

01/2022

2022



MADE WITH PASSION







PROFESSIONALE



CASA



DELIVERY



CARRELLI

MADE WITH PASSION.



PROFESIONAL | PROFESSIONNEL

pag.18



CASA | MAISON

pag.114



DELIVERY | LIVRAISON

pag.126



CARROS | CHARIOTS

pag.136

LA NOSTRA STORIA <i>Nuestra historia</i> <i>Nostre histoire</i>	6
PERCHÉ GI.METAL <i>Por que Gi.Metal</i> <i>Pourquoi Gi.Metal</i>	8
PORTALE B2B PER RIVENDITORI <i>Portal B2B diseñado para distribuidores</i> <i>Portail B2B conçu pour les revendeurs</i>	10
LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL <i>Nuestra comunidad social</i> <i>Notre community social</i>	11
GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA <i>Guía para la elección de la pala</i> <i>Guide pour le choix de la pelle</i>	12



PROFESSIONALE

PROFESIONAL | PROFESSIONNEL



PALE

PALAS | PELLAS

Ricerca per linea di prodotto <i>Búsqueda por línea de producto</i> <i>Recherche par ligne de produits</i>	20
Linea Carbon <i>Línea Carbon</i> <i>Ligne Carbon</i>	22
Linea Gold <i>Línea Gold</i> <i>Ligne Gold</i>	28
Linea Evoluzione <i>Línea Evoluzione</i> <i>Ligne Evoluzione</i>	36
Linea Azzurra <i>Línea Azzurra</i> <i>Ligne Azzurra</i>	44
↳ Pale e Assi per pizze in pala/al metro <i>Palas y tablas para pizzas en pala/metro</i> <i>Pelle et plaques pour la pizza in pala/au mètre</i>	54
Linea Napoletana <i>Línea Napoletana</i> <i>Ligne Napoletana</i>	58
Linea Gluten Free <i>Línea Gluten Free</i> <i>Ligne Gluten Free</i>	64
Linea Alice <i>Línea Alice</i> <i>Ligne Alice</i>	72
Linea Vintage <i>Línea Vintage</i> <i>Ligne Vintage</i>	78
Kit pizza completi <i>Kit de pizza completos</i> <i>Kit pizza complets</i>	84



ACCESSORI

ACCESORIOS | ACCESSOIRES

Pulire il forno <i>Limpiar el horno</i> <i>Nettoyer le four</i>	89
Organizzare: portapale <i>Organizar: soporte de pala</i> <i>Organiser: porte-pelle</i>	93
Gestire il forno a legna <i>Manejar el horno de madera</i> <i>Gérer le four à bois</i>	97
Cuocere <i>La cocción</i> <i>Cuisson</i>	100
Preparare <i>Preparar</i> <i>Préparer</i>	102
Tagliare <i>Cortar</i> <i>Couper</i>	104
Servire <i>Atender</i> <i>Servir</i>	106
Strumenti per esibizioni e consulenze <i>Herramientas para exhibiciones y consultoría</i> <i>Outils pour les expositions et le conseil</i>	110
Espositori <i>Expositores</i> <i>Présentoirs</i>	112



CASA

CASA | MAISON

Linea Amica <i>Línea Amica</i> <i>Ligne Amica</i>	114
In casa... <i>En casa</i> <i>À la maison</i>	116
... e anche fuori <i>Incluso afuera</i> <i>Et même en dehors</i>	119
Soluzioni espositive punto vendita	
<i>Soluciones de exposición punto de venta</i> <i>Solutions pour l'exposition du point de vente</i>	124



DELIVERY

DELIVERY | LIVRAISON

REDBOX <i>Redbox</i> <i>Redbox</i>	126
Delivery tradizionale <i>Delivery tradicional</i> <i>Livraison traditionnelle</i>	132



CARRELLI

CARROS | CHARIOTS

Carrelli e contenitori <i>Carros y contenedores</i> <i>Chariots et conteneurs</i>	136
Linea Mensa <i>Línea comedor</i> <i>Ligne cantine</i>	140
Linea Asso <i>Línea Asso</i> <i>Ligne Asso</i>	142
Portapiatti <i>Carros de emplatado</i> <i>Porte-assiettes</i>	143
Portaceste / Porta Cassette <i>Transporte de cestas / porta-cajas</i> <i>Porte-paniers / porte-bacs à pâtons</i>	144
Porta casse <i>Porta-cajas</i> <i>Porte-caisses</i>	145
Tramoggia per farina <i>Tolva para harina</i> <i>Trémie à farine</i>	146
Ritiro vassoi universale <i>Guías Autoservicio Universal</i> <i>Cafétéria</i>	147
Portateghe tonde e/o retine <i>Carros para bandejas redondas y/o rejillas</i> <i>Chariots porte-plaques rondes et/ou grilles</i>	148
Porta teglie pasticceria <i>Carros para pastelería</i> <i>Chariots à glissière à boulangerie</i>	149
Gastronorm <i>Gastronorm</i> <i>Gastronorm</i>	152
Accessori <i>Accesorios</i> <i>Accessoires</i>	154

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA <i>Condiciones de venta</i> <i>Conditions de vente</i>	156
--	-----

IL GRUPPO <i>El grupo</i> <i>Le groupe</i>	159
---	-----



LA NOSTRA STORIA


NUESTRA HISTORIA

NOTRE HISTOIRE




MARCO D'ANNIBALE

Founder & CEO Gi.Metal

 Dal 1986 Gi.Metal è una fabbrica di strumenti professionali per il mondo della ristorazione, e da oltre 30 anni leader di settore e partner più amato da pizzaioli professionisti e non.

Ogni anno Gi.Metal investe in risorse e nuove tecnologie, continuando a sorprendere la clientela nel tempo; l'ascolto del mercato si traduce in una vasta gamma di prodotti, ideati per soddisfare le più diverse esigenze e facilitare il pizzaiolo in ogni fase del lavoro.

 Desde 1986, Gi.Metal es una fábrica de herramientas profesionales para el mundo de la restauración, y durante más de 30 años es un líder del sector y socio más querido por los pizzeros profesionales y no profesionales. Cada año Gi.Metal invierte en recursos y nuevas tecnologías, y continúa sorprendiendo a los clientes con el tiempo; escuchar el mercado se traduce en una amplia gama de productos, diseñados para satisfacer las necesidades más diversas y facilitar al pizzero en cada etapa del trabajo.

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



CHICAGO
U.S.A

CURITIBA
BRASILE

1

SEDE PRODUTTIVA

**SITIO DE PRODUCCIÓN
SITE DE PRODUCTION**

*di 6.000 m² in provincia di Pistoia, Italia
de 6.000 m² en la provincia de Pistoia (Italia)
plus de 6.000 m² près de Pistoia, Italia*

+85

PAESI

**PAÍSES
PAYS**

*serviti in tutto il mondo
atendidos en todo el mundo
servis dans tout le monde*

2

FILIALI

**SUCURSALES
FILIALES**

*negli Stati Uniti e in Brasile
en los Estados Unidos y Brasil
aux États-Unis et en Brésil*

+1.000

ARTICOLI

**ARTÍCULOS
ARTICLES**

*in catalogo
en el catálogo
dans le catalogue*

+20

FIERE INTERNAZIONALI

**FERIAS INTERNACIONALES
SALONS INTERNATIONAUX**

*a cui l'azienda partecipa ogni anno
en las que la empresa participa cada año
auxquels l'entreprise participe chaque année*

+2.000

DISTRIBUTORI

**DISTRIBUIDORES
DISTRIBUTEURS**

*in tutto il mondo
en todo el mundo
dans tout le monde*

+40

EVENTI

**EVENTOS
ÉVÉNEMENTS**

*di cui Gi.Metal è sponsor
de los cuales Gi.Metal es patrocinador
dont Gi.Metal est partenaire*

+120.000

PALE PER PIZZA

**PALAS PARA PIZZA
PELLES À PIZZA**

*prodotte in un anno
producidas en un año
produites par an*

+60

**DIPENDENTI
E COLLABORATORI**

**EMPLEADOS Y COLABORADORES
EMPLOYÉS ET COLLABORATEURS**

*che contribuiscono al successo di Gi.Metal
que contribuyen al éxito de Gi.Metal
qui contribuent au succès de Gi.Metal*



**QUALITÀ
MADE IN ITALY**


**CALIDAD MADE IN ITALY
QUALITÉ MADE IN ITALY**





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





 **Simbolo di eccellenza da oltre 30 anni.** Azienda leader nel mondo della produzione delle attrezzature professionali per la pizzeria, Gi.Metal ne rappresenta la storia e ne disegna il futuro. Anticipa le esigenze del mercato con prodotti innovativi, di qualità superiore, che rappresentano il più autorevole esempio di Made in Italy nel settore di riferimento.


 **Un Símbolo de excelencia por más de 30 años.** Empresa líder en la producción de equipos profesionales para pizzerías. Gi.Metal representa su historia y diseña su futuro. Anticipa las necesidades del mercado con productos innovadores y de calidad superior que representan el ejemplo más acreditado de Made in Italy en el sector de referencia.

 **Symbole d'excellence depuis plus de 30 ans.** Entreprise leader dans le monde de la production des équipements professionnels pour la pizzeria. Gi.Metal en représente l'histoire et en dessine le future. Elle anticipe les besoins du marché avec produits innovants, de qualité supérieure, qui sont le plus influent exemple de Made in Italy dans le secteur de référence.





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


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

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



 **Progettazione e produzione** sono gestite internamente e curate da personale altamente qualificato. L'organizzazione versatile permette di seguire direttamente ogni singola fase di lavorazione garantendo massima qualità ed efficienza. Gi.Metal utilizza da sempre macchinari altamente tecnologici e di ultima generazione, che garantiscono efficienza produttiva e ottimizzazione di tempi e materie prime utilizzate, nell'ottica di azienda 4.0. Una completa informatizzazione logistica dello stabilimento di 6000mq permette l'evasione degli ordini in tempi molto rapidi per la totalità degli articoli a catalogo.

 **Diseño y producción internos**, gestionados y supervisados por personal altamente cualificado. La organización versátil le permite seguir directamente cada paso de procesamiento, asegurando la máxima calidad y eficiencia. Gi.Metal siempre ha utilizado maquinaria altamente tecnológica y de última generación, que garantiza la eficiencia productiva y la optimización de los tiempos y las materias primas utilizadas, desde el punto de vista de la empresa 4.0. Una completa informatización logística de la planta de 6000 m2 permite que los pedidos se procesen muy rápidamente para todos los artículos del catálogo.

 **Conception et production interne** gérées par notre personnel hautement qualifié. L'organisation versatile permet de suivre directement chaque phase du travail, en assurant une qualité et une efficacité maximale. Depuis toujours Gi.Metal utilise machines hautement technologiques et de dernière génération, qui garantissent l'efficacité productive et une optimisation des temps et des matières premières utilisées, en vue d'une entreprise 4.0. Une complète informatisation logistique de l'établissement de 6000mq permet l'exécution des commandes dans des délais assez courts pour la totalité des articles du catalogue.



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

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

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



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

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

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



Verso la sostenibilità ambientale. Da alcuni anni Gi.Metal ha compiuto i suoi primi passi nel cammino che porterà verso la sostenibilità ambientale dell'azienda. Da gennaio 2021, in osservanza alla normativa di riferimento, sono state aggiunte al packaging prodotto apposite indicazioni, per aiutare il consumatore alla corretta raccolta, recupero e smaltimento degli imballi. A questo si aggiunge l'utilizzo di cartone certificato FSC per alcune delle scatole della linea Amica by Gimetal. L'adozione del dropshipping (consegna diretta al cliente finale), da parte di molti rivenditori, aiuta l'ottimizzazione logistica riuscendo a ridurre i km percorsi dai prodotti con proporzionale riduzione di CO2 emessa. I materiali maggiormente impiegati, alluminio ed acciaio, sono naturalmente riciclabili, gli scarti di lavorazione vengono reinviati al fornitore per essere nuovamente fusi e rilavorati. All'interno dell'azienda è fortemente promossa la digitalizzazione documentale, riducendo quindi al minimo la stampa e il conseguente consumo di carta e inchiostri. È appena terminato un piano di investimento decisamente importante, che ha visto il rifacimento dell'intera copertura dello stabilimento principale, con la rimozione e smaltimento di 6.000 mq di amianto precedentemente presenti.

Camino a la sostenibilidad ambiental. Ya desde hace algunos años Gi.Metal ha iniciado sus primeros pasos hacia la sostenibilidad ambiental de la empresa. Desde enero de 2021, en cumplimiento de la normativa de referencia, se han añadido indicaciones específicas para el empaquetado del producto para ayudar a la recogida correcta y a la recuperación y eliminación de los embalajes. Además se ha incluido el uso de cartón certificado por FSC para algunas cajas de la línea Amica by Gimetal. Se ha adoptado el dropshipping (entrega directa al cliente final), por parte de algunos revendedores, que ayuda a optimizar la logística reduciendo los km recorridos por los productos, con disminución proporcional de la emisión de CO2. Los materiales que más se emplean, aluminio y acero, se reciclan de forma natural, los desechos de elaboración se envían de nuevo al proveedor para que los funda y los reutilice. Dentro de la empresa se ha impulsado de forma fehaciente la digitalización de los documentos, reduciendo de este modo la impresión y por tanto el uso de papel y de tinta. Acaba de terminar un plan de inversiones muy importante que ha servido para hacer las obras de cobertura total de la planta principal, retirando y eliminando 6.000 m2 de amianto.

Vers la durabilité environnementale. Depuis quelques années maintenant, Gi.Metal s'est engagée sur la voie qui mènera à la durabilité environnementale de l'entreprise. Depuis janvier 2021, conformément à la réglementation pertinente, des indications spécifiques ont été ajoutées sur l'emballage du produit pour aider le consommateur à effectuer la collecte, la récupération et l'élimination correctes des emballages. À cela s'ajoute l'utilisation de carton certifié FSC pour certaines boîtes de la ligne Amica by Gimetal. L'adoption du dropshipping (livraison directe au client final) par de nombreux revendeurs, contribue à l'optimisation logistique en parvenant à réduire les kilomètres parcourus par les produits avec une réduction proportionnelle du CO2 émis. Les matériaux les plus utilisés, l'aluminium et l'acier, sont bien entendu recyclables, les déchets d'usinage sont renvoyés au fournisseur pour être refondus et retravaillés. La numérisation des documents au sein de l'entreprise est fortement encouragée, minimisant ainsi l'impression et la consommation conséquente de papier et d'encre. Le très gros plan d'investissement qui vient de se conclure a vu la réfection de toute la toiture du site principal avec le retrait et l'élimination de 6 000 mètres carrés d'amiante.



UN PORTALE B2B PENSATO PER I RIVENDITORI DEL SETTORE

UN PORTAL B2B DISEÑADO PARA DISTRIBUIDORES DEL SECTOR

UN PORTAIL B2B CONÇU POUR LES REVENEURS DU SECTEUR

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

El portal B2B es la tienda online específica para los distribuidores del sector. Ofrece múltiples potencialidades para administrar eficazmente su propio negocio y mantenerse informado sobre las últimas novedades de los productos.

Le portail B2B est le shop online pensé spécifiquement pour les revendeurs du secteur. Il offre plusieurs potentialités pour gérer efficacement le propre business et pour être toujours informé sur les dernières nouveautés du produit.



MASSIMA PRIORITÀ

Ordini web gestiti con priorità rispetto agli altri ordini.

MAXIMA PRIORIDAD

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

PRIORITÉ ABSOLUE

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



RIORDINE VELOCE

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

PEDIDO RÁPIDO

Sugerencia personalizada gracias al resumen de los órdenes de compra pasados para acelerar la selección.

COMMANDE RAPIDE

Suggestion personnalisée pour l'historique des articles commandés, afin d'accélérer la sélection.



