las **paletas** Gi.Metal son ágiles y precisas de manejar: se utilizan para rotar la pizza en el horno, comprobar la cocción levantando el fondo y tomarla una vez cocida. Las dimensiones identificadas por Gi.Metal aseguran la superficie de apoyo correcta.

 Les **pelles** sont conçues pour soulever la pizza du plan de travail et la déposer dans le four. Elles ont plusieurs formes et dimensions afin de s'adapter à pizzas de différents formes et longueurs et à différents espaces de travail.

Les **petites pelles** Gi.Metal sont agiles et faciles à manier: elles servent pour tourner la pizza dans le four, à en vérifier la cuisson en soulevant le fond, et à la retirer une fois cuite. Les dimensions individuées par Gi.Metal garantissent la correcte surface d'appui.



FORATA O PIENA?

¿PERFORADA O MACIZA?
PERFORÉE OU PLEINE?

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

VANTAGGI DELLA FORATURA:

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

 Gi.Metal es la primera empresa que ha diseñado y realizado la perforación exclusiva para palas de pizza. Una innovación muy importante que facilita el trabajo del pizzero, permitiendo de descargar con más facilidad el exceso de harina que dentro el horno, si se quema, provoca humos, residuos y el sabor amargo de la pizza. La perforación de Gi.Metal es la respuesta a estos inconvenientes. Gi.Metal dedica la misma atención a aquellos que prefieren la tradicional pala en la versión llena, que ofrece una amplia gama de artículos con un rendimiento excelente.

VENTAJAS DE LA PERFORACIÓN:

- **Maxima fluidez:** muy baja fricción. Los agujeros están redondeados en los extremos del final del corte, para que la masa más húmeda fluya sin problemas.
- **Ligereza:** la lámina perforada tiene menos material y, por eso, pesa menos.
- **Menos humo:** menos harina que se quema significa menos humo en el local.
- **No mas quemaduras y sabor amargo de la pizza:** la harina que se quema debajo de la pizza crea quemaduras negras y la hace amarga al gusto.
- **Más limpieza:** menos harina quemada en el horno significa menos necesidad de limpiar la encimera.

 Gi.Metal est la première entreprise à avoir idée, projeté et réalisé l'exclusive perforation pour les pelles à pizza. Une innovation très importante, qui facilite le travail du pizzaiolo, en permettant l'évacuation de la farine en excès qui, en brûlant dans le four, causerait vapeurs, résidus et saveur amère de la pizza. La perforation Gi.Metal est la réponse à cet inconvénient. Gi.Metal dédie la même attention à qui préfère la pelle traditionnelle non perforée, en offrant une vaste gamme d'articles d'excellentes performances.

AVANTAGES DE LA PERFORATION:

- **Haut glissement:** très bas frottement. Les trous sont biseautés et arrondis en permettant même au pâte le plus humide de glisser sans problèmes.
- **Légereté:** la lame perforée contient moins de matériau et pèse donc moins.

- **Moins de fumée:** moins de farine qui brûle signifie moins de fumée dans le local.
- **Stop à la carbonisation et au goût amer de la pizza:** la farine qui brûle sous la pizza crée des noircissures et lui donne un goût amer.
- **Une plus grande propreté:** moins de farine brûlée dans le four signifie moins de nettoyage du plan.



RETTANGOLARE O ROTONDA?

¿RECTANGULAR O REDONDA? – RECTANGULAIRE OU RONDE?

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

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



 La pala Gi.Metal para hornear está diseñada para recoger y transportar la pizza fácilmente y con seguridad.

La **pala rectangular** es una opción tradicional: tiene una superficie de contacto más grande con la pizza en la parte frontal, gracias a la molienda. La **pala redonda** tiene una invitación extendida con una molienda suave y regular sobre una curva extendida y permite también tomar la pizza lateralmente, no solo en el frente. Además, no teniendo esquinas, permite acercar las pizzas dentro el horno, asegurando el movimiento correcto.

 La pelle à enfourner Gi.Metal est conçue pour prendre et transporter la pizza dans une façon facile et sûre.

La **pelle rectangulaire** est un choix traditionnel : elle présente une vaste surface de contact avec la pizza dans la partie frontale, grâce au fraisage. La **pelle ronde** présente un fraisage doux et régulier sur une plus vaste extension de la courbure, en consentant au pizzaiolo de prendre la pizza même en position latéral, pas seulement frontal. De plus, n'ayant pas de angles, la pelle permet de rapprocher les pizzas dans le four, en garantissant leur correct mouvement.

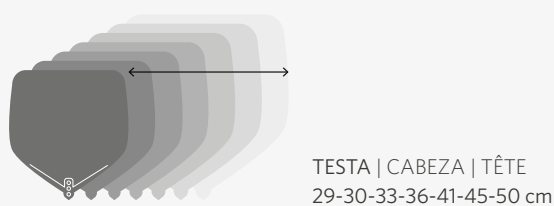
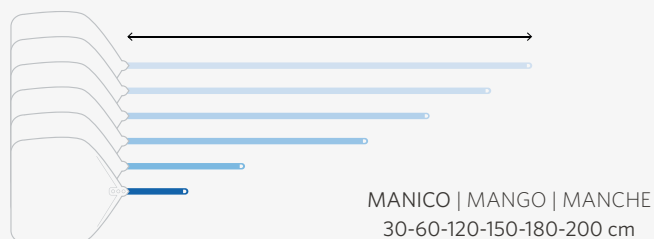
DIVERSE MISURE

DIFERENTES MEDIDAS – DIMENSIONS DIFFÉRENTES

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

 La tipología de pizza, el espacio de trabajo disponible y el tamaño del horno utilizado son elementos fundamentales para elegir la pala que refleje y respet sus necesidades. Los esquemas a lado pueden ayudarle a percibir la **diferencia entre las medidas disponibles**, que podrán ayudar el cliente en la fase de evaluación/selección del producto.

 La typologie de pizza, l'espace du travail à disposition et la dimension du four utilisé sont éléments fondamentaux pour le choix de la pelle qui reflète les propres exigences. Les schémas ici à côté sont une valide aide pour comprendre la différence parmi les **différentes dimensions disponibles**, qui pourront faciliter le client dans la phase de évaluation/choix du produit.



ALLUMINIO ANODIZZATO

ALUMINIO ANONIZADO

ALUMINIUM ANODISÉ

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

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

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

Anodizzazione Neutra: Azzurra, WoodTech, Napoletana, Gluten Free, Alice

Anodizzazione Dura: Carbon, Evoluzione, Napoli

Anodizzazione Dura Dorata G.H.A.: Gold

 Las palas Gi.Metal están hechas principalmente de aluminio anodizado; la anodización es un proceso químico en el aluminio que implica un importante enriquecimiento de las propiedades naturales de las materias primas, con estas ventajas:

- Aumentar la resistencia a la corrosión
- Conferir mayor dureza superficial
- Mejorar la resistencia al desgaste/abrasión
- Ofrecer una buena apariencia estética, uniforme y duradera nel tiempo

Las crecientes necesidades del mercado han llevado a Gi.Metal a especializarse en estos estudios, que después de años de extensas investigaciones, análisis y pruebas, cubren la demanda con **diferentes tipologías** de anodización:

Anodización neutra: Azzurra, WoodTech, Napoletana, Gluten Free, Alice

Anodización Dura: Carbon, Evoluzione, Napoli

Anodización Dura dorada G.H.A.: Gold

 Les pelles Gi.Metal sont réalisées principalement en aluminium anodisé; l'anodisation est un processus chimique sur l'aluminium qui comporte un enrichissement important des propriétés naturelles de la matière première, avec ces avantages:

- Augmenter la résistance à la corrosion
- Durcir la surface
- Améliorer la résistance à l'usure et à l'abrasion
- Donner un bon aspect esthétique, uniforme et durable dans le temps

Les exigences du marché toujours en croissance ont porté Gi.Metal à se spécialiser dans ces études qui, après des années de recherches, analyses et tests, couvre la demande avec différentes typologies de anodisation:

Anodisation neutre: Azzurra, WoodTech, Napoletana, Gluten Free, Alice

Anodisation Dure: Carbon, Evoluzione, Napoli

Anodisation Dure Dorée G.H.A.: Gold



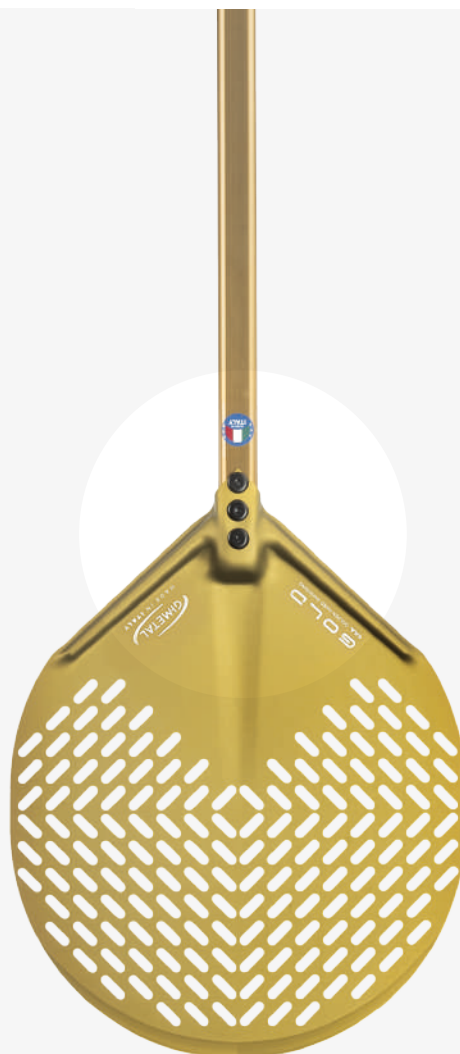
I 3 RIVETTI

LOS 3 REMACHES | LES 3 RIVETS

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

 El área más delicada de cada pala es la unión entre la cabeza de la pala y el mango. Para asegurar **seguridad y estabilidad** nunca antes vistas, Gi.Metal usa remaches especiales que se utilizan en aeronáutica para ensamblar aeronaves; utiliza 3 remaches, en línea, un signo distintivo de la marca que hacen de las palas Gi.Metal productos únicos y inconfundibles.

 La zone la plus sensible de chaque pelle et le point jonction entre tête pelle et manche. Afin d'en garantir **sûreté et stabilité** jamais vues, Gi.Metal utilise rivets spéciaux lesquels sont utilisés en aéronautique pour construire les avions; Gi.Metal en utilise 3 en ligne, signe distinctive du brand qui rend les pelles uniques et incomparables.



LA NERVATURA CENTRALE

LA NERVADURA CENTRAL | LA NERVURE CENTRALE

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

 Las cabezas de aluminio han sido diseñados para ser flexibles donde es necesario, permitiendo un **efecto de espátula** que facilita la carga de la pizza. La nervadura central endurece la cabeza y, juntos con las nervaduras laterales, aseguran soportar pesos elevados.

 Les têtes en aluminium ont été projetées pour être flexibles lorsque nécessaire, en consentant un **effet spatule** qui facilite la prise en charge de la pizza. La nervure centrale durcit la tête et, avec les nervures latérales, assure de soutenir poids élevés.



MANICI ERGONOMICI

MANGOS ERGONÓMICOS | MANCHES ERGONOMIQUES

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

 Los mangos de aluminio están **aligerados y reforzados** con un proceso particular que inerva longitudinalmente el mango, como es visible en el cordoncillo interno. La forma tubular ovalada particular favorece la estabilidad, evitando la rotación.

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

PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE

PALETAS CON EMPUÑADURAS AISLANTES

PETITES PELLERES AVEC ÉLÉMENT COULISSANT ISOLANT

 Il palettino **solido e leggero** è disponibile nella versione a testa piena o in diverse tipologie di foratura. Viene realizzato interamente in acciaio inox, per evitare la trasmissione del calore del forno; fondo manico e impugnatura intermedia scorrevole ed **ergonomica** sono in apposito polimero ad alta densità che conferisce resistenza a urti e calore.

 La paleta **sólida y ligera** está disponible en la versión cabeza llena o en diferentes tipos de agujeros. Está hecha completamente de acero inoxidable, para evitar la transferencia de calor del horno; la parte inferior del mango y el mango intermedio deslizante y **ergonómico** están fabricados en un polímero especial de alta densidad que garantiza la resistencia al impacto y al calor.

 La petite pelle, **solide et légère**, est disponible dans la version à tête pleine ou en différentes perforations. Elle est fabriquée entièrement en acier inox pour éviter la transmission de la chaleur du four, alors que le bout du manche et la poignée intermédiaire coulissante et **ergonomique** sont fabriqués en polymère haute densité et haute résistance aux coups et à la chaleur.



RESTYLING D'AUTORE PER I 40 ANNI.

RESTYLING DE AUTOR: NUEVA CABEZA DE PALA
PARA LOS 40 AÑOS DE GI.METAL

RESTYLAGE D'AUTEUR : NOUVELLE TÊTE DE PELLE
POUR LES 40 ANS DE GI.METAL

 Nel 2026 Gi.Metal celebra **40 anni di storia**, un traguardo importante che segna quattro decenni di passione, ricerca e dedizione al mondo della pizza professionale. Per l'occasione, le linee **Eccellenza** e **Alta Prestazione** si rinnovano con un **restyling estetico** che valorizza ancora di più l'identità del brand.

Testa pala distintiva

Ogni pala sarà impreziosita da una **marcatura laser** incisa sulla testa: un segno distintivo, unico per ciascun modello, pensato come la firma di un artista sul proprio capolavoro. Un dettaglio che racconta l'unicità di ogni strumento e ne celebra l'eccellenza

Scorrevole per palettino più ergonomico

Il nuovo componente scorrevole integra una **battuta finale** che migliora la presa, rendendola più naturale e immediata, senza la necessità di cercare il punto esatto di appoggio.

Finale di manico iconico e funzionale

Il nuovo fondo manico, adottato su pale, palettini e spazzole, è stato progettato per coniugare estetica e funzionalità.

 En 2026, Gi.Metal celebra **40 años de historia**, un hito importante que marca cuatro décadas de pasión, investigación y dedicación al mundo de la pizza profesional.

Para la ocasión, las líneas **Eccellenza** y **Alta Prestación** se renuevan con un **restyling estético** que refuerza aún más la identidad de la marca.

Cabeza de pala distintiva

Cada pala estará adornada con un **marcado láser** en la cabeza: una marca distintiva, única para cada modelo, pensada como la firma de un artista en su obra maestra. Un detalle que resalta la singularidad de cada herramienta y celebra su excelencia.

Mango deslizante para un agarre más ergonómico.

El nuevo componente deslizante integra un **tope final** que mejora el agarre, haciéndolo más natural e inmediato, sin la necesidad de buscar el punto exacto de apoyo.

Extremo del mango icónico y funcional.

El nuevo fondo de mango, adoptado en palas, paletas y cepillos, ha sido diseñado para combinar estética y funcionalidad.

 En 2026, Gi.Metal célèbre **40 ans d'histoire**, une étape importante marquant quatre décennies de passion, de recherche et de dévouement au monde de la pizza professionnelle.

Pour l'occasion, les lignes **Excellence** et **Haute Performance** bénéficient d'un **restylage esthétique** qui renforce encore davantage l'identité de la marque.

Tête de pelle distinctive

Chaque pelle sera ornée d'un **marquage au laser** gravé sur la tête : un signe distinctif, unique pour chaque modèle, pensé comme la signature d'un artiste sur son chef-d'œuvre. Un détail qui raconte l'unicité de chaque outil et en célèbre l'excellence.

Élément coulissant de petite pelle plus ergonomique.

Le nouveau composant coulissant intègre une **butée finale** qui améliore la prise, en la rendant plus naturelle et immédiate, sans avoir besoin de chercher le point exact d'appui.

Poignée du manche fonctionnelle et avec un design iconique.

Le nouveau fond de manche, adopté sur les pelles, les petites pelles et les brosses, a été conçu pour allier esthétique et fonctionnalité.



2 SMART TECHNOLOGY

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

LA NUEVA SOLUCIÓN DE GI.METAL PARA REDUCIR LOS GASTOS Y LOS PROBLEMAS DE ENVÍO!

LA NOUVELLE SOLUTION GI.METAL POUR RÉDUIRE LES COÛTS ET LES PROBLÈMES D'EXPÉDITION!

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

 Tras el éxito de la primera versión de los mangos de dos piezas, Gi.Metal volvió a invertir para estudiar, diseñar, probar y producir una nueva solución, un desarrollo tecnológico que garantiza numerosas ventajas para los minoristas:

 Après le succès de la première version des manches en deux parties, Gi.Metal a investi à nouveau pour étudier, concevoir, tester et produire une nouvelle solution, un développement technologique qui garantit de nombreux avantages pour les revendeurs :



Imballo compatto

Embalaje compacto
Emballage compact



Costi di spedizione notevolmente ridotti

Gastos de envío considerablemente reducidos
Des coûts d'expédition considérablement réduits



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

MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: por 6,90 euro más será posible solicitar el mango dividido en dos piezas.

UN MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX: avec un supplément de 6,90 euros, il sera possible de demander que le manche soit divisé en deux parties.



Minor rischio di danneggiamento durante il trasporto

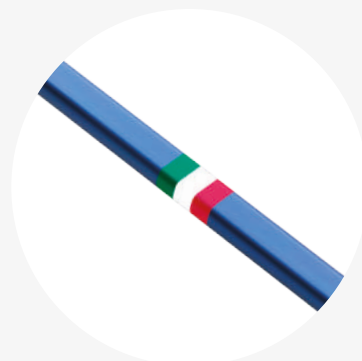
Menor riesgo de daños durante el transporte
Moins de risques de dommages pendant le transport



Possibilità di confezionamento SINGOLO (su richiesta).

Rendi ancora più semplice, pratico ed economico spedire al cliente finale!
POSIBILIDAD DE EMBALAJE INDIVIDUAL (bajo pedido). haga aún más fácil, cómodo y económico el envío al cliente final.

POSSIBILITÉ D'EMBALLAGE UNIQUE (sur demande). Rendre l'expédition au client final encore plus simple, plus pratique et plus économique !



 Le garanzie per il cliente finale:

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

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

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

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

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

 Garantías para el cliente final:

- **Mayor comodidad:** gracias al kit suministrado, los extremos de los elementos metálicos estarán protegidos durante el transporte. La llave hará que el montaje de las dos partes sea fácil y seguro, garantizando, incluso durante el uso, resistencia extrema a toda la pala o cepillo.
- **Atención a los detalles:** El adhesivo tricolor especial incluido en el kit cubrirá el punto de unión, dando un toque de personalidad a la herramienta elegida.
- **Ahorro en los costes de transporte** gracias a la reducción del embalaje
- **Solución ideal para viajeros**

Los mangos con tecnología 2SMART están disponibles para las siguientes líneas: Azzurra, Gold, Evoluzione, Napoli, Napoletana

En tamaños: 120 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm

En los tamaños de pala 180 y 200, y para la versión 200 del cepillo, será posible adquirir EXCLUSIVAMENTE el mango con tecnología 2SMART.

Solo tiene que añadir una X final al código del producto (por ejemplo, A-32RFX/120) para pedir su herramienta con mango de dos piezas.

 Garanties pour le client final :

- **Plus de confort:** grâce au kit fourni, les extrémités des éléments métalliques seront protégées pendant le transport. La clé Allen rendra l'assemblage des deux parties facile et sûr, en garantissant, même pendant l'utilisation, une résistance extrême à l'ensemble de la pelle ou de la brosse.
- **Le souci du détail:** L'autocollant tricolore spécial inclus dans le kit couvrira le point de jonction, donnant une touche de personnalité à l'outil choisi.
- **Économies sur les coûts de transport:** grâce à la réduction de l'emballage
- **La solution idéale pour les voyageurs**

Les manches dotés de la technologie 2SMART sont disponibles pour les lignes suivantes: Azzurra, Gold, Evolution, Naples, Napoletana

Dans les tailles : 120 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm

Dans les tailles de pelle 180 et 200, et pour la version 200 de la brosse, il sera possible d'acheter EXCLUSIVEMENT le manche avec la technologie 2SMART.

Il suffit d'ajouter un X final au code produit (par exemple A-32RFX/120) pour commander votre outil avec un manche en deux parties.



IMBALLO SINGOLO

SCOPRI IL NUOVO SERVIZIO

EMBALAJE INDIVIDUAL Descubre el nuevo servicio

EMBALLAGE UNIQUE Découvrez le nouveau service

 Per venire incontro alle esigenze dei rivenditori, Gi.Metal ha ideato un nuovo servizio: l'imballo singolo. Grazie a questo servizio il rivenditore, all'interno del suo ordine, avrà la possibilità di ricevere alcuni prodotti selezionati imballati singolarmente e inviarli direttamente al cliente finale.

 Gi.Metal ofrece ahora a los minoristas un nuevo servicio de embalaje individual. Con este servicio, el minorista, dentro de su pedido, tendrá la opción de recibir los productos seleccionados embalados individualmente.

 Gi.Metal propose désormais aux revendeurs un nouveau service d'emballage individuel. Grâce à ce service, le revendeur aura la possibilité de recevoir, dans le cadre de sa commande, des produits sélectionnés emballés individuellement.



Imballo compatto per una maggiore praticità

Embalaje compacto para mayor comodidad
Emballage compact pour plus de commodité



Minor rischio di danneggiamento durante il trasporto

Menor riesgo de daños durante el transporte
Moins de risques de dommages pendant le transport



Ottimizzazione logistica

con un risparmio dei costi di trasporto verso i rivenditori e i loro clienti finali.

OPTIMIZACIÓN LOGÍSTICA con ahorro de costes de transporte para los minoristas y sus clientes finales

OPTIMISATION LOGISTIQUE avec des économies sur les coûts de transport pour les revendeurs et leurs clients finaux



Sarà possibile richiedere i prodotti con imballo singolo con un supplemento di euro 6,10

Será posible solicitar los productos en envase individual con un recargo de 6,10 euros

Il sera possible de demander les produits dans un emballage unique moyennant un supplément de 6,10 euros

 Il servizio è disponibile per:

- ▶ pale e palettini con misure di manico intero (30, 60 e 75)
- ▶ pale, palettini e spazzole con manico in due pezzi.

Il servizio è disponibile per le seguenti linee: Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech, Azzurra, Napoletana

Sarà sufficiente aggiungere una U finale al codice prodotto (ad esempio A-32RFX/120/U) per ordinare il proprio utensile con imballo singolo.

 El servicio está disponible para:

- ▶ palas y paletas con mango de tamaño completo (30, 60 y 75)
- ▶ palas, paletas y cepillos con mangos de dos piezas.

El servicio está disponible para las siguientes líneas: Gold, Evolución, Napoli, Woodtech, Azzurra, Napoletana

Sólo tiene que añadir una U final al código del producto (por ejemplo, A-32RFX/120/U) para pedir su herramienta en embalaje individual.

 Le service est disponible pour:

- ▶ pelles et palettes avec des mesures de manche entier (30, 60 et 75)
- ▶ pelles, palettes et brosses avec manches en deux parties.

Le service est disponible pour les lignes suivantes : Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech, Azzurra, Napoletana

Il suffit d'ajouter un U final au code produit (par exemple A-32RFX/120/U) pour commander votre outil dans un emballage unique.





PROFESSIONALE

PROFESSIONAL | PROFESSIONNEL



 Gli strumenti per il pizzaiolo professionista: pale, palettini, spazzole e accessori. 9 linee diverse per rispondere ad ogni esigenza: tipo di pizza, di forno, spazi di lavoro, modalità di preparazione e preferenze personali. Ad ognuno lo strumento ideale.

 Los instrumentos para el pizzero profesional: palas, paletas, cepillos y accesorios. 9 líneas distintas para cumplir con cualquier necesidad: tipo de pizza, de horno, espacios de trabajo, modo de preparación y preferencias personales. Cada uno es el instrumento ideal.e.

 Les ustensiles des pizzaiolos professionnels: pelles, palettes, brosses et accessoires. 9 lignes différentes pour répondre à tous les besoins : type de pizza, de four, espaces de travail, modes de préparation et préférences personnelles. À chacun son ustensile idéal.

RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO

BÚSQUEDA POR LÍNEA DE PRODUCTO | RECHERCHE PAR LIGNE DE PRODUIT | SUCHEN

TRE LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

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

TRES NIVELES PARA TODAS LAS NECESIDADES

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

TROIS NIVEAUX POUR TOUTES LES EXIGENCES

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



ECCELLENZA

Excelencia | Excellence

Il massimo livello tecnico, per un utilizzo assiduo e prolungato
El más alto nivel técnico.

Le plus haut niveau technique.



ALTA PRESTAZIONE

Alto rendimiento | Haute performance

La gamma più ampia, per utilizzi intensi.

La gama más amplia.

La gamme la plus vaste.



STANDARD PROFESSIONALE

Estandar profesional | Standard professionnel

Classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.

Los clásicos tradicionales.

Les traditionnels classiques.

 Pagina Página Page	 Nome Linea Nombre de la línea Nom de la ligne	 Leggerezza Ligereza Légèreté	 Resistenza al calore Resistencia al calor Résistance à la chaleur	 Scorrevolezza Deslizamiento Glissement	 Resistenza a urti e graffi Resistencia a choques y arañazos Résistance aux chocs et aux égratignures	 Prezzo Precio Prix
22	 CARBON	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
28	 GOLD	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
36	 EVOLUZIONE	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
45	 NAPOLI	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
52	 WOODTECH	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
59	 AZZURRA	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
76	 NAPOLETANA	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
81	 GLUTEN FREE	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
88	 ALICE	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■

 **CONDIZIONI DI VENDITA RIVENDITORI:** <https://gimetal.it/en/pages/termini-e-condizioni>



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



CARBON



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos | Résistance aux chocs et aux égratignures

**CARBON
FIBER**

Fibra di Carbonio | *Fibra de carbono* | *Fibre de carbone*

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

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

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

🇮🇹 LEGGEREZZA HIGH TECH

.....

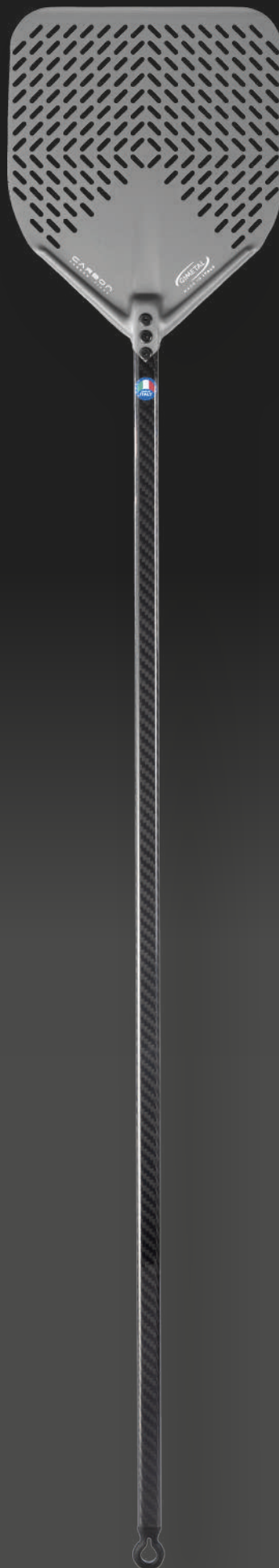
LEGGERA COME UNA PIUMA

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

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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



LA NUOVA FORATURA

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

PRESA STABILE E SICURA

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

LIGEREZA HIGH TECH

.....

LIGERA COMO UNA PLUMA

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

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

RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

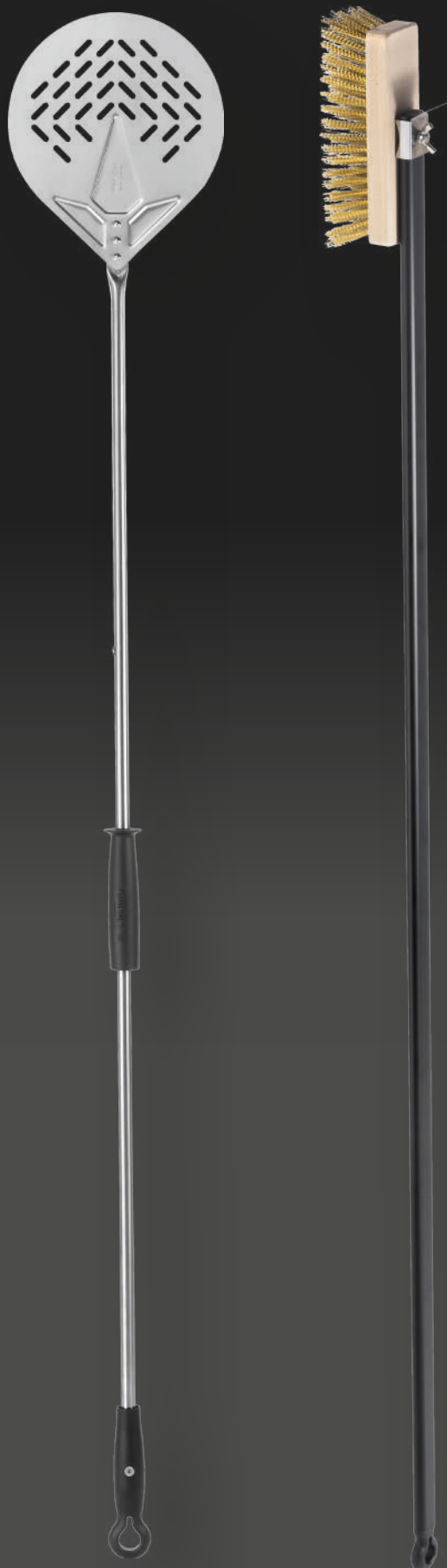
La cabeza está sometida a un tratamiento especial llamado oxidación anódica dura que penetra por una parte dentro de la aleación de aluminio, y por otra parte actúa en la superficie transformando el material de origen y dándole una elevada resistencia al desgaste y a la abrasión. La unión cabeza-mango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

NUEVA PERFORACIÓN

Después de análisis y pruebas en profundidad, los ingenieros de Gi.Metal han diseñado y patentado una perforación nueva y exclusiva; un diseño radicalmente nuevo capaz de proporcionar un alto rendimiento, optimizado en comparación con los agujeros existentes. Gracias a la posición particular de los agujeros en las líneas oblicuas, es posible obtener la descarga de harina en dos direcciones garantizando un resultado incomparable.

AGARRE ESTABLE Y SEGURO

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



LÉGÈRETÉ HIGH TECH

LÉGÈRE COMME UNE PLUME

La fibre de carbone est un matériau noble, lié à des processus de production hautement innovants et à une esthétique alliant élégance et technologie. Utilisé dans le secteur automobile (voitures de Formule 1), pour la production de bicyclettes, d'avions ou plus communément pour les équipements sportifs.

En choisissant ce matériau spécial, Gi.Metal crée un ustensile dont la légèreté est sans pareille: la pelle de 33 cm de diamètre ne pèse que 570 grammes! Parmi les autres caractéristiques, on distingue, la haute résistance mécanique, la capacité d'isolation thermique, la résistance aux variations de température et à l'effet des agents chimiques.

RÉSISTANTE ET ANTIUSURE

La tête est soumise à un traitement spécial, appelé oxydation anodique dure, laquelle pénètre en partie à l'intérieur de l'alliage d'aluminium et, de l'autre, se développe sur la surface en transformant le matériau d'origine en lui conférant une haute résistance à l'usure et à l'abrasion. La jonction tête-manche est constituée par la superposition

des deux éléments assurée par trois grands rivets, alignés, lesquels garantissent sécurité et inamovibilité.

L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

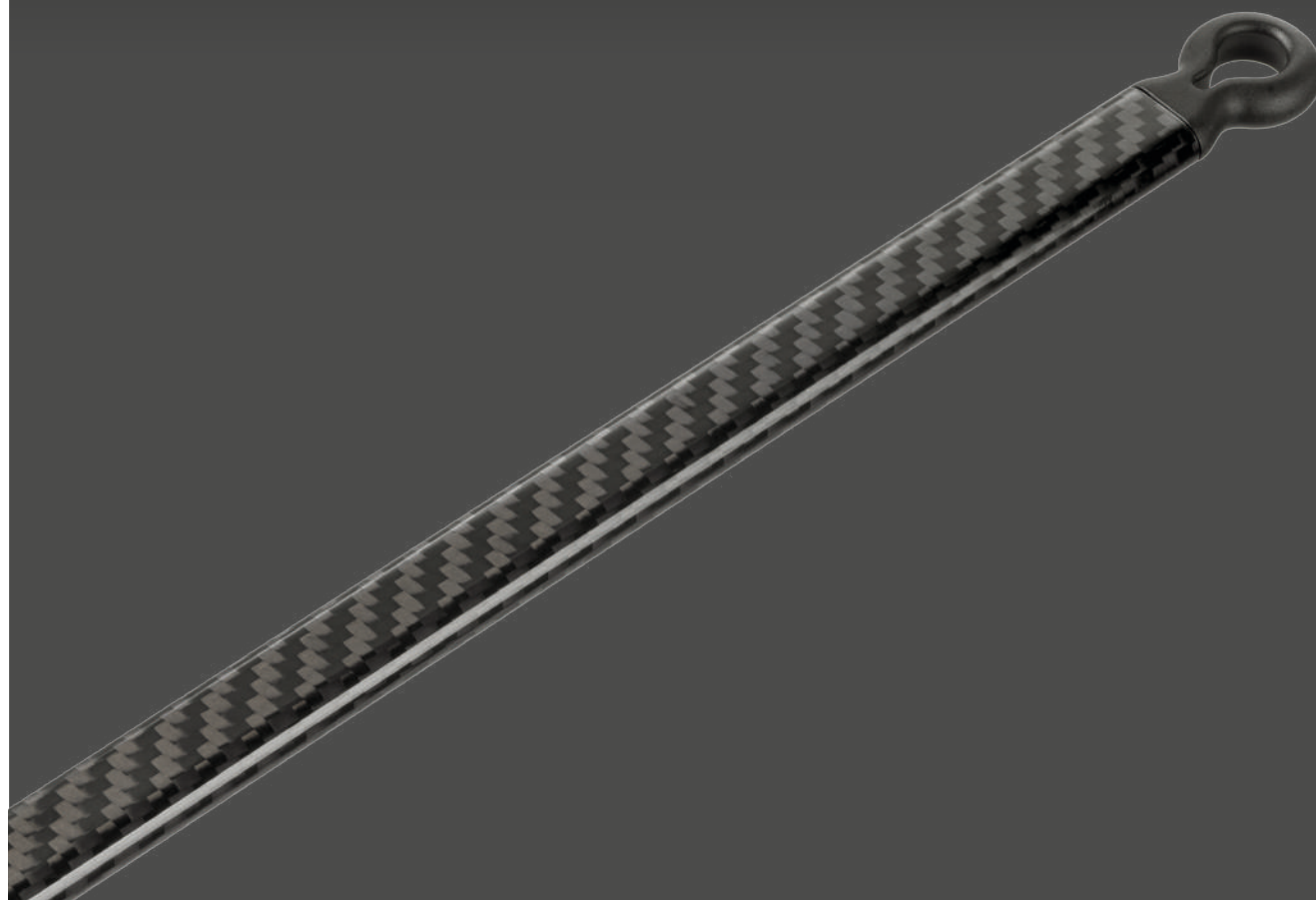
La surface de la pelle présente des orifices spécialement conçus pour conférer une faible friction et pour évacuer la farine pour ne pas qu'elle ne reste collée sur le fond de pizza et risque de brûler.

