

01.2024



Fabbrica Italiana dal 1986



Fabbrica Italiana dal 1986

Gi. Metal c'è

PROFESSIONALE
PROFESSIONAL | PROFESSIONELLE

pag. 19

CASA
HOME | ZUHAUSE

pag. 127

DELIVERY
DELIVERY | DELIVERY

pag. 140

CARRELLI
TROLLEYS | WAGEN

pag. 149

INDICE GENERALE

TABLE OF CONTENTS

GENERELLES INHALTSVERZEICHNIS

LA NOSTRA STORIA <i>Our story</i> <i>Unsere geschichte</i>	4
PERCHÉ GI.METAL <i>Why Gi.Metal</i> <i>Warum Gi.Metal</i>	6
PORTALE PER RIVENDITORI <i>Portal for wholesalers</i> <i>Portal für den großhandel</i>	8
LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL <i>Our social community</i> <i>Unsere soziale community</i>	9
GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA <i>Peel choice guide</i> <i>Anleitung für die wahl der schaufel</i>	10
2SMART TECHNOLOGY <i>2Smart Technology</i> <i>2Smart Technology</i>	16
IMBALLO SINGOLO <i>Individual packaging</i> <i>Einzelverpackung</i>	18



PROFESSIONALE

PROFESSIONAL | PROFESSIONELLE



PALE

PEELS | SCHAUFELN

Ricerca per linea di prodotto <i>Search by product line</i> <i>Konfiguration nach Produktlinie Suchen</i>	20
Linea Carbon <i>Carbon line</i> <i>Carbon Linie</i>	22
Linea Gold <i>Gold line</i> <i>Gold Linie</i>	28
Linea Evoluzione <i>Evoluzione line</i> <i>Evoluzione Linie</i>	37
Linea Napoli <i>Napoli line</i> <i>Napoli Linie</i>	46
Linea WoodTech <i>WoodTech line</i> <i>WoodTech Linie</i>	53
Linea Azzurra <i>Azzurra line</i> <i>Azzurra Linie</i>	61
↳ Pale e Assi per pizze in pala/al metro <i>Peels and boards for pizza in pala/by the meter</i> <i>Schaufeln und bretter für pizza auf der schaufel/am meter</i>	74
Linea Napoletana <i>Napoletana line</i> <i>Napoletana Linie</i>	79
Linea Gluten Free <i>Gluten Free line</i> <i>Gluten Free Linie</i>	85
Linea Alice <i>Alice line</i> <i>Alice Linie</i>	91
Kit pizza completi <i>Complete pizza kits</i> <i>Komplette pizza-sets</i>	96



ACCESSORI

ACCESSORIES | ZUBEHÖR

Pulire il forno <i>Cleaning: oven brushes</i> <i>Reinigen: ofenbürsten</i>	100
Organizzare: portapale <i>Organising: peel holders</i> <i>Abstellen: schaufelhalterung</i>	104
Gestire il forno a legna <i>Manage the wood oven</i> <i>Den holzbackofen verwalten</i>	108
Cuocere <i>Cooking</i> <i>Backen</i>	111
Preparare <i>Preparing</i> <i>Zubereiten</i>	113
Tagliare <i>Cutting</i> <i>Schneiden</i>	115
Servire <i>Serving</i> <i>Servieren</i>	117
Strumenti per esibizioni e consulenze <i>Tools for shows and consultancies</i> <i>Werkzeuge für darbietungen und beratung</i>	123
Espositori <i>Display units</i> <i>Ausstellungs-ständer</i>	125



CASA

HOME | ZUHAUSE

Linea Amica <i>Amica line</i> <i>Amica Linie</i>	127
In casa... <i>Indoor</i> <i>Drinnen</i>	129
... e anche fuori <i>Outdoor</i> <i>Draussen</i>	132
Soluzioni espositive punto vendita <i>Store display solutions</i> <i>Displaylösungen am verkaufsstelle</i>	138



DELIVERY

DELIVERY | DELIVERY

REDBOX <i>Redbox</i> <i>Redbox</i>	141
Delivery tradizionale <i>Traditional Delivery</i> <i>Traditionelle Lieferung</i>	145



CARRELLI

TROLLEYS | WAGEN

Carrelli e contenitori <i>Trolleys and containers</i> <i>Wagen und Behälter</i>	149
Linea Mensa <i>Canteen Line</i> <i>Serie kantine</i>	153
Linea Asso <i>Asso Line</i> <i>Serie asso</i>	155
Portapiatti <i>Plate racks</i> <i>Tellerständer</i>	156
Portaceste / Porta Cassette <i>Basket/Dough Box Storage</i> <i>Geschirrspülerkörben/Kisten-Wagen</i>	157
Porta casse <i>Crate trolley</i> <i>Kisten-wagen</i>	158
Tramoggia per farina <i>Flour carrier</i> <i>Mehltrichter</i>	159
Ritiro vassoi universale <i>Universal trays collector</i> <i>Universal-tablettabräumwagen</i>	160
Portateglie tonde e/o retine <i>Round and/or screen pan carts</i> <i>Blechgitter für runde bleche und/oder rasterbleche</i>	161
Portateglie pasticceria <i>Pastry pan carts</i> <i>Blechgitter für konditorei</i>	162
Gastronorm <i>Gastronorm Trolleys</i> <i>Gastronorm-Wagen</i>	165
Accessori carrelli <i>Trolleys Accessories</i> <i>Zubehör für Wagen</i>	167

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA <i>General Conditions Of Sale</i> <i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	168
IL GRUPPO <i>The Group</i> <i>Die Gruppe</i>	171

LA NOSTRA STORIA


OUR STORY


UNSERE GESCHICHTE




MARCO D'ANNIBALE

Founder & CEO Gi.Metal

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

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

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





Qualità MADE IN ITALY

MADE IN ITALY quality
Qualität MADE IN ITALY

1

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

PRODUCTION FACILITY HEADQUARTERS
of 8.000 square meters in the province of Pistoia, Italy
PRODUKTIONSSTANDORT
mit 8.000 m² in der Provinz Pistoia, Italien

2

FILIALI negli Stati Uniti e in Brasile

BRANCHES in the USA and Brazil
NIEDERLASSUNGEN in den USA und Brasilien

+20

**FIERE INTERNAZIONALI
a cui l'azienda partecipa ogni anno**

INTERNATIONAL FAIRS
in which the company exhibits every years
INTERNATIONALE MESSEN
an denen das Unternehmen jedes Jahr teilnimmt

+40

EVENTI di cui Gi.Metal è sponsor

EVENTS sponsored by Gi.Metal
VERANSTALTUNGEN von denen Gi.Metal ein Sponsor ist

+60

**DIPENDENTI E COLLABORATORI
che contribuiscono al successo di Gi.Metal**

EMPLOYEES AND COLLABORATORS
who contribute to the success of Gi.Metal
ANGESTELLTE UND MITARBEITER
die zum Erfolg von Gi.Metal beitragen

+85

PAESI serviti in tutto il mondo

COUNTRIES served worldwide
LÄNDER weltweit mit Produkten versorgt

+1.000

ARTICOLI in catalogo

ITEMS in the catalog
ARTIKEL im Katalog

+3.000

DISTRIBUTORI in tutto il mondo

DEALERS all over the world
HÄNDLER auf der ganzen Welt

+120.000

PALE PER PIZZA prodotte in un anno

PIZZA PEELS produced in a year
PIZZASCHAUFELN pro Jahr




PERCHÉ GI.METAL


WHY GI.METAL

WARUM GI.METAL





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


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

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





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


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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



Il volto green e sostenibile dell'azienda. Da alcuni anni Gi.Metal ha iniziato un cammino che porterà verso la sostenibilità ambientale dell'azienda. Un piano che si declina in azioni concrete e in nuove opportunità di innovazione, volte a cambiare fattivamente il volto dell'azienda toscana. È da poco terminato, infatti, un importante piano di investimento, che ha visto il rifacimento dell'intera copertura dello stabilimento principale a Montale (Pistoia), con la rimozione e lo smaltimento di oltre 6.000 mq di amianto. Sono state stanziati ingenti risorse verso l'attuazione di un piano graduale di transizione ecologica, iniziato con l'installazione di un primo impianto fotovoltaico in un nuovo stabilimento, con l'intento di estendere questo modello a tutte le sedi dell'azienda. I materiali maggiormente impiegati in produzione, alluminio e acciaio, sono naturalmente riciclabili; gli scarti di lavorazione, invece, nell'ottica di un'economia circolare, vengono reinviati ai fornitori, per essere nuovamente fusi e lavorati. Le scelte green Gi.Metal si declinano anche nell'ottimizzazione della gestione dei processi informativi aziendali; questo si traduce nell'attuazione di procedure di digitalizzazione documentale, attraverso l'adozione di una intranet volta a rendere agevole il flusso delle informazioni all'interno dell'azienda, senza più dover ricorrere alla stampa di grandi quantità di carta. Da gennaio 2021, inoltre, in osservanza alla normativa di riferimento, sono state aggiunte al packaging prodotto apposite indicazioni, per aiutare il consumatore finale a gestire al meglio la corretta raccolta, recupero e smaltimento degli imballaggi.

The company's green and sustainable face. For some years Gi.Metal has started a journey that will lead to the environmental sustainability of the company. A plan that declines in concrete actions and in new opportunities for innovation, aimed at actively change the face of the Tuscan company. In fact, an important investment plan has recently been finished, which saw the renovation of the entire coverage of the main factory in Montale (Pistoia), with the removal and disposal of over 6,000 square meters of asbestos. Huge resources have been allocated to the implementation of a gradual ecological transition plan, which began with the installation of a first photovoltaic system in a new factory, with the intention of extending this model to all the company's offices. The materials most used in production, aluminum and steel are naturally recyclable; The processing waste, on the other hand, with a view to a circular economy, are reinstated to suppliers, to be merged and processed again. Green G.Metal choices also decline in the optimization of the management of corporate information processes; This translates into the implementation of document digitization procedures, through the adoption of an intranet aimed at making the flow of information easy within the company, without having to resort to the printing of large quantities of paper. From January 2021, in addition, in compliance with the reference legislation, special indications have been added to the packaging, to help the final consumer to better manage the correct collection, recovery and disposal of packaging.

Das grüne und nachhaltige Gesicht des Unternehmens. Seit einigen Jahren hat GI.METAL einen Weg eingeschlagen, den Porter. in Richtung Nachhaltigkeit. Umwelt des Unternehmens. Ein Plan, der auf konkrete Maßnahmen und neue Möglichkeiten setzt. der Innovation, die darauf abzielt, das Gesicht des toskanischen Unternehmens aktiv zu verändern. Tatsächlich handelte es sich um einen wichtigen Investitionsplan, der die Renovierung des gesamten Hauptwerks in Montale (Pistoia) mit der Entfernung und Entsorgung von über 6.000 Quadratmetern Asbest vorsah. Große Ressourcen wurden für die Umsetzung eines schrittweisen ökologischen Übergangsplans bereitgestellt, der mit der Installation einer ersten Photovoltaikanlage in einem neuen Werk begann, mit der Absicht, dieses Modell auf alle Büros des Unternehmens auszuweiten. Die in der Produktion am häufigsten verwendeten Materialien Aluminium und Stahl sind selbstverständlich recycelbar; Verschwendung der Verarbeitung, jedoch im Hinblick auf eine Kreislaufwirtschaft, sind erneut an Lieferanten weitergeleitet, zusammengeführt und erneut verarbeitet werden. Die grünen GI.METAL-Entscheidungen nehmen auch bei der Optimierung des Managements von Unternehmensinformationsprozessen ab; Dies bedeutet die Implementierung von Dokumentendigitalisierungsverfahren durch die Einführung eines Intranets, das darauf abzielt, den Informationsfluss innerhalb des Unternehmens ohne weiteres zu vereinfachen. auf den Druck großer Papiermengen zurückgreifen zu müssen. Ab Januar 2021 wurden außerdem in Übereinstimmung mit der Referenzgesetzgebung spezielle Hinweise auf der Verpackung hinzugefügt, um dem Endverbraucher zu helfen, die korrekte Sammlung, Verwertung und Entsorgung der Verpackung besser zu verwalten.

IL NUOVO PORTALE RIVENDITORI DI GI.METAL

THE NEW GI.METAL WHOLESALER PORTAL
DAS NEUE GI.METAL -HÄNDLERPORTAL



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:

In 2022 GI.METAL also invested for a new site. A completely renewed digital environment and mobile friendly, which puts At the center the products and people. The platform develops on two different shop channels, one of which are dedicated exclusively to retailers, for satisfy the different needs in an increasingly targeted way. By purchasing directly from our dealers portal you will have:

Im Jahr 2022 investierte Gi.Metal außerdem in einen neuen Website. Eine komplett erneuerte und mobilfreundliche digitale Umgebung, die Produkte und Menschen in den Mittelpunkt stellt. Die Plattform wird auf zwei verschiedenen Shop-Kanälen entwickelt, von denen einer ausschließlich Wiederverkäufern gewidmet ist, um die unterschiedlichen Bedürfnisse immer gezielter zu befriedigen. Wenn Sie direkt über unser HÄNDLERPORTAL kaufen, erhalten Sie:



[RIVENDITORI.GIMETAL.IT](https://www.gimetal.it/rivenditori)



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

HIGHEST PRIORITY Web orders managed with priority compared to other orders.

MAXIMALE PRIORITÄT Web-Bestellungen werden mit Vorrang vor anderen Bestellungen verwaltet.



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

QUICK ORDER Select faster via customized suggestion of the orders.

SCHNELLE BESTELLUNG Auswählen schneller durch angepasste Vorschläge der Bestellungen.



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

DOCUMENT STORAGE Possibility to recover orders and administrative and commercial documents.

DOKUMENTENARCHIV Es ist jederzeit möglich, Bestellungen sowie administrative und kommerzielle Dokumente.



COSTI RIDOTTI Spese di spedizione agevolate rispetto alle condizioni standard.

REDUCED COSTS Reduced shipping costs compared to standard conditions.

REDUZIERTER KOSTEN Günstigere Versandkosten im Vergleich zu Standardkonditionen.



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


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


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

LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL

OUR SOCIAL COMMUNITY

UNSERE SOZIALE COMMUNITY

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

 Doing things well is important but it is equally to know how to tell them and share. In recent years it is increasingly clear how communication social, but perhaps it would be better to talk about digital marketing, both essential for corporate growth. Gi.Metal has acquired an adequate awareness, by dedicating more and more resources, with the goal to increase the knowledge of the brand and products in every corner of the world. Use social networks professionally, taking care to insert them correctly in a communication and marketing strategy shared, it has been fundamental in recent years given the growth of the community of pizza chefs professional and amateurs who gravitate around to the world of pizza. Listening to its customers, current and potential, is Always was always fundamental to develop the desired products; today is It is possible to do it extensively, direct, timely, as never before, with the possibility of being adapted to customers' wishes.

 Es ist wichtig, die Dinge gut zu machen, aber auch zu wissen, wie man sie erzählt und teilt. In den letzten Jahren wurde immer deutlicher, dass "social" Kommunikation – vielleicht wäre es besser, über digitales Marketing zu sprechen – für das Unternehmenswachstum von entscheidender Bedeutung ist. Gi.Metal hat einen angemessenen Bekanntheitsgrad erlangt und stellt immer mehr Ressourcen bereit, um die Bekanntheit der Marke und der Produkte in allen Teilen der Welt zu steigern. Die Social Network professionelle Nutzung und die richtige Einbindung in eine gemeinsame Kommunikations- und Marketingstrategie sind in den letzten Jahren von grundlegender Bedeutung, da die Gemeinschaft professioneller und Hobby-Pizzabäcker rund um die Welt der Pizza gewachsen ist. Den aktuellen und potenziellen Kunden zuzuhören war schon immer von grundlegender Bedeutung für die Entwicklung der gewünschten Produkte; Heute ist es möglich, dies so umfassend, direkt und zeitnah wie nie zuvor zu tun und es an die Wünsche der Kunden anzupassen.

SEGUICI e CONDIVIDI!

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



TUTTI I NUOVI TREND A CUI ISPIRARSI

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



NOVITÀ DI PRODOTTO E AGGIORNAMENTI SU EVENTI E FIERE

Product news and updates on events and fairs
Produktneugigkeiten und Updates zu Events und Messen



TUTORIAL SULL'UTILIZZO DEI NOSTRI PRODOTTI E MOLTO ALTRO

Tutorials on the use of our products and much more
Tutorial zur Verwendung unserer Produkte und viele mehr



IL VOLTO BUSINESS DELL'AZIENDA

The company's business face
Das Geschäft des Unternehmens steht vor



NEL 2023 L'AZIENDA HA DATO VITA A UN PROGETTO DI PROMOZIONE DEL PROPRIO BRAND, INSERENDOSI NELL'ECOSISTEMA DIGITALE, E NON SOLO, CINESE.

In 2023 the company gave birth to a promotion project of one's brand, inserting itself in the digital ecosystem, and not only that, Chinese.



Im Jahr 2023 brachte das Unternehmen ein Aktionsprojekt zur Welt von der eigenen Marke, die sich in das digitale Ökystem einfügt, e Nicht nur das, Chinesisch.



GUIDA


GUIDE / ANLEITUNG


COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?


HOW TO CHOOSE A PROFESSIONAL PIZZA PEEL?
WIE WÄHLT MAN EINE PROFESSIONELLE
PIZZASCHAUFEL AUS ?

INFORNARE O SFORNARE?

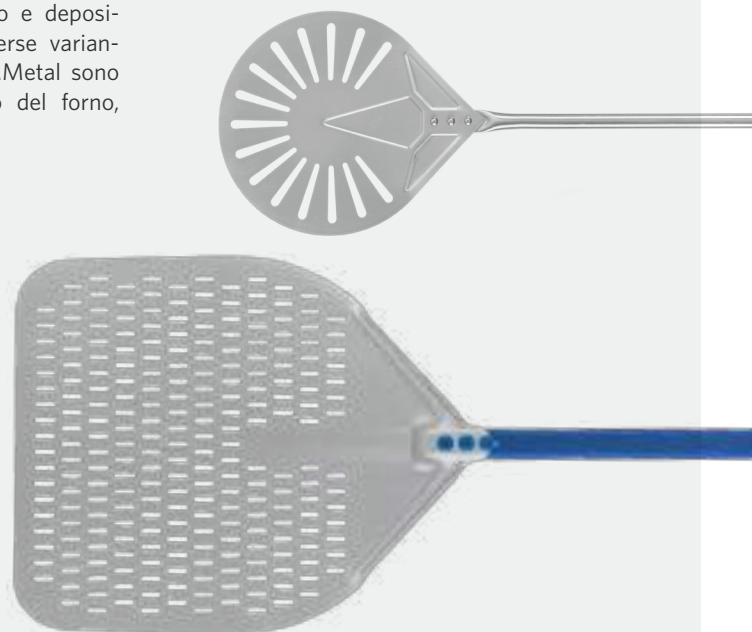
TO SLIDE IT IN OR TAKE IT OUT?
IN DEN OFEN SCHIEBEN ODER HERAUSNEHMEN?

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

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

 Die **Kleine Schaufeln** sind so konstruiert, dass sie die Pizza vom Arbeitstisch nehmen und direkt in den Ofen schieben können. Sie zeichnen sich durch verschiedene Formen und Größen aus, um sich an verschiedene Pizzavariationen und -längen anzupassen, und sind für verschiedene Arbeitsbereiche geeignet.


Die **Schaufeln** Gi.Metal sind wendig und präzise in der Handhabung: Sie dienen zum Wenden der Pizza im Ofen, zum Überprüfen des Gargvorgangs durch Anheben des Bodens und zum Entnehmen der gegarten Pizza. Die von Gi.Metal angegebenen Maße garantieren die richtige Auflagefläche.



FORATA O PIENA?


PERFORATED OR SOLID?

DURCHLÖCHERT ODER VOLL?

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


VANTAGGI DELLA FORATURA:

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

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

ADVANTAGES OF THE PERFORATION:

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

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

VORTEILE DER BOHRUNGEN:

- **Maximale Gleitfähigkeit:** niedrige Reibung. Die Schnittkanten der Bohrungen sind abgerundet, so dass auch der feuchteste Teig gleichmäßig fließt.
- **Leichtigkeit:** Das durchlöchernte Blech besteht aus weniger Material und wiegt daher weniger.
- **Weniger Rauch:** Weniger Mehl, das verbrennt, bedeutet weniger Rauch im Raum.

- **Kein verbrannter Teig und kein bitterer Geschmack der Pizza mehr:** Das Mehl, das unter der Pizza verbrennt, erzeugt schwarze Verbrennungen und einen bitteren Geschmack.
- **Bessere Reinigung:** Weniger Mehl im Ofen bedeutet weniger Reinigungsaufwand.

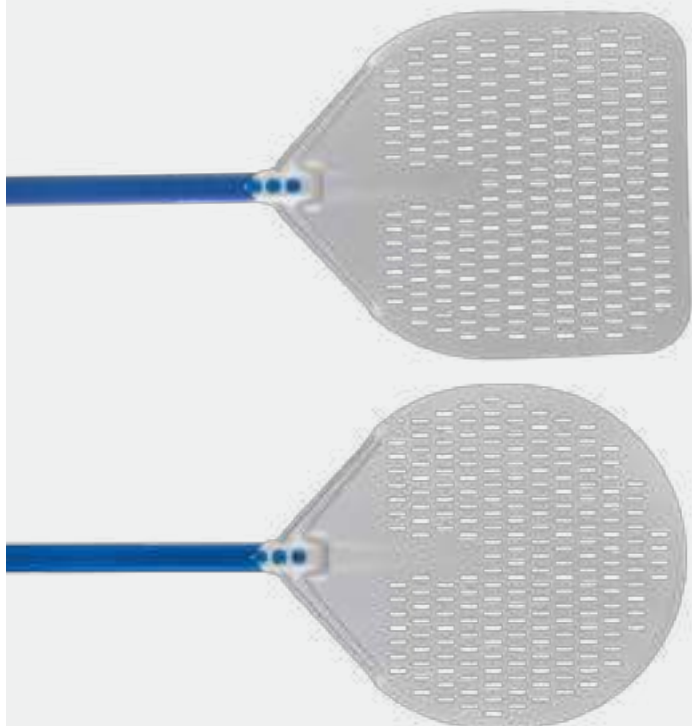


RETTANGOLARE O ROTONDA?

RECTANGULAR OR ROUND? – RECHTECKIG ODER RUND?

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

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



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

The **rectangular peel** is a safe, popular choice; it offers a larger surface area in contact with the pizza and the grip point, with which to lift the pizza, is only milled at the front. The **round peel** has an extended grip point with a gentle, regular milling over a large extension of the curve, enabling the pizza-maker to take up the pizza even from the side and thus not only from the front. Furthermore, being without corners, allows to bring the pizza closer to the oven, granting a correct handling and increasing the efficiency of the oven.

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

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

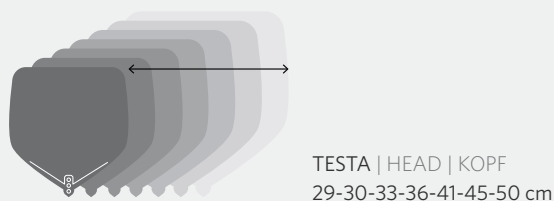
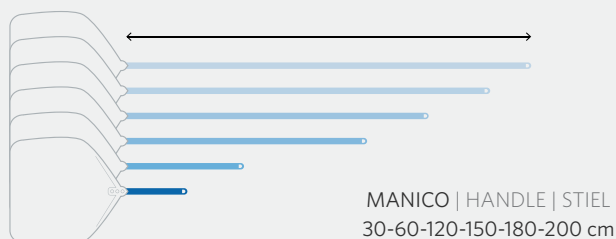
DIVERSE MISURE

DIFFERENT SIZES – VERSCHIEDENE GRÖSSEN

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


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

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



ALLUMINIO ANODIZZATO

ANODIZED ALUMINUM
ELOXIERTES ALUMINIUM

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


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

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

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

Anodizzazione Dura: Carbon, Evoluzione, Napoli

Anodizzazione Dura Dorata G.H.A.: Gold

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


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

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

Neutral anodizing: Azzurra, WoodTech, Napoletana, Gluten Free, Alice

Hard Anodizing: Carbon, Evoluzione, Napoli

Gold Hard Anodizing G.H.A.: Gold

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

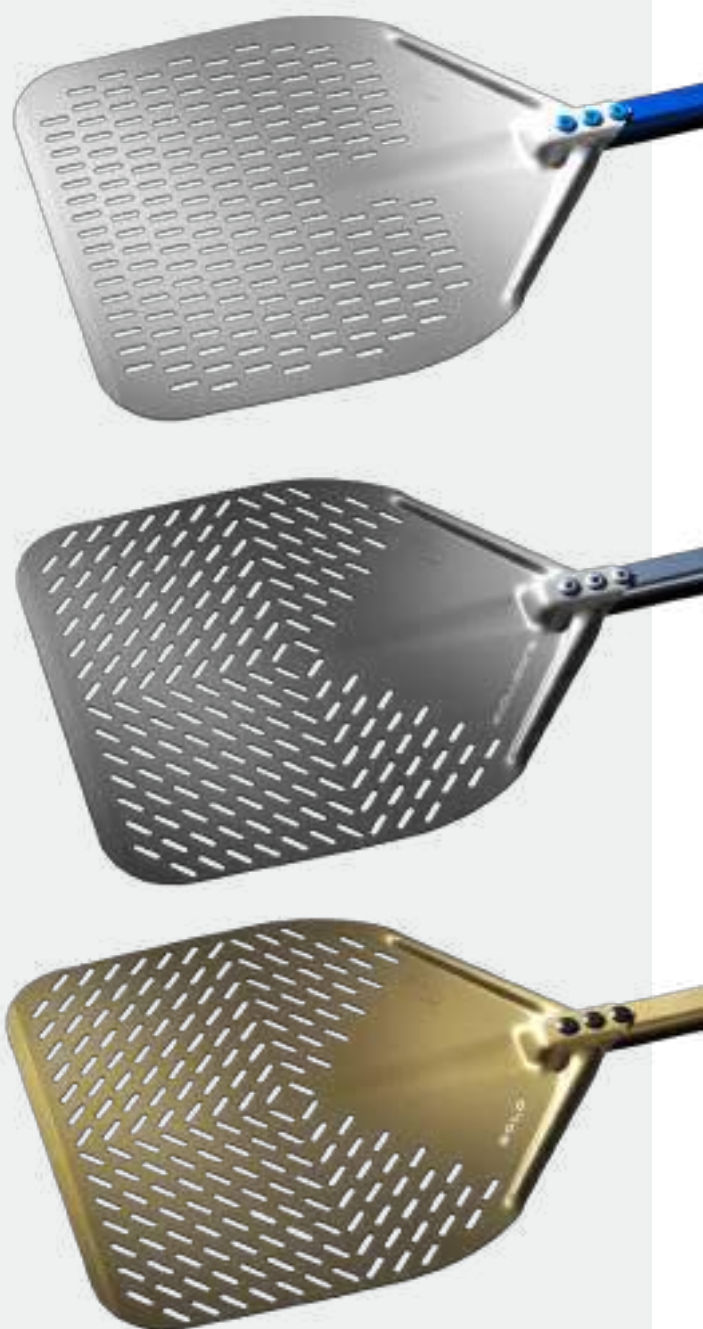
- Korrosionsbeständigkeit erhöhen
- Vermittlung größerer Oberflächenhärte
- Verschleiß- / Abriebfestigkeit verbessern
- Vermitteln eines guten ästhetischen Erscheinungsbild, gleichmäßig und langlebig