ARCHIVIO DOCUMENTI

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

ARCHIVO DOCUMENTOS

Posibilidad de recuperar pedidos y documentos administrativos y comerciales en cualquier momento y con un solo clic.

ARCHIVE DOCUMENTS

Possibilité de récupérer les commandes, les documents administratifs et commerciaux dans chaque instant et avec un click.



COSTI RIDOTTI

Costo di spedizione agevolato rispetto alle condizioni standard.

COSTES REDUCIDOS

Coste de envío facilitado en comparación con las condiciones estándar.

COÛTS RÉDUITS

Coût d'envoi favorisé par rapport aux conditions standards.



ASSISTENZA AL CLIENTE

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

ASISTENCIA AL CLIENTE

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

SERVICE CLIENTÈLE

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



LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL

NUESTRA COMUNIDAD
SOCIAL

NOTRE COMMUNITY
SOCIAL

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

Hacer bien las cosas es importante, pero también lo es saber cómo comunicarlo y compartirlo con los demás. Durante los últimos años cada vez es más evidente como la comunicación social o mejor dicho el marketing digital, es ya imprescindible para el crecimiento empresarial. Gi.Metal ha tomado conciencia dedicando cada vez más recursos, para potenciar la publicidad de su marca y de los productos en todo el mundo. Usar las redes sociales en ámbito profesional insertándolas en una estrategia de comunicación y de marketing compartida ha sido fundamental en los últimos años, debido al incremento de la cantidad de pizzeros profesionales y aficionados que engloba el mundo de la pizza. Seguir las propuestas de sus clientes, actuales o potenciales siempre ha sido fundamental para potenciar los productos que desea; hoy en día es posible hacerlo de amplio alcance, de forma directa, rápida, de manera novedosa y adecuándolo a los deseos de los clientes.

Bien faire les choses c'est important mais savoir les raconter et les partager aussi. Ces dernières années, il est de plus en plus évident que la communication sociale, mais peut-être vaut-il mieux parler de marketing numérique, est incontournable pour la croissance des entreprises. Gi.Metal en a bien pris conscience et y accorde de plus en plus de ressources dans le but d'accroître la notoriété de la marque et de ses produits aux quatre coins du monde. Utiliser les réseaux sociaux de manière professionnelle, en prenant soin de les insérer correctement

SEGUICI e CONDIVIDI!

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



TUTTI I NUOVI TREND A CUI ISPIRARSI

Todas las nuevas tendencias para inspirarte
Tous les nouveaux trend auxquels s'inspirer



NOVITÀ DI PRODOTTO E AGGIORNAMENTI SU EVENTI E FIERE

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



TUTORIAL SULL'UTILIZZO DEI NOSTRI PRODOTTI E MOLTO ALTRO

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

dans une stratégie de communication et de marketing partagée, a été fondamental ces dernières années vu la croissance de la communauté de pizzaiolos professionnels et d'amateurs qui gravite autour du monde de la pizza. Écouter ses clients, actuels et potentiels, a toujours été fondamental pour développer les produits souhaités ; il est aujourd'hui possible de le faire de manière large, directe, opportune, comme jamais auparavant, en s'adaptant à leurs souhaits.



GUIDA


GUÍA / GUIDE


COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?

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


INFORNARE O SFORNARE?

¿HORNEAR O DESENHORNAR?
ENFOURNER OU DÉFOURNER?

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

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

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

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


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



FORATA O PIENA?


¿PERFORADA O MACIZA?

PERFORÉE OU PLEINE?

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


VANTAGGI DELLA FORATURA:

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

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

VENTAJAS DE LA PERFORACIÓN:

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

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


AVANTAGES DE LA PERFORATION:

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

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


RETTANGOLARE O ROTONDA?

¿RECTANGULAR O REDONDA? – RECTANGULAIRE OU RONDE?


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

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



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


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


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


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

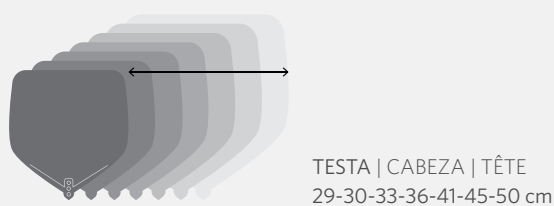
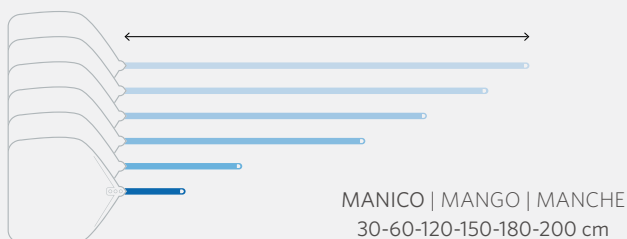
DIVERSE MISURE

DIFERENTES MEDIDAS – DIMENSIONS DIFFÉRENTES

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

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

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



ALLUMINIO ANODIZZATO

ALUMINIO ANONIZADO
ALUMINIUM ANODISÉ

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

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

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

Anodizzazione Neutra: Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice

Anodizzazione Dura: Carbon, Evoluzione

Anodizzazione Dura Dorata G.H.A.: Gold

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

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

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

Anodización neutra: Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice

Anodización Dura: Carbon, Evoluzione

Anodización Dura dorada G.H.A.: Gold

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

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

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

Anodisation neutre: Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice


Anodisation Dure: Carbon, Evoluzione


Anodisation Dure Dorée G.H.A.: Gold




I 3 RIVETTI

LOS 3 REMACHES
LES 3 RIVETS

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


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


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




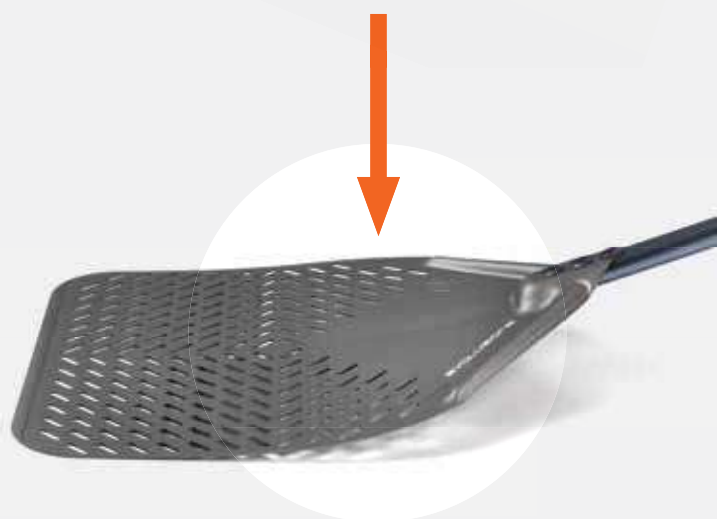
LA NERVATURA CENTRALE

LA NERVADURA CENTRAL
LA NERVURE CENTRALE

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

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


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





MANICI ERGONOMICI

MANGOS ERGONÓMICOS

MANCHES ERGONOMIQUES

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

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


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





PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE

PALETAS CON EMPUÑADURAS AISLANTES

PETITES PELLER AVEC ÉLÉMENT COULISSANT ISOLANT

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

 La paleta **sólida y ligera** está disponible en la versión cabeza llena o en diferentes tipos de agujeros. Está hecha completamente de acero inoxidable, para evitar la transferencia de calor del horno; la parte inferior del mango y el mango deslizante intermedio están hechos de un polímero especial de alta densidad que confiere resistencia a los golpes y al calor. Garantiza el perfecto aislamiento de las manos del calor y garantiza la fluidez ideal del elemento intermedio. La junta especial en la parte inferior del mango permite bloquear el elemento intermedio para encontrarlo disponible en la parte superior cuando la paleta se coloca al revés.

 La petite pelle, **solide et légère**, est disponible dans la version à tête pleine ou en différentes perforations. Elle est fabriquée entièrement en acier inoxydable pour éviter la transmission de la chaleur du four, alors que le bout du manche et la poignée intermédiaire coulissante sont fabriqués en polymère haute densité et haute résistance aux coups et à la chaleur. Elle isole parfaitement les mains de la chaleur et assure un coulisement parfait de l'élément intermédiaire. Un dispositif d'encastrement sur le bout du manche permet de bloquer l'élément intermédiaire et de le trouver disponible dans la partie supérieure lorsque la petite pelle est appuyée tête en bas.

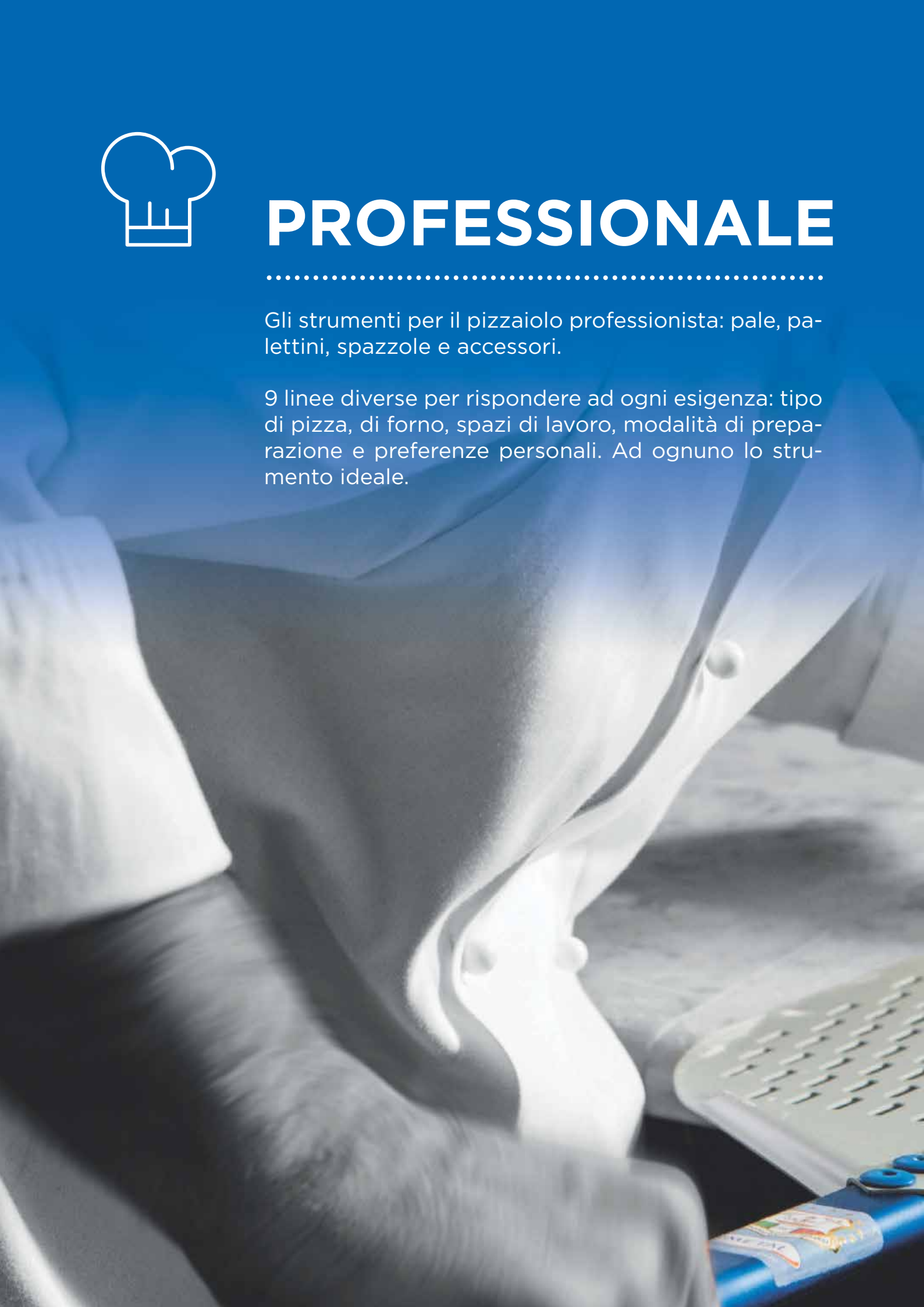




PROFESSIONALE

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

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



🇪🇸 PROFESSIONAL

.....

Los instrumentos para el pizzero profesional: palas, paletas, cepillos y accesorios.

9 líneas distintas para cumplir con cualquier necesidad: tipo de pizza, de horno, espacios de trabajo, modo de preparación y preferencias personales. Cada uno es el instrumento ideal.

🇫🇷 PROFESSIONNEL

.....

Les ustensiles des pizzaiolos professionnels : pelles, palettes, brosses et accessoires.

9 lignes différentes pour répondre à tous les besoins : type de pizza, de four, espaces de travail, modes de préparation et préférences personnelles. À chacun son ustensile idéal.



RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO

BÚSQUEDA
POR LÍNEA DE
PRODUCTO

RECHERCHE
PAR LIGNE DE
PRODUITS



PALE

PALAS | PELLERES

QUATTRO LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

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



ECCELLENZA

il massimo livello tecnico, per un utilizzo
assiduo e prolungato



STANDARD PROFESSIONALE

classici tradizionali, per un utilizzo
regolare e continuo.



ALTA PRESTAZIONE

la gamma più ampia,
per utilizzi intensi.




LEGNO

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


CUATRO NIVELES PARA TODAS LAS NECESIDADES

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

 **EXCELENCIA:** el más alto nivel técnico.


 **ALTO RENDIMIENTO:** la gama más amplia.

 **ESTANDAR PROFESIONAL:** los clásicos tradicionales.

 **MADERA:** los tradicionales, para un uso que exige una específica capacidad.


QUATRE NIVEAUX POUR TOUTES LES EXIGENCES

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

 **EXCELLENCE:** le plus haut niveau technique.

 **HAUTE PERFORMANCE:** la gamme la plus vaste.

 **STANDARD PROFESSIONNEL:** les traditionnels classiques.

 **BOIS:** les ustensiles traditionnels, pour une utilisation qui demande une habileté spécifique.



ECCELLENZA

Excelencia
Excellence

	CARBON	22
	GOLD	28
	EVOLUZIONE	36



ALTA PRESTAZIONE

Alto rendimiento
Haute performance

	AZZURRA	44
	NAPOLETANA	58
	GLUTEN FREE	64



STANDARD PROFESSIONALE

Estandar profesional
Standard professionnel

	ALICE	72
--	-------------	----



LEGNO

Madera
Bois

	VINTAGE	78
--	---------------	----



Leggerezza

Ligereza
Légèreté



Resistenza al calore

Resistencia al calor
Résistance à la chaleur



Scorrevolezza

Deslizamiento
Glissement



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



Prezzo

Precio
Prix

	Leggerezza <i>Ligereza Légèreté</i>	Resistenza al calore <i>Resistencia al calor Résistance à la chaleur</i>	Scorrevolezza <i>Deslizamiento Glissement</i>	Resistenza a urti e graffi <i>Resistencia a choques y arañazos Résistance aux chocs et aux égratignures</i>	Prezzo <i>Precio Prix</i>
CARBON	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ▽	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
GOLD	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
EVOLUZIONE	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ▽	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ▽
AZZURRA	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
NAPOLETANA	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
GLUTEN FREE	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
ALICE	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
VINTAGE	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



CARBON



Leggerezza / Ligereza / Légèreté



Resistenza al calore / Resistencia al calor / Résistance à la chaleur




Scorrevolezza / Deslizamiento / Glissement




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

**CARBON
FIBER**


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



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



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



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





LEGGEREZZA HIGH TECH

LEGGERA COME UNA PIUMA

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

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

LA NUOVA FORATURA

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

PRESA STABILE E SICURA

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

LIGEREZA HIGH TECH

LIGERA COMO UNA PLUMA

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

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

RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

La cabeza está sometida a un tratamiento especial llamado oxidación anódica dura que penetra por una parte dentro de la aleación de aluminio, y por otra parte actúa en la superficie transformando el material de origen y dándole una elevada resistencia al desgaste y a la abrasión. La unión cabeza-mango está

formada por la superposición de los dos elementos fijada con tres grandes remaches alineados que garantizan seguridad y estabilidad.

