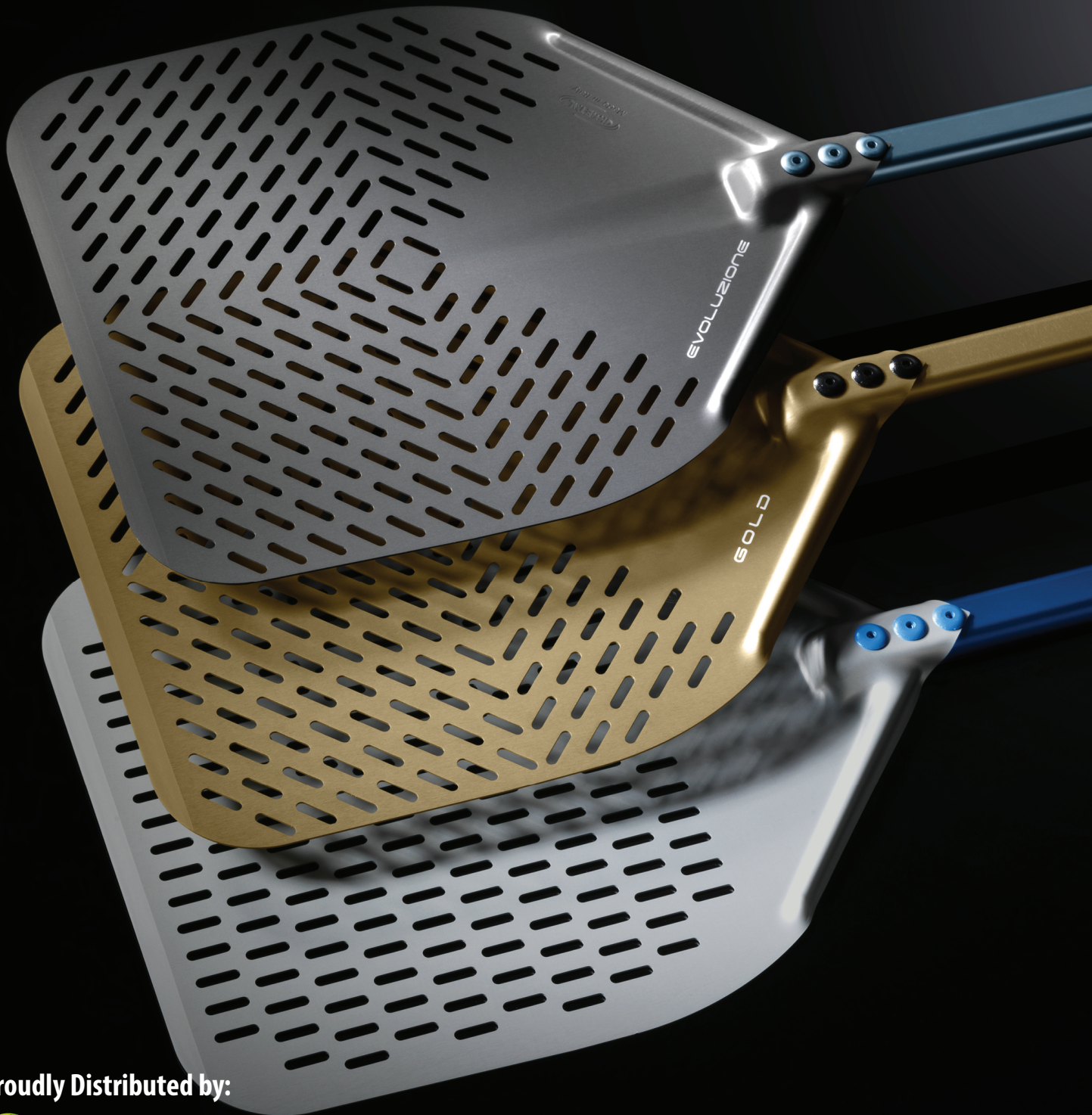




**MADE WITH PASSION.**

**FORATA**  
È GI·METAL



**Proudly Distributed by:**



**GAN TECK KAR INVESTMENTS PTE LTD** [www.gtkfoods.com](http://www.gtkfoods.com)

21 Tuas West Drive, #01-01, Singapore 638411 T: (65)6556-0711 F: (65)6457-5929

# INDICE GENERALE

TABLE  
OF CONTENTS

GENERELLES  
INHALTSVER-  
ZEICHNIS

.....



<b>LA NOSTRA STORIA .....</b>	<b>4</b>
<b>100% ECCELLENZA MADE IN ITALY .....</b>	<b>8</b>
<b>GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA.....</b>	<b>14</b>

<b>PALE</b>	Ricerca per linea di prodotto.....	20
	Alta Prestazione > Carbon.....	22
	Alta Prestazione > Gold .....	28
	Alta Prestazione > Azzurra.....	36
	Alta Prestazione > Napoletana .....	48
	Alta Prestazione > Gluten Free .....	54
	Standard Professionale > Alice .....	62
	Standard Professionale > Aurora .....	70
	Uso Domestico > Amica .....	76
	Legno > Vintage.....	82

<b>ACCESSORI</b>	Pulire: spazzole forno.....	88
	Organizzare: portapale.....	92
	Gestire il forno a legna .....	96
	Cuocere: teglie, retine, pinze.....	98
	Preparare.....	102
	Tagliare.....	104
	Servire Pizzeria/Bar/Fastfood .....	106
	Trasportare .....	110
	Strumenti per esibizioni e consulenze .....	114
	Negozi: espositori.....	116



<b>OUR STORY</b> .....	<b>4</b>
<b>EXCELLENCE 100% MADE IN ITALY</b> .....	<b>8</b>
<b>GUIDE TO THE CHOICE OF THE PEEL</b> .....	<b>16</b>

**PEELS**

Search by product line .....	20
High Performance > Carbon .....	22
High Performance > Gold .....	28
High Performance > Azzurra .....	36
High Performance > Napoletana .....	48
High Performance > Gluten Free .....	54
Professional Standard > Alice .....	62
Professional Standard > Aurora .....	70
Residential Use > Amica .....	76
Wood > Vintage .....	82

**ACCESSORIES**

Cleaning: oven brushes .....	88
Organising: peel holders .....	92
Handle the wood oven .....	96
Cooking: pans, screens, grippers. ....	98
Preparing .....	102
Cutting .....	104
Serving Pizzeria/Coffee Shop/Fastfood .....	106
Delivering .....	110
Tools for shows and consultancies .....	114
Shops: display units .....	116



<b>UNSERE GESCHICHTE</b> .....	<b>4</b>
<b>100% VORZÜGLICHKEIT MADE IN ITALY</b> .....	<b>8</b>
<b>ANLEITUNG FÜR DIE WAHL DER SCHAUFEL</b> .....	<b>18</b>

**SCHAUFELN**

Konfiguration nach Produktlinie Suchen .....	20
Hohe Leistung > Carbon .....	22
Hohe Leistung > Gold .....	28
Hohe Leistung > Azzurra .....	36
Hohe Leistung > Napoletana .....	48
Hohe Leistung > Gluten Free .....	54
Professioneller Standard > Alice .....	62
Professioneller Standard > Aurora .....	70
Hausgebrauch > Amica .....	76
Holz > Vintage .....	82

**ZUBEHÖR**

Reinigen: Ofenbürsten .....	88
Abstellen: Schaufelhalterung .....	92
Den Holzbackofen benutzen .....	96
Backen: Bleche, Gitter, Zangen .....	98
Zubereiten .....	102
Schneiden .....	104
Servieren Pizzeria /Kaffee/Schnelle Nahrung .....	106
Transportieren .....	110
Werkzeuge für darbietungen und beratung .....	114
Geschäfte: Ausstellungsstände .....	116



Gi.Metal è una fabbrica situata nel cuore della Toscana, un progetto nato oltre trenta anni fa nel piccolo laboratorio di un fabbro, oggi diventato una realtà industriale capace di realizzare oltre 600 prodotti diversi e raggiungere ogni angolo del globo.

Questa significativa crescita è merito del focus principale dell'azienda: ascoltare i bisogni dei propri clienti, durante occasioni come fiere di settore, manifestazioni, campionati e corsi di formazione che supportiamo e promuoviamo attraverso il Palapizza, lo speciale laboratorio interno all'azienda.

Dall'ascolto delle esigenze dei pizzaioli, dei loro suggerimenti, progettiamo e creiamo prodotti in grado di migliorare la qualità del loro lavoro, rendendolo più leggero e meno problematico. Dalle parole dei nostri clienti nascono spunti per prodotti nuovi o migliorati, per prodotti che diventeranno standard a catalogo o linee personalizzate ed esclusive.

Gi.Metal è una realtà di medie dimensioni ma strutturata con regole e dipartimenti propri di un'azienda più grande, capace di organizzare i processi interni, in modo efficiente, definendo ambiti di competenza e responsabilità delle persone impiegate.

Negli ultimi anni la crescita a livello produttivo è stata notevole, grazie al continuo rinnovamento dei macchinari di ultima generazione e ad un'attenta gestione dei flussi informativi, così come la fase di spedizione ordini, migliorata sia in termini di qualità che di velocità. Efficienza quindi che rende possibile evadere in una media di 3 giorni ordini complessi che rispecchiano l'ecletticità dei pizzaioli, con le loro richieste sempre particolari e mai banali.

Efficienza che è anche il risultato del lavoro qualificato di persone motivate e appassionate, sulle quali investiamo a livello formativo, affinché siano preparate all'uso delle più moderne tecnologie ma anche a lavorare in gruppo in modo efficace e sereno.

Se non avete mai lavorato con noi, dateci la possibilità di servirvi, perché anche la vostra esperienza possa trovare riscontro in tutte queste parole.

Se siete già nostri clienti, vi ringraziamo per la fiducia finora dimostrata e vi esortiamo a farci sapere come possiamo ancora migliorare.

## LA NOSTRA STORIA

OUR STORY  
UNSERE  
GESCHICHTE

*Marco D'Annibale*



Gi.Metal is a factory located in the heart of Tuscany, a project that was started over thirty years ago in the small workshop of a metal worker, now a plant that can make more than 600 different products and reach every corner of the globe.

This significant growth is due to the company's main focus: listening to the needs of its customers, on occasions such as industry fairs, events, championships and training courses that we support and promote through Palapizza, the special workshop within the company.

By listening to the needs of pizza makers, their suggestions, we design and create products that can improve the quality of their work, making it lighter and less problematic. From the words of our customers, ideas for new or improved products are created for products that will become a catalogue standard or custom and exclusive lines.

Gi.Metal is a medium-sized company but structured with the rules and departments of a larger company, capable of organizing internal processes efficiently, defining areas of competence and responsibility for its employees.

In recent years, production growth has been remarkable thanks to the continuous renewal of the latest generation machinery and a careful management of information flows, as well as the order delivery phase, improved both in terms of quality and speed. Efficiency therefore makes it possible to evolve over 3 days of complex orders that reflect the eclectic nature of the pizzas, with their ever-special and never-banal demands.

Efficiency that is also the result of the skilled work of motivated and passionate people, for whom we invest in training, to be prepared for the use of the most modern technologies, but also to work in groups in an effective and peaceful manner.

If you have never worked with us, give us the opportunity to serve you, so that your experience can also be found in all these words.

If you are already our customer, we thank you for the confidence given to us so far and we encourage you to let us know how we can further improve.



Gi.Metal ist eine Fabrik im Herzen der Toskana, ein Projekt, das vor über 30 Jahren in der kleinen Werkstatt eines Schmieds begonnen wurde und sich mittlerweile zu einem Industriebetrieb entwickelt hat, der in der Lage ist, über 600 verschiedene Produkte herzustellen und an jeden Winkel der Erde zu liefern.

Dieses beträchtliche Wachstum ist das Ergebnis des hauptsächlichlichen Schwerpunkts des Unternehmens: Auf die Bedürfnisse unserer Kunden zu hören, insbesondere bei Veranstaltungen wie Fachmessen, Wettbewerben und Schulungskursen, die wir durch unser Palapizza unterstützen und fördern, die spezielle Werkstatt innerhalb des Unternehmens.

Indem wir auf die Bedürfnisse der Pizzabäcker und ihre Vorschläge hören, konzipieren und erstellen wir Produkte, die die Qualität ihrer Arbeit verbessern können, sodass diese leichter und unproblematischer wird. Aus den Aussagen unserer Kunden gewinnen wir Anregungen für neue und verbesserte Produkte, die nachfolgend Standardproduktlinien im Katalog oder auch individuelle und exklusive Produktlinien werden.

Gi.Metal ist ein mittelgroßes Unternehmen, das jedoch mit den Regeln und Abteilungen eines größeren Unternehmens strukturiert und so in der Lage ist, die internen Prozesse auf effiziente Weise zu organisieren und dabei die Kompetenzbereiche und Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter zu definieren.

In den letzten Jahren war ein beträchtlicher Produktionsanstieg zu verzeichnen, der das Ergebnis einer ständigen Innovation durch Maschinen der neuesten Generation und einer sorgfältigen Verwaltung der Informationsflüsse war, wie beispielsweise die Auftragsabwicklung. Diese hat sich sowohl in Bezug auf Qualität als auch Geschwindigkeit verbessert. Eine Effizienz, die es uns erlaubt, in durchschnittlich 3 Tagen komplexe Aufträge abzuwickeln, die die große Unterschiedlichkeit der Pizzabäcker mit ihren immer speziellen, aber niemals banalen Wünschen widerspiegeln.

Eine Effizienz, die auch das Ergebnis der qualifizierten Arbeit von motivierten und engagierten Personen ist, in die wir mit unseren Schulungen investieren, damit sie in der Lage sind, die modernsten Technologien einzusetzen und auch effektiv und entspannt in der Gruppe arbeiten können.

Wenn Sie noch nicht mit uns gearbeitet haben, empfehlen wir Ihnen, unsere Dienst in Anspruch zu nehmen, wobei auch Ihre Erfahrung diese Aussagen bestätigen wird.

Wenn Sie bereits unser Kunde sind, bedanken wir uns bei Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen und bitten Sie um Hinweise, wie wir uns weiter verbessern können.

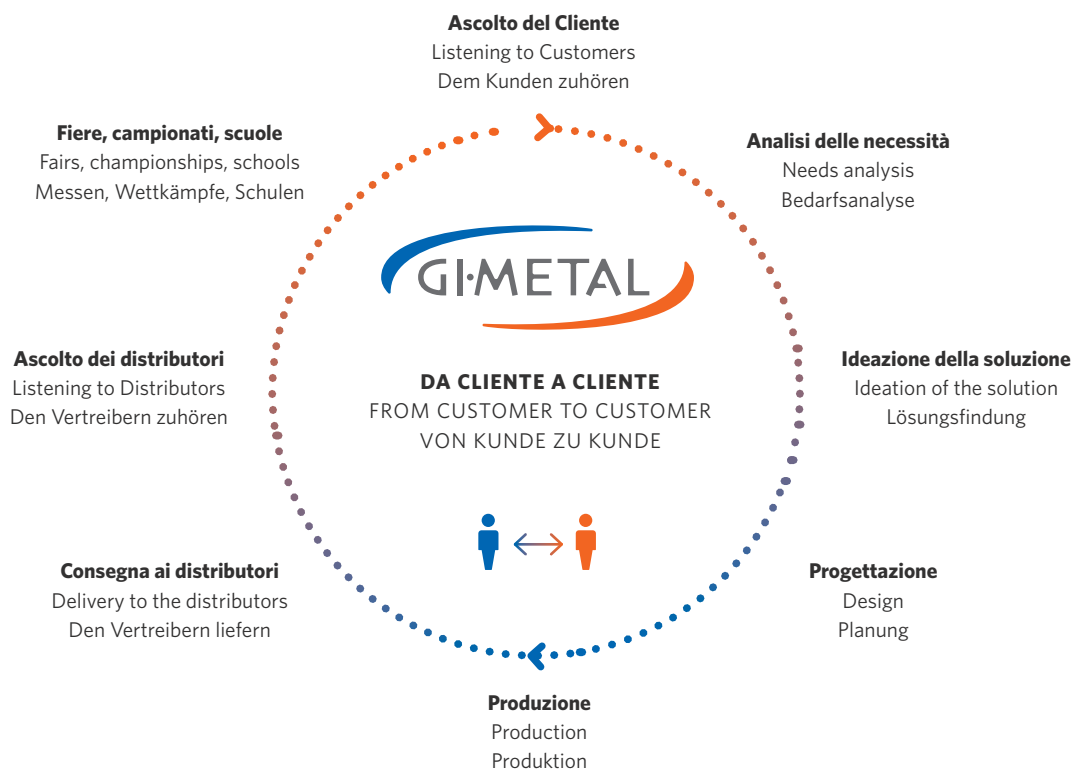
## DALLA PRODUZIONE AL POST- VENDITA: UN CICLO CHE NON SI FERMA MAI

Gi.Metal cura da sempre internamente tutte le fasi del processo: dallo sviluppo del progetto alle varie fasi di produzione. Il processo di produzione dei prodotti Gi.Metal segue un ciclo continuo e costante, fatto da fasi strettamente connesse l'una all'altra. Da una prima fase di studio, ascolto del cliente, analisi delle necessità, prende avvio la fase progettuale dove il prodotto prende vita prima sulla carta e poi concretamente in fabbrica. Qui ha luogo la fase produttiva, dove la materia prima, fatta di tubi e lamiere, si trasforma gradualmente attraverso l'uso di macchine tecnologicamente avanzate, azionate da personale altamente qualificato e motivato. Un connubio perfetto, quello tra operatore e macchina, che permette di ottenere prodotti di qualità, curati nel minimo dettaglio.

Il prodotto Made in Italy è sinonimo di qualità, funzionalità, bellezza in tutto il mondo. Le attrezzature professionali Gi.Metal sono un prodotto italiano apprezzato, desiderato e acquistato in tutto il mondo col miglior rapporto qualità-prezzo del mercato.