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

Neutrales Eloxieren: Azzurra, Woodtech, Napoletana, Gluten Free, Alice

Harteloxieren: Carbon, Evoluzione, Napoli


Gold Harteloxieren G.H.A.: Gold





I 3 RIVETTI

THE 3 RIVETS

DIE 3 NIETEN

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

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


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





LA NERVATURA CENTRALE

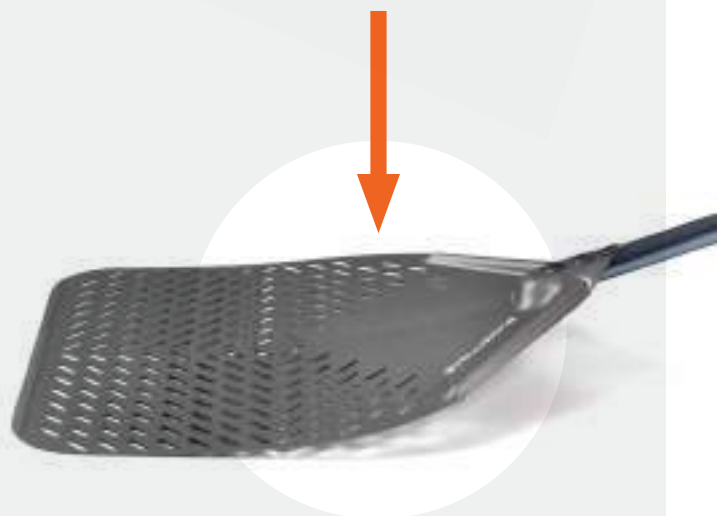
THE CENTRAL RIB

DIE ZENTRALE RIPPE

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


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


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




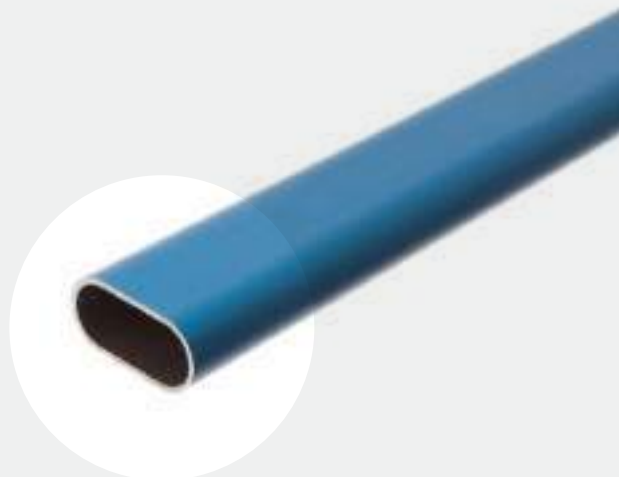
MANICI ERGONOMICI

ERGONOMIC HANDLES
ERGONOMISCHE GRIFFE

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


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


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




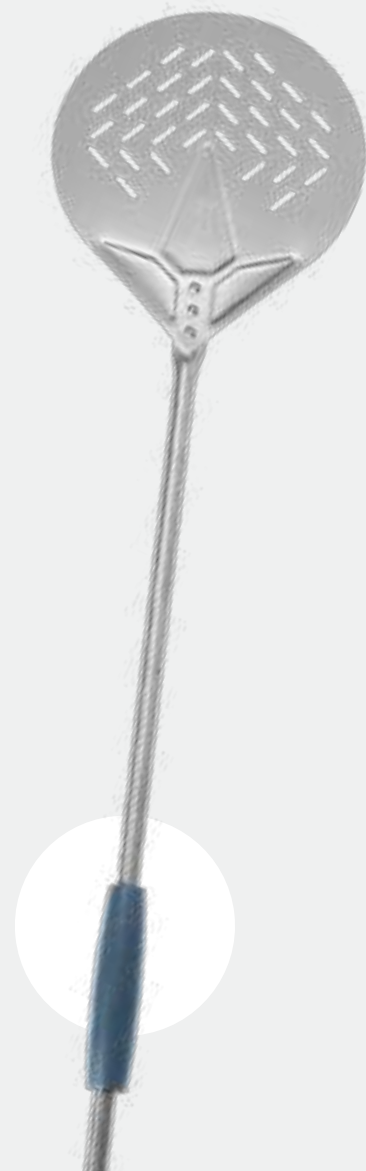
PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE

SMALL PEELS WITH INSULATING SLIDING GRIP
KLEINE SCHAUFELN MIT ISOLIERENDEM SCHIEBESYSTEM

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

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

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





2SMART TECHNOLOGY


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

THE NEW GI.METAL SOLUTION TO REDUCE SHIPPING COSTS AND HASSLES!

DIE NEUE GI.METAL-LÖSUNG ZUR REDUZIERUNG DER VERSANDKOSTEN UND DER PROBLEME!

 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:

 After the success of the first version of the two-piece handles, Gi.Metal invested again to study, design, test and produce a new solution, a technological development that guarantees numerous advantages for retailers:

 Nach dem Erfolg der ersten Version der zweiteiligen Griffe hat Gi.Metal erneut investiert, um eine neue Lösung zu entwickeln, zu entwerfen, zu testen und zu produzieren, eine technologische Entwicklung, die zahlreiche Vorteile für die Einzelhändler garantiert:



Imballo compatto

Compact packaging
Kompakte Verpackung



Costi di spedizione notevolmente ridotti

Significantly reduced shipping costs
Erheblich reduzierte Transportkosten



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

BETTER VALUE FOR MONEY: for an extra 6,90 euro it will be possible to request the handle divided into two pieces.

BESSERES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS: Für einen zusätzlichen 6,90 Eurobetrag kann der zweigeteilte Griff angefordert werden.



Minor rischio di danneggiamento durante il trasporto

Less risk of damage during transport
Geringeres Risiko der Beschädigung beim Transport




Possibilità di confezionamento SINGOLO (su richiesta).

Rendi ancora più semplice, pratico ed economico spedire al cliente finale!

POSSIBILITY OF SINGLE PACKAGING (on request). Make it even easier, more convenient and more economical to send to the end customer!

MÖGLICHKEIT DER SINGLE-VERPACKUNG (auf Anfrage) Machen Sie den Versand an den Endkunden noch einfacher, bequemer und wirtschaftlicher!



 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.


 Guarantees for the end customer:

- **More convenience:** thanks to the supplied kit, the ends of the metal elements will be protected during transport. The Allen key will make the assembly of the two parts easy and safe, guaranteeing, even during use, extreme strength to the entire peel or brush.
- **Attention to detail:** the special three-colour sticker included in the kit will cover the joint, giving a touch of personality to the chosen tool.
- **Saving on transport costs** due to reduced packaging
- **Ideal solution for travelling**

Handles with 2SMART technology are available for the following lines: Azzurra, Gold, Evoluzione, Napoli, Napoletana

In sizes: 120cm, 150cm, 180cm, 200cm

In peel sizes 180 and 200, and for the 200 version of the brush, it will be possible to purchase EXCLUSIVELY the handle with 2SMART technology. Simply add a final X to the product code (e.g. A-32RFX/120) to order your tool with a two-part handle.

 Garantien für den Endkunden:

- **Mehr Komfort:** Dank des mitgelieferten Kits werden die Enden der Metallelemente beim Transport geschützt. Der Inbusschlüssel ermöglicht eine einfache und sichere Montage der beiden Teile und garantiert auch während des Gebrauchs eine extreme Festigkeit der gesamten Schaufel oder Bürste.
- **Liebe zum Detail:** Liebe zum Detail: Der spezielle dreifarbige Aufkleber, der dem Kit beiliegt, deckt das Gelenk ab und verleiht dem gewählten Werkzeug einen persönlichen Touch.
- **Einsparung von Transportkosten** dank reduzierter
- **Ideale Lösung für Reisende**

Griffe mit 2SMART-Technologie sind für die folgenden Linien erhältlich: Azzurra, Gold, Evoluzione, Napoli, Napoletana

In den Größen: 120 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm

Für die Schaufelgrößen 180 und 200 sowie für die Version 200 der Bürste wird es möglich sein, EXKLUSIV den Stiel mit 2SMART-Technologie zu erwerben. Fügen Sie einfach ein X an den Produktcode an (z. B. A-32RFX/120), um Ihr Werkzeug mit einem zweiteiligen Griff zu bestellen.





IMBALLO SINGOLO


SCOPRI IL NUOVO SERVIZIO

INDIVIDUAL PACKAGING Discover the new service

EINZELVERPACKUNG Entdecken Sie den neuen

 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 now offers retailers a new individual packaging service. With this service, the retailer, within the order, will have the option of receiving selected products individually packaged.

 Gi.Metal bietet den Einzelhändlern jetzt einen neuen Einzelverpackungsservice an. Mit diesem Service hat der Einzelhändler im Rahmen seiner Bestellung die Möglichkeit, ausgewählte Produkte einzeln verpackt zu erhalten.



Imballo compatto per una maggiore praticità

Compact packaging for greater convenience
Kompakte Verpackung für mehr Zweckmäßigkeit



Minor rischio di danneggiamento durante il trasporto

Less risk of damage during transport
Geringeres Risiko der Beschädigung beim Transport




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

OPTIMISED LOGISTICS with savings in transport costs to retailers and their end customers
LOGISTISCHE OPTIMIERUNG mit Einsparungen bei den Transportkosten für Einzelhändler und deren Endkunden



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


It will be possible to request the products in individual packaging with an extra charge of euro 6.10
Die Produkte können gegen einen Aufpreis von 6,10 Euro auch in Einzelverpackungen bestellt werden

 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.

 The service is available for:

- ▶ **peels and small peels, with full handle sizes (30, 60 and 75)**
- ▶ **peel, small peels and brushes with two-piece handles.**

The service is available for products in the following lines: Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech, Azzurra, Napoletana

Simply add a final U to the product code (e.g. A-32RFX/120/U) to order your tool in individual packaging.

 Der Dienst ist für die folgenden Linien verfügbar:

- ▶ **Schaufeln und kleine Schaufeln mit Vollstiel (30, 60 und 75)**
- ▶ **Schaufeln, kleine Schaufeln und Bürsten mit zweiteiligen Stiele**

Einzelhändler können Einzelverpackungen für die Produkte der Linien anfordern: Gold, Evoluzione, Napoli, Woodtech, Azzurra, Napoletana

Fügen Sie einfach ein abschließendes U an den Produktcode an (z. B. A-32RFX/120/U), um Ihr Werkzeug in einer Einzelverpackung zu bestellen.



PROFESSIONALE

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

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

PROFESSIONAL

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

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

PROFESSIONELLE

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

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

RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO

SEARCH BY
PRODUCT LINE
KONFIGURATION
NACH
PRODUKTLINIE
SUCHEN



PALE

PEELS | SCHAUFELN



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:



ALTA PRESTAZIONE

LA GAMMA PIÙ AMPIA,
PER UTILIZZI INTENSI.



ECCELLENZA

IL MASSIMO
LIVELLO TECNICO,
PER UN UTILIZZO ASSIDUO
E PROLUNGATO



STANDARD PROFESSIONALE

CLASSICI TRADIZIONALI,
PER UN UTILIZZO
REGOLARE E CONTINUO.



THREE LEVELS FOR ALL NEEDS

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



EXCELLENCE: the maximum technical level.



HIGH PERFORMANCE: the widest range.



PROFESSIONAL STANDARD: the traditional classics.



DREI STUFEN FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

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



EXZELLEENZ: auf höchstem technischen Niveau.



HOHE LEISTUNG: das breiteste Produktspektrum.



PROFESSIONELLER STANDARD: die traditionellen Klassiker.



ECCELLENZA

Excellence
Exzellenz

	CARBON	22
	GOLD	28
	EVOLUZIONE	37
	NAPOLI	46
	WOODTECH	53



ALTA PRESTAZIONE

High performance
Hohe Leistung

	AZZURRA	61
	NAPOLETANA	79
	GLUTEN FREE	85



STANDARD PROFESSIONALE

Professional standard
Professioneller Standard

	ALICE	91
--	-------------	----



Leggerezza

Lightness
Leichtigkeit



Resistenza al calore

Resistance to the heat
Wärmebeständigkeit



Scorrevolezza

Easy-sliding
Zähflüssigkeit



Resistenza a urti e graffi

Resistance to bumps and scratches
Schlag- und Kratzfestigkeit



Prezzo

Price
Preisniveau

	Leggerezza <i>Lightness</i> <i>Leichtigkeit</i>	Resistenza al calore <i>Resistance to the heat</i> <i>Wärmebeständigkeit</i>	Scorrevolezza <i>Easy-sliding</i> <i>Zähflüssigkeit</i>	Resistenza a urti e graffi <i>Resistance to bumps and scratches</i> <i>Schlag- und Kratzfestigkeit</i>	Prezzo <i>Price</i> <i>Preisniveau</i>
CARBON	■■■■■	■■■■	■■■	■■■■■	■■■■■
GOLD	■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■
EVOLUZIONE	■■■	■■■■▲	■■■	■■■■■	■■■■▲
NAPOLI	■■■	■■■■▲	■■■	■■■■■	■■■■▲
WOODTECH	■■■	■■■■	■■■	■■■■	■■■
AZZURRA	■■■	■■■■	■■■	■■■■	■■■
NAPOLETANA	■■■	■■■■■	■■■	■■■■	■■■
GLUTEN FREE	■■■	■■■■	■■■	■■■■	■■■
ALICE	■■■	■■■■	■■■	■■■■	■■■



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



CARBON



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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


**CARBON
FIBER**


Fibra di Carbonio / *Carbon Fiber* / *Kohlefaser*



.....
ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



 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.

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

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





LEGGEREZZA HIGH TECH

LEGGERA COME UNA PIUMA

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

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

LA NUOVA FORATURA

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

PRESA STABILE E SICURA

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

HIGH-TECH LIGHTNESS

LIGHT AS A FEATHER

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

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

RESISTANT AND NON-WEARING

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

THE NEW PERFORATION

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

STABLE AND SAFE GRIP

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



HIGH-TECH-LEICHTIGKEIT

LEICHT WIE EINE FEDER

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

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

WIDERSTANDSFÄHIG UND VERSCHLEISSFEST

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

NEUE LOCHEN

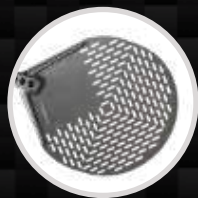
Nach eingehenden Analysen und Tests haben die Ingenieure von Gi.Metal eine neue und exklusive Locher entwickelt und patentiert; ein vollkommen neues Design, das eine hohe Leistung bietet und im Vergleich zu den herkömmlichen Löchern optimiert wurde. Dank der besonderen Positionierung der Löcher auf schrägen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

SICHERE UND STABILE AUFNAHME

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



*È la più leggera tra le pale Gi.Metal: una pala carbon da 33 cm pesa solo 570 gr.
It's the lightest among the Gi.Metal peels: a 33 cm Carbon peel weighs 570 gr only.
Es ist das leichteste unter den Gi.Metal Schaufeln: Eine 33cm Carbon-Schaufel wiegt nur 570 gr.*



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

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

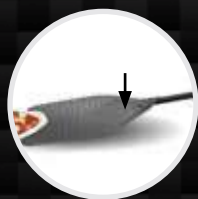
Die härtende Eloxaloxydation ist eine tiefe oxydation, dass eine Oberflächen, kompakt, abnutzungbeständig Schnicht erzeugt.



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

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

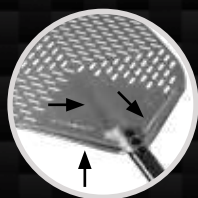
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer	COD.	€	Q	Peso netto (Kg) Net weight (kg) Nettogewicht (kg)	Lunghezza manico (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)
C-32RF	33	358,90	1	0,57	186	150	20x6xh10,5*
C-37RF	36	372,20	1	0,64	190	150	20x6xh10,5*

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

CODICE Reference Artikelnummer	COD.	€	Q	Peso netto (Kg) Net weight (kg) Nettogewicht (kg)	Lunghezza manico (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)
IC-20F/120	20	97,20	1	0,69	141	120	20x6xh10,5*
IC-20F	20	99,60	1	0,77	171	150	20x6xh10,5*
IC-20F/180	20	104,80	1	0,86	201	180	20x6xh10,5*
IC-23F/120	23	101,10	1	0,76	145	120	20x6xh10,5*
IC-23F	23	103,50	1	0,84	175	150	20x6xh10,5*
IC-23F/180	23	109,10	1	0,93	205	180	20x6xh10,5*

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRASS BRISTLES BRUSH

BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



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

CODICE Reference Artikelnummer	COD.	€	Q	Peso netto (Kg) Net weight (kg) Nettogewicht (kg)	Lunghezza manico (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Note caratteristiche Features Eigenschafter	
ACC-SP	160	74,00	1	0,74	110	20x6xh10,5*	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar
ACC-SP/180	190	80,70	1	0,81	130	20x6xh10,5*	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar

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

LEGENDA
LEGENDE

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



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



G O L D



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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





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




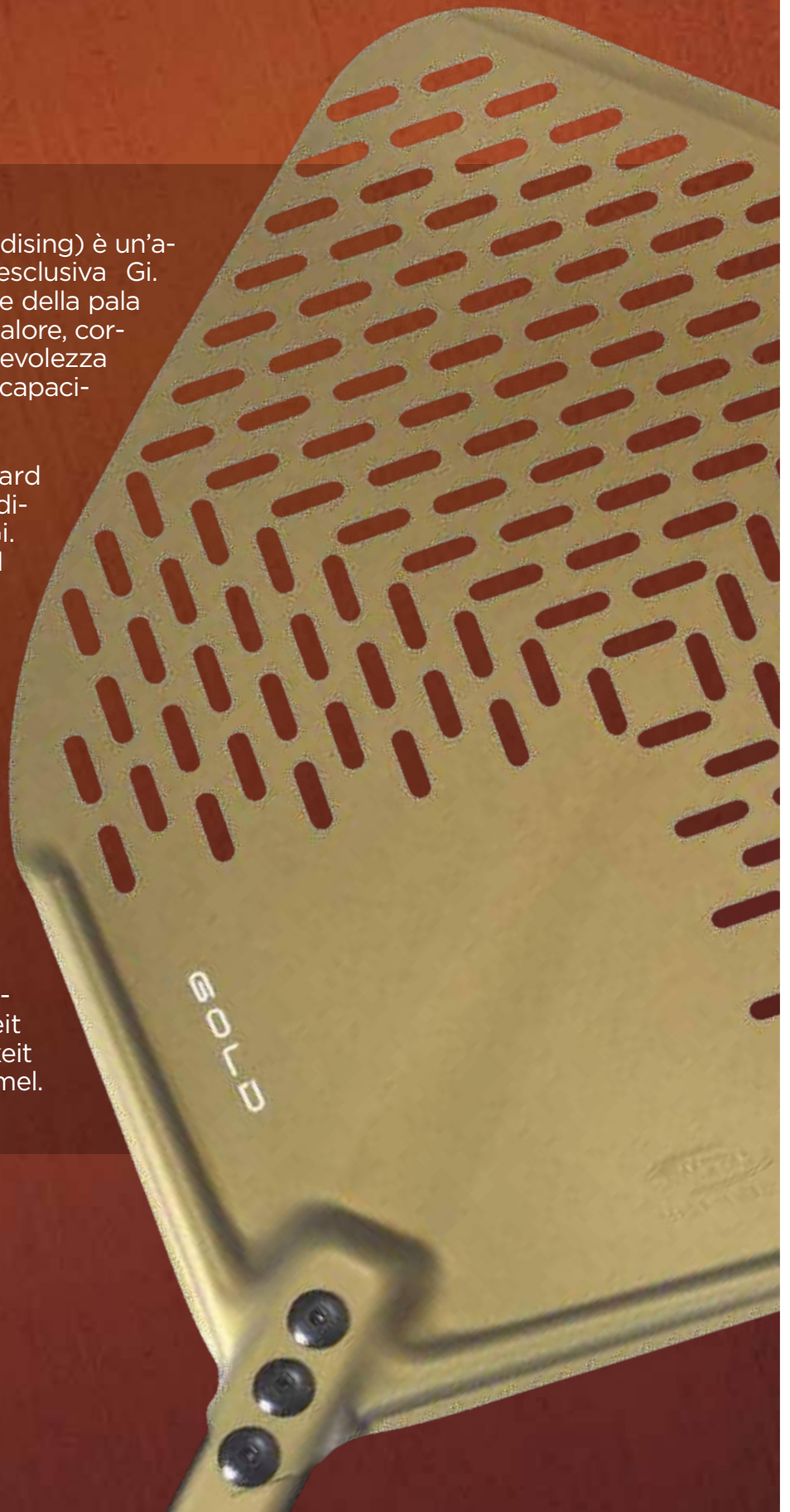
ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



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

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

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



MASSIMA DURATA E RESISTENZA AL CALORE

.....

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

TRATTAMENTO SPECIALE

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

VANTAGGI:

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

SCORREVOLEZZA ESTREMA E BASSO ATTRITO

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

LA NUOVA FORATURA

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

RESISTENTE E SICURA

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

IL PALETTINO PIÙ LEGGERO

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

LONG LASTING AND HEAT RESISTANCE

.....

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

SPECIAL TREATMENT

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

ADVANTAGES:

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

EXTREME SMOOTHNESS AND LOW FRICTION

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

THE NEW PERFORATION

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

RESISTANT AND SECURE

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

THE LIGHTEST SMALL PEEL

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

MAXIMALE HALTBARKEIT UND BESTÄNDIGKEIT GEGEN HITZE

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

SPEZIELLE BEHANDLUNG

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

VORTEILE:

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

EXTREME GLEITFÄHIGKEIT UND GERINGE REIBUNG

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

NEUE LOCHEN

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

ROBUST UND SICHER

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

DIE LEICHTESTE KLEINE SCHAUFEL

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

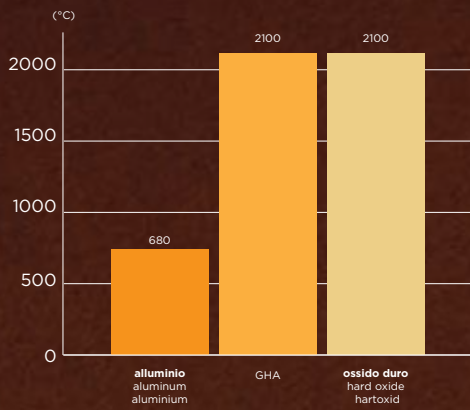




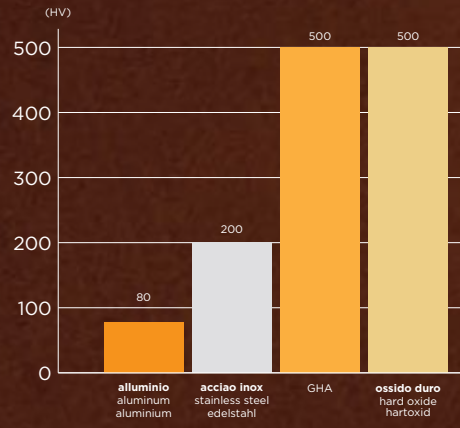
Materiale Material Materiell	Durezza HV Hardness HV Härte HV	Temperatura di fusione Melting Temperature Schmelzpunkt	Coefficiente d'attrito Coefficient of friction Reibungskoeffizient	Capacità batteriostatica Bacteriostatic capability Bakteriostatische Kapazität	Resistenza alla corrosione SST Resistance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



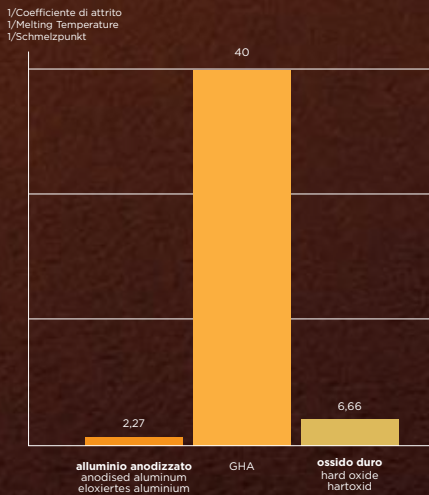
Resistenza al calore
Resistance to the heat
Wärmebeständigkeit



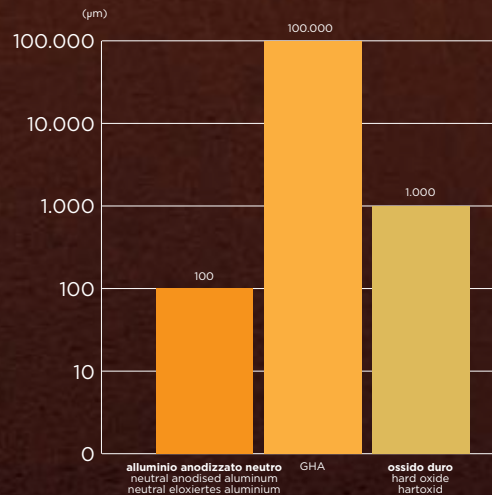
Durezza
Hardness
Härte



Scorrevolezza
Easy-sliding
Zähflüssigkeit



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





*Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.
The G.H.A. treatment is an exclusive of Gi.Metal for the pizza world.
Die G.H.A. Behandlung ist ein exklusives Gi.Metal für die Welt Pizzeria.*



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
The holes reduce the friction, the quantity of flour in excess and the weight of the tool.*

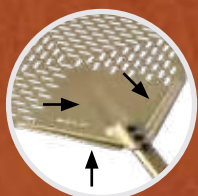
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.



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

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

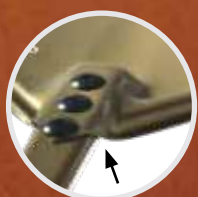
Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert den Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schafft so die perfekte Verbindung zwischen der Schaufel und der Arbeitsplatte, was die Aufnahme der Pizza erleichtert.



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 rivet used in aeronautics as junction for the metallic plates.

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



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

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

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



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

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

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

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

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

Aggiungi al codice prodotto una **X** finale (es. G-32RF**X**/120).

Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 150 cm.

The peels from the Gold line are available with a handle detachable in 2 parts to reduce the total length.

Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers!

Add a final **X** at the end of the item code (i.e. G-32RF**X**/120).

The removable handle is available with measurement from 120 to 150 cm.

Die Schaufeln der Linie Gold sind mit 2-teiligem teilbarem Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.

Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden! Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige **X** (G-32RF**X**/120).

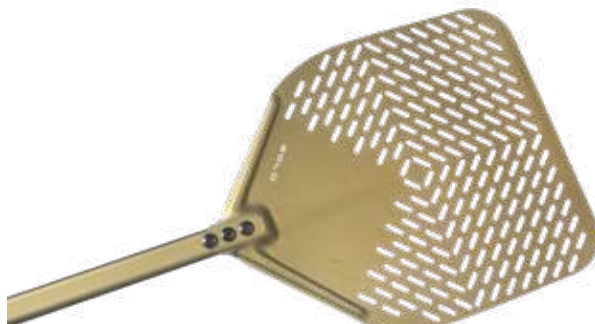
Der abnehmbare Stiel ist in einer Länge zwischen 120 und 150 cm erhältlich.