UN NOUVEAU PERÇAGE

Après avoir effectué des tests approfondis, les ingénieurs Gi.Metal ont conçu et breveté un nouveau et exclusif perçage; un dessin radicalement nouveau pour fournir des prestations élevées, optimisées par rapport aux précédents perçages. Grâce au particulier positionnement de la perforation sur lignes obliques, on obtient l'évacuation de la farine en double direction en garantissant un résultat incomparable.

PRISE STABLE ET SÛRE

Les manches sont en tubulaire ovale pour favoriser une bonne préhension et stabilité, interdisant toute rotation.





*È la più leggera tra le pale Gi.Metal: una pala carbon da 33 cm pesa solo 570 gr.
Ella es la más ligera de la gama Gi.Metal: una pala carbon de 33 cm pesa solo 570 gm
Elle est la pelle la plus légère de la gamme Gi.Metal: une pelle carbon de 33 cm pèse seulement 570 gr.*



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

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

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



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

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

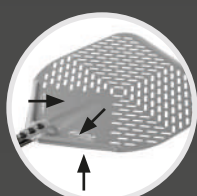
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

RETTANGOLARE ASOLATA RECTANGULAR PERFORADA RECTANGULAIRE PERFORÉE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
33	60	96	0,50	1	C-32RF/60	220,00
	120	156	0,55	1	C-32RF/120	240,00
	150	186	0,62	1	C-32RF/150	250,00
36	60	100	0,57	1	C-37RF/60	245,00
	120	160	0,63	1	C-37RF/120	265,00
	150	190	0,70	1	C-37RF/150	275,00



PALETTINO INOX ASOLATO SPALETA DE ACERO INOXIDABLE PETITE PELLE ACIER INOX

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
20	120	141	0,69	1	IC-20F/120	97,20
	150	171	0,77	1	IC-20F/150	99,60
	180	201	0,86	1	IC-20F/180	104,80
23	120	145	0,76	1	IC-23F/120	101,10
	150	175	0,84	1	IC-23F/150	103,50
	180	205	0,93	1	IC-23F/180	109,10



SPAZZOLA SETOLE OTTONE CEPILLO CERDAS LATON BROSSE À POILS DE LAITON

- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Cerdas de latón y mango de aluminio anodizado
- > Soies en laiton et manche en aluminium anodisé

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
								COD.	€
160	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Ajustable Orientable	0,74	1	ACC-SP/150	74,00
190	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Ajustable Orientable	0,81	1	ACC-SP/180	80,70



* Altezza comprensiva di raschietto
Altura total del raspador
Hauteur raccoir compris

LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	--	--



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



GOLD



Leggerezza
Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore
Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza
Deslizamiento | Glissement



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



Speciale trattamento G.H.A.
Tratamiento especial G.H.A. | Traitement spécial G.H.A..

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

 G.H.A. (Golden Hard Anodising) es una anodización especial en exclusivo Gi.Metal, que hace que la superficie de la pala sea extremadamente resistente al calor, la corrosión, los arañazos y el desgaste; deslizamiento sin igual y alta capacidad antibacteriana y antimoho.

 G.H.A. (Golden Hard Anodising) est une anodisation spéciale, exclusivité Gi. Metal, qui rend la surface de la pelle extrêmement résistante à la chaleur, à la corrosion, aux rayures et à l'usure ; un glissement sans comparaisons et une haute capacité antibactérienne et antimoisissure.

MASSIMA DURATA E RESISTENZA AL CALORE

.....

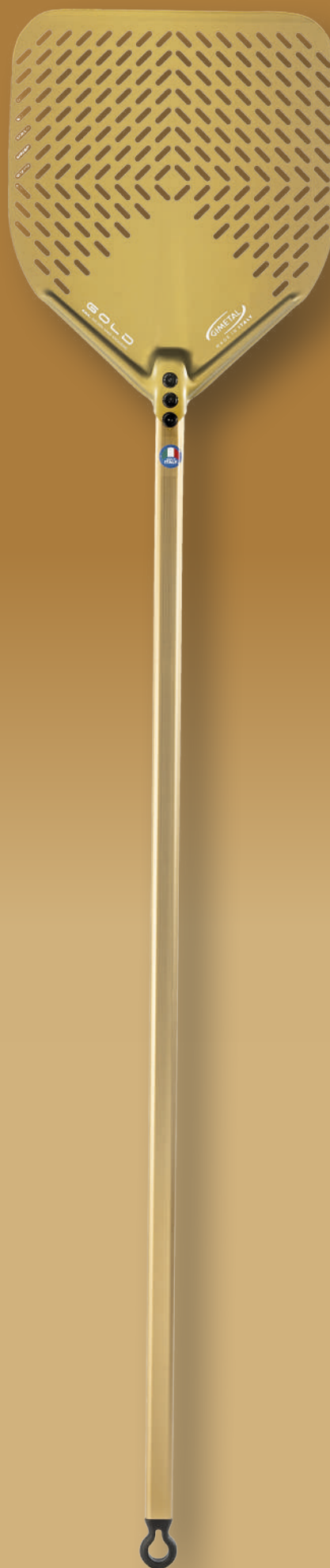
Alle caratteristiche di robustezza, leggerezza e maneggevolezza, comuni alla linea Azzurra, il trattamento G.H.A. applicato alla testa pala e all'intero palettino, aggiunge caratteristiche di estremo valore che collocano la Linea Gold al top della nostra gamma.

TRATTAMENTO SPECIALE

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

VANTAGGI:

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



SCORREVOLEZZA ESTREMA E BASSO ATTRITO

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

LA NUOVA FORATURA

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

RESISTENTE E SICURA

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

IL PALETTINO PIÙ LEGGERO

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



DE LUNGA DURACIÓN Y RESISTENCIA AL CALOR

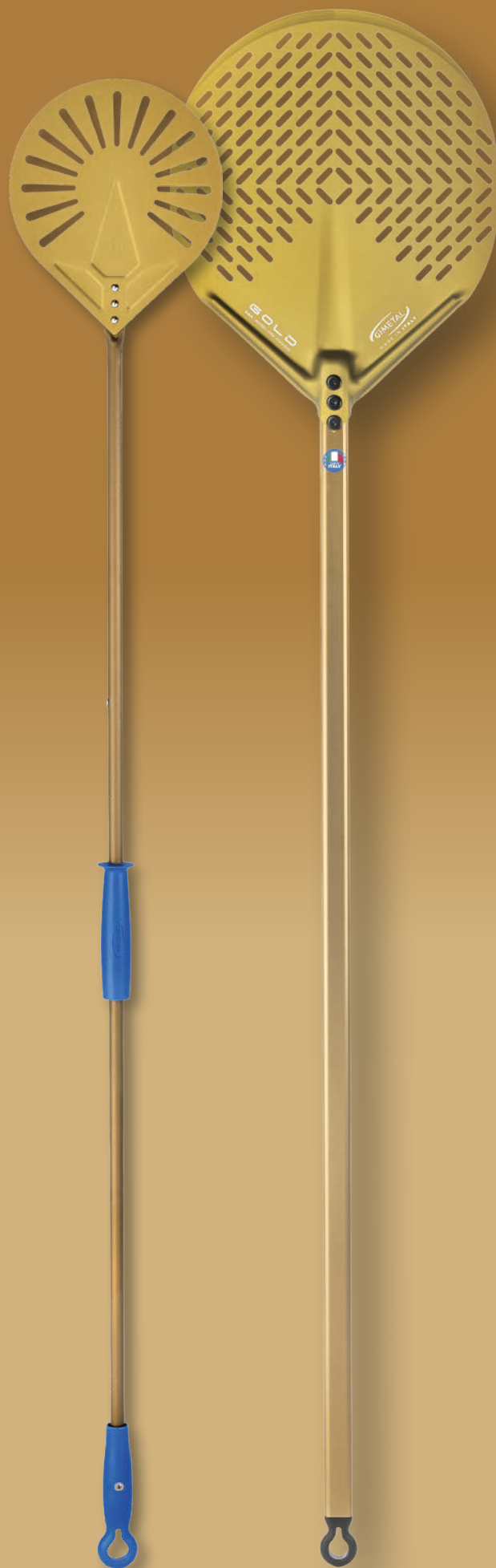
.....

A las características de robustez, ligereza y manejabilidad, comunes a la línea Azzurra, el tratamiento G.H.A., aplicado a la cabeza de la pala y a toda la paleta, agrega características extremadamente valiosas, que colocan a la Línea Gold en la parte superior de nuestra gama.

TRATAMIENTO ESPECIAL

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

VENTAJAS:



- **Resistencia al calor:** 3 veces mayor respecto al aluminio anodizado
- **Duración:** resistencia a la corrosión, a los arañazos, a los choques y al desgaste
- **Deslizamiento:** bajísimo coeficiente de fricción
- **Higiene:** alta capacidad antibacteriana y antimoho
- **Nueva Perforación:** descarga de harina optimizada

GRAN DESLIZAMIENTO Y BAJA FRICCIÓN

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

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

NUEVA PERFORACIÓN

Después de análisis y pruebas en profundidad, los ingenieros de Gi.Metal han diseñado y patentado una perforación nueva y exclusiva; un diseño radicalmente nuevo capaz de proporcionar un alto rendimiento, optimizado en comparación con los agujeros existentes. Gracias a la posición particular de los agujeros en las líneas oblicuas, es posible obtener la descarga de harina en dos direcciones garantizando un resultado incomparable.

RESISTENTE Y SEGURA

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

LA PALETA MÁS LIGERA

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

DURABLE ET RÉSISTANT À LA CHALEUR

Aux caractéristiques de robustesse, de légèreté et de maniabilité, le traitement G.H.A., appliqué à la tête de la pelle et sur toute la petite pelle, rajoute des caractéristiques de valeur extrême qui placent la Ligne Gold au top de notre gamme.

TRAITEMENT SPÉCIAL

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

AVANTAGES:

- **Résistance à la chaleur:** 3 fois plus par rapport à l'aluminium anodisé
- **Durée:** résistance à la corrosion, aux rayures, aux chocs et à l'usure
- **Pouvoir glissant:** très faible coefficient de friction
- **Hygiénique:** haute capacité antibactérienne et anti-moisissure
- **Nouvelle perforation:** évacuation de la farine optimisée

EXTRÊME POUVOIR GLISSANT ET FAIBLE FRICTION

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

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

UN NOUVEAU PERÇAGE

Après avoir effectué des tests approfondis, les ingénieurs Gi.Metal ont conçu et breveté un nouveau et exclusif perçage ; un dessin radicalement nouveau pour fournir des prestations élevées, optimisées par rapport aux précédents perçages. Grâce au particulier positionnement de la perforation sur lignes obliques, on obtient l'évacuation de la farine en double direction en garantissant un résultat incomparable.

RÉSISTANTE ET SÛRE

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

LA PETITE PELLE LA PLUS LÉGÈRE

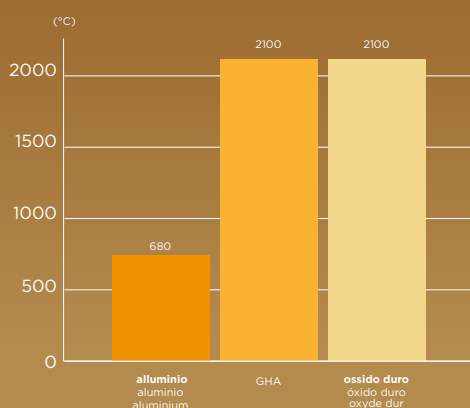
Il s'agit de la seule petite pelle pour enfourner de la gamme Gi.Metal en aluminium: le traitement particulier G.H.A. la rend aussi résistante que l'acier inox mais légère comme une plume: seulement 490 gr pour la dimension la plus petite! Les autres caractéristiques sont communes aux petites pelles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



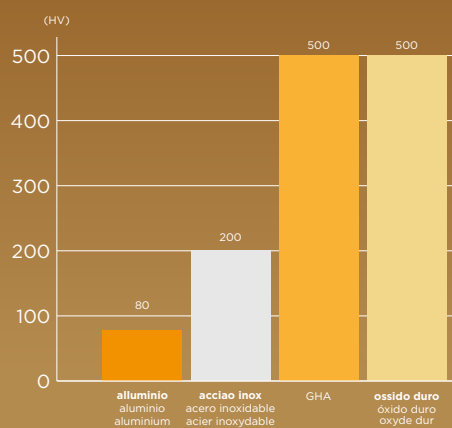
Materiale Material Matériel	Durezza HV Dureza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione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



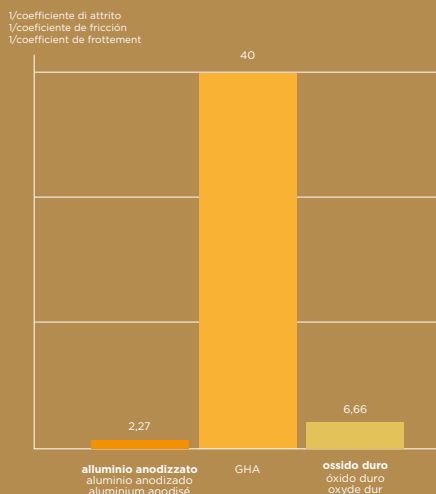
Resistenza al calore Resistencia al calor Résistance à la chaleur



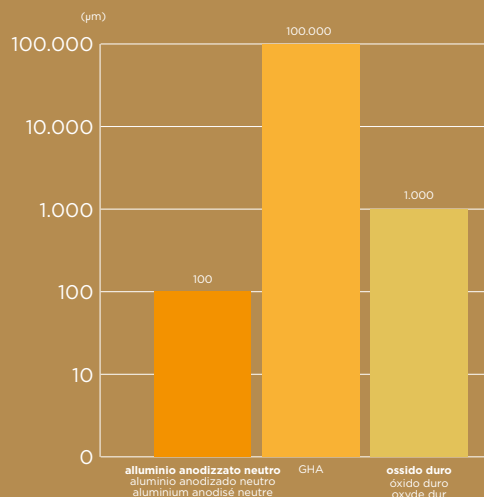
Durezza Dureza Dureté



Scorrevolezza Deslizamiento Glissement



Resistenza a urti e abrasioni Resistencia a los choques y arañazos Résistance aux chocs et gratignures

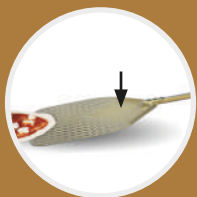




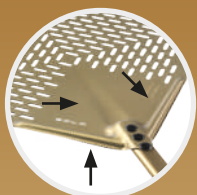
*Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.
El tratamiento G.H.A. es una exclusividad Gi.Metal por el mundo pizza.
Le traitement G.H.A. est une exclusivité Gi.Metal pour le monde pizza.*



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



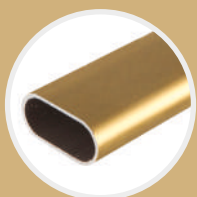
*La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.
La flexibilidad de la cabeza, unida al fresado frontal, ayudan el efecto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



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



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



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



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

Pale Linea Gold sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.
Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!
Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 150 cm.

Las palas de la Linea Gold son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.
Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.
El mango desmontable está disponible en los tamaños de 120 a 150 cm.

Les pelles de la Ligne Gold sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour en réduire la longueur totale.
Emballage facilité, risque d'endommagement réduit, épargne sur les envois à vos clients.
Le manche démontable est disponible dans la mesure 120 à 150 cm.



RETTANGOLARE ASOLATA*

RECTANGULAR PERFORADA

RECTANGULAIRE PERFORÉE

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
33	60	96	0,49	1	G-32RF/60	179,60			G-32RF/60/U	185,70
	120	156	0,63	1	G-32RF/120	189,60	G-32RFX/120	196,50	G-32RFX/120/U	202,60
	150	186	0,73	1	G-32RF/150	195,60	G-32RFX/150	202,50	G-32RFX/150/U	208,60
36	60	100	0,55	1	G-37RF/60	192,00			G-37RF/60/U	198,10
	120	160	0,69	1	G-37RF/120	202,00	G-37RFX/120	208,90	G-37RFX/120/U	215,00
	150	190	0,79	1	G-37RF/150	207,80	G-37RFX/150	214,70	G-37RFX/150/U	220,80

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



TONDA ASOLATA*

REDONDA PERFORADA

RONDE PERFORÉE

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
33	60	96	0,40	1	G-32F/60	179,60			G-32F/60/U	185,70
	120	156	0,55	1	G-32F/120	189,60	G-32FX/120	196,50	G-32FX/120/U	202,60
	150	186	0,72	1	G-32F/150	195,60	G-32FX/150	201,70	G-32FX/150/U	208,60
36	60	100	0,47	1	G-37F/60	192,00			G-37F/60/U	198,10
	120	160	0,61	1	G-37F/120	202,00	G-37FX/120	208,90	G-37FX/120/U	215,00
	150	190	0,77	1	G-37F/150	207,80	G-37FX/150	214,70	G-37FX/150/U	220,80

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



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

* Todas las imágenes se insertan con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados

* Toutes les images ont des fins d'illustration. Les produits peuvent subir des modifications

LEGENDA									
LEYENDA									
	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire			

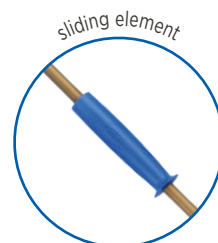
PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA DE ALUMINIO REDONDA PERFORADA

PETITE PELLE ALUMINIUM PERFORÉE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
20	120	141	0,46	1	IV-20F/120	143,00
	150	171	0,52	1	IV-20F/150	148,30
23	120	145	0,48	1	IV-23F/120	156,00
	150	175	0,56	1	IV-23F/150	161,00



RICAMBIO PALETTINO GOLD*

REPUESTO PALETA GH

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE GH

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

	Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
0,1	4	R-PA	8,60



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

Advertencias: NO use la paleta directamente sobre la llama o para mover la madera.

Avertissement: la petite pelle ne DOIT PAS être utilisé directement sur la flamme ou pour gérer le bois.



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

* Todas las imágenes se insertan con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados

* Toutes les images ont des fins d'illustration. Les produits peuvent subir des modifications

LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



EVOLUZIONE



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos | Résistance aux chocs et aux égratignures

S.H.A.

Speciale trattamento S.H.A.

Tratamiento especial S.H.A. | Traitement spécial S.H.A.

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

 A las características de flexibilidad y ligereza de la línea Azzurra, la Evolución se enriquece con una nueva perforación, combinada con un diseño especialmente cuidado. El nuevo diseño del agujero aumenta el rendimiento en términos deslizamiento y descarga de la harina, mientras los nuevos detalles estéticos ofrecen estilo y elegancia. El tratamiento de S.H.A (Special Hard Anodizing) da máximo rendimiento en términos de resistencia al calor, deslizamiento y durabilidad en el tiempo.

 Aux caractéristiques de flexibilité et légèreté de la Ligne Azzurra, Evoluzione s'enrichit d'un nouveau perçage, avec un design spécifiquement soigné. La nouvelle disposition des orifices augmente la performance en termes de glissement et d'évacuation de la farine, tandis que les nouveaux détails esthétiques offrent style et élégance. Le traitement S.H.A. (Special Hard Anodizing) donne maximale prestations en termes de résistance à la chaleur, glissement et durabilité.



RESISTENTE ED ELEGANTE

.....

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

LA NUOVA FORATURA

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

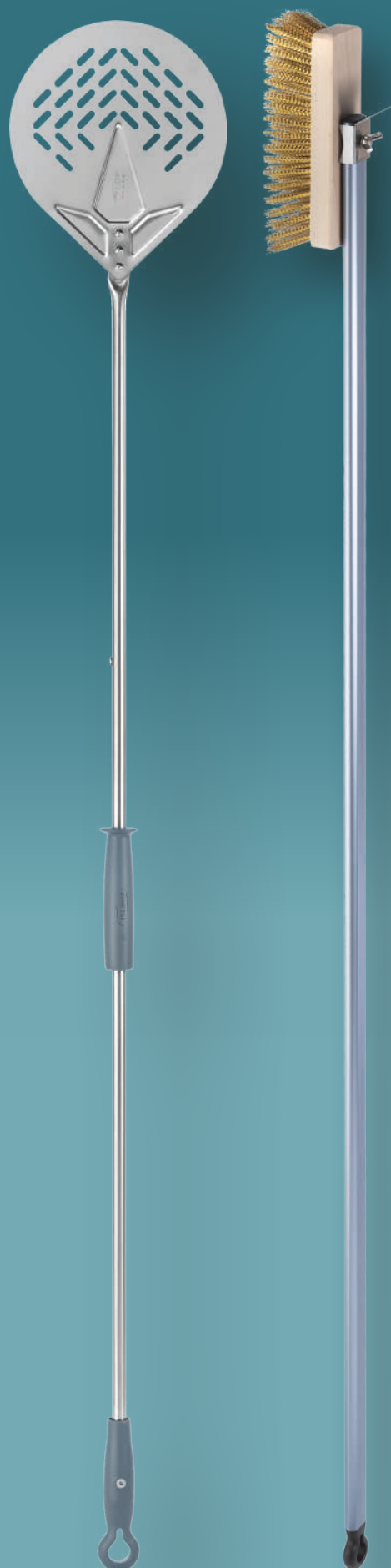
VANTAGGI

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

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

IL PALETTINO

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





RESISTENTE Y ELEGANTE

.....

Evolución redefine los estándares al combinar tecnología y progreso con un diseño único, caracterizado por el inconfundible color avio, que une los detalles de todos los instrumentos de la línea. La gama consiste en una pala, una paleta y un cepillo: un kit completo para un pizzero que busca innovación.

NUEVA PERFORACIÓN

Después de análisis y pruebas en profundidad, los ingenieros de Gi.Metal han diseñado y patentado una perforación nueva y exclusiva; un diseño radicalmente nuevo capaz de proporcionar un alto rendimiento, optimizado en comparación con los agujeros existentes. Gracias a la posición particular de los agujeros en las líneas oblicuas, es posible obtener la descarga de harina en dos direcciones garantizando un resultado incomparable.

RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

La cabeza de la pala está hecha con el S.H.A. (Special Hard Anodizing): una anodización de óxido duro que garantiza la máxima protección contra la corrosión, el desgaste y la fricción, asegurando el máximo deslizamiento y manteniendo la misma ligereza que la Azzurra imperecedera.

VENTAJAS:

- **Resistencia al calor:** 3 veces mayor a aluminio anodizado
- **Durabilidad:** gran resistencia a la corrosión, arañazos, golpes y deterioro
- **Deslizamiento:** muy bajo coeficiente de fricción
- **Nueva Perforación:** descarga de harina optimizada

La unión de la cabeza y el mango está garantizada por tres grandes remaches en línea que garantizan la seguridad y la inmovilidad. La atención al detalle se ve reforzada por la alineación de los colores acabados del mango y de los remaches.

LA PALETA

La paleta de la línea Evolución, toma la perforación y el mismo color avio de la pala. Sólida y ligera, la paleta está hecha completamente de acero inoxidable. La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor. El elemento deslizante se encaja además en el fondo del mango de manera que, cuando la paleta está guardada cabeza abajo, se pueda empuñar correctamente.



RÉSISTANTE ET ÉLÉGANTE

.....

Evoluzione redéfinit les standards en combinant technologie et progrès à un design unique, caractérisé par la couleur avio, commun pour tous les instruments de la Ligne. La gamme est composée par pelle, petite pelle et brosse: un kit complet pour un pizzaiolo cherchant l'innovation.

UN NOUVEAU PERÇAGE

Après avoir effectué des tests approfondis, les ingénieurs Gi.Metal ont conçu et breveté un nouveau et exclusif perçage ; un dessin radicalement nouveau pour fournir des prestations élevées, optimisées par rapport aux précédents perçages. Grâce au particulier positionnement de la perforation sur lignes obliques, on obtient l'évacuation de la farine en double direction : un résultat incomparable en termes de haut glissement et absence de frottement.

RÉSISTANTE ET ANTIUSURE

La tête de la pelle est réalisée avec le traitement spécial S.H.A. (Special Hard Anodizing): une anodisation appelée oxydation anodique dure qui assure la plus haute protection contre la corrosion, usure et frottement, assurant le plus haut glissement et en gardant la même légèreté de l'intemporel Azzurra.

AVANTAGE:

- **Résistance à la chaleur:** 3 fois supérieure par rapport à l'aluminium anodisé
- **Durabilité:** haute résistance à la corrosion, égratignures, chocs et usure
- **Glissement:** coefficient de friction très bas

Le soin du détail est exaltée par alignement des finitions chromatiques de manches et des rivets

- **Nouvelle perforation:** évacuation de la farine optimisée

LA PETITE PELLE

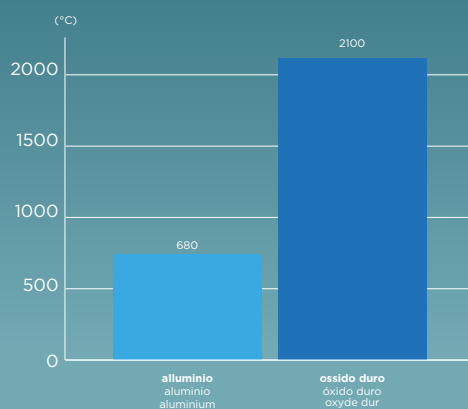
la petite pelle de la Ligne Evoluzione reprend le perçage et la même couleur avio de la pelle. Solide et légère, la petite pelle est réalisée complètement en acier inox. La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur. L'élément coulissant s'encastre également sur le bout du manche afin que même lorsque la petite pelle est appuyée tête en bas, on puisse facilement l'empoigner correctement.

S.H.A.

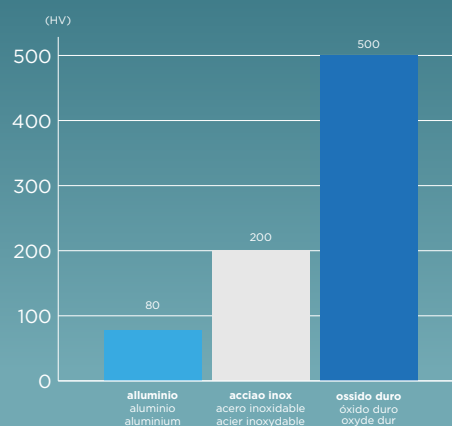
Materiale Material Matériel	Durezza HV Durezza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione SST Resistencia a la corrosión Résistance à la corrosion	Resistenza all'usura Resistencia al desgaste Résistance à l'usure
Lega di alluminio Aleación de aluminio Alliage d'aluminium	70÷100	680°C	0,44	nessuna ninguna aucune	100 ore	10 ² ore
Ossidazione dura Oxidación anódica dura Oxydation anodique dure	500:550	2100°C	0,15	nessuna ninguna aucune	200:500 ore	10 ³ ore



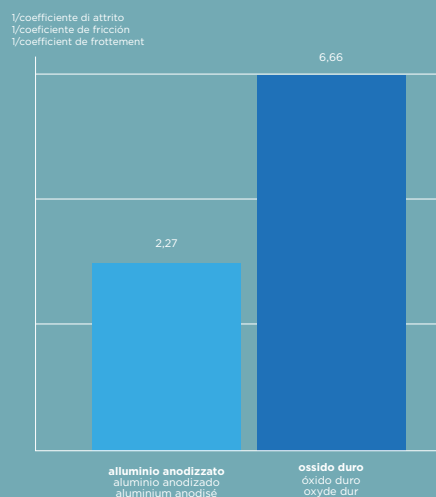
Resistenza al calore Resistencia al calor Résistance à la chaleur



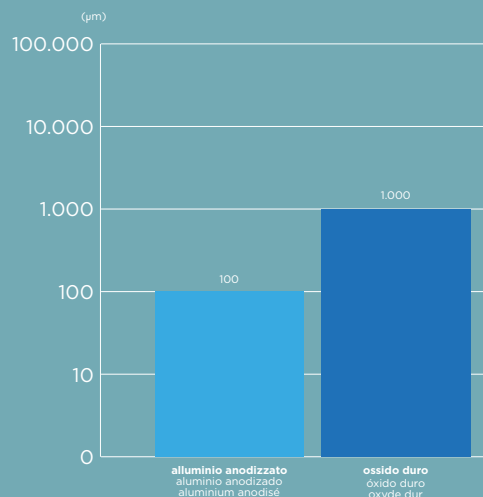
Durezza Dureza Dureté



Scorrevolezza Deslizamiento Glissement



Resistenza a urti e abrasioni Resistencia por choques y arañazos Résistance aux chocs et gratignures





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

Tratamiento de anodización de óxido duro. La construcción de una capa de superficie compacta garantiza la máxima resistencia al desgaste y a la abrasión, y durabilidad.

Traitement d'anodisation en oxyde dure. La construction d'une couche supérieure compacte assure la plus haute résistance à usure et égratignures et la durabilité.



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

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

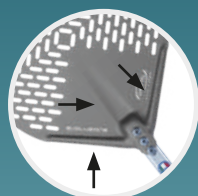
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



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

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

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



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

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

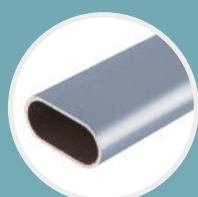
Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.



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

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

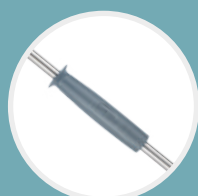
Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisés aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.



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

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

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



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

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

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

Pale, Palettini e Spazzole Linea Evoluzione sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.

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

Nelle misure 180 e 200, sarà possibile acquistare il manico SOLO 2 pezzi.

Palas, paletasde y Cepillos de la Línea Evoluzione son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.

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

En los tamaños 180 y 200, será posible adquirir SOLO el mango 2 piezas.

Pelles, petites pelles et Brosses de la Ligne Evoluzione sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour en réduire la longueur totale.

Emballage facilité, risque d'endommagement réduit, épargne sur les envois à vos clients. Rajoutez une X finale au Code Produit (exemple E-32RFX/120).

Dans les tailles 180 et 200, il sera possible d'acheter UNIQUEMENT le manche 2 pièces.