Attraverso una capillare forza vendita il prodotto finito raggiunge i distributori Gi.Metal: qui ha inizio la fase di vendita, in cui il prodotto viene scelto dall'utilizzatore finale. L'ultima fase, non meno importante delle altre, è costituita dal post-vendita, in cui si assistono i rivenditori, si risponde con pazienza alle esigenze dei clienti finali, si monitora l'andamento delle vendite, si misurano gli obiettivi raggiunti e se ne fissano di nuovi. È la fase in cui al centro c'è la relazione con il cliente, che occorre mantenere in modo continuativo e duraturo, facendo crescere la fiducia, conquistata nel tempo. Fiere di settore, manifestazioni, campionati, contest, eventi formativi, costituiscono occasioni in cui l'azienda promuove il proprio brand, allarga la propria influenza, crea partnership con altre aziende, fa testare i prodotti direttamente ai professionisti che li usano quotidianamente, ascolta le loro esigenze, fornendo una soluzione alle loro problematiche.

È così che il ciclo non si ferma mai. Da Cliente a Cliente.





## FROM PRODUCTION TO AFTER SALES: A CYCLE THAT NEVER STOPS

Gi.Metal has always taken care of all stages of the process internally: from project development to the different stages of production.

The production process of Gi.Metal products follows a continuous and constant cycle, made by phases closely related to each other. From a first stage of studying, customer listening, needs analysis, the design phase begins where the product takes form, first on paper and then concretely in the factory. This is the production phase, where the raw material, made of tubes and sheets, is gradually transformed through the use of technologically advanced machines, activated by highly qualified and motivated personnel. A perfect blend between operator and machine, that allows you to obtain quality products, with the tiniest detail taken care of.

The Made in Italy brand is synonymous with quality, functionality and beauty all over the world. Gi.Metal professional equipment is an Italian product that is appreciated, wanted and purchased all over the world with the best value for

money on the market. Through an extensive sales force, the finished product reaches Gi.Metal distributors: here the sales phase begins, where the product is chosen by the end user. The last phase, which is no less important than the others, consists of post-sales, where retailers provide support, patiently responding to the needs of the end customers, monitoring the sales trends, to measure the objectives achieved and to set new ones. This is the phase where the relationship with the client is at the centre, which needs to be maintained in a continuous and lasting way, increasing the confidence gained over time.

Industry fairs, events, championships, contests and training events are all occasions where the company promotes its brand, broadens its influence, creates partnerships with other companies, tests products directly with the professionals who use them daily, listens to their needs by providing a solution to their problems.

So the cycle never stops. From Customer to Customer.



## VON DER PRODUKTION BIS ZUM KUNDENDIENST: EIN ZYKLUS, DER NIEMALS STILLSTEHT

Gi.Metal hat von Anfang an sämtliche Produktionsschritte intern ausgeführt: von der Entwicklung des Projekts bis zu den verschiedenen Produktionsschritten.

Der Herstellungsprozess der Produkte von Gi.Metal folgt einem kontinuierlichen und konstanten Zyklus aus eng miteinander verbundenen Phasen. Nach einer ersten Untersuchungsphase auf der Grundlage der Anregungen unserer Kunden und einer Bedarfsanalyse beginnt die Projektierungsphase, in der das Produkt zuerst auf dem Papier und anschließend konkret in der Fabrik Form annimmt. Hier findet die Produktionsphase statt, in der der Rohstoff aus Rohren und Blechen nach und nach mit Verwendung von technologisch fortschrittlichen Maschinen verarbeitet wird, die von hochqualifizierten und motivierten Mitarbeitern bedient werden. Die ideale Kombination zwischen Bedienungspersonal und Maschine ermöglicht die Herstellung von Qualitätsprodukten, die bis ins kleinste Detail ausgearbeitet sind.

Produkte Made in Italy stehen auf der ganzen Welt für Qualität, Funktionalität und Schönheit. Die professionellen Werkzeuge von Gi.Metal sind ein geschätztes italienisches Produkt, das auf der ganzen Welt mit dem besten Preis- Leis-

tungsverhältnis auf dem Markt begehrt und gekauft wird. Über einen umfangreichen Außendienst erreicht das fertige Produkt schließlich die Händler von Gi.Metal: Hier beginnt die Verkaufsphase, in der das Produkt vom Endbenutzer ausgewählt wird. Die letzte Phase, die nicht weniger wichtig als die anderen ist, besteht aus dem Kundendienst, in dem wir unsere Händler betreuen, geduldig auf die Bedürfnisse der Endbenutzer eingehen, den Verlauf der Verkäufe überwachen, die erreichten Ziele bewerten und uns neue Ziele setzen. Dies ist die Phase, die sich um unsere Beziehung mit dem Kunden dreht, um sie auf Dauer zu erhalten und das im Lauf der Zeit erworbene Vertrauen zu stärken.

Fachmessen, Veranstaltungen, Wettbewerbe und Schulungsveranstaltungen sind Gelegenheiten, bei denen das Unternehmen seine Marke präsentiert, seinen Einfluss ausbaut, Partnerschaften mit anderen Unternehmen abschließt, die Produkte direkt von Profis testen lässt, die sie täglich verwenden, auf ihre Bedürfnisse hört und Lösungen für ihre Probleme anbietet.

Somit ist dies ein Zyklus, der niemals stillsteht. Vom Kunden zum Kunden.



100%  
ECCELLENZA  
MADE IN ITALY

EXCELLENCE  
100% MADE  
IN ITALY

100%  
VORZÜGLICHKEIT  
MADE IN ITALY

## COSA FACCIAMO

Progettiamo e produciamo articoli professionali per la pizzeria e carrelli tecnici per il settore ristorazione: tutto in pronta consegna per gli oltre 2000 distributori disseminati in tutto il mondo.

Il target a cui ci rivolgiamo racchiude sia i professionisti che gli amatori, con l'obiettivo di intercettare e soddisfare le esigenze di entrambe le utenze.

Sono oltre 600 gli articoli a marchio Gi.Metal: pale per infornare, palettini per cuocere, rotelle, spatole, tagliapasta, strumenti per la pulizia del forno ma anche carrelli per il servizio in sala e per la cucina professionale.

## COME LO FACCIAMO

Qualità, passione e innovazione sono i valori che guidano le scelte aziendali.

Lo studio e l'analisi delle esigenze dei consumatori finali, la costante ricerca di materiali innovativi, l'elevata qualità dei servizi offerti: questi i principi che hanno reso note e apprezzate da milioni di pizzaioli le pale da pizza dal manico blu, strumenti ormai indispensabili nelle pizzerie di tutto il mondo.

## RICERCA E SVILUPPO

Oltre trenta anni di esperienza ci hanno permesso di affinare le caratteristiche dei prodotti che realizziamo, ma non per questo smettiamo di guardare avanti, esplorando nuove soluzioni.

La fitta rete di relazioni con i migliori tecnici pizzaioli ci permette di analizzare le problematiche in dettaglio confrontandoci poi sulle possibili soluzioni.

La costante ricerca di materiali innovativi, l'attenzione e l'investimento di risorse per il raggiungimento di lavorazioni sempre più affinate e curate, permettono un miglioramento graduale e continuo dei prodotti, giungendo a quell'eccellenza di cui Gi.Metal va fiera.

## CERTIFICAZIONI E CONTROLLO QUALITÀ

Il concetto di qualità costituisce uno dei valori imprescindibili dell'azienda, ed è centrale nel lavoro di ogni persona che lavora in Gi.Metal. Nasce dal rispetto che abbiamo per le aspettative dei nostri clienti, aspettative che possono essere soddisfatte soltanto da un puntuale, costante, continuo controllo di ogni aspetto dei processi.



Nel 2013 Gi.Metal attraverso TÜV Italia, ottiene la certificazione di qualità ISO 9001:2008, dimostrando di essere un'azienda capace di rispondere in modo coerente ed esauritivo alla domanda del cliente. La certificazione rappresenta il raggiungimento di miglioramenti in termini di efficienza organizzativa e di qualità del prodotto, minimizzando sprechi, evitando errori e aumentando la produttività.

## MATERIALI TECNOLOGICI AVANZATI

- Acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea a bassa percentuale di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.
- Alluminio anodizzato, anche lavorato con trattamenti speciali per aumentarne le prestazioni.
- Polimeri innovativi delle manicature pressofuse in plastica in grado di resistere ad alte temperature e a qualsiasi urto.
- Legno di faggio evaporato trattato senza alcun collante e con particolari trattamenti naturali atossici certificati per uso alimentare.

## PRODOTTI SU MISURA

Oltre all'ampio catalogo di prodotti standard realizziamo abitualmente personalizzazioni in esclusiva per il singolo cliente. Personalizzazioni di colore, incisioni di loghi/nomi clienti/marchi realizzate con laser marcatore che garantisce finitura ad alta risoluzione, lavorazioni durevoli, resistenti e rapide. Realizziamo inoltre imballi personalizzati e prodotti studiati sulle esigenze del cliente. Il nostro team segue il cliente nella fase di progettazione e sviluppo del prodotto in base alle sue specifiche richieste (forme, dimensioni diverse dallo standard Gi.Metal) con l'obiettivo di rendere efficace la sua azione commerciale.

## MAGAZZINO E CONSEGNE

Gi.Metal garantisce:

- un magazzino sempre fornito;
- spedizioni rapide ed efficienti;
- spedizioni con corriere in tutto il mondo;
- attenzione alla riduzione dei volumi degli imballi (in particolare i carrelli sono progettati per essere smontati, garantendo la stessa solidità d'uso di quelli saldati) nel rispetto dei requisiti ambientali.

## FIERE INTERNAZIONALI E CAMPIONATI DELLA PIZZA

Ogni anno partecipiamo a più di 20 fiere internazionali in tutto il mondo, importanti occasioni per aprire trattative commerciali, sviluppare nuovi mercati, così come di confronto e scambio con i clienti già in essere e di dialogo con gli utilizzatori finali. Da Host e Sigep, importanti eventi sul territorio nazionale ci spostiamo in Europa (Parizza in Francia, European Pizza & Pasta Show a Londra, Alimentaria a Barcellona), tocchiamo Stati Uniti (Pizza Expo a Las Vegas, NRA a Chicago, Pizza&Pasta Northeast a Atlanta), Brasile (Fispal), Colombia (Alimentec), Russia (Pir Expo), Emirati Arabi (Saudi Horeca, Gulfood, Gulf Host), Indonesia (Sial), Australia (Fine Food) fino a mercati di sviluppo più recenti come Cina (FHC a Shanghai) e Giappone (Pizza & Pasta Expo).

Partecipiamo inoltre a numerose manifestazioni come campionati nazionali ed internazionali, festival della pizza, contest off e online, dove diamo il nostro supporto come sponsor tecnici e partner a organizzazioni, associazioni e scuole di formazione.

## PALAPIZZA

All'interno del nostro stabilimento trova spazio il Palapizza: una struttura pensata per accogliere i nostri clienti da tutto il mondo, formare i futuri pizzaioli, illustrare e testare i nostri prodotti.

I migliori tecnici si alternano nella gestione di questa speciale pizzeria che negli anni è divenuta centro di formazione per gli apprendisti pizzaioli, e un centro per demo e aggiornamenti rivolti ai pizzaioli professionisti, il tutto in collaborazione con le migliori scuole di formazione alle quali il Palapizza viene messo a disposizione.



---

## WHAT WE DO

We design and produce professional equipment for pizza parlours and technical trolleys for the catering industry: everything is ready for delivery to over 2000 distributors, scattered throughout the world.

The demographic we are targeting includes both professionals and amateurs, with the goal of intercepting and meeting the needs of both users.

There are more than 600 Gi.Metal branded items: scoops for baking, baking trays, wheels, spatulas, cutlery, oven cleaning utensils, as well as trolleys for room service and professional cooking.

## HOW WE DO IT

Quality, passion and innovation are the values driving the company's choices.

The study and analysis of the needs of the end consumers, the constant search for innovative materials and the high quality of the services offered: these principles are well known and appreciated by pizza maker, blue handle pizza peels, tools which are now indispensable in pizzerias around the world.

## RESEARCH AND DEVELOPMENT

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

The wide relation networks with the best pizza maker techni-

cians allow us to analyse the problems in detail confronting ourselves afterwards on possible solutions.

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

## CERTIFICATIONS AND QUALITY CONTROL

The concept of quality is one of the indispensable values of the company, and is central to the work of every person working in Gi.Metal. It comes from the respect that we have for our customers' expectations, which can be fulfilled only by a punctual, constant, and continuous control of every aspect of the processes.

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

## CUTTING-EDGE TECHNOLOGICAL MATERIALS

- Rigorously European-origin stainless steel with low nickel percentage to avoid the risk of allergy as is often caused by this metal.



- Anodized aluminum worked with special treatments to increase its performances.
- The use of innovative polymers for plastic die cast handles renders our products resistant to high temperatures and collisions.
- Glue-free steamed beech wood is employed, treated with natural, non-toxic methods certified for food use.

## CUSTOMISED PRODUCTS

In addition to the extensive catalogue of standard products, we also often make exclusive customisations for the individual customer. Colour customisations, engraving of logos/customer names/trademarks made with laser markers that guarantee high-resolution finish, lasting, durable, and fast machining. We also produce personalised packs and products tailored to customer needs. Our team follows the customer in the design and development phase of the product according to its specific requirements (forms, sizes other than the Gi.Metal standard) with the aim of effectively leveraging its business.

## WAREHOUSE AND DELIVERY

Gi.Metal guarantees:

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

## INTERNATIONAL FAIRS AND PIZZA CHAMPIONSHIPS

Every year we participate in more than 20 international fairs around the world, important opportunities to open up trade negotiations, develop new markets, and compare and exchange with existing customers and dialogue with end users. From Host and Sigep, major events in Italy, we move to Europe (Parizza in France, European Pizza & Pasta Show in London, Alimentaria in Barcelona), the United States (Pizza Expo in Las Vegas, NrA in Chicago, Pizza & Pasta Northeast in Atlanta), Brazil (Fispal), Colombia (Alimentec), Russia (Pir Expo), United Arab Emirates (Saudi Horeca, Gulfood, Gulf Host), Indonesia (Sial), Australia (Fine Food) to emerging markets such as China (FHC in Shanghai) and Japan (Pizza & Pasta Expo).

We also take part in numerous events such as national and international festivals, pizza festivals, offline and online contest, where we give our support as technical sponsors and partners to organisations, associations and training schools.

## PALAPIZZA

Within our plant there is the 'Palapizza' space: a facility designed to welcome our customers from all over the world, to train future pizza makers and to show off and test our products.

The best technicians alternate in the management of this special pizza parlour, which also has the aim of becoming a training centre for apprentice pizza makers, and a centre for demo and refresher courses for professional pizza makers, all in collaboration with the best training schools which Palapizza has available.





## UNSERE TÄTIGKEIT

Wir konzipieren und produzieren professionelle Artikel für Pizzerien und Wägen für die Gastronomie: alle Produkte sind ständig für über 2000 Händler auf der ganzen Welt lieferbar.

Die Zielgruppe, an die wir uns wenden, besteht sowohl aus Profis als auch Amateuren, mit dem Ziel, die Bedürfnisse beider Gruppen zu erfassen und zu befriedigen.

Die Marke Gi.Metal umfasst über 600 Artikel: Backofenschaukeln, Bratschaukeln, Räder, Spachteln, Teigschneider, Geräte zur Reinigung des Backofens, aber auch Wägen zum Servieren und für die professionelle Küche.

## WIE WIR UNSERE TÄTIGKEIT AUSÜBEN

Qualität, Leidenschaft und Innovation sind die Werte, die unsere Geschäftsentscheidungen bestimmen.

Die Studie und Analyse der Bedürfnisse des Endverbrauchers, die ständige Forschung an innovativen Materialien, die hohe Qualität der angebotenen Dienstleistungen: dies sind die Prinzipien, durch die sich die Pizzaschaukeln mit dem blauen Griff bei Millionen von Pizzabäckern als mittlerweile unverzichtbare Werkzeuge in Pizzerien auf der ganzen Welt durchgesetzt haben.

## FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

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

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

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

---

## QUALITÄTSZERTIFIKATE UND -KONTROLLE

Das Konzept der Qualität ist einer der wesentlichen Werte des Unternehmens und ein zentrales Anliegen eines jeden Mitarbeiters von Gi.Metal. Dies, da wir die Erwartungen unserer Kunden nicht enttäuschen möchten. Erwartungen, die nur durch eine genaue, beständige, fortwährende Kontrolle jedes Aspektes der Arbeitsverfahren garantiert werden kann. 2013 erhält Gi.Metal durch TÜV Italien das Qualitätszertifikat ISO 9001:2008, und zeigt damit, dass er ein Betrieb ist, der fähig ist, konsequent und vollständig auf die Erwartungen seiner Kunden einzugehen. Mit Erhalt dieses Zertifikats beweist Gi.Metal sowohl die Effizienz der Arbeitsorganisation als auch die Qualität der Produkte verbessert zu haben, indem Abfälle vermindert, Fehler vermieden und die Produktivität erhöht wurde.

## TECHNISCH FORTSCHRITTLICHES MATERIAL

- Ausschließlich Edelstahl aus Europa mit niedrigem Nickelanteil zur Vermeidung von Allergien, die dieses Metall oft auslöst.
- Aluminium eloxiert, mit Behandlung besondere um leistung zu vermehren.
- Durch innovative Polymere sind die Spritzgussgriffe aus Plastik, hitze- und stoßbeständig.
- Dampfbehandeltes Buchenholz ohne Verwendung von Klebstoffen und mit besonderen natürlichen ungiftigen Oberflächenbehandlungen, die für Lebensmittelzwecke bescheinigt sind.

## SONDERANFERTIGUNGEN

Neben einem umfangreichen Katalog von Standardprodukten stellen wir regelmäßig exklusive Sonderanfertigungen für den einzelnen Kunden her. Individuelle Anpassung der Farbe, Lasergravuren von Logos/Kundennamen/Marken mit hoher Auflösung in langlebiger, widerstandsfähiger und schneller Verarbeitung. Wir produzieren auch personalisierte Verpackungen und Produkte, die für die Bedürfnisse des Kunden entwickelt wurden. Unser Team steht in der Planungs- und Entwicklungsphase des Produkts entsprechend den spezifischen Anforderungen (Formen, von den Gi.Metal -Standardmaßen abweichende Abmessungen) für eine effiziente Geschäftsführung in ständigem Kontakt mit dem Kunden.