NUEVA PERFORACIÓN

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

AGARRE ESTABLE Y SEGURO

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

LÉGÈRETÉ HIGH TECH

.....

LÉGÈRE COMME UNE PLUME

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

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

RÉSISTANTE ET ANTIUSURE

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

L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

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

UN NOUVEAU PERÇAGE

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

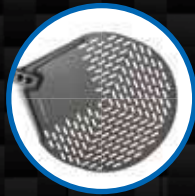
PRISE STABLE ET SÛRE

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



*È la più leggera tra le pale Gi.Metal: una pala carbon da 33 cm pesa solo 570 gr.
Ella es la más ligera de la gama Gi.Metal: una pala carbon de 33 cm pesa solo 570 gm*

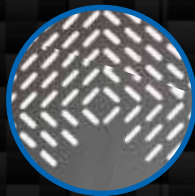
Elle est la pelle la plus légère de la gamme Gi.Metal: une pelle carbon de 33 cm pèse seulement 570 gr.



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

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

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



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

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

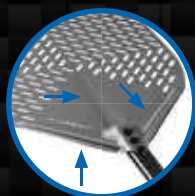
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORADA

RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
C-32RF	33	150	186	0,57	1	331,80
C-37RF	36	150	190	0,64	1	344,10
C-41RF	41	150	196	0,92	1	370,10
C-45RF	45	150	200	1,06	1	395,40
C-50RF	50	150	207	1,23	1	420,50

TONDA ASOLATA

REDONDA PERFORADA

RONDE PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
C-32F	33	150	186	0,57	1	331,80
C-37F	36	150	190	0,61	1	344,10
C-41F	41	150	196	0,86	1	370,10
C-45F	45	150	200	1,00	1	395,40
C-50F	50	150	207	1,19	1	420,50

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE ACIER INOX



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

CODICE Código Code					Q	€
IC-17F/120	17	120	138	0,65	1	87,50
IC-17F		150	168	0,73	1	89,90
IC-17F/180		180	198	0,82	1	94,50
IC-20F/120	20	120	141	0,69	1	89,90
IC-20F		150	171	0,77	1	92,10
IC-20F/180		180	201	0,86	1	96,90
IC-23F/120	23	120	145	0,76	1	93,40
IC-23F		150	175	0,84	1	95,70
IC-23F/180		180	205	0,93	1	100,90
IC-26F/120	26	120	148	0,84	1	96,90
IC-26F		150	178	0,92	1	99,10
IC-26F/180		180	208	1,01	1	104,30

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

CEPILLO CERDAS LATON

BROSSE À POILS DE LAITON



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

CODICE Código Code							*	Q	€
ACC-SP	160	20x6xh11	B	AA	•	0,74	Orientabile Ajustable Ajustable	1	68,40
ACC-SP/180	190		B	AA	•	0,81	Orientabile Ajustable Ajustable	1	74,60

LEGENDA LEYENDA LEGENDE

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



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



G O L D



Leggerezza / *Ligereza* / *Légèreté*



Resistenza al calore / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*




Scorrevolezza / *Deslizamiento* / *Glissement*





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

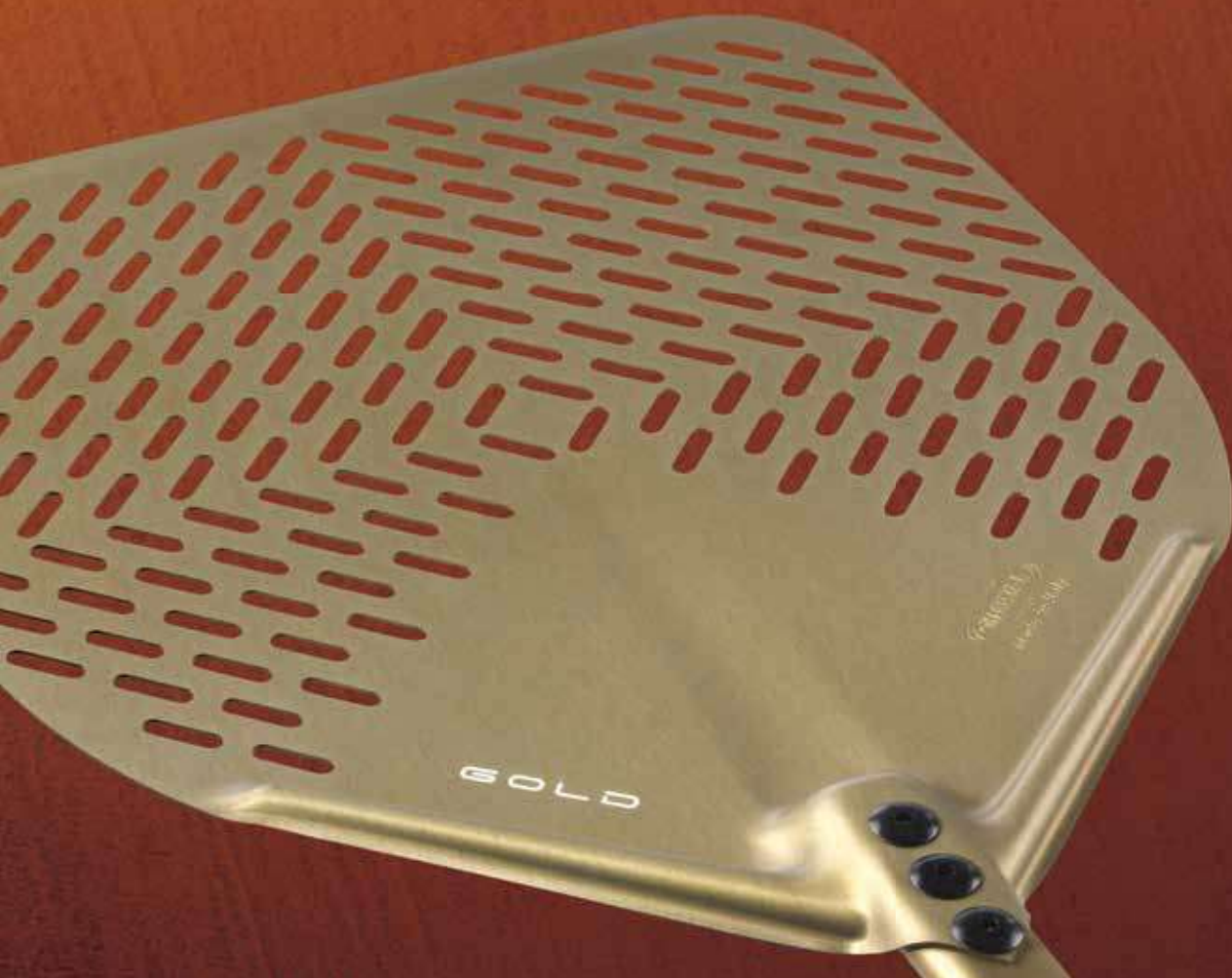


Speciale trattamento G.H.A. / *Tratamiento especial G.H.A.* /
Traitement spécial G.H.A.

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

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

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



MASSIMA DURATA E RESISTENZA AL CALORE

.....

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

TRATTAMENTO SPECIALE

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

VANTAGGI:

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

SCORREVOLEZZA ESTREMA E BASSO ATTRITO

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

LA NUOVA FORATURA

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

RESISTENTE E SICURA

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

IL PALETTINO PIÙ LEGGERO

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

DE LUNGA DURACIÓN Y RESISTENCIA AL CALOR

.....

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

TRATAMIENTO ESPECIAL

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

VENTAJAS:

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

GRAN DESLIZAMIENTO Y BAJA FRICCIÓN

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

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

NUEVA PERFORACIÓN

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

garantizando un resultado incomparable.

RESISTENTE Y SEGURA

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

LA PALETA MÁS LIGERA

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

DURABLE ET RÉSISTANT À LA CHALEUR

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

TRAITEMENT SPÉCIAL

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

AVANTAGES:

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

EXTRÊME POUVOIR GLISSANT ET FAIBLE FRICTION

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

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

UN NOUVEAU PERÇAGE

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

RÉSISTANTE ET SÛRE

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

LA PETITE PELLE LA PLUS LÉGÈRE

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

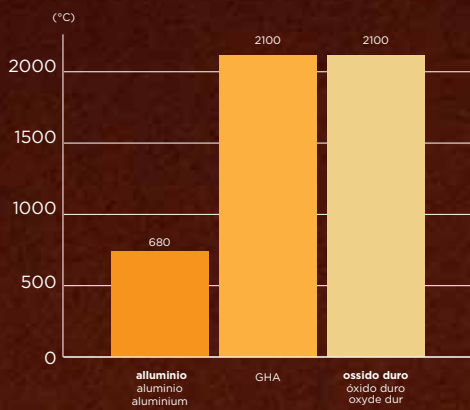




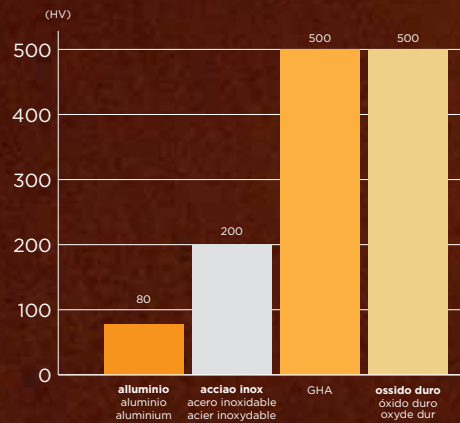
Materiale Material Matériel	Durezza HV Durezza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione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



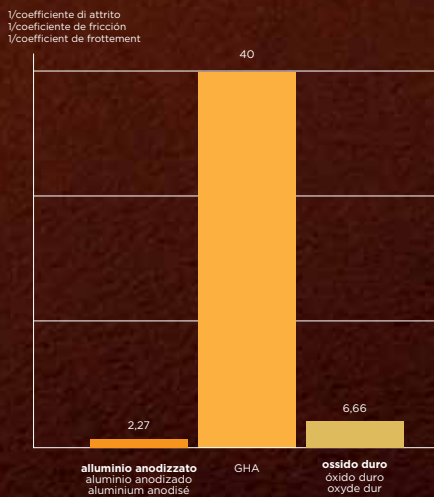
Resistenza al calore
Resistencia al calor
Résistance à la chaleur



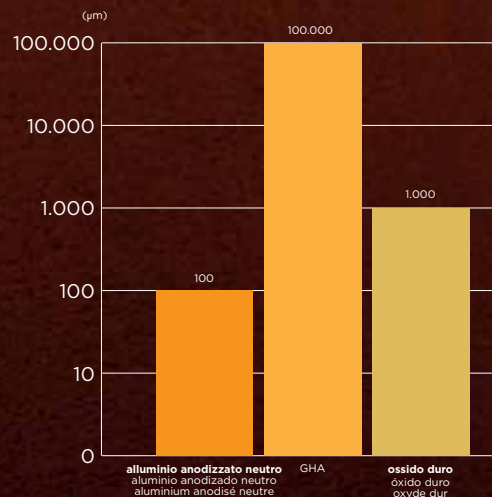
Durezza
Durezza
Dureté



Scorrevolezza
Deslizamiento
Glissement

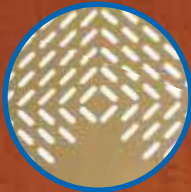


Resistenza a urti e abrasioni
Resistencia a los choques y arañazos
Résistance aux chocs et gratignures

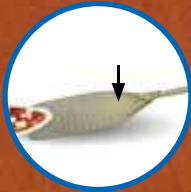




*Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.
El tratamiento G.H.A. es una exclusividad Gi.Metal por el mundo pizza.
Le traitement G.H.A. est une exclusivité Gi.Metal pour le monde pizza.*



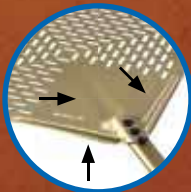
*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.*



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

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

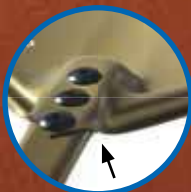
La flexibilité de la tête, jointe au fraisage frontal, facilitent l'effet spatule: la pelle se plie exactement à moitié, en créant l'adhérence parfaite entre pelle et plan de travail, qui facilite la montée de la pizza.



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

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

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



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

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

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



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

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

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

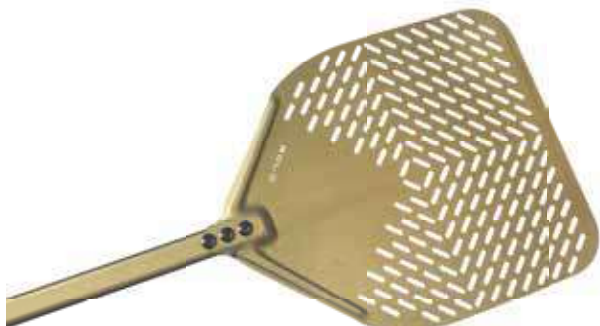


L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.

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

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

RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORADA
RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
G-32RF	33	150	186	0,73	1	182,60
G-32RF/180		180	216	0,80	1	203,90
G-37RF	36	150	190	0,79	1	194,00
G-37RF/180		180	220	0,86	1	215,90
G-41RF	41	150	196	1,10	1	206,00
G-41RF/180		180	226	1,17	1	227,40
G-45RF	45	150	201	1,21	1	229,40
G-45RF/180		180	231	1,28	1	251,20
G-50RF	50	150	207	1,40	1	253,40
G-50RF/180		180	237	1,47	1	274,70

TONDA ASOLATA
REDONDA PERFORADA
RONDE PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
G-32F	33	150	186	0,72	1	182,60
G-32F/180		180	216	0,79	1	203,90
G-37F	36	150	190	0,77	1	194,00
G-37F/180		180	220	0,84	1	215,90
G-41F	41	150	196	1,07	1	206,00
G-41F/180		180	226	1,14	1	227,40
G-45F	45	150	200	1,15	1	229,40
G-45F/180		180	230	1,22	1	251,20
G-50F	50	150	206	1,32	1	253,40
G-50F/180		180	236	1,39	1	274,70

LEGGENDA
LEYENDA
LEGENDE



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



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



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



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



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO

PALETA DE ALUMINIO REDONDA
PERFORADA

PETITE PELLE ALUMINIUM PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
IV-17F	17	150	168	0,49	1	126,90
IV-17F/180		180	198	0,55	1	139,40
IV-20F	20	150	171	0,52	1	138,40
IV-20F/180		180	201	0,58	1	151,40
IV-23F	23	150	175	0,56	1	150,30
IV-23F/180		180	205	0,62	1	163,30
IV-26F	26	150	178	0,61	1	162,30
IV-26F/180		180	208	0,67	1	174,80

RICAMBIO PALETTINO GOLD

REPUESTO PALETA GHA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE GHA



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

CODICE Código Code		Q	€
R-PA	0,1	4	8,20



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



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



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



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



EVOLUZIONE



Leggerezza / *Ligereza* / *Légèreté*



Resistenza al calore / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*




Scorrevolezza / *Deslizamiento* / *Glissement*





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

S.H.A.