RETTANGOLARE ASOLATA RECTANGULAR PERFORADA RECTANGULAIRE PERFORÉE

- > Testa in alluminio S.H.A e manico anodizzato
- > Cabeza de aluminio S.H.A y mango de aluminio anodizado
- > Tête en aluminium S.H.A et manche en aluminium anodisé

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,42	1	E-30RF/30	122,30			E-30RF/30/U	128,40
	60	93	0,43	1	E-30RF/60	127,50			E-30RF/60/U	133,60
	120	153	0,58	1	E-30RF/120	143,20	E-30RFX/120	150,10	E-30RFX/120/U	156,20
	150	183	0,65	1	E-30RF/150	147,60	E-30RFX/150	154,50	E-30RFX/150/U	160,60
	180	213	0,72	1			E-30RFX/180	155,20	E-30RFX/180/U	161,30
33	30	66	0,47	1	E-32RF/30	129,00			E-32RF/30/U	135,10
	60	96	0,49	1	E-32RF/60	134,20			E-32RF/60/U	140,30
	120	156	0,63	1	E-32RF/120	150,70	E-32RFX/120	157,60	E-32RFX/120/U	163,70
	150	186	0,70	1	E-32RF/150	155,30	E-32RFX/150	162,20	E-32RFX/150/U	168,30
	180	216	0,77	1			E-32RFX/180	170,60	E-32RFX/180/U	176,70
36	30	70	0,55	1	E-37RF/30	157,00			E-37RF/30/U	163,10
	60	100	0,55	1	E-37RF/60	162,20			E-37RF/60/U	168,30
	120	160	0,69	1	E-37RF/120	174,60	E-37RFX/120	181,50	E-37RFX/120/U	187,60
	150	190	0,76	1	E-37RF/150	178,90	E-37RFX/150	185,80	E-37RFX/150/U	191,90
	180	220	0,83	1			E-37RFX/180	196,00	E-37RFX/180/U	202,10
41	60	106	0,86	1	E-41RF/60	169,90			E-41RF/60/U	176,00
	120	166	1,00	1	E-41RF/120	182,30	E-41RFX/120	189,20	E-41RFX/120/U	195,30
	150	196	1,07	1	E-41RF/150	187,60	E-41RFX/150	194,50	E-41RFX/150/U	200,60
	180	226	1,14	1			E-41RFX/180	203,00	E-41RFX/180/U	209,90
45	60	110	0,97	1	E-45RF/60	190,70			E-45RF/60/U	196,80
	120	170	1,11	1	E-45RF/120	202,90	E-45RFX/120	209,90	E-45RFX/120/U	216,00
	150	200	1,18	1	E-45RF/150	185,40	E-45RFX/150	192,30	E-45RFX/150/U	198,40
	180	230	1,25	1			E-45RFX/180	221,40	E-45RFX/180/U	227,60
50	60	117	1,14	1	E-50RF/60	217,50			E-50RF/60/U	223,60
	120	177	1,28	1	E-50RF/120	229,70	E-50RFX/120	236,60	E-50RFX/120/U	242,70
	150	207	1,35	1	E-50RF/150	234,50	E-50RFX/150	241,40	E-50RFX/150/U	247,50
	180	237	1,42	1			E-50RFX/180	250,00	E-50RFX/180/U	256,10



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

TONDA ASOLATA REDONDA PERFORADA RONDE PERFORÉE

- > Testa in alluminio S.H.A e manico anodizzato
- > Cabeza de aluminio S.H.A y mango de aluminio anodizado
- > Tête en aluminium S.H.A et manche en aluminium anodisé

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,33	1	E-30F/30	122,30			E-30F/30/U	128,40
	60	93	0,40	1	E-30F/60	127,50			E-30F/60/U	133,60
	120	153	0,55	1	E-30F/120	143,20	E-30FX/120	150,10	E-30FX/120/U	156,20
	150	183	0,63	1	E-30F/150	147,60	E-30FX/150	154,50	E-30FX/150/U	160,60
	180	213	0,72	1			E-30FX/180	162,90	E-30FX/180/U	169,00
33	30	66	0,44	1	E-32F/30	129,00			E-32F/30/U	135,10
	60	96	0,47	1	E-32F/60	134,20			E-32F/60/U	140,30
	120	156	0,61	1	E-32F/120	150,70	E-32FX/120	157,60	E-32FX/120/U	163,70
	150	186	0,68	1	E-32F/150	155,30	E-32FX/150	162,20	E-32FX/150/U	168,30
	180	216	0,75	1			E-32FX/180	170,60	E-32FX/180/U	176,70
36	30	70	0,51	1	E-37F/30	157,00			E-37F/30/U	163,10
	60	100	0,52	1	E-37F/60	162,20			E-37F/60/U	168,30
	120	160	0,66	1	E-37F/120	174,60	E-37FX/120	181,50	E-37FX/120/U	187,60
	150	190	0,73	1	E-37F/150	178,90	E-37FX/150	185,80	E-37FX/150/U	191,90
	180	220	0,80	1			E-37FX/180	186,90	E-37FX/180/U	193,00
41	60	106	0,82	1	E-41F/60	169,90			E-41F/60/U	176,00
	120	166	0,96	1	E-41F/120	182,30	E-41FX/120	189,20	E-41FX/120/U	195,30
	150	196	1,03	1	E-41F/150	187,60	E-41FX/150	194,50	E-41FX/150/U	200,60
	180	226	1,1	1			E-41FX/180	203,80	E-41FX/180/U	209,90
45	60	110	0,93	1	E-45F/60	190,70			E-45F/60/U	196,80
	120	170	1,07	1	E-45F/120	203,00	E-45FX/120	209,90	E-45FX/120/U	216,00
	150	200	1,14	1	E-45F/150	207,60	E-45FX/150	214,50	E-45FX/150/U	220,60
	180	230	1,12	1			E-45FX/180	221,40	E-45FX/180/U	227,50
50	60	117	1,13	1	E-50F/60	217,60			E-50F/60/U	223,70
	120	177	1,27	1	E-50F/120	229,80	E-50FX/120	236,70	E-50FX/120/U	242,80
	150	207	1,34	1	E-50F/150	234,60	E-50FX/150	241,50	E-50FX/150/U	247,60
	180	237	1,41	1			E-50FX/180	249,10	E-50FX/180/U	256,00



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

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

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE ACIER INOX

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

				Q	STANDARD		MANICO 2 PEZZI *		IMBALLO SINGOLO °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
17	75	93	0,51	1	IE-17F/75	90,10			IE-17F/75/U	96,20
	120	138	0,65	1	IE-17F/120	93,80	IE-17FS/120	101,10	IE-17FS/120/U	107,20
	150	168	0,73	1	IE-17F/150	96,30	IE-17FS/150	103,50	IE-17FS/150/U	107,50
	180	198	0,82	1	IE-17F/180	101,20	IE-17FS/180	108,40	IE-17FS/180/U	114,50
20	75	96	0,55	1	IE-20F/75	92,50			IE-20F/75/U	98,60
	120	141	0,69	1	IE-20F/120	96,30	IE-20FS/120	103,60	IE-20FS/120/U	109,70
	150	171	0,77	1	IE-20F/150	98,60	IE-20FS/150	105,90	IE-20FS/150/U	112,00
	180	201	0,86	1	IE-20F/180	103,80	IE-20FS/180	111,10	IE-20FS/180/U	117,20
23	75	100	0,62	1	IE-23F/75	96,10			IE-23F/75/U	102,20
	120	145	0,76	1	IE-23F/120	100,10	IE-23FS/120	107,30	IE-23FS/120/U	113,40
	150	175	0,84	1	IE-23F/150	102,50	IE-23FS/150	109,80	IE-23FS/150/U	115,90
	180	205	0,93	1	IE-23F/180	108,20	IE-23FS/180	115,40	IE-23FS/180/U	121,50
26	75	103	0,70	1	IE-26F/75	99,80			IE-26F/75/U	105,90
	120	148	0,84	1	IE-26F/120	103,80	IE-26FS/120	111,10	IE-26FS/120/U	117,20
	150	178	0,92	1	IE-26F/150	106,20	IE-26FS/150	113,40	IE-26FS/150/U	119,50
	180	208	1,01	1	IE-26F/180	111,70	IE-26FS/180	119,00	IE-26FS/180/U	125,10



- * Il peso dei prodotti con manico 2 pezzi è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2 piezas es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche 2 pièces est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.
- ° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

CEPILLO CERDAS LATON

BROSSE À POILS DE LAITON

- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Cerdas de latón y mango de aluminio anodizado
- > Soies en laiton et manche en aluminium anodisé

Series in Manico 20x6xh10,5* and Manico 20x6xh10,5* in aluminum anodized								STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO Embalaje individual Emballage unique	
					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q			COD.	€	COD.	€
130	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Ajustable Orientable	0,67	1	ACE-SP/120	75,30	AC-SPX/120	82,20	AC-SPX/120/U	88,30
160	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Ajustable Orientable	0,74	1	ACE-SP/150	77,00	ACE-SPX/150	83,90	ACE-SPX/150/U	90,00
190	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Ajustable Orientable	0,81	1	ACE-SP/180	83,80	ACE-SPX/180	91,10	ACE-SPX/180/U	97,20



- * Altezza comprensiva di raschietto | Altura total del raspador | Hauteur rascoir compris
- * Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

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



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



Napoli



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos | Résistance aux chocs et aux égratignures

S.H.A.

Speciale trattamento S.H.A.

Tratamiento especial S.H.A. | Traitement spécial S.H.A.

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

🇪🇸 A la característica de extrema resistencia al calor, ligereza y suavidad típicas del anodizado duro S.H.A. (Special Hard Anodizing), se ha añadido la perforación funcional a los movimientos de los que hacen pizza, siguiendo el método tradicional napolitano: el diseño, la forma circular y la cantidad de orificios permiten la descarga ideal de la harina teniendo en cuenta los gestos de trabajo de la tradición napolitana.

🇫🇷 Aux caractéristiques de résistance à la chaleur, de légèreté et de glisse extrêmes, typiques de l'anodisation dure S.H.A. (Special Hard Anodizing), Gi.Metal a ajouté des trous utiles pour les gestes des pizzaiolos, selon la méthode traditionnelle napolitaine : la géométrie, la forme circulaire et la quantité de trous permettent d'évacuer idéalement la farine en respectant les gestes de travail de la tradition napolitaine.



TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Napoli, la nuova pala professionale pensata per i pizzaioli che fanno la pizza secondo la vera tradizione napoletana, quindi in forni a legna, che raggiungono i 500 gradi, e sfornano un alto numero di pizze al giorno.

La pala Napoli unisce tecnologia e progresso a un design unico e accattivante.

CELEBRAZIONE DELLA NAPOLETANITÀ

Il manico S.P.C. - Special Powder Coated - di colore celeste si ispira all'inconfondibile cromia del cielo e del mare che incorniciano il Golfo di Napoli.

I 3 iconici rivetti Gi.Metal si colorano, invece, del rosso, del bianco e del verde della bandiera italiana, simbolo della qualità inconfondibile del Made in Italy Gi.Metal, garanzia di massima stabilità e resistenza della pala proprio nel suo punto più delicato, quello di giunzione tra testa pala e manico.

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

mantenendo la stessa leggerezza dell'intramontabile Azzurra.

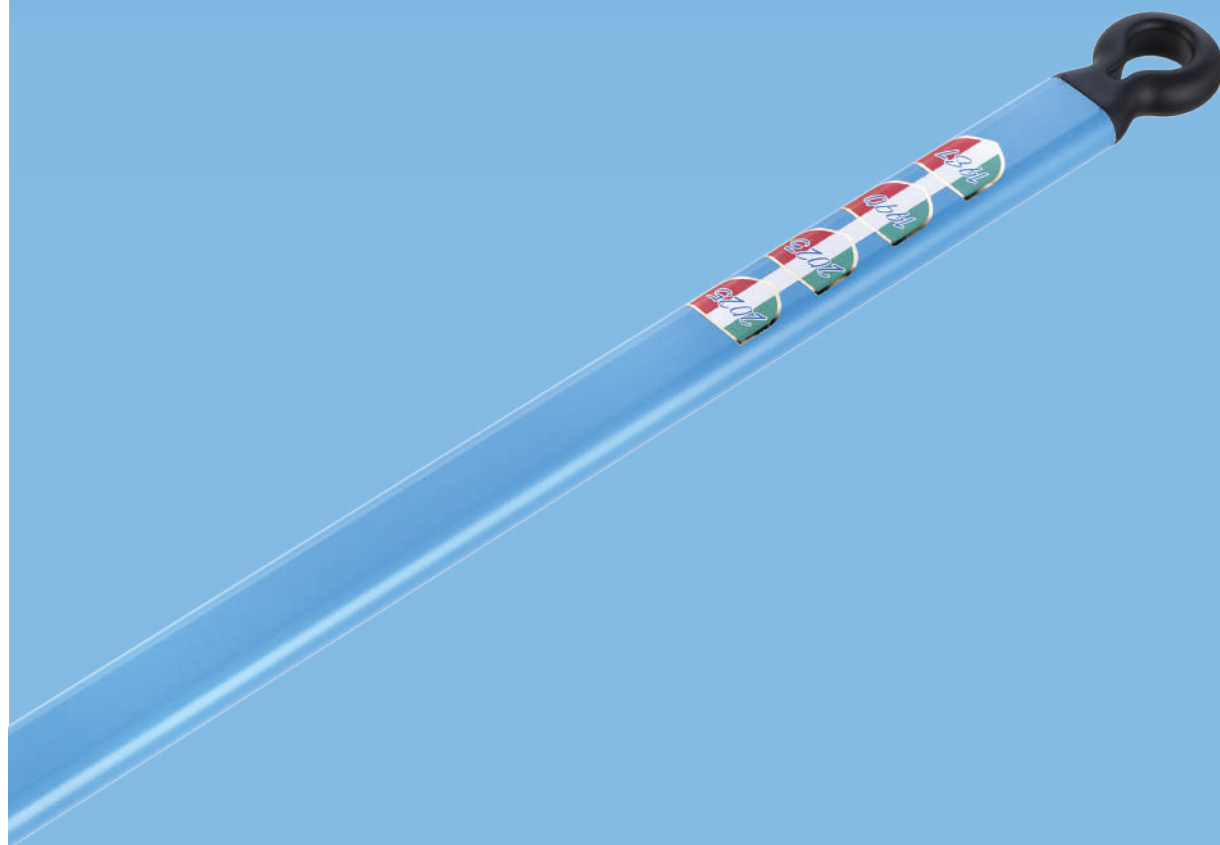
VANTAGGI

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

LA FORATURA PENSATA PER CHI FA PIZZA SECONDO LA TRADIZIONE NAPOLETANA

La pala Napoli permette di far salire direttamente il disco di pasta sulla pala accompagnandolo con entrambe le mani, e di allargarlo e stirarlo facilmente sopra lo strumento.

La foratura della testa pala è funzionale a questi movimenti: il disegno, la forma circolare e la quantità dei fori, infatti, sono stati ideati pensando proprio alla gestualità tipica della preparazione di questo tipo di pizza, che richiede un ottimale scarico della farina.





TRADICIÓN CONTEMPORÁNEA

Napoli, la nueva pala profesional diseñada para los pizzeros, que elaboran la pizza según la verdadera tradición napolitana, es decir, en hornos de leña, que alcanzan los 500 grados, y producen un elevado número de pizzas al día.

La pala Napoli combina tecnología y progreso con un diseño único y atractivo.

CELEBRACIÓN DEL NAPOLITANISMO

El mango S.P.C, Special Powder Coated, de color azul celeste se inspira en el inconfundible color del cielo y el mar que enmarcan el Golfo de Nápoles.

Por su parte, los 3 icónicos remaches Gi.Metal tienen los colores rojo, blanco y verde de la bandera italiana, símbolo de la inconfundible calidad del Made in Italy de Gi.Metal, garantizando la máxima estabilidad y resistencia de la pala en su punto más delicado, la unión entre la cabeza y el mango de la pala

RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

La cabeza de la pala está fabricada con el tratamiento especial S.H.A. (Special Hard Anodizing): es un anodizado de óxido duro que garantiza la máxima protección contra la corrosión, el desgaste y el roce, asegurando un gran deslizamiento y manteniendo la misma ligereza de la atemporal Azzurra.

VENTAJAS

- **Resistencia al calor:** 3 veces superior al aluminio anodizado
- **Durabilidad:** con gran resistencia a la corrosión, los arañazos, los golpes y el desgaste
- **Deslizamiento:** con un coeficiente de roce bajísimo

PERFORACIÓN DISEÑADA PARA PIZZEROS SEGÚN LA TRADICIÓN NAPOLITANA

La pala Napoli permite levantar el disco de masa directamente sobre la pala, usando ambas manos, y extenderlo y estirarlo fácilmente sobre el instrumento.

La perforación de la cabeza de la pala es funcional para realizar estos movimientos: el diseño, la forma circular y la cantidad de agujeros, de hecho, se concibieron pensando en el gesto típico de preparar este tipo de pizza, que requiere una descarga óptima de la harina.



LA TRADITION CONTEMPORAINE

Napoli, la nouvelle pelle professionnelle conçue pour les pizzaiolos qui font des pizzas en respectant la véritable tradition napolitaine, c'est-à-dire dans des fours à bois qui atteignent 500 degrés, et qui produisent un grand nombre de pizzas par jour.

La pelle Napoli allie la technologie et le progrès à une géométrie unique et attrayante.

LA CÉLÉBRATION DU NAPOLITISME

Le manche S.P.C. - Special Powder Coated - de couleur bleu clair s'inspire de la couleur incomparable du ciel et de la mer qui encadrent le Golfe de Naples.

Les 3 rivets emblématiques de Gi.Metal, en revanche, sont colorés en rouge, blanc et vert du drapeau italien, symbolisant la qualité inégalable du Made in Italy de Gi.Metal, garantie d'une stabilité et une résistance maximales de la pelle à son point le plus délicat, la jonction entre la tête de la pelle et le manche.

RÉSISTANTE ET ANTI-USURE

La tête de la pelle est réalisée avec le traitement spécial S.H.A. (Special Hard Anodising) : une anodisation à l'oxyde dur qui assure une protection maximale contre la corrosion, l'usure et le frottement, en garantissant une glisse extrême et en conservant la même légèreté que l'intemporelle Azzurra.

AVANTAGES

- **Résistance à la chaleur:** 3 fois supérieure à l'aluminium anodisé
- **Longévité:** grande résistance à la corrosion, aux rayures, aux chocs et à l'usure
- **Glisse:** très faible coefficient de frottement

DES TROUS CONÇUS POUR LES PIZZAÏOLOS SELON LA TRADITION NAPOLITAINE

La pelle Napoli permet de soulever le disque de pâte directement sur la pelle, en l'accompagnant des deux mains, et de l'étaler et de l'étirer facilement sur l'ustensile.

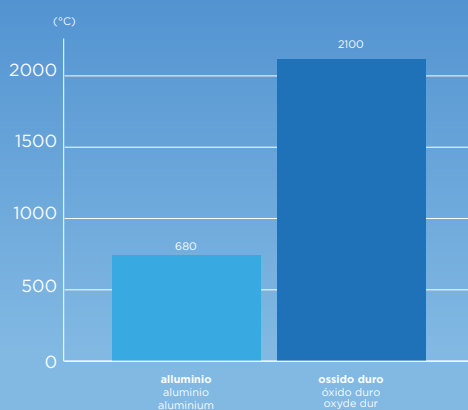
Les trous de la tête de la pelle sont fonctionnels à ces mouvements : le dessin, la forme circulaire et la quantité des trous ont en effet été conçus en tenant compte du geste typique de la préparation de ce type de pizza, qui exige un déversement optimal de la farine.

S.H.A.

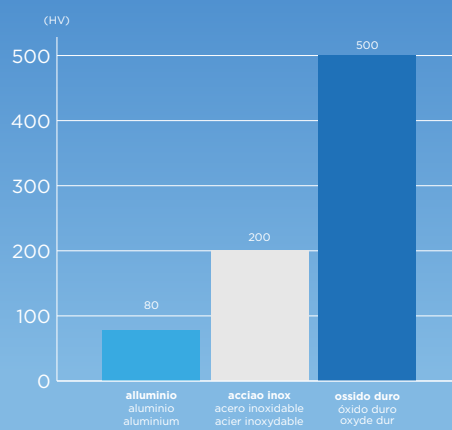
Materiale Material Matériel	Durezza HV Dureza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione SST Resistencia a la corrosión Résistance à la corrosion	Resistenza all'usura Resistencia al desgaste Résistance à l'usure
Lega di alluminio Aleación de aluminio Alliage d'aluminium	70÷100	680°C	0,44	nessuna ninguna aucune	100 ore	10 ² ore
Ossidazione dura Oxidación anódica dura Oxydation anodique dure	500:550	2100°C	0,15	nessuna ninguna aucune	200:500 ore	10 ³ ore



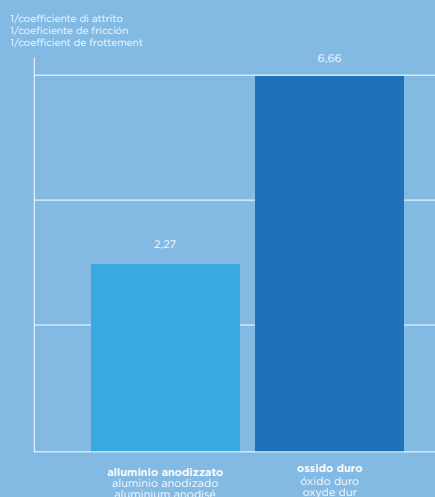
Resistenza al calore Resistencia al calor Résistance à la chaleur



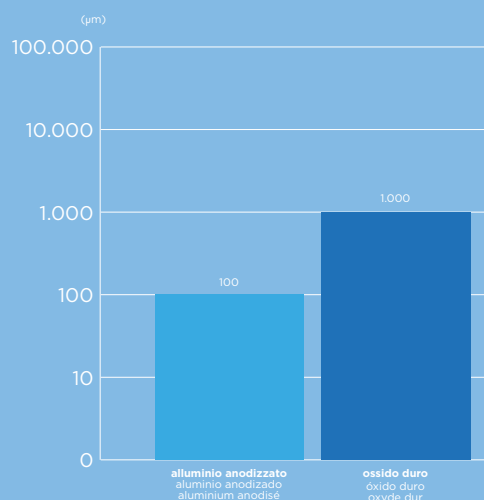
Durezza Dureza Dureté



Scorrevolezza Deslizamiento Glissement



Resistenza a urti e abrasioni Resistencia por choques y arañazos Résistance aux chocs et gratignures





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

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

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



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

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

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



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

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

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert den Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schafft so die perfekte Verbindung zwischen der Schaufel und der Arbeitsplatte, was die Aufnahme der Pizza erleichtert.



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

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

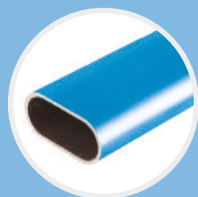
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

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

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



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

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

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



A dare ulteriore carattere al prodotto, il gagliardetto tricolore collocato all'estremità inferiore del manico.

El banderín tricolor situado en el extremo inferior del mango da carácter al producto.

Le fanion tricolore placé à l'extrémité inférieure de la poignée confère un caractère supplémentaire au produit.

🇮🇹 Pale Linea Napoli sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.

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

Il manico 2 pezzi è disponibile dalla misura 120 alla 150 cm.

🇪🇸 Las palas de la Linea Napoli son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.

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

El mango 2 piezas está disponible en los tamaños de 120 a 150 cm.

🇫🇷 Les pelles de la Ligne Napoli sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour en réduire la longueur totale.

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

Le manche 2 pièces est disponible dans la mesure 120 à 150 cm.



RETTANGOLARE ASOLATA*
RECTANGULAR PERFORADA
RECTANGULAIRE PERFORÉE

- > Testa in in alluminio S.H.A e manico anodizzato
- > Cabeza de aluminio S.H.A y mango de aluminio anodizado
- > Tête en aluminium S.H.A et manche en aluminium anodisé

						STANDARD		2SMART MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
						COD.	€	COD.	€	COD.	€
33	60	93	0,49	1		ANE-32RF/60	139,00			ANE-32RF/60/U	145,10
	120	153	0,63	1		ANE-32RF/120	154,00	ANE-32RFX/120	160,90	ANE-32RFX/120/U	167,00
	150	183	0,70	1		ANE-32RF/150	159,00	ANE-32RFX/150	165,90	ANE-32RFX/150/U	172,00
36	60	93	0,55	1		ANE-37RF/60	165,00			ANE-37RF/60/U	171,10
	120	153	0,69	1		ANE-37RF/120	177,00	ANE-37RFX/120	183,90	ANE-37RFX/120/U	190,00
	150	183	0,76	1		ANE-37RF/150	182,00	ANE-37RFX/150	188,90	ANE-37RFX/150/U	195,00
41	60	93	0,98	1		ANE-41RF/60	172,00			ANE-41RF/60/U	178,10
	120	153	1,12	1		ANE-41RF/120	184,00	ANE-41RFX/120	190,90	ANE-41RFX/120/U	197,00
	150	183	1,19	1		ANE-41RF/150	189,00	ANE-41RFX/150	195,90	ANE-41RFX/150/U	202,00



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



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

* Todas las imágenes se insertan con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados

* Toutes les images ont des fins d'illustration. Les produits peuvent subir des modifications

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
COMBINACIONES RECOMENDADAS
COMBINAISONS RECOMMANDÉES

PALETTINO INOX ASOLATO
PALETA DE ACERO INOXIDABLE
PETITE PELLE ACIER INOX

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



SPAZZOLA SETOLE OTTONE
CEPILLO CERDAS LATON
BROSSE À POILS DE LAITON

- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Cerdas de latón y mango de aluminio anodizado
- > Soies en laiton et manche en aluminium anodisé



i Maggiori dettagli a pagina XXX | Más información en la página XXX | Plus de détails à la page XXXX

LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



WOODTECH



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos | Résistance aux chocs et aux égratignures

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

🇪🇸 Diseñada para responder a las necesidades de los pizzeros relacionados con el valor de la tradición: combina la tecnología de la cabeza pala perforada de aluminio anodizado, ligera y flexible, a una estética de otros tiempos.

🇫🇷 Conçue pour répondre aux exigences des pizzaioli liées à la valeur de la tradition : unit la technologie de la tête perforée en aluminium anodisé, légère et flexible, à une esthétique d'un autre temps.

🇮🇹 GI.METAL REINVENTA UN CLASSICO

.....
WoodTech ridefinisce completamente il concetto stesso della tradizionale pala in legno, presentandosi come un prodotto allo stesso tempo funzionale, ergonomico, esteticamente piacevole, ma anche in grado di superare i limiti stessi associati all'utilizzo di questo materiale.

È noto, infatti, che il legno, sebbene economico e facilmente lavorabile, è pesante e poco maneggevole, con alcune criticità dovute alla sua deperibilità e alla difficoltà di garantirne un'igiene perfetta.

PER I PIZZAIOLI DI OGGI

WoodTech propone una valida alternativa, che valorizza il legno come simbolo della tradizione, e lo rinnova, introducendo tutti i vantaggi legati all'utilizzo dell'alluminio anodizzato:

LEGGEREZZA

La pala Woodtech ha un peso inferiore rispetto ai modelli classici, grazie allo spessore ridotto della lamiera, ai manici in tubolare innervato e ai fori presenti sulle versioni forate.



FUNZIONALITÀ

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

RESISTENZA E SICUREZZA

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea, studiati per garantire la massima resistenza, garantendo assenza di vibrazioni e inamovibilità. Anche i manici in tubolare ovale favoriscono stabilità e una presa ottimale.

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

Appositamente studiata sulla testa, per conferire basso attrito e scaricare la farina, evitando che attacchi sul fondo della pizza, rischiando di bruciare.

MANICO IN ALLUMINIO CON TRATTAMENTO W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

Garantisce estrema leggerezza, maneggevolezza e il massimo dell'igiene, con l'estetica del legno di rovere.

VERSATILITÀ

La scelta dell'alluminio anodizzato fa di WoodTech uno strumento versatile, le cui caratteristiche si adattano benissimo non solo alle necessità di coloro che lavorano la pasta sul piano, ma anche dei pizzaioli che preferiscono aprire e condire il disco della pizza direttamente sulla testa della pala.

Una soluzione per rispondere alle esigenze specifiche di qualsiasi metodo di lavorazione, tale da garantire in ogni contesto condizioni di lavoro più agili, meno faticose e una maggiore efficienza in termini di risultati.



GI.METAL REINVENTA EN CLÁSICO

WoodTech redefine completamente el concepto mismo de la tradicional pala de madera, presentándose como un producto al mismo tiempo funcional, ergonómico, estéticamente agradable, pero también capaz de superar los límites asociados con el uso de este material.

Se sabe, de hecho, que la madera, aunque económica y fácilmente procesable, es pesada y poco manejable, con algunos problemas debido a su carácter perecedero y a la dificultad de garantizar una higiene perfecta.

PARA LOS PIZZEROS DE HOY PARA LOS PIZZEROS DE HOY

WoodTech propone una alternativa válida, que valoriza la madera como símbolo de la tradición, y

la renueva, introduciendo todas las ventajas vinculadas a la utilización del aluminio anodizado:

LIGEREZA

La pala Woodtech tiene un peso inferior respecto a los modelos clásicos, gracias al espesor reducido de la chapa, a los mangos tubulares inervados y a los orificios presentes en las versiones perforadas.

FUNCIONALIDAD

Cabezas de aluminio anodizado ligeriss y flexibles permiten el efecto espátula con nervaduras especiales que aseguran el sellado y un fresado suave y regular que facilita la toma de carga de la pizza.

RESISTENCIA Y SEGURIDAD

La unión cabeza mango está constituida por la superposición de los dos elementos asegurada por tres grandes remaches en línea, estudiados para garantizar la máxima resistencia, garantizando la ausencia de vibraciones e inamovibilidad. Los mangos tubulares ovalados también favorecen la estabilidad y un agarre óptimo.

LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

Especialmente estudiada en la cabeza, para conferir baja fricción y descargar la harina, evitando que se adhiera a la parte inferior de la pizza, corriendo el riesgo de quemarse.

MANGO DE ALUMINIO CON TRATAMIENTO W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

Garantiza extrema ligereza, manejabilidad y máxima higiene con la estética de la madera de roble.

VERSATILIDAD

La elección del aluminio anodizado hace de WoodTech una herramienta versátil, cuyas características se adaptan muy bien no solo a las necesidades de quienes trabajan la pasta en la encimera, sino también de los pizzeros que prefieren abrir y sazonar el disco de la pizza directamente sobre la cabeza de la Pala.

Una solución para responder a las exigencias específicas de cualquier método de elaboración, que garantice en cada contexto condiciones de trabajo más ágiles, menos fatigosas y una mayor eficiencia en términos de resultados.



GI.METAL RÉINVENTE UN CLASSIQUE

WoodTech redéfinit complètement le concept même de la pelle traditionnelle en bois, se présentant comme un produit à la fois fonctionnel, ergonomique, esthétiquement agréable, mais aussi capable de dépasser les limites mêmes associées à l'utilisation de ce matériau.

On sait en effet que le bois, bien qu'il soit bon marché et facile à travailler, est lourd et peu maniable, avec quelques critiques dues à sa périssabilité et à la difficulté d'en assurer une hygiène parfaite.

POUR LES PIZZAIOLOS D'AUJOURD'HUI

WoodTech propose une alternative valable, qui valorise le bois comme symbole de la tradition, et le renouvelle, en introduisant tous les avantages liés à l'utilisation de l'aluminium anodisé :

LÉGÈRETÉ

La pelle Woodtech a un poids inférieur à celui des modèles classiques, grâce à l'épaisseur réduite de la tôle, aux poignées en tube nervé et aux trous présents sur les versions perforées.

FONCTIONNALITÉ

Têtes en aluminium anodisé légères et flexibles permettent l'effet spatule avec des nervures spéciales qui assurent l'étanchéité et un fraisage doux et régulier qui facilite la prise en charge de la pizza.

RÉSISTANCE ET SÉCURITÉ

La jonction tête-manche est constituée par la superposition des deux éléments assurée par trois grands rivets en ligne, conçus pour garantir une résistance maximale, garantissant l'absence de vibrations et l'immovibilité. Les poignées en tube ovale favorisent également la stabilité et une prise optimale.

L'AVANTAGE DU PERÇAGE

Spécialement étudié sur la tête, pour conférer une faible friction et décharger la farine, en évitant qu'elle s'attaque au fond de la pizza, avec le risque de brûler.

POIGNÉE EN ALUMINIUM AVEC TRAITEMENT W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

Il garantit une extrême légèreté, une maniabilité et un maximum d'hygiène avec l'esthétique du bois de chêne.

POLYVALENCE

Le choix de l'aluminium anodisé fait par WoodTech un instrument polyvalent, dont les caractéristiques s'adaptent parfaitement non seulement aux besoins de ceux qui travaillent les pâtes sur le plan, mais aussi des pizzaiolos qui préfèrent ouvrir et assaisonner le disque de pizza directement sur la tête de la pelle.

Une solution pour répondre aux besoins spécifiques de toute méthode de travail, garantissant dans tous les contextes des conditions de travail plus agiles, moins fatigants et une plus grande efficacité en termes de résultats.





*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.*

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

.....



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

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

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

.....



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

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

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

.....



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

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

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

.....



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

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

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

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA*

ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA

ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE

- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico con trattamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, manejar con el tratamiento de W.E.S (Sublimación del efecto de madera)*
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche avec traitement W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

				Q	STANDARD		IMBALLO SINGOLO Embalaje individual Emballage unique	
					COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,42	1	AW-30RF/30	108,40	AW-30RF/30/U	114,50
	60	93	0,43	1	AW-30RF/60	114,10	AW-30RF/60/U	120,20
	120	153	0,56	1	AW-30RF/120	124,30		
	150	183	0,65	1	AW-30RF/150	128,30		
33	30	66	0,47	1	AW-32RF/30	114,10	AW-32RF/30/U	120,20
	60	96	0,49	1	AW-32RF/60	119,90	AW-32RF/60/U	126,00
	120	156	0,63	1	AW-32RF/120	130,70		
	150	186	0,70	1	AW-32RF/150	134,70		
36	30	70	0,53	1	AW-37RF/30	134,90	AW-37RF/30/U	141,00
	60	100	0,55	1	AW-37RF/60	140,60	AW-37RF/60/U	146,70
	120	160	0,69	1	AW-37RF/120	151,50		
	150	190	0,76	1	AW-37RF/150	155,20		
41	60	106	0,86	1	AW-41RF/60	147,40	AW-41RF/60/U	153,50
	120	166	0,97	1	AW-41RF/120	158,00		
	150	196	1,07	1	AW-41RF/150	162,60		
45	60	110	0,97	1	AW-45RF/60	165,40	AW-45RF/60/U	171,50
	120	170	1,11	1	AW-45RF/120	176,00		
	150	200	1,18	1	AW-45RF/150	180,00		
50	60	117	1,12	1	AW-50RF/60	188,70	AW-50RF/60/U	194,80
	120	177	1,28	1	AW-50RF/120	199,20		
	150	207	1,35	1	AW-50RF/150	203,30		



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

* Todas las imágenes se insertan con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados

* Toutes les images ont des fins d'illustration. Les produits peuvent subir des modifications

LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA*

ALUMINIO REDONDA PERFORADA

ALUMINIUM RONDE PERFORÉE

- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico con trattamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)
- > Cabeza de aluminio anodizado neutro, manejar con el tratamiento de W.E.S (Sublimación del efecto de madera)
- > Tête aluminium anodisé neutre, manche avec traitement W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

				Q	STANDARD		IMBALLO SINGOLO Embalaje individual Emballage unique	
					COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,42	1	AW-30RF/30	108,40	AW-30RF/30/U	114,50
	60	93	0,43	1	AW-30RF/60	114,10	AW-30RF/60/U	120,20
	120	153	0,56	1	AW-30RF/120	124,30		
	150	183	0,65	1	AW-30RF/150	128,30		
33	30	66	0,47	1	AW-32RF/30	114,10	AW-32RF/30/U	120,20
	60	96	0,49	1	AW-32RF/60	119,90	AW-32RF/60/U	126,00
	120	156	0,63	1	AW-32RF/120	130,70		
	150	186	0,70	1	AW-32RF/150	134,70		
36	30	70	0,53	1	AW-37RF/30	134,90	AW-37RF/30/U	141,00
	60	100	0,55	1	AW-37RF/60	140,60	AW-37RF/60/U	146,70
	120	160	0,69	1	AW-37RF/120	151,50		
	150	190	0,76	1	AW-37RF/150	155,20		
41	60	106	0,86	1	AW-41RF/60	147,40	AW-41RF/60/U	153,50
	120	166	0,97	1	AW-41RF/120	158,00		
	150	196	1,07	1	AW-41RF/150	162,60		
45	60	110	0,97	1	AW-45RF/60	165,40	AW-45RF/60/U	171,50
	120	170	1,11	1	AW-45RF/120	176,00		
	150	200	1,18	1	AW-45RF/150	180,00		
50	60	117	1,12	1	AW-50RF/60	188,70	AW-50RF/60/U	194,80
	120	177	1,28	1	AW-50RF/120	199,20		
	150	207	1,35	1	AW-50RF/150	203,30		



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

COMBINACIONES RECOMENDADAS / COMBINAISONS RECOMMANDÉES

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE ACIER INOX

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



SPAZZOLA SETOLE OTTONE

CEPILLO CERDAS LATON

BROSSE À POILS DE LAITON

- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Cerdas de latón y mango de aluminio anodizado
- > Soies en laiton et manche en aluminium anodisé



i Maggiori dettagli a pagina 27 | Más información en la página 27 | Plus de détails à la page 27



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

* Todas las imágenes se insertan con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados

* Toutes les images ont des fins d'illustration. Les produits peuvent subir des modifications

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



ALTA PRESTAZIONE
ALTO RENDIMIENTO
HAUTE PERFORMANCE



AZZURRA



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos
Résistance aux chocs et aux égratignures

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

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

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

🇮🇹 ROBUSTA E FLESSIBILE

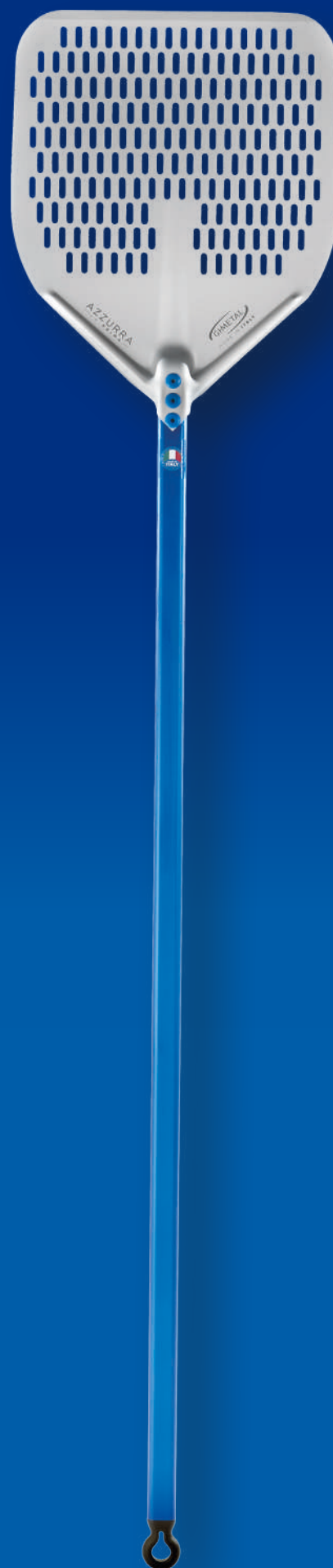
.....