## LAGER UND LIEFERUNG

Gi.Metal garantiert:

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

## INTERNATIONALE MESSEN UND PIZZAWETTBEWERBE

Jedes Jahr nehmen wir an über 20 internationalen Messen auf der ganzen Welt teil, um Handelsverträge zu eröffnen, neue Märkte zu entwickeln, und als wichtige Gelegenheiten für die Begegnung und den Austausch mit unseren schon bestehenden Kunden und den Dialog mit den Endbenutzern. Nach Host und Sigep, wichtige Veranstaltungen in Italien, fahren wir ins europäische Ausland (Parizza in Frankreich, European Pizza & Pasta Show in London, Alimentaria in Barcelona), weiter in die USA (Pizza Expo in Las Vegas, NRA in Chicago, Pizza & Pasta Northeast Atlanta), Brasilien (Fispal), Kolumbien (Alimentec), Russland (Pir Expo), Vereinigte Arabische (Saudi Horeca, Gulfood, Golf-Host), Indonesien (Sial), Australien (Fine Food) und schließlich zu neueren Märkten wie China (FHC in Shanghai) und Japan (Pizza & Pasta Expo).

Wir nehmen außerdem an zahlreichen Veranstaltungen wie nationalen und internationalen Wettbewerben, Pizzafestivals, Off- und Online-Contests teil, wo wir unseren Beitrag als technische Sponsoren und Partner für Organisationen, Vereinigungen und Schulungseinrichtungen leisten.

## PALAPIZZA

Innerhalb unserer Anlage befindet sich das Palapizza: Eine Einrichtung für den Empfang unserer Kunden aus aller Welt, zur Ausbildung von zukünftigen Pizzabäckern und für die Präsentation und den Test unserer Produkte.

Die besten Techniker wechseln sich in der Führung dieser speziellen Pizzeria ab, deren Ziel auch darin besteht, ein Ausbildungszentrum für Pizzabäcker und ein Zentrum für Demonstrationen und Fortbildungen für professionelle Pizzabäcker zu werden. Dies findet in Zusammenarbeit mit den besten Schulungseinrichtungen statt, denen das Palapizza zur Verfügung gestellt wird.



# GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA

## COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?



*“Le nostre pale sono state studiate per risultare il naturale prolungamento del braccio del pizzaiolo”*

## A CIASCUNO LA SUA PALA

La varietà di materiali disponibili, le dimensioni, le alternative nella forma delle teste, nel sistema di aggancio testa-manico e nella tipologia piena o forata della superficie, consentono a ciascuno di scegliere la pala che meglio si adatta alle proprie esigenze.

## INFORNARE O SFORNARE?

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: una pala troppo lunga diventerebbe ingombrante, una troppo corta non permetterebbe la corretta gestione del forno.

I palettini Gi.Metal risultano agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta. Le dimensioni individuate da Gi.Metal garantiscono la giusta superficie di appoggio.

## RETTANGOLARE O ROTONDA?

La pala per infornare Gi.Metal è costruita come alloggiamento sicuro e preciso per la pizza e consente una presa in carico facile e sicura.

La pala rettangolare è una scelta sicura e tradizionale, presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza e l'invito, per la presa in carico della pizza, fresato sul solo lato frontale.

La pala rotonda presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere in carico la pizza anche in posizione laterale, non soltanto frontale. Inoltre avendo angoli smussati permette di avvicinare maggiormente le pizze all'interno del forno, garantendo la corretta movimentazione e aumentando l'efficienza del forno.

## FORATA O PIENA ?

C'è chi preferisce la versione piena perché ricerca massima stabilità e maggiore rigidità, c'è chi si è convertito alla versione forata apprezzando l'estrema leggerezza, la flessibilità dello strumento sul piano di lavoro e il vantaggio di scaricare la farina in eccesso.

Gi.Metal è infatti la prima azienda ad aver ideato e realizzato le pale per pizza forate, che permettono di scaricare la farina in più, che si attacca sul fondo della pasta, prima di infornare la pizza. Durante la preparazione e la farcitura della pizza la farina

in eccesso presente sul banco di lavoro si attacca sul fondo della stessa, viene trasportata all'interno del forno e brucia, causando numerosi problemi.

Le pale forate permettono di eliminare o quantomeno ridurre fortemente questi inconvenienti (fumo, residui, sapore amaro della pizza).

## I VANTAGGI DELLE PALE FORATE

- Massima scorrevolezza: minore superficie significa minore attrito. I fori sono smussati e arrotondati alle estremità del taglio, in modo che anche la pasta più umida scorra senza problemi. Si potrà quindi utilizzare anche meno farina sul banco.
- 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.
- Meno pulizia: meno farina bruciata nel forno significa minore esigenza di pulizia del piano.



## MANICI ERGONOMICI

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 la stabilità, impedendo la rotazione.



## FUNZIONALITÀ

Le teste in alluminio sono state ideate per risultare flessibili dove necessario consentendo un effetto spatola (va esercitata la giusta pressione sulla pala per fletterla e farla aderire al piano di lavoro) che facilita l'operazione di caricare la pizza.

La nervatura centrale irrigidisce la testa nel momento in cui viene sollevata e insieme alle nervature laterali assicura di sostenere pesi elevati.

L'anodizzazione dorata (Linea Gold), dura (linea Carbon) o neutra (linea Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice e Aurora) rende la superficie uniforme, esteticamente gradevole e la protegge dall'ossidazione.

La fresatura dolce e regolare facilita la salita della pizza e la testa rettangolare presenta angoli arrotondati che la ingentiliscono.



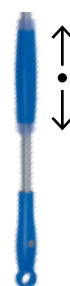
## PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE

Il palettino solido e leggero è disponibile nella versioni a testa piena e con fori fini e diffusi per diminuirne il peso.

Viene realizzato interamente in acciaio inox (ad eccezione della linea Gold) evitando 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.

Garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore e assicura la perfetta scorrevolezza dell'elemento intermedio che nelle versioni in legno viene meno a causa della dilatazione termica caratteristica.

Un apposito incastro presente sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù.



SCORREVOLE



# GUIDE TO THE CHOICE OF THE PEEL

## HOW TO CHOOSE A PROFESSIONAL PIZZA PEEL?



*“Our peels have been studied to result the natural extension of the pizzaiolo’s arm”*

## EVERYONE HAS GOT THEIR OWN PEEL

The variety of available materials, dimensions, alternatives in the shape of the heads, the head-handle hooking system and the solid or perforated type of surface allow each one to choose the best peel to suit their needs.

## TO SLIDE IT IN OR TAKE IT OUT?

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

Gi.Metal small peels are agile and precise to handle: they are used to turn the pizza inside the oven, check its cooking by raising the bottom and taking it out when cooked.

Dimensions identified by Gi.Metal guarantee the right support surface.

## RECTANGULAR OR ROUND?

Gi.Metal peel is designed as a safe and accurate accommodation for pizza and allows easy and safe loading. The rectangular peel is a safe, traditional choice; it offers a larger surface area in contact with the pizza and the grip point, with which to lift the pizza, is only milled at the front

The round peel has an extended grip point with a gentle, regular milling over a large extension of the curve, enabling the pizza-maker to take up the pizza even from the side and thus not only from the front. Furthermore, as there have bevelled corners, the pizzas are closer to the inside of the oven, ensuring the correct handling and increasing the efficiency of the oven.

## PERFORATED OR SOLID?

There are those who prefer the version without holes because they are looking for maximum stability and greater rigidity, and those who have converted to the perforated version, appreciating the extreme lightness, the flexibility of the tool on the worktop, and the advantage of releasing excess flour.

Gi.Metal is in fact the first company to devise and realise the pizza perforated peels, which allow you to release more excess flour, which is stuck to the bottom of the dough, before



putting the pizza in the oven. During preparation and filling of the pizza, the excess flour on the work bench gets stuck to the bottom of it, then gets transported inside the oven and gets burnt, causing numerous problems.

The perforated peels allow you to eliminate or at least greatly reduce these disadvantages (smoke, residue, bitter taste of pizza).

## THE ADVANTAGES OF PERFORATED PEELS

- 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 flame burnt in the oven means less cleaning of the floor.



## ERGONOMIC HANDLES

Aluminium handles are lightened and reinforced with a special machining that longitudinally as can be seen in the internal milling. The special oval tubular shape promotes stability, preventing rotation.



## PRACTICALITY

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

The central ribbing makes the head more rigid when it is lifted and, together with the lateral ribbing, ensures that it can hold large weights.

The golden (Gold line), hard (Carbon line) or neutral (Azzurra line, Napoletana, Gluten Free, Alice, Aurora) anodising makes the surface event, aesthetically pleasant and protects it from oxidisation.

The gentle, regular milling makes it easier to position the pizza and the rectangular head has rounded corners to make it a little "softer".



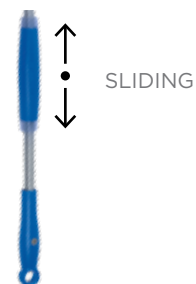
## SMALL PEELS WITH SLIDING INSULATION

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

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

Guarantees perfect insulation of hands from heat and ensures easy sliding of the interim element, which in the wooden version is lacking due to the characteristic thermal dilation.

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





# ANLEITUNG FÜR DIE WAHL DER SCHAUFEL

## DIE WAHL EINER PROFESSIONELLEN PIZZA-SCHAUFEL ?



*“Unsere Schaufeln wurden entworfen, um die natürliche Ausdehnung des Pizzaioloarm zu ergeben”*

## FÜR JEDEN BENUTZER DIE GEEIGNETE SCHAUFEL

Die Verschiedenheit der verfügbaren Materialien, die Dimensionen und die Alternativen in der Form der Schaufelblätter, im Befestigungssystem zwischen Schaufelblatt und Stiel und im Typus Vollmaterial oder durchlöchert erlauben jedem Benutzer, die Schaufel auszuwählen, die sich am besten für die eigenen Bedürfnisse eignet.

## IN DEN OFEN EINFÜHREN ODER HERAUSHOLEN?

Die Schaufeln sind dafür konzipiert, um die Pizza vom Backtisch aufzunehmen und im Ofen abzulegen. Sie weisen verschiedene Größen und Formen für verschiedene Pizzavarianten und Längen auf, die sich für verschiedene Arbeitsbereiche eignen: eine zu lange Schaufel wäre unhandlich, eine zu kurze Schaufel erschwert eine korrekte Bedienung des Ofens.

Die kleinen Schaufeln von Gi.Metal eignen sich für eine wendige und präzise Handhabung: sie dienen dazu, die Pizza im Ofen zu drehen, den Backfortschritt durch Anheben von Boden zu überprüfen und sie nach dem Backen herauszuholen.

Die von Gi.Metal gewählten Dimensionen garantieren die korrekte Auflagefläche.

## RECHTECKIG ODER RUND?

Die Pizzaschaufel zum Einführen von Gi.Metal ist als sichere und präzise Auflagefläche für die Pizza konstruiert und erlaubt eine leichte und sichere Aufnahme. Die rechteckige Schaufel ist eine sichere und traditionelle Wahl und weist eine höhere Kontaktfläche mit der Pizza auf, wobei die Kante für die Aufnahme der Pizza nur an der Vorderseite eingefräst ist.

Die runde Schaufel weist eine verbreiterte Aufnahmekante mit regelmäßiger und sanfter Fräsung in einem großen Bereich der Krümmung auf und ermöglicht die Aufnahme der Pizza auch aus einer seitlichen Position, nicht nur von vorne. Außerdem erlaubt sie durch die abgeschrägten Ecken, die Pizzen im Ofen näher aneinanderzulegen, was die richtige Handhabung des Ofens erleichtert und seine Effizienz erhöht.

## DURCHLÖCHERT ODER VOLLMATERIAL?

Manche Pizzabäcker bevorzugen die Version aus Vollmaterial, wegen der höheren Stabilität und Steifigkeit, andere sind von der durchlöcherten Version überzeugt und schätzen die

extreme Leichtigkeit und Flexibilität des Geräts auf der Arbeitsplatte und den Vorteil, dass das überschüssige Mehl abfällt.

Gi.Metal ist in der Tat das erste Unternehmen, das durchlöchernte Pizzaschaufeln konzipiert und hergestellt hat, die die Abgabe des überschüssigen Mehls von der Unterseite des Teigs vor dem Einführen der Pizza ermöglichen. Während der Vorbereitung und der Garnierung der Pizza haftet das überschüssige Mehl auf dem Backtisch am Boden der Pizza an, gelangt in den Ofen und verbrennt dort, wodurch es zahlreiche Probleme verursacht.

Durchlöchernte Schaufelblätter ermöglichen die Beseitigung oder zumindest die starke Reduktion dieser Probleme (Rauch, Rückstände, bitterer Geschmack der Pizza).

## VORTEILE DER PERFORIERTEN SCHAUFELN

- Maximale Gleitfähigkeit: eine geringere Oberfläche bedeutet geringere Reibung. Die Löcher sind abgeschrägt und an den Enden abgerundet, sodass auch der feuchteste Teig ohne Probleme gleitet. Es ist somit auch möglich, Mehl auf dem Backtisch zu verwenden.
- Leichtigkeit: Das durchlöchernte Blech hat weniger Material und ist daher leichter.
- Weniger Rauch: Weniger verbranntes Mehl führt zu weniger Rauch im Raum.
- Kein Verbrennen und kein bitterer Geschmack der Pizza: Das unter der Pizza verbrannte Mehl erzeugt schwarze Brandstellen und einen bitteren Geschmack.
- Weniger Reinigung: Weniger verbranntes Mehl im Backofen vermindert den Reinigungsbedarf des Bodens.

## ERGONOMISCHE STIELE

Die Aluminiumstiele sind leicht und durch eine spezielle Verarbeitung in Längsrichtung verstärkt, die durch die innere Profilierung zu sehen ist. Die besondere röhrenförmigen ovale Form begünstigt die Stabilität und verhindert die Drehung.

## FUNKTIONEN

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

Die mittleren Rippen verstärken den Kopfbereich, wenn er angehoben wird und gemeinsam mit den seitlichen Rippen wird das Anheben von höheren Gewichten abgesichert.

Die goldfarbene Eloxalverarbeitung (Serie Gold), Härteausführung (Serie Carbon) oder Neutralausführung (Serie Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice, Aurora) gestalten die Oberfläche gleichmäßig, ästhetisch angenehm und schützen sie vor Oxydation.

Die weiche und regelmäßige Fräsung erleichtert das Aufnehmen der Pizza und der rechteckige Kopfbereich weist abgerundete Ecken auf, die ihn verschönern.

## KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT

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

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

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



GLEITENDER

# RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO





SEARCH BY  
PRODUCT LINE

KONFIGURATION  
NACH  
PRODUKTLINIE  
SUCHEN

.....





## QUATTRO LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

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

-  **ALTA PRESTAZIONE:** gli innovativi, per utilizzi intensi.
-  **STANDARD PROFESSIONALE:** i classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.
-  **USO DOMESTICO:** i familiari, per un utilizzo saltuario, domestico e amatoriale.
-  **LEGGNO:** i tradizionali, per un utilizzo che richiede una specifica manualità.





## FOUR LEVELS FOR ALL NEEDS

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

-  **HIGH PERFORMANCE:** innovative product, for intensive use.
-  **PROFESSIONAL STANDARD:** classic, traditional products, for regular and continuous use.
-  **RESIDENTIAL USE:** domestic products, for occasional or recreational home use.
-  **WOOD:** traditional products, which require specific manual skill.

## VIER STUFEN FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

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

-  **HOHE LEISTUNG:** die innovativen Produkte, für eine intensive Verwendung.
-  **PROFESSIONELLER STANDARD:** die klassischen traditionellen Produkte für eine regelmäßige und durchgehende Anwendung.
-  **HAUSGEBRAUCH:** für Familien, gelegentliche Verwendung oder für daheim oder Hobbyköche.
-  **HOLZ:** Traditionellen, für eine Verwendung, die ein besondere Handbuch erfordert



### ALTA PRESTAZIONE

High performance  
Hohe Leistung

	<b>CARBON</b> .....	22
	<b>GOLD</b> .....	28
	<b>AZZURRA</b> .....	36
	<b>NAPOLETANA</b> .....	48
	<b>GLUTEN FREE</b> .....	54



### STANDARD PROFESSIONALE

Professional standard  
Professioneller Standard

	<b>ALICE</b> .....	62
	<b>AURORA</b> .....	70



### USO DOMESTICO

Residential use  
Hausgebrauch

	<b>AMICA</b> .....	76
--	--------------------	----



### LEGNO

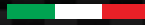
Wood  
Holz

	<b>VINTAGE</b> .....	82
--	----------------------	----

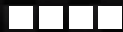
	<b>Leggerezza</b> <i>Lightness</i> <i>Leichtigkeit</i>	<b>Resistenza al calore</b> <i>Resistance to the heat</i> <i>Wärmebeständigkeit</i>	<b>Scorrevolezza</b> <i>Easy-sliding</i> <i>Zähflüssigkeit</i>	<b>Resistenza a urti e graffi</b> <i>Resistance to bumps and scratches</i> <i>Schlag- und Kratzfestigkeit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



ALTA PRESTAZIONE  
HIGH PERFORMANCE  
HOHE LEISTUNG



# C A R B O N



**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*

A close-up, high-angle photograph of a tennis racket head. The racket is silver or light grey, with a dark-colored headcover partially visible at the top. The strings are dark and arranged in a standard pattern. The background is a dark, textured surface, possibly a wall or a backdrop, with a subtle grid pattern.

 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 giving the tool, lightness, nobility and emotion through the use of a high-tech material with an inexpensive 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.

### **IL VANTAGGIO DELLA FORATURA**

La superficie della pala presenta fori appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

### **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 car industry (Formula 1 cars), for the production of bicycles, aircraft or more commonly for sports equipment.

Gi.Metal, choosing this special material, creates a tool with unmatched 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, tear 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 ADVANTAGE OF THE PERFORATED**

The peel surface has holes specially designed to provide low friction and release flour, preventing it getting stuck on the bottom of the pizza, risking burning.