Speciale trattamento S.H.A. / *Tratamiento especial S.H.A.*
/ *Traitement spécial S.H.A.*

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

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

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





RESISTENTE ED ELEGANTE

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

LA NUOVA FORATURA

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

RESISTENTE E ANTIUSURA

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

VANTAGGI

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

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

IL PALETTINO

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

RESISTENTE Y ELEGANTE

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

NUEVA PERFORACIÓN

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

RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

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

VENTAJAS:

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

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

LA PALETA

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

RÉSISTANTE ET ÉLÉGANTE

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

UN NOUVEAU PERÇAGE

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

RÉSISTANTE ET ANTIUSURE

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

AVANTAGE:

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

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

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

LA PETITE PELLE

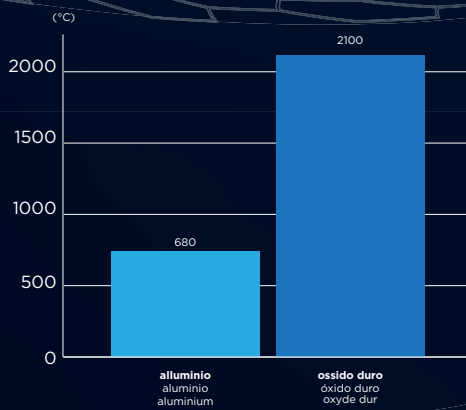
la petite pelle de la Ligne Evoluzione reprend le perçage et la même couleur avio de la pelle. Solide et légère, la petite pelle est réalisée complètement en acier inox. La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur. L'élément coulissant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

S.H.A.

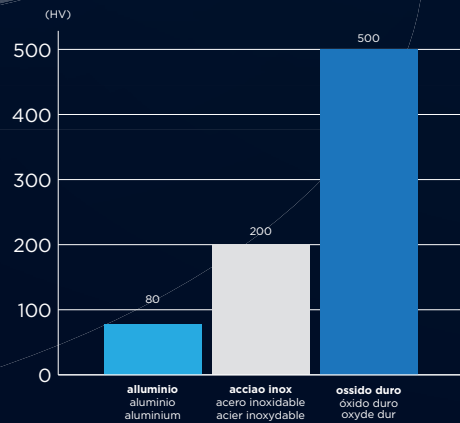
Materiale Material Matériel	Durezza HV Durezza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coefficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione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



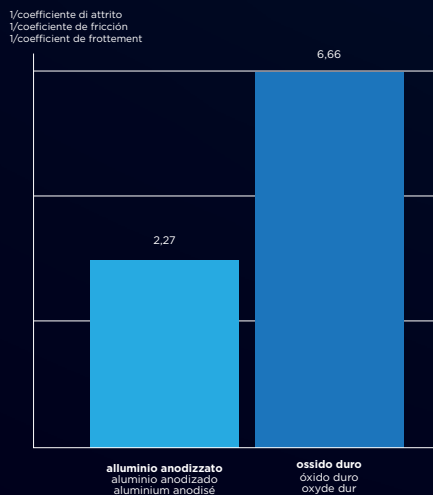
Resistenza al calore
Resistencia al calor
Résistance à la chaleur



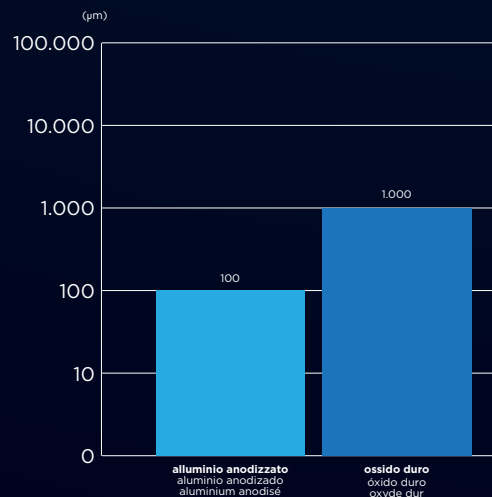
Durezza
Durezza
Dureté



Scorrevolezza
Deslizamiento
Glissement



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

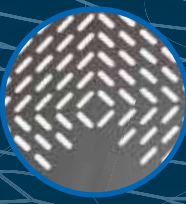


S.H.A.

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

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

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



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

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

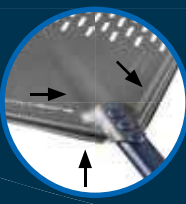
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



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

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

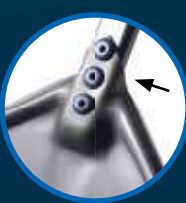
La flexibilité de la tête, jointe au fraisage frontal, facilitent l'effet spatule: la pelle se plie exactement à moitié, en créant l'adhérence parfaite entre pelle et plan de travail, qui facilite la montée de la pizza.



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

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

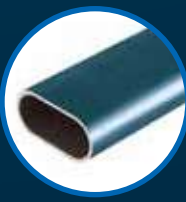
Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.



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

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

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



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

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

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

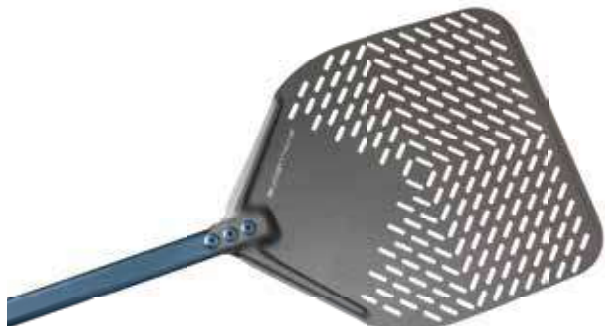


L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.

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

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

RETTANGOLARE ASOLATA
RECTANGULAR PERFORADA
RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
E-32RF/60	33	60	96	0,49	1	124,10
E-32RF/120		120	156	0,63	1	139,30
E-32RF		150	186	0,70	1	143,60
E-32RF/180		180	216	0,77	1	151,40
E-37RF/60	36	60	100	0,55	1	150,00
E-37RF/120		120	160	0,69	1	161,40
E-37RF		150	190	0,76	1	165,40
E-37RF/180		180	220	0,83	1	174,80
E-41RF/60	41	60	106	0,86	1	157,10
E-41RF/120		120	166	1,00	1	168,50
E-41RF		150	196	1,07	1	173,40
E-41RF/180		180	226	1,14	1	182,00
E-45RF/60	45	60	110	0,97	1	176,30
E-45RF/120		120	170	1,11	1	187,60
E-45RF		150	200	1,18	1	191,90
E-45RF/180		180	230	1,25	1	198,30
E-50RF/60	50	60	117	1,14	1	201,10
E-50RF/120		120	177	1,28	1	212,40
E-50RF		150	207	1,35	1	216,80
E-50RF/180		180	237	1,42	1	224,60

TONDA ASOLATA
REDONDA PERFORADA
RONDE PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
E-32F/60	33	60	96	0,47	1	124,10
E-32F/120		120	156	0,61	1	139,30
E-32F		150	186	0,68	1	143,60
E-32F/180		180	216	0,75	1	151,40
E-37F/60	36	60	100	0,52	1	150,00
E-37F/120		120	160	0,66	1	161,40
E-37F		150	190	0,73	1	165,40
E-37F/180		180	220	0,80	1	174,80
E-41F/60	41	60	106	0,82	1	157,10
E-41F/120		120	166	0,96	1	168,50
E-41F		150	196	1,03	1	173,40
E-41R/180		180	226	1,1	1	182,00
E-45F/60	45	60	110	0,93	1	176,30
E-45F/120		120	170	1,07	1	187,60
E-45F		150	200	1,14	1	191,90
E-45F/180		180	230	1,12	1	198,30
E-50F/60	50	60	117	1,13	1	201,10
E-50F/120		120	177	1,27	1	212,40
E-50F		150	207	1,34	1	216,80
E-50F/180		180	237	1,41	1	224,60

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

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE ACIER INOX



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

CODICE Código Code					Q	€
IE-17F/120	17	120	138	0,65	1	86,70
IE-17F		150	168	0,73	1	89,00
IE-17F/180		180	198	0,82	1	93,50
IE-20F/120	20	120	141	0,69	1	89,00
IE-20F		150	171	0,77	1	91,20
IE-20F/180		180	201	0,86	1	96,00
IE-23F/120	23	120	145	0,76	1	92,50
IE-23F		150	175	0,84	1	94,80
IE-23F/180		180	205	0,93	1	100,00
IE-26F/120	26	120	148	0,84	1	96,00
IE-26F		150	178	0,92	1	98,20
IE-26F/180		180	208	1,01	1	103,30

SPAZZOLA SETOLE OTTONE

CEPILLO CERDAS LATON

BROSSE À POILS DE LAITON



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

CODICE Código Code							*	Q	€
ACE-SP/120 130	20x6xh11	B	AA	•	0,67	Orientabile Ajustable Ajustable		1	69,60
ACE-SP 160		B	AA	•	0,74	Orientabile Ajustable Ajustable		1	71,20
ACE-SP/180 190		B	AA	•	0,81	Orientabile Ajustable Ajustable		1	77,50



Evoluzione
Linea completa
Línea completa
Ligne complète



ALTA PRESTAZIONE
ALTO RENDIMIENTO
HAUTE PERFORMANCE



AZZURRA



Leggerezza / *Ligereza* / *Légèreté*



Resistenza al calore / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



Scorrevolezza / *Deslizamiento* / *Glissement*



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

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

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

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





ROBUSTA E FLESSIBILE

.....

LEGGEREZZA

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

FUNZIONALITÀ

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

RESISTENZA E SICUREZZA

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

I MATERIALI

ALLUMINIO ANODIZZATO

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

IL PALETTINO

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

ROBUSTA Y FLEXIBLE

.....

LIGEREZA

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

FUNCIONALIDAD

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

RESISTENCIA Y SEGURIDAD

La unión cabeza mango está constituida por la superposición de dos elementos fijada con tres grandes remaches alineados, concebidos para garantizar la máxima resistencia, garantizando la ausencia de vibraciones y la estabilidad (basta saber que estos mismos remaches se utilizan para la

construcción de las carlingas de los aviones).

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

LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

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

LOS MATERIALES

ALUMINIO ANODIZADO

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

LA PALETA

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

ROBUSTE ET FLEXIBLE

LÉGÈRETÉ

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

FONCTIONNALITÉ

Têtes en aluminium, légères et flexibles, effet "spatule" avec nervures assurant la résistance de la pelle et un

fraisage doux et régulière facilitant le chargement de la pizza

RÉSISTANCE ET SÉCURITÉ

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

L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

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

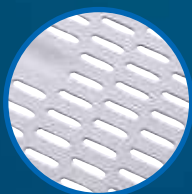
LES MATÉRIAUX

ALUMINIUM ANODISÉ

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

LA PETITE PELLE

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



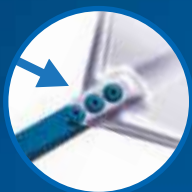
I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



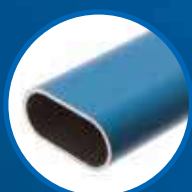
La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.
La flexibilidad de la cabeza, unida al fresado frontal, ayudan el efecto espátula: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



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



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



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

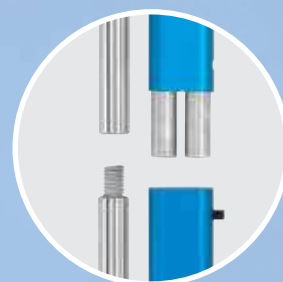


L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.
La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor.
La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et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

🇮🇹 Pale 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-32RFS), 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.

🇪🇸 Las palas y las paletas de la Línea Azzurra son disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir el largo total.
 Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.
 Añada una S final al Código Producto (ejemplo A-32RS), para recibir la pala desmontable al precio de € 12,90 además.
 El mango desmontable está disponible en los tamaños de 120 a 180 cm.

🇫🇷 Les pelles et la petites pelles de la Ligne Azzurra sont disponibles avec manche démontable en 2 pièces pour en réduire la longueur totale.
 Emballage facilité, risque d'endommagement réduit, épargne sur les envois à vos clients.
 Rajoutez une S finale au Code Produit (exemple A-32RS), afin d'avoir votre pelle démontable au prix de € 12,90 en plus.
 Le manche démontable est disponible dans la mesure 120 à 180 cm.



ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIO RECTANGULAR

ALUMINIUM RECTANGULAIRE



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

CODICE Código Code						Q	€
A-30R/60	30	60	93	0,49	1	70,60	
A-30R/120		120	153	0,63	1	79,20	
A-30R		150	183	0,70	1	82,30	
A-30R/180		180	213	0,77	1	87,70	
A-32R/60	33	60	96	0,56	1	75,10	
A-32R/120		120	156	0,70	1	84,40	
A-32R		150	186	0,77	1	87,70	
A-32R/180		180	216	0,84	1	93,30	
A-32R/200		200	236	0,89	1	98,20	
A-37R/60	36	60	100	0,64	1	86,60	
A-37R/120		120	160	0,78	1	96,10	
A-37R		150	190	0,85	1	99,20	
A-37R/180		180	220	0,92	1	105,90	
A-37R/200		200	240	0,97	1	110,40	
A-41R/60	41	60	106	0,99	1	104,90	
A-41R/120		120	166	1,13	1	113,60	
A-41R		150	196	1,21	1	117,50	
A-41R/180		180	226	1,28	1	124,10	
A-45R/60	45	60	110	1,14	1	116,40	
A-45R/120		120	170	1,28	1	125,40	
A-45R		150	200	1,35	1	128,50	
A-45R/180		180	230	1,42	1	135,70	
A-50R/60	50	60	117	1,39	1	128,50	
A-50R/120		120	177	1,53	1	137,90	
A-50R		150	207	1,60	1	142,30	
A-50R/180		180	237	1,67	1	147,90	

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA

ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

CODICE Código Code						Q	€
A-30RF/60	30	60	93	0,43	1	94,40	
A-30RF/120		120	153	0,57	1	102,90	
A-30RF		150	183	0,64	1	106,20	
A-30RF/180		180	213	0,71	1	111,50	
A-32RF/60	33	60	96	0,49	1	99,20	
A-32RF/120		120	156	0,63	1	108,20	
A-32RF		150	186	0,70	1	111,50	
A-32RF/180		180	216	0,77	1	117,50	
A-32RF/200		200	236	0,82	1	123,00	
A-37RF/60	36	60	100	0,55	1	116,40	
A-37RF/120		120	160	0,69	1	125,40	
A-37RF		150	190	0,76	1	128,50	
A-37RF/180		180	220	0,83	1	135,70	
A-37RF/200		200	240	0,88	1	141,30	
A-41RF/60	41	60	106	0,86	1	122,00	
A-41RF/120		120	166	1,00	1	130,80	
A-41RF		150	196	1,07	1	134,60	
A-41RF/180		180	226	1,14	1	141,30	
A-45RF/60	45	60	110	0,97	1	136,90	
A-45RF/120		120	170	1,11	1	145,70	
A-45RF		150	200	1,18	1	149,00	
A-45RF/180		180	230	1,25	1	153,90	
A-50RF/60	50	60	117	1,14	1	156,20	
A-50RF/120		120	177	1,28	1	164,90	
A-50RF		150	207	1,35	1	168,30	
A-50RF/180		180	237	1,42	1	174,30	

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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

ALLUMINIO TONDA

ALUMINIO REDONDA

ALUMINIUM RONDE



ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIO REDONDA PERFORATA

ALUMINIUM RONDE PERFORÉE



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

CODICE Código Code											
A-30/60	30	60	93	0,45	1	70,60					
A-30/120		120	153	0,59	1	79,20					
A-30		150	183	0,66	1	82,30					
A-30/180		180	213	0,73	1	87,70					
A-32/60	33	60	96	0,52	1	75,10					
A-32/120		120	156	0,66	1	84,40					
A-32		150	186	0,73	1	87,70					
A-32/180		180	216	0,80	1	93,30					
A-32/200		200	236	0,85	1	98,20					
A-37/60	36	60	100	0,59	1	86,60					
A-37/120		120	160	0,73	1	96,10					
A-37		150	190	0,80	1	99,20					
A-37/180		180	220	0,87	1	105,90					
A-37/200		200	240	0,92	1	110,40					
A-41/60	41	60	106	0,95	1	104,90					
A-41/120		120	166	1,09	1	113,60					
A-41		150	196	1,16	1	117,50					
A-41/180		180	226	1,23	1	124,10					
A-45/60	45	60	110	1,06	1	116,40					
A-45/120		120	170	1,20	1	125,40					
A-45		150	200	1,27	1	128,50					
A-45/180		180	230	1,34	1	135,70					
A-50/60	50	60	117	1,28	1	128,50					
A-50/120		120	177	1,42	1	137,90					
A-50		150	207	1,49	1	142,30					
A-50/180		180	237	1,56	1	147,90					