LEGGEREZZA

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

FUNZIONALITÀ

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



RESISTENZA E SICUREZZA

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

I MATERIALI

ALLUMINIO ANODIZZATO

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

IL PALETTINO

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



ROBUSTA Y FLEXIBLE

LIGEREZA

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

FUNCIONALIDAD

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

RESISTENCIA Y SEGURIDAD

La unión cabeza mango está constituida por la superposición de dos elementos fijada con tres grandes remaches alineados, concebidos para garantizar la máxima resistencia, garantizando la

ausencia de vibraciones y la estabilidad (basta saber que estos mismos remaches se utilizan para la construcción de las carlingas de los aviones).

También los mangos tubulares ovalados favorecen la estabilidad y un agarre excelente.

LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

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

LOS MATERIALES

ALUMINIO ANODIZADO

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

LA PALETA

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



ROBUSTE ET FLEXIBLE

LÉGÈRETÉ

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

FONCTIONNALITÉ

Têtes en aluminium, légères et flexibles, effet "spatule" avec nervures assurant la résistance de la pelle et un fraisage doux et régulier facilitant le chargement de la pizza.

RÉSISTANCE ET SÉCURITÉ

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

L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

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

LES MATÉRIAUX

ALUMINIUM ANODISÉ

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

LA PETITE PELLE

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

AZZURRA

— LA PRIMA —

PALA AZZURRA - LA PRIMA

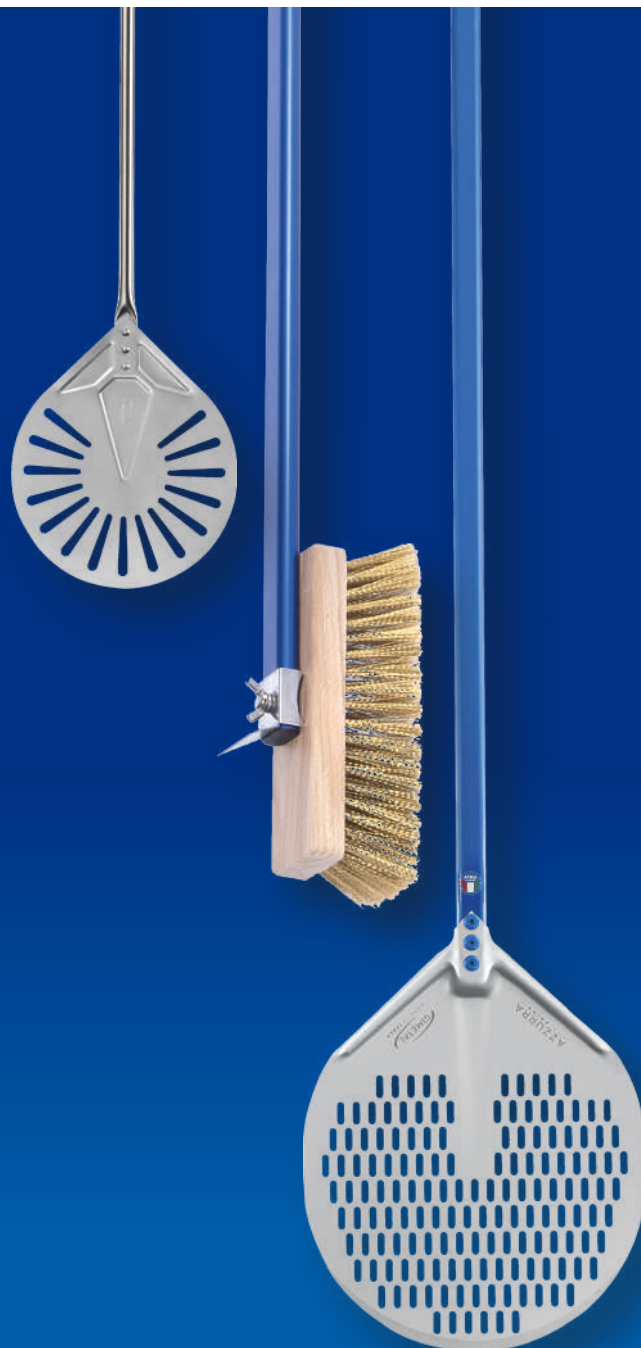
Nel restyling estetico della testa pala, particolare attenzione è stata dedicata alla **Pala classica Azzurra**. Il suo payoff, «La Prima», realizzato con una raffinata **lasermarkatura**, ha un forte valore simbolico: è un omaggio alla **prima pala forata firmata Gi.Metal**. Un'innovazione che ha fatto scuola, trasformando Azzurra in un'icona riconoscibile e senza tempo, che si adatta a ogni stile e livello di esperienza.

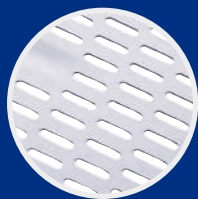
PALA AZZURRA - LA PRIMERA

En el rediseño estético de la cabeza de la pala, se ha prestado especial atención a la **clásica pala Azzurra**. Su eslogan, «La Primera», grabado con un refinado **marcado láser**, tiene un fuerte valor simbólico: es un homenaje a la **primera pala perforada firmada por Gi.Metal**. Una innovación que marcó tendencia, transformando a Azzurra en un icono atemporal y reconocible, que se adapta a cada estilo y nivel de experiencia.

PALA AZZURRA - LA PREMIÈRE

Dans le restylage esthétique de la tête de la pelle, une attention particulière a été portée à la **pelle classique Azzurra**. Son slogan, «La Première», réalisé par un **marquage laser** raffiné, possède une forte valeur symbolique : c'est un hommage à la **première pelle perforée signée Gi.Metal**. Une innovation qui a fait école, en transformant Azzurra en une icône intemporelle et reconnaissable, adaptée à tous les styles et niveaux d'expérience.





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

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

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



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

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

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



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

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

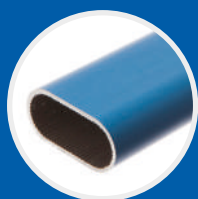
Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.



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

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

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



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

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

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



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

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

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

🇮🇹 Pale e Palettini Linea Azzurra sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.

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

Nelle misure 180 e 200, sarà possibile acquistare il manico SOLO 2 pezzi.

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

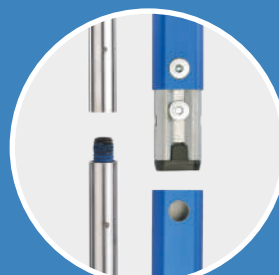
Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.

En los tamaños 180 y 200, será posible adquirir SOLO el mango 2 piezas.

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

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

Dans les tailles 180 et 200, il sera possible d'acheter UNIQUEMENT le manche 2 pièces.



ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,42	1	A-30RF/30	98,90			A-30RF/30/U	105,00
	60	93	0,43	1	A-30RF/60	104,10			A-30RF/60/U	110,20
	120	153	0,57	1	A-30RF/120	113,50	A-30RFX/120	120,40	A-30RFX/120/U	126,50
	150	183	0,64	1	A-30RF/150	117,10	A-30RFX/150	124,00	A-30RFX/150/U	130,10
	180	213	0,71	1			A-30RFX/180	129,90	A-30RFX/180/U	136,00
33	30	66	0,47	1	A-32RF/30	104,20			A-32RF/30/U	110,30
	60	96	0,49	1	A-32RF/60	109,40			A-32RF/60/U	115,50
	120	156	0,63	1	A-32RF/120	119,30	A-32RFX/120	126,20	A-32RFX/120/U	132,30
	150	186	0,70	1	A-32RF/150	123,00	A-32RFX/150	129,90	A-32RFX/150/U	136,00
	180	216	0,77	1			A-32RFX/180	136,80	A-32RFX/180/U	142,90
	200	236	0,82	1			A-32RFX/200	142,50	A-32RFX/200/U	148,90
36	30	70	0,53	1	A-37RF/30	123,20			A-37RF/30/U	129,30
	60	100	0,55	1	A-37RF/60	128,40			A-37RF/60/U	134,50
	120	160	0,69	1	A-37RF/120	138,30	A-37RFX/120	145,20	A-37RFX/120/U	151,30
	150	190	0,76	1	A-37RF/150	141,70	A-37RFX/150	148,60	A-37RFX/150/U	154,70
	180	220	0,83	1			A-37RFX/180	156,50	A-37RFX/180/U	162,60
	200	240	0,88	1			A-37RFX/200	162,70	A-37RFX/200/U	168,80
41	60	106	0,86	1	A-41RF/60	134,50			A-41RF/60/U	140,60
	120	166	1,00	1	A-41RF/120	144,20	A-41RFX/120	151,10	A-41RFX/120/U	157,20
	150	196	1,07	1	A-41RF/150	148,40	A-41RFX/150	155,30	A-41RFX/150/U	161,40
	180	226	1,14	1			A-41RFX/180	162,70	A-41RFX/180/U	168,80
45	60	110	0,97	1	A-45RF/60	150,90			A-45RF/60/U	157,00
	120	170	1,11	1	A-45RF/120	160,70	A-45RFX/120	167,60	A-45RFX/120/U	173,70
	150	200	1,18	1	A-45RF/150	164,30	A-45RFX/150	171,20	A-45RFX/150/U	177,30
	180	230	1,25	1			A-45RFX/180	176,93	A-45RFX/180/U	183,03
50	60	117	1,14	1	A-50RF/60	172,30			A-50RF/60/U	178,40
	120	177	1,28	1	A-50RF/120	181,80	A-50RFX/120	188,70	A-50RFX/120/U	194,80
	150	207	1,35	1	A-50RF/150	185,60	A-50RFX/150	192,50	A-50RFX/150/U	198,60
	180	237	1,42	1			A-50RFX/180	199,10	A-50RFX/180/U	205,20



- * Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.
- ° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

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

ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIO RECTANGULAR

ALUMINIUM RECTANGULAIRE

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,44	1	A-30R/30	72,70			A-30R/30/U	78,80
	60	93	0,49	1	A-30R/60	77,90			A-30R/60/U	84,00
	120	153	0,63	1	A-30R/120	87,40	A-30RX/120	94,30	A-30RX/120/U	100,40
	150	183	0,70	1	A-30R/150	90,80	A-30RX/150	97,70	A-30RX/150/U	103,80
	180	213	0,77	1			A-30RX/180	103,60	A-30RX/180/U	109,70
33	30	66	0,53	1	A-32R/30	77,60			A-32R/30/U	83,70
	60	96	0,56	1	A-32R/60	82,80			A-32R/60/U	88,90
	120	156	0,70	1	A-32R/120	93,10	A-32RX/120	100,00	A-32RX/120/U	106,10
	150	186	0,77	1	A-32R/150	96,70	A-32RX/150	103,60	A-32RX/150/U	109,70
	180	216	0,84	1			A-32RX/180	109,80	A-32RX/180/U	115,90
	200	236	0,89	1			A-32RX/200	115,20	A-32RX/200/U	121,30
36	30	70	0,63	1	A-37R/30	90,20			A-37R/30/U	96,30
	60	100	0,64	1	A-37R/60	95,50			A-37R/60/U	101,60
	120	160	0,78	1	A-37R/120	106,00	A-37RX/120	112,90	A-37RX/120/U	119,00
	150	190	0,85	1	A-37R/150	109,40	A-37RX/150	116,30	A-37RX/150/U	122,40
	180	220	0,92	1			A-37RX/180	123,70	A-37RX/180/U	129,80
	200	240	0,97	1			A-37RX/200	128,60	A-37RX/200/U	134,70
41	60	106	0,99	1	A-41R/60	115,70			A-41R/60/U	121,80
	120	166	1,13	1	A-41R/120	125,30	A-41RX/120	132,20	A-41RX/120/U	138,30
	150	196	1,21	1	A-41R/150	129,60	A-41RX/150	136,50	A-41RX/150/U	142,60
	180	226	1,28	1			A-41RX/180	144,10	A-41RX/180/U	150,20
45	60	110	1,14	1	A-45R/60	128,40			A-45R/60/U	134,50
	120	170	1,28	1	A-45R/120	138,30	A-45RX/120	145,20	A-45RX/120/U	151,30
	150	200	1,35	1	A-45R/150	141,70	A-45RX/150	148,60	A-45RX/150/U	154,70
	180	230	1,42	1			A-45RX/180	156,50	A-45RX/180/U	162,60
50	60	117	1,39	1	A-50R/60	141,70			A-50R/60/U	147,80
	120	177	1,53	1	A-50R/120	152,00	A-50RX/120	158,90	A-50RX/120/U	165,00
	150	207	1,60	1	A-50R/150	156,90	A-50RX/150	163,80	A-50RX/150/U	169,90
	180	237	1,67	1			A-50RX/180	170,00	A-50RX/180/U	176,10



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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

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

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

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

Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIO REDONDA PERFORADA

ALUMINIUM RONDE PERFORÉE

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

				Q	STANDARD		2SMART MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
30	30	63	0,39	1	A-30F/30	98,90			A-30F/30/U	105,00
	60	93	0,41	1	A-30F/60	104,10			A-30F/60/U	110,20
	120	153	0,55	1	A-30F/120	113,50	A-30FX/120	120,40	A-30FX/120/U	126,50
	150	183	0,62	1	A-30F/150	117,10	A-30FX/150	124,00	A-30FX/150/U	130,10
	180	213	0,69	1			A-30FX/180	130,20	A-30FX/180/U	136,30
33	30	66	0,45	1	A-32F/30	104,20			A-32F/30/U	110,30
	60	96	0,47	1	A-32F/60	109,40			A-32F/60/U	115,50
	120	156	0,61	1	A-32F/120	119,30	A-32FX/120	126,20	A-32FX/120/U	132,30
	150	186	0,68	1	A-32F/150	123,00	A-32FX/150	129,90	A-32FX/150/U	136,00
	180	216	0,75	1			A-32FX/180	136,50	A-32FX/180/U	142,60
	200	236	0,80	1			A-32FX/200	142,50	A-32FX/200/U	148,60
36	30	70	0,51	1	A-37F/30	123,20			A-37F/30/U	129,30
	60	100	0,52	1	A-37F/60	128,40			A-37F/60/U	134,50
	120	160	0,66	1	A-37F/120	138,30	A-37FX/120	145,20	A-37FX/120/U	151,30
	150	190	0,73	1	A-37F/150	141,70	A-37FX/150	148,60	A-37FX/150/U	154,70
	180	220	0,80	1			A-37FX/180	156,80	A-37FX/180/U	162,90
	200	240	0,85	1			A-37FX/200	162,70	A-37FX/200/U	168,80
41	60	106	0,82	1	A-41F/60	134,50			A-41F/60/U	140,60
	120	166	0,96	1	A-41F/120	144,20	A-41FX/120	151,10	A-41FX/120/U	157,20
	150	196	1,03	1	A-41F/150	148,40	A-41FX/150	155,30	A-41FX/150/U	161,40
	180	226	1,10	1			A-41FX/180	163,10	A-41FX/180/U	169,20
45	60	110	0,93	1	A-45F/60	150,90			A-45F/60/U	157,00
	120	170	1,07	1	A-45F/120	160,70	A-45FX/120	167,60	A-45FX/120/U	173,70
	150	200	1,14	1	A-45F/150	164,30	A-45FX/150	171,20	A-45FX/150/U	177,30
	180	230	1,21	1			A-45FX/180	176,90	A-45FX/180/U	183,00
50	60	117	1,13	1	A-50F/60	172,30			A-50F/60/U	178,40
	120	177	1,27	1	A-50F/120	181,80	A-50FX/120	188,70	A-50FX/120/U	194,80
	150	207	1,34	1	A-50F/150	185,60	A-50FX/150	192,50	A-50FX/150/U	198,60
	180	237	1,41	1			A-50FX/180	199,10	A-50FX/180/U	205,20



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

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

ALLUMINIO TONDA

ALUMINIO REDONDA

ALUMINIUM RONDE

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
30	60	93	0,45	1	A-30/60	77,90			A-30/60/U	84,00
	120	153	0,59	1	A-30/120	87,40	A-30X/120	94,30	A-30X/120/U	100,40
	150	183	0,66	1	A-30/150	90,80	A-30X/150	97,70	A-30X/150/U	103,80
	180	213	0,73	1			A-30X/180	104,60	A-30X/180/U	110,70
33	60	96	0,52	1	A-32/60	82,80			A-32/60/U	88,90
	120	156	0,66	1	A-32/120	93,10	A-32X/120	100,00	A-32X/120/U	106,10
	150	186	0,73	1	A-32/150	96,70	A-32X/150	103,60	A-32X/150/U	109,70
	180	216	0,80	1			A-32X/180	109,80	A-32X/180/U	115,90
	200	236	0,85	1			A-32X/200	115,20	A-32X/200/U	121,30
36	60	100	0,59	1	A-37/60	95,50			A-37/60/U	101,60
	120	160	0,73	1	A-37/120	106,00	A-37X/120	112,90	A-37X/120/U	119,00
	150	190	0,80	1	A-37/150	109,40	A-37X/150	116,30	A-37X/150/U	122,40
	180	220	0,87	1	A-37X/180		A-37X/180	123,70	A-37X/180/U	129,80
	200	240	0,92	1			A-37X/200	128,90	A-37X/200/U	135,00
41	60	106	0,95	1	A-41/60	115,70			A-41/60/U	121,80
	120	166	1,09	1	A-41/120	125,30	A-41X/120	132,20	A-41X/120/U	138,30
	150	196	1,16	1	A-41/150	129,60	A-41X/150	136,50	A-41X/150/U	142,60
	180	226	1,23	1			A-41X/180	143,80	A-41X/180/U	149,90
45	60	110	1,06	1	A-45/60	128,40			A-45/60/U	134,50
	120	170	1,20	1	A-45/120	138,30	A-45X/120	145,20	A-45X/120/U	151,30
	150	200	1,27	1	A-45/150	141,70	A-45X/150	148,60	A-45X/150/U	154,70
	180	230	1,34	1			A-45X/180	156,20	A-45X/180/U	162,60
50	60	117	1,28	1	A-50/60	141,70			A-50/60/U	147,80
	120	177	1,42	1	A-50/120	152,00	A-50X/120	158,90	A-50X/120/U	165,00
	150	207	1,49	1	A-50/150	156,90	A-50X/150	163,80	A-50X/150/U	169,90
	180	237	1,56	1			A-50X/180	170,00	A-50X/180/U	176,10



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.

LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE

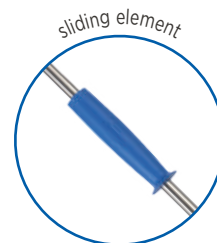
- > Testa inox perforata, manico inox
- > Cabeza acero inox perforada, mango acero inox
- > Tête en inox perforée, manche inox

				Q	STANDARD		MANICO 2 PEZZI *		IMBALLO SINGOLO	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
17	75	93	0,51	1	I-17F/75	88,20			I-17F/75/U	94,30
	120	138	0,65	1	I-17F/120	91,90	I-17FS/120	98,80	I-17FS/120/U	104,90
	150	168	0,73	1	I-17F/150	94,40	I-17FS/150	101,60	I-17FS/150/U	107,60
	180	198	0,82	1	I-17F/180	99,20	I-17FS/180	106,10	I-17FS/180/U	112,20
	200	218	0,90	1			I-17FS/200	114,20	I-17FS/200/U	120,30
20	75	96	0,55	1	I-20F/75	90,70			I-20F/75/U	96,80
	120	141	0,69	1	I-20F/120	94,40	I-20FS/120	101,30	I-20FS/120/U	107,40
	150	171	0,77	1	I-20F/150	96,70	I-20FS/150	104,00	I-20FS/150/U	110,10
	180	201	0,86	1	I-20F/180	101,70	I-20FS/180	108,60	I-20FS/180/U	114,70
	200	221	0,94	1			I-20FS/200	114,30	I-20FS/200/U	120,40
23	75	100	0,62	1	I-23F/75	94,40			I-23F/75/U	100,50
	120	145	0,76	1	I-23F/120	98,00	I-23FS/120	104,90	I-23FS/120/U	113,40
	150	175	0,84	1	I-23F/150	100,50	I-23FS/150	107,70	I-23FS/150/U	113,80
	180	205	0,93	1	I-23F/180	106,00	I-23FS/180	112,90	I-23FS/180/U	121,50
	200	225	1,01	1			I-23FS/200	119,20	I-23FS/200/U	123,30
26	75	103	0,70	1	I-26F/75	98,00			I-26F/75/U	104,10
	120	148	0,84	1	I-26F/120	101,70	I-26FS/120	108,60	I-26FS/120/U	114,70
	150	178	0,92	1	I-26F/150	104,10	I-26FS/150	111,40	I-26FS/150/U	117,50
	180	208	1,01	1	I-26F/180	109,40	I-26FS/180	116,30	I-26FS/180/U	122,40
	200	228	1,09	1			I-26FS/200	121,60	I-26FS/200/U	127,70



* Il peso dei prodotti con manico 2 pezzi è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2 piezas es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche 2 pièces est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPUESTO PALETA AZZURRA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AZZURRA

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

	Q	CODICE	
		Código	Code
		COD.	€
0,1	4	R-PA	8,60



LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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

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

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

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

Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX

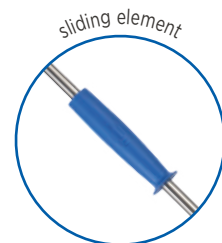
- > Testa inox, manico inox
- > Cabeza acero inox, mango acero inox
- > Tête en inox, manche inox

						STANDARD		MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
						COD.	€	COD.	€	COD.	€
17	75	93	0,54	1		I-17/75	73,00			I-17/75/U	79,10
	120	138	0,68	1		I-17/120	76,70	I-17S/120	83,90	I-17S/120/U	90,00
	150	168	0,77	1		I-17/150	79,20	I-17S/150	86,40	I-17S/150/U	92,50
	180	198	0,85	1		I-17/180	84,60	I-17S/180	91,80	I-17S/180/U	97,90
	200	218	0,94	1				I-17S/200	97,00	I-17S/200/U	103,10
20	75	96	0,59	1		I-20/75	76,70			I-20/75/U	82,80
	120	141	0,73	1		I-20/120	80,30	I-20S/120	87,00	I-20S/120/U	93,10
	150	171	0,81	1		I-20/150	82,80	I-20S/150	90,10	I-20S/150/U	96,20
	180	201	0,90	1		I-20/180	89,60	I-20S/180	96,80	I-20S/180/U	102,90
	200	221	0,98	1				I-20S/200	101,60	I-20S/200/U	107,70
23	75	100	0,67	1		I-23/75	79,20			I-23/75/U	85,30
	120	145	0,81	1		I-23/120	82,80	I-23S/120	90,00	I-23S/120/U	96,10
	150	175	0,89	1		I-23/150	85,80	I-23S/150	90,00	I-23S/150/U	96,10
	180	205	0,98	1		I-23/180	91,90	I-23S/180	99,10	I-23S/180/U	105,30
	200	225	1,06	1				I-23S/200	103,90	I-23S/200/U	110,00
26	75	103	0,76	1		I-26/75	82,80			I-26/75/U	88,90
	120	148	0,90	1		I-26/120	87,00	I-26S/120	94,20	I-26S/120/U	100,30
	150	178	0,98	1		I-26/150	90,70	I-26S/150	97,90	I-26S/150/U	104,00
	180	208	1,07	1		I-26/180	95,50	I-26S/180	102,70	I-26S/180/U	108,80
	200	228	1,15	1				I-26S/200	107,70	I-26S/200/U	113,80



* Il peso dei prodotti con manico 2 pezzi è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2 piezas es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche 2 pièces est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



LEGENDA		Dimensioni testa (cm)		Lunghezza manico (cm)		Lunghezza Totale (cm)		Peso netto (Kg)		Lotto minimo		Prezzo unitario
LEYENDA		Dimensión cabeza (cm)		Longitud mango (cm)		Longitud total (cm)		Peso neto (Kg)		Lote mínimo		Precio pieza
LEGENDE		Dimensions de la tête (cm)		Longueur du manche (cm)		Longueur totale (cm)		Poids net (Kg)		Lot minimum		Prix unitaire

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

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

    					STANDARD		IMBALLO SINGOLO Embalaje individual Emballage unique	
					COD.	€	COD.	€
30	30	64	0,40	1	A-30/30	56,10	A-30/30/U	62,20
33	30	67	0,47	1	A-32/30	62,00	A-32/30/U	68,10
36	30	70	0,53	1	A-37/30	70,10	A-37/30/U	76,20
41	30	76	0,86	1	A-41/30	98,50	A-41/30/U	104,60
45	30	81	1,01	1	A-45/30	108,90	A-45/30/U	115,00
50	30	87	1,23	1	A-50/30	120,20	A-50/30/U	126,30



KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI
KIT PROFESIONAL CON PALA LLENA - 7 PIEZAS
KIT PROFESSIONNEL PELLE PLEINE - 7 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
A-32R/150 + I-20/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,88	1	PRO32/150	316,70
A-37R/150 + I-20/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,96	1	PRO37/150	328,10



KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI
KIT PROFESIONAL CON PALA PERFORADA - 7 PIEZAS
KIT PROFESSIONNEL PELLE PERFORÉE - 7 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,55	1	PRO32F/120	340,50
A-37RF/150 + I-20F/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,83	1	PRO37F/150	348,60
A-32RF/150 + I-20F/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,77	1	PRO32F/150	352,80
A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,61	1	PRO37F/120	356,80



KIT PROFESSIONALE FORNO ELETTRICO, PALA FORATA, MANICO CORTO - 8 PEZZI
KIT PROFESIONAL PARA HORNO ELÉCTRICO, PALA PERFORADA, MANGO CORTO - 8 PIEZAS
KIT PROFESSIONNEL FOUR ÉLECTRIQUE, PELLE PERFORÉE, MANCHE COURT - 8 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	2,40	1	PROEL32RF/60	338,40
A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	2,46	1	PROEL37RF/60	335,30



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	 Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	 Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	--	--

PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PALAS Y TABLAS PARA PIZZAS
EN PALA/METRO

PELLE ET PLAQUES POUR
LA PIZZA IN PALA/AU MÈTRE



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



La línea Azzurra Gi.Metal ofrece una gran variedad de herramientas para todas las necesidades, incluso para formatos especiales: desde pizza en pala, metro, a la pinsa romana, hasta los productos del mundo de la panadería. El diseño particular, los refuerzos, la perforación especial y el uso de aluminio anodizado, garantizan la producción de instrumentos muy resistentes, pero al mismo tiempo ligeros y manejables. Fáciles de limpiar, garantizan un mayor nivel de higiene que la madera. Gi.Metal siempre ha favorecido la evolución natural de los productos vinculados a la tradición, y se actualiza constantemente para mejorar el trabajo de cada pizzero.



La ligne Azzurra Gi.Metal offre une très grande variété d'instruments pour toutes les exigences, aussi pour de tailles spéciales: à partir de la pizza in pala, au mètre, pinsa romana, jusqu'aux produits du monde de la boulangerie. Le dessin particulier, les renforcement, le perçage spécifique et l'utilisation de l'aluminium anodisé, garantissent la production d'instruments très résistants et au même temps légers et maniables. Faciles à nettoyer, ils garantissent un niveau d'hygiène supérieure par rapport au bois. Depuis toujours, Gi.Metal favorise la naturelle évolution des produits liés à la tradition et se mis à jour constamment afin d'améliorer le travail de chaque pizzaiolo.



ALLUMINIO A METRO ASOLATA

ALUMINIO POR METRO PERFORADA

ALUMINIUM AU MÈTRE PERFORÉE

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

    	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
	COD.	€	COD.	€	COD.	€
30x60	30	92	0,90	1	AMP-3060F/30	150,40
	60	122	0,98	1	AMP-3060F/60	155,90
	120	182	1,13	1	AMP-3060F/120	164,90
30x80	30	112	1,13	1	AMP-3080F/30	162,70
	60	142	1,21	1	AMP-3080F/60	168,30
	120	202	1,36	1	AMP-3080F/120	177,20
40x60	30	92	1,27	1	AMP-4060F/30	162,70
	60	122	1,35	1	AMP-4060F/60	168,30
	120	182	1,50	1	AMP-4060F/120	177,20
40x80	30	112	1,52	1	AMP-4080F/30	168,30
	60	142	1,60	1	AMP-4080F/60	173,80
	120	202	1,75	1	AMP-4080F/120	182,60
					AMP-3060FX/120	171,75
					AMP-3080FX/120	184,10
					AMP-4060FX/120	184,10
					AMP-4080FX/120	189,50
					AMP-3060FX/120/U	177,85
					AMP-3080FX/120/U	190,20
					AMP-4060FX/120/U	190,20
					AMP-4080FX/120/U	195,60

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



ALLUMINIO A METRO

ALUMINIO POR METRO

ALUMINIUM AU MÈTRE

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

    	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
	COD.	€	COD.	€	COD.	€
30x60	30	92	1,14	1	AMP-3060/30	114,20
	60	122	1,22	1	AMP-3060/60	119,90
	120	182	1,37	1	AMP-3060/120	128,70
30x80	30	112	1,36	1	AMP-3080/30	123,70
	60	142	1,44	1	AMP-3080/60	129,20
	120	202	1,59	1	AMP-3080/120	138,20
40x60	30	92	1,48	1	AMP-4060/30	123,70
	60	122	1,56	1	AMP-4060/60	129,20
	120	182	1,71	1	AMP-4060/120	138,20
40x80	30	112	1,86	1	AMP-4080/30	134,80
	60	142	1,78	1	AMP-4080/60	140,30
	120	202	2,24	1	AMP-4080/120	149,30
					AMP-3060X/120	135,60
					AMP-3080X/120	145,10
					AMP-4060X/120	145,10
					AMP-4080X/120	156,20
					AMP-3060X/120/U	141,70
					AMP-3080X/120/U	151,20
					AMP-4060X/120/U	151,20
					AMP-4080X/120/U	162,30

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	 Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	 Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	--	--

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

ALUMINIO "ROMANA" PERFORADA

ALUMINIUM "ROMANA" PERFORÉE

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
23x40	30	77	0,58	1	AM-2340F/30	105,50			AM-2340F/30/U	111,60
	60	107	0,66	1	AM-2340F/60	112,40			AM-2340F/60/U	118,50
	120	166	0,80	1	AM-2340F/120	121,80	AM-2340FX/120	128,70	AM-2340FX/120/U	134,80
	150	196	0,87	1	AM-2340F/150	130,70	AM-2340FX/150	137,60	AM-2340FX/150/U	143,70

- * Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.
- ° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

ALUMINIO "ROMANA"

ALUMINIUM "ROMANA"

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

				Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
					COD.	€	COD.	€	COD.	€
23x40	30	77	0,67	1	AM-2340/30	93,50			AM-2340/30/U	99,60
	60	107	0,75	1	AM-2340/60	100,70			AM-2340/60/U	106,80
	120	166	0,66	1	AM-2340/120	109,80	AM-2340X/120	116,70	AM-2340X/120/U	122,80
	150	196	0,96	1	AM-2340/150	118,70	AM-2340X/150	125,60	AM-2340X/150/U	131,70

- * Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.
- ° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



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

ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA TABLA POR METRO PERFORADA EN ALUMINIO PLANCHE À MÈTRE PERFORÉE EN ALUMINIUM

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

			Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
25X50	25X40	0,43	1	AM-2550AF	59,00
30X70	30X60	0,97	1	AM-3070AF	89,00
30x90	30X80	1,25	1	AM-3090AF	109,00
40X70	40X60	1,29	1	AM-4070AF	109,00
40X90	40X80	1,66	1	AM-4090AF	129,00
40X110	40X100	2,03	1	AM-40110AF	149,00

ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA TABLA POR METRO EN ALUMINIO PLANCHE À MÈTRE EN ALUMINIUM

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

			Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
25X50	25X40	0,48	1	AM-2550A	33,00
30X70	30X60	1,09	1	AM-3070A	49,00
30x90	30X80	1,37	1	AM-3090A	66,00
40X70	40X60	1,46	1	AM-4070A	55,00
40X90	40X80	1,89	1	AM-4090A	63,00
40X110	40X100	2,32	1	AM-40110A	78,00

DIMENSIONI DISPONIBILI

DIMENSIONES DISPONIBLES | DIMENSIONS DISPONIBLES



40x110 cm

40x90 cm

30x90 cm

40x70 cm

30x70 cm

25x50 cm

LEGENDA		Lunghezza Totale (cm)		Lunghezza foratura (cm)		Peso netto (Kg)		Lotto minimo		Prezzo unitario
LEYENDA		Longitud total (cm)		longitud orificio (cm)		Peso neto (Kg)		Lote mínimo		Precio pieza
LEGENDE		Longueur totale (cm)		Longueur perçage (cm)		Poids net (Kg)		Lot minimum		Prix unitaire



ALTA PRESTAZIONE
ALTO RENDIMENTO
HAUTE PERFORMANCE



Napoletana



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos | Résistance aux chocs et aux égratignures

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

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

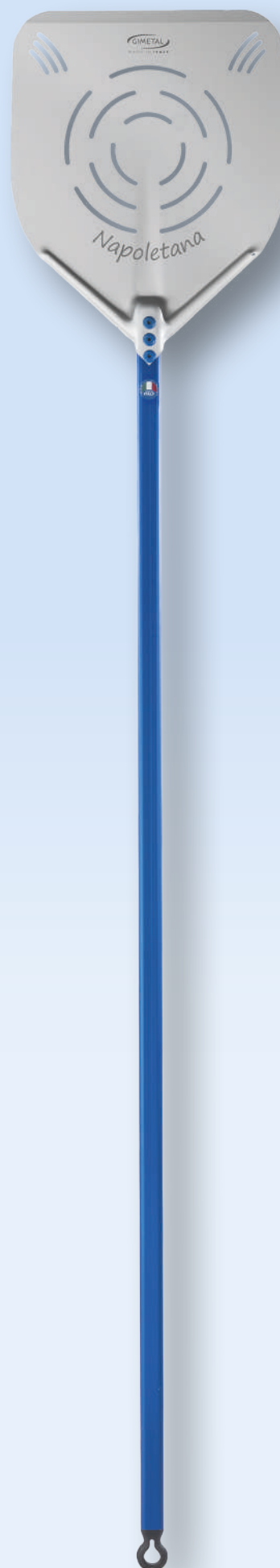
🇫🇷 Une ligne conçue pour répondre aux besoins des pizzaiolos travaillant façon napolitaine avec donc des fours à très haute température et une fréquence d'utilisation maximum. Matériau renforcé, orifices circulaires et une incision à laser qui rendent ces ustensiles uniques.