### **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.

### **DER VORTEIL DER PERFORATION**

Die Oberfläche der Schaufel weist speziell konzipierte Löcher auf, um die Reibung zu vermindern und das überschüssige Mehl abfallen zu lassen, wodurch ein Anhaften an der Unterseite der Pizza und ein Verbrennen vermieden wird.

### **SICHERE UND STABILE AUFNAHME**

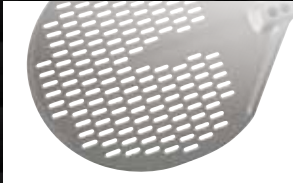
Die Griffe sind aus ovalem Rohr, wodurch ein guter Halt und Stabilität gefördert und eine Drehung verhindert wird.





*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.*

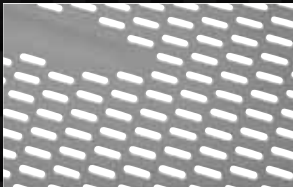
*Es ist das leichteste unter den Gi.Metal Schaufeln: Eine 33cm Carbon-Schaufel wiegt nur 570 gr.*



*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 superficial hardness.*

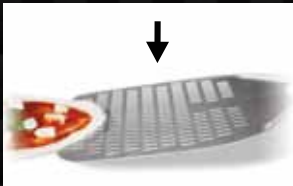
*Die härtende Eloxaloxydation ist eine tiefe oxydation, dass eine Oberflächen, kompakt, abnutzungbeständig Schnicht erzeugt.*



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

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

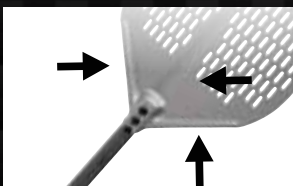
*Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.*



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

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

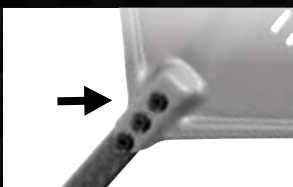
*Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und schafft so die perfekten Verbindung zwischen der Schaufel un der Arbeitsplatte, was die aufnahme der Pizza erleichtert.*



*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 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 flame 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

#								
ACB-32RF	33x33	150	186	0,57	1	295,00		
ACB-37RF	36x36	150	190	0,64	1	306,00		
ACB-41RF	41x41	150	196	0,92	1	329,00		
ACB-45RF	45x45	150	200	1,06	1	351,50		
ACB-50RF	50x50	150	207	1,23	1	374,00		

## TONDA ASOLATA

ROUND PERFORATED

RUND PERFORIERT



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

#								
ACB-32F	33	150	186	0,57	1	295,00		
ACB-37F	36	150	190	0,61	1	306,00		
ACB-41F	41	150	196	0,86	1	329,00		
ACB-45F	45	150	200	1,00	1	351,50		
ACB-50F	50	150	207	1,19	1	374,00		

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis



ALTA PRESTAZIONE  
HIGH PERFORMANCE  
HOHE LEISTUNG



# GOLD



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



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




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





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

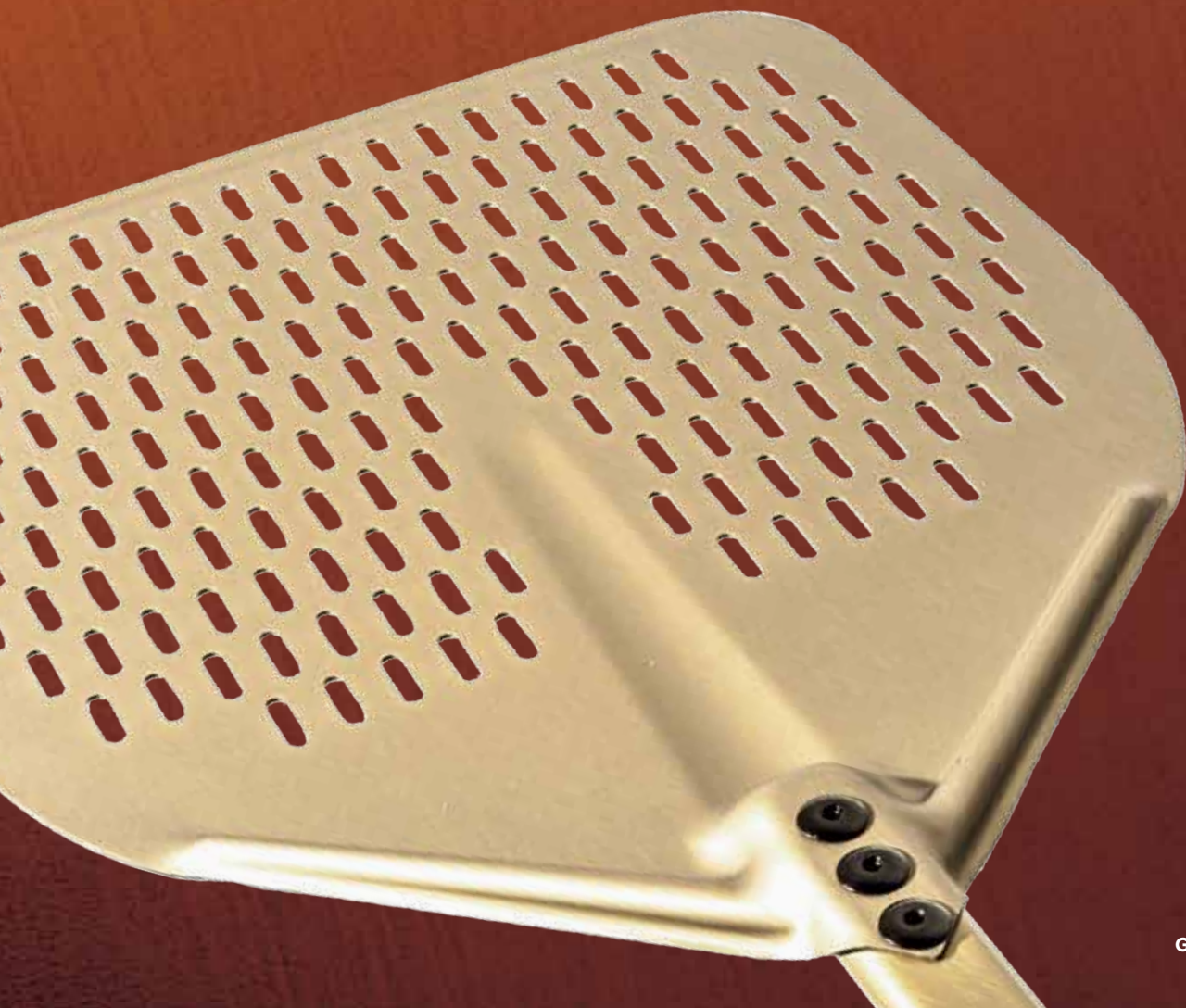


**Speciale trattamento G.H.A.** / *Special treatment G.H.A.*  
/ *Besondere Behandlung G.H.A.*

 Un trattamento altamente innovativo di protezione e rinforzo della pala, un'anodizzazione speciale in esclusiva Gi.Metal rende la superficie della pala estremamente resistente al calore, alla corrosione, ai graffi e all'usura con una scorrevolezza senza paragoni e un'elevata capacità antibatterica e antimuffa.

 A highly innovative protection and reinforcement of the peel, Gi.Metal exclusive special anodisation makes the surface of the peel extremely resistant to heat, corrosion, scratches and wear with unparalleled smoothness and high antibacterial and anti-mould capacity.

 Eine hoch innovative Behandlung zum Schutz und zur Verstärkung des Schaufelblatts, eine spezielle exklusive Anodisierung der Firma Gi.Metal verleiht der Oberfläche der Schaufel eine extreme Beständigkeit gegen Hitze, Korrosion, Kratzer und Verschleiß mit einer unvergleichlichen Gleitfähigkeit und einer erhöhten Widerstandsfähigkeit 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. 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

### 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.

### 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. Si parla di 490 gr per la dimensione di 17 cm! 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

The ruggedness, lightness and ease of handling characteristics, common to the Azzurra line, GHA treatment adds extreme value characteristics that put 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 is 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.

### EXTREME SMOOTHNESS AND LOW FRICTION

The heads of the peels and small peels are perforated: the special design of the holes is designed 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.

### 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 unmovable. 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

Zusätzlich zu den Eigenschaften von Robustheit, Leichtigkeit und Handlichkeit, die die Produktlinie Azzurra auszeichnen, verleiht die GHA-Behandlung weitere Eigenschaften von hohem Wert, durch die die Produktlinie Gold den Spitzenplatz in unserem Angebot einnimmt.

### 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

### 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.

### 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.

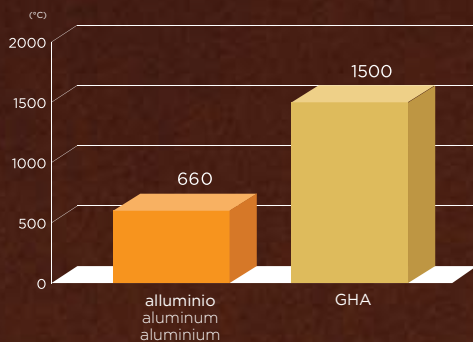
### DIE LEICHTESTE KLEINE SCHAUFEL

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, mit einem Gewicht von 490 g und einem Durchmesser von 17 cm! 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.

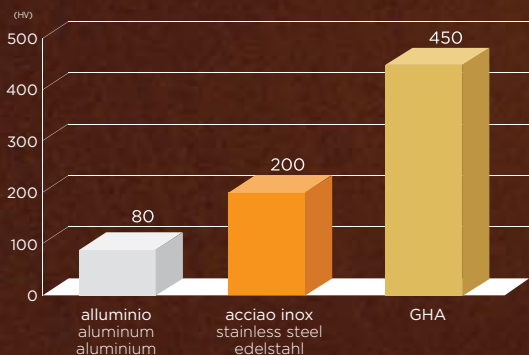


Materiale Material Materiell	Durezza HV Hardness HV Härte HV	Temperatura di fusione Melting Temperature Schmelzpunkt	Coefficiente d'attrito Coefficient of friction Reibungskoeffizient	Capacità batteriostatica Bacteriostatic capability Bakteriostatische Kapazität	Resistenza alla corrosione SST Resistance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

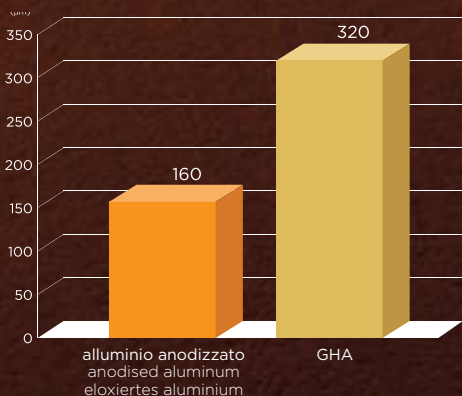
### Resistenza al calore Resistance to the heat Wärmebeständigkeit



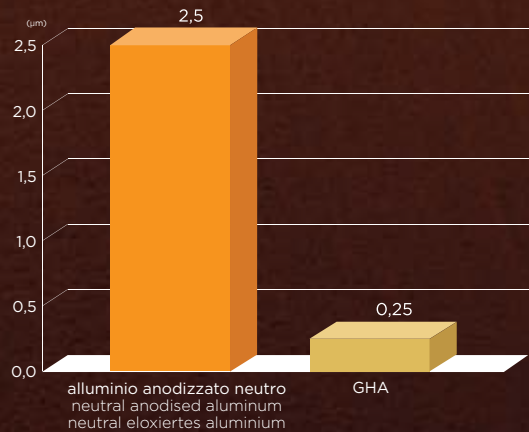
### Durezza Hardness Härte



### Scorrevolezza Easy-sliding Zähflüssigkeit



### Danni da urti e abrasioni Damages from bumps and abrasions Schäden an Stößen und Abrieb



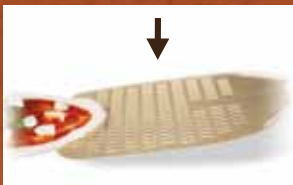




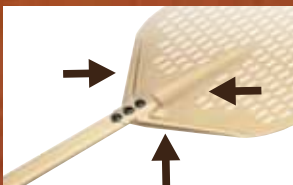
*Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.  
The G.H.A. treatment is an exclusive of Gi.Metal for the pizza world.  
Die G.H.A. Behandlung ist ein exklusives Gi.Metal für die Welt Pizzeria.*



*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 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.*

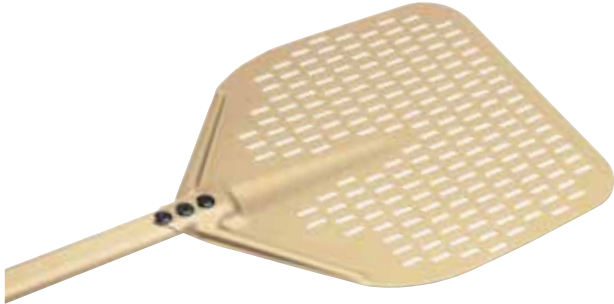


*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.  
The handle base and the interim sliding grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.  
Der gleitende Zwischengriff besteht aus hochdichtem Polymer, beständig gegen Stöße und befeuchtet Hände aus der Hitze.*

## RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORATED

RECHTECKIG PERFORIERT



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

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

## TONDA ASOLATA

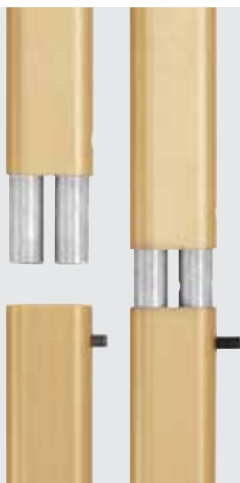
ROUND PERFORATED

RUND PERFORIERT



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

#					Q
AV-32F	33	150	186	0,72	1
AV-32F/180	33	180	216	0,79	1
AV-37F	36	150	190	0,77	1
AV-37F/180	36	180	220	0,84	1
AV-41F	41	150	196	1,07	1
AV-41F/180	41	180	226	1,14	1
AV-45F	45	150	200	1,15	1
AV-45F/180	45	180	230	1,22	1
AV-50F	50	150	206	1,32	1
AV-50F/180	50	180	236	1,39	1



**Le 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 **S** finale (es. AV-32RFS), per avere la tua pala smontabile al costo di € 12,90 in più.

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

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

Add a final **S** at the end of the item code (i.e. AV-32RFS), to get your detachable peel with an extra cost of € 12,90.

**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 **S** finale (zB AV-32RFS) hinzu, um Ihre abnehmbare Schaufel zu einem Preis von € 12,90 mehr zu haben.

LEGENDA  
LEGENDE

#

Codice  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO  
PERFORATED ALUMINIUM SMALL PEEL  
KLEINE SCHAUFEL ALU PERFORIERT



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

#					Q
IV-17F	17	150	168	0,49	1
IV-17F/180	17	180	198	0,55	1
IV-20F	20	150	171	0,52	1
IV-20F/180	20	180	201	0,58	1
IV-23F	23	150	175	0,56	1
IV-23F/180	23	180	205	0,62	1
IV-26F	26	150	178	0,61	1
IV-26F/180	26	180	208	0,67	1

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

#		Q
R-PA	0,1	4

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis



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*

 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, forate e in rilievo, 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, perforated and embossed 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 Oberflächen, durchlöchert und geprägt, 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.

#### **ACCIAIO INOX**

Le pale in acciaio utilizzano acciaio inossidabile speciale a bassa percentuale di Nichel per il rispetto delle allergie. Sono ideali per chi ricerca uno strumento altamente robusto, ridotta trasmittanza di calore e massima sicurezza.

#### **INOX AD ALTO SCORRIMENTO**

Per chi ricerca massima scorrevolezza anche nell'acciaio la

sceita ricade sulle pale ad alto scorrimento. Gi.Metal usa una lamina di acciaio con una particolare lavorazione che rende la superficie a rilievo a chicco di riso. Questa particolare manifattura permette di ridurre al minimo la superficie di contatto tra pala e pasta, diminuendo di conseguenza l'attrito e permettendo di limitare l'uso della farina di spolvero, lasciando così il forno più pulito.

### **IL PALETTINO**

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



## **ROBUST AND FLEXIBLE**

---

### **LIGHTNESS**

All models in the Azzurra Line have a lower weight 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 heads in aluminum 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 vibration and non-vibration (consider that the rivets themselves are used for the construction of the fuselage of the planes).

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.

### STAINLESS STEEL

Steel peels use low-nickel stainless steel for nickel allergies. They are ideal for those who are looking for a highly robust tool, with reduced heat transmittance and maximum safety.

### HIGH SMOOTHNESS STAINLESS STEEL

For those looking for maximum smoothness even in steel, the choice falls on easy sliding peels. Gi.Metal uses a steel foil with a special machining that makes the surface embossed by the size of a grain of rice. This particular manufacturing allows you to minimise the contact surface between the peel and the dough, thereby reducing the friction and allowing the use of the flour for dusting to be limited, thus leaving the furnace cleaner.

## THE SMALL PEEL

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



## ROBUST UND FLEXIBEL

### LEICHTIGKEIT

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

### FUNKTIONALITÄT

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

## ROBUSTHEIT UND SICHERHEIT

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

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

## DER LOCHER VORTEIL

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

## MATERIALIEN

### ANODISIERTES ALUMINIUM

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

### EDELSTAHL

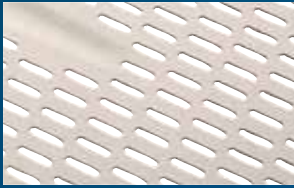
Bei unseren Edelstahlschaufeln wird ein spezieller Edelstahl mit geringem Nickelgehalt aus Rücksicht auf Allergien verwendet. Sie sind ideal für alle, die auf der Suche nach einem sehr robusten Gerät mit geringer Wärmeleitung und maximaler Sicherheit sind.