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

CODICE Código Code											
A-30F/60	30	60	93	0,41	1	94,40					
A-30F/120		120	153	0,55	1	102,90					
A-30F		150	183	0,62	1	106,20					
A-30F/180		180	213	0,69	1	111,50					
A-32F/60	33	60	96	0,47	1	99,20					
A-32F/120		120	156	0,61	1	108,20					
A-32F		150	186	0,68	1	111,50					
A-32F/180		180	216	0,75	1	117,50					
A-32F/200		200	236	0,80	1	123,00					
A-37F/60	36	60	100	0,52	1	116,40					
A-37F/120		120	160	0,66	1	125,40					
A-37F		150	190	0,73	1	128,50					
A-37F/180		180	220	0,80	1	135,70					
A-37F/200		200	240	0,85	1	141,30					
A-41F/60	41	60	106	0,82	1	122,00					
A-41F/120		120	166	0,96	1	130,80					
A-41F		150	196	1,03	1	134,60					
A-41F/180		180	226	1,10	1	141,30					
A-45F/60	45	60	110	0,93	1	136,90					
A-45F/120		120	170	1,07	1	145,70					
A-45F		150	200	1,14	1	149,00					
A-45F/180		180	230	1,21	1	153,90					
A-50F/60	50	60	117	1,13	1	156,20					
A-50F/120		120	177	1,27	1	164,90					
A-50F		150	207	1,34	1	168,30					
A-50F/180		180	237	1,41	1	174,30					

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

PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX



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

CODICE Código Code					Q	€
I-17/75	17	75	93	0,54	1	66,20
I-17/120		120	138	0,68	1	69,50
I-17		150	168	0,77	1	71,80
I-17/180		180	198	0,85	1	76,70
I-17/200		200	218	0,94	1	82,20
I-20/75	20	75	96	0,59	1	69,50
I-20/120		120	141	0,73	1	72,80
I-20		150	171	0,81	1	75,10
I-20/180		180	201	0,90	1	81,20
I-20/200		200	221	0,98	1	85,60
I-23/75	23	75	100	0,67	1	71,80
I-23/120		120	145	0,81	1	75,10
I-23		150	175	0,89	1	77,80
I-23/180		180	205	0,98	1	83,30
I-23/200		200	225	1,06	1	87,70
I-26/75	26	75	103	0,76	1	75,10
I-26/120		120	148	0,90	1	78,90
I-26		150	178	0,98	1	82,20
I-26/180		180	208	1,07	1	86,60
I-26/200		200	228	1,15	1	91,10

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
I-17F/75	17	75	93	0,51	1	80,00
I-17F/120		120	138	0,65	1	83,30
I-17F		150	168	0,73	1	85,60
I-17F/180		180	198	0,82	1	90,00
I-17F/200		200	218	0,90	1	94,40
I-20F/75	20	75	96	0,55	1	82,20
I-20F/120		120	141	0,69	1	85,60
I-20F		150	171	0,77	1	87,70
I-20F/180		180	201	0,86	1	92,20
I-20F/200		200	221	0,94	1	97,10
I-23F/75	23	75	100	0,62	1	85,60
I-23F/120		120	145	0,76	1	88,90
I-23F		150	175	0,84	1	91,10
I-23F/180		180	205	0,93	1	96,10
I-23F/200		200	225	1,01	1	101,50
I-26F/75	26	75	103	0,70	1	88,90
I-26F/120		120	148	0,84	1	92,20
I-26F		150	178	0,92	1	94,40
I-26F/180		180	208	1,01	1	99,20
I-26F/200		200	228	1,09	1	103,70

RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

REPUESTO PALETA AZZURRA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AZZURRA







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

CODICE Código Code		Q	€
R-PA	0,1	4	8,20

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

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

CODICE Código Code					Q	€
A-30C	30	30	64	0,40	1	50,90
A-32C	33	30	67	0,47	1	56,20
A-37C	36	30	70	0,53	1	63,60
A-41C	41	30	76	0,86	1	89,30
A-45C	45	30	81	1,01	1	98,80
A-50C	50	30	87	1,23	1	109,00



KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

KIT PROFESIONAL CON PALA LLENA - 7
PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL PELLE PLEINE - 7
ARTICLES



CODICE Código Code	👤	*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	294,70
PRO37	2,96	A-37R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	308,10

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

KIT PROFESIONAL CON PALA PERFORADA -
7 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL PELLE PERFORÉE - 7
ARTICLES



CODICE Código Code	👤	*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	330,60
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	324,30
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	346,20
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	339,80

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

KIT PROFESIONAL PARA HORNO ELÉCTRICO, PALA PERFORADA, MANGO CORTO - 8
PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL FOUR ÉLECTRIQUE, PELLE PERFORÉE, MANCHE COURT - 8
ARTICLES

CODICE Código Code	👤	*	Q	€
PROEL32RF/60	2,40	A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1	312,90
PROEL37RF/60	2,46	A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1	328,50





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


PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PALAS Y TABLAS PARA PIZZAS
EN PALA/METRO

PELLE ET PLAQUES POUR
LA PIZZA IN PALA/AU MÈTRE

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

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

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





ALLUMINIO A METRO

ALUMINIO POR METRO

ALUMINIUM AU MÈTRE



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

CODICE Código Code					Q	€
AMP-3060/30		30	92	1,14	1	109,80
AMP-3060/60	30x60	60	122	1,22	1	115,20
AMP-3060		120	182	1,37	1	123,70
AMP-3080/30		30	112	1,36	1	118,90
AMP-3080/60	30x80	60	142	1,44	1	124,20
AMP-3080		120	202	1,59	1	132,80
AMP-4060/30		30	92	1,48	1	118,90
AMP-4060/60	40x60	60	122	1,56	1	124,20
AMP-4060		120	182	1,71	1	132,80
AMP-4080/30		30	112	1,86	1	129,60
AMP-4080/60	40x80	60	142	1,78	1	134,90
AMP-4080		120	202	2,24	1	143,50

ALLUMINIO A METRO ASOLATA

ALUMINIO POR METRO PERFORADA

ALUMINIUM AU MÈTRE PERFORÉE



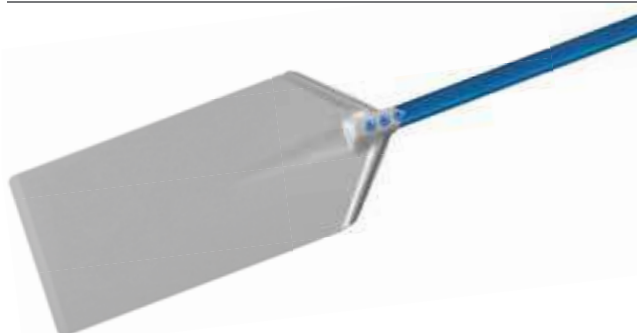
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
 > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
 > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

CODICE Código Code					Q	€
AMP-3060F/30		30	92	0,90	1	144,60
AMP-3060F/60	30x60	60	122	0,98	1	149,90
AMP-3060F		120	182	1,13	1	158,50
AMP-3080F/30		30	112	1,13	1	156,40
AMP-3080F/60	30x80	60	142	1,21	1	161,80
AMP-3080F		120	202	1,36	1	170,30
AMP-4060F/30		30	92	1,27	1	156,40
AMP-4060F/60	40x60	60	122	1,35	1	161,80
AMP-4060F		120	182	1,50	1	170,30
AMP4080F/30		30	112	1,52	1	161,80
AMP4080F/60	40x80	60	142	1,60	1	167,10
AMP4080F		120	202	1,75	1	175,60

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

ALUMINIO "ROMANA"

ALUMINIUM "ROMANA"



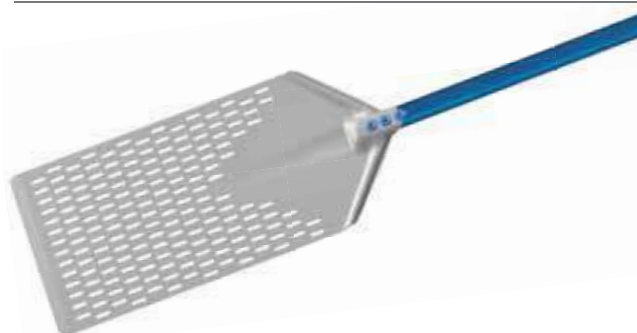
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
 > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
 > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

CODICE Código Code					Q	€
AM-2340/30		30	77	0,67	1	85,60
AM-2340/60	23x40	60	107	0,75	1	92,20
AM-2340/120		120	166	0,66	1	100,50
AM-2340/150		150	196	0,96	1	108,70

ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

ALUMINIO "ROMANA" PERFORADA

ALUMINIUM "ROMANA" PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
AM-2340F/30		30	77	0,58	1	96,60
AM-2340F/60	23x40	60	107	0,66	1	103,20
AM-2340F/120		120	166	0,80	1	111,50
AM-2340F/150		150	196	0,87	1	119,70




ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA

TABLA POR METRO PERFORADA EN ALUMINIO

PLANCHE À MÈTRE PERFORÉE EN ALUMINIUM



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

CODICE Código Code				Q	€
AM-2550AF	25X50	25X40	0,43	1	82,80
AM-3070AF	30X70	30X60	0,97	1	112,60
AM-3090AF	30x90	30X80	1,25	1	137,90
AM-4070AF	40X70	40X60	1,29	1	133,90
AM-4090AF	40X90	40X80	1,66	1	160,70
AM-40110AF	40X110	40X100	2,03	1	187,50

DIMENSIONI DISPONIBILI

DIMENSIONES DISPONIBLES | DIMENSIONS DISPONIBLES



40x110 cm

40x90 cm

30x90 cm

40x70 cm

30x70 cm

25x50 cm

LEGENDA LEYENDA LEGENDE



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



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



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



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



Lotto minimo
PoidsLote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



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




Lunghezza foratura (cm)
longitud orificio (cm)
Longueur perçage (cm)




ALTA PRESTAZIONE 
ALTO RENDIMENTO
HAUTE PERFORMANCE



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.

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

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



Leggerezza / *Ligereza* / *Légèreté*



Resistenza al calore / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



Scorrevolezza / *Deslizamiento* / *Glissement*



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



LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

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

LA PALA SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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

IL PALETTINO SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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



LA ELECCIÓN DE LOS MAESTROS PIZZEROS

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

LA PALA SEGÚN EL ESTILO NAPOLITANO

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

LA PALETA SEGÚN EL ESTILO NAPOLITANO

- cabeza reforzada para resistir al calor de los hornos napolitanos;
- totalmente de acero inoxidable;
- orificios con un dibujo circular para permitir la descarga de la harina;
- personalización del nombre de la línea mediante grabado láser.



LE CHOIX DES MAITRES PIZZAÏOLOS

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

LA PELLE SELON LE STYLE NAPOLITAIN

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

LA PETITE PELLE SELON LE STYLE NAPOLITAIN

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

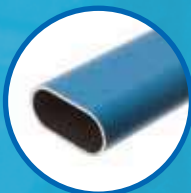
Les renforcements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.



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

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

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



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

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

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



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

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

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

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA
ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

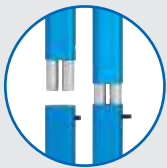
CODICE Código Code						Q	€
AN-32RF	33	150	186	0,91	1	119,70	
AN-37RF	36	150	190	0,99	1	136,90	
AN-41RF	41	150	196	1,19	1	142,30	
AN-45RF	45	150	200	1,35	1	157,20	
AN-50RF	50	150	207	1,57	1	176,50	

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

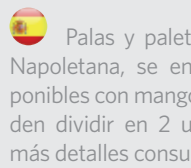


- > Testa in acciaio inox, manico acciaio inox
- > Cabeza inox, mango inox
- > Tête en inox, manche inox

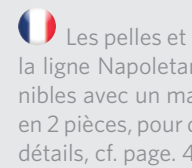
CODICE Código Code					Q	€
IN-17F	17	150	168	0,82	1	88,90
IN-17F/180		180	198	0,91	1	93,30
IN-20F	20	150	171	0,92	1	91,10
IN-20F/180		180	201	1,01	1	96,10
IN-23F	23	150	175	1,05	1	94,40
IN-23F/180		180	205	1,14	1	99,20
IN-26F	26	150	178	1,17	1	98,20
IN-26F/180		180	208	1,26	1	102,60



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



Palas y paletas de la línea Napoletana, se encuentran disponibles con mangos que se pueden dividir en 2 unidades, para más detalles consulte la pág. 48



Les pelles et les palettes de la ligne Napoletana sont disponibles avec un manche divisible en 2 pièces, pour de plus amples détails, cf. page. 48


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





ALTA PRESTAZIONE
ALTO RENDIMIENTO
HAUTE PERFORMANCE



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.

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

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



Leggerezza / *Ligereza* / *Légèreté*



Resistenza al calore / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



Scorrevolezza / *Deslizamiento* / *Glissement*



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



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.

SEGURIDAD Y ATENCIÓN A LA SALUD

.....

NO A LA CONTAMINACIÓN

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

contaminación.

UNA LÍNEA DEDICADA

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

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

PORTAPALAS GLUTEN FREE

Así como es importante establecer un área específica de la cocina para la preparación de alimentos sin gluten, también es importante conservar el equipamiento específico (en nuestro caso la pala, la paleta y el cepillo para la limpieza del horno) protegiéndolo del riesgo de contaminación. Por ello hemos diferenciado nuestro portapalas autoportante de acero inoxidable con un cartel en forex que muestra nuestro logotipo Gi.Metal Gluten Free.

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

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

SÉCURITÉ ET ÉGARD À LA SANTÉ

NON À LA CONTAMINATION

Les pizzerías qui décident d'introduire des plats pour coéliqués dans leur menu sont tenus de respecter une série de normes en termes de juste production/administration d'aliments/boissons afin d'assurer l'absence de gluten. L'AIC (Association Italienne Coéliquie) recommande, entre autres, que la cuisine dispose d'un

espace réservé au sans gluten, d'observer des règles précises quant au choix des matières premières utilisées, sur leur stockage, la production, la conservation, les procédures de nettoyage, sur l'administration/vente directe ainsi que sur la formation du personnel.

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

UNE LIGNE CONSACRÉE

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

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

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

PORTE-PELLE GLUTEN FREE

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

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

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





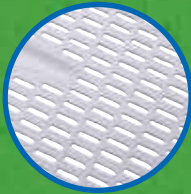
*Il verde dei manici identifica in maniera facile e veloce gli strumenti.
El color verde de los mangos identifica de manera fácil y rápida los utensilios.
Le vert des manches permet d'identifier les ustensiles plus facilement et rapidement.*



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

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

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



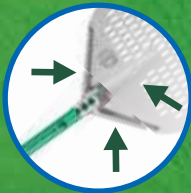
*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.
La perforación reduce la fricción, la cantidad en exceso de harina y el peso del producto.
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.*



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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



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

CODICE Código Code						€
AG-32RF	33	150	186	0,70	1	121,90
AG-37RF	36	150	190	0,76	1	138,80

PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF
 PALA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE,
 ESPECIAL GF

PETITE PELLE EN ACIER INOX PERFORÉE,
 SPÉCIALE GF



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

CODICE Código Code						€
IG-20F	20	150	171	0,77	1	92,40
IG-23F	23	150	175	0,84	1	96,20

SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF

CEPILLO PROFESIONAL ESPECIAL GF

BROSSE PROFESSIONNELLE SPÉCIALE GF



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

CODICE Código Code								
AC-SP GF	160	20x6xh11	B	AA	0,74	Orientabile Ajustable Orientable	1	79,30

APPENDIPALE SPECIALE GF

SOPORTO PARA PALAS ESPECIALES GF

SUPPORT POUR PELLES SPÉCIAL GF



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

CODICE Código Code						
AC-PPF GF	25x35xh233	SM	6	8,40	1	173,00

LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni testa (cm) Dimensión cabeza (cm) Dimensions de la tête (cm)	Lunghezza manico (cm) Longitud mango (cm) Longuer du manche (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Dimensioni spazzola (cm) Dimensiones de cepillo (cm) Dimensions de la brosse (cm)	Materiale setole Material cerdas Matériau poils			
	Materiale manico Material mango Matériau manche		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AA	Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	B	Ottone Latón Laiton	SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base Marbre				




STANDARD PROFESSIONALE


ESTANDAR PROFESIONAL


STANDARD PROFESSIONNEL



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.