RETTANGOLARE ASOLATA*

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT



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

						STANDARD		 2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	195,60	G-32RFX	202,50	G-32RFX/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	207,80	G-37RFX	214,70	G-37RFX/U	220,80	

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
 The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
 Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.



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

* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes

* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

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

TONDA ASOLATA*

ROUND PERFORATED

RUND PERFORIERT



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

					STANDARD		2 ^{SMART} TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
					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	195,60	G-32FX	201,70	G-32FX/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	207,80	G-37FX	214,70	G-37FX/U	220,80

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.



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

* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes

* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

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

PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO*

PERFORATED ALUMINIUM SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALU PERFORIERT



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

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

RICAMBIO PALETTINO GOLD*

REPLACEMENT GOLD SMALL PEEL

ERSATZ GOLD KLEINE SCHAUFEL



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

		CODICE	
		Reference Artikelnummer	
		COD.	€
0,1	4	R-PA	8,60

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

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

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



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



* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes



* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

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



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



EVOLUZIONE



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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


S.H.A.


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




ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



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

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

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





RESISTENTE ED ELEGANTE

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

LA NUOVA FORATURA

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

VANTAGGI

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

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

IL PALETTINO

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

RESISTANT AND ELEGANT

.....

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

THE NEW PERFORATION

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

RESISTANT AND ANTI-WEAR

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

ADVANTAGES:

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

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

THE SMALL PEEL

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

BESTÄNDIGKEIT UND ELEGANT

.....

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

NEUE LOCHEN

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

BESTÄNDIG UND VERSCHLEISSFEST

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

VORTEILE:

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

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

DIE KLEINE SCHAUFEL

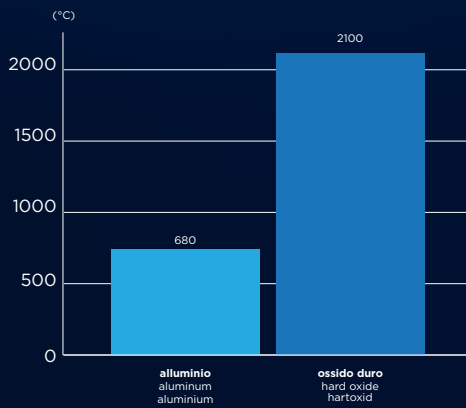
Die kleine Schaufel der Linie Evoluzione verfügt über dieselbe Lochung und die blaue Farbe der Schaufel. Solide und leicht, besteht die kleine Schaufel vollständig aus Edelstahl. Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze. Das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

S.H.A.

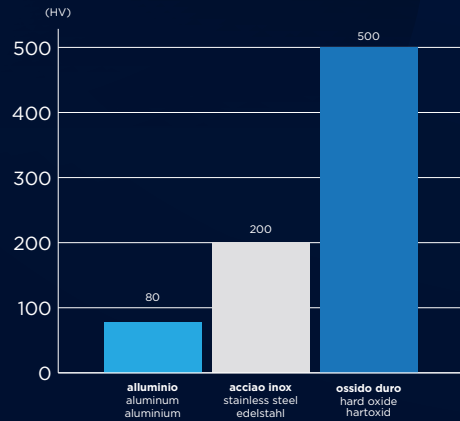
Materiale Material Materiell	Durezza HV Hardness HV Härte HV	Temperatura di fusione Melting Temperature Schmelzpunkt	Coefficiente d'attrito Coefficient of friction Reibungskoeffizient	Capacità batteriostatica Bacteriostatic capability Bakteriostatische Kapazität	Resistenza alla corrosione SST Resistance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



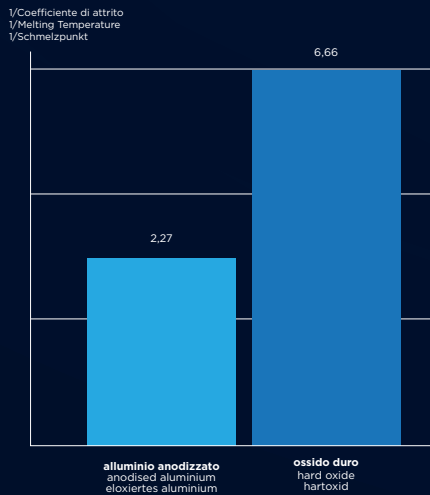
Resistenza al calore
Resistance to the heat
Wärmebeständigkeit



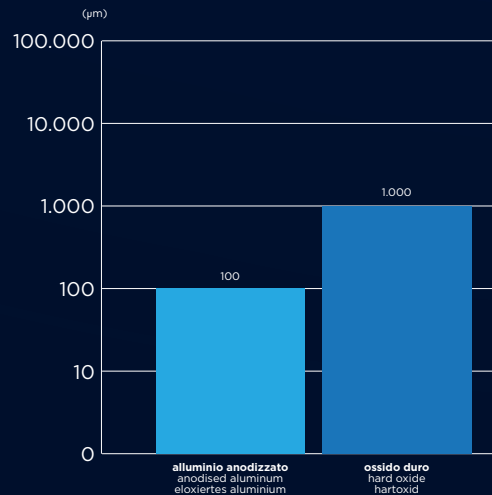
Durezza
Hardness
Härte



Scorrevolezza
Easy-sliding
Zähflüssigkeit



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

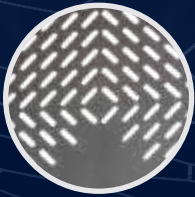




Trattamento di anodizzazione in ossido duro. La costruzione di uno strato superficiale compatto, garantisce massima resistenza a usura e abrasioni, e durata nel tempo.

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

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



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

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

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



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

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

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert 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.

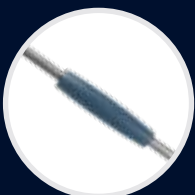
Die 3 Nieten in-line sorgen für Sicherheit und Haltbarkeit, siehe die Nieten in der Luftfahrt als Kreuzungen zwischen Metallplatten verwendet.



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.



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

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

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

Pale, 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!

Aggiungi al codice prodotto una **X** finale (es. E-32RFX/120).

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

The peels, small peels and brushes from the Evoluzione line are available with an handle detachable in 2 parts to reduce the total length.

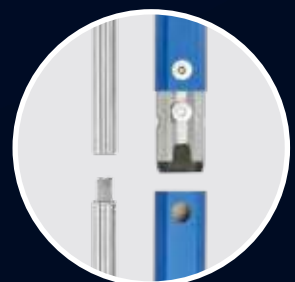
Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers! Add a final **X** at the end of the item code (i.e. E-32RFX/120).

In sizes 180 and 200, it will be possible to purchase **ONLY** the handle with 2SMART technology.

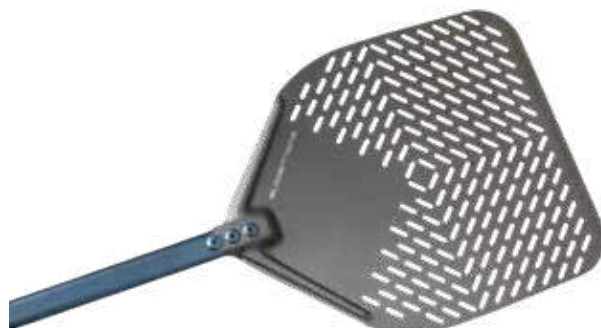
Die Schaufeln, Kleine Schaufel, Bürste der Linie Evoluzione sind mit 2-teiligem teilbarem Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.

Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden! Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige **X** (E-32RFX/120).

In den Größen 180 und 200 wird es möglich sein, **NUR** den Griff mit 2SMART-Technologie zu kaufen.



RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORATED
RECHTECKIG PERFORIERT



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2 SMART MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	147,60	E-30RFX	154,50	E-30RFX/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	155,30	E-32RFX	162,20	E-32RFX/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	178,90	E-37RFX	185,80	E-37RFX/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	187,60	E-41RFX	194,50	E-41RFX/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	185,40	E-45RFX	192,30	E-45RFX/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	234,50	E-50RFX	241,40	E-50RFX/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.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

TONDA ASOLATA

ROUND PERFORATED

RUND PERFORIERT



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

Icona	Lunghezza testa (cm)	Lunghezza manico (cm)	Peso netto (Kg)	Q	STANDARD		2 SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
					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	147,60	E-30FX	154,50	E-30FX/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	155,30	E-32FX	162,20	E-32FX/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	178,90	E-37FX	185,80	E-37FX/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	187,60	E-41FX	194,50	E-41FX/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
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	207,60	E-45FX	214,50	E-45FX/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
	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	234,60	E-50FX	241,50	E-50FX/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.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

	COD.	€	2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI* 2 piece handle* 2-teiliger Griff*	COD.	€	IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung				
						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	96,30	IE-17FS	103,50	IE-17FS/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	98,60	IE-20FS	105,90	IE-20FS/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	102,50	IE-23FS	109,80	IE-23FS/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	106,20	IE-26FS	113,40	IE-26FS/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 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRUSH WITH BRASS BRISTLES

BÜRSTE BÖRSTEN AUS MESSING



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

	COD.	€	2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI* 2 piece handle* 2-teiliger Griff*	COD.	€	IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung							
						COD.	€						
130	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	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 Adjustable Ausrichtbar	0,74	1	ACE-SP	77,00	ACE-SPX	83,90	ACE-SPX/U	90,00
190	20x6xh10,5*	B	AA	•	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,81	1	ACE-SP/180	83,80	ACE-SPX/180	91,10	ACE-SPX/180/U	97,20

* Altezza comprensiva di raschietto
Total height including scraper
Höhe einschließlich schaber
* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



Napoli



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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


S.H.A.


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




ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



 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.

 To the characteristics of extreme heat resistance, lightness and smoothness, typical of S.H.A. (Special Hard Anodizing), we have added functional perforation for the movements of the pizza maker, following the traditional Neapolitan method: the design, the circular shape and the number of holes allow for the ideal elimination of flour, with the traditional Neapolitan work movements in mind.

 Zu den Eigenschaften der extremen Hitzebeständigkeit, der Leichtigkeit und der Glätte, die für das S.H.A. (Special Hard Anodizing) typisch sind, haben wir eine funktionelle Perforation für die Bewegungen des Pizzabäckers hinzugefügt, die der traditionellen neapolitanischen Methode folgt: Das Design, die kreisförmige Form und die Anzahl der Löcher ermöglichen den idealen Austrag des Mehls, wobei die Arbeitsgesten der neapolitanischen Tradition berücksichtigt werden.





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.

CONTEMPORARY TRADITION

Napoli, the new professional peel designed for pizza makers who make pizza in the true Neapolitan tradition, i.e. in wood-fired ovens, which reach 500 degrees, and churn out a high number of pizzas per day.

The Napoli peel combines technology and progress in a unique and attractive design.

CELEBRATION OF NEAPOLITANISM

The light blue S.P.C. - Special Powder Coated - handle is inspired by the unmistakable colour of the sky and sea that frame the Gulf of Naples.

Gi.Metal's 3 iconic rivets, on the other hand, are coloured in the red, white and green of the Italian flag, symbolising the unmistakable quality of Gi.Metal's Made in Italy, guaranteeing maximum stability and strength of the peel at its most delicate point, the junction between the peel head and the handle.

STRONG AND WEAR-RESISTANT

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

ADVANTAGES

- **Heat resistance:** 3 times greater than anodized aluminium
- **Durability:** great resistance to corrosion, scratches, impact and wear
- **Extreme smoothness:** thanks to the ultra-low friction coefficient

PERFORATED DESIGN FOR PIZZA MAKERS ACCORDING TO NEAPOLITAN TRADITION

The Napoli peel allows the disc of dough to be lifted directly onto the peel, accompanying it with both hands, and to be easily spread and stretched over the tool.

The perforation of the peel head is functional to these movements: the design, circular shape and quantity of the holes, in fact, were conceived with the typical gesture of preparing this type of pizza in mind, which requires optimal flour discharge.

ZEITGENÖSSISCHE TRADITION

Napoli, die neue professionelle Schaufel für Pizzabäcker, die Pizza nach echter neapolitanischer Tradition herstellen, d.h. in Holzöfen, die bis zu 500 Grad heiß werden und eine hohe Anzahl von Pizzen pro Tag produzieren.

Die Pizzaschaufel Napoli verbindet Technologie und Fortschritt mit einem einzigartigen und attraktiven Design.

ES LEBE NEAPEL!

Der Stiel S.P.C. - Special Powder Coated - in Hellblau ist inspiriert von der unverwechselbaren Farbe des Himmels und des Meeres, die den Golf von Neapel umrahmen.

Die 3 ikonischen Niete Gi.Metal hingegen sind in den Farben Rot, Weiß und Grün der italienischen Flagge gehalten. Sie symbolisieren die unverwechselbare Qualität des Made in Italy von Gi.Metal und garantieren maximale Stabilität und Festigkeit der Schaufel an ihrem empfindlichsten Punkt, dem Übergang zwischen Schaufelkopf und Stiel.

WIDERSTANDSFÄHIG UND VERSCHLEISSFEST

Der Schaufelkopf wird mit der speziellen S.H.A.-Behandlung (Special Hard Anodization) hergestellt: eine Hartoxid-Eloxierung, die einen maximalen Schutz gegen Korrosion, Abnutzung und Reibung garantiert und dabei die gleiche Leichtigkeit wie bei der zeitlosen Azzurra beibehält.

VORTEILE

- **Hitzebeständigkeit:** 3 Mal höher als bei eloxiertem Aluminium
- **Dauer:** Hohe Beständigkeit gegen Korrosion, Kratzer und Verschleiß
- **Gleitfähigkeit:** Sehr niedriger Reibungskoeffizient

LOCHUNG SPEZIELL FÜR PIZZABÄCKER DIE PIZZA NACH NEAPOLITANISCHER TRADITION BACKEN

Die Pizzaschaufel Napoli ermöglicht es, die Teigscheibe direkt mit beiden Händen auf die Schaufel zu ziehen und sie leicht über das Werkzeug zu verteilen und zu dehnen.

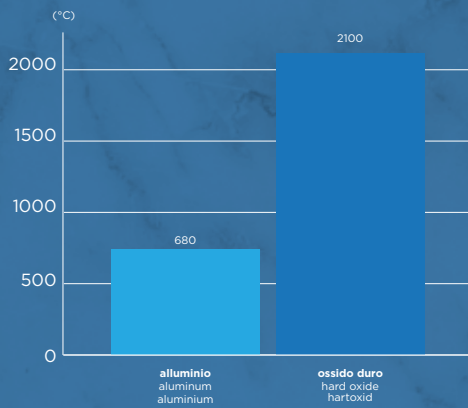
Die Lochung des Schaufelkopfes ist funktional für diese Bewegungen: Das Design, die kreisförmige Form und die Anzahl der Löcher wurden nämlich mit Blick auf die typische Geste der Zubereitung dieser Art von Pizza konzipiert, die einen optimalen Mehlaustrag erfordert.

S.H.A.

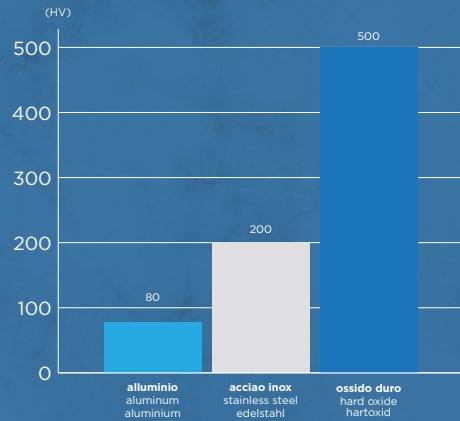
Materiale Material Materiell	Durezza HV Hardness HV Härte HV	Temperatura di fusione Melting Temperature Schmelzpunkt	Coefficiente d'attrito Coefficient of friction Reibungskoeffizient	Capacità batteriostatica Bacteriostatic capability Bakteriostatische Kapazität	Resistenza alla corrosione SST Resistance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



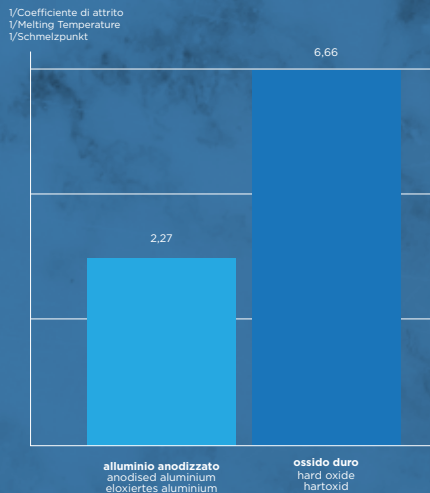
Resistenza al calore
Resistance to the heat
Wärmebeständigkeit



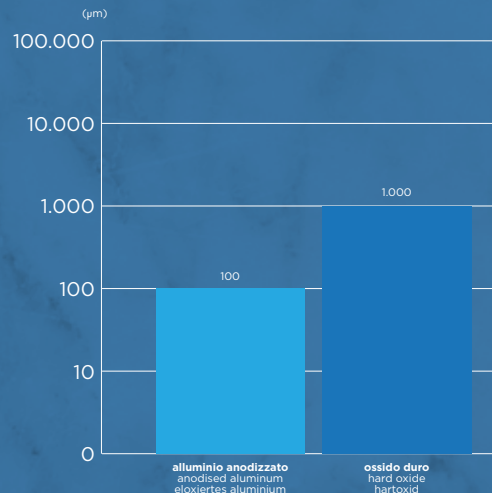
Durezza
Hardness
Härte



Scorrevolezza
Easy-sliding
Zähflüssigkeit



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



S.H.A.

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

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

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



I fori 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 Neapolitaner 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.

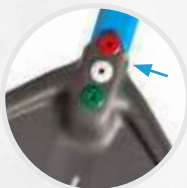
Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert den Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schafft so die perfekte Verbindung zwischen der Schaufel und der Arbeitsplatte, was die Aufnahme der Pizza erleichtert.



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.

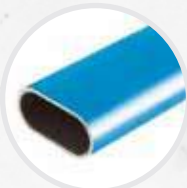
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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'altezza dell'estremità inferiore del manico.


Adding further character to this product is the tricolour pennant placed at the lower end of the handle.

Der Wimpel mit der Trikolore am unteren Ende des Stiels verleiht dem Produkt zusätzlichen Charakter.

 **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!

Aggiungi al codice prodotto una **X** finale (es. ANE-32RFX/120). Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 150 cm.

 **The peels from the Napoli line are available with an handle detachable in 2 parts to reduce the total length.**

Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers!

Add a final **X** at the end of the item code (i.e. ANE-32RFX/120). The removable handle is available with measurement from 120 to 150 cm.

 **Die Schaufeln der Linie Napoli sind mit 2-teiligem teilbarem Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.**

Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden! Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige **X** (ANE-32RFX/120).

Der abnehmbare Stiel ist in einer Länge zwischen 120 und 150 cm. erhältlich.



RETTANGOLARE ASOLATA*

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT

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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI* 2 piece handle* 2-teiliger Griff*		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	159,00	ANE-32RFX	165,90	ANE-32RFX/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	182,00	ANE-37RFX	188,90	ANE-37RFX/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	189,00	ANE-41RFX	195,90	ANE-41RFX/U	202,00	



* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.



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

* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes

* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RECOMMENDED COMBINATIONS / EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRASS BRISTLES BRUSH

BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



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

Maggiori dettagli a pagina 45

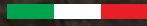
More details on page 45

Weitere Informationen auf Seite 45

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



ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



WOODTECH



Leggerezza / Lightness / Leichtigkeit



Resistenza al calore / Resistance to the heat / Wärmebeständigkeit



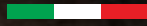
Scorrevolezza / Easy-sliding / Zähflüssigkeit





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




ECCELLENZA
EXCELLENCE
VORZÜGLICHKEIT



 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.

 Designed to respond to the needs of the pizza chefs related to the value of the Tradition: it combines the technology of the perforated head in anodized aluminum, light and flexible to an aesthetic of other times.

 Entwickelt, um den Bedürfnissen von Pizzabäckern gerecht zu werden, die Wert auf Tradition legen: Es kombiniert die Technologie des leichten und flexiblen perforierten Schaufelkopfs aus eloxiertem Aluminium mit einer Ästhetik vergangener Zeiten.

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 REINVENTS A CLASSIC

Woodtech completely redefines the very concept of the traditional wooden altarpiece, presenting itself as a product at the same time functional, ergonomic, aesthetically pleasant, but also able to overcome the limits themselves associated with the use of this material.

It is known, in fact, that the wood, although cheap and easily workable, is heavy and not very handy, with some critical issues due to its perishability and the difficulty of guaranteeing perfect hygiene.

FOR TODAY'S PIZZA CHEFS

Woodtech proposes a valid alternative, which enhances wood as a symbol of tradition, and renews it, introducing all the advantages related to the use of anodized aluminum:

LIGHTNESS

The Woodtech Pala has a lower weight than the classic models, thanks to the reduced thickness of the sheet metal, the inner tubular handles and the holes on the perforated versions.

FUNCTIONALITY

Reading and flexible anodized aluminum heads allow the spatula effect with special ribs that ensure the sealing and a sweet and regular milling that facilitates the pizza on charge.

RESISTANCE AND SAFETY

The head-on-headed joint consists of the overlap of the two elements ensured by three large in-line rivets, designed to ensure maximum resistance, ensuring absence of vibrations and inamovability. Even oval tubular handles also promote stability and optimal grip.

THE ADVANTAGE OF DRILLING

Specially studied on the head, to give low friction and download the flour, avoiding that attacks on the bottom of the pizza, risking to burn.

ALUMINUM HANDLE WITH W.E.S. (Wood Effect Sublimation)

It guarantees extreme lightness, handling and maximum hygiene with the aesthetic of oak wood.

VERSATILITY

The choice of anodized aluminum makes Woodtech a versatile tool, whose characteristics adapt very

well not only to the needs of those who work the pasta on the floor, but also of the pizza chefs who prefer to open and season the pizza disc directly on the head of the peel.

A solution to respond to the specific needs of any processing method, such as to guarantee more working conditions in each context agile, less tiring and greater efficiency in terms of results.

GIMETAL ERFUNDEN EINEN KLASSIKER NEU

WoodTech definiert das Konzept der traditionellen Holzschaukel völlig neu und präsentiert sich als ein Produkt, das gleichzeitig funktional, ergonomisch und ästhetisch ansprechend ist, aber auch in der Lage ist, die mit der Verwendung dieses Materials verbundenen Grenzen zu überwinden.

Tatsächlich ist bekannt, dass Holz zwar billig und leicht zu bearbeiten ist, aber schwer und nicht einfach zu handhaben ist, was aufgrund seiner Holzart zu einigen Problemen führt.

Verderblichkeit und die Schwierigkeit, perfekte Hygiene zu gewährleisten.

FÜR DIE HEUTIGEN PIZZA-BÄCKER

WoodTech bietet eine sinnvolle Alternative, die Holz als Symbol der Tradition aufwertet und erneuert, indem es alle Vorteile einführt, die mit der Verwendung von eloxiertem Aluminium verbunden sind:

LEICHTIGKEIT

Die Woodtech-Schaukel wiegt dank der geringeren Blechstärke, der gerippten Rohrgriffe und der Löcher in den perforierten Versionen weniger als die klassischen Modelle.

FUNKTIONALITÄT

Köpfe aus leichtem und flexiblem eloxiertem Aluminium ermöglichen den Spachteffekt mit speziellen Rippen, die für die Abdichtung sorgen, und eine gleichmäßige und gleichmäßige Fräsung, die das Aufnehmen der Pizza erleichtert.

WIDERSTAND UND SICHERHEIT

Die Verbindung des Griffkopfes besteht aus der Überlappung der beiden Elemente, die durch drei große, in Reihe verlaufende Niete gesichert sind, die eine hohe Sicherheit gewährleisten

Maximaler Widerstand, wodurch Vibrationsfreiheit und Unbeweglichkeit gewährleistet sind. Die ovalen Rohrgriffe sorgen zudem für Stabilität und optimalen Halt.

DER VORTEIL DIE LOCHUNG

Speziell am Kopf entwickelt, um eine geringe Reibung zu gewährleisten und das Mehl auszustoßen, sodass es nicht am Boden der Pizza

kleben bleibt und zu Verbrennungen führen kann.

ALUMINIUMGRIFF MIT W.E.S. (Holzeffekt-Sublimation)

Es garantiert extreme Leichtigkeit, Handhabung und maximale Hygiene mit der Ästhetik von Eichenholz.

VIELSEITIGKEIT

Die Wahl von eloxiertem Aluminium macht WoodTech zu einem vielseitigen Werkzeug, dessen Eigenschaften sich nicht nur sehr gut an die Bedürfnisse derjenigen anpassen, die Teig auf der Oberfläche verarbeiten, sondern auch

von Pizzabäckern, die es vorziehen, die Pizza direkt am Kopf der Schaukel zu öffnen und zu würzen.

Eine Lösung, die auf die spezifischen Anforderungen jeder Verarbeitungsmethode eingeht, um agilere, weniger ermüdende Arbeitsbedingungen und eine höhere Effizienz in Bezug auf die Ergebnisse in jedem Kontext zu gewährleisten.





I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
The holes reduce the friction, the extra flour quantity and the tool's weight.
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.

.....

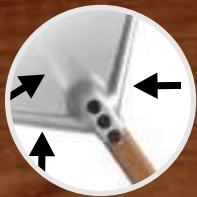


La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.

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

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert 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 ensuring stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

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

.....



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

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

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

.....



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

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

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

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA*

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico con trattamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral anodised aluminium head, handle with W.E.S treatment (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral eloxiertes Alu Kopf, der Stiel ist mit der W.E.S Behandlung (Wood Effect Sublimation)

	●	●	●	●	Q	STANDARD		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	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	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	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	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	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	203,30		



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



* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes



* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

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

ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIUM ROUND PERFORATED

ALU RUND PERFORIERT



- > Testa alluminio anodizzato neutro, manico con trattamento W.E.S (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral anodised aluminium head, handle with W.E.S treatment (Wood Effect Sublimation)
- > Neutral eloxiertes Alu Kopf, der Stiel ist mit der W.E.S Behandlung (Wood Effect Sublimation)

	●	●	●	●	Q	STANDARD		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						COD.	€	COD.	€
30		30	63	0,39	1	AW-30F/30	108,40	AW-30F/30/U	114,50
		60	93	0,40	1	AW-30F/60	114,10	AW-30F/60/U	120,20
		120	153	0,55	1	AW-30F/120	124,30		
		150	183	0,63	1	AW-30F	128,30		
33		30	66	0,45	1	AW-32F/30	114,10	AW-32F/30/U	120,20
		60	96	0,47	1	AW-32F/60	119,90	AW-32F/60/U	126,00
		120	156	0,61	1	AW-32F/120	130,70		
		150	186	0,68	1	AW-32F	134,70		
36		30	70	0,50	1	AW-37F/30	134,90	AW-37F/30/U	141,00
		60	100	0,52	1	AW-37F/60	140,60	AW-37F/60/U	146,70
		120	160	0,65	1	AW-37F/120	151,50		
		150	190	0,73	1	AW-37F	155,20		
41		60	106	0,82	1	AW-41F/60	147,40	AW-41F/60/U	153,50
		120	166	0,95	1	AW-41F/120	158,00		
		150	196	1,08	1	AW-41F	162,60		
45		60	110	0,93	1	AW-45F/60	165,40	AW-45F/60/U	171,50
		120	170	1,07	1	AW-45F/120	176,00		
		150	200	1,14	1	AW-45F	180,00		
50		60	117	1,04	1	AW-50F/60	188,70	AW-50F/60/U	194,80
		120	177	1,19	1	AW-50F/120	199,20		
		150	207	1,60	1	AW-50F	203,30		



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



* All images are included for illustrative purposes. The products may undergo changes



* Alle Bilder sind zu Illustrationszwecken beigefügt. Die Produkte können Änderungen unterliegen

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RECOMMENDED COMBINATIONS / EMPFOHLENE KOMBINATIONEN

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

BRASS BRISTLES BRUSH

BÜRSTE MIT MESSINGBORSTEN



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



Maggiori dettagli a pagina 27



More details on page 27



Weitere Informationen auf Seite 27



ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



AZZURRA



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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




Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*





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



ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG

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

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

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





ROBUSTA E FLESSIBILE

.....