### EDELSTAHL UND HOHE GLEITFÄHIGKEIT

Für Pizzabäcker, die maximale Gleitfähigkeit wünschen, gibt es auch im Bereich Edelstahl hochgleitfähige Schaufeln. Gi. Metal verwendet ein Stahlblech mit spezieller Verarbeitung, die der Oberfläche eine Reiskornstruktur verleiht. Diese besondere Herstellung reduziert die Kontaktfläche zwischen Schaufel und Teig auf ein Minimum, vermindert dadurch die Reibung und erlaubt die Verwendung von weniger Mehl zum Bestäuben. Dadurch bleibt der Backofen sauberer.

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

.....



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

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

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



## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



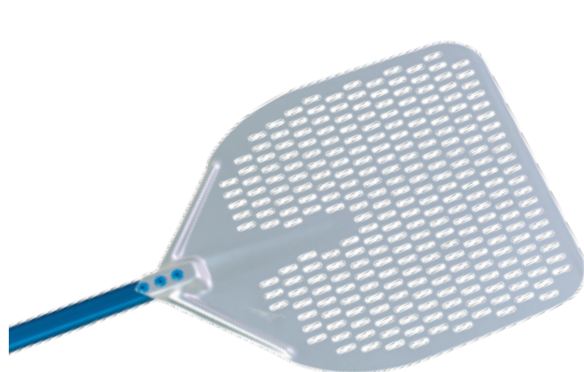
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

#						Q
A-32R/60	33x33	60	96	0,56	1	
A-32R/120	33x33	120	156	0,70	1	
A-32R	33x33	150	186	0,77	1	
A-32R/180	33x33	180	216	0,84	1	
A-32R/200	33x33	200	236	0,89	1	
A-37R/60	36x36	60	100	0,64	1	
A-37R/120	36x36	120	160	0,78	1	
A-37R	36x36	150	190	0,85	1	
A-37R/180	36x36	180	220	0,92	1	
A-37R/200	36x36	200	240	0,97	1	
A-41R/60	41x41	60	106	0,99	1	
A-41R/120	41x41	120	166	1,13	1	
A-41R	41x41	150	196	1,21	1	
A-41R/180	41x41	180	226	1,28	1	
A-45R/60	45x45	60	110	1,14	1	
A-45R/120	45x45	120	170	1,28	1	
A-45R	45x45	150	200	1,35	1	
A-45R/180	45x45	180	230	1,42	1	
A-50R/60	50x50	60	117	1,39	1	
A-50R/120	50x50	120	177	1,53	1	
A-50R	50x50	150	207	1,60	1	
A-50R/180	50x50	180	237	1,67	1	

## 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
A-32RF/60	33x33	60	96	0,49	1	
A-32RF/120	33x33	120	156	0,63	1	
A-32RF	33x33	150	186	0,70	1	
A-32RF/180	33x33	180	216	0,77	1	
A-32RF/200	33x33	200	236	0,82	1	
A-37RF/60	36x36	60	100	0,55	1	
A-37RF/120	36x36	120	160	0,69	1	
A-37RF	36x36	150	190	0,76	1	
A-37RF/180	36x36	180	220	0,83	1	
A-37RF/200	36x36	200	240	0,88	1	
A-41RF/60	41x41	60	106	0,86	1	
A-41RF/120	41x41	120	166	1,00	1	
A-41RF	41x41	150	196	1,07	1	
A-41RF/180	41x41	180	226	1,14	1	
A-45RF/60	45x45	60	110	0,97	1	
A-45RF/120	45x45	120	170	1,11	1	
A-45RF	45x45	150	200	1,18	1	
A-45RF/180	45x45	180	230	1,25	1	
A-50RF/60	50x50	60	117	1,14	1	
A-50RF/120	50x50	120	177	1,28	1	
A-50RF	50x50	150	207	1,35	1	
A-50RF/180	50x50	180	237	1,42	1	

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#  
Codice  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

## 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
A-32/60	33	60	96	0,52	1
A-32/120	33	120	156	0,66	1
A-32	33	150	186	0,73	1
A-32/180	33	180	216	0,80	1
A-32/200	33	200	236	0,85	1
A-37/60	36	60	100	0,59	1
A-37/120	36	120	160	0,73	1
A-37	36	150	190	0,80	1
A-37/180	36	180	220	0,87	1
A-37/200	36	200	240	0,92	1
A-41/60	41	60	106	0,95	1
A-41/120	41	120	166	1,09	1
A-41	41	150	196	1,16	1
A-41/180	41	180	226	1,23	1
A-45/60	45	60	110	1,06	1
A-45/120	45	120	170	1,20	1
A-45	45	150	200	1,27	1
A-45/180	45	180	230	1,34	1
A-50/60	50	60	117	1,28	1
A-50/120	50	120	177	1,42	1
A-50	50	150	207	1,49	1
A-50/180	50	180	237	1,56	1

## 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
A-32F/60	33	60	96	0,47	1
A-32F/120	33	120	156	0,61	1
A-32F	33	150	186	0,68	1
A-32F/180	33	180	216	0,75	1
A-32F/200	33	200	236	0,80	1
A-37F/60	36	60	100	0,52	1
A-37F/120	36	120	160	0,66	1
A-37F	36	150	190	0,73	1
A-37F/180	36	180	220	0,80	1
A-37F/200	36	200	240	0,85	1
A-41F/60	41	60	106	0,82	1
A-41F/120	41	120	166	0,96	1
A-41F	41	150	196	1,03	1
A-41F/180	41	180	226	1,10	1
A-45F/60	45	60	110	0,93	1
A-45F/120	45	120	170	1,07	1
A-45F	45	150	200	1,14	1
A-45F/180	45	180	230	1,12	1
A-50F/60	50	60	117	1,13	1
A-50F/120	50	120	177	1,27	1
A-50F	50	150	207	1,34	1
A-50F/180	50	180	237	1,41	1

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Q Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

## INOX TONDA

STAINLESS STEEL ROUND

EDELSTAHL RUND



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

#					Q
I-32/120	33	120	156	0,90	1
I-32	33	150	186	0,97	1
I-32/180	33	180	216	1,04	1
I-32/200	33	200	236	1,09	1
I-37/120	36	120	160	1,01	1
I-37	36	150	190	1,08	1
I-37/180	36	180	220	1,15	1
I-37/200	36	200	240	1,20	1

## INOX RETTANGOLARE

STAINLESS STEEL RECTANGULAR

EDELSTAHL RECHTECKIG



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

#					Q
I-32R/120	33x33	120	156	0,97	1
I-32R	33x33	150	186	1,04	1
I-32R/180	33x33	180	216	1,11	1
I-32R/200	33x33	200	236	1,16	1
I-37R/120	36x36	120	160	1,08	1
I-37R	36x36	150	190	1,15	1
I-37R/180	36x36	180	220	1,22	1
I-37R/200	36x36	200	240	1,27	1

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

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

Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. A-32**RS**), per avere la tua pala o palettino smontabile al costo di € 12,90 in più.

Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 180 cm.

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

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

Add a final **S** at the end of the item code (i.e. A-32**RS**), to get your detachable peel with an extra cost of € 12,90.

The removable handle is available with measurement from 120 to 180 cm.

**Die Schaufeln und 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 **S** (zB A-32**RS**), hinzu, um Ihre abnehmbare Schaufel zu einem Preis von € 12,90 mehr zu haben.

Der abnehmbare Stiel ist in einer Länge zwischen 120 und 180 cm. erhältlich.



LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

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



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

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

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



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

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

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



LEGENDA  
 LEGEND  
 LEGENDE

#

Codice  
 Code  
 Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
 Minimum lot  
 Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
 Price per piece  
 Einzelpreis

## PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

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

## PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

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

## RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPLACEMENT AZZURRA SMALL PEEL

ERSATZ AZZURRA KLEINE SCHAUFEL

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

#		Q
R-PA	0,1	4



## 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

#					Q
AM-3060/30	30x60	30	98	1,14	1
AM-3060/60	30x60	60	128	1,22	1
AM-3060	30x60	120	188	1,37	1
AM-3080/30	30x80	30	118	1,36	1
AM-3080/60	30x80	60	148	1,44	1
AM-3080	30x80	120	208	1,59	1
AM-4060/30	40x60	30	104	1,48	1
AM-4060/60	40x60	60	134	1,56	1
AM-4060	40x60	120	194	1,71	1
AM-4080/30	40x80	30	123	1,86	1
AM-4080/60	40x80	60	153	1,78	1
AM-4080	40x80	120	213	2,24	1

## ALLUMINIO A METRO ASOLATA

ALUMINIUM BY THE METER PERFORATED

ALU METERPIZZA PERFORIERT



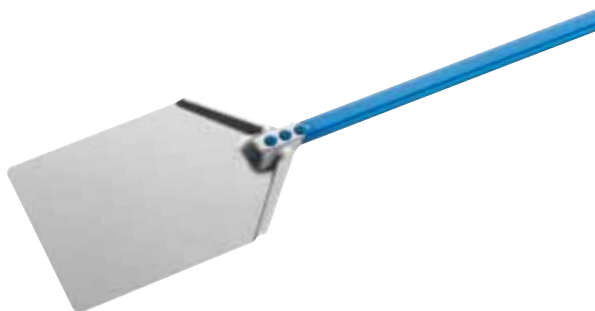
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

#					Q
AM-3060F/30	30x60	30	98	0,90	1
AM-3060F/60	30x60	60	128	0,98	1
AM-3060F	30x60	120	188	1,13	1
AM-3080F/30	30x80	30	118	1,13	1
AM-3080F/60	30x80	60	148	1,21	1
AM-3080F	30x80	120	208	1,36	1
AM-4060F/30	40x60	30	104	1,27	1
AM-4060F/60	40x60	60	134	1,35	1
AM-4060F	40x60	120	194	1,50	1
AM-4080F/30	40x80	30	123	1,52	1
AM-4080F/60	40x80	60	153	1,60	1
AM-4080F	40x80	120	213	1,75	1

## ALLUMINIO RETTANGOLARE 22x25

ALUMINIUM RECTANGULAR 22x25

ALU RECHTECKIG 22x25



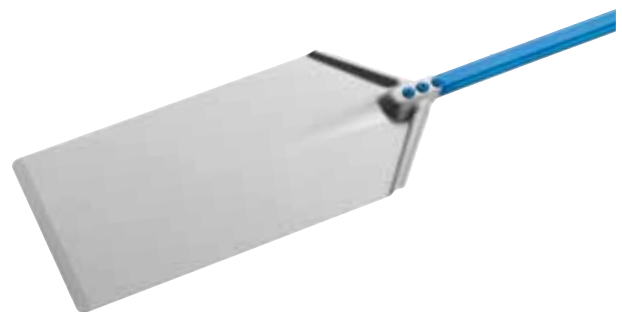
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

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

## 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

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

ALLUMINIO ASSE A METRO  
ALUMINUM BOARD, BY THE METER  
ALU METER BRETT



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

#			Q
AM-3090A	30x90	1,37	1

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
AM-3090AF	30x90	1,20	1

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE  
SET: READY-MADE SETS  
SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT



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

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE  
SET: READY-MADE SETS  
SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT



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

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

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





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 effettuata 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 Niete 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 movements 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 Stil aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen.*



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

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

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

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



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

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

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

**Pale e palettini 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 **S** finale (es. AN-32RFS), per avere la tua pala o palettino smontabile al costo di € 12,90 in più.

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

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

Add a final **S** at the end of the item code (i.e. AN-32RFS), to get your detachable peel with an extra cost of € 12,90.

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

Einfachere Verpackung, weniger Schadensrisiko, Einsparung beim Versand an Ihre Kunden!

Fügen Sie dem Produktcode eine endgültige **S** (zB AN-32RFS), hinzu, um Ihre abnehmbare Schaufel zu einem Preis von € 12,90 mehr zu haben.



LEGGENDA  
 LEGEND  
 LEGENDE


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





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 ondegino 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 parlours who decide to introduce themselves into the coeliac menu must comply with a set of rules for the correct production/administration of food/beverages 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 administration/sale and the training of the personnel.

Equally important is the organisation of the work 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 gluten-free 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.



GIMETAL

## QUANDO L'INGREDIENTE PIÙ IMPORTANTE È LA SICUREZZA

La linea Gluten Free Gi.Metal è dedicata ai pizzaioli che fanno pizza senza glutine

Con la linea Gluten Free potrai differenziare al meglio i tuoi strumenti di lavoro, avrai la garanzia di lavorare in **sicurezza**, con estrema **efficienza**, **minimizzando i rischi di contaminazione**. La **salute** dei clienti celiaci prima di tutto.

- ✓ strumenti leggeri e resistenti
- ✓ colore immediatamente riconoscibile
- ✓ la foratura permette lo scarico della farina





*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 quantity of flour in excess and the weight of the tool.*

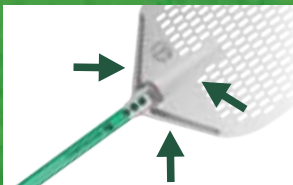
*Löcher reduzieren Reibung, überschüssige Menge an Mehl und das Gewicht des Instruments.*



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

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

*Die Flexibilität des Schaufelkopfes mit dem Frontfräsen erleichtert del Spachtel-Effekt: Die Schaufel biegt sich genau in der Hälfte und 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 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 Stil aus Ovalrohr bietet einen guten Griff, während die innenliegenden Rippen für eine hervorragende Robustheit sorgen.*



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

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

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

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

#					Q
AG-32RF	33X33	150	186	0,70	1
AG-37RF	36x36	150	190	0,76	1

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

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

LEGENDA  
 LEGEND  
 LEGENDE

#

Codice  
 Code  
 Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
 Minimum lot  
 Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
 Price per piece  
 Einzelpreis

**SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF**  
**PROFESSIONAL GLUTEN FREE 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.

#									
AC-SP GF	160	20x6xh4,6	B	AA	0,74	Orientabile Adjustable Einstellbar	1		

**LEGENDA | LEGEND | LEGENDE**

#	Codice Code Code	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)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	€
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	B	Ottone Brass Messing

**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.

#						
AC-PPF GF	25x35xh233	SM	6	8,40	1	

**LEGENDA | LEGEND | LEGENDE**


#	Codice Code Code	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	Materiale Material Material
	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	* Note caratteristiche Features Eigenschaften
Q	€		
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 that focuses on the more traditional concept of the pizza peel: the shape is unique, rectangular with very wide angles, perfect round/rectangular synthesis, the structure is rigid, the handle and head are thicker.

 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 starr und Stiel und Schaufelblatt 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*



## **RIGIDA E FUNZIONALE**

---

### **STRUTTURA RIGIDA**

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 espansione.

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 attacco 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).

## **RIGID AND PRACTICAL**

---

### **RIGID 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 punching.

### **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 FUNKTIONELL

### 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



## 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
R-32R/60	33X33	60	102	0,78	1
R-32R/120	33x33	120	162	0,94	1
R-32R	33x33	150	192	1,02	1
R-32R/180	33x33	180	222	1,11	1
R-37R/60	36X36	60	106	0,88	1
R-37R/120	36x36	120	166	1,04	1
R-37R	36x36	150	196	1,12	1
R-37R/180	36x36	180	226	1,21	1
R-41R/60	41X41	60	113	1,13	1
R-41R/120	41x41	120	173	1,29	1
R-41R	41x41	150	203	1,37	1
R-41R/180	41x41	180	233	1,46	1
R-45R/60	45X45	60	116	1,29	1
R-45R/120	45x45	120	176	1,45	1
R-45R	45x45	150	206	1,53	1
R-45R/180	45x45	180	236	1,62	1
R-50R/60	50X50	60	121	1,52	1
R-50R/120	50x50	120	181	1,68	1
R-50R	50x50	150	211	1,76	1
R-50R/180	50x50	180	241	1,85	1

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

#					Q
R-32RF/60	33X33	60	102	0,76	1
R-32RF/120	33x33	120	162	0,92	1
R-32RF	33x33	150	192	0,99	1
R-32RF/180	33x33	180	222	1,07	1
R-37RF/60	36X36	60	106	0,85	1
R-37RF/120	36x36	120	166	1,01	1
R-37RF	36x36	150	196	1,09	1
R-37RF/180	36x36	180	226	1,18	1
R-41RF/60	41X41	60	113	1,11	1
R-41RF/120	41x41	120	173	1,27	1
R-41RF	41x41	150	203	1,35	1
R-41RF/180	41x41	180	233	1,44	1
R-45RF/60	45X45	60	116	1,22	1
R-45RF/120	45x45	120	176	1,38	1
R-45RF	45x45	150	206	1,46	1
R-45RF/180	45x45	180	236	1,55	1
R-50RF/60	50X50	60	121	1,44	1
R-50RF/120	50x50	120	181	1,60	1
R-50RF	50x50	150	211	1,68	1
R-50RF/180	50x50	180	241	1,77	1

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Code  
Code  
Code



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



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



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



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




Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: READY-MADE SETS

SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT



#		*	Q
STANDARD32	3,89	R-32R+1R-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM	1
STANDARD37	3,99	R-37R+1R-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM	1

€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

\* Note caratteristiche  
Features  
Eigenschaften

## PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

#					Q
IR-17/120	17	120	138	0,82	1
IR-17	17	150	168	0,95	1
IR-17/180	17	180	198	1,16	1
IR-20/120	20	120	141	0,92	1
IR-20	20	150	171	1,05	1
IR-20/180	20	180	201	1,26	1
IR-23/120	23	120	144	1,05	1
IR-23	23	150	174	1,18	1
IR-23/180	23	180	204	1,39	1
IR-26/120	26	120	148	1,20	1
IR-26	26	150	178	1,33	1
IR-26/180	26	180	208	1,54	1

## PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

#					Q
IR-17F/120	17	120	138	0,78	1
IR-17F	17	150	168	0,91	1
IR-17F/180	17	180	198	1,12	1
IR-20F/120	20	120	141	0,88	1
IR-20F	20	150	171	1,01	1
IR-20F/180	20	180	201	1,22	1
IR-23F/120	23	120	144	1,01	1
IR-23F	23	150	174	1,14	1
IR-23F/180	23	180	204	1,35	1
IR-26F/120	26	120	148	1,14	1
IR-26F	26	150	178	1,27	1
IR-26F/180	26	180	208	1,48	1

## RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPLACEMENT ALICE SMALL PEEL

ERSATZ ALICE KLEINE SCHAUFEL

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

#		Q
R-PA2	0,1	4



LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis








**STANDARD PROFESSIONALE**  
PROFESSIONAL STANDARD  
PROFESSIONELLER STANDARD



# AURORA

 A cavallo tra il mondo professionale e quello domestico, la linea Aurora è in grado di soddisfare le esigenze di base di entrambe le utenze, offrendo strumenti che richiamano esteticamente le linee alta prestazione.