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

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



■■■■■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*



■■■■■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*



■■■■■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



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



ROBUSTA E FUNZIONALE

STRUTTURA ROBUSTA

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

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

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

UN PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE

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

Manico in tubolare e attaccatura tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.

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

ROBUSTA Y FUNCIONAL

ESTRUCTURA ROBUSTA

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

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

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

LA VENTAJA DE LA PERFORACIÓN

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

UNA PALETA ROBUSTA Y RESISTENTE AL CALOR

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

Mango tubular y unión tradicional directamente en la superficie redonda.

Empuñadura en el fondo del mango con elemento deslizante de polímero de alta



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

ROBUSTE ET FONCTIONNELLE

.....

STRUCTURE ROBUSTE

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

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

Disponible en 5 dimensions de tête et 4 différentes longueurs du manche.

L'AVANTAGE DE LA PERFORATION

La version perforée présente une perforation partielle sur la partie initiale de la tête, conçue pour améliorer

le glissement et évacuer la farine restée au-dessous de la pizza pendant la préparation.

UNE PETITE PELLE ROBUSTE ET RÉSISTANT À LA CHALEUR

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

Manche tubulaire et fixation traditionnelle directement sur la surface ronde.

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



ALLUMINIO RETTANGOLARE
ALUMINIO RECTANGULAR
ALUMINIUM RECTANGULAIRE



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

CODICE Código Code								
R-32R/60	33	60	102	0,78	1	69,40		
R-32R/120		120	162	0,94	1	72,90		
R-32R		150	192	1,02	1	75,40		
R-32R/180		180	222	1,11	1	78,90		
R-37R/60	36	60	106	0,88	1	75,40		
R-37R/120		120	166	1,04	1	78,90		
R-37R		150	196	1,12	1	82,40		
R-37R/180		180	226	1,21	1	85,90		
R-41R/60	41	60	113	1,13	1	97,50		
R-41R/120		120	173	1,29	1	100,90		
R-41R		150	203	1,37	1	103,90		
R-41R/180		180	233	1,46	1	107,40		
R-45R/60	45	60	116	1,29	1	107,40		
R-45R/120		120	176	1,45	1	110,90		
R-45R		150	206	1,53	1	113,90		
R-45R/180		180	236	1,62	1	117,40		
R-50R/60	50	60	121	1,52	1	127,80		
R-50R/120		120	181	1,68	1	131,30		
R-50R		150	211	1,76	1	134,30		
R-50R/180		180	241	1,85	1	137,80		

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA
ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA
ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

CODICE Código Code								
R-32RF/60	33	60	102	0,76	1	82,40		
R-32RF/120		120	162	0,92	1	85,90		
R-32RF		150	192	0,99	1	88,20		
R-32RF/180		180	222	1,07	1	92,20		
R-37RF/60	36	60	106	0,85	1	88,70		
R-37RF/120		120	166	1,01	1	92,20		
R-37RF		150	196	1,09	1	94,70		
R-37RF/180		180	226	1,18	1	98,20		
R-41RF/60	41	60	113	1,11	1	110,30		
R-41RF/120		120	173	1,27	1	113,90		
R-41RF		150	203	1,35	1	116,20		
R-41RF/180		180	233	1,44	1	119,70		
R-45RF/60	45	60	116	1,22	1	120,90		
R-45RF/120		120	176	1,38	1	124,30		
R-45RF		150	206	1,46	1	126,70		
R-45RF/180		180	236	1,55	1	130,20		
R-50RF/60	50	60	121	1,44	1	141,30		
R-50RF/120		120	181	1,60	1	144,80		
R-50RF		150	211	1,68	1	147,10		
R-50RF/180		180	241	1,77	1	150,60		

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

PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX



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

CODICE Código Code	Icon	Icon	Icon	Icon	Q	€
IR-20/120		120	141	0,92	1	60,20
IR-20	20	150	171	1,05	1	64,30
IR-20/180		180	201	1,26	1	67,80
IR-23/120		120	144	1,05	1	64,30
IR-23	23	150	174	1,18	1	66,60
IR-23/180		180	204	1,39	1	70,00

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE



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

CODICE Código Code	Icon	Icon	Icon	Icon	Q	€
IR-20F/120		120	141	0,88	1	71,30
IR-20F	20	150	171	1,01	1	73,50
IR-20F/180		180	201	1,22	1	77,00
IR-23F/120		120	144	1,01	1	73,50
IR-23F	23	150	174	1,14	1	75,90
IR-23F/180		180	204	1,35	1	79,40

RICAMBIO PALETTINO ALICE

REPUESTO PALETA ALICE

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE ALICE



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

CODICE Código Code	Icon	Q	€	
R-PA2		0,1	4	7,90

KIT SEMI PROFESSIONALE - 9 PEZZI

KIT SEMIPROFESIONAL - 9 PIEZAS

KIT SEMI-PROFESSIONNEL - 9 ARTICLES



CODICE Código Code	Icon	Caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	€
STANDARD32N	4,02	R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	241,00
STANDARD37N	4,12	R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	247,40



LEGNO
MADERA
BOIS



VINTAGE



■ ■ ■ ■ ■ **Leggerezza** / *Ligereza* / *Légèreté*




■ ■ ■ ■ ■ **Resistenza al calore** / *Resistencia al calor* / *Résistance à la chaleur*





■ ■ ■ ■ ■ **Scorrevolezza** / *Deslizamiento* / *Glissement*



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

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

 Una línea concebida para el profesional ligado a la tradición y a un modo de hacer pizza que requiere una manualidad específica.

 Une ligne pensée pour le professionnel, lié à la tradition, et dont la façon de préparer la pizza requiert une habileté manuelle spécifique.





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).



TRADICIÓN Y EXPERIENCIA

CARACTERÍSTICAS

El pizzero que escoge la madera, necesita colocar y tirar la pizza con las manos encima de la pala, antes de ponerla en el horno, o bien aderezarla directamente encima de la pala.

La línea recuerda a las otras líneas Gi.Metal: por la forma de la cabeza, con biselado frontal que facilita la elevación de la pizza, por el mango realizado con la misma forma oval y por la misma longitud que la utilizada en las palas de aluminio.

La cabeza de la pala no es una pieza única, sino que está formada por 3 listones de madera unidos con insertos de acero ocultos dentro de la estructura, evitando así el uso de colas (para evitar sus emanaciones con el calor) y facilitando el movimiento natural de la madera. De este modo se pueden evitar roturas precoces debidas a la dilatación natural del material.

MATERIAL

El material utilizado es madera de haya evaporada, tratada sin ningún tipo de aglutinante y con tratamientos específicos naturales atóxicos certificados para uso alimentario. Este tratamiento evita que la masa se pegue sobre la pala y favorece su deslizamiento.

El contacto de los alimentos con la madera no altera su composición, siempre que se realice una limpieza habitual y adecuada, conforme con las normas en tema de higiene de los alimentos (Ley 283/62, D.P.R. italiano 327/80).

TRADITION ET EXPÉRIENCE

CARACTÉRISTIQUES

Le pizzaïolo dont le choix se situe sur le bois nécessite de déplacer et donc de tirer la pizza au-dessus de la pelle à l'aide des mains avant de la déposer dans le four ou bien de la garnir directement au-dessus.

La ligne rappelle les autres lignes Gi.Metal: au niveau de la forme de la tête, du biseautage avant qui facilite le soulèvement de la pizza, du manche réalisé avec la même forme ovale et dans la même longueur que pour les pelles en aluminium.

La tête de la pelle n'est pas constituée en une unique pièce mais se compose de 3 axes en bois, assemblés à l'aide de plaquettes en acier,

dissimulées à l'intérieur de la structure, ce qui permet d'éviter l'utilisation de colles (et le risque d'exhalaison due à la chaleur) tout en accompagnant le mouvement naturel du bois. De cette façon, on peut éviter toute rupture précoce due à la dilatation naturelle du matériau.

MATÉRIAU

Le matériau utilisé est du hêtre évaporé, traité sans aucune colle et avec des traitements naturels particuliers atoxiques, certifiés pour usage alimentaire. Ce traitement évite que la pâte n'attache à la pelle et favorise le glissement.

Le contact des aliments avec le bois n'altère aucunement leur composition à condition qu'on effectue un nettoyage périodique et conforme, en ligne avec les réglementations en vigueur en matière d'hygiène des aliments (loi 283/62, DPr 327/80).



LEGNO RETTANGOLARE

MADERA RECTANGULAR

BOIS RECTANGULAIRE



CODICE Código Code					Q	€
B-32R	33	150	185	1,15	1	124,70
B-36R	36	150	189,5	1,40	1	131,30
B-41R	41	150	192	1,57	1	137,30

LEGNO A METRO

MADERA POR METRO

BOIS AU MÈTRE



CODICE Código Code					Q	€
B-4060	40x60	137	197	2,08	1	150,10

SUPPORTI PALE

SOPORTES PALAS

SUPPORTS POUR PELLES



CODICE Código Code				*	Q	€
ACB-APM	40x14 x11	0,70	1	Appendi pala a muro interamente in faggio massello a listelli Soportes murales para pala de tabillas de haya maciza Support mural pour pelles entièrement en hêtre massif	1	58,70
ACB-BS	170	6,50	2	Porta pala e palettino autoportante interamente in faggio massello a listelli Porta pala y paleta autoportante hecho por entero de tabillas de haya maciza Support sur base pour pelle et petite pelle, entièrement en hêtre massif	1	237,10

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE



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



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



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



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



Lotto minimo
Poids/Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

TAGLIERI E VASSOI

TABLAS Y BANDEJAS

PLANCHES ET PLATEAUX

VBS6040



VB...



VBMONO



VBS50/8

CODICE Código Code			*	Q	€
VB33	ø33	0,85		1	31,20
VB40	ø40	1,23		1	37,10
VB45	ø45	1,55		1	46,50
VBS45/6	ø45	1,49	6 spicchi 6 porciones 6 portions	1	50,60
VB50	ø50	1,86		1	61,80
VBS50/8	ø50	1,70	8 spicchi 8 porciones 8 portions	1	65,90
VBMONO	27x20	0,37	Ergonomico, monoporzione Ergonómico, monoporción Ergonomique, portion individuelle	1	25,30
VBS6040	60,5x40,5	2,32	8 tranci, rettangolare 8 porciones, rectangular 8 tranches, rectangulaire	1	96,40

* Note caratteristiche / Notas características / Caractéristiques

Dimensioni utili (cm) / Dimensiones de trabajo (cm) / Dimensions utiles (cm)

Capacità pezzi / Capacidad unidades / Capacité pièces



: **KIT PIZZA COMPLETI**
 : KIT DE PIZZA COMPLETOS
 : KIT PIZZA COMPLETS

KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI

KIT PROFESIONAL CON PALA LLENA - 7 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL PELLE PLEINE - 7 ARTICLES



CODICE Código Code	📏	*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	294,70
PRO37	2,96	A-37R + I-20 + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	308,10

KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI

KIT PROFESIONAL CON PALA PERFORADA - 7 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL PELLE PERFORÉE - 7 ARTICLES



CODICE Código Code	📏	*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	330,60
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	324,30
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	346,20
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1	339,80

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

KIT PROFESIONAL PARA HORNO ELÉCTRICO, PALA PERFORADA, MANGO CORTO - 8 PIEZAS

KIT PROFESSIONNEL FOUR ÉLECTRIQUE, PELLE PERFORÉE, MANCHE COURT - 8 ARTICLES

CODICE Código Code	📏	*	Q	€
PROEL32RF/60	2,40	A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1	312,90
PROEL37RF/60	2,46	A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1	328,50



LEGENDA LEYENDA LEGENDE	Dimensioni utili (cm) Dimensiones de trabajo (cm) Dimensions utiles (cm)	Base porta attrezzi Base portaherramientas Base porte-outil	Scatola Caja Boîte	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Lotto minimo Poids/Lote minimo Lot minimum	Prezzo unitario Price per piece Prix unitaire
--------------------------------------	--	---	--------------------------	---	---	--	---

KIT SEMI PROFESSIONALE - 9 PEZZI

KIT SEMIPROFESIONAL - 9 PIEZAS

KIT SEMI-PROFESSIONNEL - 9 ARTICLES



CODICE Código Code	👤	*	Q	€
STANDARD32N	4,02	R-32R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	241,00
STANDARD37N	4,12	R-37R + IR-20 + ACF-SPH + ACH-PP + AC-ROM + AC-ST4M + AC-TPM + OL10IX + AC-MS90GR	1	247,40

KIT PIZZA CASA PRO - 9 PEZZI

KIT PIZZA CASA PRO - 9 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON PRO - 9 ARTICLES



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

KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI

KIT PIZZA CASA - 7 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON - 7 ARTICLES



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

KIT PIZZA CASA - 10 PEZZI

KIT PIZZA CASA - 10 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON - 10 ARTICLES







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

KIT PIZZA CASA TRIPIZZA - INOX - 4 PZ

KIT PIZZA TRIPIZZA CASA - ACERO INOXIDABLE - 4 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON TRIPIZZA - INOX - 4 PIÈCES



CODICE Código Code					*	Q	€
SET3P/90	h 90	44x88x10	45x90xh11	3,85	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminio base en aluminium	1	184,50
SET3P/120	h 120	44x118x10	45x120xh11	4,15	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 33 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminio base en aluminium	1	195,40



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ

KIT PIZZA CASA BASICO - 4 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON BASIC - 4 PIÈCES

CODICE Código Code			*	Q	€
SET2	36x158x9	2,41	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - pala (F-32R), paleta (F-20), cepillo (ACH-SP) y colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3) - pelle (F-32R), petite pelle (F-20), brosse (ACH-SP) support pelles (ACH-PP3)	1	93,60





ACCESSORI
ACCESORIOS | ACCESSOIRES



PULIRE IL FORNO

LIMPIAR EL HORNO
NETTOYER LE FOUR



ORGANIZZARE: PORTAPALE

ORGANIZAR: SOPORTE DE PALA
ORGANISER: PORTE-PELLE



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

MANEJAR EL HORNO DE MADERA
GÉRER LE FOUR À BOIS

PULIRE IL FORNO

LIMPIAR EL HORNO

NETTOYER LE FOUR



Setole Ottone | Cerdas Latón | Poils laiton

CODICE Código Code						*	Q	€
AC-SP/120	130	20x6xh11*	B	AA	• 0,67	Orientabile Ajustable Orientable	1	67,50
AC-SP	160		B	AA	• 0,74	Orientabile Ajustable Orientable	1	69,10
AC-SP/180	190		B	AA	• 0,81	Orientabile Ajustable Orientable	1	75,30
AC-SP/200	210		B	AA	• 0,85	Orientabile Ajustable Orientable	1	78,60
ACC-SP	160	20x6xh11*	B	AA	• 0,74	Orientabile Ajustable Orientable	1	68,40
ACC-SP/180	190		B	AA	• 0,81	Orientabile Ajustable Orientable	1	74,60
ACE-SP/120	130	20x6xh11*	B	AA	• 0,67	Orientabile Ajustable Orientable	1	69,60
ACE-SP	160		B	AA	• 0,74	Orientabile Ajustable Orientable	1	71,20
ACE-SP/180	190		B	AA	• 0,81	Orientabile Ajustable Orientable	1	77,50
AC-SP2/120	134	27x6,5xh11*	B	AA	• 0,88	Orientabile Ajustable Orientable	1	80,80
AC-SP2	164		B	AA	• 0,95	Orientabile Ajustable Orientable	1	83,00
AC-SP2/180	194		B	AA	• 1,02	Orientabile Ajustable Orientable	1	89,10
AC-SP2/200	214		B	AA	• 1,07	Orientabile Ajustable Orientable	1	92,50