🇮🇹 LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

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

LA PALA SECONDO LO STILE NAPOLETANO

- interamente in alluminio anodizzato
- testa rinforzata per resistere al calore più intenso
- manico leggero della serie Azzurra



- 3 rivetti che assicurano stabilità e resistenza
- fori con un disegno circolare per permettere lo scarico della farina
- personalizzazione del nome della linea effettuata con incisione laser

IL PALETTINO SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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



LA ELECCIÓN DE LOS MAESTROS PIZZEROS

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

LA PALA SEGÚN EL ESTILO NAPOLITANO

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

LA PALETA SEGÚN EL ESTILO NAPOLITANO

- cabeza reforzada para resistir al calor de los hornos napolitanos;
- totalmente de acero inoxidable;

- orificios con un dibujo circular para permitir la descarga de la harina;
- personalización del nombre de la línea mediante grabado láser.



LE CHOIX DES MAÎTRES PIZZAIÖLOS

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

LA PELLE SELON LE STYLE NAPOLITAIN

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

LA PETITE PELLE SELON LE STYLE NAPOLITAIN

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

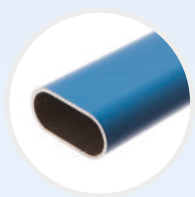
Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.



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

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

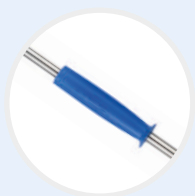
Les 3 rivets alignés garantissent sécurité et inamovibilité, voir aussi les rivets utilisée aussi dans l'aéronautique en tant que jonction parmi les tôles métalliques.



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

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

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



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

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

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

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

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

Nelle misure 180 e 200, sarà possibile acquistare il manico SOLO 2 pezzi.

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

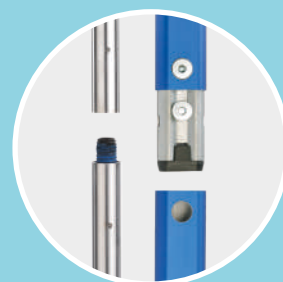
Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.

En los tamaños 180 y 200, será posible adquirir SOLO el mango 2 piezas.

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

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

Dans les tailles 180 et 200, il sera possible d'acheter UNIQUEMENT le manche 2 pièces.



ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE

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

    					STANDARD		 MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
				Q	COD.	€	COD.	€	COD.	€
33	150	186	0,91	1	AN-32RF/150	132,00	AN-32RFX/150	138,90	AN-32RFX/150/U	145,00
36	150	190	0,99	1	AN-37RF/150	150,90	AN-37RFX/150	157,80	AN-37RFX/150/U	163,90
41	150	196	1,19	1	AN-41RF/150	156,90	AN-41RFX/150	163,80	AN-41RFX/150/U	169,90
45	150	200	1,35	1	AN-45RF/150	173,40	AN-45RFX/150	180,30	AN-45RFX/150/U	186,40
50	150	207	1,57	1	AN-50RF/150	194,60	AN-50RFX/150	201,50	AN-50RFX/150/U	207,60

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2SMART es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche avec la technologie 2SMART est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



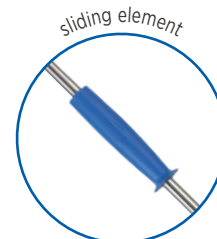
PALETTINO INOX ASOLATO PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE PETITE PELLE INOX PERFORÉE

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

    					STANDARD		MANICO 2 PEZZI * Mango de 2 piezas * Manches 2 pièces *		IMBALLO SINGOLO ° Embalaje individual ° Emballage unique °	
				Q	COD.	€	COD.	€	COD.	€
17	150	168	0,82	1	IN-17F/150	98,00	IN-17FS/150	106,90	IN-17FS/150/U	113,00
	180	198	0,91	1	IN-17F/180	102,90	IN-17FS/180	110,00	IN-17FS/180/U	116,10
20	150	171	0,92	1	IN-20F/150	100,50	IN-20FS/150	109,20	IN-20FS/150/U	115,30
	180	201	1,01	1	IN-20F/180	106,00	IN-20FS/180	114,50	IN-20FS/180/U	120,60
23	150	175	1,05	1	IN-23F/150	104,10	IN-23FS/150	112,70	IN-20FS/150/U	118,80
	180	205	1,14	1	IN-23F/180	109,40	IN-23FS/180	117,70	IN-23FS/180/U	123,80
26	150	178	1,17	1	IN-26F/150	108,30	IN-26FS/150	116,70	IN-26FS/150/U	122,80
	180	208	1,26	1	IN-26F/180	113,10	IN-26FS/180	121,30	IN-26FS/180 /U	127,40

* Il peso dei prodotti con manico 2 pezzi è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
El peso de los productos con mango 2 piezas es 85 g superior al de los productos correspondientes con mango completo.
Le poids des produits dotés d'une manche 2 pièces est supérieur de 85 g à celui des produits correspondants dotés d'une manche complète.

° 2 pezzi ad eccezione di manici 30, 60, 75.
2 piezas excepto mangos 30, 60, 75.
2 pièces sauf manche 30, 60, 75.



LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)		Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Poids/Lote minimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	--



ALTA PRESTAZIONE
ALTO RENDIMIENTO
HAUTE PERFORMANCE



GLUTEN FREE



Leggerezza
Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore
Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza
Deslizamiento | Glissement



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

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

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

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



SICUREZZA E ATTENZIONE ALLA SALUTE

.....

NO ALLA CONTAMINAZIONE

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

UNA LINEA DEDICATA

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

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

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

PORTAPALE GLUTEN FREE

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

Può contenere fino a 6 pezzi: 2 pale di diverse dimensioni, 2 supporti per palettino e spazzola e 2 spazi per accessori. Permette di agganciare i palettini con la testa

in basso, con minori rischi di scottature involontarie. Le alette a metà altezza evitano che palettino e spazzola ondeggiino quando agganciati ed è possibile utilizzarle per appendere altri due strumenti (es. pala corta, tagliapasta, spatola...) La base è in marmo per una maggiore stabilità. L'ingombro è minimo, rendendo possibile posizionarlo anche in piccoli spazi.

SEGURIDAD Y ATENCIÓN A LA SALUD

.....

NO A LA CONTAMINACIÓN

Las pizzerías que deciden introducir en el menú platos para celíacos deben cumplir una serie de normas para la correcta producción/suministro de alimentos/bebidas para garantizar la ausencia de gluten. Una de las recomendaciones indicadas por la AIC (Asociación Italiana Celiacía) es la de establecer un área reservada a la producción sin gluten dentro de la cocina, y cumplir reglas precisas que van desde la elección de las materias primas empleadas, a su almacenaje, producción, conservación, procedimientos de limpieza, suministro/venta directa y a la formación del personal. Igualmente importante es la organización del área de trabajo: el equipamiento deberá ser específico (superficies de trabajo, horno, cortamasa, cuchillos, palas para hornear y paletas para desenhornar, etc.), así como debe garantizarse también la conservación de los equipamientos y utensilios de manera protegida, a fin de evitar cualquier contaminación.

UNA LÍNEA DEDICADA

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

La línea se compone de una pala para hornear, una paleta para girar y desenhornar la pizza y un cepillo que mantienen las características de la Línea Azzurra, pero que se diferencian gracias al color verde vivo de los mangos y a un específico logotipo grabado en el mango y la cabeza de la pala. El focus es el color verde, que permitirá al pizzero distinguir mejor sus instrumentos en el entorno laboral, permitiéndole trabajar de forma segura, con extrema eficiencia y minimizando el riesgo de contaminaciones. Todo ello para salvaguardar la salud de los clientes celíacos. También es importante el aspecto comunicativo que añade valor y prestigio al local: el cliente celiaco podrá constatar con sus propios ojos el uso de utensilios específicos, lo cual denota la máxima atención por parte del propietario y del personal hacia sus necesidades.

PORTAPALAS GLUTEN FREE

Así como es importante establecer un área específica de la cocina para la preparación de alimentos sin gluten, también es importante conservar el equipamiento

específico (en nuestro caso la pala, la paleta y el cepillo para la limpieza del horno) protegiéndolo del riesgo de contaminación. Por ello hemos diferenciado nuestro portapalas autoportante de acero inoxidable con un cartel en forex que muestra nuestro logotipo Gi.Metal Gluten Free.

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

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



SÉCURITÉ ET ÉGARD À LA SANTÉ

NON À LA CONTAMINATION

Les pizzerias qui décident d'introduire des plats pour coéliquas dans leur menu sont tenus de respecter une série de normes en termes de juste production/administration d'aliments/boissons afin d'assurer l'absence de gluten. L'AIC (Association Italienne Coéliqua) recommande, entre autres, que la cuisine dispose d'un espace réservé au sans gluten, d'observer des règles précises quant au choix des matières premières utilisées, sur leur stockage, la production, la conservation, les procédures de nettoyage, sur l'administration/vente directe ainsi que sur la formation du personnel.

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

UNE LIGNE CONSACRÉE

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

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

tion. Ceci pour préserver la santé des clients souffrants de coéliqua.

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

PORTE-PELLE GLUTEN FREE

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

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

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



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

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

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



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

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

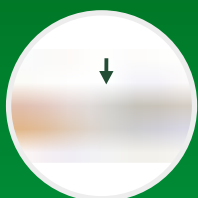
Le logo que nous avons créé rappelle le symbole officiel du Gluten Free, constitué de l'épi barré sur fond blanc: le système le plus important pour communiquer aux coeliaques que le produit est adapté.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

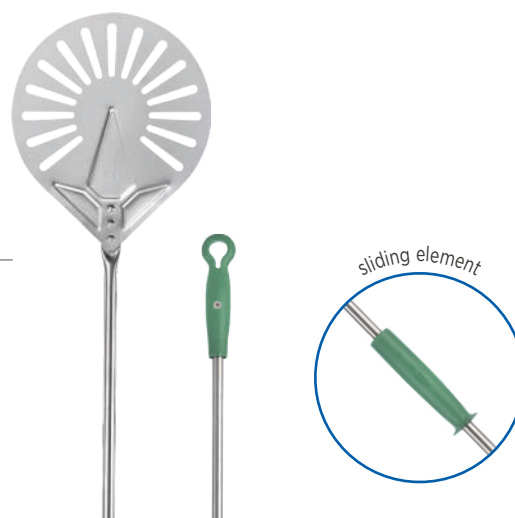
				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
						
33	150	186	0,70	1	AG-32RF/150	131,90
36	150	190	0,76	1	AG-37RF/150	150,20



PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF PALA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE, ESPECIAL GF PETITE PELLE EN ACIER INOX PERFORÉE, SPÉCIALE GF

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
						
20	150	171	0,77	1	IG-20F/150	100,00
23	150	175	0,84	1	IG-23F/150	104,10



LEGENDA		Dimensioni testa (cm)		Lunghezza manico (cm)		Lunghezza Totale (cm)		Peso netto (Kg)		Lotto minimo		Prezzo unitario
LEGENDE		Dimensión cabeza (cm)		Longitud mango (cm)		Longitud total (cm)		Peso neto (Kg)		Poids.Lote minimo		Precio pieza
		Dimensions de la tête (cm)		Longueur du manche (cm)		Longueur totale (cm)		Poids net (Kg)		Lot minimum		Prix unitaire

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

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

				Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
							COD.	€
160	20x6xh10,5*	B	AA	Orientabile Ajustable Orientable	0,74	1	AC-SP GF/150	85,80

* Altezza comprensiva di raschietto
Altura total del raspador
Hauteur raccoir compris



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

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
25x35xh233	SM	6	8,40	1	AC-PPF GF	183,40



LEGENDA LEYENDA LEGENDE		Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Dimensioni spazzola (cm) Dimensiones de cepillo (cm) Dimensions de la brosse (cm)		Materiale setole Material cerdas Matériau poils		Materiale manico Material mango Matériau manche
AA		Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	B		SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base Marbre		



STANDARD PROFESSIONALE
ESTANDAR PROFESIONAL
STANDARD PROFESSIONNEL



ALICE



Leggerezza

Ligereza | Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor | Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento | Glissement



Resistenza a urti e graffi

Resistencia a choques y arañazos

Résistance aux chocs et aux égratignures

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

🇪🇸 Una línea clásica, que se remonta al concepto más tradicional de pala de pizza: la forma es única, rectangular con ángulos muy amplios, síntesis perfecta entre redondo y rectangular, la estructura es resistente, mango y cabeza son de espesor aumentado.

🇫🇷 Une Ligne classique, qui s'approche au concept plus traditionnel de pelle à pizza : une seule forme, rectangulaire avec angles très amples, parfaite synthèse entre pelle ronde et rectangulaire ; structure robuste, manche et tête ont une épaisseur majorée.

🇮🇹 ROBUSTA E FUNZIONALE

.....

STRUTTURA ROBUSTA

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

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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



UN PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE

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

Manico in tubolare e attaccatura tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.

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

ROBUSTA Y FUNCIONAL

ESTRUCTURA ROBUSTA

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

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

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

LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

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

UNA PALETA ROBUSTA Y RESISTENTE AL CALOR

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

Mango tubular y unión tradicional directamente en la superficie redonda.

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

ROBUSTE ET FONCTIONNELLE

STRUCTURE ROBUSTE

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

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

Disponibile in 5 dimensions de tête et 4 différentes longueurs du manche.

L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

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

UNE PETITE PELLE ROBUSTE ET RÉSISTANT À LA CHALEUR

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

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



ALLUMINIO RETTANGOLARE ALUMINIO RECTANGULAR ALUMINIUM RECTANGULAIRE

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

					CODICE Código Code	
					COD.	€
33	60	102	0,78	1	R-32R/60	78,80
	120	162	0,94	1	R-32R/120	82,70
	150	192	1,02	1	R-32R/150	85,50
36	60	106	0,88	1	R-37R/60	85,50
	120	166	1,04	1	R-37R/120	89,50
	150	196	1,12	1	R-37R/150	93,50
41	60	113	1,13	1	R-41R/60	108,50
	120	173	1,29	1	R-41R/120	112,40
	150	203	1,37	1	R-41R/150	115,70
45	60	116	1,29	1	R-45R/60	119,60
	120	176	1,45	1	R-45R/120	123,50
	150	206	1,53	1	R-45R/150	126,80
50	60	121	1,52	1	R-50R/60	142,30
	120	181	1,68	1	R-50R/120	146,20
	150	211	1,76	1	R-50R/150	149,50



ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE

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

					CODICE Código Code	
					COD.	€
33	60	102	0,76	1	R-32RF/60	93,50
	120	162	0,92	1	R-32RF/120	97,40
	150	192	0,99	1	R-32RF/150	100,10
36	60	106	0,85	1	R-37RF/60	100,60
	120	166	1,01	1	R-37RF/120	104,60
	150	196	1,09	1	R-37RF/150	107,40
41	60	113	1,11	1	R-41RF/60	122,80
	120	173	1,27	1	R-41RF/120	126,80
	150	203	1,35	1	R-41RF/150	129,40
45	60	116	1,22	1	R-45RF/60	134,60
	120	176	1,38	1	R-45RF/120	138,40
	150	206	1,46	1	R-45RF/150	141,10
50	60	121	1,44	1	R-50RF/60	157,30
	120	181	1,60	1	R-50RF/120	161,20
	150	211	1,68	1	R-50RF/150	163,70



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Poids/Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	--	--

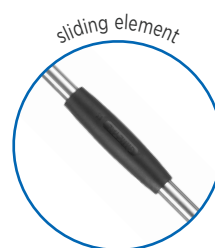
PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
20	120	141	0,92	1	IR-20/120	66,40
	150	171	1,05	1	IR-20/150	70,90
	180	201	1,26	1	IR-20/180	74,80
23	120	144	1,05	1	IR-23/120	70,90
	150	174	1,18	1	IR-23/150	73,40
	180	204	1,39	1	IR-23/180	77,20



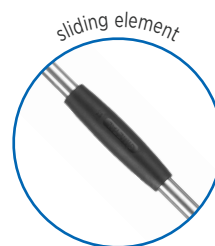
PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE

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

					CODICE Código Code	
					COD.	€
20				 Q	IR-20F/120	78,60
	120	141	0,88	1	IR-20F/150	81,10
	150	171	1,01	1	IR-20F/180	84,90
23	180	201	1,22	1	IR-23F/120	81,10
	120	144	1,01	1	IR-23F/150	83,70
	150	174	1,14	1	IR-23F/180	87,60
	180	204	1,35	1		



RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPUESTO PALETA ALICE

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE ALICE

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

	Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
0,1	4	R-PA2	8,30



KIT SEMI PROFESSIONALE - 8 PEZZI

KIT SEMIPROFESIONAL - 8 PIEZAS

KIT SEMI-PROFESIONNEL - 8 ARTICLES

Caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
R-32R/150 + IR-20/150 + ACF-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	4,02	1	STANDARD32/N/150	244,40
R-37R/150 + IR-20/150 + ACF-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	4,12	1	STANDARD37/N/150	251,40





ACCESSORI
ACCESORIOS | ACCESSOIRES



PULIRE IL FORNO

LIMPIAR EL HORNO
NETTOYER LE FOUR



ORGANIZZARE: PORTAPALE

ORGANIZAR: SOPORTE DE PALA
ORGANISER: PORTE-PELLE



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

MANEJAR EL HORNO DE MADERA
GÉRER LE FOUR À BOIS

.....

ACE-SP

A close-up of a brush head. It features a dense array of light-colored, fine bristles. The bristles are held in a rectangular wooden block, which is secured by a metal ferrule. A black handle is visible at the bottom of the frame.

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

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

Setole Naturali | Cerdas Naturales | Poils naturels

                      
--

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

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
								COD.	€
20x6xh9*	131	5	B	SS	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	0,87	1	ACF-SP/120	57,20
	160	5	B	SS	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	0,99	1	ACF-SP/120	59,50

* Altezza comprensiva di manico
Altura incluyendo el mango
Hauteur avec manche



Amica ottone alluminio | Amica latón aluminio | Amica laiton aluminium

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
								COD.	€
16x6xh8*	67	5	B	A	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	0,41	12	ACH-SP/60	38,30
	127	5	B	A	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	0,56	12	ACH-SP/120	40,10
	157	5	B	A	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	0,63	12	ACH-SP/150	41,40

* Altezza comprensiva di manico
Altura incluyendo el mango
Hauteur avec manche



Ricambi | Repuesto | Pièce de rechange

					CODICE Código Code	€
20X6Xh7	5	B	0,33	1	R-SP	30,20
27x6,5xh7	5	B	0,47	1	R-SP2	35,60
20x6xh6	4	B	0,33	1	R-SP3	30,20
20X6Xh7	5	NF	0,27	1	R-SPN2	24,50
17x15x4,6h	5	B	0,57	1	R-SPT	33,30



A Alluminio
Aluminio
Aluminium

AA Alluminio Anodizzato
Aluminio anodizado
Aluminium anodisé

S Acciaio
Acero
Acier

SS Inox
Inox
Inox

B Ottone
Latón
Laiton

NF Fibra Naturale
Fibra natural
Fibre naturelle

PH Polimero alta resistenza
Polimero alta resistencia
Polymère haute résistance

PS Plastica standard
Plástico estándar
Plastique standard

Spazzole griglia | Cepillo parilla | Brosse grill

      							CODICE Código Code	
							COD.	€
21x3,5xh11,5*	100	3/2,5	B/SS	SS	0,41	3	AC-SPBI	55,00
17,5x6xh10*	32	3	S	PH	0,56	4	AC-SPG2	25,60
17,5x6xh7,5*	27	2	S	PS	0,63	6	AC-SPGT2	15,70

* Altezza comprensiva di manico
Altura incluyendo el mango
Hauteur avec manche

AC-SPG2



AC-SPGT2



Ricambio per AC-SPG2 | Repuesto para AC-SPG2 | Pièce de rechange pour AC-SPG2

				CODICE Código Code	
				COD.	€
15x4xh5	S	0,12	4	R-SPG2	11,40



Setole in acciaio per lo sporco più difficile
Cerdas de acier para la suciedad más difícil
Poils en acier pour la saleté plus difficile

Elemento scorrevole
Elemento deslizante
Élément coulissant

AC-SPBI



Setole in ottone per la pulizia dei residui
Cerdas de latón para limpiar residuos
Poils en laiton pour le nettoyage des résidus



ORGANIZZARE: PORTAPALE

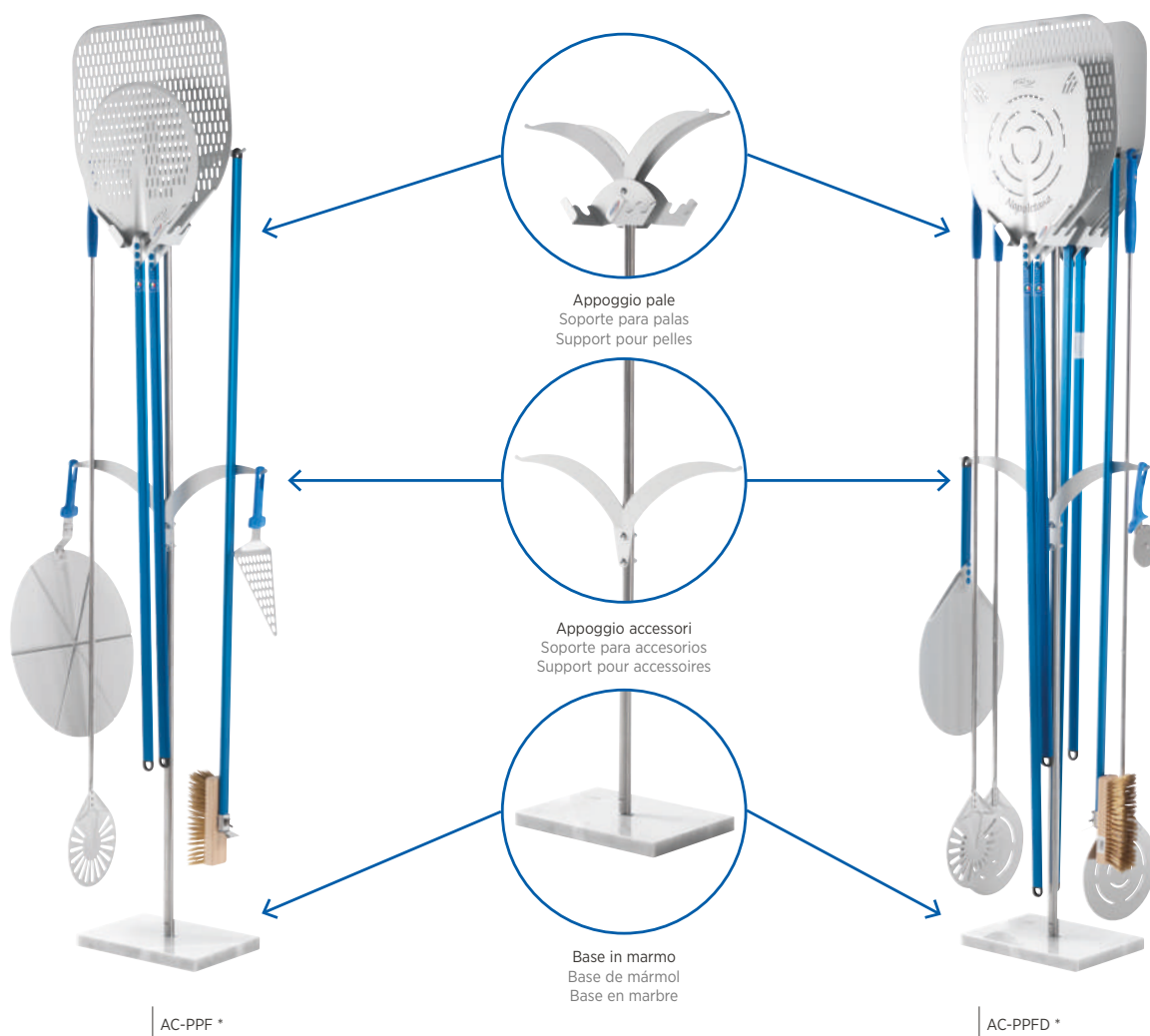
ORGANIZAR: SOPORTE DE PALA

ORGANISER: PORTE-PELLE

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

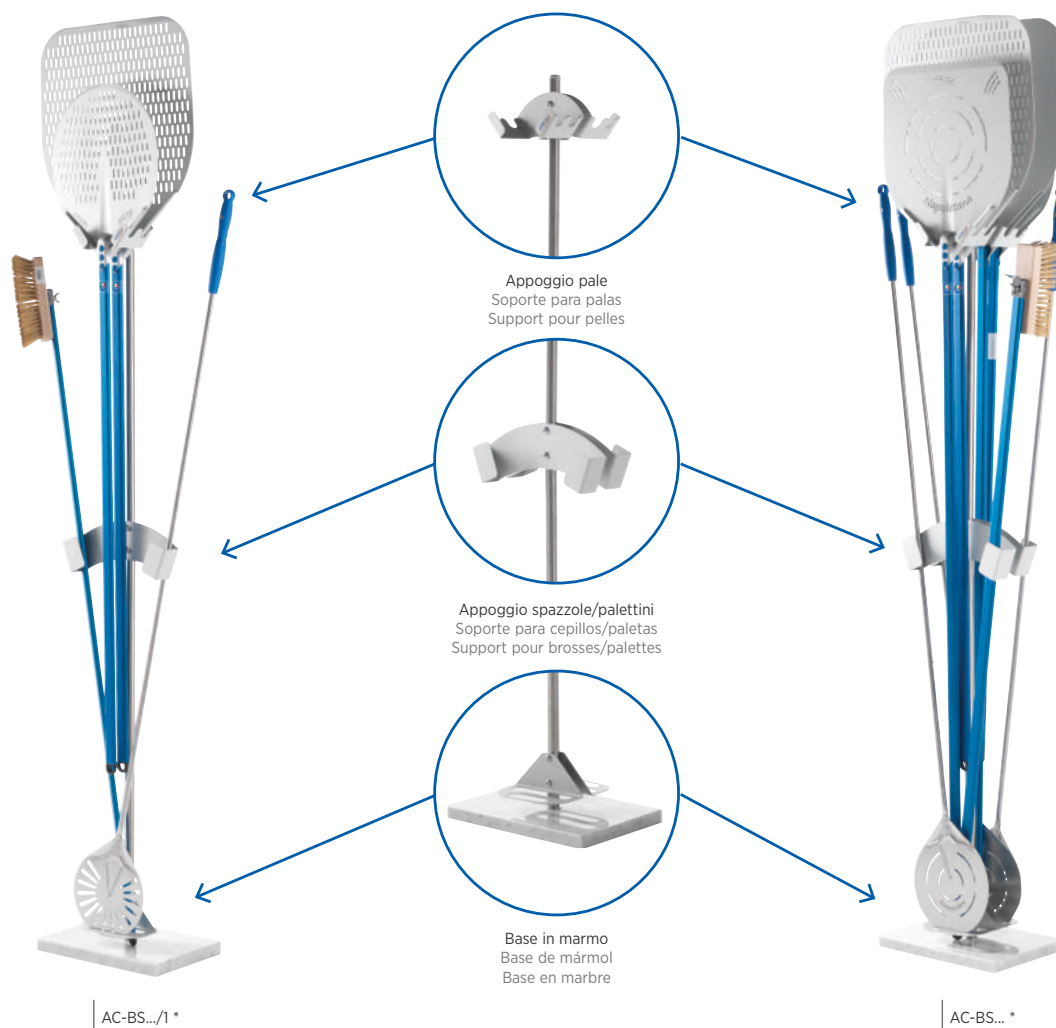
    					CODICE Código Code	
					COD.	€
25X57Xh183	SM	6	8,30	1	AC-PPF	166,60
	SM	10	8,60	1	AC-PPFD	199,90

* Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)			 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS Inox Inox	SM Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base Marbre	SS Inox Inox	B Ottone Latón Laiton	PH Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS Plastica standard Plástico estándar Plastique standard



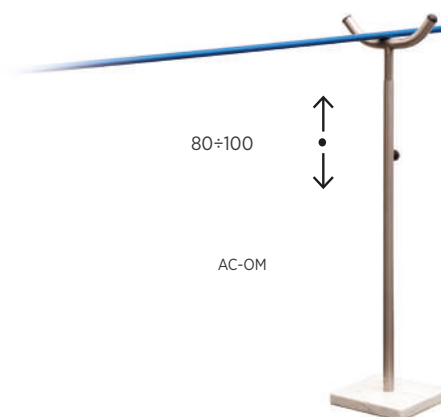
Appendipale autoportante | Colgador de palas autoportante | Support pour pelles avec base

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
25x35xh175	SM	4	singolo per pale fino a 150cm simple para palas de hasta 150cm simple pour pelles jusqu'à 150cm	8,60	1	AC-BS/1	166,60
25x35xh220	SM	4	singolo per pale fino a 200cm simple para palas de hasta 200cm simple pour pelles jusqu'à 200cm	8,90	1	AC-BS 200/1	211,30
25x35xh175	SM	8	doppio per pale fino a 150cm double para palas de hasta 150cm double pour pelles jusqu'à 150cm	8,80	1	AC-BS	199,90
25x35xh220	SM	8	doppio per pale fino a 200cm double para palas de hasta 200cm double pour pelles jusqu'à 200cm	9,10	1	AC-BS 200	249,10

* Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris

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

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
20x20xh105	SS	1	Per pala stile napoletano Para pala estilo napolitano Pour pelle style napolitain	4,27	1	AC-OM	111,20

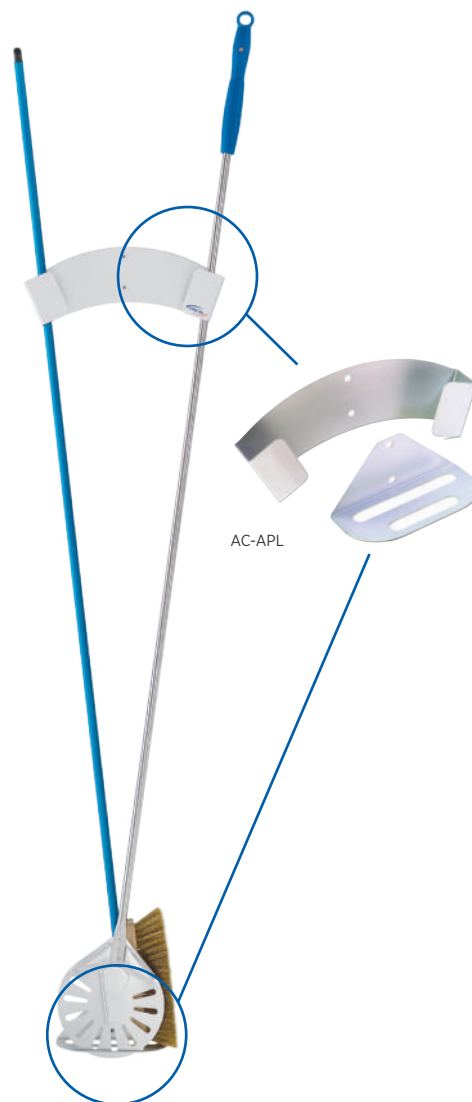


LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Materiale Material Matériau	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS Inox Inox	SM Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base Marbre			



AC-APM



AC-APL

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

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
32x10xh5	A	2	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)	0,15	1	AC-APL	31,30
17,5x9xh9	A	2	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)	0,08	1	AC-APM	25,80

Tasselli non inclusi | Tacos no incluidos | Chevilles non fournies

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

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
41,5x8	A	3	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)	0,19	6	ACH-PP	16,20
21x7	A	3	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)	0,09	6	ACH-PP3	16,20

ACH-PP3



ACH-PP



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS	Inox Inox Inox	SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base Marbre						

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

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
30x16xh39	SS	1	Palettini max 26 cm Paletas máx. 26 cm Petites pelles max. 26 cm	2,56	1	AC-APT26	100,40
40x16xh39	SS	1	Pale max 36 cm Paletas máx. 36 cm Pelles max. 36 cm	2,93	1	AC-APT36	113,30
52x16xh34	SS	1	Pale max 50 cm Paletas máx. 50 cm Pelles max. 50 cm	3,40	1	AC-APT50	123,10

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



AC-APT26



AC-APT36

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

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
30x15xh28	A	9	Attrezzi da banco sempre ordinati Accesorios siempre ordenados en el mostrador Ustensiles de table toujours rangés	0,85	1	AC-PAC	54,50

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



AC-PAC



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

MANEJAR EL HORNO DE MADERA

GÉRER LE FOUR À BOIS

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

							CODICE Código Code	
							COD.	€
154	24x4*	SS	AN	0,47	1		AC-RS/150	31,90

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

AC-RS...