 At the forefront of the professional and the digital world, the aurora line is able to meet the basic needs of both uses, offering tools that aesthetically appeal to high-performance lines.

 Die Produktlinie Aurora zielt sowohl auf den professionellen als auch den heimischen Gebrauch ab und ist in der Lage, die Bedürfnisse beider Gruppen zu durch das Angebot von Geräten zu befriedigen, die vom ästhetischen Gesichtspunkt an hochwertige Produktlinien erinnern.



■ ■ ■ ■ ■ **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*



## ESSENZIALE CON STILE

---

### STRUTTURA ESSENZIALE

Ha caratteristiche tecniche comuni alle altre linee anche se semplificate, senza rinunciare ad una gradevole linea estetica. Lo spessore ridotto della testa non richiede particolari fresature e permette la corretta presa in carico della pizza.

Il manico è in alluminio alleggerito, innervato per garantire robustezza.

Il tubolare ovale favorisce la stabilità e impedisce la rotazione.

La giunzione testa-manico è assicurata da tre piccoli rivetti allineati che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

### IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

La versione forata presenta fori appositamente studiati sulla parte iniziale della testa per esaltare la scorrevolezza e scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero.

### UN PALETTINO ROTONDO

Il palettino di questa linea è totalmente in acciaio inox con testa perfettamente rotonda piena o forata.

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

## ESSENTIAL WITH STYLE

---

### ESSENTIAL STRUCTURE

It has technical characteristics common to other lines, even if simplified, without sacrificing a pleasant aesthetic line. The reduced head thickness does not require any particular milling and enables the correct gripping of the pizza.

The light aluminum handle is ribbed for greater strength.

The oval tubular design ensures stability and prevents rotation.

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three small rivets in line that ensure safety and no movement.

### 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 ROUND SMALL PEEL

The small turning peel of this line is entirely in stainless steel with a perfectly round head solid or perforated.

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

## ESSENZIELL MIT STIL

---

### ESSENZIELLE STRUKTUR

Sie hat die gleichen technischen Eigenschaften wie die anderen Produktlinien, wenn auch mit größerer Einfachheit, ohne jedoch auf eine angenehme ästhetische Linie zu verzichten. Die reduzierte Stärke des Kopfbereichs fordert keine besondere Fräsungen und ermöglicht die korrekte Aufnahme der Pizza.

Der Stiel aus leichtem Alu, gerippt, um eine höhere Robustheit zu garantieren.

Die ovalen Rohrgriffe begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen.

Das Kopf-Griff-Gelenk wird durch drei kleine Niete ausgerichtet, um die Sicherheit und Haltbarkeit zu gewährleisten.

### DAS LOCHER VORTEILE

Die perforierte Version hat Löcher, die speziell am Anfang des Kopfes studiert wurden, um die Glätte zu erhöhen und jegliches Mehl, das unter der Pizza verbleibt, im Stadium des Staubs zu entfernen.

### EIN RUND KLEINE SCHAUFEL

Diese Säule dieser Linie ist komplett aus rostfreiem Stahl mit perfekt runden oder abgerundeten Kopf.

Das Stielende und der verschiebbare Griff sind aus sehr dichtem und gegen Stöße und Hitze hochbeständigem schwarzem 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 anodised aluminium head, black anodised handle  
 > Alukopf, neutral eloxiert, schwarz eloxierter Stiel

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

## ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED

ALU RECHTECKIG PERFORIERT



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

#					Q
AF-32RF/60	32x32	60	92	0,48	1
AF-32RF/120	32x32	120	152	0,62	1
AF-32RF	32x32	150	182	0,69	1
AF-37RF/60	36x36	60	96	0,56	1
AF-37RF/120	36x36	120	156	0,70	1
AF-37RF	36x36	150	186	0,77	1
AF-41RF/60	41x41	60	102	0,67	1
AF-41RF/120	41x41	120	162	0,81	1
AF-41RF	41x41	150	192	0,88	1
AF-45RF/60	45x45	60	107	0,81	1
AF-45RF/120	45x45	120	167	0,95	1
AF-45RF	45x45	150	197	1,02	1



## SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: READY-MADE SETS

SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT

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

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Code  
Code  
Code



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



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



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



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

Q

Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße

## PALETTINO INOX

STAINLESS STEEL SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL



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

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

## PALETTINO INOX ASOLATO

STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

KLEINE SCHAUFEL EDELSTAHL PERFORIERT



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

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

## RICAMBIO PALETTINO AURORA

REPLACEMENT AURORA SMALL PEEL

ERSATZ AURORA KLEINE SCHAUFEL



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

#		Q	€
R-PA2		4	7,00

€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

\* Note caratteristiche  
Features  
Eigenschaften



USO DOMESTICO  
RESIDENTIAL USE  
HAUSGEBRAUCH



# AMICA



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




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




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



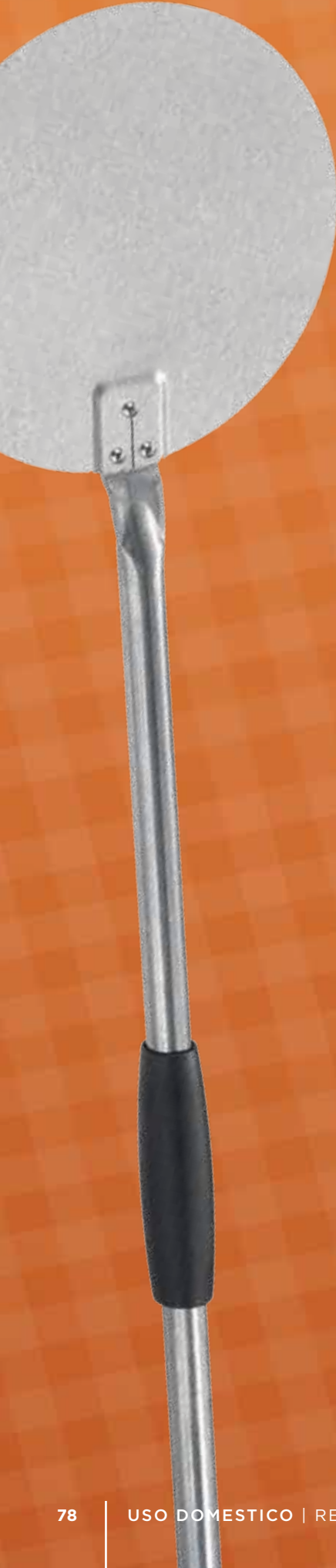
■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza a urti e graffi** / *Resistance to bumps and scratches*  
/ *Schlag- und Kratzfestigkeit*

 Una linea pensata per il privato che occasionalmente usa il suo fornello pizza e ricerca uno strumento di qualità, leggero e maneggevole.

 A line designed for the private user who uses their pizza cooker occasionally and looks for a quality, lightweight and handy tool.

 Eine Produktlinie für den Privathaushalt, in dem gelegentlich ein Pizzaofen verwendet wird, und der auf der Suche nach einem qualitativ hochwertigen, leichten und handlichen Gerät ist.





## USO DOMESTICO

---

### **LEGGEREZZA**

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

### **RESISTENTE E SICURA**

La giunzione testa-manico è assicurata da tre piccoli rivetti allineati che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

### **ERGONOMIA**

I manici in tubolare ovale favoriscono una buona presa e scorrevolezza, impedendo la rotazione.

### **MISURE**

Le misure della testa accontentano chi ricerca uno strumento per movimentare pizze di misura 28-30 cm, sia in forni piccoli che in forni più profondi (la lunghezza del manico varia da 60 cm a 150 cm).

### **MATERIALI**

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

## RESIDENTIAL USE

---

### **LIGHT**

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

### **HARD-WEARING AND SECURE**

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

### **ERGONOMICS**

The handles in oval tubular facilitate a good gripping and easy-slide preventing the rotation.

### **DIMENSIONS**

The dimensions of the head satisfy who is looking for a tool to move pizzas of 28-30 cm, either in small or deep ovens (the handle size goes from 60 to 150 cm).

### **MATERIALS**

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

## HAUSGEBRAUCH

---

### LEICHTIGKEIT

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

### BESTÄNDIG UND SICHER

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

### ERGONOMIE

Ovale rohrförmige Griffe begünstigen einen guten Griff und Glätte und verhindern die Rotation.

### MASSNAHMEN

Kopfmessungen erfüllen diejenigen, die nach einem Werkzeug suchen, um 28-30 cm Pizzas zu behandeln, sowohl in kleinen Öfen als auch in tieferen Öfen (die Länge des Griffs variiert von 60 cm bis 150 cm).

### MATERIAL

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



## ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIUM RECTANGULAR

ALU RECHTECKIG



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

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

## ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE

ALUMINATED STEEL RECTANGULAR

ALUMINIERTER EDELSTAHL RECHTECKIG



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

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

## INOX TONDA

STAINLESS STEEL ROUND

EDELSTAHL RUND



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

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

## PALETTINO ALLUMINATO

ALUMINATED SMALL PEEL

KLEINE SCHAUFEL ALUMINIERT



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

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



SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: READY-MADE SETS

SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT



#	📦	*	Q
SET2	2,41	ACH-PP3+F-32R+F-20+ACH-SP	1

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: READY-MADE SETS

SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT



#	📦	*	Q
BASIC1	1,84	AE-29R/60+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10IX+VP40	1

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: READY-MADE SETS

SETS: FERTIG ZUSAMMENGESTELLT



#	📦	*	Q
BASIC2	3,57	AE-32R/120+F-20+ACH-SP+ACH-PP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10IX+VP40	1

**LEGENDA**  
**LEGEND**  
**LEGENDE**

#	Codice Code Code	📏	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) Abmessung Kopf (cm)	📏	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) Grifflänge (cm)	📏	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) Gesamtlänge (cm)	📦	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße
€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften								



LEGNO  
WOOD  
HOLZ



# VINTAGE



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




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





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



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

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

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

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





## TRADIZIONE ED ESPERIENZA

---

### CARATTERISTICHE

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

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

### MATERIALE

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

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



## TRADITION AND EXPERIENCE

---

### CHARACTERISTICS

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

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

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

### MATERIAL

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

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

## TRADITION UND ERFAHRUNG

.....

### EIGENSCHAFTEN

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

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

Das Schaufelblatt besteht nicht aus einem einzigen Stück, sondern ist aus drei Holzbrettchen hergestellt, die durch im Inneren versteckte Stahleinlagen zusammengehalten werden,

wodurch die Verwendung von Leim vermieden (um Ausdünstungen aufgrund von Hitze zu verhindern) und die natürliche Bewegung des Holzes zugelassen wird. Auf diese Weise können frühzeitige Risse aufgrund des natürlichen Arbeitens des Materials vermieden werden.

### MATERIAL

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

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



## LEGNO RETTANGOLARE

WOOD RECTANGULAR

HOLZ RECHTECKIG



#					Q
B-32R	33x33	150	185	1,15	1
B-36R	36x36	150	189,5	1,40	1
B-41R	41x41	150	192	1,57	1

## LEGNO A METRO

WOOD BY THE METER

HOLZ METERPIZZA



#					Q
B-4060	40x60	137	197	2,08	1

## SUPPORTI PALE

PEEL SUPPORTS

SCHAUFELHALTERUNGEN



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

LEGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

#

Codice  
Code



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



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



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



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



Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße



Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis

## TAGLIERI E VASSOI

### CHOPPING BOARD AND TRAYS

### HACKBRETT UND TABLETTS

VBS6040





VB...



VBMONO



VBS50/8

#			*	Q
VB33	ø33	0,85		1
VB40	ø40	1,23		1
VB45	ø45	1,55		1
VBS45/6	ø45	1,49	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1
VB50	ø50	1,86		1
VBS50/8	ø50	1,70	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1
VBMONO	27x20	0,37	Ergonomic, monoporzione Ergonomic, single portion Ergonomisch, Monoportion	1
VBS6040	60,5x40,5	2,32	8 tranci, rettangolare 8 slices, rectangular 8 Stücke, rechteckig	1



\* Note caratteristiche  
Features  
Eigenschaften

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

 Capacità pezzi  
Capacity pieces  
Teileaufnahme

# PULIRE: SPAZZOLE FORNO

CLEANING:  
OVEN BRUSHES

REINIGEN:  
OFENBÜRSTEN

.....





## RASCHIARE, SPAZZARE, PULIRE IN SICUREZZA

---

Le spazzole Gi.Metal consentono la pulizia veloce ed efficace della pietra refrattaria da residui alimentari, dalla farina che la pizza lascia sul forno e dalla cenere.

La varietà di lunghezze disponibili permettono di raggiungere ogni zona di qualsiasi forno. Le spazzole orientabili aumentano la praticità e l'efficienza della pulizia.

Le setole in ottone permettono di eliminare efficacemente lo sporco più difficile, quelle naturali più delicate per pulizie continue in totale tranquillità.

Il raschietto permette di asportare i residui che si sono bruciati fino ad incollarsi sulla pietra.

## SCRAPE, BRUSH AND CLEAN IN COMPLETE SAFETY

---

Gi.Metal brushes enable quick, effective cleaning of refractory stone from food residues, the flour left by the pizza in the oven and ash.

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

The brass bristles allow to eliminate the most difficult filth, the natural ones are more delicate for continuous cleaning with complete peace-of-mind.

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

## KRATZEN. BÜRSTEN, SICHER REINIGEN

---

Die Bürsten von Gi.Metal ermöglichen eine schnelle und wirksame Reinigung des Backsteins, um Lebensmittelreste und Mehlreste zu entfernen, die die Pizza im Ofen zurücklässt sowie um Aschereste zu beseitigen.

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

Messingborsten machen es einfacher, Schmutz effektiver zu entfernen, die Naturborsten sind sanfter, für ständige bequeme Reinigungen.

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

# PULIRE CLEANING REINIGEN

## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

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



**Le spazzole con manico blu sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.**

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

Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. AC-SP**S**), per avere la tua spazzola smontabile al costo di €12,90 in più.

Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 180 cm.

**Brushes with blue handles are available with a 2-piece handle to reduce the total length.**

Easier packing, less risk of damage, save on shipping to your customers!

Add to the Product Code a final **S** (e.g. AC-SP**S**), to have your removable brush at the cost of €12,90.

The removable handle is available with measurement from 120 to 180 cm.

**Bürsten mit blauem Stiel sind in zwei Teile unterteilten Griff erhältlich, um die Gesamtlänge zu reduzieren.**

Einfachere Verpackung, geringeres Risiko von Beschädigung, Ersparnis beim Versand an Ihre Kunden!

Fügen Sie dem Produktcode ein **S** am Ende hinzu (z. B. AC-SP**S**), um eine zerlegbare Bürste für einen Aufpreis von €12,90 zu bestellen. Der abnehmbare Stiel ist in einer Länge zwischen 120 und 180 cm erhältlich.

## Setole Ottone | Brass bristles | Messingborsten

#							*	Q
AC-SP/120	130	20x6xh4,6	B	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP	160	20x6xh4,6	B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP/180	190	20x6xh4,6	B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP/200	210	20x6xh4,6	B	AA	•	0,85	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP2/120	134	27x6,5xh4,6	B	AA	•	0,88	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP2	164	27x6,5xh4,6	B	AA	•	0,95	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP2/180	194	27x6,5xh4,6	B	AA	•	1,02	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SP2/200	214	27x6,5xh4,6	B	AA	•	1,07	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1

## Setole Naturali | Natural bristles | Naturborsten

#							*	Q
AC-SPN/120	130	20x6xh5	NF	AA	•	0,60	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SPN	160	20x6xh5	NF	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SPN/180	190	20x6xh5	NF	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1
AC-SPN/200	210	20x6xh5	NF	AA	•	0,78	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1



### Tonda | Round | Rund



AC-SPT...