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



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



Los cepillos se encuentran disponibles con mango que se pueden dividir en 2 unidades, para más detalles consulte la pág 48



Les brosses sont disponibles avec un manche divisible en 2 pièces, pour de plus amples détails, cf. page 48

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE



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



Dimensioni spazzola (cm)
Dimensiones de cepillo (cm)
Dimensions de la brosse (cm)



Materiale setole
Material cerdas
Matériau poils



Materiale manico
Material mango
Matériau manche



Con Raschietto
Con raspador
Avec racloir



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

A

Alluminio
Aluminio
Aluminium

AA

Alluminio Anodizzato
Aluminio anodizado
Aluminium anodisé

S

Acciaio
Acero
Acier

SS

Inox
Inox
Inox

B

Ottone
Latón
Laiton

NF

Fibra Naturale
Fibra natural
Fibre naturelle

PH

Polimero alta resistenza
Polimero alta resistencia
Polymère haute résistance

PS

Plastica standard
Plástico estándar
Plastique standard

Setole Naturali | Cerdas Naturales | Poils naturels

CODICE Código Code							*	Q	€
AC-SPN2/120	130	20x6 xh11	NF	AA	•	0,60	Orientabile Ajustable Orientable	1	61,30
AC-SPN2	160		NF	AA	•	0,67	Orientabile Ajustable Orientable	1	63,60
AC-SPN2/180	190		NF	AA	•	0,74	Orientabile Ajustable Orientable	1	69,60
AC-SPN2/200	210		NF	AA	•	0,78	Orientabile Ajustable Orientable	1	71,90

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



AC-SPN2

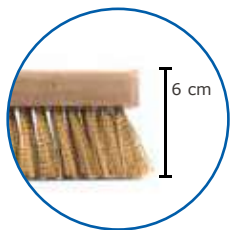
Ribassata per forni elettrici | Rebajado para hornos eléctricos | Brosse fours électriques

CODICE Código Code							Q	€
AC-SP3/60	69	20x6 xh6	B	AA	•	0,52	1	71,30
AC-SP3/120	129		B	AA	•	0,67	1	75,60
AC-SP3	159		B	AA	•	0,74	1	77,50

Il raschietto, rimovibile, è fornito in dotazione con la spazzola
 El raspador extraíble se suministra con el cepillo
 Le raclair amovible est fourni en dotation avec la brosse



AC-SP3



6 cm

Altezza totale ridotta
 Altura total reducida
 Hauteur totale réduite



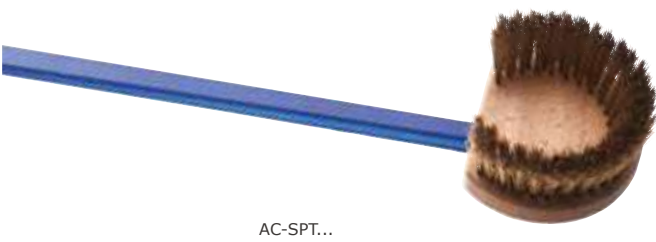
Ideale per forni con camera di cottura bassa
 Ideal para hornos con cámara de cocción baja
 Idéal pour les fours avec une chambre de cuisson basse



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

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

Tonda | Redonda | Ronde



AC-SPT...

CODICE											
Código	Code							*	Q	€	
AC-SPT/120	129							B AA • 0,92	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	75,30
AC-SPT	159							B AA • 0,99	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	78,60
AC-SPT/180	189							B AA • 1,06	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	84,20
AC-SPT/200	209							B AA • 1,10	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	86,90



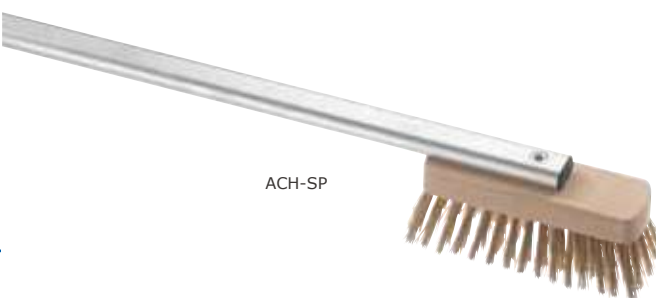
ACF-SP

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



ACF-SPH

CODICE											
Código	Code							*	Q	€	
ACF-SP/120	131							B SS 0,87	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	1	54,50
ACF-SP	160							B SS 0,99	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	1	56,70
ACF-SPH/120	128							B SS 0,75	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	6	48,70
ACF-SPH	159							B SS 0,88	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	6	51,00



ACH-SP

Amica ottone alluminio | Amica latón aluminio | Amica laitón aluminium

CODICE											
Código	Code							*	Q	€	
ACH-SP/60	67							SS AA 0,41	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12	36,50
ACH-SP	127							B A 0,56	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12	38,20
ACH-SP/L	157							B A 0,63	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12	39,40

Ricambi | Repuesto | Pièce de rechange

CODICE												
Código	Code							*	Q	€		
R-SP	20X6Xh7							B	0,33	Per Para Pour AC-SP	1	27,40
R-SP2	27X6,5Xh7							B	0,47	Per Para Pour AC-SP2	1	32,30
R-SP3	20x6xh6							B	0,33	Per Para Pour AC-SP3	1	27,40
R-SPN2	20X6Xh7							NF	0,27	Per Para Pour AC-SPN2	1	22,20
R-SPT	17X15Xh8							B	0,57	Per Para Pour AC-SPT	1	30,20



R-SPT






R-SP3

R-SP2




R-SP

R-SPN2

Spazzole griglia | Cepillo parilla | Brosse grill

CODICE Código Code						Q	€
AC-SPBI	100	20x11,7	B/SS	SS	0,90	3	55,00
AC-SPG2	32	15x4xh5	S	PH	0,34	4	24,80
AC-SPGT2	27	14,5x4xh3,5	S	PS	0,24	6	15,70

Ricambio per AC-SPG2 | Repuesto para AC-SPG2 | Pièce de rechange pour AC-SPG2

CODICE Código Code				Q	€
R-SPG2	15x4xh5	S	0,12	4	10,60



AC-SPG2



AC-SPGT2

Setole in acciaio per lo sporco più difficile
Cerdas de acier para la suciedad más difícil
Pois en acier pour la saleté plus difficile



Setole in ottone per la pulizia dei residui
Cerdas de latón para limpiar residuos
Pois en laiton pour le nettoyage des résidus

Elemento scorrevole
Elemento deslizando
Élément coulissant

AC-SPBI








ORGANIZZARE: PORTAPALE

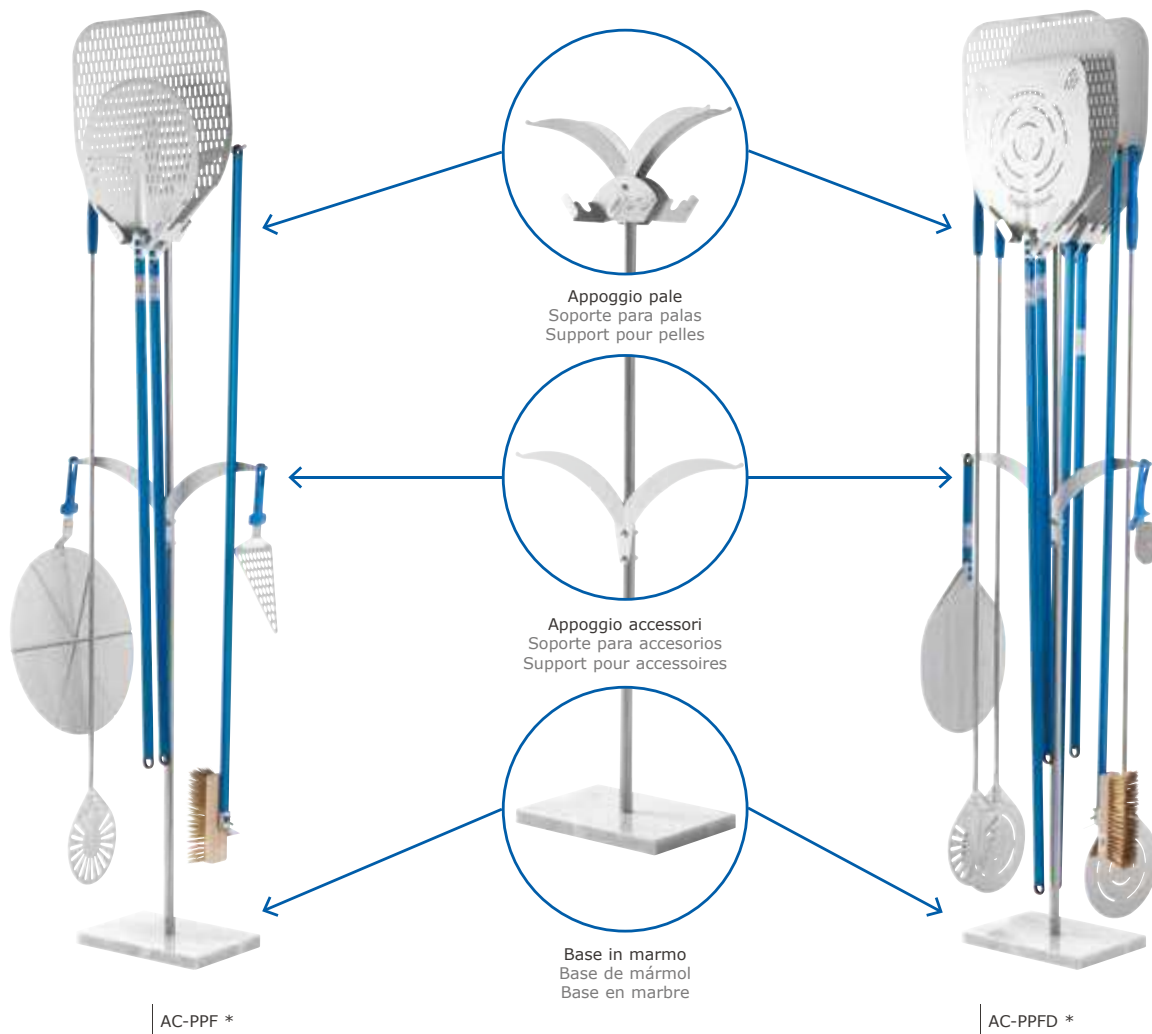
ORGANIZAR: SOPORTE DE PALA

ORGANISER: PORTE-PELLE








Appendipale autoportante | Colgador de palas autoportante | Support pour pelles avec base

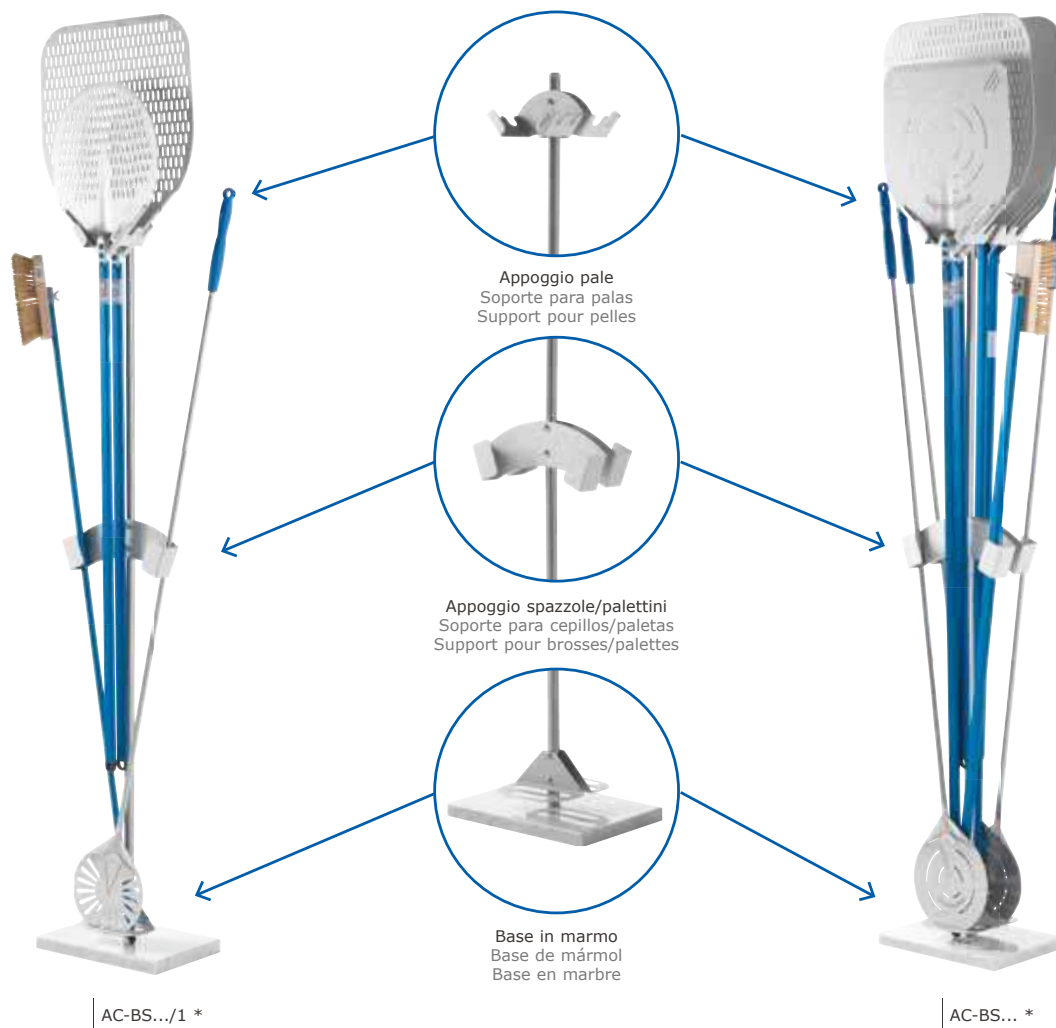
CODICE Código Code						€
AC-PPF	25X57Xh183	SM	6	8,30	1	157,10
AC-PPFD		SM	10	8,60	1	188,50

* Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS	Inox Inox Inox	SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier Inox/Base Marbre	SS	Inox Inox Inox	B	Ottone Latón Laiton	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard



Appendipale autoportante | Colgador de palas autoportante | Support pour pelles avec base

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale da 150 cm Frente simple por palas a partir de 150 cm Face simple pour pelles à partir de 150 cm	1	157,10
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale da 150 cm Frente simple por palas a partir de 150 cm Face simple pour pelles à partir de 150 cm	1	177,80
AC-BS	25x35xh175	SM	8	8,80	doppio per pale da 150 cm Frente doble por palas a partir de 150 cm Double face pour pelles à partir de 150 cm	1	188,50
AC-BS 200	25x35xh220	SM	8	9,10	doppio per pale di massimo 200 cm Frente doble por palas hasta 200 cm Double face pour pelles jusqu'à partir de 200 cm	1	213,60

* Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris

Supporto manico pala stile napoletano
Soporte mango pala estilo napolitano
Support pour manche de pelle style napolitain

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-OM	20x20xh105	SS	1	4,27	Per pala stile napoletano Para pala estilo napolitano Pour pelle style napolitain	1	104,90