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

							CODICE Código Code	
							COD.	€
175	22x20*	SS	AN	0,77	1		AC-PL/150	47,90

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

AC-PL...



Spostabracci tubolare | Badil tubular | Ringard tubulaire

							CODICE Código Code	
							COD.	€
179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1		AC-SB/150	44,50

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

AC-SB



Tirabracci tubolare | Atizador tubular | Tire-braise tubulaire

							CODICE Código Code	
							COD.	€
155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1		AC-TB/150	42,70

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

AC-TB



Alare | Morillo | Chenet

							CODICE Código Code	
							COD.	€
29x15xh9	SR	0,75	6				ACH-AL1	25,00
50x30xh22,5	SR	4,8	2				AC-AL	66,40



AC-AL



ACH-AL1

Alare in ghisa, tipo "bassotto" | Morillo de hierro fundido, tipo "perro salchicha" | Chenet en fonte, type "basset"

							CODICE Código Code	
							COD.	€
41x19x11	GH	4,4	2				AC-ALG	66,40



AC-ALG

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Materiale Material Matériau	 Materiale manico Material mango Matériau manche	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire									
AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	AN	Alluminio Anodizzato nero Negro anodizado aluminio Aluminium anodisé noir	SS	Inox Inox Inox	SA	Acciaio Alluminato Acero Aluminado Acier Aluminisé	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	SR	Acciaio non trattato Acero no tratado Acier non traité	PH	Polimero alta resistenza Polimero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard



CUOCERE

LA COCCIÓN | CUISSON



PREPARARE

PREPARAR | PRÉPARER



TAGLIARE

CORTAR | COUPER



SERVIRE

ATENDER | SERVIR

CUOCERE

LA COCCIÓN

CUISON

Retina | Rejilla | Grille

		Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
Ø 20,5	AR	Piatta Llana Plate	0,07	12	DF20	5,20
Ø 22,7	AR	Piatta Llana Plate	0,08	12	DF22	5,50
Ø 24	AR	Piatta Llana Plate	0,09	12	DF24	5,90
Ø 25,5	AR	Piatta Llana Plate	0,10	12	DF26	6,40
Ø 28	AR	Piatta Llana Plate	0,10	12	DF28	6,80
Ø 30,6	AR	Piatta Llana Plate	0,13	12	DF30	7,50
Ø 33	AR	Piatta Llana Plate	0,15	12	DF33	8,20
Ø 35,5	AR	Piatta Llana Plate	0,17	12	DF36	8,80
Ø 40,5	AR	Piatta Llana Plate	0,21	12	DF40	9,70
Ø 45,7	AR	Piatta Llana Plate	0,24	12	DF45	11,00
Ø 50,7	AR	Piatta Llana Plate	0,29	12	DF50	12,90
Ø 55,7	AR	Piatta Llana Plate	0,32	12	DF55	23,80
Ø 60,7	AR	Piatta Llana Plate	0,40	12	DF60	31,10
40x60	AR	Piatta, rettangolare llana, rectangular Plate, rectangulaire	0,39	12	DF4060	24,00

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

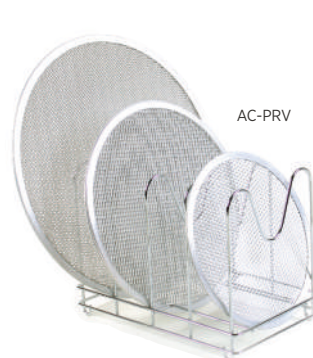
Las rejillas se utilizan para la cocción con los hornos de cinta y para ajustar la temperatura a la base de la pizza dentro los otros modelos de hornos; el alto deslizamiento de nuestras rejillas evita que la pizza no se pegue a la base. Características: malla aplastada, superficie plana, borde sin unión.

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



Rastrelliera | Soporte | Râtelier

		Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
30x30 x65,5 h	SH	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 rejillas hasta Ø36 cm vertical Vertical 15 grilles jusqu'à Ø36 cm	2,63	4	AC-PRO	85,70
40x34 x65,5 h	SH	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 rejillas hasta de Ø38 a Ø50 cm vertical Vertical 10 grilles de Ø38 à Ø50 cm	3,89	4	AC-PRO2	98,20
36x22 x26,5 h	SH	Contenitore da 96 retine in orizzontale Soporte de 96 rejillas horizontal Support horizontal de 96 grilles	0,98	4	AC-PRV	50,50



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

		Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
4	AR	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 pies de 4 cm de altura Kit 3 pieds hauteur 4 cm	0,05	3	DF3P	21,10



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Bordo svasato Borde acampanado Bord évasé		Spessore materiale Espesor del material Épaisseur de matériau
AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	LB	Lamiera Bluita Chapa Azul Tôle Bleue	LA	Lamiera Alluminata Chapa Aluminada Tôle aluminée	SH	Acciaio Cromato Acero cromado Acier chromé	SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance		

Teglia rettangolare | Molde rectangular | Plaque rectangulaire

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
40x60	LB	Bordo svasato 3 cm Borde abocinado 3 cm Bord évasé 3 cm	1,82	20	TLN406020	16,50
	LB	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	1,81	20	TLN406020BD	16,50
	LA	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	1,69	20	TLA4060	17,00



TLN406020



TLN406020BD



TLA4060

Teglia tonda | Molde redondo | Plaque ronde

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

TLN...



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Materiale Material Matériau	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	 Bordo svasato Borde acampanado Bord évasé	 Spessore materiale Espesor del material Épaisseur de matériau				
AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	LB	Lamiera Bluita Chapa Azul Tôle Bleue	LA	Lamiera Alluminata Chapa Aluminada Tôle aluminée	SH	Acciaio Cromato Acero cromado Acier chromé	SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance

Pinza | Pinza | Pince

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
29,5	SS	PH	Altezza regolabile + tacche Altura regulable + muescas Hauteur réglable + encoches	0,28	4	AC-PZP2	29,20
39,5	SS	SS	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Altura regulable + muesca. Mango 30 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 30 cm	0,33	6	AC-PZE/30	18,80
67,5	SS	SS	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Altura regulable + muesca. Mango 60 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 60 cm	0,51	6	AC-PZE/60	22,50
32	SS	PH	Con nuova impugnatura ergonomica. Indicato per teglie con bordi 2 / 3 cm. Con nuevo mango ergonómico. Indicado para bandejas con bordes de 2 / 3 cm. Avec une nouvelle poignée ergonomique. Elle est idéale pour les plaques avec des bords de 2 / 3 cm.	0,3	4	AC-PZP3	24,50



Gancio Bucapizza Prendi teglia | Gancho para pinchar pizza y sacar bandejas | Crochet pour pizza et plaques de cuisson

			Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
87x8x3	SS	0,27	6	AC-GA2*	29,50

* Materiale acciaio inox, pratico e leggero, con manico in polimero resistente al calore fino a 200°. Nuova impugnatura ergonomica.
Material de acero inoxidable, práctico y ligero, con mango de polímero resistente al calor hasta 200°C. Nuevo mango ergonómico.
Matériau en acier inoxydable, pratique et léger, avec un manche en polymère résistant à la chaleur jusqu'à 200°C. Nouvelle poignée ergonomique.



PREPARARE

PREPARAR

PRÉPARER

Cassetta in plastica | Caja de plástico | Bac en plastique

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
60x40	PE	Coperchio, polietilene uso alimentare Tapa, polietileno para contacto con alimentos Couvercle, polyéthylène à usage alimentaire	0,7	2	CASS6040CP	9,40
57x36,5 xh6,5	PE	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	1,17	10	CASS604007	13,70
57x36,5 xh9,5	PE	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	1,48	10	CASS604010	15,60
57x36,5 xh12,5	PE	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	1,56	10	CASS604013	18,80

CASS6040CP

CASS604007

CASS604010

CASS604013

Spatola | Espátula | Spatule

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
10	SS	PH	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible	0,12	4	AC-STP31	14,70
11,5	SS	PH	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible	0,14	4	AC-STP32	15,80
10	SS	PS	Triangolare Triangular Triangulaire	0,12	6	AC-ST4M	6,60
10	PH	PH	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure	0,10	6	AC-ST	7,10
10	PH	PH	Flessibile Flexible Flexible	0,13	4	AC-STF10	9,90
12	PH	PH	Flessibile Flexible Flexible	0,13	4	AC-STF12	10,90

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



AC-STP31

AC-STP32

AC-ST4M



AC-ST



AC-STF...

Tagliapasta | Cortadora de masa | Coupe-pâte

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
6,5x13,5*	PH	PH	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure	0,18	6	AC-TP	7,90
7,5x15*	SS	PS	Rigida Rígida Rigide	0,18	6	AC-TPM	6,20
8x11*	SS	PS	Flessibile Flexible Flexible	0,08	6	AC-TPF11	6,20
20x11,5*	SS	PS	Flessibile Flexible Flexible	0,16	6	AC-TPF20	7,40

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



AC-TP

AC-TPM

AC-TPF11

AC-TPF20

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Capacità Capacidad Capacité		Costruzione Artigianale Construcción Artesanal Fabrication artisanale		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
A	Alluminio Aluminium	SS	Inox Inox	CB	Rame e Ottone Cobre y Latón Cuivre et laiton	PE	Polietilene Polietileno Polyéthylène	PH	Polimero alta resistenza Cobre alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard				

Oliera | Aceitera | Huilier

					CODICE Código Code	
					COD.	€
0,45 lt	CB	•	0,21	1	OL05	57,40
1,10 lt	CB	•	0,34	1	OL10	68,10
1,40 lt	CB	•	0,38	1	OL15	74,50
1,00 lt	SS		0,84	1	OL10IX	26,50



OL05



OL10IX

Bucasfaglia | Rodillo pinchador de masa | Pique-pâte

			Note caratteristica Features Eigenschaften			CODICE Código Code	
						COD.	€
13x6	SS	SS	Punte in inox Stainless steel tips Spitzen aus Edelstahl	0,40	1	AC-BSM	31,60

AC-BSM



Mestolo | Cuchara | Louche

					CODICE Código Code	
					COD.	€
34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4	AC-MS90	21,90
27x7x2,5 h	90 gr	SS	0,11	4	AC-MS90GR	20,10
33x6,5	53 gr	SS	0,17	4	AC-CU1	19,50



AC-MS...



AC-CU1

Mattarello | Rodillo | Rouleau

				CODICE Código Code	
				COD.	€
26	SS	0,18	4	MTI25	8,90
30	SS	0,20	4	MTI30	9,70
33	SS	0,23	4	MTI33	10,30
39,5	PE	0,33	4	MT34	14,50
49,6	PE	0,77	2	MT50	47,60



MTI...



MT34



MT50

Portacomande | Portapedidos | Porte-commande

		Note caratteristica Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
						COD.
						€
46	A	Portacomande a sfera Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	0,42	2	PCM46	13,90
60	A	Portacomande a sfera Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	0,55	2	PCPM60	17,90
92	A	Portacomande a sfera Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	0,42	2	PCM92	22,90



Disponibile nelle versioni da 46, e 92 cm
Disponibile en 46, 60 y 92 cm
Disponibile dans les versions de 46, 60 et de 92 cm

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Capacità Capacidad Capacité		Costruzione Artigianale Construcción Artesanal Fabrication artisanale		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
A	Alluminio Aluminium	SS	Inox Inox	CB	Rame e Ottone Cobre y Latón Cuivre et laiton	PE	Polietilene Polietileno Polyéthylène	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard				

TAGLIARE

CORTAR

COUPER

Rotella tagliapizza | Ruleta para cortar pizza | Roulette à pizza

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
ø10 26x10 SS PH		Lama inox smontabile/riaffilabile, manico polimero alta resistenza Hoja de acero inoxidable desmontable/afilable, mango en polipero alta resistencia Lame en acier inox démontable/aiguisable, manche en polymère haute résistance	0,19 3	AC-ROP6	38,70
ø10 23x10 SS PS		Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Hoja de inox templado desmontable, afilable Lame inox trempé démontable, aiguisable	0,17 6	AC-RO5	25,60
ø10 23x10 SS PS		Lama smontabile Hoja desmontable Lame démontable	0,15 6	AC-ROM	7,80
ø5 19x5,9 SS PS		Taglio per pressione Corte por presión Découpe à pression	0,06 12	AC-ROM2	3,70

Ricambi | Repuestos | Pièces de rechange

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
ø10 SS		Lama di ricambio, riaffilabile Lama de repuesto, afilable Lame de rechange, aiguisable	0,1 2	R-RO	16,50

LEGENDA LEYENDA LEGENDE					
Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	Materiale Material Matériau	Materiale manico Material mango Matériau manche			
Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€ Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire			
SS Inox Inox	PH Polimero alta resistenza Polimero alta resistencia Polymère haute résistance	PS Plastica standard Plástico estándar Plastique standard			

AC-ROP6

AC-RO5

AC-ROM

AC-ROM2

R-RO



Rotella pretaglio per consegna pizza | Ruleta precorte para entrega pizza | Roulette de prédécoupe

  					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		 Q	CODICE Código Code		
								COD.	€	
ø10	26x10	SS	PH	1 lama "incisione", riaffilabile 1 lama de "marcado", afilable 1 lame «incision», aiguisable			0,19	3	AC-ROP7	41,00

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

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

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



AC-ROP7



AC-ROP4

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

Note caratteristica Notas características Caractéristiques CODICE Código Code							COD.		€	
Ø10 25x15,5 SS PH	2 lame, riaffilabili 2 hojas, afilables 2 lames, aiguisables		0,29	2	AC-ROP4	51,60				

2 lame Ø10 | 2 hojas Ø10 | 2 lames Ø10

Taglio in teglia | Cortar en bandejas | Coupe en plaque

 Note caratteristiche Notas características Caractéristiques  Q					CODICE Código Code		
					COD.	€	
14	SS	PH	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	0,15	3	AC-CLP	29,10
13,5	SS	PH	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	0,12	3	AC-TRP	25,50
12	SS	PH	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	0,16	6	AC-FR	17,80



AC-CLP



AC-TRP

Mezzaluna | Cuchilla media luna | Hachoir

  					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		 Q		CODICE Código Code		
								COD.	€		
48	SS	PH	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas ø50 cm máx, movimiento basculante regulable Pizzas ø50 cm max., mouvement basculant réglable					0,50	1	AC-MZP	65,60

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

Modo de uso: tradicional o con un solo tornillo para mango en posición central. En este segundo caso, la hoja se vuelve basculante permitiendo movimientos sencillos y naturales.

Mode d'emploi: traditionnel ou avec une seule vis pour le manche en position centrale. Dans ce deuxième cas, la lame devient basculante et permet des mouvements simples et naturels.



AC-FR



AC-MZP

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard						

SERVIRE

ATENDER

SERVIR

Paletta triangolare | Paleta triangular | Petite pelle triangulaire

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



AC-STP15F
AC-STP16F



AC-STP10
AC-STP11



AC-STP20



AC-STP21



AC-STP22



AC-ST2M

Paletta rettangolare | Paleta rectangular | Petite pelle rectangulaire

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
12x9	SS	PH	Flessibile Flexible Flexibel	0,16	4	AC-STP20	17,10
14x10	SS	PH	Flessibile Flexible Flexibel	0,18	4	AC-STP21	19,50
25x9	SS	PH	Flessibile Flexible Flexibel	0,23	4	AC-STP22	23,40
11,5x7	SS	PS	Rigida Rígida Rigide	0,17	6	AC-ST2M	8,90

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Asolata Perforada Perforée		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AA	Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard						

Paletta tonda | Paleta redonda | Pelle ronde

						CODICE Código Code	
						COD.	€
ø28	AA	PH	0,35	6	AC-STP28		27,70

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

Paleta de aluminio, muy ligera, práctica, ideal para la gestión de la pizza en los hornos y en los hornillos eléctricos de tipo hogareño. Diámetro 28 cm, medida estándar para pizzas listas, congeladas, etc.

Pelle en aluminium, très légère, pratique, idéale pour surveiller la pizza dans les fours et poêles électriques. Diamètre en cm. 28, taille standard pour les pizza toutes prêtes, surgelées, etc.



AC-STP28



AC-STP81F



AC-STP71

Paletta ovale | Paleta ovalada | Petite pelle ovale

						CODICE Código Code	
						COD.	€
22x18	SS	PH	•	0,36	4	AC-STP81F	30,20
21x18	SS	PH		0,50	4	AC-STP71	25,10

Paletta per panini | Paleta para bocadillos |
Petite pelle pour sandwichs

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
						COD.	€
29x30	AA	SS	Per panini Para bocadillos Pour sandwichs	0,80	1	PPP30	42,50



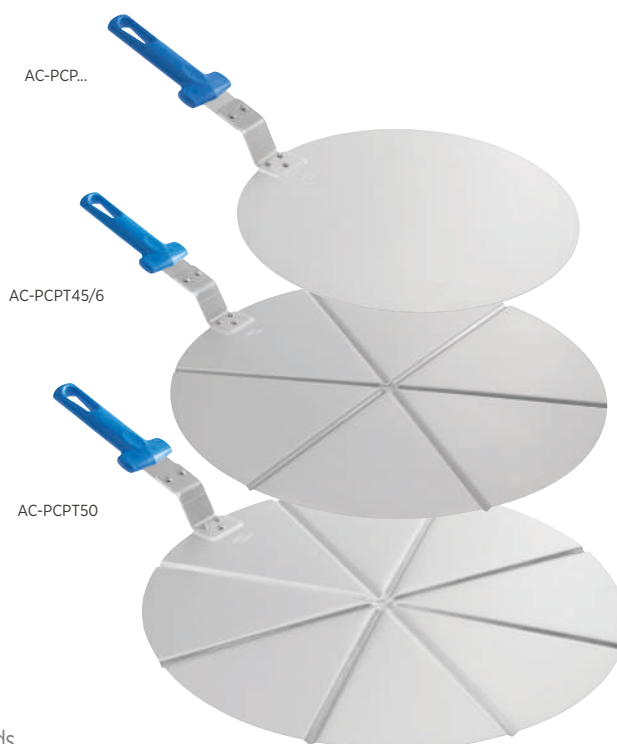
PPP30

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Materiale Material Matériau	Materiale manico Material mango Matériau manche	Asolata Perforada Perforée	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AA	Alluminio anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

Vassoio con manico | Bandeja con mango | Plateau avec manche

			Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
ø32	AR	PH	Liscio Lisa Lisse	0,48	2	AC-PCP32	37,50
ø37	AR	PH	Liscio Lisa Lisse	0,58	2	AC-PCP37	40,40
ø41	AR	PH	Liscio Lisa Lisse	0,67	2	AC-PCP41	44,20
ø45	AR	PH	6 spicchi 6 porciones 6 portions	0,79	2	AC-PCPT45/6	49,30
ø50	AR	PH	8 spicchi 8 porciones 8 portions	0,92	2	AC-PCPT50	55,20



Vassoio con bordo e piedini | Bandeja con reborde y pies | Plateau avec bord et pieds

		Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
ø 45,6 (esterno, exterior, extérieur) ø 40,6 (interno, interior, intérieur)	AR	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	0,49	6	VP40	13,90
ø 51,2 (esterno, exterior, extérieur) ø 45,6 (interno, interior, intérieur)	AR	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	0,58	6	VP45	16,30
ø 56,2 (esterno, exterior, extérieur) ø 50,6 (interno, interior, intérieur)	AR	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	0,87	6	VP50	26,40

VP...



Alzata | Soporte para bandeja | Support pour plateaux

		Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
40x40 x20h	AA	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchieri Soporte para bandeja de aluminio no anodizado a medida de latas/vasos Support en aluminium non anodisé d'une hauteur prévue pour canette/verre	0,49	1	AC-ALZ	35,10
40x40 x14h	AR	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchieri Soporte para bandeja de aluminio no anodizado a medida de latas/vasos Support en aluminium non anodisé d'une hauteur prévue pour canette/verre	0,41	1	ACE-ALZ	19,70



AC-ALZ



ACE-ALZ



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

Permite servir la pizza, incluso gigante, en la mesa compartiéndola y optimizando el espacio. Así los vasos pueden ser puestos debajo de la bandeja.

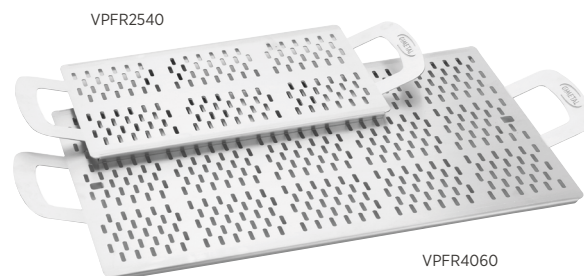
Permet de servir la pizza, même les géantes, à table, la partager et optimiser l'espace. Ainsi, les verres peuvent être mis sous le plateau.

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AA	Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	PH	Polimero alta resistenza Polimero alta resistencia Polymère haute résistance						

Vassoio-tagliere rettangolare forato | Bandeja-Tabla rectangular con agujeros | Plateau-planche à découper rectangulaire perforé

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
25x40 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati Pies de 1 cm, mangos incorporados Pieds de 1 cm, poignées intégrées	0,47 3	VPFR2540	35,70
40x60 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati Pies de 1 cm, mangos incorporados Pieds de 1 cm, poignées intégrées	0,94 3	VPFR4060	61,05

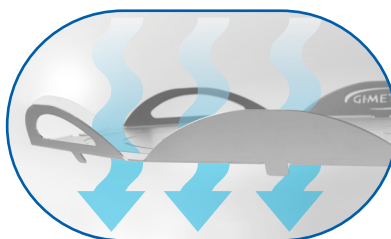


Vassoio-tagliere tondo forato | Bandeja-Tabla de cortar redonda con agujeros | Plateau-planche à découper rond perforé

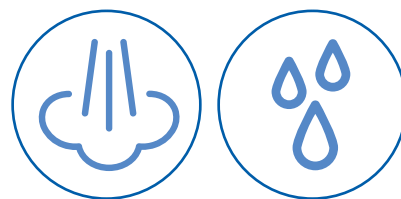
	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
Ø 33 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile Pies de 1 cm, mangos incorporados, apilable Pieds de 1 cm, poignées intégrées, empilable	0,44 3	VPFT33	31,10
Ø 41 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile Pies de 1 cm, mangos incorporados, apilable Pieds de 1 cm, poignées intégrées, empilable	0,62 3	VPFT41	34,40
Ø 50 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile Pies de 1 cm, mangos incorporados, apilable Pieds de 1 cm, poignées intégrées, empilable	0,89 2	VPFT50	45,10



Foratura | Agujeros | Trous



Piedini rialzati | Pies elevados | Pieds surélevés



Scarico vapore e umidità
Salida para el vapor y la humedad
Évacuation de la vapeur et de l'humidité

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

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

 Las patas especiales y la superficie perforada permiten la evacuación del vapor y la humedad, manteniendo inalterada la fragancia del producto. El dibujo de la perforación está diseñado para sugerir fácilmente líneas de corte, lo que hace que el paso de porcionado sea rápido y fácil.

 Les petits pieds et la surface perforée permettent d'évacuer vapeur et humidité, en gardant la fragrance du produit intacte.

Fabrique en aluminium, il est fonctionnel, maniable, pratique et facile à nettoyer. Le design de la perforation est conçu pour suggérer facilement les lignes de coupe, rendant la phase de portionnement rapide et facile.



TAGLIERI E VASSOI IN LEGNO TABLAS Y BANDEJAS DE MADERA PLANCHES ET PLATEAUX EN BOIS



VBS6040



VBMONO



VB...

Taglieri e vassoi | Tablas y bandejas | Planches et plateaux

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
ø33		0,85	1	VB33	34,80
ø40		1,23	1	VB40	41,30
ø45		1,55	1	VB45	51,80
ø45	6 spicchi 6 porciones 6 portions	1,49	1	VBS45/6	56,30
ø50		1,86	1	VB50	65,60
ø50	8 spicchi 8 porciones 8 portions	1,70	1	VBS50/8	73,40
27x20	Ergonomico, monoporzione Ergonómico, monoporción Ergonomique, portion individuelle	0,37	1	VBMONO	28,20
60,5x40,5	8 tranci, rettangolare 8 porciones, rectangular 8 tranches, rectangulaire	2,32	1	VBS6040	107,30



VBS50/8

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
--	--	---	---	---	--	---	--



KIT PIZZA COMEPLETI

*KIT DE PIZZA COMPLETOS
KIT PIZZA COMPLETS*



ESIBIZIONI E CONSULENZE

*EXHIBICIONES Y CONSULTORÍA
EXPOSITIONS ET LE CONSEIL*



ESPOSITORI

*EXPOSITORES
PRÉSENTOIRS*

KIT PIZZA COMPLETI

KIT DE PIZZA COMPLETOS

KIT PIZZA COMPLETS

KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

KIT PROFESIONAL CON PALA LLENA - 7 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL PELLE PLEINE - 7 ARTICLES

Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
A-32R/150 + I-20/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,88	1	PRO32/150	316,70
A-37R/150 + I-20/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,96	1	PRO37/150	328,10



KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

KIT PROFESIONAL CON PALA PERFORADA - 7 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL PELLE PERFORÉE - 7 ARTICLES

Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,55	1	PRO32F/120	340,50
A-32RF/150 + I-20F/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,77	1	PRO32F/150	352,80
A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,61	1	PRO37F/120	356,80
A-37RF/150 + I-20F/150 + AC-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,83	1	PRO37F/150	348,60



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

KIT PROFESIONAL PARA HORNO ELÉCTRICO, PALA PERFORADA, MANGO CORTO - 8 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL FOUR ÉLECTRIQUE, PELLE PERFORÉE, MANCHE COURT - 8 ARTICLES

Note caratteristica Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	2,40	1	PROEL32RF/60	338,40
A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	2,46	1	PROEL37RF/60	335,30



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni utili (cm) Dimensiones de trabajo (cm) Dimensions utiles (cm)	Base porta attrezzi Base portaherramientas Base porte-outil	Scatola Caja Boîte	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Poids/Lote minimo Lot minimum	Prezzo unitario Price per piece Prix unitaire
--------------------------------------	--	---	--------------------------	---	--	---

KIT SEMI PROFESSIONALE - 8 PEZZI
KIT SEMIPROFESIONAL - 8 PIEZAS
KIT SEMI-PROFESSIONNEL - 8 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
R-32R/150 + IR-20/150 + ACF-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	4,02	1	STANDARD32/N/150	244,40
R-37R/150 + IR-20/150 + ACF-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	4,12	1	STANDARD37/N/150	251,40



KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEZZI
KIT PIZZA CASA PRO - 8 PIEZAS
KIT PIZZA MAISON PRO - 8 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
AF-32R/150 + ACF-SP/150 + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,56	1	SET F-32/N/150	221,90
AF-32R/120 + ACF-SP/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,23	1	SET F-32/N/120	215,00
AF-37R/150 + ACF-SP/150 + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,64	1	SET F-37/N/150	233,60
AF-37R/120 + ACF-SP/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,31	1	SET F-37/N/120	219,70



KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI
KIT PIZZA CASA - 7 PIEZAS
KIT PIZZA MAISON - 7 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
F-32R/150 + ACH-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	2,36	1	BASICIN	128,40



KIT PIZZA CASA - 9 PEZZI
KIT PIZZA CASA - 9 PIEZAS
KIT PIZZA MAISON - 9 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
F-32R/150 + F-20/150 + ACH-PP3 + ACH-SP/150 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETALO33 + AC-MS90GR + MT34	3,96	1	BASIC2N	149,90



KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE
KIT TRIPIZZA CON BASE PORTAHERRAMIENTAS AUTOPORTANTE
KIT TRIPIZZA AVEC BASE AUTOPORTANTE

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
h 90	44x88x10	45x90xh11	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminio base en aluminium	3,85	1	SET3P/90	184,50
h 120	44x118x10	45x120xh11	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 33 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminio base en aluminium	4,15	1	SET3P/120	195,40



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE
KIT TRIPIZZA CON COLGADOR DE PALAS DE PARED
KIT TRIPIZZA AVEC SUPPORT MURAL POUR PELLE

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
h 90	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - appendipale a 3 posti colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3)	2,70	1	SET5/90	99,00
h 120	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 33 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - appendipale a 3 posti colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3)	3,30	1	SET5/120	109,00



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ
KIT PIZZA CASA BASICO - 4 PIEZAS
KIT PIZZA MAISON BASIC - 4 PIÈCES

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
36x158x9	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - appendipale a 3 posti colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3)	2,70	1	SET2	99,20

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE



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



Base porta attrezzi
Base portaherramientas
Base porte-outil



Scatola
Caja
Boîte



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



Lotto minimo
Poids/Lote minimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Price per piece
Prix unitaire

STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

HERRAMIENTAS PARA EXHIBICIONES Y CONSULTORÍA

OUTILS POUR LES EXPOSITIONS ET LE CONSEIL

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

 Set completo de viaje para el pizzero profesional, incluido en una maleta flexible y resistente. La dimensión reducida, debida a los mangos desmontables de la pala y paleta, permite de introducir la bolsa en una maleta grande (test efectuado con una maleta rígida 86x58x36 cm). Pala y paleta desmontable en 3 piezas que, en función de la necesidad, se pueden utilizar con el mango corto (con la unión de 2 piezas) o con el mango largo (con la unión de 3 piezas).

 Set complet pour le déplacement du pizzaiolo professionnel, inclut dans une valise souple et résistante. Ses dimensions réduites, dues aux manches démontables de pelle et petite pelle, en permettent de l'introduire dans un grand trolley (test effectué sur un trolley rigide 86x58x36 cm). Pelle et petite pelle démontée en 3 pièces qui, selon l'exigence, peuvent être utilisées dans la version courte (en assemblant 2 pièces) ou dans la version longue (en assemblant 3 pièces).



86x58x36 cm
Dimensioni trolley
Kit cerrado dentro de un trolley rígido
Set fermé à l'intérieur d'une valise rigide

Nel prezzo del Set valigia sono compresi:

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

Conjunto bolsa viaje se compuesto de:

- | | |
|--|---|
| n.1 Estuche | n.1 Ruleta corta-pizza en acero inoxidable 10 cm |
| n.1 Termómetro digital con contera | n.1 Espátula triangular en acero inoxidable 10x9 cm |
| n.1 Termómetro digital con infrarrojos | elaboración de división de mangos en tres partes |
| n.1 Cuchillo por cocina 20 cm | n.1 Pala de 33 o 36 cm |
| n.1 Lona para cubrir la masa en nylon | n.1 Paleta de 20 o 23 cm |
| n.1 Cuchara en acero inoxidable, capacidad 53 gr | |
| n.1 Cuchillo | |
| n.1 Cortador de masa en acero inoxidable con lama flexible | |

Le Set valise, est composé de:

- | | |
|---|--|
| n.1 Sac | n.1 Roulette coupe-pâte en acier inox 10 cm |
| n.1 Thermomètre digitale à embout | n.1 Spatule triangulaire en acier inox 10x9 cm |
| n.1 Thermomètre digitale à infrarouges | travail pour le démontage du manches en 3 pièces |
| n.1 Couteau pour cuisine 20 cm | n.1 Pelle de 33 ou 36 cm |
| n.1 Toile couvre-pâte en nylon | n.1 Petite pelle de 20 ou 23 cm |
| n.1 Cuillère en acier inox, capacité 53 gr | |
| n.1 Couteau | |
| n.1 Coupe-pâte en acier inox en lame flexible | |

Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Azzurra*

Kit Maleta del Pizzero - Línea Azzurra

Set Valise Pizzaiolo - Linea Azzurra

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
69x50xh8	1	A-32RF/150+I-20F/150	3,43	1	SET VALIGIA AZZ01	599,00
	1	A-32RF/150+I-23F/150	3,43	1	SET VALIGIA AZZ02	599,00
	1	A-37RF/150+I-20F/150	3,43	1	SET VALIGIA AZZ03	609,00
	1	A-37RF/150+I-23F/150	3,43	1	SET VALIGIA AZZ04	609,00



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Napoletana*

Kit Maleta del Pizzero - Línea Napoletana

Set Valise Pizzaiolo - Linea Napoletana

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
69x50xh8	1	AN-32RF/150+IN-20F/150	3,43	1	SET VALIGIA NAP01	609,00
	1	AN-32RF/150+IN-23F/150	3,43	1	SET VALIGIA NAP02	609,00
	1	AN-37RF/150+IN-20F/150	3,43	1	SET VALIGIA NAP03	619,00
	1	AN-37RF/150+IN-23F/150	3,43	1	SET VALIGIA NAP04	619,00



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Evoluzione*

Kit Maleta del Pizzero - Línea Evoluzione

Set Valise Pizzaiolo - Linea Evoluzione

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
69x50xh8	1	E-32RF/150+IE-20F/150	3,43	1	SET VALIGIA EVO01	619,00
	1	E-32RF/150+IE-23F/150	3,43	1	SET VALIGIA EVO02	619,00
	1	E-37RF/150+IE-20F/150	3,43	1	SET VALIGIA EVO03	629,00
	1	E-37RF/150+IE-23F/150	3,43	1	SET VALIGIA EVO04	629,00



*
Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Artículo/s no sujeto a descuento estándar, póngase en contacto con el comerciante de confianza.
Article(s) non soumis à des tarifs standard, contacter le commercial de confiance.