LEGGEREZZA

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

FUNZIONALITÀ

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

RESISTENZA E SICUREZZA

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

I MATERIALI

ALLUMINIO ANODIZZATO

L'anodizzazione neutra rende la superficie della pala uniforme, proteggendola dall'ossidazione,

oltre a garantirne una leggerezza incomparabile.

IL PALETTINO

I palettini della linea azzurra sono solidi e leggeri, disponibili sia nella versione piena che in quella forata, con asole fini e diffuse per diminuirne il peso. Interamente in acciaio inox evitano la 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.

STURDY AND FLEXIBLE

.....

LIGHTNESS

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

PRACTICALITY

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

RESISTANCE AND SAFETY

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

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

THE ADVANTAGE OF THE PERFORATION

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

MATERIALS

ANODISED ALUMINIUM

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

THE SMALL PEEL

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



ROBUST UND FLEXIBEL

.....

LEICHTIGKEIT

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

FUNKTIONALITÄT

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

ROBUSTHEIT UND SICHERHEIT

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

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

DER LOCHER VORTEIL

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

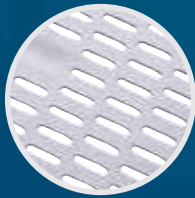
MATERIALIEN

ANODISIERTES ALUMINIUM

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

KLEINE SCHAUFEL

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



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
The holes reduce the friction, the extra flour quantity and the tool's weight.
Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.*



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

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

Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert 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 ensuring stability and the taking hold of the heaviest pizzas.

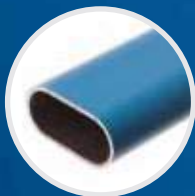
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

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

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



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

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


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





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

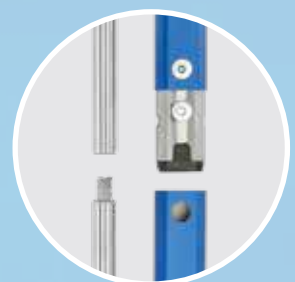
The handle base and the sliding intermediate grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.

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

 **Pale e Palettini Linea Azzurra sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.** Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti! Aggiungi al codice prodotto una **X** finale (es. A-32RFX/120). Nelle misure 180 e 200, sarà possibile acquistare il manico SOLO con la tecnologia 2SMART.

 **The peels and the small peels from the Azzurra line are available with an handle detachable in 2 parts to reduce the total length.** Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers! Add a final **X** at the end of the item code (i.e. A-32RFX/120). In sizes 180 and 200, it will be possible to purchase **ONLY** the handle with 2SMART technology.

 **Die Schaufeln und Diekleinschaufeln der Linie Azzurra sind mit 2-teiligem teilbarem Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.** Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden! Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige **X** (A-32RFX/120). In den Größen 180 und 200 wird es möglich sein, **NUR** den Griff mit 2SMART-Technologie zu kaufen.



ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	90,80	A-30RX	97,70	A-30RX/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	96,70	A-32RX	103,60	A-32RX/U	109,70
		180	216	0,84	1			A-32RX/180	109,80	A-32RX/180/U	115,90
36		200	236	0,89	1			A-32RX/200	115,20	A-32RX/200/U	121,30
		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	109,40	A-37RX	116,30	A-37RX/U	122,40
41		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
		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
45		150	196	1,21	1	A-41R	129,60	A-41RX	136,50	A-41RX/U	142,60
		180	226	1,28	1			A-41RX/180	144,10	A-41RX/180/U	150,20
		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
50		150	200	1,35	1	A-45R	141,70	A-45RX	148,60	A-45RX/U	154,70
		180	230	1,42	1			A-45RX/180	156,50	A-45RX/180/U	162,60
		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	156,90	A-50RX	163,80	A-50RX/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.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

LEGENDA
LEGENDE



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



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



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



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



Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Unit price
Einzelpreis

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2 SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	117,10	A-30RFX	124,00	A-30RFX/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	123,00	A-32RFX	129,90	A-32RFX/U	136,00
		180	216	0,77	1			A-32RFX/180	136,80	A-32RFX/180/U	142,90
36		200	236	0,82	1			A-32RFX/200	142,50	A-32RFX/200/U	148,90
		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	141,70	A-37RFX	148,60	A-37RFX/U	154,70
41		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
		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
45		150	196	1,07	1	A-41RF	148,40	A-41RFX	155,30	A-41RFX/U	161,40
		180	226	1,14	1			A-41RFX/180	162,70	A-41RFX/180/U	168,80
		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
50		150	200	1,18	1	A-45RF	164,30	A-45RFX	171,20	A-45RFX/U	177,30
		180	230	1,25	1			A-45RFX/180	176,93	A-45RFX/180/U	183,03
		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	185,60	A-50RFX	192,50	A-50RFX/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.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

ALLUMINIO TONDA

ALUMINIUM ROUND

ALU RUND



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	90,80	A-30X	97,70	A-30X/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	96,70	A-32X	103,60	A-32X/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	109,40	A-37X	116,30	A-37X/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	129,60	A-41X	136,50	A-41X/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	141,70	A-45X	148,60	A-45X/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	156,90	A-50X	163,80	A-50X/U	169,90
		180	237	1,56	1			A-50X/180	170,00	A-50X/180/U	176,10

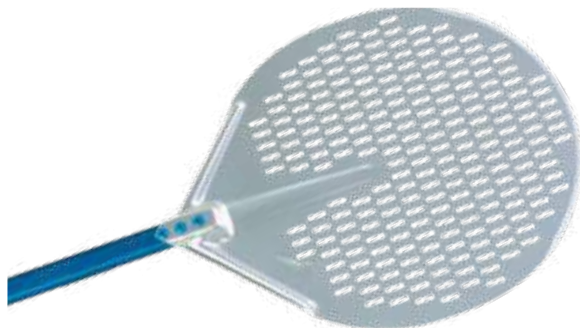
* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIUM ROUND PERFORATED

ALU RUND PERFORIERT



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2 ^{SMART} MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	117,10	A-30FX	124,00	A-30FX/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	123,00	A-32FX	129,90	A-32FX/U	136,00
		180	216	0,75	1			A-32FX/180	136,50	A-32FX/180/U	142,60
36		200	236	0,80	1			A-32FX/200	142,50	A-32FX/200/U	148,60
		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	141,70	A-37FX	148,60	A-37FX/U	154,70
41		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
		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	148,40	A-41FX	155,30	A-41FX/U	161,40
45		180	226	1,10	1			A-41FX/180	163,10	A-41FX/180/U	169,20
		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	164,30	A-45FX	171,20	A-45FX/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	185,60	A-50FX	192,50	A-50FX/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.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	79,20	I-17S	86,40	I-17S/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	82,80	I-20S	90,10	I-20S/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	85,80	I-23S	90,00	I-23S/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	90,70	I-26S	97,90	I-26S/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 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPLACEMENT AZZURRA SMALL PEEL

ERSATZ AZZURRA KLEINE SCHAUFEL

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

●	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
		COD.	€
0,1	4	R-PA	8,60



PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2 ^{SMART} MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						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	94,40	I-17FS	101,60	I-17FS/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	96,70	I-20FS	104,00	I-20FS/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	100,50	I-23FS	107,70	I-23FS/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	104,10	I-26FS	111,40	I-26FS/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 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

ALLUMINIO TONDA, MANICO CORTO

ALUMINIUM ROUND, SHORT HANDLE

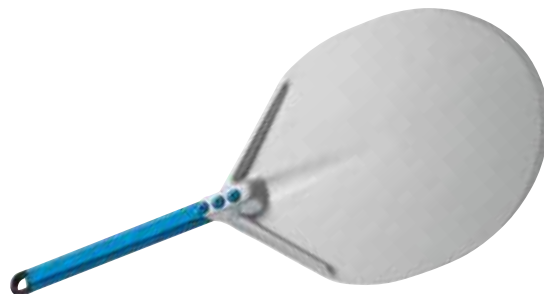
ALU RUND, KURZER STIEL

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro

> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle

> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

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



KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONNELLES SET MIT VOLL SCHAUFEL - 7 STÜCK



Note caratteristica Features Eigenschafter	📏	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
A-32R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,88	1	PRO32	316,70
A-37R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,96	1	PRO37	328,10

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT PERFOARTED PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONNELLES SET MIT PERFORIERTER SCHAUFEL - 7- STÜCK



Note caratteristica Features Eigenschafter	📏	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			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 + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,83	1	PRO37F	348,60
A-32RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,77	1	PRO32F	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

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

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

Note caratteristica Features Eigenschafter	📏	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			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 LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
---------------------------	--	--	--	---	---	---


PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PEELS AND BOARDS FOR PIZZA
IN PALA/BY THE METER

SCHAUFELN UND BRETTER
FÜR PIZZA AUF DER
SCHAUFEL/AM METER

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

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

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








ALLUMINIO A METRO

ALUMINIUM BY THE METER

ALU METERPIZZA



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

    	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung					
	COD.	€	COD.	€	COD.	€				
30x60	30	92	1,14	1	AMP-3060/30	114,20			AMP-3060/30/U	120,30
	60	122	1,22	1	AMP-3060/60	119,90			AMP-3060/60/U	126,00
	120	182	1,37	1	AMP-3060	128,70	AMP-3060X	135,60	AMP-3060X/U	141,70
30x80	30	112	1,36	1	AMP-3080/30	123,70			AMP-3080/30/U	129,80
	60	142	1,44	1	AMP-3080/60	129,20			AMP-3080/60/U	135,30
	120	202	1,59	1	AMP-3080	138,20	AMP-3080X	145,10	AMP-3080X/U	151,20
40x60	30	92	1,48	1	AMP-4060/30	123,70			AMP-4060/30/U	129,80
	60	122	1,56	1	AMP-4060/60	129,20			AMP-4060/60/U	135,30
	120	182	1,71	1	AMP-4060	138,20	AMP-4060X	145,10	AMP-4060X/U	151,20
40x80	30	112	1,86	1	AMP-4080/30	134,80			AMP-4080/30/U	140,90
	60	142	1,78	1	AMP-4080/60	140,30			AMP-4080/60/U	146,40
	120	202	2,24	1	AMP-4080	149,30	AMP-4080X	156,20	AMP-4080X/U	162,30

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
 The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
 Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

ALLUMINIO A METRO ASOLATA

PERFORATED ALUMINIUM BY THE METER

ALU METERPIZZA PERFORIERT



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro

> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle

> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						COD.	€	COD.	€	COD.	€
30x60		30	92	0,90	1	AMP-3060F/30	150,40			AMP-3060F/30/U	156,50
		60	122	0,98	1	AMP-3060F/60	155,90			AMP-3060F/60/U	162,00
		120	182	1,13	1	AMP-3060F	164,90	AMP-3060FX	171,75	AMP-3060FX/U	177,85
30x80		30	112	1,13	1	AMP-3080F/30	162,70			AMP-3080F/30/U	168,80
		60	142	1,21	1	AMP-3080F/60	168,30			AMP-3080F/60/U	174,40
		120	202	1,36	1	AMP-3080F	177,20	AMP-3080FX	184,10	AMP-3080FX/U	190,20
40x60		30	92	1,27	1	AMP-4060F/30	162,70			AMP-4060F/30/U	168,80
		60	122	1,35	1	AMP-4060F/60	168,30			AMP-4060F/60/U	174,40
		120	182	1,50	1	AMP-4060F	177,20	AMP-4060FX	184,10	AMP-4060FX/U	190,20
40x80		30	112	1,52	1	AMP4080F/30	168,30			AMP-4080F/30/U	174,40
		60	142	1,60	1	AMP4080F/60	173,80			AMP-4080F/60/U	179,90
		120	202	1,75	1	AMP4080F	182,60	AMP-4080FX	189,50	AMP-4080FX/U	195,60

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.

The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.

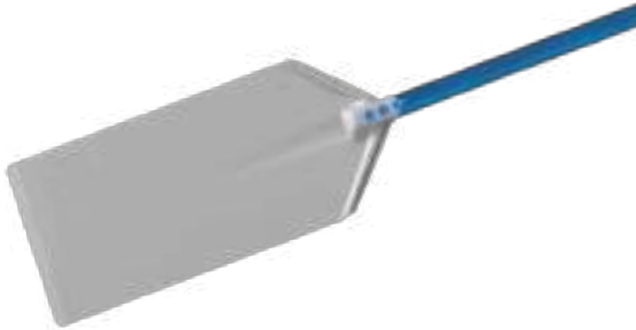
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

ALUMINIUM "ROMANA"

ALU "ROMANA"



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

	30	60	120	150	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						COD.	€	COD.	€	COD.	€
23x40	30	77	0,67	1	AM-2340/30	93,50			AMP-2340/30/U	99,60	
	60	107	0,75	1	AM-2340/60	100,70			AMP-2340/60/U	106,80	
	120	166	0,66	1	AM-2340/120	109,80	AM-2340/120X	116,70	AM-2340/120X/U	122,80	
	150	196	0,96	1	AM-2340/150	118,70	AM-2340/150X	125,60	AM-2340/150X/U	131,70	

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

PERFORATED ALUMINIUM "ROMANA"

ALU "ROMANA" PERFORIERT



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

	30	60	120	150	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						COD.	€	COD.	€	COD.	€
23x40	30	77	0,58	1	AM-2340F/30	105,50			AMP-2340F/30/U	111,60	
	60	107	0,66	1	AM-2340F/60	112,40			AMP-2340F/60/U	118,50	
	120	166	0,80	1	AM-2340F/120	121,80	AM-2340F/120X	128,70	AM-2340F/120X/U	134,80	
	150	196	0,87	1	AM-2340F/150	130,70	AM-2340F/150X	137,60	AM-2340F/150X/U	143,70	

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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




ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA

PERFORATED ALUMINUM BOARD, BY THE METER

ALU METER BRETT PERFORIERT



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

			Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				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



DIMENSIONI DISPONIBILI

AVAILABLE SIZES | VERFÜGBARE ABMESSUNGEN



40x110 cm



40x90 cm



30x90 cm






40x70 cm



30x70 cm

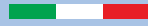


25x50 cm


LEGENDA LEGEND LEGENDE	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Lunghezza foratura (cm) Perforation length (cm) Bohrungslänge (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
-------------------------------------	--	--	---	---	---





ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



Napoletana

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

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

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



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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



🇮🇹 LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

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

LA PALA SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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

IL PALETTINO SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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

🇬🇧 THE CHOICE OF MASTER PIZZA MAKERS

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



THE PEEL FOLLOWING THE NEAPOLITAN STYLE

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

THE SMALL PEEL FOLLOWING THE NEAPOLITAN STYLE

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

DIE WAHL DER PIZZABÄCKERMEISTER

Die Produktlinie, bestehend aus Schaufel und kleiner Schaufel, wurde für die Anforderungen der

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

DIE SCHAUFEL IM NEAPOLITANISCHEN STIL

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

DIE KLEINE SCHAUFEL IM NEAPOLITANISCHEN STIL

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



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

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

Die Löcher sind entworfen, um die typischen Bewegungen der Neapolitaner Pizzaioli zu erleichtern und zu begleiten.



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

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

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



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

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

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



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

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

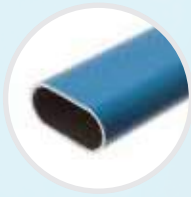
Die Verstärkungen auf dem Kopf versteifen die Schaufel, sorgen für Stabilität und nehmen schwere Lasten Pizzas.



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

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

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



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

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

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



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

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

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

🇮🇹 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!

Aggiungi al codice prodotto una **X** finale (es. AN-32RFX/120).

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

🇺🇸 The peels from the Neapolitana line are available with an handle detachable in 2 parts to reduce the total length.

Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers!

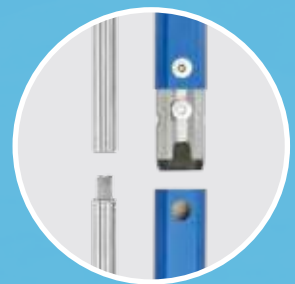
Add a final **X** at the end of the item code (i.e. AN-32RFX/120).

In sizes 180 and 200, it will be possible to purchase ONLY the handle with 2SMART technology.

🇩🇪 Die Schaufeln der Linie Neapolitana sind mit 2-teiligem teilbarem Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.

Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden! Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige **X** (AN-32RFX/120).

In den Größen 180 und 200 wird es möglich sein, NUR den Griff mit 2SMART-Technologie zu kaufen.



ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED






ALU RECHTECKIG PERFORIERT



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro

> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle







> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

    	STANDARD		2 ^{SMART} TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung					
	COD.	€	COD.	€	COD.	€				
33	150	186	0,91	1	AN-32RF	132,00	AN-32RFX	138,90	AN-32RFX/U	145,00
36	150	190	0,99	1	AN-37RF	150,90	AN-37RFX	157,80	AN-37RFX/U	163,90
41	150	196	1,19	1	AN-41RF	156,90	AN-41RFX	163,80	AN-41RFX/U	169,90
45	150	200	1,35	1	AN-45RF	173,40	AN-45RFX	180,30	AN-45RFX/U	186,40
50	150	207	1,57	1	AN-50RF	194,60	AN-50RFX	201,50	AN-50RFX/U	207,60

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.

The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.

Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

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

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

	●	●	●	●	Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
						COD.	€	COD.	€	COD.	€
17	150	168	0,82	1	1	IN-17F	98,00	IN-17FS	106,90	IN-17FS/U	113,00
						IN-17F/180	102,90	IN-17FS/180	110,00	IN-17FS/180/U	116,10
20	150	171	0,92	1	1	IN-20F	100,50	IN-20FS	109,20	IN-20FS/U	115,30
						IN-20F/180	106,00	IN-20FS/180	114,50	IN-20FS/180/U	120,60
23	150	175	1,05	1	1	IN-23F	104,10	IN-23FS	112,70	IN-20FS/U	118,80
						IN-23F/180	109,40	IN-23FS/180	117,70	IN-23FS/180/U	123,80
26	150	178	1,17	1	1	IN-26F	108,30	IN-26FS	116,70	IN-26FS/U	122,80
						IN-26F/180	113,10	IN-26FS/180	121,30	IN-26FS/180 /U	127,40

- * Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.


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





ALTA PRESTAZIONE
HIGH PERFORMANCE
HOHE LEISTUNG



GLUTEN FREE

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

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

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



Leggerezza / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



Scorrevolezza / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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



SICUREZZA E ATTENZIONE ALLA SALUTE

.....

NO ALLA CONTAMINAZIONE

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

UNA LINEA DEDICATA

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

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

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

PORTAPALE GLUTEN FREE

Così come è importante predisporre un'area apposita della cucina per la preparazione di cibi senza glutine è altresì importante conservare l'attrezzatura dedicata (nel nostro caso pala, palettino e spazzola per la pulizia del forno) proteggendola dal rischio contaminazione. Abbiamo così differenziato il nostro portapale autoportante in 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 ondeggino quando agganciati ed è possibile utilizzarle per appendere altri due strumenti (es. pala corta, tagliapasta, spatola...) La base è in marmo per una maggiore stabilità. L'ingombro è minimo, rendendo possibile posizionarlo anche in piccoli spazi.

SAFETY AND HEALTH CARE

.....

NO TO CONTAMINATION

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

A DEDICATED LINE

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

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

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

GLUTEN-FREE PEEL RACK

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

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



SICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ

VERHÜTUNG VON KONTAMINATION

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

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

EINE EIGENE PRODUKTLINIE

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

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

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

HALTER FÜR GLUTENFREI-SCHAUFELN

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

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



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

Green handles quickly and easily identifies the tools.

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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








ALLUMINIO RETTANGOLARE SPECIALE GF

ALUMINIUM RECTANGULAR GF SPECIAL

ALU RECHTECKIG GF SPEZIELL



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

					CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
33	150	186	0,70	1	AG-32RF	131,90
36	150	190	0,76	1	AG-37RF	150,20






PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF

STAINLESS STEEL SMALL PEEL GF SPECIAL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL GF SPEZIELL



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

					CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
20	150	171	0,77	1	IG-20F	100,00
23	150	175	0,84	1	IG-23F	104,10

SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF

PROFESSIONAL GF BRUSH

SPEZIELLE PROFESSIONELLE BÜRSTE GLUTENFREI



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

Note caratteristiche Features Eigenschafter						CODICE Reference Artikelnummer		
						COD.	€	
160	20x6xh10,5*	B	AA	Orientabile Adjustable Einstellbar	0,74	1	AC-SP GF	85,80

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

APPENDIPALE SPECIALE GF

FREE-STANDING PEEL RACK GF SPECIAL

SPEZIELLE SCHAUFELAUFHÄNGUNG GLUTENFREI



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

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


LEGENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Abmessungen Bürste(cm)	Materiale setole Bristle material Borstenmaterial
	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Unit price Einzelpreis		
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	Ottone Brass Messing	SM	Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis		





STANDARD PROFESSIONALE
PROFESSIONAL STANDARD
PROFESSIONELLER STANDARD



ALICE

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

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

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



■ ■ ■ ■ ■ **Leggerezza** / *Lightness* / *Leichtigkeit*



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



■ ■ ■ ■ ■ **Scorrevolezza** / *Easy-sliding* / *Zähflüssigkeit*



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

ROBUSTA E FUNZIONALE

STRUTTURA ROBUSTA

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

La giunzione testa-manico è costituita dall'inserimento nel manico del prolungamento della testa bloccata internamente da due coni con espansore. Disponibile in cinque misure di testa e quattro diverse lunghezze di manico.

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

UN PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE

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

Manico in tubolare e attaccatura tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.

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).

ROBUST AND FUNCTIONAL

ROBUST STRUCTURE

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

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

Available in five head sizes and 4 different handle lengths.

THE ADVANTAGE OF THE PERFORATION

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

A SMALL PEEL STRONG AND RESISTANT TO HEAT

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

Tubular handle and traditional attachment directly on the round surface. Grips at the base of the handle and sliding element in specific



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

STARK UND FUNKTIONAL

.....

STARKE STRUKTUR

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

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

Erhältlich in fünf Kopfgrößen und vier verschiedenen Längen des Griffs.

DER LOCHER VORTEIL

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

EINE ROBUSTE UND HITZEBESTÄNDIGE

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

Rohrstiel und traditionelle Verbindung direkt am Rundlech.

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



ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

					Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						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	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	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	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	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	149,50	

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

					Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						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	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	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	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	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	163,70	

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

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

	●	●	●	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
20		120	141	0,92	1	IR-20/120	66,40
		150	171	1,05	1	IR-20	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	73,40
		180	204	1,39	1	IR-23/180	77,20

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

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

RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPLACEMENT ALICE SMALL PEEL

ERSATZ ALICE KLEINE SCHAUFEL



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

■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
		COD.	€
0,1	4	R-PA2	8,30

KIT SEMI PROFESSIONALE - 8 PEZZI

SEMI-PROFESSIONAL KIT - 8 PIECES

SEMIPROFESSIONELLES SET - 8 STÜCK



Note caratteristiche Features Eigenschafter	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
R-32R + IR-20 + ACF-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	4,02	1	STANDARD32N	244,40
R-37R + IR-20 + ACF-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	4,12	1	STANDARD37N	251,40

KIT PIZZA COMPLETI

COMPLETE PIZZA KIT

KOMPLETTE PIZZA-SETS

KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT VOLL SCHAUFEL - 7 STÜCK



Note caratteristiche Features Eigenschafter	📦	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
A-32R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,88	1	PRO32	316,70
A-37R + I-20 + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,96	1	PRO37	328,10

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

PROFESSIONAL KIT PERFOARTED PIZZA PEEL - 7 PIECES

PROFESSIONELLES SET MIT PERFORIERTER SCHAUFEL - 7- STÜCK



Note caratteristiche Features Eigenschafter	📦	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
A-32RF + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,77	1	PRO32F	352,80
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 + I-20F + AC-SP + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,83		PRO37F	348,60
A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	2,61		PRO37F/120	356,80

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

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

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

Note caratteristiche Features Eigenschafter	📦	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			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
LEGENDA



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



Base porta attrezzi
Tool holder base
Werkzeughalterbasis



Scatola
Box
schachtel



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



Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße



Prezzo unitario
Price per piece
Einzelpreis

KIT SEMI PROFESSIONALE - 8 PEZZI

SEMI-PROFESSIONAL KIT - 8 PIECES

SEMIPROFESSIONELLES SET - 8 STÜCK



Note caratteristica Features Eigenschaft	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
R-32R + IR-20 + ACF-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR		4,02	1	STANDARD32N 244,40
R-37R + IR-20 + ACF-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR		4,12	1	STANDARD37N 251,40

KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEZZI

HOME PRO PIZZA KIT - 8 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE PRO - 8 STÜCK



Note caratteristica Features Eigenschaft	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
AF-32R + ACF-SP + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR		3,56	1	SET F-32N 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-32/120N 215,00
AF-37R + ACF-SP + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR		3,64	1	SET F-37N 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-37/120N 219,70

KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 7 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 7 STÜCK



Note caratteristica Features Eigenschaft	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
F-32R + ACH-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34		2,36	1	BASICIN 128,40

KIT PIZZA CASA - 9 PEZZI

HOME PIZZA KIT - 9 PIECES

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 9 STÜCK







Note caratteristica Features Eigenschaft	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
F-32R + F-20 + ACH-PP3 + ACH-SP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETALO33 + AC-MS90GR + MT34		3,96	1	BASIC2N 149,90

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE

TRIPIZZA KIT WITH FREESTANDING TOOLS HOLDER

KIT TRIPIZZA MIT SELBSTTRAGENDEN BASIS



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



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE

KIT TRIPIZZA WITH WALL-MOUNTED PEEL RACK

KIT TRIPIZZA MIT WANDSCHAUFELTRÄGER



	Note caratteristiche Features Eigenschafter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
h 90	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	2,70	1	SET5/90	99,00
h 120	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 33 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	3,30	1	SET5/120	109,00



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ

BASIC HOME PIZZA KIT - 4 PCS

BASIC HOME PIZZA-SET - 4 STÜCK

	Note caratteristiche Features Eigenschafter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
36x158x9	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	2,70	1	SET2	99,20





ACCESSORI
ACCESSORIES | ZUBEHÖR



PULIRE IL FORNO

*CLEANING: OVEN BRUSHES
REINIGEN: OFENBÜRSTEN*



ORGANIZZARE: PORTAPALE

*ORGANISING: PEEL HOLDERS
ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG*



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

*HANDLE THE WOOD OVEN
DEN HOLZBACKOFEN BENUTZEN*

PULIRE IL FORNO

CLEANING: OVEN BRUSHES

REINIGEN: OFENBÜRSTEN



Setole Ottone | Brass bristles | Messingborsten

						Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung		
									COD.	€	COD.	€	COD.	€	
20X6Xh10,5*			130	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,67	1	AC-SP/120	74,40	AC-SPX/120	81,30	AC-SPX/120/U	87,40
			160	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,74	1	AC-SP	76,20	AC-SPX	83,10	AC-SPX/U	89,20
			190	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,81	1	AC-SP/180	83,10	AC-SPX/180	90,00	AC-SPX/180/U	96,10
			210	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,85	1	AC-SP/200	86,70	AC-SPX/200	93,60	AC-SPX/200/U	99,70
20x6xh10,5*			160	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,74	1	ACC-SP	74,00				
			190	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,81	1	ACC-SP/180	80,70				
20x6xh10,5*			130	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,67	1	ACE-SP/120	75,30	ACE-SPX/120	82,20	ACE-SPX/120/U	88,30
			160	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,74	1	ACE-SP	77,00	ACE-SPX	83,90	ACE-SPX/U	90,00
			190	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,81	1	ACE-SP/180	83,80	ACE-SPX/180	91,10	ACE-SPX/180/U	97,20
27x6,5xh10,5*			134	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,88	1	AC-SP2/120	89,10	AC-SP2X/120	96,00	AC-SP2X/120/U	102,10
			164	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,95	1	AC-SP2	91,50	AC-SP2X	98,40	AC-SP2X/U	104,50
			194	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1,02	1	AC-SP2/180	98,30	AC-SP2X/180	105,20	AC-SP2X/180/U	111,30
			214	5	B	AA	• Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1,07	1	AC-SP2/200	102,00	AC-SP2X/200	108,90	AC-SP2X/200/U	115,00

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

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Pinsel Größe (cm)		Lunghezza setole (cm) Bristle length (cm) Borstenlänge (cm)		Materiale setole Bristle material Borstenmaterial		Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Con Raschietto With Scraper Mit Schaber				
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis										
A	Alluminio Aluminium Alu	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxierter Alu	S	Acciaio Steel Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	B	Ottone Brass Messing	NF	Fibra Naturale Natural fibre Naturfaser	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



AC-SPN2

Setole Naturali | Natural bristles | Naturborsten

	Note caratteristiche Features Eigenschafter	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI* 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung			
		COD.	€	COD.	€	COD.	€		
130 5 NF AA •	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,60	1	AC-SPN2/120	67,60	AC-SPN2X/120	74,50	AC-SPN2X/120/U	80,60
160 5 NF AA •	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,67	1	AC-SPN2	70,10	AC-SPN2X	77,00	AC-SPN2X/U	83,10
190 5 NF AA •	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,74	1	AC-SPN2/180	76,80	AC-SPN2X/180	83,70	AC-SPN2X/180/U	89,80
210 5 NF AA •	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	0,78	1	AC-SPN2/200	79,30	AC-SPN2X/200	86,20	AC-SPN2X/200/U	92,30

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

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.