#							*	Q
AC-SPT/120	129	17x15xh4,6	B	AA	•	0,92	Forno a legna Wood oven Holzofen	1
AC-SPT	159	17x15xh4,6	B	AA	•	0,99	Forno a legna Wood oven Holzofen	1
AC-SPT/180	189	17x15xh4,6	B	AA	•	1,06	Forno a legna Wood oven Holzofen	1
AC-SPT/200	209	17x15xh4,6	B	AA	•	1,10	Forno a legna Wood oven Holzofen	1

### Tubolare in acciaio inox con scorrimento | Stainless Steel tubular with handle Slide | Edelstahlrohr mit gleitendem Griff



ACF-SP

ACF-SPH

#							*	Q
ACF-SP/120	131	20x6xh4,6	B	SS		0,87	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	1
ACF-SP	160	20x6xh4,6	B	SS		0,99	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	1
ACF-SPH/120	128	16x5xh4,7	B	SS		0,75	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	6
ACF-SPH	159	16x5xh4,7	B	SS		0,88	Semplice e robusta Simple and strong Einfach und stabil	6

### Amica ottone alluminio | Amica brass aluminium | Amica Messing Alu



ACH-SP

ACH-SP/L

#							*	Q
ACH-SP	127	16x5xh4,7	B	A		0,56	Dritta, orientabile Straight, adjustable Gerade ausrichtbar	12
ACH-SP/L	157	16x5xh4,7	B	A		0,63	Dritta, orientabile Straight, adjustable Gerade ausrichtbar	12

### Spazzole griglia | Grill brushes | Gitterbürste



AC-SPBI

AC-SPG

AC-SPGT

#							*	Q
AC-SPBI	100	20x11,7	B/SS	SS		0,90		3
AC-SPG		15x4xh2,7	S	PH		0,29		4
AC-SPGT		14,5x4xh3,5	S	PS		0,19		6

### Ricambi | Replacements | Ersatz



R-SP2

R-SPG

R-SP

R-SPN

R-SPT

#					*	Q
R-SP	20X6Xh4,6	B	0,33	Per   For   Für AC-SP	1	
R-SP2	27X6,5Xh4,6	B	0,47	Per   For   Für AC-SP2	1	
R-SPG	15x4xh2,7	S	0,12	Per   For   Für AC-SPG	4	
R-SPN	20X6Xh5	NF	0,27	Per   For   Für AC-SPN	1	
R-SPT	17X15Xh4,6	B	0,57	Per   For   Für AC-SPT	1	

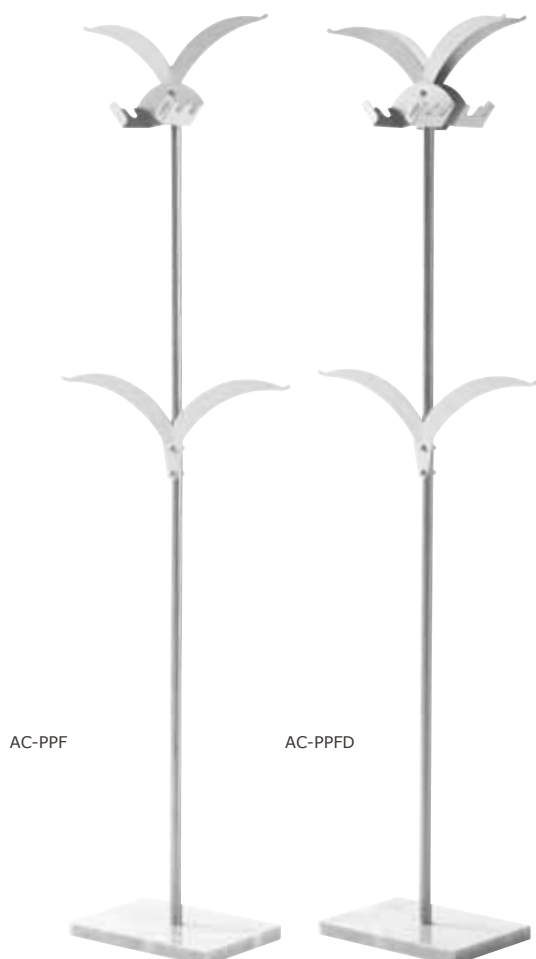
# ORGANIZZARE: PORTAPALE

## ORGANISING: PEEL HOLDERS

### ABSTELLEN: SCHAUFELHALTERUNG

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



AC-PPF

AC-PPFD






AC-PPF

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen

AC-PPFD

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen

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

#			■		Q
AC-PPF	25X57Xh183	SM	6	8,30	1
AC-PPFD	25X57Xh183	SM	10	8,60	1



AC-BS.../1

AC-BS...



AC-BS.../1

Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen

AC-BS...

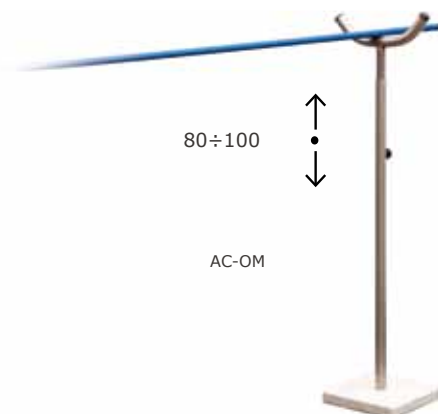
Accessori non inclusi  
Accessories not included  
Zubehör nicht inbegriffen

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

#					*	Q
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale da 150 cm h 150 single front h 150 einzelne Vorderseite	1 1
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale di massimo 200 cm h 200 single front h 200 einzelne Vorderseite	1 1
AC-BS	25x35xh175	SM	8	8,80	doppio per pale da 150 cm h 150 double front h 150 doppelte Vorderseite	1 1
AC-BS 200	25x35xh220	SM	8	9,10	doppio per pale di massimo 200 cm h 200 double front h 200 doppelte Vorderseite	1 1

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





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



80÷100

AC-OM





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

#					*	Q
AC-APL	32x10xh5	A	2	0,15	A parete per palettino Wall-mounted rack for small peel An der Wand für kleine Schaufel	1
AC-APM	17,5x9xh9	A	2	0,08	A parete per pale Wall-mounted rack for peels An der Wand für Schaufel	1

Tasselli non inclusi | Dowels not included | Dübel nicht inbegriffen



Appendi pale AMICA | AMICA peel rack  
| Schaufelträger AMICA

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



Poggia pale e palettini | Peel holder | Schaufelhalterung



AC-APT26



AC-APT36

#					*	Q
AC-APT26	30x16xh39	SS	1	2,56	Palettini max 26 cm Small peels max. 26 cm kleine Schaufeln max. 26 cm	1
AC-APT36	40x16xh39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Peels max. 36 cm Schaufeln max. 36 cm	1
AC-APT50	52x16xh34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Peels max. 50 cm Schaufeln max. 50 cm	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



AC-PAC

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

#					*	Q
AC-PAC	30x15xh28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order Immer geordnete Arbeitstischgeräte	1





Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

# GESTIRE IL FORNO A LEGNA






## HANDLE THE WOOD OVEN

### DEN HOLZBACKOFEN BENUTZEN

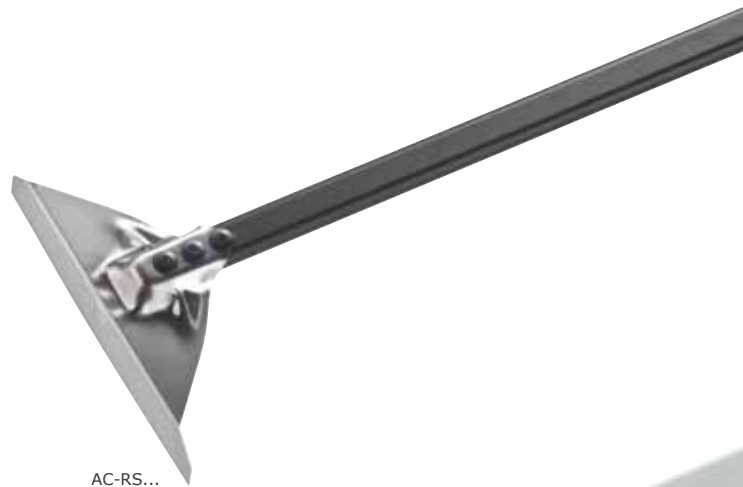
#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

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




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

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



AC-RS...

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






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

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



ACH-RS...

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

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

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



AC-PL...





ACH-PL...

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

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

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



ACH-SB

Spostabracci tubolare | Tubular ember-mover | Rohrförmiger Glutverteiler

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

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



ACH-TB

Tirabracci tubolare | Tubular ember-spreader | Rohrförmiger Glutschieber

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

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



ACH-AL1



AC-AL

Alare | Andiron | Feuerbock

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



AC-BA

Barriera contenimento brace | Ember containment barrier | Gluteingrenzung

#				Q
AC-BA	113x9	SR	6,04	1

## **CUOCERE: TEGLIE, RETINE, PINZE...**

COOKING: PANS,  
SCREENS, GRIPPERS...

BACKEN: BLECHE,  
GITTER, ZANGEN...

.....



## TEGLIE, RETINE, PORTARETINE, PINZE

La teglia permette di differenziare la pizza tradizionale con una cottura più lenta da quella diretta su mattone, rispettando i tempi di cottura di pizze ricche di pasta (la pizza in teglia appunto). La movimentazione di questo supporto richiede apposite pinze.

Le retine sono strumenti utili per cuocere o ritemperare la pizza evitando il contatto diretto della pasta con la superficie radiante del forno (condizione utile quando la pietra refrattaria raggiunge temperature troppo alte o si deve cuocere impasti differenti che richiedono temperature differenti, sullo stesso forno).

Le pizze gourmet necessitano generalmente dell'uso delle retine perché ricorrono ad un tipo di cottura chiamata combinata, ovvero la cottura del disco parziale o totale a cui segue la fase della disposizione degli ingredienti di condimento e di farcitura per una nuova e definitiva cottura.

Le retine possono venire valutate anche come alternativa per la cottura su teglia: rispetto a quest'ultima permettono un irraggiamento maggiormente diretto al calore e una cottura più veloce.

## PANS, SCREENS, SCREEN-HOLDERS, GRIPPERS

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

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

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

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

## BLECHE, RASTERBLECHE, RASTERBLECHHALTER, ZANGEN

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




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

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




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

# CUOCERE COOKING BACKEN




## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		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				
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB	Lamiera Bluita Blue iron sheet Blaublech	LA	Lamiera Alluminata Aluminated sheet Aluminierter Stahl
SH	Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer

## Retina | Screen | Gitter


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


## Rastrelliera | Rack | Gittergestell


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

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

#				*	Q
DF3P	4	AR	0,05	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 spacers 4 cm high Set mit 3 Füßchen, Höhe 4 cm	3

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

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

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



DF...



DF4060



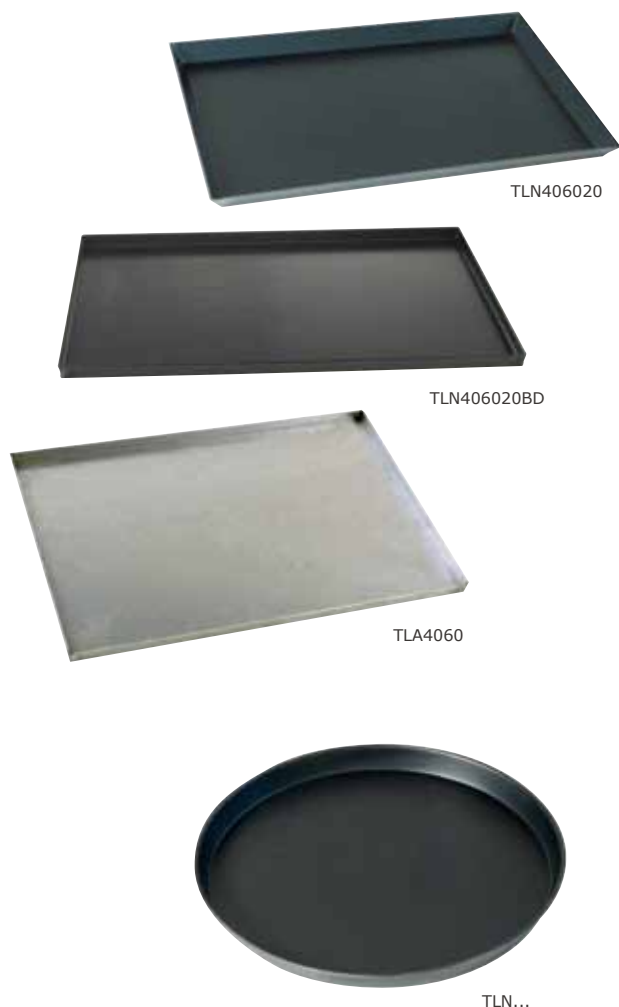
AC-PRO



AC-PRO2



DF ... + DF3P



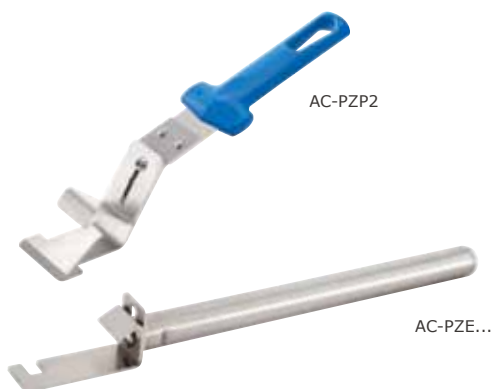
### Teglia rettangolare | Rectangular pan | Rechteckiges Blech

#	Icona	□	📏	*	Q
TLN406020	40x60	LB	1,82	Bordo svasato 3 cm 3 cm flared edge Angesenkter Rand 3 cm	20
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20
TLA4060	40x60	LA	1,69	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20

### Teglia tonda | Round pan | Rundes Blech

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

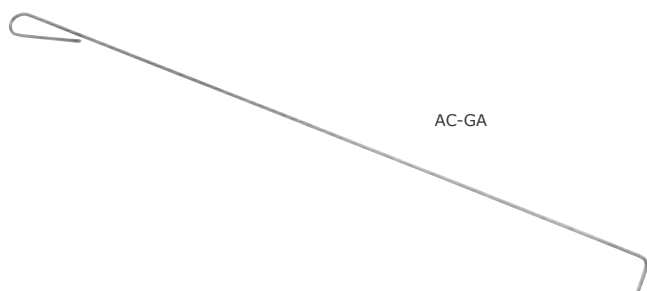
Misura presa dal bordo | Measures taken from the edge | Ab dem Rand gemessen



### Pinza | Grippers | Zange

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

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

#	Icona	□	📏	Q
AC-GA	90	SS	0,15	6

# PREPARARE PREPARING ZUBEREITEN

## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Materiale Material Material
	Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)		Capacità Capacity Kapazität
	Costruzione Artigianale Artisan construction Handwerklich hergestellt	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	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

## Cassetta in plastica | Plastic case | Kunststoffkisten

#				*	Q
CASS6040CP	60x40	PE	0,7	Coperchio, polietilene uso alimentare Lid, polyethylene for food use Deckel, Polyäthylen, lebensmittelecht	2
CASS604007	57x36,5 xh6,5	PE	1,17	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10
CASS604010	57x36,5 xh9,5	PE	1,48	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10
CASS604013	57x36,5 xh12,5	PE	1,56	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	10



## Spatola | Spatula | Spachtel

#					*	Q
AC-STP31	9,5	SS	PH	0,12	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	4
AC-STP32	11,5	SS	PH	0,14	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	4
AC-ST4M	10	SS	PS	0,12	Triangolare Triangular Dreieckig	6
AC-ST	9,5	PH	PH	0,10	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	6
AC-STF10	10	PH	PH	0,13	Flessibile Flexible Biegsam	4
AC-STF12	12	PH	PH	0,13	Flessibile Flexible Biegsam	4

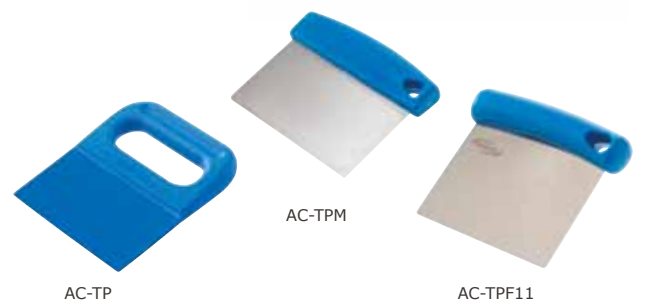
\* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | Nutzabmessungen Blatt



## Tagliapasta | Dough-cutters | Teigschneider

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

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





### Oliera | Oil can | Ölkanne

#					Q
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1
OL10IX	1,00 lt	SS	0,32		1
OL06R	0,60 lt	SS	0,29		1

### Bucasfoglia | Roller docker | Teiglocher

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

### Mestolo | Ladle | Schöpfkelle

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

### Mattarello | Rolling pin | Rollholz

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

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

### Portacomande | Tab grab | Bestellohshalter

#				*	Q
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfera Spherical tab grab Bestellohshalter mit Kugeln	2
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfera Spherical tab grab Bestellohshalter mit Kugeln	2



# TAGLIARE

## CUTTING

### SCHNEIDEN

#### LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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



AC-ROP6

AC-RO2

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

#					*	Q
AC-ROP6	Ø10 26x10	SS	PH	0,19	Lama inox smontabile/riaffilabile, manico polimero alta resistenza Stainless steel blade, can be dismantled and sharpened, highly-resistant polymer handle Edelstahlblatt, ausbaubar, schleißbar, Widerstandsfähiges Polymer Griff	3
AC-RO2	Ø10 23x10	SS	PS	0,17	Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be dismantled and sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, ausbaubar, schleißbar	6
AC-ROM	Ø10 23x10	SS	PS	0,15	Lama smontabile Blade that can be dismantled Ausbaubares Blatt	6
AC-ROM2	Ø5 19x5,9	SS	PS	0,06	Taglio per pressione Pressure cutter Schnitt durch Druckausübung	12



AC-ROM

AC-ROM2

#### Ricambi | Spare parts | Ersatzteile

#				*	Q
R-RO	Ø10	SS	0,10	Lama di ricambio, riaffilabile Spare blade, can be sharpened Ersatzblatt, schleißbar	2



R-RO

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

#					*	Q
AC-ROP7	Ø10 26x10	SS	PH	0,19	1 lama "incisione", riaffilabile 1 "incision" blade, can be sharpened 1 „Einschnittblatt“, schleißbar	3

**Modalità d'uso:** la lama segmentata permette di tagliare lo spicchio senza che si separi completamente, permettendo alla pizza di rimanere compatta durante il trasporto. Una volta a casa il cliente potrà finire di separare gli spicchi semplicemente con le mani.