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

Set borsa viaggio | Conjunto bolsa viaje | Set sac de voyage

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
104x40	2	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 33/36 cm+palettino Funda de tejido robusto. Para pala ø 33/36 cm+paleta Etui en tissu résistant. Pour pelle ø 33/36 cm+petite pelle	0,66	1	SET 32M	128,00
116x56	1	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 45/50 cm+palettino Funda de tejido robusto. Para pala ø 45/50 cm+paleta Etui en tissu résistant. Pour pelle ø 45/50 cm+petite pelle	0,44	1	SET 50M	132,80

Il prezzo del SET 32M o SET 50M non comprende pala e palettino che possono essere scelti tra i prodotti offerti a catalogo, rispettivamente nella loro versione 2SMART Technology per pala (codice X) e versione smontabile (codice S) per palettino.

El precio del SET 32M o SET 50M no incluye la pala y la paleta, que pueden elegirse entre los productos ofrecidos en el catálogo, respectivamente en su versión 2SMART Technology para la pala (código X) y versión desmontable (código S) para la paleta.

Le prix du SET 32M ou du SET 50M ne comprend pas la pelle et le petite pelle, qui peuvent être choisis parmi les produits proposés dans le catalogue, respectivement dans leur version 2SMART Technology pour la pelle (code X) et dans leur version démontable (code S) pour le petite pelle.



Pochette | Pochette | Pochette

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
30x20	3	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Bolsa de tela para transportar 3 accesorios Pochette en tissu pour le transport de 3 accessoires	0,23	1	SET AC-M	38,30

SET AC-M



Pizza in silicone | Pizza en silicona | Pizza en silicone

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
ø33	Pizza da allenamento, freestyle Pizza para formación, freestyle Pizza d'entraînement, freestyle	0,31	1	PS33*	87,30

PS3



*
Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Artículo/s no sujeto a descuento estándar, póngase en contacto con el comerciante de confianza.
Article(s) non soumis à des tarifs standard, contacter le commercial de confiance.

LEGENDA LEYENDA LEGENDE									
	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire

ESPOSITORI EXPOSITORES PRÉSENTOIRS

ESPOSITORI

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

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

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

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

Portaprezzi in dotazione.

EXPOSITORES

Para la exposiciones de venta, Gi.Metal a creado 2 diferentes expositores, según el espacio que cada distribuidor tiene a disposición.

Expositor de pared, amovible, con exposición frontal et al suelo para los accesorios.

El expositor de pared (ES1) tiene una capacidad total de 54 palas/paletas/cepillos o 30 + 20 referencias de accesorios (mixto).

Solución innovadora en la cual las palas, paletas y cepillos se cuelgan de ganchos dispuestos en tres hileras alternas que dejan cada artículo independiente. Permite retirar el artículo escogido evitando desplazar otros accesorios. Permite exponer juntos las palas y otros utensilios y accesorios.

Soporte por precios en dotación.

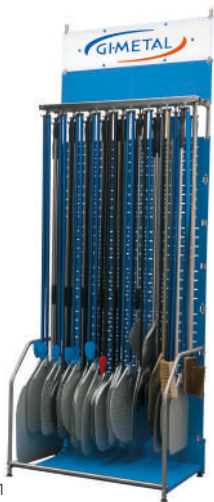
PRÉSENTOIRS

Pour les show-rooms Gi.Metal a conçu des présentoirs différents pour s'adapter à l'espace que chacun revendeur a à disposition dans son propre local.

Présentoir mural, amovible, avec exposition frontale et au sol pour les accessoires.

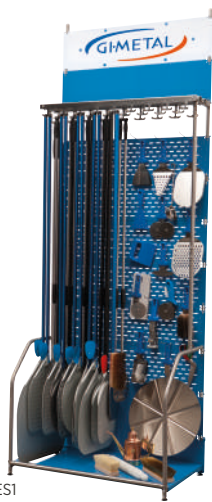
Le présentoir mural (ES1) a une capacité totale de 54 pelles/petites pelles/brosses ou 30 + 20 références des accessoires (mixte).

Solution innovante où les pelles, les petites pelles et les brosses sont suspendues à des crochets disposés en trois rangées décalées qui font en sorte que chaque article soit indépendant. Elle permet de prélever l'article choisi sans déplacer les autres ustensiles. Elle permet d'exposer les pelles en compagnie d'autres ustensiles et petits accessoires. Supports pour prix fournis.



ES1

Variante pale/palettini/spazzole.
Variante palas/paletas/cepillos.
Variante pelles/petites pelles/brosses.



ES1

Variante mista: pale e minuteria.
Variante mixta: palas y accesorios.
Variante mixte: pelles et petits accessoires.

Espositore a muro | Expositor mural | Présentoir mural

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
100x60 xh271	54 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pelles/brosses	Per pale di max 150 cm; palettini/spazzole di max 180 cm Para palas de 150 cm máximo; paletas/cepillos de 180 cm máximo Pour pelles de 150 cm max; petites pelles/brosses de 180 cm max	47	1	ES1
	30-20 pale+referenze minuteria pala + referencias de accesorios pelle + références des accessoires				629,50

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

Disponibile KIT ALTEZZA ES1 per esporre pale fino a 180 cm | Disponible KIT ALTURA ES1 para la exposición de palas hasta 180 cm | Disponible KIT HAUTEUR ES1 pour l'exposition de pelles jusqu'à 180 cm

Espositore mobile | Expositor con ruedas | Présentoir avec roues

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
96,5x81 xh233	38 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pelles/brosses	Per pale di max 150 cm; palettini/spazzole di max 180 cm Para palas de 150 cm máximo; paletas/cepillos de 180 cm máximo Pour pelles de 150 cm max; petites pelles/brosses de 180 cm max	21,4	1	ES3
	10 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires				286,70

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



ES3



ES2

Espositore minuteria da terra | Expositor de accesorios de tierra | Présentoirs de petits accessoires pour plan de travail

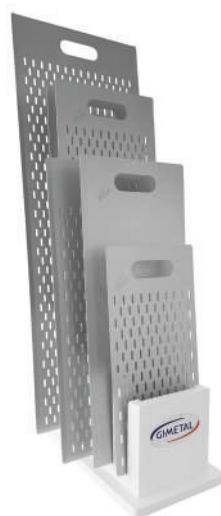
		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
37x37 xh142	24 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	16	1	ES2
				241,50

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

Espositore assi pizza in pala | Expositor de tablas para pizza en pala | Présentoir planches pour pizza in pala

		Q	CODICE Código Code	
			COD.	€
23x44 xh40,5	6	3,3	1	ES4
				80,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



ES4

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE



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



Capacità pezzi
Capacidad unidades
Capacité pièces



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



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



CASA
CASA
MAISON



CASA

.....
CASA | MAISON

Amica 
by GIMETAL

🇮🇹 LA LINEA COMPLETA PER FARE LA PIZZA A CASA

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

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

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

🇪🇸 LA LÍNEA COMPLETA HACER LA PIZZA EN CASA

La Línea Amica by Gimetal está pensada y diseñada para que sea más sencillo y placentero hacer la pizza casera, mejorando la calidad.

Los productos están fabricados en Italia, ligeros, manejables y con diseño personalizado y perfecto para cada casa.

¡Ahora el pizzero aficionado, en su casa, ya sea dentro como en el jardín o la terraza, puede disponer de todo lo necesario para hacer una pizza casera, sorprendiendo a los amigos y a la familia con un excelente resultado!

🇫🇷 LA LIGNE COMPLÈTE POUR FAIRE DES PIZZAS MAISON

La ligne Amica de Gimetal a été imaginée et conçue pour faciliter la préparation des pizzas maison et en être plus satisfaits, en améliorant la qualité.

Les produits sont Made in Italy, légers, maniables et dotés d'un design original et parfait pour chaque habitation.

Le pizzaiolo au foyer, dans son environnement domestique, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur (jardin/terrasse, etc.) dispose désormais de tout le nécessaire pour faire une pizza maison, en étonnant ses amis et sa famille avec un super résultat!



PALA PER PIZZA CLASSICA PALA PARA PIZZA CLÁSICA PELLE A' PIZZA CLASSICA

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

					Q	CODICE Código Code	€
						COD.	
					12	CLASS30/25	23,70
30	25	55	0,30	12		CLASS33/25	25,90



KIT PIZZA:PALA, VASSOIO E ROTELLA KIT PARA PIZZA: PALA DE PIZZA, BANDEJA Y RUEDA DE CORTE KIT PIZZA: PELLE À PIZZA, PLATEAU ET ROULETTE

- > Pala alluminio anodizzato, vassoio in alluminio, rotella con lama in acciaio inox*
- > Pala de aluminio anodizado, bandeja de aluminio, cortador de pizzas con hoja de acero inoxidable*
- > Pelle en aluminium anodisé, plateau en aluminium, roulette avec lame en acier inoxydable*

 scatola/caja/boîte	 totale/total/total	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	€
41x39xh5,2	41x56xh5,2	CLASS30/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM	1,15 6	SETCLASS30/25	55,70
41x39xh5,2	41x58xh5,2	CLASS33/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM	1,32 6	SETCLASS33/25	57,90

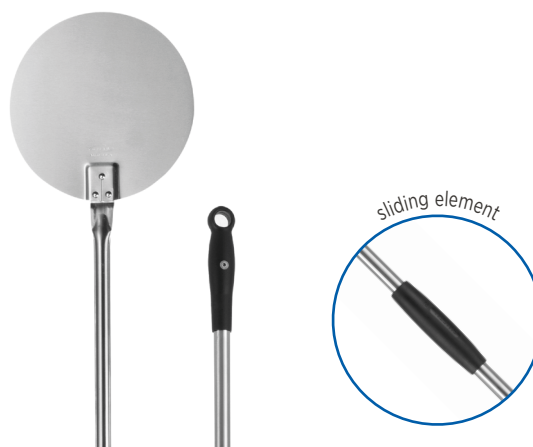


* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Artículo/s no sujeto a descuento estándar, póngase en contacto con el comerciante de confianza.
Article(s) non soumis à des tarifs standard, contacter le commercial de confiance.

PALETTINO INOX PALETA DE ACERO INOXIDABLE PETITE PELLE INOX

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

				Q	CODICE Código Code	€
				6	R-20/67	52,00
20	67	87	0,64	6		



LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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

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

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

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

 Lotto minimo
Poids/Lote minimo
Lot minimum

 Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

SPAZZOLA MANICO CORTO CEPILLO MANGO CORTO BROSSE MANCHE COURT

- > Manico alluminio, setole ottone, orientabile
- > Mango de aluminio, cerdas de latón, orientable
- > Poignée en aluminium, poils en laiton, orientable

						CODICE Código Code	
						COD.	€
67	16X6X8,5*	SS	AA	0,41	12	ACH-SP/60	38,30



VASSOIO PER PIZZA BANDEJA PARA PIZZA PLATEAU À PIZZA

- > Vassoio in alluminio, manici integrati, logo amica*
- > Bandeja de aluminio, mangos incorporados, logo de amica*
- > Plateau en aluminium, poignées intégrées, logo amica*

						CODICE Código Code	
						COD.	€
Ø 33	AR	0,49	6			AC-PETALO33	20,90



PIASTRA COTTURA INOX PER FORNO CASALINGO PLACE DE COCCIÓN DE ACERO PLAQUE EN ACIER INOX POUR CUISSON

- > Acciaio inox, spessore 4 mm*
- > Acero inox, espesor 4 mm*
- > Acier inox, épaisseur 4 mm*

						CODICE Código Code	
						COD.	€
40X35	SS	4,2	3			PIASTRA4035	60,60



SPIANATOIA - TAGLIERE MULTIUSO IN ACCIAIO INOX TABLA DE AMASAR -DECORTAR DE MÚLTIPLES FINES EN ACERO INOX PLANCHE POUR PIZZA/PAN- PLANQUE À DÉCOUPER

- > Acciaio inox, spessore 1 mm*
- > Acero inox, espesor 1 mm*
- > Acier inoxydable, épaisseur 1 mm*

						CODICE Código Code	
						COD.	€
49x47x2 h	SS	1,8	6			SPIANA5050	40,90



*
Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Artículo/s no sujeto a descuento estándar, póngase en contacto con el comerciante de confianza.
Article(s) non soumis à des tarifs standard, contacter le commercial de confiance.

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

... E ANCHE FUORI

INCLUSO AFUERA ET MÊME EN DEHORS

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE KIT TRIPIZZA CON BASE PORTAHERRAMIENTAS AUTOPORTANTE KIT TRIPIZZA AVEC BASE AUTOPORTANTE

			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
						COD.	€
h 90	44x88x10	45x90xh11	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminio base en aluminium	3,85	1	SET3P/90	184,50
h 120	44x118x10	45x120xh11	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 33 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminio base en aluminium	4,15	1	SET3P/120	195,40



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE KIT TRIPIZZA CON COLGADOR DE PALAS DE PARED KIT TRIPIZZA AVEC SUPPORT MURAL POUR PELLE

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
h 90	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - appendipale a 3 posti colgador de palas 3 puestos support pelles (ACH-PP3)	2,70	1	SET5/90	99,00
h 120	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 33 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - appendipale a 3 posti colgador de palas 3 puestos support pelles (ACH-PP3)	3,30	1	SET5/120	109,00



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ KIT PIZZA CASA BASICO - 4 PIEZAS KIT PIZZA MAISON BASIC - 4 PIÈCES

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
36x158x9	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - pala (F-32R), paleta (F-20), cepillo (ACH-SP) y colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3) - pelle (F-32R), petite pelle (F-20), brosse (ACH-SP) support pelles (ACH-PP3)	2,70	1	SET2	99,20



LEGENDA
LEGEND
LEGENDE



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



Base porta attrezzi
Base portaherramientas
Base porte-outil



Scatola
Caja
Boîte



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



Lotto minimo
Poids/Lote minimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

BASE AUTOPORTANTE 3 POSTI, MANICI 120/150 CM
 BASE AUTOPORTANTE PARA 3 PALAS, MANGOS 120/150 CM
 BASE AUTOPORTANTE 3 PLACES, POIGNÉES 120/150 CM

 Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
44x118x10 - pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - pala (F-32R), paleta (F-20), cepillo (ACH-SP) y colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3) - pelle (F-32R), petite pelle (F-20), brosse (ACH-SP) support pelles (ACH-PP3)	2,27	1	AC-S3PI50 104,90



KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEZZI
 KIT PIZZA CASA PRO - 8 PIEZAS
 KIT PIZZA MAISON PRO - 8 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
AF-32R/150 + ACF-SP/150 + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,56	1	SET F-32/N/150 221,90
AF-32R/120 + ACF-SP/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,23	1	SET F-32/N/120 215,00
AF-37R/150 + ACF-SP/150 + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,64	1	SET F-37/N/150 233,60
AF-37R/120 + ACF-SP/120 + R-20/120 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,31	1	SET F-37/N/120 219,70



KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI
 KIT PIZZA CASA - 7 PIEZAS
 KIT PIZZA MAISON - 7 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
F-32R/150 + ACH-SP/150 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	2,36	1	BASIC1N 128,40



KIT PIZZA CASA - 9 PEZZI
 KIT PIZZA CASA - 9 PIEZAS
 KIT PIZZA MAISON - 9 ARTICLES

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
F-32R/150 + F-20/150 + ACH-PP3 + ACH-SP/150 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETALO33 + AC-MS90GR + MT34	3,96	1	BASIC2N 149,90



ALLUMINIO RETTANGOLARE ALUMINIO RECTANGULAR ALUMINIUM RECTANGULAIRE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
32	60	92	0,50	1	AF-32R/60	59,10
	120	152	0,64	1	AF-32R/120	67,90
	150	182	0,71	1	AF-32R/150	70,90
36	60	96	0,58	1	AF-37R/60	66,00
	120	156	0,72	1	AF-37R/120	73,10
	150	186	0,79	1	AF-37R/150	75,50
41	60	102	0,69	1	AF-41R/60	78,50
	120	162	0,83	1	AF-41R/120	86,10
	150	192	0,90	1	AF-41R/150	88,40



ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
32	60	92	0,48	1	AF-32RF/60	67,40
	120	152	0,62	1	AF-32RF/120	74,40
	150	182	0,69	1	AF-32RF/150	76,70
36	60	96	0,56	1	AF-37RF/60	72,00
	120	156	0,70	1	AF-37RF/120	79,10
	150	186	0,77	1	AF-37RF/150	82,50
41	60	102	0,67	1	AF-41RF/60	85,50
	120	162	0,81	1	AF-41RF/120	92,50
	150	192	0,88	1	AF-41RF/150	94,80



ALLUMINIO RETTANGOLARE ALUMINIO RECTANGULAR ALUMINIUM RECTANGULAIRE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
32x30	60	93	0,54	12	AE-32R/60	37,30
	75	108	0,50	12	AE-32R/75	39,00
	120	153	0,68	12	AE-32R/120	43,20
	150	183	0,75	12	AE-32R/150	44,30



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Lotto minimo Poids/Lote minimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	--	--

ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE ACERO ALUMINATO RECTANGULAR ACIER ALUMINISÉ RECTANGULAIRE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
32x30	120	153	0,88	12	F-32R	32,20
	150	183	0,95	12	F-32R/150	33,50



INOX TONDA INOX REDONDO INOX RONDE

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

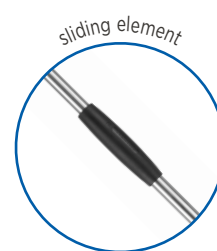
				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
29	60	91	0,65	12	I-29/60	35,00
	75	106	0,68	12	I-29/75	36,10
	120	151	0,79	12	I-29/120	38,50
	150	181	0,87	12	I-29/150	41,00



PALETTINO INOX PALETA DE ACERO INOXIDABLE PETITE PELLE INOX

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
17	120	136	0,73	1	R-17/120	55,40
	150	166	0,86	1	R-17/150	57,90
20	67	87	0,64	6	R-20/67	52,00
	120	139	0,78	1	R-20/120	57,90
	150	169	0,91	1	R-20/150	60,60
23	120	142	0,86	1	R-23/120	60,60
	150	172	0,99	1	R-23/150	63,20
26	120	145	0,94	1	R-26/120	63,20
	150	175	1,07	1	R-26/150	66,40



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q Lotto minimo Poids/Lote minimo Lot minimum	€ Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	---	---

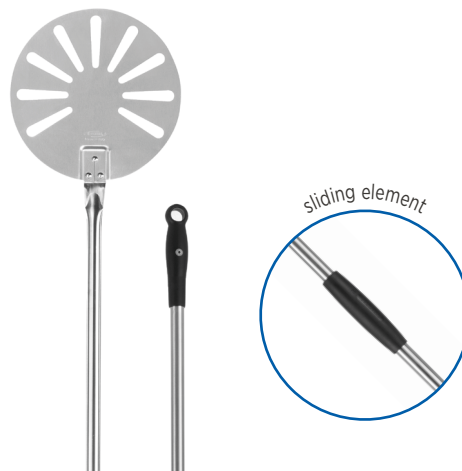
PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
17	120	136	0,68	1	R-17F/120	66,40
	150	166	0,81	1	R-17F/150	69,60
20	120	139	0,73	1	R-20F/120	69,60
	150	169	0,86	1	R-20F/150	72,10
23	120	142	0,79	1	R-23F/120	72,10
	150	172	0,92	1	R-23F/150	74,80
26	120	145	0,88	1	R-26F/120	74,80
	150	175	1,01	1	R-26F/150	78,00



PALETTINO ALLUMINATO

PALETA DE ACERO ALUMINADO

PETITE PELLE ALUMINISÉE

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

				Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
20	120	139	0,78	1	F-20	31,10
	150	169	0,88	1	F-20/150	32,20



RICAMBIO PALETTINO AMICA

REPUESTO PALETA AMICA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AMICA

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

	Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
0,1	4	R-PA2	8,30



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longueur du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Q Lotto minimo PoidsLote minimo Lot minimum	€ Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
-------------------------------	--	---	--	---	--	---

SOLUZIONI ESPOSITIVE PUNTO VENDITA

SOLUCIONES DE EXPOSICIÓN PUNTO DE VENTA

SOLUTIONS POUR L'EXPOSITION DU POINT DE VENTE

ESPOSITORE A PARETE | EXPOSITOR DE PARED | PRÉSENTOIR MURAL

Ingombro spedizione Dimensiones totales de envío Volume de la marchandise à envoyer	Ingombro punto vendita Dimensiones de la tienda Volume du point de vente	Su pancake Sobre bancada Sur palette	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
90x60xh200	90x60xh200	80x60	1	ESGD2	527,10



ESPOSITORE A ISOLA | EXPOSITOR DE ISLA | PRÉSENTOIR ÎLOT

Ingombro spedizione Dimensiones totales de envío Volume de la marchandise à envoyer	Ingombro punto vendita Dimensiones de la tienda Volume du point de vente	Su pancake Sobre bancada Sur palette	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
116x76xh110	116x76xh150	80x120	1	ESGD3	549,00



ESPOSITORE CARTONATO | EXPOSITOR DE CARTÓN | PRÉSENTOIR CARTONNÉ

Ingombro spedizione Dimensiones totales de envío Volume de la marchandise à envoyer	Ingombro punto vendita Dimensiones de la tienda Volume du point de vente	Su pancake Sobre bancada Sur palette	Contiene Incluye Inclut	Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
42x60xh133	42x60xh193	40x60	23 SETCLASS30/25 o SETCLASS33/25	1	ESGD1	99,00





DELIVERY
DELIVERY
LIVRAISON

DELIVERY

.....

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



DELIVERY

.....

Una amplia gama de productos para responder a una creciente y siempre más exigente demanda: la del food delivery, la entrega a domicilio de pizza o de otro tipo de alimentos calientes.



LIVRAISON

.....

Une large gamme de produits pour répondre à une demande croissante et de plus en plus exigeante: la livraison à domicile de pizzas ou d'autres plats chauds.



DELIVERY TRADIZIONALE

DELIVERY TRADICIONAL

LIVRAISON TRADITIONNELLE

Box rigidi coibentati | Cajones de pizza rígidos calorífugos | Caissons pizza rigides calorifugés

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
								COD.	€
39X40 Xh50	34X35 Xh45	2xØ33	12xØ33	AV	Solo guide (5) Solo con guías (5) Seulement avec glissières (5)	8	1	BP33CS	381,40
46x47 xh50	41x41 xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doué de plan central d'appui et glissières (4)	9,6	1	BP33CR	453,90
51X52 Xh50	46X47 Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doué de plan central d'appui et glissières (4)	11,5	1	BP40CR	485,40



BP33CS

Coibentato: doppia parete isolato termicamente
Calorifugo: doble pared térmica | Calorifugé: double paroi isolée thermiquement



BP...CR

Box rigido non coibentato | Cajones de pizza rígidos calorífugos sin aislamiento |
Caissons pizza rigides non calorifugés

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
								COD.	€
46x47 xh50	41x43 xh45	2xØ33		AV	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	7	1	BP33R	277,90
51x52 xh50	46x48 xh45	2xØ40		AV	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	8,7	1	BP40R	325,70
58x59 xh50	53x55 xh45	2xØ45		AV	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	9,5	1	BP45R	395,90
60x61 xh50	56x58 xh45	2xØ50		AV	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	10		BP50R	410,70



BP...R

Non coibentato: parete singola | Non calorifugo: pared simple | Non calorifugé: paroi simple

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

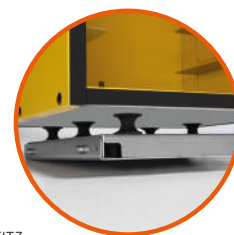
	Dimensioni esterne (cm) Dimensión exterior (cm) Dimensions externes (cm)		Dimensioni interne (cm) Dimensión interior (cm) Dimensions internes (cm)		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capienza borse Capacidad bolsas Capacité sacs		Capienza solo cartoni Capacidad solo cajas Capacité boîtes seulement		Materiale Material Matériau
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire						
AV	Alluminio Preverniciato Aluminio Pre pintado Aluminium prélaqué	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	A	Alluminio Aluminio Aluminium						

Piastra fissaggio box | Placa de fijación | Plaque de fixation

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
34x37,5 xh3,5	A	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal de fijación al ciclomotor Kit universel de fixation au porte-bagages du cyclomoteur	2,82	1	BPKIT2	75,60
34x37,5 xh3,5	A	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal amortiguado de fijación al ciclomotor Kit universel amorti de fixation au porte-bagages du cyclomoteur	3,18	1	BPKIT3	115,30



BPKIT2



BPKIT3

250 distanziatori cartoni pizza | 250 distanciadores cartones pizza | 250 espaceurs de cartons à pizza

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
3x3	Busta 250 pz Bolsa 250 piezas Sac 250 pcs	0,52	6	AC-DST33/250	15,60



AC-DST33



Borsa termica classica | Bolsa térmica clásica | Sac isotherme classique

			Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
34x34xh19	5xø33	0,52	4	BT3220	68,40
42x42xh19	4xø40 5xø36	0,68	4	BT4020	76,60
63x42xh19	3x40x60	0,90	2	BT406020	103,70
49x46xh19	3xø45	0,83	2	BT4520	89,50
52x52xh19	3xø50	0,90	2	BT5020	96,60



BT...



BT406020



BT...

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales

Borsa termica morbida | Bolsa térmica blanda | Sac isotherme souple

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
36x36xh17	5xø33	Alto isolamento Alto aislamiento Excellente isolation	0,63	5	BTD3320	40,40
43x42xh19	4xø40 5xø36	Alto isolamento Alto aislamiento Excellente isolation	0,87	5	BTD4020	48,80
49x48xh18	3xø45	Alto isolamento Alto aislamiento Excellente isolation	0,91	4	BTD4520	54,10
53x52xh17	3xø50	Alto isolamento Alto aislamiento Excellente isolation	1,08	2	BTD5020	58,40



BTD...

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales

Borsa termica pareti rigide | Bolsa térmica paredes rígidas |
Sac isotherme, rigide

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
38x38xh24	5xø33	Rigida, zip Rígida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1,27	1	BTR3320	112,10
46x45xh26	4xø40 5xø36	Rigida, zip Rígida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1,67	1	BTR4020	128,40
52x50xh26	3xø45	Rigida, zip Rígida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	2,03	1	BTR4520	142,40



BTR...



Borsa termica bibite e alimenti | Bolsa térmica para bebidas y
alimentos | Sac thermique pour canettes et aliments

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
29x31xh20		Tracolla/apertura verticale Con correa / apertura vertical Bandoulière / ouverture verticale	0,54	1	BTPOST	76,30



BTPOST

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

		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
					COD.	€
36x36xh40	10xø33	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera À dos rigide, fermeture à glissière	1,57	1	BTZ3340	132,00
43x43xh40	7xø40 10xø36	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera À dos rigide, fermeture à glissière	2,06	1	BTZ4040	150,60

BTZ...



LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni esterne (cm) Dimensión exterior (cm) Dimensions externes (cm)		Dimensioni interne (cm) Dimensión interior (cm) Dimensions internes (cm)		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capienza borse Capacidad bolsas Capacité sacs		Capienza solo cartoni Capacidad solo cajas Capacité boîtes seulement		Materiale Material Matériau
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire						
AV	Alluminio Preverniciato Aluminio Pre pintado Aluminium prélaqué	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	A	Alluminio Aluminio Aluminium						

CARRELLI E CONTENITORI

CARROS
CONTENEDORES

CHARIOTS
ET CONTENEURS

GUIDA ALLE CARATTERISTICHE DEI CARRELLI

Gi.Metal produce carrelli secondo concezioni progettuali sviluppate internamente, sostenute da tecniche costruttive e da impianti produttivi in continuo aggiornamento.

Il tratto innovativo di questa tipologia produttiva è la contemporanea presenza di alcune caratteristiche distintive, della tecnica adottata e dei materiali impiegati.

La gamma spazia con profondità su ampie aree: carrelli per il servizio sala, per la movimentazione di stoviglie (portapiatti), carrelli utili in pizzeria (tramoggia per farina, porta cassette per palline pizza ecc.) carrelli per teglie rettangolari e tonde.

TECNICHE COSTRUTTIVE PROPRIE

Le soluzioni tecniche adottate sono frutto delle risorse interne e fanno leva sul pensiero aperto con cui risolvere le problematiche produttive, senza ricorrere all'imitazione che può scaturire dalla necessità di inseguire il mercato aperto da altri.

Le produzioni Gi.Metal mirano ad offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità e per farlo si avvalgono dei migliori materiali tra cui predomina l'acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea privo di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.

CARATTERISTICHE

- Smontabili: facilitano spedizione e stoccaggio con un ingombro contenuto.
- Robusti: l'assetto dinamico consentito dalla rinuncia alle saldature amplia la portata massima dei carrelli che viene chiaramente dichiarata e garantita.
- Funzionali: grazie alla dotazione di ruote grandi e scorrevoli viene salvaguardata l'assoluta efficienza anche a pieno carico.
- Stabilità dinamica: l'efficiente movimentazione è consentita dalla stabilità della struttura portante. La mancanza di saldature evita la rigidità a favore del bilanciamento.

TECNICA

Il ricorso al tubo tondo di grande diametro (25 mm) e agli accoppiamenti "a culla" garantiscono solidità strutturale senza pari e semplicità di linee dall'impatto estetico pulito e gradevole.

Le lavorazioni sul tubo sono realizzate da un laser tridimensionale con precisione assoluta: il carrello finito e assemblato risente positivamente di tale tecnologia costruttiva fin dal concepimento vedendo realizzate lavorazioni altrimenti non possibili.

L'abbinamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantisce robustezza superiore alla saldatura.

MATERIALI

AISI 441 è la lega di acciaio ad altissime prestazioni utilizzata per tutti i prodotti in inox. Questa scelta coniuga le migliori performance in termini di robustezza e resistenza all'ossidazione con la stabilità del mercato.

Gi.Metal preferisce scegliere la migliore qualità senza compromessi, allontanandosi dai luoghi comuni infondati anche se di facile presa comunicativa: per questioni culturali in alcuni paesi resiste il mito della calamita che determinerebbe la qualità dell'acciaio anziché affermarsi la reale e verificabile resistenza alla corrosione garantita dalla presenza del cromo (nel 441 è in simili percentuali al 304).





GUÍA A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS CARROS

Gi.Metal produce carros según concepciones de diseño desarrolladas en la empresa, que se apoyan sobre técnicas constructivas y sistemas de producción continuamente actualizadas. El rasgo innovador de este tipo de producción es la presencia simultánea de algunas características distintivas, la técnica adoptada y los materiales utilizados.

La gama abarca en profundidad distintas áreas: carros para servicio de sala, carros para manipulación de vajillas, contenedores sobre ruedas para aislar la basura, carros útiles para pizzería (tolva, transporte de cajas para bolas de masa de pizza), carros para bandejas rectangulares y redondas.

TÉCNICAS CONSTRUCTIVAS PROPIAS

Las soluciones técnicas adoptadas son fruto de los recursos internos y hacen hincapié sobre el pensamiento abierto con el cual se resuelven los problemas productivos, sin recurrir a la imitación que puede derivar de la necesidad de correr detrás del mercado abierto por otros. Las producciones Gi.Metal aspiran a ofrecer funcionalidad, robustez, ligereza, comodidad, eficacia y duración y para hacerlo utilizan los mejores materiales entre los que predomina el acero exclusivamente inoxidable de origen europeo, sin níquel para evitar las alergias que a menudo provoca este metal.

CARACTERÍSTICAS

- Desmontables: facilitan el envío y almacenamiento por su volumen reducido.
- Robustos: la estabilidad dinámica que consiente el haber renunciado a las soldaduras, amplía la capacidad máxima de los carros, que se declara y garantiza claramente.
- Funcionales: gracias a la incorporación de ruedas grandes y que se deslizan bien, se protege la absoluta eficiencia incluso con carga plena.
- Estabilidad dinámica: la estabilidad de la estructura portante permite una manipulación eficiente. La falta de soldaduras evita la rigidez y favorece el equilibrio.

TÉCNICA

El empleo del tubo redondo de diámetro grande (25 mm) y los acoplamientos "tipo cuna" garantizan una solidez estructural inigualable y líneas sencillas, con un impacto estético neto y agradable.

El mecanizado del tubo se hace con un láser tridimensional con absoluta precisión: el carro terminado y ensamblado se avienta de dicha tecnología constructiva desde la concepción, realizando de esta manera mecanizados que no serían factibles de otra forma.

La combinación de la perforación láser y del remache inox de alta precisión garantiza una robustez superior a la soldadura.

MATERIALES

En todos los productos de acero inoxidable se utiliza la aleación de acero AISI 441 de altísimas prestaciones. Esta elección conjuga las mejores prestaciones en términos de robustez y resistencia a la oxidación con la estabilidad del mercado. Gi.Metal prefiere escoger la mejor calidad sin compromisos, alejándose de un lugar común infundado, si bien muy convincente: por razones culturales, en algunos países resiste la creencia del imán que determinaría la calidad del acero, en lugar de afirmarse la resistencia real y verificable a la corrosión garantizada por la presencia del cromo (en el 441 se halla en porcentajes similares al 304).



GUIDE CONCERNANT LES CARACTÉRISTIQUES DES CHARIOTS

Gi.Metal produit des chariots selon des projets conçus et développés au sein de l'entreprise, avec le support de techniques de fabrication et de systèmes de production constamment mis à jour. Le caractère innovant de ce type de production se base sur la présence simultanée de certaines caractéristiques distinctives, sur la technique adoptée et sur les matériaux utilisés. La gamme répond aux besoins de nombreux secteurs: chariots pour le service en salle, chariots pour la manutention de vaisselle, conteneurs mobiles pour isoler les déchets, chariots pour pizzeria (trémie, transport de bacs pour les boules de pâte à pizza), chariots pour plateaux rectangulaires et ronds.

TECHNIQUES PROPRES DE FABRICATION

Les solutions techniques adoptées sont le résultat des ressources internes et se basent sur un esprit ouvert permettant de résoudre les problèmes de production sans avoir recours à l'imitation qui peut naître du besoin de suivre le marché ouvert par d'autres. Les productions Gi.Metal visent à offrir fonctionnalité, solidité, légèreté, confort, efficacité et durabilité et pour ce faire, elles utilisent les meilleurs matériaux, parmi lesquels prédomine l'acier rigoureusement inoxydable d'origine européenne, exempt de nickel afin d'éviter les allergies souvent provoquées par ce métal.

CARACTÉRISTIQUES

- Démontables: expédition et stockage plus aisés grâce aux dimensions compactes.
- Robustes: la disposition dynamique désormais possible grâce à l'abandon des soudures permet d'augmenter la portée maximum des chariots, qui est clairement déclarée et garantie.
- Fonctionnels: les grandes roues glissantes permettent d'assurer le maximum d'efficacité même à pleine charge.
- Stabilité dynamique: la stabilité de la structure portante permet une manutention efficace. L'absence de soudures évite la rigidité au profit de l'équilibrage.