AC-SP3

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

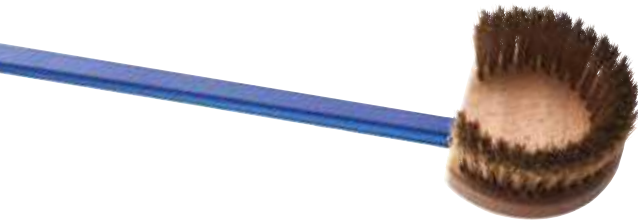
	Note caratteristiche Features Eigenschafter	STANDARD		2SMART TECHNOLOGY MANICO 2 PEZZI* 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung	
		COD.	€	COD.	€	COD.	€
69 4 B AA •	0,52 1	AC-SP3/60	78,60			AC-SP3/60/U	84,70
129 4 B AA •	0,67 1	AC-SP3/120	83,40	AC-SP3X/120	90,30	AC-SP3X/120/U	96,40
159 4 B AA •	0,74 1	AC-SP3	85,50	AC-SP3X	92,40	AC-SP3X/U	98,50

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

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) Pinsel Größe (cm)	Lunghezza setole (cm) Bristle length (cm) Borstenlänge (cm)	Materiale setole Bristle material Borstenmaterial	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Con Raschietto With Scraper Mit Schaber		
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis					
A Alluminio Aluminium Alu	AA Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	S Acciaio Steel Stahl	SS Stainless steel Edelstahl Inox	B Ottone Brass Messing	NF Fibra Naturale Natural fibre Naturfaser	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



AC-SPT...

Tonda | Round | Rund

	Note caratteristiche Features Eigenschafter					Q	STANDARD		2SMART MANICO 2 PEZZI * 2 piece handle * 2-teiliger Griff *		IMBALLO SINGOLO Single packaging Einzelverpackung		
							COD.	€	COD.	€	COD.	€	
17x15xh10,5	129	5	B	AA	• Forno a legna Wood oven Holzofen	0,92	1	AC-SPT/120	83,10	AC-SPTX/120	90,00	AC-SPTX/120/U	96,10
	159	5	B	AA	• Forno a legna Wood oven Holzofen	0,99	1	AC-SPT	86,70	AC-SPTX	93,60	AC-SPTX/U	99,70
	189	5	B	AA	• Forno a legna Wood oven Holzofen	1,06	1	AC-SPT/180	92,90	AC-SPTX/180	99,80	AC-SPTX/180/U	105,90
	209	5	B	AA	• Forno a legna Wood oven Holzofen	1,10	1	AC-SPT/200	95,80				

* Il peso dei prodotti con manico 2SMART è di 85 g in più rispetto ai corrispondenti con manico intero.
The weight of products with a handle with 2SMART TECHNOLOGY is 85 g more than the corresponding products with a full handle.
Das Gewicht der Produkte mit einem 2SMART-Griff ist 85 g höher als das der entsprechenden Produkte mit einem Vollgriff.



ACF-SP

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

	Note caratteristiche Features Eigenschafter					Q	CODICE Reference Artikelnummer		
							COD.	€	
20x6xh9*	131	5	B	SS	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	0,87	1	ACF-SP/120	57,20
	160	5	B	SS	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	0,99	1	ACF-SP	59,50

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

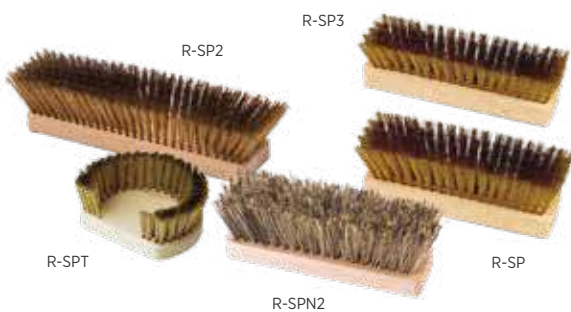


ACH-SP

Amica ottone alluminio | Amica brass aluminium | Amica Messing Alu

	Note caratteristiche Features Eigenschafter					Q	CODICE Reference Artikelnummer		
							COD.	€	
16x6xh8*	67	5	B	A	Dritta, orientabile Simple and strong Einfach und stabil	0,41	12	ACH-SP/60	38,30
	127	5	B	A	Dritta, orientabile Simple and strong Einfach und stabil	0,56	12	ACH-SP	40,10
	157	5	B	A	Dritta, orientabile Simple and strong Einfach und stabil	0,63	12	ACH-SP/L	41,40








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



Ricambi | Replacements | Ersatz





	Note caratteristiche Features Eigenschafter					Q	CODICE Reference Artikelnummer	
							COD.	€
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

Spazzole griglia | Grill brushes | Gitterbürste

      	CODICE Reference Artikelnummer							
	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
Total height including handle
Höhe einschließlich stiel

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

   	CODICE Reference Artikelnummer				
	COD.	€			
15x4xh5	S	0,12	4	R-SPG2	11,40



AC-SPG2



AC-SPGT2

Setole in acciaio per lo sporco più difficile
Steel bristles for stubborn dirt
Stahlborsten für hartnäckigen Schmutz



Setole in ottone per la pulizia dei residui
Brass bristles for cleaning residues
Messingborsten zum Reinigen von Rückständen

Elemento scorrevole
Sliding element
Schiebe element

AC-SPBI



ORGANIZZARE: PORTAPALE

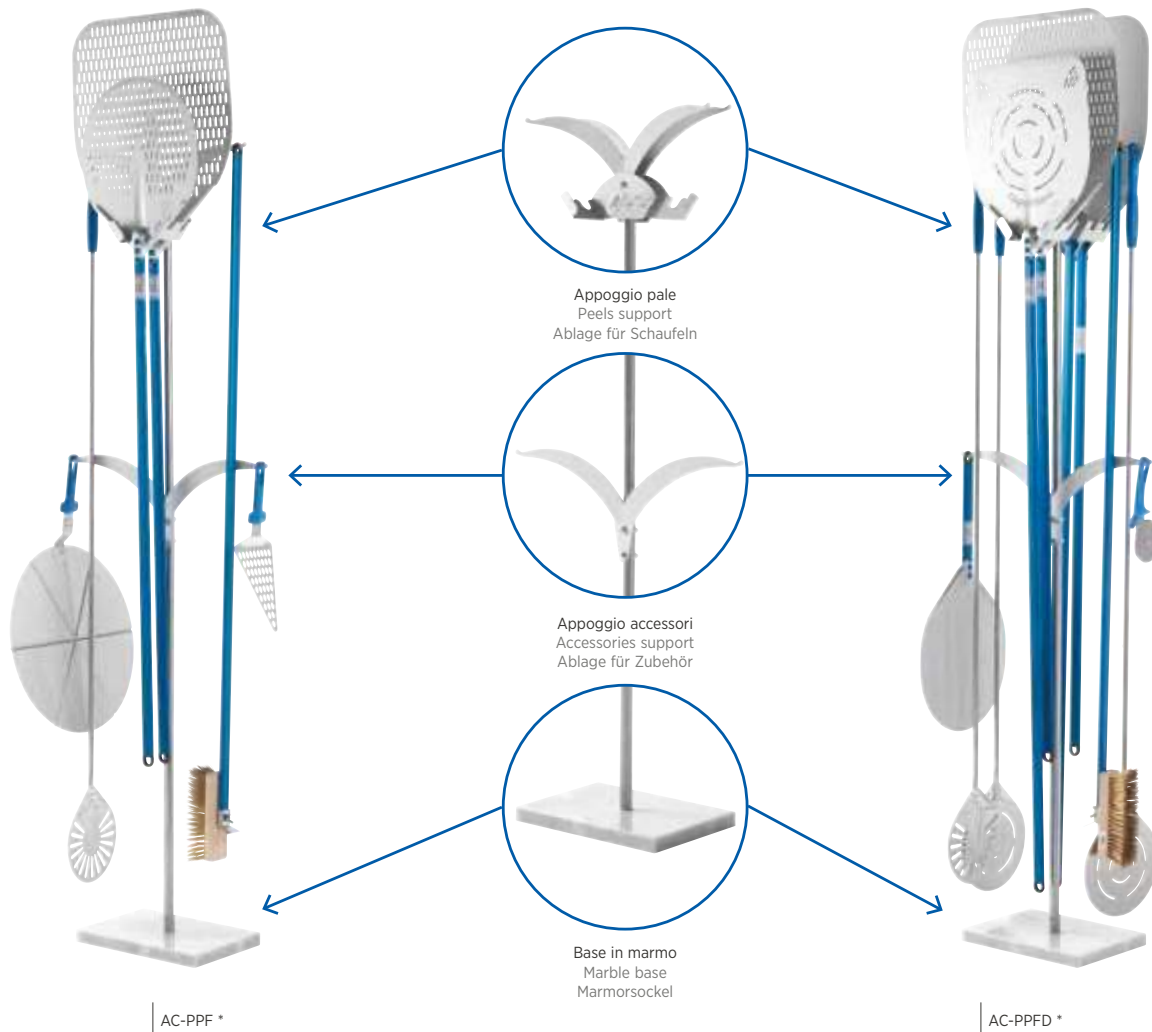
ORGANISING: PEEL HOLDERS

ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG

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

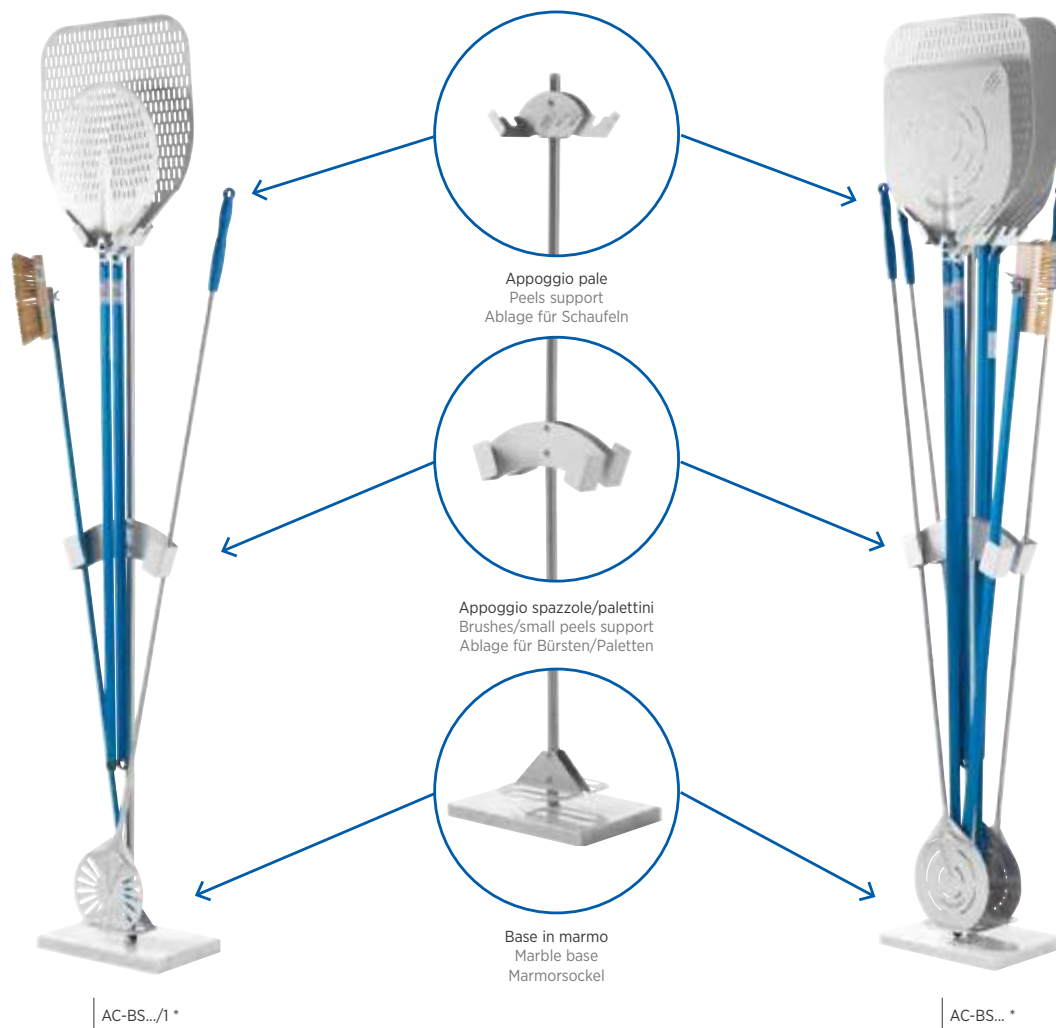
Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
25X57Xh183	SM	6	8,30	1	AC-PPF	166,60
	SM	10	8,60	1	AC-PPFD	199,90

* Accessori non inclusi
Tools not included
Zubehör nicht inbegriffen



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
A	Alluminio Aluminium Alu	SS	Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis	S	Acciaio Steel Stahl
			B	Ottone Brass Messing	PH
					PS
					Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



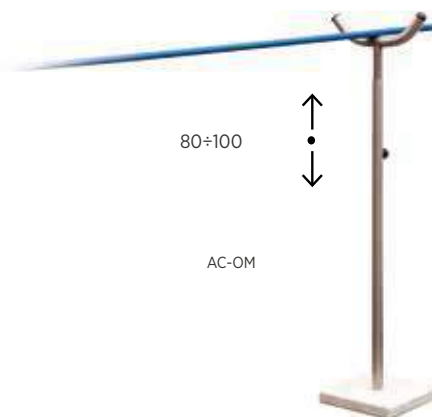
Appendipale autoportante | Free-standing peel rack |
Selbst tragende Schaufelaufhängung

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
25x35xh175	SM	4	8,60	1	AC-BS/1	166,60
25x35xh220	SM	4	8,90	1	AC-BS 200/1	211,30
25x35xh175	SM	8	8,80	1	AC-BS	199,90
25x35xh220	SM	8	9,10	1	AC-BS 200	249,10

* Accessori non inclusi
Tools not included
Zubehör nicht inbegriffen

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

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
20x20xh105	SS	1	4,27	1	AC-OM	111,20

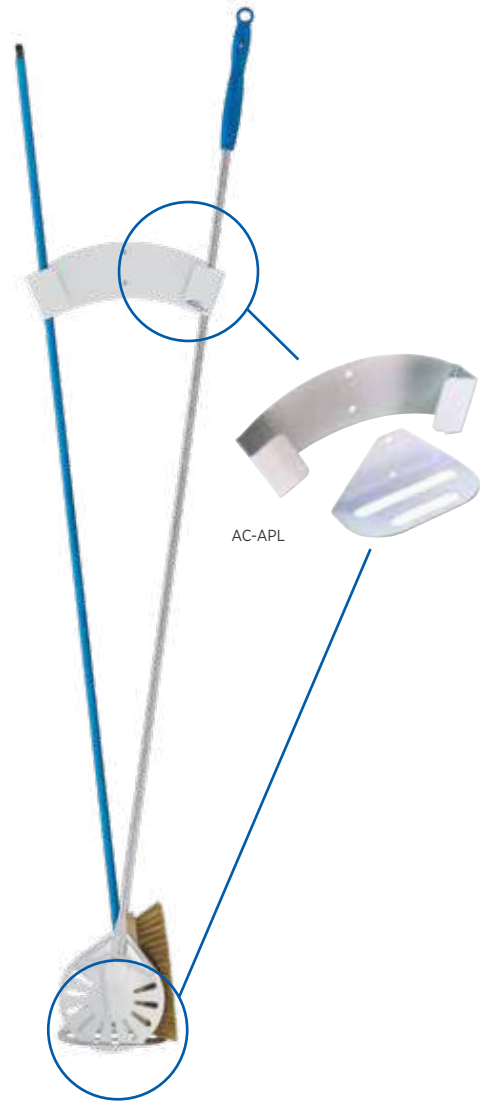


LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



AC-APM



AC-APL

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

	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
32x10xh5	A 2 A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted rack for small peel An der Wand für kleine Schaufel	0,15	1	AC-APL	31,30
17,5x9xh9	A 2 A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted rack for small peel An der Wand für kleine Schaufel	0,08	1	AC-APM	25,80

Tasselli non inclusi | Dowels not included | Dübel nicht inbegriffen

Appendi pale AMICA | AMICA peel rack | Schaufelträger AMICA

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



ACH-PP





ACH-PP3



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

Poggia pale e palettini | Peel holder | Schaufelhalterung

	  	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
30x16xh39	SS 1	Palettini max 26 cm Small peels max. 26 cm kleine Schaufeln max. 26 cm	2,56 1	AC-APT26	100,40
40x16xh39	SS 1	Pale max 36 cm Peels max. 36 cm Schaufeln max. 36 cm	2,93 1	AC-APT36	113,30
52x16xh34	SS 1	Pale max 50 cm Peels max. 50 cm Schaufeln max. 50 cm	3,40 1	AC-APT50	123,10

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen






AC-APT26

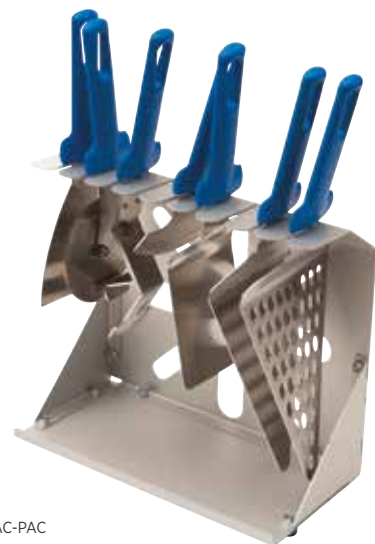


AC-APT36

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

	  	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
30x15xh28	A 9	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order Immer geordnete Arbeitstischgeräte	0,85 1	AC-PAC	54,50

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



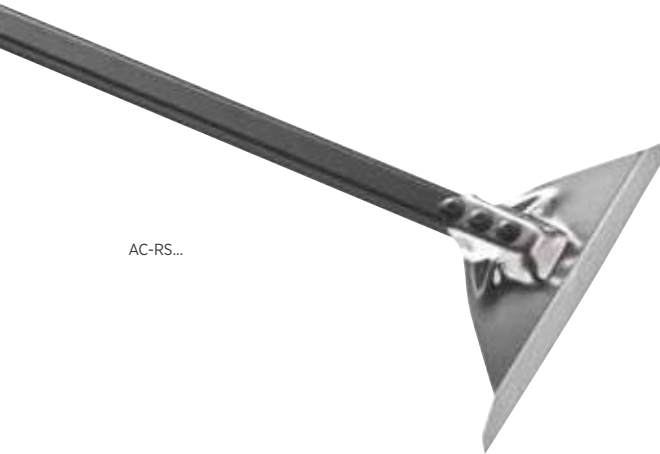
AC-PAC



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

HANDLE THE WOOD OVEN

DEN HOLZBACKOFEN BENUTZEN



AC-RS...

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

Icona	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	CODICE Reference Artikelnummer	
							COD.	€
	154	SS	AN	0,47	1		AC-RS	31,90
	184	SS	AN	0,54	1		AC-RS/180	34,20

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



AC-PL...

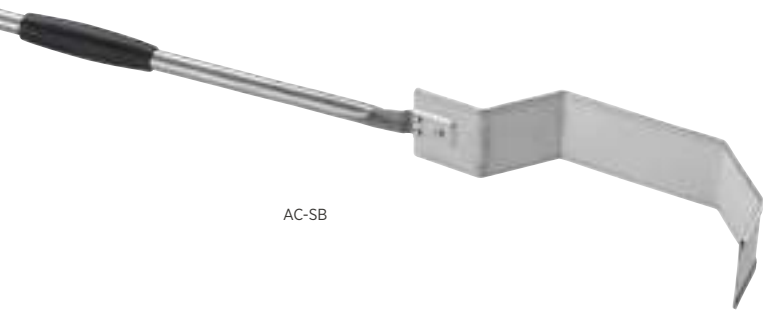
Paletta raccolta cenere | Ash-raising shovel | Aschenschaufel

Icona	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	CODICE Reference Artikelnummer	
							COD.	€
	175	SS	AN	0,77	1		AC-PL	47,90
	205	SS	AN	0,84	1		AC-PL/180	50,00

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



AC-SB

Spostabracci tubolare | Tubular ember-mover
| Rohrförmiger Glutverteiler

						CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1	AC-SB	44,50

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



AC-TB

Tirabracci tubolare | Tubular ember-spreader
| Rohrförmiger Glutschieber

						CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1	AC-TB	42,70

* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | Nutzmaße Kopf



AC-AL

ACH-AL1

Alare | Andiron | Feuerbock

				CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
29x15xh9	SR	0,75	6	ACH-AL1	25,00
50x30xh22,5	SR	4,8	2	AC-AL	66,40

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



CUOCERE

COOKING | BACKEN



PREPARARE

PREPARING | ZUBEREITEN



TAGLIARE

CUTTING | SCHNEIDEN



SERVIRE

SERVING | SERVIEREN

Retina | Screen | Gitter

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Minimum lot Mindestlosgröße	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
Ø 20,5	AR	Piatta Flat Flach	0,07	12	DF20	5,20
Ø 22,7	AR	Piatta Flat Flach	0,08	12	DF22	5,50
Ø 24	AR	Piatta Flat Flach	0,09	12	DF24	5,90
Ø 25,5	AR	Piatta Flat Flach	0,10	12	DF26	6,40
Ø 28	AR	Piatta Flat Flach	0,10	12	DF28	6,80
Ø 30,6	AR	Piatta Flat Flach	0,13	12	DF30	7,50
Ø 33	AR	Piatta Flat Flach	0,15	12	DF33	8,20
Ø 35,5	AR	Piatta Flat Flach	0,17	12	DF36	8,80
Ø 40,5	AR	Piatta Flat Flach	0,21	12	DF40	9,70
Ø 45,7	AR	Piatta Flat Flach	0,24	12	DF45	11,00
Ø 50,7	AR	Piatta Flat Flach	0,29	12	DF50	12,90
Ø 55,7	AR	Piatta Flat Flach	0,32	12	DF55	23,80
Ø 60,7	AR	Piatta Flat Flach	0,40	12	DF60	31,10
40x60	AR	Piatta, rettangolare Flat, rectangular Flach, rechteckig	0,39	12	DF4060	24,00

Rastrelliera | Rack | Gittergestell

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Minimum lot Mindestlosgröße	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
30x30 x65,5 h	SH	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 screens up to Ø36 cm vertically 15 Gitter bis zu Ø36 cm vertikal	2,63	4	AC-PRO	85,70
40x34 x65,5 h	SH	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 screens from Ø38 to Ø50 cm vertically 10 Gitter bis Ø38 zu Ø50 cm vertikal	3,89	4	AC-PRO2	98,20
36x22 x26,5 h	SH	Contentore da 96 retine in orizzontale Container for 96 screens horizontally Behälter mit 96 Gittern waagrecht	0,98	4	AC-PRV	50,50

Piedini per retine | Spacers for screens | Füßchen-set für Pizzagitter

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Minimum lot Mindestlosgröße	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
4	AR	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 spacers 4 cm high Set mit 3 Füßchen, Höhe 4 cm	0,05	3	DF3P	21,10

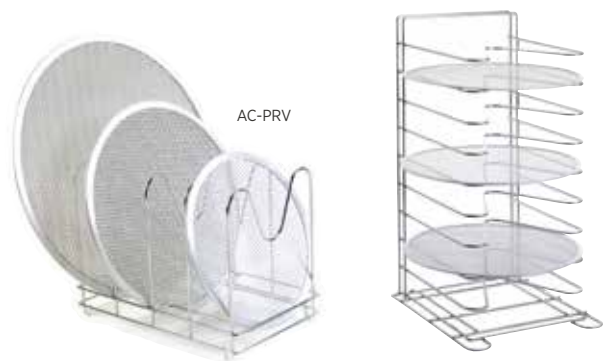
LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