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

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



AC-ROP7

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

#					*	Q
AC-ROP4	Ø10 25x15,5	SS	PH	0,29	2 lame, riaffilabili 2 blades, can be sharpened 2 schleißbare Blätter	2

2 lame Ø10 | 2 blades Ø10 | 2 Blätter Ø10



AC-ROP4





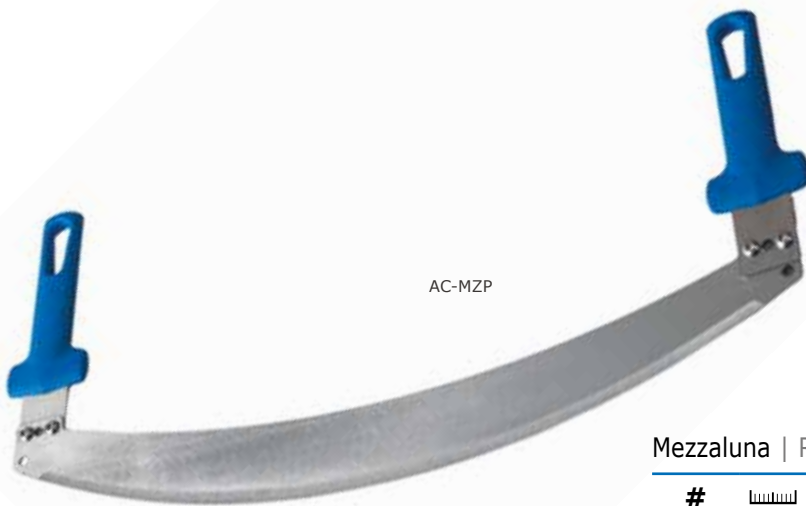
AC-CLP



AC-TRP



AC-FR



AC-MZP

### Taglio in teglia | Cutting in pans | Blech Schneide

#					*	Q
AC-CLP	14	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3
AC-TRP	13,5	SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	3
AC-FR	12	SS	PH	0,15	Lama smontabile per lavaggio Detachable blade for washing Abnehmbare Blatt zum Waschen	3

### Mezzaluna | Rocker cutter | Wiegemesser

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

**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.

# SERVIRE PIZZERIA/BAR/FASTFOOD

SERVING PIZZERIA/COFFEE SHOP/ FASTFOOD

SERVIEREN PIZZERIA / KAFFEE / SCHNELLE NAHRUNG

## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni utili (cm) Useful dimensions (cm) Arbeitsmaße (cm)		Materiale Material Material
	Materiale manico Handle Material Stielmaterial		Asolata Perforated Perforiert		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) Nettogewicht (Kg)
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	Q	Lotto minimo Minimum lot Mindestlosgröße	€	Prezzo unitario Price per piece Einzelpreis
	GOLD		AMICA		
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu
SS	Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard
IA	Integrato in alluminio Integrated aluminium Integriert aus Aluminium				

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

#						Q
AV-ST15F	19,5x14	AG	PH	•	0,20	1
AV-ST16F	15x12	AG	PH	•	0,18	1
AC-STP15F	19,5x14	SS	PH	•	0,24	4
AC-STP16F	15x12	SS	PH	•	0,20	4
AC-STP10	19,5x15	SS	PH		0,30	4
AC-STP11	15x12	SS	PH		0,24	4

## Paletta rettangolare | Rectangular pizza-server | Rechteckige Schaufel

#					*	Q
AC-STP20	12x9	SS	PH	0,16	Flexibile Flexible Flexibel	4
AC-STP21	14x10	SS	PH	0,18	Flexibile Flexible Flexibel	4
AC-STP22	25x9	SS	PH	0,23	Flexibile Flexible Flexibel	4
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS	0,17	Rigida Rigid Starr	6



AV-ST15F  
AV-ST16F

AC-STP15F  
AC-STP16F



AC-STP10  
AC-STP11



AC-STP20

AC-STP21

AC-STP22

AC-ST2M



AC-STP28

Paletta tonda | Round pizza-server | Runde Schaufel

#					Q
AC-STP28	ø28	AA	PH	0,35	6

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.



AC-STP71

AC-STP81F

AV-ST81F

Paletta ovale | Oval pizza-server | Ovale Schaufel

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







PPP30

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

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

Vassoio con manico | Tray with handle | Tablett mit Griff

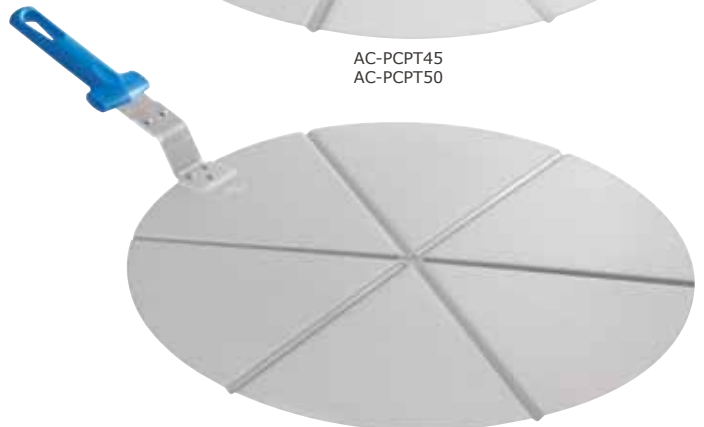
#					*	Q
AV-CPT45	● ø45	AG	PH	0,79	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1
AV-CPT50	● ø50	AG	PH	0,94	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1
AV-CPT45/6	● ø45	AG	PH	0,80	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1
AV-CPT50/6	● ø50	AG	PH	0,95	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1
AC-PCP32	ø32	AR	PH	0,48	Liscio Smooth Glatt	2
AC-PCP37	ø37	AR	PH	0,58	Liscio Smooth Glatt	2
AC-PCP41	ø41	AR	PH	0,67	Liscio Smooth Glatt	2
AC-PCP45	ø45	AR	PH	0,78	Liscio Smooth Glatt	2
AC-PCPT45/6	ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2
AC-PCPT45	ø45	AR	PH	0,78	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	2
AC-PCP50	ø50	AR	PH	0,93	Liscio Smooth Glatt	2
AC-PCPT50	ø50	AR	PH	0,93	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	2
AC-PCPT50/6	ø50	AR	PH	0,92	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	2
AC-PCP6141	61x41	AR	PH	1,61	Liscio, rettangolare, 2 manici Smooth, rectangular, 2 handles Glatt, rechteckig, 2 Griffe	1



AC-PCP...



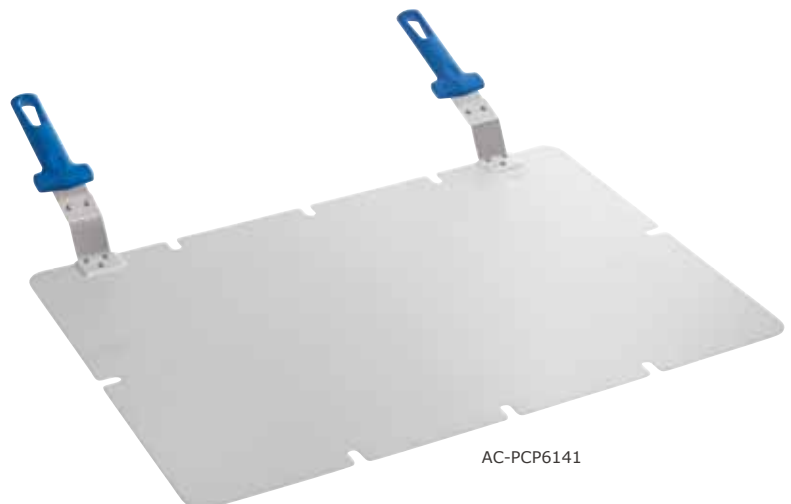
AC-PCPT45  
AC-PCPT50



AC-PCPT45/6  
AC-PCPT50/6



AV-CPT...



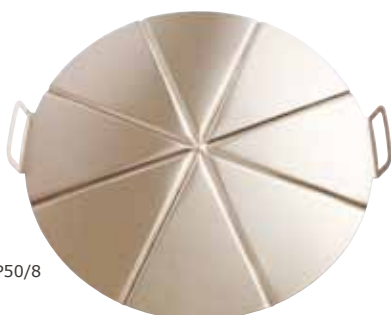
AC-PCP6141

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

AC-CPMP...



AC-CPMP45/6



AC-CPMP50/8

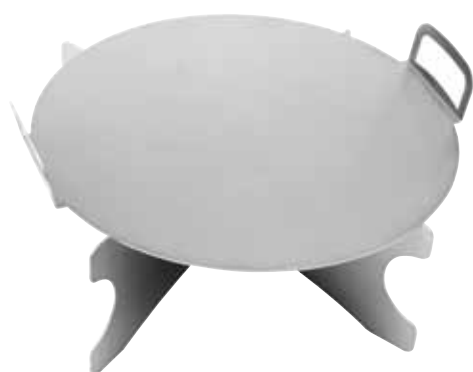
#				*	Q	
AC-CPMP32	ø32	AR	IA	0,33	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar	1
AC-CPMP36	ø36	AR	IA	0,42	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffe, stapelbar	1
AC-CPMP41	ø41	AR	IA	0,55	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles,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

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

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



VP...



AC-ALZ



ACE-ALZ

### Alzata | Bracket | Aufsatz

#				*	Q	
AC-ALZ	40x40 x20h	AA		0,49	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchieri Anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	1
ACE-ALZ	40x40 x14h	AR		0,41	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	1

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 Riesenzpizza am Tisch serviert und optimal, ohne Platzaufwand, aufgeteilt werden. So können die Gläser unter das Tablett gestellt werden.

# TRASPORTARE DELIVERING TRANSPORTIEREN

## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

#	Codice Code Code		Dimensioni 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

Coibentato: doppia parete isolato termicamente

Non coibentato: parete singola

Insulated: double sides, thermally insulated

Not insulated: single sides

Isoliert: doppelwandig thermisch

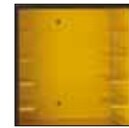
Unisoliert: einwandig



BP33CS

## Box rigidi coibentati | Insulated rigid box | Isolierte starre Boxen

#							*	Q
BP33CS	39X40Xh50	34X35Xh45		12xØ33	AV	8	Solo guide (5) Guides only (5) Nur Führung (5)	1
BP33CR	46x47xh50	41x41xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	9,6	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	1
BP40CR	51X52Xh50	46X47Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	11,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	1
BP45CR	58X47Xh50	52X53Xh45	2xØ45	8xØ50	AV	13,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Supplied with central shelf and guides (4) Ausgestattet mit zentralem Plan und Führungen (4)	1
BP50CR	61X61Xh50	56X56Xh45	2xØ50		AV	14,5	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	1



BP...CR\*

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

#							*	Q
BP33R	46x47xh50	41x43xh45	2xØ33		AV	7	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	1
BP40R	51x52xh50	46x48xh45	2xØ40		AV	8,7	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	1
BP45R	58x59xh50	53x55xh45	2xØ45		AV	9,5	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	1
BP50R	60x61xh50	56x58xh45	2xØ50		AV	10	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	1
BP4060R	51x71xh50	46x68xh45	2x40x60		AV	12	Solo piano centrale Central shelf only Nur zentrale Plan	1



BP...R



### Piastra fissaggio box | Fixing plate | Befestigungsplatte

#				*	Q
BPKIT2	34x37,5xh3,5	A	2,82	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Universal fixing kit to scooter carrier Befestigungssatz, für den Gepäckträger des Motorrads	1
BPKIT3	34x37,5xh3,5	A	3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Amortised universal fixing kit to scooter carrier Universalsatz, gedämpft, zur Befestigung am Gepäckträger des Motorrads	1



### Box rigido economico | Inexpensive rigid box | Billig starre Box

#						Q
BPE33R	46X47Xh50	41X43Xh45	2xØ33	SG	10	1
BPE40R	51x52xh50	47x49xh45	2xØ40	SG	11,85	1

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



#					*	Q
BPSR33	36x36xh52	12xØ33	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Buletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1
BPSR40	41x41xh52	8xØ40	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Buletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1



**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.

### Kit adesivi | Sticker kit | Aufkleber-Set



#			*	Q
KITADE01/R	Ø22,5	0,08	Kit 3 adesivi rifrangenti rosso per box Kit of 3 refractive red stickers for boxes Aufkleberset, 3 Rückstrahler für Box	1
KITADE02/G	Ø22,5	0,08	Kit 3 adesivi fluorescenti giallo per box Kit of 3 yellow fluorescent stickers for boxes Aufkleberset, 3 gelb leuchtende Aufkleber, für Box	1
KITADE03	Ø28	0,11	Kit 3 adesivi "deco pizza" per box Kit of 3 "pizza decoration" stickers for boxes Aufkleberset, 3 Aufkleber „Pizzamotiv“	1






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

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

AC-DST33

Borsa termica classica | Classic thermal bag | Standard-Thermotasche

#				Q
BT3220	34x34xh19	5xø33	0,52	4
BT4020	42x42xh19	4xø40 5xø36	0,68	4
BT406020	63x42xh19	3x40x60	0,90	2
BT4520	49x46xh19	3xø45	0,83	2
BT5020	52x52xh19	3xø50	0,90	2

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



BT...



BT406020






BT...



BTD...

Borsa termica morbida | Soft thermal bag | Weiche Thermotasche

#				*	Q
BTD3320	36x36xh17	5xø33	0,63	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	5
BTD4020	43x42xh19	4xø40 5xø36	0,87	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	5
BTD4520	49x48xh18	3xø45	0,91	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	4
BTD5020	53x52xh17	3xø50	1,08	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	2

Misure totali | Total sizes | Gesamtausmaß



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



#				*	Q
BTR3320	38x38xh24	5xø33	1,27	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1
BTR4020	46x45xh26	4xø40 5xø36	1,67	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1
BTR4520	52x50xh26	3xø45	2,03	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1

BTR...



BTPOST

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

#				*	Q
BTPOST	29x31xh20		0,54	Tracolla/apertura verticale Shoulder über die Schulter zu tragen	1

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

#				*	Q
BTZ3340	36x36xh40	10xø33	1,57	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1
BTZ4040	43x43xh40	7xø40 10xø36	2,06	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip Starr, Rucksack, Reißverschluss	1






BTZ...

# STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE




TOOLS FOR SHOWS AND CONSULTANCIES

WERKZEUGE FÜR DARBIETUNGEN UND BERATUNG

## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

## Set viaggio | Travel set | Reiseset

#				*	Q
SET 32M	104x40	2	0,66	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø33/36 cm+palettino Hard-wearing fabric case. For peel ø33/36 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø33/36 cm + kleine Schaufel	1
SET 50M	116x56	1	0,44	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø45/50 cm Hard-wearing fabric case. For peel ø45/50 cm Hülle aus robustem Stoff. Für Schaufel ø45/50 cm	1
SET AC-M	30x20	3	0,23	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Fabric pouch to carry 3 accessories Stofftasche für den Transport von 3 Geräten	1
SET VALIGIA	69x50 xh8	1	3,70		1

Il prezzo del SET/32M o 50M e del SET VALIGIA comprende la custodia e la lavorazione sui manici: si dovrà aggiungere il prezzo della pala e del palettino desiderato. Il SET VALIGIA è componibile con pale di misure 33 o 36 cm e palettini da Ø 20 o 23 cm delle linee Azzurra, Napoletana e Gold (solo pala).

The price of the SET/32M or 50M and the VALIGIA SET includes the case and machining on the handles: it will be necessary to add the price of the desired peel and small peel. The VALIGIA SET can be fitted with 33 or 36 cm peels and Ø 20 or 23 cm small peels from the Azzurra, Napoletana and Gold lines (peel only).

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

Das KOFFER-SET kann mit Schaufeln mit einem Durchmesser von 33 oder 36 cm und kleine Schaufeln von 20 oder 23 cm Ø der Produktlinien Azzurra, Napoletana und Gold (nur Schaufel) zusammengestellt werden.





SET...M



SET AC-M



## Pizza in silicone | Silicone Pizza | Silikonpizza

#			*	Q	€
PS33	ø33	0,31	Pizza da allenamento, freestyle Training pizza, freestyle Ausbildungspizza, freestyle	1	77,50



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).

Kompletter Reise-Set für professionelle Pizzaiolo in einem weichen und langlebigen Koffer. Die geringe Größe dieses Koffers, dank der abnehmbaren und teilbaren Griffe von Schaufel und Klein Schaufel, lassen Sie es in einem großen Trolley eingefügt werden (Test auf starren Trolley 86x58x36 cm durchgeführt). Zerleinerte Schaufel und Klein Schaufel in 3 Stück, können nach Bedarf in kurzer Version (Montage 2 Stück) oder in Langversion (Montage 3 Stück) verwendet werden.



SET VALIGIA

Il set (come da foto) è composto da:

- n.1 Pala A-32RF, 33x33 cm, smontabile in 3 pezzi
- n.1 Palettino I-20F, Ø 20 cm, smontabile in 3 pezzi
- 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 Cucchiaino in acciaio inox, capacità 53gr
- n.1 Coltello speciale taglia pizza per teglie, in acciaio inox
- n.1 Tagliapasta inox lama flessibile
- n.1 Rotella tagliapizza inox ø 10 cm
- n.1 Spatola triangolare inox 10x9 cm

The set (as in picture) consists of:

- n.1 Pizza peel A-32rF, 33x33 cm, disassembled in 3 pieces
- n.1 Small peel I-20F, Ø 20 cm, disassembled in 3 pieces
- 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

Das Set (als Foto) besteht aus:

- Nr. 1 A-32rF Stück, 33x33 cm, abnehmbar in 3 Stück
- n.1 Klein Schaufel I-20F, Ø 20 cm, abnehmbar in 3 Stück
- n.1 Digitales Punktthermometer
- n.1 Infrarot-Digitalthermometer
- n.1 Küchenmesser 20 cm
- n.1 Nylon Tuch Abdeckung
- n.1 Edelstahl Löffel, Kapazität 53gr
- n.1 Spezial-Pizzaschneider, Edelstahl
- n.1 Flexibler Teigschneider Edelstahl
- No.1 Edelstahl Pizzaschneiderad ø 10 cm
- n.1 Dreieckiger Edelstahlspachtel 10x9 cm



# NEGOZI: ESPOSITORI

SHOPS:  
DISPLAY UNITS

GESCHÄFTE:  
AUSSTELLUNGS-  
STÄNDER

.....

## 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 sales points, to suit the space that any reseller has available in its locations.

Wall, movable or floor display.

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

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

Price holder supplied.

## AUSSTELLUNGSSTÄNDER

.....

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

Wandausstellungsständer, mit Front- und Bodendisplay für kleine Geräte.

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

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

ZPreisschilder werden mitgeliefert.



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

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

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

ES1

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

ES1

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

### Espositore mobile

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

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen

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

#				Q
ES2	37x37xh142	24 referenze minuteria smallwares Zubehör Referenzen	16	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | Zubehör nicht inbegriffen



ES3



ES2

LEGGENDA  
LEGEND  
LEGENDE

# Codice  
Code  
Code

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

Capacità pezzi  
Capacity pieces  
Teileaufnahme

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

\* Note caratteristiche  
Features  
Eigenschaften

Q Lotto minimo  
Minimum lot  
Mindestlosgröße

€ Prezzo unitario  
Price per piece  
Einzelpreis



**Proudly Distributed by:**



**GAN TECK KAR INVESTMENTS PTE LTD** [www.gtkfoods.com](http://www.gtkfoods.com)

21 Tuas West Drive, #01-01, Singapore 638411 T: (65)6556-0711 F: (65)6457-5929