TECHNIQUE

L'utilisation du tube rond de grand diamètre (25 mm) et des accouplements sur la traverse garantissent une solidité structurelle inégalable et des lignes simples exerçant un impact esthétique net et agréable. Le tube est usiné avec un laser tridimensionnel assurant une précision absolue: le chariot fini et assemblé tire profit de cette technologie de fabrication dès sa conception puisqu'elle permet des usinages autrement impossibles. La combinaison du perçage laser et du rivet inox haute précision garantit une résistance supérieure à celle de la soudure.

MATÉRIAUX

AISI 441 est l'alliage d'acier haute performance utilisé pour tous les produits en inox. Ce choix permet d'allier les meilleures performances en termes de solidité et de résistance à l'oxydation à la stabilité du marché. Gi.Metal préfère opter pour la meilleure qualité sans compromis en s'éloignant ainsi des lieux communs non fondés même si dotés d'un fort pouvoir communicatif: pour des raisons culturelles, dans certains pays, le mythe de la calamite, qui déterminerait la qualité de l'acier, résiste encore et s'oppose à la diffusion de la résistance à la corrosion, réelle et vérifiable, garantie par la présence du chrome (dans l'AISI 441, son pourcentage est semblable à celui du 304).

LINEA MENSA

LÍNEA COMEDOR | LIGNE CANTINE

145

 Gi.Metal ha ideato una struttura tubolare portante su cui il piano viene assicurato ad incastro. Le caratteristiche distintive di questa linea di carrelli:

- stabilità e robustezza (quindi capacità di carico) decisamente più elevate;
- piani rimovibili (facilitando sanificazione o sostituzione);
- personalizzazione: su richiesta misure diverse da quelle standard di larghezza, lunghezza e altezza del bordo del piano;
- versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.
- versione SM con portata fino a 200 kg.

 Gi.Metal ha ideato una estructura de tubo portante en la cual el estante se fija por encastre.

- Las características distintivas de esta línea de carros Gi.Metal:
- estabilidad y robustez (capacidad de carga) indudablemente más altas;
- estantes desmontables (facilitando la higienización o sustitución);
- personalización: bajo pedido diferentes medidas de aquellas estándar de ancho, longitud y altura del borde del plano;
- versión (SME) con estantes portantes integrados, sin bandeja extraíble, con capacidad de carga hasta 160 kg.
- versión (SM) con capacidad de carga hasta 200 kg.

 Gi.Metal a conçu une structure portante tubulaire sur laquelle le plan d'appui vient s'encaster.

- Les caractéristiques distinctives de cette ligne de chariots Gi.Metal:
- stabilité et solidité (donc capacité de charge) décidément plus élevées;
- plans d'appui amovibles (ce qui facilite les opérations de désinfection ou de remplacement);
- personnalisation: plusieurs tailles sur mesure en plus des tailles de longueur, largeur et hauteur standard depuis le bord du plan;
- version (SME) à plans d'appui intégrés, sans plateau amovible, d'une portée maximum de 160 kg.
- version (SM) d'une portée maximum de 200 kg.

LINEA ASSO

LÍNEA ASSO | LIGNE ASSO

145

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

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

 Gueridón estilo Gi.Metal . Pequeños y ágiles (40x70 cm). Ideales para emplatado en la mesa.

Tablero de madera regenerada bilaminada, espesor de 18 mm, esquinas redondeadas, patas de acero (AL) o de madera (ALM-270). Ruedas Ø 100 mm.

 Guéridons style Gi.Metal . Petits et facilement manoeuvrables (40x70 cm). La solution idéale pour la préparation des portions directement à la table.

Plan d'appui en aggloméré bilaminé, 18 mm d'épaisseur, angles arrondis, montants en acier (AL) ou en bois (ALM-270). Roues Ø 100 mm.

PORTAPIATTI

CARROS DE EMPLATADO | PORTE-ASSIETTES

146

 Caratteristiche dei carrelli portapiatti:

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

 Características de los carros de emplatado:

Sobre 4 ruedas giratorias de 125 mm. Permite disponer los platos listos, ahorrando espacio en la cocina. Estructura de tubo de acero al carbono pintado y soportes de varilla de acero plastificado. Estructura modular, adaptable a las necesidades: cada soporte es independiente, puede quitarse para preparaciones que requieren más espacio en altura. Estructura ensamblable con volumen reducido para envío y almacenamiento.

 Caractéristiques des chariots porte-assiettes:

Sur 4 roues pivotantes de 125 mm. Elles permettent de «parquer» les plats prêts et d'économiser ainsi de l'espace dans le laboratoire. Structure tubulaire en acier au carbone peint et supports en fil d'acier plastifié. Structure modulaire, adaptable en fonction des exigences: chaque support est indépendant, il peut être retiré pour les préparations demandant plus d'espace en hauteur. Structure assemblable présentant un encombrement réduit pour son expédition ou son stockage.

CARRELLI PORTACESTE / PORTA CASSETTE 60X40 CM

CARRO DE TRANSPORTE DE CESTAS / PORTA-CAJAS 60X40 CM

CHARIOT PORTE-PANIER / PORTE-BACS À PÂTONS 60X40 CM

146

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

 El carro porta-cestas es íntegramente en acero inoxidable. El carro porta-cajas es de acero inoxidable o acero galvanizado, chapa de 12/10 mm, 4 ruedas pivotantes de 80 mm. Para cajas de pizza apilables, tamaño mínimo, máxima funcionalidad.

 Le chariot porte-paniers est entièrement en acier inox. Le chariot porte-bacs est en acier inoxydable ou en acier galvanisé, tôle 12/10 mm, 4 roues pivotantes de 80 mm. Pour boîtes à pizza empilables, encombrement minimal, fonctionnalité maximale.

TRAMOGGIA PER FARINA

TOLVA PARA HARINA | TRÉMIE À FARINE

147

 Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm.

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

La soluzione ideata da Gi.Metal consente il mantenimento di due sacchi da 25 Kg e una perfetta gestione della farina.

 Totalmente de acero inoxidable con 4 ruedas de 80 mm.

Incorpora una tapa con dos aberturas para recoger cómodamente la harina y un frente extraíble con enganche de bayoneta para facilitar la introducción lateral de bolsas evitando tener que levantarlas.

La solución ideada por Gi.Metal permite mantener dos bolsas de 25 kg y una perfecta gestión de la harina.

 Entièrement en acier inox avec 4 roues de 80 mm.

Munie d'un couvercle à deux ouvertures pour prélever aisément la farine et d'une façade amovible à fixation à baïonnette pour faciliter l'introduction latérale des sacs et éviter ainsi de les soulever en hauteur.

La solution conçue par Gi.Metal permet de garder deux sacs de 25 kg et de gérer parfaitement la farine.

RITIRO VASSOI UNIVERSALE

CARROS CONGUÍAS AUTOSERVICIO UNIVERSAL

CHARIOT CAFÉTÉRIA

147

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

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

 Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm. Distancia entre estantes 12 cm. Ruedas de 100 mm.

Los soportes de varilla de acero cromado de 6 mm no están fijadas a la estructura sino que se ensamblan a presión. Pueden colocarse simultáneamente bandejas de distintas medidas (de ancho comprendido entre 300 mm y 370 mm) incluidas cubetas Euronorm y Gastronorm.

 Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm. Distance entre les plans d'appui 12 cm. Roues 100 mm.

Les équerres en fil d'acier chromé de 6 mm ne sont pas fixées à la structure mais sont clipsées. Elles peuvent accueillir simultanément des plateaux de plusieurs dimensions (d'une largeur comprise entre 300 mm et 370 mm), y compris Euronorm et Gastronorm.

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE

CARROS PARA BANDEJAS REDONDAS Y/O REJILLAS

CHARIOTS PORTE-PLAQUES DE CUISSON RONDES ET/OU GRILLES

147

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

 Estructura de acero inoxidable, rejilla de soporte de acero cromado, 4 ruedas giratorias ø 125 mm.

 Structure en acier inox, grille de support en acier chromé, 4 roues pivotantes ø125 mm.

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L"

CARROS PARA BANDEJAS PASTELERÍA/PIZZERIA EN GUÍA EN "L"
CHARIOTS À GLISSIÈRE À BOULANGERIE/PIZZERIA SUR GUIDE EN L

148

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

 Hecho integralmente en acero inoxidable, estructura portante de tubo de 25 mm, guías en L (escuadras) remachadas, ruedas giratorias de 125 mm.

 Entièrement en acier inox, structure portante tubulaire de 25 mm, glissières en L (équerres) rivetées, roues pivotantes de 125 mm.

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA

CARROS BANDEJEROS PASTELERÍA/PIZZERÍA CON BRAZOS
ÉCHELLES PÂTISSERIE/PIZZERIA

148

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

 Estructura muy versátil con brazos, con posibilidad de elección entre las versiones integralmente de acero inoxidable o de hierro galvanizado, en columna sencilla o en columna de carga doble, sobre ruedas o mural.

 Structure à bras relativement flexible, offrant la possibilité de choisir entre les versions entièrement en acier inox ou en fer galvanisé, sur colonne simple ou sur colonne à double chargement, sur roues ou en version murale.

CARRELLI GASTRONORM

CARROS GASTRONORM | CHARIOTS GASTRONORM

149

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

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

 Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm.

Escuadras para sostener las bandejas fijadas al tubo con remaches estructurales inox: el acoplamiento de la perforación láser y del remache inox. de alta precisión garantizan una robustez superior a la soldadura.

 Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm.

Équerres porte-plateaux assurées à l'élément tubulaire par des rivets structurels en inox: combinaison entre perçage laser et rivet inox haute précision et solidité supérieure à celle de la soudure.

LINEA MENSA | LÍNEA COMEDOR | LIGNE CANTINE

Inox piani estraibili | Inox estantes extraíbles |
Inox plans d'appui amovibles

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
								COD.	€
88x58xh93	125	SS	575	200	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	17	1	SM-280	481,10
108x58xh93	125	SS	575	200	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	20	1	SM-2100	556,40
88x58xh93	125	SS	270	200	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	22	1	SM-380	633,00
108x58xh93	125	SS	270	200	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	24	1	SM-3100	745,00



SM-280



SM-380

Inox piani non removibili | Inox estantes fijos | Inox plans d'appui non
amovibles

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
								COD.	€
83x53xh92	100	SS	585	140	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	12,5	1	SME-280	372,70
103x53xh92	100	SS	275	140	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	14	1	SME-2100	389,90
83x53xh92	100	SS	585	160	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	16,3	1	SME-380	493,00
103x53xh92	100	SS	275	160	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	18,8	1	SME-3100	518,00



SME-280



SME-380

LINEA ASSO | LÍNEA ASSO | LIGNE ASSO

Inox tubo ø 25 mm | Inox tubo ø 25 mm | Inox tube ø 25 mm

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
								COD.	€
70x40xh76,5	100	SL	550	140	2 piani bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminés	12,3	1	AL-270	278,00



AL-270

Asso legno massello | Asso madera maciza | Asso bois massif

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
								COD.	€
70x40xh76,5	100	WL	500	120	2 piani bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminé	12,3	1	ALM-270	256,70

ALM-270



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimension ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Inox Inox Inox				

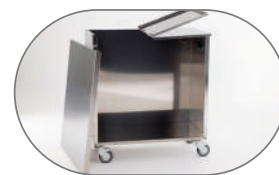
TRAMOGGIA PER FARINA | TOLVA PARA HARINA | TRÉMIE À FARINE

Tramoggia per farina | Tolva para harina | Trémie à farine

   	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
38x72xh76	80 SS 50 2 sacchi 2 bolsas 2 sacs	16,2	1	TR	485,40



TR



RITIRO VASSOI UNIVERSALE | CARROS CONGUÍAS AUTOSERVICIO UNIVERSAL | CHARIOT CAFÉTÉRIA

Universale | Guías Autoservicio Universal | Cafétéria

     	Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
47x55xh153	100 SC 10 114 150 15 1	RV-F/10	382,40
88x55xh153	100 SC 20 114 300 24,5 1	RV-F/20	579,40
129x55xh153	100 SC 30 114 450 34 1	RV-F/30	724,20

RV-F/10

RV-F/20



Supporti in filetto acciaio cromato | Soportes de varilla de acero cromado | Supports en fil d'acier chromé

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE CARROS PARA BANDEJAS REDONDAS Y/O REJILLAS CHARIOTS PORTE-PLAQUES DE CUISSON RONDEN ET/OU GRILLES

Portateglie tonde | Carros portabandejas redondas |
Chariots porte-plateaux de cuisson ronds

     	Q	CODICE Código Code	
		COD.	€
52x54xh162	125 SC 20 57 100 Teglie ø38-50 cm Bandejas ø38-50 cm Plats de cuisson ø38-50 cm	PTT20	482,20
52x54xh162	125 SC 30 35 60 Teglie ø26-38 cm Bandejas ø26-38 cm Plats de cuisson ø26-38 cm	PTT30	460,50

PTT20



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones utiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimension ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	SS Inox Inox	WL Legno massello/Laminato Madera maciza/Laminado Bois massif/Laminé	SP Acciaio verniciato/Plastificato Acero pintado/Plastificado Acier peint/Plastifié	SL Inox/Laminato Inox/Laminado Inox/Laminé		

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A “L”
CARROS PARA BANDEJAS PASTELERÍA/PIZZERIA EN GUÍA EN “L”
CHARIOTS À GLISSIÈRE À BOULANGERIE/PIZZERIA SUR GUIDE EN L

Carrello portateglie | Carro portabandejas | Chariot à glissières

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques Q									CODICE Código Code			
									COD.			
70x49xh183	125	SS	20	78	100	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées			16	1	SI-246R	514,80
66x49,5xh185	125	SS	20	78	100	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées			18	1	SI-264R	563,00

Copertura per SI-246R e SI-264R | Funda para SI-246R y SI-264R |
Housse pour SI-246R et SI-264R

	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques			CODICE Código Code	
				COD.	
PVC	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparente de espesor grueso, fácil de colocar Transparente et épaisse, facile à installer	2	1	SI246-COP	190,90



PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA
CARROS BANDEJEROS PASTELERÍA/PIZZERÍA CON BRAZOS | ÉCHELLES PÂTISSERIE/PIZZERIA

Rastrelliere | Bandejeros | Échelles

<								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

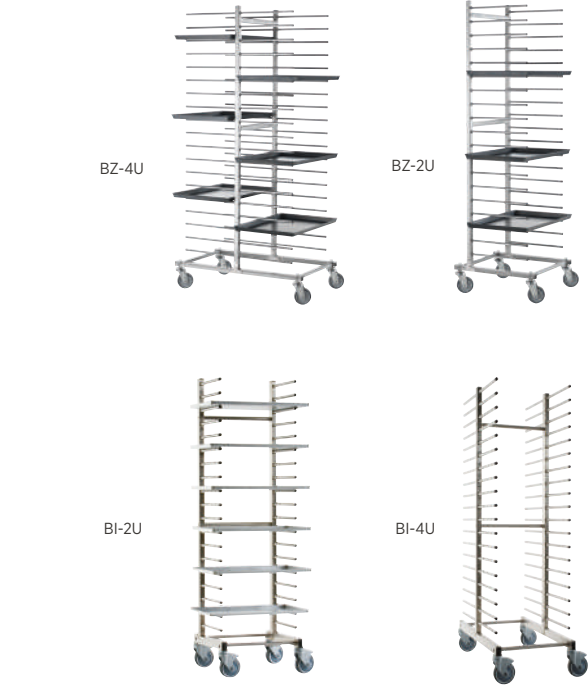
Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)

Rastrelliere | Bandejeros | Échelles

Note caratteristiche Notas características Caractéristiques Q									CODICE Código Code			
									COD.	€		
51x54xh172	125	SS	20	66	80	20 piani 20 estantes 20 plans d'appui			13,8	1	BI-2U*	391,00
51x86xh172	125	SS	40	66	160	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double			18,2	1	BI-4U*	493,30
51x54xh172	125	SS	15	86	80	15 piani 15 estantes 15 plans d'appui			12,70	1	BI-15U**	366,90

* Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)

** Distanza tra piani 10 cm (8,6 cm utile) | Espacio entre estantes 10 cm (8,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (8,6 cm utile)



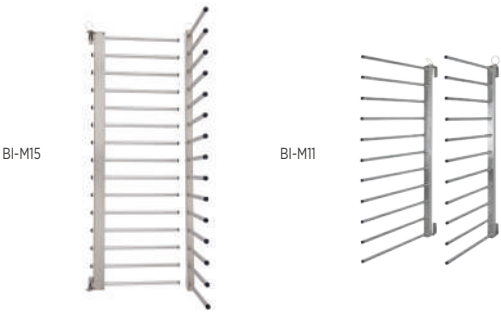
LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensions utiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	SS Inox Inox	SG Acciaio zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	

A parete | Mural | Mural

					Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
								COD.	€
49x41xh83	SS	10	66	80	Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	5,5	1	BI-M11	172,00
49x41xh117	SS	14	66	160	Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	7,4	1	BI-M15	229,40

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)



CARRELLI GASTRONORM | CARROS GASTRONORM | CHARIOTS GASTRONORM

Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

						Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
									COD.	€
62x38xh94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	8,0	1	GN911R	281,30
63x74xh91	100	SS	9 2/1 h. 65	68,8	150	o 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate o 18 cubetas 1/1 h. 65, con guías remachadas ou 18 bacs 1/1 h. 65, avec glissières rivetées	11,6	1	GN9R	372,50



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

						Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Q	CODICE Código Code	
									COD.	€
62X38,5Xh161	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	17,7	1	GN1811R	437,60
41,5x73xh164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto Con guías remachadas entrada cubetas lado corto Avec glissières rivetées entrée des bacs du côté court	17,7	1	GN1811RC	557,10
62X74Xh164	125	SS	36 2/1 h. 65	68,8	300	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate o 36 cubetas 1/1 h. 65, con guías remachadas ou 36 bacs 1/1 h. 65, avec glissières rivetées	18,2	1	GN18R	591,00



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	SS	Inox Inox	SG	Acciaio zincato Acero galvanizado Acier galvanisé		

Supplemento ruote frenate | Suplemento ruedas con freno |
Supplément roues avec freins

Ø	□	Note caratteristica Notas características Caractéristiques	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
100	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Par de ruedas con freno con soporte de PVC Paire de roues avec frein et support en PVC	1	AC-RF100	24,20
125	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Par de ruedas con freno con soporte de PVC Paire de roues avec frein et support en PVC	1	AC-RF125	25,00

* È possibile sostituire le ruote standard del carrello con una coppia di ruote frenate, utilizzando il seguente codice.
Puedes reemplazar las ruedas estándar del carro por un par de ruedas con freno, utilizando el siguiente código.
Vous pouvez remplacer les roues du chariot standard par une paire de roues freinées, en utilisant le code suivant.



AC-RF100



AC-RF125

Paracolpi | Paragolpes | Pare-coups

□	Note caratteristica Notas características Caractéristiques	P	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
P	Kit 4 pezzi Kit 4 unidades Kit 4 pièces	0,416	1	AC-PC	11,40



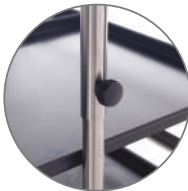
AC-PC

Barra Fermateglie | Barra para bloquear las
bandejas | Barre bloquee-plates

▬	□	P	Q	CODICE Código Code	
				COD.	€
121 → 131x4,5,5	SS	1,1	1	FCPT-L	49,70



FCPT-L



Per gli altri accessori vedi pag. 154 | Para los otros accesorios ver pag 154 | Pour les autres accessoires voir pag 154

LEGENDA LEYENDA LEGENDE									
	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Inox Inox Inox		Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier inox / Chromé
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)								

Condizioni generali di vendita RIVENDITORI E DISTRIBUTORI

Condiciones generales de venta REVENDEDORES Y DISTRIBUIDORES

Conditions générales de vente REVENDEURS ET DISTRIBUTEURS

.....

Le condizioni elencate si intendono
un estratto del documento completo
disponibile all'indirizzo
www.gimetal.it/it/termini-e-condizioni

Las condiciones enumeradas se
entienden como un extracto del
documento
completo disponible en la dirección
[www.gimetal.it/es/terminos-y-
condiciones](http://www.gimetal.it/es/terminos-y-condiciones)

Les conditions indiquées ne constituent
qu'une partie du document
complet disponible à l'adresse
www.gimetal.it/fr/termes-et-conditions

PREZZI E VALIDITÀ

IVA esclusa, come da listino in vigore con decorrenza da
Agosto 2022, salvo errori e/o omissioni.

ORDINI

Si accettano unicamente ordini scritti via email e ordini online sul
sito rivenditori.gimetal.it. Per ogni ordine ricevuto invieremo una
conferma scritta, da approvare e confermare da parte del cliente.

Con ordine effettuato tramite email:

- **Per Paesi UE** - Minimo d'ordine 250 euro netto merce.
- **Per Paesi EXTRA UE** - Minimo d'ordine 1.000 euro netto
merce.

Con ordine effettuato da sito rivenditori.gimetal.it:

- **Per Paesi UE** - Possibilità di effettuare ordini sotto i 250,00
euro netto merce, con un sovrapprezzo del 10% sul totale
al prezzo di listino (con un minimo di 15 euro). Per ordini
uguali o superiori a 250 euro netto merce, non saranno ap-
plicati sovrapprezzi aggiuntivi.
- **Per Paesi EXTRA UE** - Minimo d'ordine 750 euro netto
merce.

TRASPORTO

Per spedizioni in Italia:

Con ordine effettuato tramite email:

- Porto franco, se con importo superiore o uguale a 750 euro
netto merce.

Con ordine effettuato da sito rivenditori.gimetal.it:

- Porto franco, se con importo superiore o uguale a 500 euro
netto merce.
- 22 euro di spese di spedizione, se con importo inferiore a
500 euro.

Per spedizioni al di fuori dell'Italia:

- Franco Fabbrica (ex works), salvo diverso accordo.
- Non si accettano in ogni caso ordini con data tassativa di
consegna a destino.

Dropshipping:

- Per Italia e Paesi UE, solo da portale rivenditori, è possibile
usufruire del servizio Dropshipping. Per maggiori dettagli,
consultare il link: [rivenditori.gimetal.it/private/dropship-
ping-scopri-di-piu](http://rivenditori.gimetal.it/private/dropship-
ping-scopri-di-piu)

RESPONSABILITÀ TRASPORTO E RESI

La merce viaggia a rischio del cliente. Assicurazione merce
come da L.450/85.

Non si accettano contestazioni se non è riportato per scritto
sul documento del corriere al momento dello scarico che il
confezionamento/imballo è danneggiato o aperto. L'eventua-
le danno deve essere comunicato per iscritto con adeguata
documentazione (foto) entro 8 giorni dal ricevimento della
merce. Nessun reso sarà accettato senza detta comunica-
zione. La merce utilizzata, danneggiata o sottoposta ad altri
trattamenti non sarà accettata.

L'eventuale reso può essere accettato dal nostro magazzino
solo se rientra entro 15 giorni a partire dalla ns. autorizazio-
ne scritta. Si accettano solo prodotti con confezione originale,
non aperta. Per il reso merce verrà addebitato il 10% del netto
merce per le spese di reimpballaggio e reimmagazzinamento.
Le spese di trasporto per il ritorno merce, da effettuarsi con
nostro corriere, e le ulteriori spese di trasporto nel caso della
eventuale sostituzione merce sono a carico del cliente.

TEMPI E MODALITÀ DI SPEDIZIONE E DI RITIRO MERCE

Spedizione: entro 7 giorni salvo imprevisti per il materiale a listino. Da valutare caso per caso per il materiale su misura e/o personalizzato.

Ritiro: l'ordine ex-works dovrà essere ritirato entro una settimana dalla ricezione della conferma di 'merce pronta', presso il nostro magazzino. Se il ritiro non sarà effettuato entro i tempi stabiliti, addebiteremo l'1% del valore totale dell'ordine al giorno per ogni giorno aggiuntivo di giacenza, minimo € 50 al giorno.

Imballi: imballo standard in cartone. In relazione al volume dell'ordine, la merce può essere spedita su pallet.

PAGAMENTO

Accettiamo diverse modalità di pagamento tra cui: bonifico bancario, carta di credito (Visa, Mastercard), Paypal.

Per carte di credito e Paypal è prevista la commissione minima del 4%. Ci riserviamo il diritto di rifiutare alcuni metodi di pagamento, di richiedere metodi di pagamento diversi per determinati ordini e/o di chiedere commissioni aggiuntive.

Termini da concordare con appoggio sulla nostra banca:

INTESA SANPAOLO SPA

AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17

ABI 03069 CAB 37979 CIN O

C/C 1000000006143

IBAN IT 61 03069 37979 1000000006143

SWIFT - BIC BCITITMM

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche sono indicative, ci riserviamo di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie al miglioramento del prodotto.

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia si intende competente il foro di Pistoia.

PRECIOS Y FECHA DE ENTRADA EN VIGOR

Sin IVA, como en el catálogo en vigor con efecto a partir de Agosto de 2022, salvo error u omisión.

PEDIDOS

Solo aceptamos pedidos por correo electrónico y pedidos en línea en rivenditori.gimetal.it/es. Para cada pedido recibido, le enviaremos una confirmación por escrito, que será aprobada y confirmada por el cliente.

Por pedido realizado a través de correo electrónico:

- **Para países de la UE** - Pedido mínimo 250 euros neto mercancía.
- **Para países fuera de la UE** - Pedido mínimo 1.000 euros neto mercancía.

Por pedido realizado en el sitio web distribuidores.gimetal.it/es:

- **Para países de la UE** - Posibilidad de realizar pedidos por debajo de 250,00 euros neto mercancía, con un recargo del 10% sobre el total al precio de lista (con un mínimo de 15 euros). Para pedidos iguales o superiores a 250 euros neto mercancía, no se aplicarán recargos adicionales.
- **Para países fuera de la UE** - Pedido mínimo 750 euros neto mercancía.

TRANSPORTE

Para envíos a Italia:

Por pedido realizado a través de correo electrónico:

- A portes pagados, si el importe de la mercancía es superior o igual a 750 euros netos.

Por pedido realizado en el sitio web distribuidores.gimetal.it:

- A portes pagados, si el importe de la mercancía es superior o igual a 500 euros netos.
- 22 euros de gastos de envío, si el importe es inferior a 500 euros.

Para envíos fuera de Italia:

- Franco fábrica (ex works), salvo acuerdo en contrario.
- No se aceptan pedidos con fecha de entrega obligatoria.

Dropshipping:

- Para Italia y países de la UE, solo desde el portal distribuidores, es posible aprovechar el servicio Dropshipping. Para más detalles, consulte el enlace: rivenditori.gimetal.it/es/private/dropshipping-scopri-di-piu

RESPONSABILIDAD SOBRE EL TRANSPORTE Y LAS DEVOLUCIONES

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente. Seguro de mercancía según la L.450/85.

No se aceptarán quejas si no figura por escrito en el documento del transportista que el envase/embalaje se ha entregado dañado o abierto. El eventual daño debe comunicarse por escrito junto con la documentación adecuada (foto) en el plazo de 8 días, después de haber recibido la mercancía. No se aceptará ninguna devolución sin dicha comunicación. La mercancía utilizada, dañada o sometida a otros tratamientos no será aceptada.

La eventual devolución puede ser aceptada por nuestro almacén solo si se realiza dentro de los 15 días después de haber recibido nuestra autorización por escrito. Solo se aceptan productos con el envase original y sin abrir. Se abonará el 10% del neto de la mercancía por los gastos de nuevo empaquetado y almacenaje, en caso de devolución.

Los gastos de transporte debido a la devolución de la mercancía que se debe realizar a través de nuestro transportista, y los demás gastos de transporte en caso de sustitución de mercancías, corren a cargo del cliente.

TIEMPOS Y MODOS DE INSPECCIÓN Y DE RETIRADA DE LA MERCANCÍA

Envío: en el plazo de 7 días excepto si se producen imprevistos para el material del catálogo. A evaluar caso por caso para el material a medida y/o personalizado.

Retirada: el pedido ex-works (en fábrica) deberá retirarse en el plazo de una semana desde que se ha recibido la confirmación de "mercancía lista" en nuestro almacén. Si no se retira en el plazo convenido, le cobraremos el 1% del valor total del pedido, sumando cada día que permanece en depósito, con un mínimo de 50 Euros al día.

Embalajes: embalaje estándar de cartón. En base al volumen de pedido, la mercancía puede enviarse en paleta.

PAGO

Aceptamos distintos modos de pago, entre ellos: transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Visa, Mastercard), Paypal.

Para el uso de tarjetas de crédito y de Pre-pago se incluye una comisión mínima del 4%. Nos reservamos el derecho a rechazar

algunos sistemas de pago, a solicitar otros sistemas de pago diferentes para algunos tipos de pedidos y/o a pedir más comisiones. Términos que se convendrán con domiciliación en nuestro banco:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 0 03069 37979 100000006143
SWIFT - BIC BCITITMM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas son indicativas, nos reservamos el derecho de efectuar cualquier modificación que consideremos necesaria para mejorar el producto.

FORO COMPETENTE

Para cualquier controversia se considerará competente el foro de Pistoia.

PRIX ET DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR

Hors TVA, selon le tarif en vigueur avec date effective Août 2022, sauf erreurs et/ou omissions.

COMMANDES

On accepte uniquement les commandes envoyées par mail et les commandes sur la boutique en ligne sur le site rivenditori.gimetal.it/fr. Pour chaque commande reçue, nous allons envoyer une confirmation écrite à valider et à confirmer par le client

Pour les commandes effectuées par mail:

- **Pays EU** - Minimum de commande de 250 euro / net marchandise
- **Pays Extra-EU** - Minimum de commande de 1000 euro / net marchandise

Pour les commandes effectuées sur la boutique en ligne, site rivenditori.gimetal.it/fr

- **Pays EU** - Possibilité de transmettre des commandes au-dessous de € 250/net marchandise, avec un supplément de 10% sur la valeur totale au prix brut du catalogue. Supplément minimum € 15. Pour les commandes à partir de € 250/net marchandise aucune supplément sera facturé.
- **Pays Extra-EU** - Minimum de commande de 750 euro / net marchandise

TRANSPORT

Pour livraison en Italie:

Commandes effectuées par mail:

- Franco de port pour commandes à partir de euro 750/net marchandise

Commandes effectués sur la boutique en ligne sur le site rivenditori.gimetal.it:

- Franco de port pour commandes à partir de 500 euro / net marchandise
- Pour commandes inférieures à euro 500 / net marchandise, nous appliquerons 22 euro de frais de port

Pour livraisons hors de l'Italie:

- Ex-works, sauf différents accords.
- Nous n'acceptons pas toutefois des commandes avec date de livraison impérative

Dropshipping:

- Pour l'Italie et pays EU, seulement par le site réservé aux revendeurs, il y a la possibilité de choisir le service Dropshipping.

Pour plus de détails, merci de consulter le site au lien: rivenditori.gimetal.it/fr/private/dropshipping-scopri-di-piu

RESPONSABILITÉS DES TRANSPORTS ET RETOURS

La marchandise voyage aux risques et périls du client. Assurance marchandise selon les termes de la Loi 450/85.

Nous n'accepterons aucune réclamation si la mention de réserve pour cause d'emballage endommagé ou ouvert n'aura pas été apposée par écrit sur le document du transporteur lors de la consigne. Tout dommage doit être communiqué par écrit avec une documentation adéquate (photos) dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise. Aucun rendu ne sera accepté sans cette communication. La marchandise utilisée, endommagée ou ayant subi d'autres traitements ne sera pas acceptée.

L'éventuel retour ne pourra être accepté par notre entrepôt que s'il est retourné dans les 15 jours suivant notre autorisation écrite. Seuls les produits contenus dans leur emballage d'origine, qui n'a pas été ouvert, sont acceptés. Pour le retour des marchandises, 10 % du prix net des marchandises seront facturés pour les frais de reconditionnement et de réapprovisionnement. Les frais de transport pour le retour des marchandises, à effectuer avec notre transporteur, et les frais de transport supplémentaires en cas de remplacement de la marchandise sont à la charge du client.

DÉLAIS ET MÉTHODES D'ENVOI ET D'ENLÈVEMENT DES MARCHANDISES

Envoi: sous 7 jours, sauf imprévus pour le matériel du catalogue. À évaluer au cas par cas pour le matériel sur mesure et/ou personnalisé.

Enlèvement: la commande départ usine doit être retirée dans un délai d'une semaine à compter de la réception de la confirmation de « marchandise prête, dans notre entrepôt. Si l'enlèvement n'est pas effectué dans les délais convenus, nous facturerons 1 % de la valeur totale de la commande par jour pour chaque jour de stockage supplémentaire, minimum 50 € par jour.

Emballages : emballage standard en carton. Selon le volume de la commande, la marchandise peut être envoyée sur une palette.

PAIEMENT

Nous acceptons différentes modalités de paiement dont: virement bancaire, carte de crédit (Visa, Mastercard), Paypal.

Pour les cartes de crédit et Paypal, une commission minimale de 4% est prévue. Nous nous réservons le droit de refuser certains modes de paiement, de solliciter un mode de paiement différent pour certaines commandes et/ou de demander une commission supplémentaire.

Délais à convenir, à effectuer sur notre banque:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 0 03069 37979 100000006143
SWIFT - BIC BCITITMM

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les spécifications techniques sont fournies à titre indicatif, nous nous réservons la faculté d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires pour améliorer le produit.

TRIBUNAL COMPÉTENT

Pour tout litige, ce sera le tribunal de Pistoia qui sera compétent.

IL GRUPPO

EL GRUPO

LE GROUPE

.....



GI.METAL 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

São Paulo-Brasil
Avenida Sargento da Aeronáutica Jaime
Regalo Pereira, 58
Jardim Cumbica, Guarulhos - SP
07182-000, Brasil
info@gimetal.com.br
www.gimetal.com.br

*La scelta
dei Maestri*

Il Futuro ha 40 anni di Storia


Fabbrica Italiana dal 1986

Gi.Metal srl
Via Croce Rossa 1/C 51037 Montale (PT) - Italia
Tel. +39 0573 1943680
www.gimetal.it | inform@gimetal.it
     