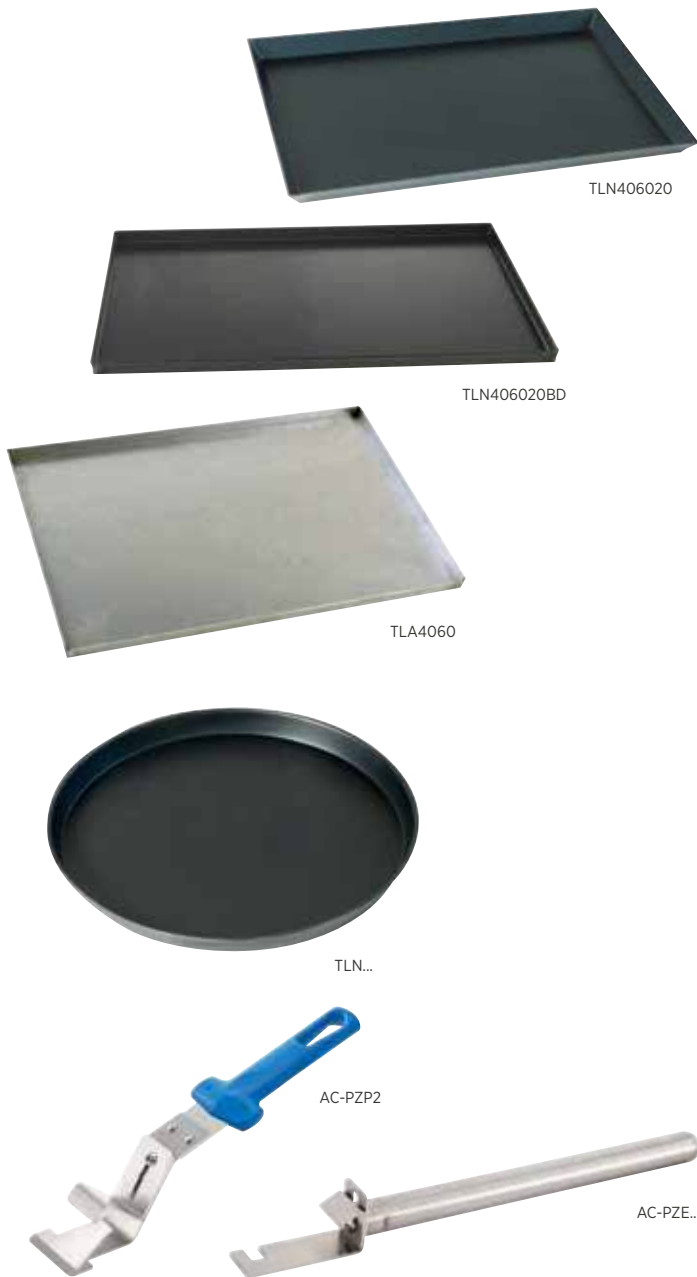
	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale Material Material		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Bordo svasato Flared edge Angesenkter Rand		Spessore materiale Material thickness Materialstärke
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB	Lamiera Bluita Blue iron sheet Blaublech	LA	Lamiera Alluminata Aluminated sheet Aluminiertes Stahl	SH	Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer		

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

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

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





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

Gancio per teglie | Pan hook | Blechhaken

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
90	SS	0,15	6	AC-GA	10,40



Teglia rettangolare | Rectangular pan | Rechteckiges Blech

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
40x60	LB	Bordo svasato 3 cm 3 cm flared edge Angesenkter Rand 3 cm	1,82	20	TLN406020	16,50
	LB	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	1,81	20	TLN406020BD	16,50
	LA	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	1,69	20	TLA4060	17,00

Teglia tonda | Round pan | Rundes Blech

Ø	Interno, internal, intern Esterno, external, extern	Materiale Material	Bordo svasato Flared edge Angesenkter Rand	Spessore materiale Material thickness Materialstärke	Lotto minimo Minimum lot	CODICE Reference Artikelnummer		
						COD.	€	
Ø 14,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,15	20	TLN1625	4,90
Ø 17	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,19	20	TLN1825	5,00
Ø 16,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,19	20	TLN1825	5,00
Ø 19	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,22	20	TLN2025	5,10
Ø 18,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,22	20	TLN2025	5,10
Ø 21	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,25	20	TLN2225	5,20
Ø 20,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,25	20	TLN2225	5,20
Ø 23	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,31	20	TLN2425	5,40
Ø 22,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,31	20	TLN2425	5,40
Ø 25	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,35	20	TLN2625	5,70
Ø 24,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,35	20	TLN2625	5,70
Ø 27	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,40	20	TLN2825	6,10
Ø 26,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,40	20	TLN2825	6,10
Ø 29	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,44	20	TLN3025	6,60
Ø 28,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,44	20	TLN3025	6,60
Ø 31	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,48	20	TLN3225	6,90
Ø 30,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,48	20	TLN3225	6,90
Ø 33	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,55	20	TLN3425	8,10
Ø 32,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,55	20	TLN3425	8,10
Ø 35	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,64	20	TLN3625	8,80
Ø 34,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,64	20	TLN3625	8,80
Ø 37	esterno, external, extern	LB	2,5	0,6	0,76	20	TLN4025	10,80
Ø 38,5	interno, internal, intern	LB	2,5	0,6	0,76	20	TLN4025	10,80
Ø 41	esterno, external, extern	LB	4	0,8	1,26	20	TLN4525	17,50
Ø 43,5	interno, internal, intern	LB	4	0,8	1,26	20	TLN4525	17,50
Ø 46	esterno, external, extern	LB	4	0,8	1,26	20	TLN5025	18,00
Ø 48,5	interno, internal, intern	LB	4	0,8	1,26	20	TLN5025	18,00
Ø 51	esterno, external, extern	LB	4	0,8	1,26	20	TLN5025	18,00

Pinza | Grippers | Zange

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
29,5	SS	Altezza regolabile + tacche Adjustable height + notches Einstellbare Höhe + Einkerbungen	0,28	4	AC-PZP2	29,20
39,5	SS	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Adjustable height + notch 30 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 30 cm	0,33	6	AC-PZE	18,80
67,5	SS	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Adjustable height + notch 60 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 60 cm	0,51	6	AC-PZE/L	22,50

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale Material		Peso netto (Kg) Net weight (Kg)		Lotto minimo Minimum lot		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Bordo svasato Flared edge Angesenkter Rand		Spessore materiale Material thickness Materialstärke
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB	Lamiera Bluita Blue iron sheet Blaublech	LA	Lamiera Alluminata Aluminated sheet Aluminiertes Stahl	SH	Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer		

PREPARARE

PREPARING

ZUBEREITEN

Cassetta in plastica | Plastic case | Kunststoffkisten

Lunghezza Total length Gesamtlänge	Materiale Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto Net weight Nettogewicht	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
60x40	PE	Coperchio, polietilene uso alimentare Lid, polyethylene for food use Deckel, Polyäthylen, Lebensmittelrecht	0,7	2	CASS6040CP	9,40
57x36,5 xh6,5	PE	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, Lebensmittelrecht	1,17	10	CASS604007	13,70
57x36,5 xh9,5	PE	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, Lebensmittelrecht	1,48	10	CASS604010	15,60
57x36,5 xh12,5	PE	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, Lebensmittelrecht	1,56	10	CASS604013	18,80



Spatola | Spatula | Spachtel

Lunghezza Total length Gesamtlänge	Materiale Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto Net weight Nettogewicht	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
9,5	SS PH	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	0,12	4	AC-STP31	14,70
11,5	SS PH	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	0,14	4	AC-STP32	15,80
10	SS PS	Triangolare Triangular Dreieckig	0,12	6	AC-ST4M	6,60
9,5	PH PH	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	0,10	6	AC-ST	7,10
10	PH PH	Flessibile Flexible Biegsam	0,13	4	AC-STF10	9,90
12	PH PH	Flessibile Flexible Biegsam	0,13	4	AC-STF12	10,90

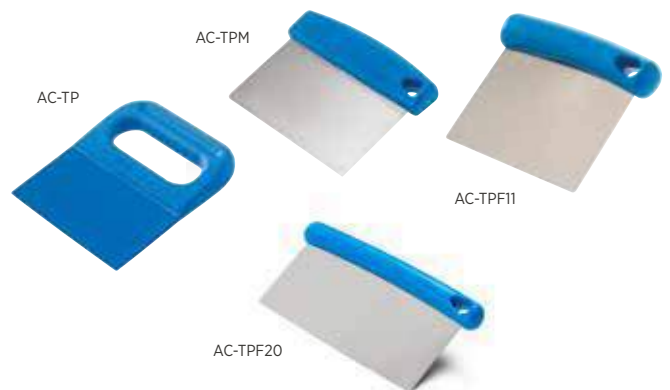
* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzbmessungen Blatt



Tagliapasta | Dough-cutters | Teigschneider

Lunghezza Total length Gesamtlänge	Materiale Material	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso netto Net weight Nettogewicht	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
6,5x13,5*	PH PH	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	0,18	6	AC-TP	7,90
7,5x15*	SS PS	Rigida Rigid Har	0,18	6	AC-TPM	6,20
8x11,5*	SS PS	Flessibile Flexible Biegsam	0,08	6	AC-TPF11	6,20
20x11,5*	SS PS	Flessibile Flexible Biegsam	0,16	6	AC-TPF20	7,40

* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzbmessungen Blatt



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Capacità Capacity Kapazität	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	
€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	A Alluminio Aluminium Alu	SS Inox Stainless steel Edelstahl	CB Rame e Ottone Copper and Brass Kupfer und Messing	PE Polietilene Polyethylene Polyäthylen	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard



OL05



OL10IX

AC-BSM



AC-MS...



AC-CU1



MTI...



MT34



MT50

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



Oliera | Oil can | Ölkanne

Icona	Materiale	Materiale manico	Peso netto (Kg)	Q	CODICE	
					Reference	Artikelnummer
					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

Bucasfoglia | Pizza Dough roller | Teiglocher

Icona	Materiale	Materiale manico	Note caratteristiche	Peso netto (Kg)	Q	CODICE	
						Features	Eigenschäfter
					COD.	€	
13x6	SS	SS	Punte in inox Stainless steel tips Spitzen aus Edelstahl	0,40	1	AC-BSM	31,60

Mestolo | Ladle | Schöpfkelle

Icona	Materiale	Materiale manico	Peso netto (Kg)	Q	CODICE	
					Reference	Artikelnummer
					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

Mattarello | Rolling pin | Rollholz

Icona	Materiale	Materiale manico	Peso netto (Kg)	Q	CODICE	
					Reference	Artikelnummer
					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

Portacomande | Orders and ticket holder | Bestelloshalter

Icona	Materiale	Materiale manico	Note caratteristiche	Peso netto (Kg)	Q	CODICE	
						Features	Eigenschäfter
					COD.	€	
46	A		Portacomande a sfera Spherical Orders and ticket holder Bestelloshalter mit Kugeln	0,42	2	PCM46	13,90
92	A		Portacomande a sfera Spherical Orders and ticket holder Bestelloshalter mit Kugeln	0,42	2	PCM92	22,90

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



AC-ROP7



AC-ROP4



AC-CLP



AC-TRP



AC-FR



AC-MZP

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

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
Ø10 26x10	SS	PH	1 lama "incisione", riaffilabile 1 "incision" blade, can be sharpened 1 „Einschnittblatt“, schleißbar	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.

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

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

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

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
Ø10 25x15,5	SS	PH	2 lame, riaffilabili 2 blades, can be sharpened 2 schleifbare Blätter	0,29	2	AC-ROP4	51,60

2 lame Ø10 | 2 blades Ø10 | 2 Blätter Ø10

Taglio in teglia | Cutting in pans | Blech Schneide

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
14	SS	PH	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleißbar	0,15	3	AC-CLP	29,10
13,5	SS	PH	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleißbar	0,12	3	AC-TRP	25,50
12	SS	PH	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleißbar	0,16	6	AC-FR	17,80

Mezzaluna | Rocker cutter | Wiegemesser

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Peso netto (Kg) Net weight (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
48	SS	PH	Pizzae ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas max. ø50 cm, adjustable rocking movement Pizzas max. ø50 cm, einstellbare Schwenkbewegung	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.

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







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

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)		Materiale Material Material		Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Peso netto (Kg) Net weight (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard						

● **SERVIRE**
 ● SERVING
 ● SERVIEREN

Paletta triangolare | Triangular pizza-server
 | Dreieckige Schaufel

     	CODICE		Reference		Artikelnummer		
	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 | Rectangular multi-purpose spatula and pizza server
 | Rechteckige Schaufel

  	Note caratteristiche					CODICE	
	Features	Eigenschaften	Material			Reference	Artikelnummer
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 Rigid Starr	0,17	6	AC-ST2M	8,90

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Materiale Material Material	 Materiale manico Handle Material Stielmaterial	 Asolata Perforated Perforiert	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AA Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	SS Inox Stainless steel Edelstahl	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard			



AC-STP28



AC-STP81F



AC-STP71



PPP30

Paletta tonda | Round pizza-server | Runde Schaufel

					CODICE Reference Artikelnummer	
					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.

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

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

Paletta ovale | Oval pizza-server | Ovale Schaufel

						CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
22x18	SS	PH	•	0,36	4	AC-STP81F	30,20
21x18	SS	PH		0,50	4	AC-STP71	25,10





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

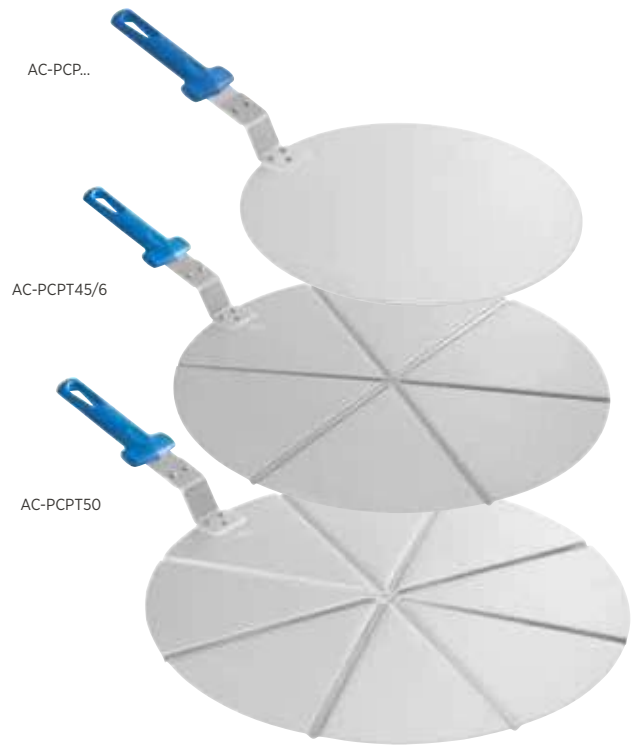
			Note caratteristiche Features Eigenschaften			CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
29x30	AA	SS	Per panini For rolls Für Sandwiches	0,80	1	PPP30	42,50

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE




Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material	Materiale manico Handle Material Stielmaterial	Asolata Perforated Perforiert	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AA Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	SS Inox Stainless steel Edelstahl	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard			

Vassoio con manico | Tray with handle | Tablett mit Griff

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






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

 	Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
ø 45,6 (esterno, external, außen) ø 40,6 (interno, internal, innen)	AR Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	0,49 6	VP40	13,90
ø 51,2 (esterno, external, außen) ø 45,6 (interno, internal, innen)	AR Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	0,58 6	VP45	16,30
ø 56,2 (esterno, external, außen) ø 50,6 (interno, internal, innen)	AR Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	0,87 6	VP50	26,40



Alzata | Table stand for trays | Aufsatz

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









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

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

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







LEGENDA | LEGEND | LEGENDE





 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Materiale Material Material	 Materiale manico Handle Material Stielmaterial	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
AA Alluminio anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	AR Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer			



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

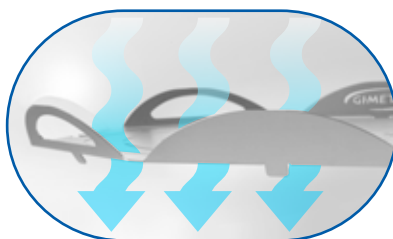
 	Note caratteristiche Features Eigenschaften	 	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
25x40 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe	0,47 3	VPFR2540	35,70
40x60 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe	0,94 3	VPFR4060	61,05

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

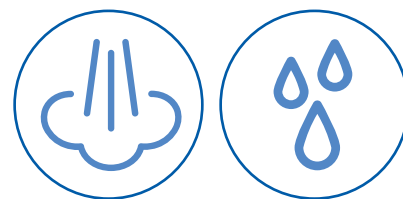
 	Note caratteristiche Features Eigenschaften	 	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
Ø 33 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	0,44 3	VPFT33	31,10
Ø 41 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	0,62 3	VPFT41	34,40
Ø 50 AR	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 cm hohe Füße, integrierte Griffe, stapelbar	0,89 2	VPFT50	45,10




Foratura | Holes | Lochung




Piedini rialzati | Raised feet | Erhöhte Füßchen




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

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

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

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

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

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

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



TAGLIERI E VASSOI IN LEGNO
 WOODEN CHOPPING BOARD AND TRAYS
 HOLZ HACKBRETT UN TABLETTS



VBS6040





VBMONO



VB...

Taglieri e vassoi in legno | Wooden chopping board and trays | Holz hackbrett un tabletts

	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 Q	CODICE Reference Artikelnummer		
			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 slices 6 Stücke	1,49	1	VBS45/6	56,30
ø50		1,86	1	VB50	65,60
ø50	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1,70	1	VBS50/8	73,40
27x20	Ergonomic, monoporzione Ergonomic, single portion Ergonomisch, Monoportion	0,37	1	VBMONO	28,20
60,5x40,5	8 tranci, rettangolare 8 slices, rectangular 8 Stücke, rechteckig		1	VBS6040	107,30



VBS50/8

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE


 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	---	--	---





STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

TOOLS FOR SHOWS AND CONSULTANCIES

WERKZEUGE FÜR DARBIETUNGEN UND BERATUNG

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




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

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

Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Azzurra*

Valigia del Pizzaiolo kit - Azzurra Line

Pizzaiolo Reisekoffer Set - Azzurra Linie




		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
69x50xh8	1	A-32RF+I-20F	3,43	1	SET VALIGIA AZZ01	599,00
	1	A-32RF+I-23F	3,43	1	SET VALIGIA AZZ02	599,00
	1	A-37RF+I-20F	3,43	1	SET VALIGIA AZZ03	609,00
	1	A-37RF+I-23F	3,43	1	SET VALIGIA AZZ04	609,00



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Napoletana*

Valigia del Pizzaiolo kit - Napoletana Line

Pizzaiolo Reisekoffer Set - Napoletana Linie




		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
69x50xh8	1	AN-32RF+IN-20F	3,43	1	SET VALIGIA NAPO1	609,00
	1	AN-32RF+IN-23F	3,43	1	SET VALIGIA NAPO2	609,00
	1	AN-37RF+IN-20F	3,43	1	SET VALIGIA NAPO3	619,00
	1	AN-37RF+IN-23F	3,43	1	SET VALIGIA NAPO4	619,00



Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Evoluzione*

Valigia del Pizzaiolo kit - Evoluzione Line

Pizzaiolo Reisekoffer Set - Evoluzione Linie

		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
69x50xh8	1	E-32RF+IE-20F	3,43	1	SET VALIGIA EVO01	619,00
	1	E-32RF+IE-23F	3,43	1	SET VALIGIA EVO02	619,00
	1	E-37RF+IE-20F	3,43	1	SET VALIGIA EVO03	629,00
	1	E-37RF+IE-23F	3,43	1	SET VALIGIA EVO04	629,00



* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	--	---	--	---



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

Travel set price includes:

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

Nel prezzo del Set valigia sono compresi:

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

Das Set (als Foto) besteht aus:

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

Set borsa viaggio | Travel bag set | Reisetaschenset

Image	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Image	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
104x40	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 33/36 cm+palettino Hard-wearing fabric case. For peel ø33/36 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø33/36 cm+Kleine Schaufel	0,66	1	SET 32M	128,00
116x56	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 45/50 cm+palettino Hard-wearing fabric case. For peel ø45/50 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø45/50 cm+Kleine Schaufel	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.

The price of SET 32M or SET 50M does not include the peel and small peel, which can be chosen from the products offered in the catalogue, respectively in their 2SMART Technology version for peel (code X) and disassembled version (code S) for small peel.

Im Preis des SET 32M oder SET 50M sind die Schaufel und die kleine Schaufel nicht enthalten, die aus den im Katalog angebotenen Produkten ausgewählt werden können, jeweils in der Version mit 2SMART-Technologie für Schaufel (Code X) und der abnehmbaren Version (Code S) für klein Schaufel



Pochette | Pochette | Tasche

Image	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Image	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
30x20	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Fabric pouch to carry 3 accessories Stofftasche für den Transport von 3 Geräten	0,23	1	SET AC-M	38,30

SET AC-M



Pizza in silicone | Silicone Pizza | Silikonpizza

Image	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Image	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
ø33	Pizza da allenamento, freestyle Training pizza, freestyle Ausbildungspizza, freestyle	0,31	1	PS33*	87,30



* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

- Dimensioni utili (cm)
Useful dimensions (cm)
Arbeitsmaße (cm)
- Capacità pezzi
Capacity pieces
Teileaufnahme
- Peso netto (Kg)
Net weight (Kg)
Nettogewicht (Kg)
- Lotto minimo
Minimum lot
Mindestlosgröße
- Prezzo unitario
Price per piece
Einzelpreis

ESPOSITORI

DISPLAY UNITS

AUSSTELLUNGSSTÄNDER



ESPOSITORI

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

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

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

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

Portaprezzi in dotazione.

DISPLAY UNITS

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

Wall, movable or floor display.

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

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

Price holder supplied.

AUSSTELLUNGSSTÄNDER

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

Wandausstellungsstände, mit Front- und Bodendisplay für kleine Geräte.

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

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



ES1

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

ES1

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

Espositore a muro | EWall-mounted display unit | Wandausstellungsständer

		Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
100x60 xh271		54 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes Schaufeln/Kleine Schaufeln/Bürsten 30-20 pale+referenze minuteria peels+smallwares Schaufeln+ Zubehör Referenzen	47 1	ES1	629,50

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht begriffen

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

Espositore mobile | Movable display | Mobiler aussteller

		Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
96,5x81 xh233		38 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes Schaufeln/Kleine Schaufeln/Bürsten 10 referenze minuteria smallwares Zubehör Referenzen	21,4 1	ES3	286,70

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht begriffen



ES3



ES2

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

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht begriffen

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

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht begriffen



ES4

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettgewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
--	---	--	--	--	--	--	--	--	---



CASA

HOME | ZUHAUSE

Amica 
by GIMETAL



CASA
HOME
ZUHAUSE

LA LINEA COMPLETA PER FARE LA PIZZA A CASA

La Linea Amica by Gi.Metal è pensata e progettata per rendere più semplice e gratificante fare la pizza a casa, migliorando la qualità. Strumenti Made in Italy, leggeri, maneggevoli e con un design ricercato e perfetto per ogni casa.

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

THE COMPLETE LINE TO MAKE PIZZA AT HOME

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

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

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

DIE KOMPLETTE LINIE FÜR DIE HERSTELLUNG DER PIZZA ZUHAUSE

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

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

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



PALA PER PIZZA CLASSICA

CLASSICA PIZZA PEEL, HOME USE

PIZZASCHAUFEL CLASSICA FÜR DEN HAUSGEBRAUCH



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

					CODICE Reference Artikelnummer	
				Q	COD.	€
30	25	55	0,30	12	CLASS30/25	23,70
33	25	58	0,49	12	CLASS33/25	25,90

KIT PIZZA:PALA, VASSOIO E ROTELLA

KIT PIZZA: PIZZA PEEL, SERVING TRAY AND PIZZA CUTTER

KIT PIZZA: PIZZASCHAUFEL, TABLETT UND PIZZASCHNEIDRAD



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

		Caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
scatola/box/box	totale/total/gesamt				COD.	€
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.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

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

PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

					CODICE Reference Artikelnummer	
20	67	87	0,64	6	COD.	€
					R-20/67	52,00

SPAZZOLA MANICO CORTO

OVEN BRUSH SHORT HANDLE

KURZGRIFFBÜRSTE



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

						CODICE Reference Artikelnummer	
67	16X6X8,5**	SS	AA	0,41	12	COD.	€
						ACH-SP/60	38,30

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

* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

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







VASSOIO PER PIZZA

PIZZA TRAY

PIZZA TABLETT

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

	CODICE Reference Artikelnummer	COD.	€		
				   	
Ø 33	AR	0,49	6	AC-PETALO33	20,90







PIASTRA COTTURA INOX PER FORNO CASALINGO

BAKING STEEL FOR DOMESTIC OVEN

BACKSTAHL FÜR HAUS OFEN

- > Acciaio inox, spessore 4 mm*
- > Stainless steel, 4 mm thick*
- > Edelstahl, 4 mm dicke*

	CODICE Reference Artikelnummer	COD.	€		
				   	
40X35	SS	4,2	3	PIASTRA4035	60,60







SPIANATOIA - TAGLIERE MULTIUSO IN ACCIAIO INOX

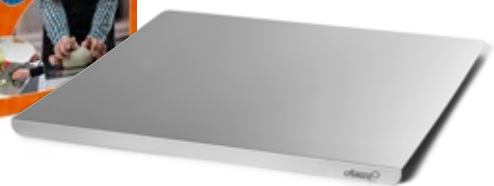
MULTI-PURPOSE STAINLESS STEEL

PASTRY - CUTTING BOARD

BACKCRETT - ALLZWECKSCHNELDBRETT

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

	CODICE Reference Artikelnummer	COD.	€		
				   	
49x47x2 h	SS	1,8	6	SPIANA5050	40,90



Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.





... E ANCHE FUORI

OUTDOOR DRAUSSEN

KIT TRIPIZZA CON BASE AUTOPORTANTE*

TRIPPIZZA KIT WITH FREESTANDING TOOLS HOLDER*

KIT TRIPIZZA MIT SELBSTTRAGENDEN BASIS*



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



KIT TRIPIZZA CON APPENDIPALE A PARETE*

KIT TRIPIZZA WITH WALL-MOUNTED PEEL RACK*

KIT TRIPIZZA MIT WANDSCHAUFELTRÄGER*








	Note caratteristiche Features Eigenschafter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
h 90	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 30 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	2,70	1	SET5/90	99,00
h 120	- testa pala inox stainless steel head peel Edelstahl Schaufel Kopf 33 cm - palettino inox stainless steel small peel Edelstahl Kleine Schaufel 20 cm - spazzola setole ottone brass bristles oven brush Bürste mit Messingborsten - appendipale a 3 posti 3 slot peel-hanger Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	3,30	1	SET5/120	109,00



Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.

Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.



Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

LEGENDA LEGENDE	 Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	 Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Unit price Einzelpreis
	 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Base porta attrezzi Tool holder base Werkzeughalterbasis	 Scatola Box Schachtel			

KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ*

BASIC HOME PIZZA KIT - 4 PCS*

BASIC HOME PIZZA-SET - 4 STÜCK*

	Note caratteristiche Features Eigenschafter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
36x158x9	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - peel (F-32R), small peel (F-20), brush (ACH-SP) and 3 slot peelw hanger (ACH-PP3) - schaufel (F-32R), Palette (F-20), Bürste (ACH-SP) und Schaufelaufhängung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	2,41	1	SET2	99,20



*
 Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
 Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
 Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

LEGENDA LEGEND LEGENDE	 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Base porta attrezzi Tool holder base Werkzeughalterbasis	 Scatola Box Schachtel	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
	Q Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€ Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		







BASE AUTOPORTANTE 3 POSTI,
MANICI 120/150 CM*

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


FREISTEHENDER SOCKEL 3 PLÄTZE, GRIFFE 120/150 CM*

	Note caratteristiche Features Eigenschäfter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
44x118x10	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipala a 3 posti (ACH-PP3) - pieci (F-32R), small pieci (F-20), brush (ACH-SP) and 3 slot peelw hanger (ACH-PP3) - schaufel (F-32R), Palette (F-20), Bürste (ACH-SP) und Schaufelauflangung mit 3 Plätzen (ACH-PP3)	2,27	1	AC-S3P150	104,90

KIT PIZZA CASA PRO - 8 PEZZI*

HOME PRO PIZZA KIT - 8 PIECES*

PIZZASET FÜR ZUHAUSE PRO - 8 STÜCK*

Note caratteristiche Features Eigenschäfter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
AF-32R + ACF-SP + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,56	1	SET F-32N	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-32/120N	215,00
AF-37R + ACF-SP + R-20 + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + AC-MS90GR	3,64	1	SET F-37N	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-37/120N	219,70




KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI*

HOME PIZZA KIT - 7 PIECES*

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 7 STÜCK*




Note caratteristiche Features Eigenschäfter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
F-32R + ACH-SP + ACH-PP3 + AC-ROM + AC-ST4M + AC-MS90GR + MT34	2,36	1	BASIC1N	128,40

KIT PIZZA CASA - 9 PEZZI*

HOME PIZZA KIT - 9 PIECES*

PIZZASET FÜR ZUHAUSE - 9 STÜCK*



Note caratteristiche Features Eigenschäfter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
F-32R + F-20 + ACH-PP3 + ACH-SP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-PETAL033 + AC-MS90GR + MT34	3,96	1	BASIC2N	149,90

LEGENDA
LEGEND
LEGENDE



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



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



Lotto minimo
 Minimum lot
 Mindestlosgröße



Prezzo unitario
 Unit price
 Einzelpreis

*
 Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
 Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
 Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

	●	●	●	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						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	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	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	88,40	

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

	●	●	●	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						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	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	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	94,80	

* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
 Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
 Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.



ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

	●	●	●	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						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

ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE

ALUMINATED STEEL RECTANGULAR

ALUMINIERTER EDELSTAHL RECHTECKIG



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

	●	●	●	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
32x30		120	153	0,88	12	F-32R	32,20
		150	183	0,95	12	F-32R/L	33,50

INOX TONDA

STAINLESS STEEL ROUND

EDELSTAHL RUND



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

	●	●	●	■	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						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

* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.



PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

						CODICE Reference Artikelnummer	
	COD.	€					
17	120	136	0,73	1	R-17/120	55,40	
	150	166	0,86	1	R-17	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	60,60	
23	120	142	0,86	1	R-23/120	60,60	
	150	172	0,99	1	R-23	63,20	
26	120	145	0,94	1	R-26/120	63,20	
	150	175	1,07	1	R-26	66,40	

PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

						CODICE Reference Artikelnummer	
	COD.	€					
17	120	136	0,68	1	R-17F/120	66,40	
	150	166	0,81	1	R-17F	69,60	
20	120	139	0,73	1	R-20F/120	69,60	
	150	169	0,86	1	R-20F	72,10	
23	120	142	0,79	1	R-23F/120	72,10	
	150	172	0,92	1	R-23F	74,80	
26	120	145	0,88	1	R-26F/120	74,80	
	150	175	1,01	1	R-26F	78,00	

PALETTINO ALLUMINATO

ALUMINATED SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALUMINIERT



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

						CODICE Reference Artikelnummer	
	COD.	€					
20	120	139	0,78	1	F-20	31,10	
	150	169	0,88	1	F-20/L	32,20	

RICAMBIO PALETTINO AMICA

REPLACEMENT AMICA SMALL PEEL

ERSATZ AMICA KLEINE SCHAUFEL



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

		CODICE Reference Artikelnummer	
		COD.	€
0,1	4	R-PA2	8,30

Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

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

● **SOLUZIONI ESPOSITIVE PUNTO VENDITA**
 ● STORE DISPLAY SOLUTIONS
 ● DISPLAYLÖSUNGEN AM VERKAUFSSTELLE

ESPOSITORE A PARETE*

WALL DISPLAY*

WANDAUFSTELLER*

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

Vista laterale
Side view
Seitenansicht



Ingombro spedizione Shipment dimensions Abmessungen für den Versand	Ingombro punto vendita Store dimension Abmessungen am Verkaufstandort	Su pancake On pallet auf Palette	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
90x60xh200	90x60xh200	80x60	1	ESGD2	527,10

* Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
 Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
 Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.

ESPOSITORE A ISOLA*

ISLAND DISPLAY*

EINZEL-AUFSTELLER*

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

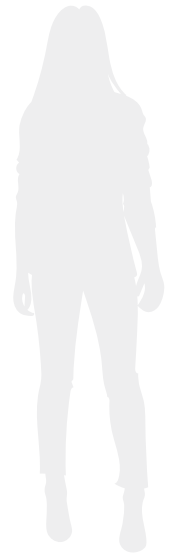
Vista laterale
Side view
Seitenansicht



Ingombro spedizione Shipment dimensions Abmessungen für den Versand	Ingombro punto vendita Store dimension Abmessungen am Verkaufstandort	Su pancale On pallet auf Palette	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
116x76xh110	116x76xh150	80x120	1	ESGD3	549,00

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

Vista laterale
Side view
Seitenansicht



ESPOSITORE CARTONATO*

CARDBOARD DISPLAY*

PAPPAUFSTELLER*

Ingombro spedizione Shipment dimensions Abmessungen für den Versand	Ingombro punto vendita Store dimension Abmessungen am Verkaufstandort	Su pancale On pallet auf Palette	Contiene Include Enthalten	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
42x60xh133	42x60xh193	40x60	23 SETCLASS30/25 o SETCLASS33/25	1	ESGD1	99,00

Articolo/i non soggetto a scontistica standard, contattare il commerciale di fiducia.
Article/s not subject to standard discounts, contact the trusted commercial.
Für Artikel/e, für die keine Standardrabatte gelten, wenden Sie sich an den Vertriebsmitarbeiter Ihres Vertrauens.



DELIVERY

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

DELIVERY

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

DELIVERY

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






DELIVERY
DELIVERY
DELIVERY



REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

 RedBox è il fornello per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato, assicurando il mantenimento del calore e della fragranza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

Pizza, piatti a base di pasta, fritti, hamburger e qualunque altro cibo mantengono così il giusto grado di calore e umidità, esaltando gli ingredienti più raffinati e ricercati e senza mai compromettere gusto e qualità.

Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°).

Il sistema brevettato RedBox è elettrico, alimentato da una batteria al litio dedicata, di grande capacità.

RedBox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e sulle auto (4 posti o superiori, con sedili posteriori ribaltabili) allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.





DELIVERY
DELIVERY
DELIVERY



🇮🇹 PIZZA. HOT. ALWAYS.

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

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

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

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

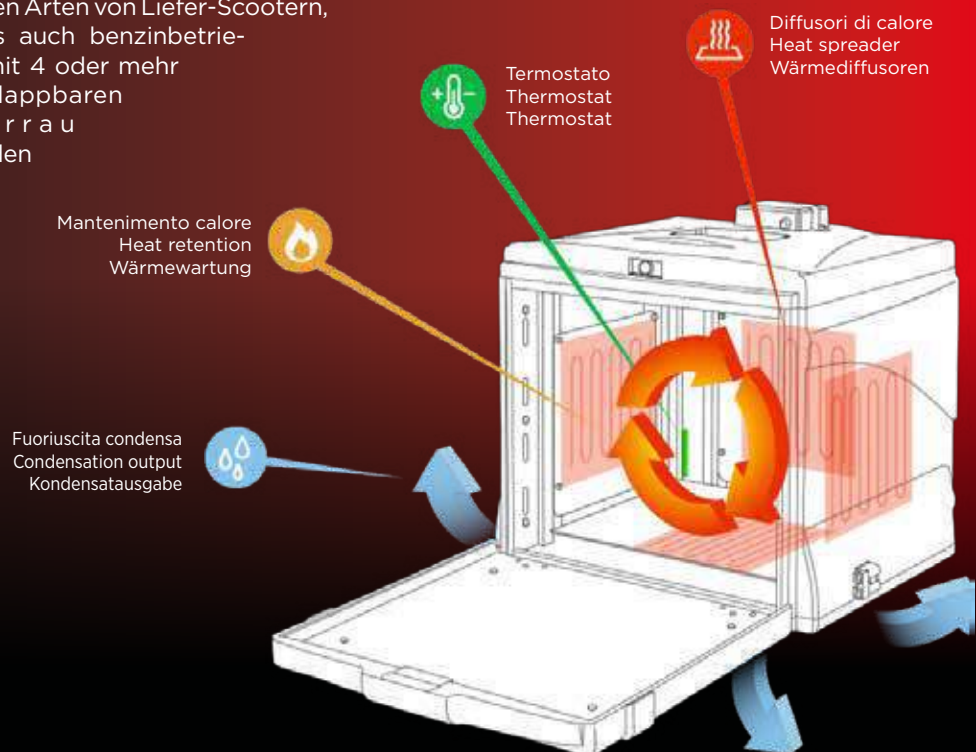
🇩🇪 PIZZA. HEISS. IMMER.



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

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

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

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



CODICE Reference Artikelnummer	REDBOX 10	REDBOX 12
Compatibilità Compatibility Kompatibilität		
Preriscaldamento Preheating Vorheizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dimensioni interne Internal Dimensions Interne Abmessungen	40X40Xh37 cm	51X51Xh40 cm
Dimensioni esterne External Dimensions Externe Abmessungen	49X50Xh51 cm	59X59Xh55 cm
Peso Weight Gewicht	15,2 kg	18,5 kg
Volume Volume Maß	58 lt	90 lt
Capienza cartoni pizza/pinsa Pizza/pinsa Box Capacity Pizza/pinsa Karton Kapazität	- Fino a 10 da 33x33xh3 cm 7 da 40x40xh4 cm 7 da 36x24xh4 cm - Up to 10 of 33x33xh3 cm 7 of 40x40xh4 cm 7 of 36x24xh4 cm - Bis zu 10 Stk von 33x33xh3 cm 7 Stk von 40x40xh4 cm 7 Stk von 36x24xh4 cm	- Fino a 12 da 33x33xh3 cm 7 da 50x50xh5 cm 18 da 36x24xh4 cm - Up to 12 of 33x33xh3 cm 7 of 50x50xh5 cm 18 of 36x24xh4 cm - Bis zu 12 Stk von 33x33xh3 cm 7 Stk von 50x50xh5 cm 18 Stk von 36x24xh4 cm
Temperatura di esercizio Operating Temperature Betriebstemperatur	65°/105°	65°/105°
Autonomia batteria Battery Life Batterie-Autonomie	Fino a 4,5 h Up to 4,5 h Bis zu 4,5 h	Fino a 5,5 h Up to 5,5 h Bis zu 5,5 h
Capacità batteria Battery capacity Batterie-Kapazität	Ioni di Litio 1 Kw Lithium-ion 1 Kw Lithium-Ionen 1 Kw	Ioni di Litio 2 Kw Lithium-ion 2 Kw Lithium-Ionen 2 Kw
Materiale Material Material	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminium/Stainless 304; Exterior EPP. Aluminium/Edelstahl 304; EPP außen.	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminium/Stainless 304; Exterior EPP. Aluminium/Edelstahl 304; EPP außen.



REDBOX 10



REDBOX 12



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



Parete doppia camera
Sides with double room
Wände mit Doppelkammer



Piastra di aggancio
Docking plate
Hakenplatte



Piedini ammortizzati
Cushioned feet
Amortisiert Füße

I VANTAGGI DI REDBOX

THE ADVANTAGES OF REDBOX | VORTEILE VON REDBOX



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



RISCALDA E MANTIENE FINO A 105° C
HEATS AND MAINTAINS UP TO 105 ° C
HEIZT UND HÄLT BIS ZU 105° C



SCARICO DELL'UMIDITÀ IN ECCESSO
EXCESS HUMIDITY UNLOADING
ABFLUSS VON ÜBERSCHÜSSIGER FEUCHTIGKEIT



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



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



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



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










DELIVERY TRADIZIONALE

TRADITIONAL DELIVERY

TRADITIONELLE LIEFERUNG

Box rigidi coibentati | Insulated rigid box | Isolierte starre Boxen

    	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 	CODICE Reference Artikelnummer						
			COD.	€					
39X40 Xh50	34X35 Xh45	2xØ33	12xØ33	AV	Solo guide (5) Guides only (5) Nur Führung (5)	8	1	BP33CS	381,40
46x47 xh50	41x41 xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	9,6	1	BP33CR	453,90
51X52 Xh50	46X47 Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	11,5	1	BP40CR	485,40



BP33CS

Coibentato: doppia parete isolato termicamente








Insulated: double sides, thermally insulated

Isoliert: doppelwandig thermisch



BP...CR

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

    	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 	CODICE Reference Artikelnummer					
			COD.	€				
46x47 xh50	41x43 xh45	2xØ33	AV	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	7	1	BP33R	277,90
51x52 xh50	46x48 xh45	2xØ40	AV	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	8,7	1	BP40R	325,70
58x59 xh50	53x55 xh45	2xØ45	AV	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	9,5	1	BP45R	395,90
60x61 xh50	56x58 xh45	2xØ50	AV	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	10	1	BP50R	410,70












BP...R

Non coibentato: parete singola

Not insulated: single side

Unisoliert: einwandig

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm) Außenmaße (cm)	 Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm) Innenmaße (cm)	 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Capienza borse Bag capacity Taschenfassungsvermögen	 Capienza solo cartoni Box only capacity Fassungsvermögen der Kartons	 Materiale Material Material
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis			
AV Alluminio Preverniciato Pre-coated aluminium Vorlackiertes Alu	SG Acciaio Zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	A Alluminio Aluminium Alu			



BPKIT2

BPKIT3



Piastra fissaggio box | Fixing plate | Befestigungsplatte

Icon	Icon	Note caratteristiche Features Eigenschafter	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
34x37,5 xh3,5	A	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Universal fixing kit to scooter carrier Befestigungssatz, für den Gepäckträger des Motorrads	2,82	1	BPKIT2	75,60
34x37,5 xh3,5	A	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Amortised universal fixing kit to scooter carrier Universalsatz, gedämpft, zur Befestigung am Gepäckträger des Motorrads	3,18	1	BPKIT3	115,30

Box rigido economico | Inexpensive rigid box | Billig starre Box

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



Bauletto semirigido | Semi-rigid case | Halbstarrer Koffer

Icon	Icon	Icon	Note caratteristiche Features Eigenschafter	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
						COD.	€
40x40 xh51,5	12xØ33	A	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert. Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	4,3	1	BPSR33	269,10
45x45 xh51,5	8xØ40	A	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert. Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	5,7	1	BPSR40	283,60

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

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

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



AC-DST33

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

Icon	Note caratteristiche Features Eigenschafter	Icon	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
3x3	Busta 250 pz Bag of 250 pieces Tüte 250 St.	0,52	6	AC-DST33/250	15,60

Borsa termica classica | Classic thermal bag | Standard-Thermotasche

			Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				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

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



BT...



BT...



BT406020

Borsa termica morbida | Soft thermal back | Weiche Thermotasche

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

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß






BTD...

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



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




		Note caratteristiche Features Eigenschafte		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
38x38xh24	5xø33	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1,27	1	BTR3320	112,10
46x45xh26	4xø40 5xø36	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1,67	1	BTR4020	128,40
52x50xh26	3xø45	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	2,03	1	BTR4520	142,40

BTR...



BTPOST




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

		Note caratteristiche Features Eigenschafte		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
29x31xh20		Tracolla/apertura verticale Shoulder über die Schulter zu tragen	0,54	1	BTPOST	76,30



BTZ...

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

		Note caratteristiche Features Eigenschafte		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
					COD.	€
36x36xh40	10xø33	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1,57	1	BTZ3340	132,00
43x43xh40	7xø40 10xø36	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	2,06	1	BTZ4040	150,60

CARRELLI E CONTENITORI

TROLLEYS
AND CONTAINERS

WAGEN
UND BEHÄLTER

GUIDA ALLE CARATTERISTICHE DEI CARRELLI

.....

Gi.Metal produce carrelli secondo concezioni progettuali sviluppate internamente, sostenute da tecniche costruttive e da impianti produttivi in continuo aggiornamento.

Il tratto innovativo di questa tipologia produttiva è la contemporanea presenza di alcune caratteristiche distintive, della tecnica adottata e dei materiali impiegati.

La gamma spazia con profondità su ampie aree: carrelli per il servizio sala, per la movimentazione di stoviglie (portapiatti), carrelli utili in pizzeria (tramoggia per farina, porta cassette per palline pizza ecc.) carrelli per teglie rettangolari e tonde.

TECNICHE COSTRUTTIVE PROPRIE

Le soluzioni tecniche adottate sono frutto delle risorse interne e fanno leva sul pensiero aperto con cui risolvere le problematiche produttive, senza ricorrere all'imitazione che può scaturire dalla necessità di inseguire il mercato aperto da altri.

Le produzioni Gi.Metal mirano ad offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità e per farlo si avvalgono dei migliori materiali tra cui predomina l'acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea privo di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.

CARATTERISTICHE

- Smontabili: facilitano spedizione e stoccaggio con un ingombro contenuto.
- Robusti: l'assetto dinamico consentito dalla rinuncia alle saldature amplia la portata massima dei carrelli che viene chiaramente dichiarata e garantita.
- Funzionali: grazie alla dotazione di ruote grandi e scorrevoli viene salvaguardata l'assoluta efficienza anche a pieno carico.
- Stabilità dinamica: l'efficiente movimentazione è consentita dalla stabilità della struttura portante. La mancanza di saldature evita la rigidità a favore del bilanciamento.

TECNICA

Il ricorso al tubo tondo di grande diametro (25 mm) e agli accoppiamenti "a culla" garantiscono solidità strutturale senza pari e semplicità di linee dall'impatto estetico pulito e gradevole.

Le lavorazioni sul tubo sono realizzate da un laser tridimensionale con precisione assoluta: il carrello finito e assemblato risente positivamente di tale tecnologia costruttiva fin dal concepimento vedendo realizzate lavorazioni altrimenti non possibili.

L'abbinamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantisce robustezza superiore alla saldatura.

MATERIALI

AISI 441 è la lega di acciaio ad altissime prestazioni utilizzata per tutti i prodotti in inox.

Questa scelta coniuga le migliori performance in termini di robustezza e resistenza all'ossidazione con la stabilità del mercato.

Gi.Metal preferisce scegliere la migliore qualità senza compromessi, allontanandosi dai luoghi comuni infondati anche se di facile presa comunicativa: per questioni culturali in alcuni paesi resiste il mito della calamita che determinerebbe la qualità dell'acciaio anziché affermarsi la reale e verificabile resistenza alla corrosione garantita dalla presenza del cromo (nel 441 è in simili percentuali al 304).

GUIDES TO THE CHARACTERISTICS OF THE TROLLEYS

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

The innovative nature of this production type is the simultaneous presence of certain distinctive characteristics, the technique employed and the materials used. The range covers extensive areas: restaurant serving trolleys, trolleys for transporting crockery, useful trolleys for the pizzeria (flour carrier, dough box storage trolley), trolleys for rectangular and round pans.

OUR OWN CONSTRUCTION TECHNIQUES

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

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



CHARACTERISTICS

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

TECHNIQUE

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

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

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

MATERIALS

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

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

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

FÜHRT AUF DIE MERKMALE DER WAGEN

.....

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

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

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

EIGENE HERSTELLUNGSTECHNIKEN

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

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

DIE EIGENSCHAFTEN

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

DIE TECHNIK

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

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

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


DAS MATERIAL

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

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

Gi.Metal zieht es vor, die beste Qualität ohne Kompromisse zu wählen und entfernt sich von unbegründeten allgemeinen Aussagen, die oft kundenanziehend wirken. Aus kulturellen Gründen wird in einigen Ländern weiterhin die Geschichte des Magnets erzählt, die die Qualität des Stahls bestimmen soll, wogegen die effektive und nachprüfbar Korrosionsfestigkeit unterstrichen werden sollte, die durch die Anwesenheit von Chrom garantiert wird (im 441 und in ähnlichen Anteilen im 304).


LINEA MENSA
CANTEEN LINE
SERIE KANTINE

 Gi.Metal ha ideato una struttura tubolare portante su cui il piano viene assicurato ad incastro.

Questa soluzione permette di superare la tecnica costruttiva tradizionale che prevede la saldatura di piani stampati sulle fiancate e che crea punti critici sottoposti a svariate sollecitazioni, su cui incide tutto lo sforzo. In queste condizioni un pavimento leggermente sconnesso o un oggetto che ostacoli il movimento bloccano le ruote e, l'inerzia della parte superiore del carrello, tende ad avanzare rischiando di piegare la struttura.

Le caratteristiche distintive di questa linea di carrelli:


- stabilità e robustezza (quindi capacità di carico) decisamente più elevate;
- piani rimovibili (facilitando sanificazione o sostituzione);
- personalizzazione: su richiesta misure diverse da quelle standard di larghezza, lunghezza e altezza del bordo del piano;
- versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.
- versione SM con portata fino a 200 kg.

 Gi.Metal has designed a tubular support structure into which the shelf is secured.

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

The distinctive features of this line of Gi.Metal trolleys:

- extremely stable and hard-wearing (therefore with excellent carrying capacity);
- removable shelves (facilitating cleaning or replacement);
- customisation: on request, different measures from the standard width, length, and height of the shelf edge;
- version (SME) with built-in weight-bearing shelves, without removable tray, capacity of up to 160 kg.
- SM version with capacity up to 200 kg.

 Gi.Metal hat einen tragenden rohraufbau entwickelt, auf dem die Fläche durch Einspannung gesichert ist.

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

Die unterscheidenden Eigenschaften dieses Wagenangebots:

- Stabilität und Robustheit (somit Tragkraft), die entschieden höher sind;
- entfernbare Flächen (dadurch Hygiene und Austauschmöglichkeit);
- persönliche Gestaltung: auf Anfrage, andere Größen als die Standardgrößen in Breite, Länge und Höhe des Randes der Böden;
- Ausführung (SME) mit integrierten tragenden Flächen, ohne ausziehbares Tablett, Tragkraft bis 160 kg.
- Version SM mit einer Kapazität bis zu 200 kg.



Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves | Ausziehbare Edelstahlflächen

						Note caratteristiche Features Eigenschäfter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
									COD.	€
88x58xh93	125	SS	575	200	2 piani 2 shelves 2 Flächen	17	1	SM-280	481,10	
108x58xh93	125	SS	575	200	2 piani 2 shelves 2 Flächen	20	1	SM-2100	556,40	
88x58xh93	125	SS	270	200	3 piani 3 shelves 3 Flächen	22	1	SM-380	633,00	
108x58xh93	125	SS	270	200	3 piani 3 shelves 3 Flächen	24	1	SM-3100	745,00	



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


						Note caratteristiche Features Eigenschäfter		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
									COD.	€
83x53xh92	100	SS	585	140	2 piani 2 shelves 2 Flächen	12,5	1	SME-280	372,70	
103x53xh92	100	SS	275	140	2 piani 2 shelves 2 Flächen	14	1	SME-2100	389,90	
83x53xh92	100	SS	585	160	3 piani 3 shelves 3 Flächen	16,3	1	SME-380	493,00	
103x53xh92	100	SS	275	160	3 piani 3 shelves 3 Flächen	18,8	1	SME-3100	518,00	




LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teilaufnahme	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS Inox Stainless Steel Edelstahl		

LINEA ASSO
ASSO LINE
SERIE ASSO

 Carrello "Gueridon" stile Gi.Metal. Piccoli ed agili (40x70 cm). Ideali per il servizio al tavolo.

- Piano in truciolare bilaminato, spessore di 18 mm, angoli stondati, gambe in acciaio (AL) o in legno (ALM-270).
- Ruote Ø 100 mm.

 "Gueridon" trolley Gi.Metal style. Small and agile (40x70 cm). Ideal for table service.







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

 Gueridon Stil Gi.Metal. Klein und handlich (40x70 cm). Ideal für Tischservice.







- Fläche aus doppelt laminierten Spanplatten, Stärke: 18 mm, abgerundete Ecken, Stahl- (AL) oder Holzbeine (ALM-270).
- Räder Ø 100 mm.



Inox tubo ø 25 mm | Tubular stainless steel ø25 mm | Edelstahlrohr ø25 mm












    	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
70x40xh76,5 100 SL 550 140	2 piani bilaminato 2 bi-laminated shelves 2 doppelt laminierte Flächen	12,3 1	AL-270	278,00

Asso legno massello | Solid wood Asso | Asso Massivholz

    	Note caratteristiche Features Eigenschafter	 Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
70x40xh76,5 100 WL 500 120	2 piani bilaminato 2 bi-laminated shelves 2 doppelt laminierte Flächen	12,3 1	ALM-270	256,70



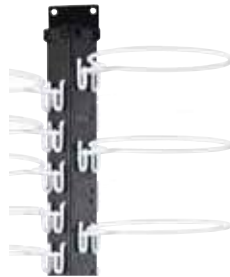
LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)	
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 Inox Stainless Steel Edelstahl	 Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat	 Acciaio verniciato/Plasticato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl	 Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat

PORTAPIATTI

PLATE RACKS

TELLERSTÄNDER



I supporti sono regolabili in altezza in base alle proporzioni dei tuoi piatti.
The supports are adjustable in height according to the size of your plates.
Die Stützen sind in der Höhe entsprechend den Proportionen Ihrer Platten einstellbar.

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.

Features about plate racks:

- On 4 swivel wheels 125 mm.
- Means that plates can be "temporarily" stored, saving space in the laboratory.
- Tubular coated carbon steel structure with plasticised steel wire supports.
- Modular structure that adapts to fit your needs: each support is independent and can be removed for items requiring greater heights.
- Easily-assembled structure taking up little space during delivery and storage.

Merkmale des Tellerträgers:

- Auf 4 125 mm Schwenkrädern.
- Sie ermöglichen, die fertigen Teller zu „parken“, wodurch in der Küche Platz gespart wird.
- Kohlenstahl-Rohraufbau, lackiert und Halterungen aus plastifiziertem Stahlseil.
- Modularer Aufbau, für die folgenden Anforderungen anpassbar: Jede Halterung ist unabhängig, kann für Zubereitungen entfernt werden, die in der Höhe mehr Platz fordern.
- Zusammenbaubarer Aufbau mit eingeschränkten Abmessungen für den Versand und die Lagerung.

Portapiatti | Plate racks | Tellerträger

Note caratteristiche Features Eigenschaften						CODICE Reference Artikelnummer	
Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	COD.	€
74x74xh185	125	SP	96	59	100	PP96	952,30


LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teilaufnahme	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	Inox Stainless Steel Edelstahl	Acciaio verniciato/Plastificato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl	Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat
			Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat		


CARRELLI PORTACESTE / PORTA CASSETTE 60X40 CM

BASKET TROLLEY / DOUGH BOX 60X40 CM STORAGE


WAGEN MIT GESCHIRRSPÜLERKÖRBEN / KISTEN-WAGEN 60X40 CM

 Il carrello portaceste è interamente in acciaio inox. Con vaso di raccolta acqua e tappo di scarico. Uno spessore solleva la prima cesta dal vassoio per evitare il contatto con l'acqua. Ruote da 100 mm pivotanti.

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.

 The basket trolley is entirely in stainless steel. With water collection tray and drain plug. A shim raises the first basket from the tray to avoid contact with water. 100 mm pivoting wheels.






The dough boxes holder trolley is in stainless steel or galvanized steel, 12/10 mm metal sheet, 4 pivoting wheels of 80 mm. For stackable pizza boxes, minimum size, maximum functionality.

 Der Korbwagen ist komplett aus Edelstahl. Mit Wasserauffangbehälter und Abflusstöpfen. Eine Unterlegscheibe erhöht die ersten Korb aus dem Tablett, um Kontakt mit Wasser zu vermeiden. Räder 100 mm schwenkbar.






Der Kistenhalterwagen ist aus Edelstahl oder verzinktem Stahl, 12/10 mm Blech, 4 schwenkbare Räder von 80 mm. Für stapelbare Pizzakisten, minimale Größe, maximale Funktionalität.



Portaceste | Basket-holder | Korbträger










				Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
							COD.	€
51x60xh89	100	SS	60	Per lavastoviglie 50x50 For dishwashers 50x50 Für Geschirrspüler 50x50	6,7	1	PCS	231,90

Portacassette | Dough box storage trolley | Kistenträger

				Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
							COD.	€
65x45xh12	80	SS	50	Lamiera inox 12/10, per cassette 40x60 Stainless steel 12/10 for 40x60 cases Edelstahl 12/10, für Kisten 40x60	3,64	1	PC4060I	105,70
65x45xh12	80	SG	50	Lamiera zincata 15/10, per cassette 60x40 Galvanized sheet 15/10 for 60x40 cases Verzinktes Blech 15/10, für Kisten 60x40	4,29		PC4060Z	83,10




LEGENDA | LEGEND | LEGENDE


 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teilaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS Inox Stainless Steel Edelstahl	SG Acciaio zincato Galvanized steel Verzinkter Stahl	


CARRELLO PORTA CASSE

CRATE TROLLEY

KISTEN-WAGEN







 Carrelli robusti a pianale multiuso (PC100), nelle due versioni a 4 o 6 ruote (due centrali fisse e quattro agli angoli girevoli per assicurare massima agilità a pieno carico). Ruote da Ø 125 mm.

 Hard-wearing multi-purpose trolleys (PC100) available in two different versions, with 4 or 6 wheels (two fixed central wheels and four swivel wheels at the corners to ensure maximum agility even when fully loaded). Wheels Ø 125 mm.










 Robuste Wagen mit Mehrzweckfläche (PC100), in den beiden Ausführungen mit 4 oder 6 Rädern (zwei feste mittlere und vier in den Ecken, die drehbar sind, um bei Vollbelastung höchste Bewegungsfreiheit zu ermöglichen). Räder Ø 125 mm.



Portacassette | Dough box storage trolley | Kistenträger

							CODICE	
							Reference Artikelnummer	
							COD.	€
	57x97xh103	125	SS	200	4 ruote 4 wheels 4 Räder	15,28 1	PC100	331,60
	57x97xh103	125	SS	250	6 ruote 6 wheels 6 Räder	17,35	PC100R	381,90

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis		Inox Stainless Steel Edelstahl		Acciaio zincato Galvanized steel Verzinkter Stahl		

TRAMOGGIA PER FARINA

FLOUR CARRIER


MEHLTRICHTER

 Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm.

Presenta un coperchio a due aperture per un comodo prelievo della farina e un frontale estraibile a baionetta per facilitare l'introduzione laterale dei sacchi evitandone il sollevamento in alto.

Nella versione tradizionale a vasca, causa scarsa accessibilità, la stessa farina rimane sul fondo per lunghi periodi con risultati igienici poco consoni.

La soluzione ideata da Gi.Metal consente il mantenimento di due sacchi da 25 Kg e una perfetta gestione della farina: iniziato un sacco, diviene automatico attendere la conclusione prima dell'apertura di un nuovo, senza contatto fra farina e contenitore, si evita la formazione di farina invecchiata residua.

 Fully-built from stainless steel with 4 wheels, 80 mm.

Features a lid with two apertures to make for easy collection of flour and a bayonet pull-out front to facilitate the positioning of sacks from the side, avoiding having to lift them up.

In the traditional tank version, due to the difficult access, flour often remained at the bottom for long periods of time, making for poor hygiene.

The solution developed by Gi.Metal allows two 25 Kg sacks to be stored and perfect flour management: once the sack is started, it is automatic to wait for it to be finished before opening a new one, with no contact between flour and container, avoiding the formation of residual old flour.

 Ganz aus Edelstahl mit 4 - 80 mm - Rädern.






Er hat einen Deckel mit zwei Öffnungen für eine bequeme Entnahme des Mehls und ein abziehbares Bajonett-Vorderteil, um die seitliche Einführung der Säcke zu erleichtern, wodurch ein Anheben dieser nach oben nicht notwendig ist.

In der herkömmlichen Ausführung mit Behälter bleibt das Mehl aufgrund der schlechten Zugänglichkeit lange auf dem Boden, was aus hygienischen Gründen nicht empfehlenswert ist.

Die von Gi.Metal entwickelte Lösung ermöglicht die Beibehaltung von zwei 25 kg-Säcken und eine perfekte Handhabung des Mehls. Nachdem ein Sack begonnen wurde, muss das Ende des ersten Sacks vor der Öffnung eines neuen automatisch abgewartet werden, ohne Kontakt zwischen Mehl und Behälter, wodurch ein Entstehen von alten Mehresten vermieden wird.












Tramoggia per farina | Flour carrier | Mehltrichter

				Note caratteristiche Features Eigenschaften		Q	CODICE Reference Artikelnummer	
							COD.	€
38x72xh76	80	SS	50	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	16,2	1	TR	485,40



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS Inox Stainless Steel Edelstahl	SC Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless s. Edelstahl / Verchromt	


RITIRO VASSOI UNIVERSALE

UNIVERSAL TRAYS COLLECTOR


UNIVERSAL-TABLETTABRÄUMWAGEN

RV-F/10




 Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm.

Le squadrette a filetto di acciaio cromato di 6 mm non sono fissate alla struttura ma vengono assemblate a scatto. Possono accogliere contemporaneamente vassoi di varia misura (di larghezza compresa tra 300 mm e 370 mm) inclusi Euronorm e Gastronorm.









 Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. 12 cm between shelves. Wheels 100 mm.

The 6 mm chrome-plated steel thread supports are not fixed to the structure, rather they are assembled and click into place. They can hold different sized trays at the same time (width ranging from 300 mm to 370 mm) including Euronorm and Gastronorm.

 Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm - Rundrohr. Abstand zwischen den Flächen: 12 cm Räder Ø 100 mm.

Die Schienen aus verchromtem 6 mm - Stahl sind nicht an dem Aufbau befestigt, sondern werden eingelassen montiert. Sie können gleichzeitig Tablettts mit verschiedenen Abmessungen aufnehmen (Breite zwischen 300 und 370 mm), einschließlich Euronorm und Gastronorm.

Universale | Universal tray collector | Tablett-Rücknahme












									CODICE	
									Reference	Artikelnummer
										€
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	

Supporti in filetto acciaio cromato | Chrome-plated steel thread supports | Halterungen aus verchromtem Stahl


RV-F/20





LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 SS Inox Stainless Steel Edelstahl	 SC Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless s. Edelstahl / Verchromt	

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE
 ROUND AND/OR SCREEN PAN CARTS
 BLECHGITTER FÜR RUNDE BLECHE UND/ODER RASTERBLECHE










 Struttura in acciaio inox, griglia di supporto in acciaio cromato, 4 ruote pivotanti ø125 mm.


 Stainless steel structure, chrome-plated steel support screen, 4 swivel wheels ø125 mm











 Edelstahl Aufbau, Tragegitter aus verchromtem Stahl, 4 drehbare 125 mm - Räder.



Portateglie tonde | Round pan carts | Blechgitter für runde Bleche

     			Note caratteristiche Features Eigenschaften		CODICE Reference Artikelnummer		
			Teglie ø38-50 cm Pans ø38-50 cm Bleche ø38-50 cm	Teglie ø26-38 cm Pans ø26-38 cm Bleche ø26-38 cm	COD.	€	
52x54xh162	125	SC	20	57	100	PTT20	482,20
52x54xh162	125	SC	30	35	60	PTT30	460,50

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS Inox Stainless Steel Edelstahl	SC Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless steel Edelstahl / Verchromt	PVC Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L"
 PASTRY/PIZZA PAN CARTS ON "L" GUIDES
 BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA AUF L-FÜHRUNG



SI-246R



SI-264R

Completamente in acciaio inox, struttura portante tubolare da 25 mm, guide a L (squadrette) rivettate, ruote pivotanti da 125 mm.

Built entirely from stainless steel, 25 mm tubular support structure, riveted (support) L-guides, 125 mm swivel wheels.

Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm - Rohr, L-Führungen (Schienen), genietet, drehende 125 mm - Räder.



SI246-COP

Carrello portateglie | Pan cart trolley | Blech-Wagen

Icone	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
70x49xh183	125 SS 20 78 100 Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietetete Führungen	16 1	SI-246R	514,80
66x49,5xh185	125 SS 20 78 100 Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietetete Führungen	18 1	SI-264R	563,00

Copertura per SI-246R e SI-264R | Cover for SI-264R |
 Abdeckung für SI-264R


Icone	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
PVC	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparent, extra-chick, easy to position. Transparent mit hoher Stärke, leichte Handhabung.	2 1	SI246-COP	190,90


LEGENDA | LEGEND | LEGENDE


	Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße		Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS	Inox Stainless Steel Edelstahl	SC	Inox / Cromato Chrome-plated / Stainless steel Edelstahl / Verchromt	PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA

PASTRY/PIZZA PAN CARTS WITH RACKS
BLECHGITTER FÜR KONDITOREI/PIZZERIA

 Struttura molto versatile a braccetti, con possibilità di scelta tra le versioni completamente in acciaio inox o in ferro zincato, su colonna singola o su colonna a caricamento doppio, su ruote o a parete.

 Fairly versatile arm structure with possibility of choosing between the versions built entirely from stainless steel or galvanised iron, on a single column or dual-loading column, on wheels or wall-mounted.

 Sehr vielfältig einsetzbare Struktur, mit Auslegern, verschiedene Ausführungen aus Edelstahl oder aus verzinktem Eisen, auf einzelner Träger oder auf doppelt beladbarem Träger, auf Rädern oder Wandbefestigung.

Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

	📏	∅	□	■	↕	⚠️	Note caratteristiche Features Eigenschafter	📦	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
										COD.	€
51x54xh172	100	SG	20	66	80	20 piani 20 shelves 20 Flächen	14,4	1	BZ-2U	302,40	
51x86xh172	100	SG	40	66	160	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	19,2	1	BZ-4U	370,30	

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Distance between shelves 8 cm (6,6 cm useful) | 8 cm Abstand zwischen den flächen (6,6 cm Arbeitsmaße)












BZ-4U



BZ-2U



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 Inox Stainless Steel Edelstahl	 Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	

Rastrelliere | Racks | Gittergestelle

	Icona	Ø	□	■	↑↓	⚠	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso Q	CODICE Reference Artikelnummer	
									COD.	€
51x54xh172	125	SS	20	66	80	20 piani 20 shelves 20 Flächen	13,8	1	BI-2U*	391,00
51x86xh172	125	SS	40	66	160	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	18,2	1	BI-4U*	493,30
51x54xh172	125	SS	15	86	80	15 piani 15 shelves 15 Flächen		1	BI-15U**	366,90

* Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Distance between shelves 8 cm (6,6 cm useful) | 8 cm Abstand zwischen den flächen (6,6 cm Arbeitsmaße)

** Distanza tra piani 10 cm (8,6 cm utile) | Distance between shelves 10 cm (8,6 cm useful) | 10 cm Abstand zwischen den flächen (8,6 cm Arbeitsmaße)



BI-4U

BI-2U



BI-M15



BI-M11

A parete | Wall-mounted | Wandbefestigung

	Icona	□	■	↑↓	⚠	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Peso Q	CODICE Reference Artikelnummer	
								COD.	€
49x41xh83	SS	10	66	80	Con cerniere per ruotare i supporti With hinges to rotate supports Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen	5,5	1	BI-M11	172,00
49x41xh117	SS	14	66	160	Con cerniere per ruotare i supporti With hinges to rotate supports Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen	7,4	1	BI-M15	229,40

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Distance between shelves 8 cm (6,6 cm useful) | 8 cm Abstand zwischen den flächen (6,6 cm Arbeitsmaße)


LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	Materiale Material Material	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	SS Inox Stainless Steel Edelstahl	SG Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	

CARRELLI GASTRONORM

GASTRONORM TROLLEYS

GASTRONORM-WAGEN

 Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm.

Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali in inox: accoppiamento fra foratura laser e rivetto inox ad alta precisione e robustezza superiore alla saldatura. Ruote con supporto in polimero ad alta densità.

 Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure.

Tray supports secured to the tubular steel with stainless steel structural rivets: the coupling of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets ensure a more hard-wearing result than welding. Wheels with high-density polymer support.

 Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm - Rundrohr.








Tablett-Schienen, am Rohraufbau mit Edelstahl-Nieten befestigt: Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlniete mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre. Räder mit Polymerhalterung mit hoher Dichte.

GN911R













GN9R





Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

     	Note caratteristica Features Eigenschafter	 Q	CODICE Reference Artikelnummer	
			COD.	€
62x38xh94,5 100 SS 9 1/1 h. 65 69 75	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	8,0 1	GN911R	281,30
63x74xh91 100 SS 9 2/1 h. 65 68,8 150	ø 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 18 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 18 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	11,6 1	GN9R	372,50

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 Inox Stainless Steel Edelstahl		

Barra Fermateglie | Bar for pans stopping |
Blechestopper bar

				CODICE	
				Reference	Artikelnummer
				COD.	€
121 → 131x4,5,5	SS	1,1	1	FCPT-L	49,70

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | For the other accessories see page 154 | Für weiteres Zubehör siehe p. 154



GN1811R











GN1811RC













GN18R



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

						Note caratteristiche Features Eigenschafter			CODICE		
									Reference	Artikelnummer	
										COD.	€
62X38,5Xh161	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	17,7	1	GN1811R	437,60	
41,5x73xh164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto With riveted guides, pan entry from short side Mit genieteten Führungen, Einsetzen Bleche kurze Seite	17,7	1	GN1811RC	557,10	
62X74Xh164	125	SS	18 2/1 h. 65	68,8	300	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 36 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 36 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	18,2	1	GN18R	591,00	

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	 Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	 Materiale Material Material	 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. (Kg) Max. static capacity (Kg) Statische max. Tragkraft (Kg)
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	 Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	 Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	 Inox Stainless Steel Edelstahl		

ACCESSORI CARRELLI

TROLLEY ACCESSORIES

ZUBEHÖR FÜR WAGEN

Supplemento ruote frenate | Extra charge for braking wheels
Zuschlag Bremsräder

Ø	□	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	CODICE Reference Artikelnummer	
				COD.	€
100	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	1	AC-RF100	24,20
125	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	1	AC-RF125	25,00



Paracolpi | Buffer | Stoßschutz

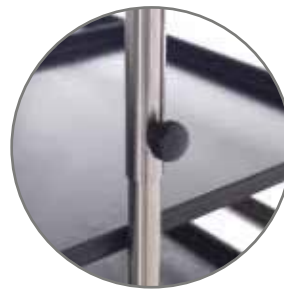
□	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	CODICE Reference Artikelnummer		
			COD.	€	
P	Kit 4 pezzi Kit of 4 pieces Set mit 4 Teilen	0,416	1	AC-PC	11,40



Barra Fermateglie | Bar for pans stopping |
Blechstopper bar

▬	□	Q	CODICE Reference Artikelnummer		
			COD.	€	
121 → 131x4,5,5	SS	1,1	1	FCPT-L	49,70

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | For the other accessories see page 154 | Für weiteres Zubehör siehe p. 154



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)	Dimensione ruote (mm) Wheel dimension (mm) Abmessung Räder (mm)	Materiale Material Material
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
	SS Inox Stainless Steel Edelstahl	PVC Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC
		P Plastica Plastic Kunststoff

Condizioni generali di vendita RIVENDITORI E DISTRIBUTORI

General sales conditions for RESELLERS AND DISTRIBUTORS

Allgemeine Verkaufsbedingungen EINZELHÄNDLER UND VERTRIEB- SUNTERNEHMEN

Le condizioni elencate si intendono
un estratto del documento completo
disponibile all'indirizzo
gimetal.it/pages/termini-e-condizioni

The conditions listed are an extract of the
complete document available at
gimetal.it/en/pages/termini-e-condizioni

Die aufgeführten Bedingungen sind
ein Auszug aus dem vollständigen
Dokument, das unter folgender
Adresse aufgerufen werden kann
gimetal.it/de/pages/termini-e-condizioni

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. autorizzazio-
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 reimballaggio e reimmagazzinamento.
Le spese di trasporto per il ritorno merce, da effettuarsi con
nostro corriere, e le ulteriori spese di trasporto nel caso della
eventuale sostituzione merce sono a carico del cliente.

TEMPI E MODALITÀ DI SPEDIZIONE E DI RITIRO MERCE

Spedizione: entro 7 giorni salvo imprevisti per il materiale a listino. Da valutare caso per caso per il materiale su misura e/o personalizzato.

Ritiro: l'ordine ex-works dovrà essere ritirato entro una settimana dalla ricezione della conferma di 'merce pronta', 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 100000006143

IBAN IT 61 0 03069 37979 100000006143

SWIFT - BIC BCITITMM

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche sono indicative, ci riserviamo di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie al miglioramento del prodotto.

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia si intende competente il foro di Pistoia.

PRICES AND EFFECTIVE DATE

Excluding VAT, as per the current price list with effective date August 2022, except errors and/or omissions.

ORDERS

We only accept orders written by email and online orders on the website rivenditori.gimetal.it/en. For each order received we will send a written confirmation, to be approved and confirmed by the customer.

With order placed by email:

- **For EU countries** - Minimum order € 250 net goods amount.
- **For non-EU countries** - Minimum order € 1,000 net goods amount.

With an order placed on the website rivenditori.gimetal.it/en:

- **For EU countries** - Possibility of placing orders under € 250.00 net goods amount, with a surcharge of 10% on the total at the list price (with a minimum of € 15). For orders equal to or greater than € 250 net goods amount, no additional surcharges will be applied.
- **For non-EU countries** - Minimum order 750 euros net goods amount.

TRANSPORT

For shipments to Italy:

With order placed by email:

- Free shipping, with an order amount greater than or equal to 750 euros net goods amount.

With an order placed on the website rivenditori.gimetal.it:

- Free shipping, if with an amount greater than or equal to 500 euros net of goods.
- 22 euros for shipping costs, if the amount is less than 500 euros.

For shipments outside Italy:

- Ex Works (ex works), unless otherwise agreed.
- In any case, orders with a mandatory delivery date to any destination are not accepted.

Dropshipping:

- For Italy and EU countries, only from the reseller portal "rivenditori", it is possible to take advantage of the Dropshipping service. For more details, see the link: rivenditori.gimetal.it/private/dropshipping-scopri-di-piu

TRANSPORT AND RETURNS RESPONSIBILITIES

The goods travel at the risk of the customer. Goods insurance as per Law 450/85.

No objections are accepted unless it is reported on the courier document at the time of unloading that the packaging/packing is damaged or open. Any damage must be reported in written form with the proper documents (pictures) within 8 days from when the goods were received. Any damages must be notified in writing within 8 days of receipt of the goods. No returns will be accepted without said notice. Goods that are used, damaged or subject to other treatments will not be accepted.

A return may be accepted by our warehouse only within 15 days from our written authorisation. We only accept products with their original, unopened package. 10% of the net price of the goods will be charged for repackaging and restocking expenses. Transport expenses for the return of goods, to be performed with our courier, and other transport expenses in case of a replacement of the goods must be borne by the customer.

TIMES AND METHODS OF GOODS SHIPMENT AND COLLECTION

Shipment: within 7 days unless problems arise with the materials on the list To be evaluated case by case for custom material.

Collection: the ex-works order must be collected within a week from receiving the 'goods ready' confirmation, at our warehouse. If the goods are not collected within the established time, we will charge 1% of the total value of the order for each day it is kept in storage, minimum 50 € per day.

Packages: standard cardboard package. In relation to the volume of the order, the goods may be shipped on pallets.

PAYMENT

We accept various payment methods including: bank transfer, credit card (Visa, Mastercard), PayPal.

A minimum 4% commission is included for credit card or Paypal payments. We reserve the right to refuse some payment methods, to request different payment methods for

some orders and/or require additional commissions.

Terms to be agreed upon with the help of our bank:

INTESA SANPAOLO SPA

AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17

ABI 03069 CAB 37979 CIN O

C/C 100000006143

IBAN IT 61 O 03069 37979 100000006143

SWIFT - BIC BCITITMM

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The technical specifications are indicative and we reserve the right to make all changes that are deemed necessary to improve the product.

JURISDICTION

For any dispute, the court of Pistoia will have jurisdiction.

PREISE UND GÜLTIGKEIT

MwSt. Ausgeschlossen wie Preisliste in Kraft, mit Wirkung vom August 2022, Irrtum vorbehalten.

BESTELLUNGEN

Wir akzeptieren nur Bestellungen per E-Mail und Online-Bestellungen auf der Website rivenditori.gimetal.it/de. Für jede eingegangene Bestellung senden wir eine schriftliche Bestätigung, die vom Kunden genehmigt und bestätigt werden muss.

Bei Bestellung per E-Mail:

- **Für EU-Länder** - Mindestbestellwert 250 € netto Waren.
- **Für Nicht-EU-Länder** - Mindestbestellwert 1.000 € netto Waren.

Bei einer Bestellung auf der Website rivenditori.gimetal.it/de:

- **Für EU-Länder** - Bestellmöglichkeit unter 250,00 € netto Warenwert, mit einem Aufschlag von 10 % auf die Gesamtsumme zum Listenpreis (mind. 15 €). Ab einem Bestellwert von 250,00 € netto Warenwert, werden keine zusätzlichen Zuschläge erhoben.
- **Für Nicht-EU-Länder** - Mindestbestellwert 750 Euro netto Waren.

TRANSPORT

Für Sendungen nach Italien:

Bei Bestellung per E-Mail:

- Freihafen, wenn es sich um einen Betrag größer oder gleich 750 Euro netto Waren handelt.

Bei einer Bestellung auf der Website rivenditori.gimetal.it:

- Freihafen ab einem Betrag von 500 Euro netto.
- 22 Euro Versandkosten, wenn der Betrag unter 500 Euro liegt.

Für Sendungen außerhalb Italiens:

- Ex Works (ab Werk), sofern nicht anders vereinbart.
- In jedem Fall werden Bestellungen mit einem verbindlichen Liefertermin am Bestimmungsort nicht angenommen.

Dropshipping:

- Für Italien und EU-Länder ist es nur über das Reseller-Portal möglich, den Dropshipping-Service zu nutzen. Weitere Details finden Sie unter dem Link: rivenditori.gimetal.it/de/private/dropshipping-scopri-di-piu

TRANSPORTHAFUNG UND RÜCKGABE

Die Ware wird auf Risiko des Kunden transportiert. Transportversicherung nach Ges. 450/85.

Wir akzeptieren keine Beanstandungen, wenn auf dem Kurier-Dokument nicht schriftlich bei Erhalt der Lieferung vermerkt wurde, dass die Verpackung beschädigt oder geöffnet wurde.

Die eventuelle Rücksendung kann von unserem Lager nur angenommen werden, wenn sie innerhalb von 15 Tagen nach unserer schriftlichen Genehmigung bei uns eingeht. Es werden nur Produkte mit ungeöffneter Originalverpackung akzeptiert. Für die Rücksendung von Waren werden 10% des Nettowarenwerts für die Kosten der Neuverpackung und Wiedereinlagerung berechnet.

Die Transportkosten für die Rücksendung von Waren, die mit unserem Kurierdienst durchgeführt werden müssen, und die zusätzlichen Transportkosten im Falle einer Ersatzlieferung gehen zu Lasten des Kunden.

ZEITEN UND METHODEN FÜR VERSAND UND WARENABHOLUNG

Versand: innerhalb von 7 Tagen, außer im Falle unvorhergesehener Umstände bei aufgelistetem Material. Bei maßgefertigtem und/oder personalisiertem Material ist von Fall zu Fall zu entscheiden.

Abholung: Die Bestellung ab Werk muss innerhalb einer Woche nach Erhalt der Bereitstellungserklärung in unserem Lager abgeholt werden. Erfolgt die Abholung nicht innerhalb dieser Frist, berechnen wir für jeden weiteren Tag der Lagerung 1% des Gesamtwertes der Bestellung pro Tag, mindestens jedoch 50 € pro Tag.

Verpackung: Standard-Kartonverpackung. Je nach Umfang der Bestellung kann die Ware auf Paletten versandt werden.

ZAHLUNG

Wir akzeptieren verschiedene Zahlungsmethoden, einschließlich: Banküberweisung, Kreditkarte (Visa, Mastercard), Paypal.

Für Kreditkarten und Paypal wird eine Mindestgebühr von 4% erhoben. Wir behalten uns das Recht vor, bestimmte Zahlungsarten abzulehnen, für bestimmte Bestellungen andere Zahlungsarten zu verlangen und/oder zusätzliche Gebühren zu erheben.

Die Zahlungsfristen sind mit Unterstützung unserer Bank zu vereinbaren:

INTESA SANPAOLO SPA

AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17

ABI 03069 CAB 37979 CIN O

C/C 100000006143

IBAN IT 61 O 03069 37979 100000006143

SWIFT - BIC BCITITMM

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die technischen Spezifikationen sind Richtwerte. Wir behalten uns das Recht vor, alle für die Verbesserung des Produkts als notwendig erachteten Änderungen vorzunehmen.

ZUSTÄNDIGER GERICHTSSTAND

Der zuständige Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten ist das Gericht von Pistoia.

IL GRUPPO

THE GROUP

DIE GRUPPE

.....

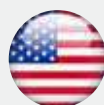


GI.METAL S.R.L.

via Croce Rossa 1/C
Montale (PT) - Italia
Tel. +39 0573 1943680

inform@gimetal.it

www.gimetal.it



GI.METAL USA INC.

203 Commercial Drive
Yorkville, IL 60560 USA
Phone (630)-553 9134
Toll free Number 1-800-952 8350

info@gimetalusa.com

www.gimetalusa.com



GI.METAL BRASIL

Importação e Comércio Ltda.

Rua Jandaia do Sul, 110
Pinhais 83.324-440, PR
Tel 41 3059 1991

info@gimetal.com.br

www.gimetal.com.br



Gi.Metal srl

Via Croce Rossa 1/C 51037 Montale (PT) - Italia

Tel. +39 0573 1943680

www.gimetal.it | inform@gimetal.it