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Materiale Material Matériau	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
--	-----------------------------------	---	---	---	--	--

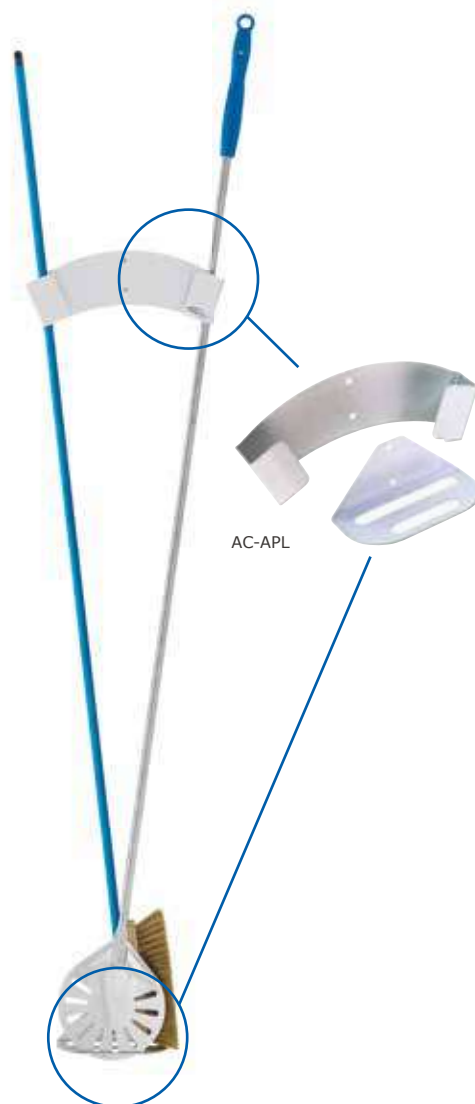


AC-APM

Appendipala da parete | Colgador de palas mural | Support mural pour pelles

CODICE Código Code				*	Q	€
AC-APL	32x10xh5	A	2	0,15	1	28,70
AC-APM	17,5x9xh9	A	2	0,08	1	24,10

Tasselli non inclusi | Tacos no incluidos | Chevilles non fournies



AC-APL

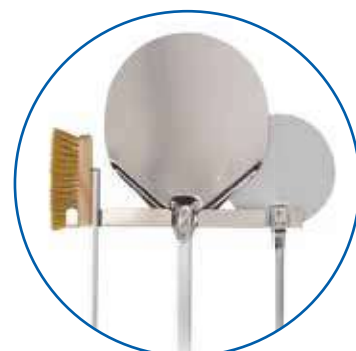
Appendi pale AMICA | Colgador de palas AMICA | Support pour pelles AMICA

CODICE Código Code				*	Q	€
ACH-PP	41,5x8	A	3	0,19	6	16,20
ACH-PP3	21x7	A	3	0,09	6	16,20

ACH-PP3







ACH-PP



A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS	Inox Inox Inox	SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base Marbre
---	------------------------------------	----	----------------------	----	---

Poggia pale e palettini | Soporte para palas |
Pose-pelles

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-APT26	30x16xh39	SS	1	2,56	Palettini max 26 cm Paletas máx. 26 cm Petites pelles max. 26 cm	1	87,30
AC-APT36	40x16xh39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Paletas máx. 36 cm Pelles max. 36 cm	1	98,50
AC-APT50	52x16xh34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Paletas máx. 50 cm Pelles max. 50 cm	1	107,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris







AC-APT26



AC-APT36

Porta accessori da banco | Porta accesorios de banco |
Porte-accessoires de table

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-PAC	30x15xh28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Accesorios siempre ordenados en el mostrador Ustensiles de table toujours rangés	1	49,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



AC-PAC



Paletta Amica raccolta cenere | Paleta Amica para recoger cenizas | Petite pelle Amica de ramassage des cendres

CODICE							
Código	سلسلا	□	∕	📦	Q	€	
Code							
ACH-PL	145	22x20*	SA	AR	0,69	6	36,80
ACH-PL/L	175		SA	AR	0,76	6	38,00

* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête

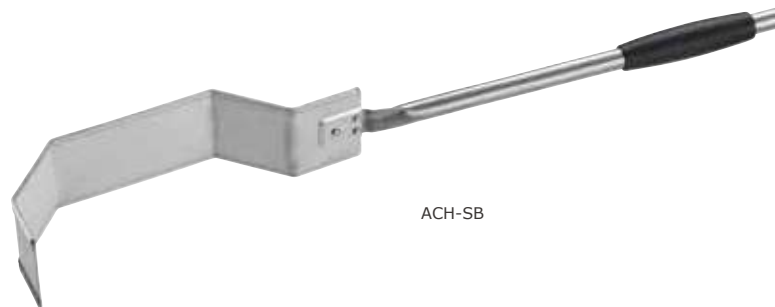


ACH-PL...

Spoustabraci tubolare | Badil tubular | Ringard tubulaire

CODICE							
Código	سلسلا	□	∕	📦	Q	€	
Code							
AC-SB	179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1	52,40
ACH-SB	180		SG	SG	1,17	6	32,40

* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



ACH-SB

Tirabraci tubolare | Atizador tubular | Tire-braise tubulaire

CODICE							
Código	سلسلا	□	∕	📦	Q	€	
Code							
AC-TB	155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1	49,10
ACH-TB	155,5		SG	SG	0,95	6	31,20

* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête



ACH-TB

Alare | Morillo | Chenet

CODICE						
Código	سلسلا	□	📦	Q	€	
Code						
ACH-AL1	29x15xh9	SR	0,75	6	23,80	
AC-AL	50x30xh22,5	SR	4,8	2	58,50	



ACH-AL1

AC-AL

Barriera contenimento brace | Barrera para brasas | Barrière pour braises

CODICE					
Código	سلسلا	□	📦	Q	€
Code					
AC-BA	113x9	SR	6,04	1	62,50



AC-BA



CUOCERE

LA COCCIÓN | CUISSON



PREPARARE

PREPARAR | PRÉPARER



TAGLIARE

CORTAR | COUPER






SERVIRE




ATENDER | SERVIR

CUOCERE LA COCCIÓN CUISSON




Retina | Rejilla | Grille


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


Rastrelliera | Soporte | Râtelier


CODICE Código Code				*	Q	€
AC-PRO	30x30 x65,5 h	SH	2,63	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 rejillas hasta Ø36 cm vertical Vertical 15 grilles jusqu'à Ø36 cm	4	70,20
AC-PRO2	40x34 x65,5 h	SH	3,89	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 rejillas hasta de Ø38 a Ø50 cm vertical Vertical 10 grilles de Ø38 à Ø50 cm	4	81,80
AC-PRV	36x22 x26,5 h	SH	0,98	Contenitore da 96 retine in orizzontale Soporte de 96 rejillas horizontal Support horizontal de 96 grilles	4	43,90

Piedini per retine | Kit Pies para rejillas | Pieds pour grilles

CODICE Código Code				*	Q	€
DF3P	4	AR	0,05	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 pies de 4 cm de altura kit 3 pieds hauteur 4 cm	3	20,40

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

 Las rejillas se utilizan para la cocción con los hornos de cinta y para ajustar la temperatura a la base de la pizza dentro los otros modelos de hornos; el alto deslizamiento de nuestras rejillas evita que la pizza no se pegue a la base. Características: malla aplastada, superficie plana, borde sin unión.

 Les grilles sont utilisées pour la cuisson dans les fours à tunnel et par régler la température à la base des pizzas dans les autres fours; le haut glissement de nos grilles évite que la pizza ne s'accroche pas à la base. Caractéristiques: mailles écrasée, surface plate, bord sans jonction.



DF...



DF4060



AC-PRV



AC-PRO2

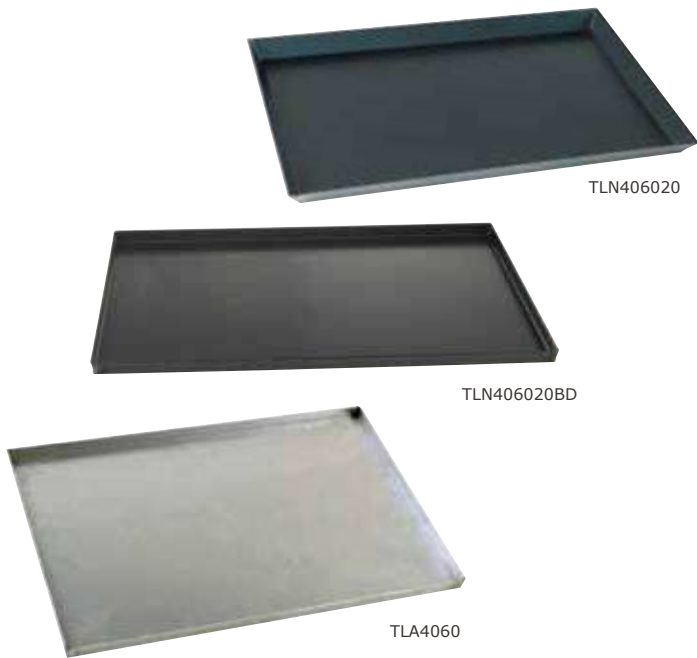


DF ... + DF3P

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Materiale Material Matériau	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	 Bordo svasato Borde acampanado Bord évasé	 Spessore materiale Espesor del material Épaisseur de matériau
--	---	---	---	--	--	---	---

Teglia rettangolare | Molde rectangular |
Plaque rectangulaire



CODICE Código Code				*	Q	€
TLN406020		LB	1,82	Bordo svasato 3 cm Borde abocinado 3 cm Bord évasé 3 cm	20	15,40
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	20	15,40
TLA4060		LA	1,69	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	20	15,40

Teglia tonda | Molde redondo | Plaque ronde



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

Disponibile anche nella versione più lunga (67,5 cm)
Disponibile también en la versión más larga (67,5 cm)
Disponibile aussi dans la version plus longue (67,5 cm)

Gancio per teglie | Gancho para moldes |
Crochet pour plaques

CODICE Código Code				Q	€
AC-GA	90	SS	0,15	6	9,00



Pinza | Pinza | Pince

CODICE Código Code				*	Q	€
AC-PZP2	29,5	SS PH	0,28	Altezza regolabile + tacche Altura regulable + muescas Hauteur réglable + encoches	4	29,20
AC-PZE	39,5	SS SS	0,33	Altezza regolabile + tacca. Mango 30 cm Altura regulable + muesca. Mango 30 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 30 cm	6	15,40
AC-PZE/L	67,5	SS SS	0,51	Altezza regolabile + tacca. Mango 60 cm Altura regulable + muesca. Mango 60 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 60 cm	6	18,90




AR Alluminio non trattato / Aluminio no tratado / Aluminium non traité
LB Lamiera Bluita / Chapa Azul / Tôle Bleuie
LA Lamiera Alluminata / Chapa Aluminada / Tôle aluminata
SH Acciaio Cromato / Acero cromado / Acier chromé
SS Inox / Inox / Inox
PH Polimero alta resistenza / Polímero alta resistencia / Polymère haute résistance

PREPARARE

PREPARAR




PRÉPARER

Cassetta in plastica | Caja de plástico | Bac en plastique

CODICE Código Code				*	Q	€
CASS6040CP	60x40	PE	0,7	Coperchio, polietilene uso alimentare Tapa, polietileno para contacto con alimentos Couvercle, polyéthylène à usage alimentaire	2	9,40
CASS604007	57x36,5 xh6,5	PE	1,17	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	10	13,70
CASS604010	57x36,5 xh9,5	PE	1,48	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	10	15,60
CASS604013	57x36,5 xh12,5	PE	1,56	Polietilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire	10	18,40






Spatola | Espátula | Spatule

CODICE Código Code				*	Q	€
AC-STP31	9,5	SS PH	0,12	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible	4	14,70
AC-STP32	11,5	SS PH	0,14	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible	4	15,80
AC-ST4M	10	SS PS	0,12	Triangolare Triangular Triangulaire	6	6,40
AC-ST	9,5	PH PH	0,10	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure	6	7,10
AC-STF10	10	PH PH	0,13	Flessibile Flexible Flexible	4	9,00
AC-STF12	12	PH PH	0,13	Flessibile Flexible Flexible	4	10,20

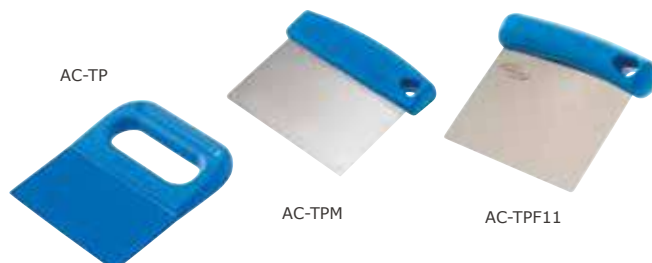
* Dimensioni utili lama | Dimensiones útiles hoja | Dimensions utiles lame











Tagliapasta | Cortadora de masa | Coupe-pâte

CODICE Código Code				*	Q	€
AC-TP	6,5x13,5*	PH PH	0,18	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure	6	7,90
AC-TPM	7,5x15*	SS PS	0,18	Rigida Rígida Rigide	6	6,00
AC-TPF11	8x11,5*	SS PS	0,08	Flessibile Flexible Flexible	6	6,00

* Dimensioni utili lama | Dimensiones útiles hoja | Dimensions utiles lame



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	 Materiale Material Matériau	 Materiale manico Material mango Matériau manche	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Capacità Capacidad Capacité	 Costruzione Artigianale Construcción Artesanal Fabrication artisanale	 Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
--	---	---	---	---	---	---	--



OL05

OL10IX

AC-BSM



AC-MS...



AC-CU1



MTI...



MT34



MT50

Disponibile nelle versioni da 46 e 92 cm
 Disponible en 46 cm y 92 cm
 Disponible dans les versions de 46 cm et de 92 cm



Oliera | Aceitera | Huilier

CODICE Código Code					Q	€
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1	50,10
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1	61,20
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1	66,90
OL10IX	1,00 lt	SS	0,32		1	23,80

Bucasfoglia | Rodillo pinchador de masa | Pique-pâte

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-BSM	13x6	SS	SS	0,40	Punte in inox Puntas de acero inox Pointes en acier inox	1	30,60

Mestolo | Cuchara | Louche

CODICE Código Code					Q	€
AC-MS90	34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4	21,90
AC-MS90GR	27x7x2,5 h	90 gr	SS	0,11	4	18,90
AC-CU1	33x6,5	53 gr	SS	0,17	4	18,90

Mattarello | Rodillo | Rouleau

CODICE Código Code				Q	€
MTI25	26	SS	0,18	4	7,90
MTI30	30	SS	0,20	4	8,40
MTI33	33	SS	0,23	4	8,90
MT34	39,5	PE	0,33	4	14,00
MT50	49,6	PE	0,77	2	36,60

Portacomande | Portapedidos | Porte-commande

CODICE Código Code				*	Q	€
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfere Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	2	13,40
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfere Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	2	22,20

€ Prezzo unitario / Precio pieza / Prix unitaire

A Alluminio / Aluminio / Aluminium

SS Inox / Inox / Inox

CB Rame e Ottone / Cobre y Latón / Cuivre et laiton




PE Polietilene / Polietileno / Polyéthylène

PH Polimero alta resistenza / Polimero alta resistencia / Polymère haute résistance




PS Plastica standard / Plástico estándar / Plastique standard

: TAGLIARE
 : CORTAR
 : COUPER

Rotella tagliapizza | Ruleta para cortar pizza |
Roulette à pizza

CODICE Código Code				*	Q	€
AC-ROP6	ø10 26x10	SS PH	0,19	Lama inox smontabile/riaffilabile, manico polimero alta resistenza Hoja de acero inoxidable desmontable/afilable, mango en polímero alta resistencia Lame en acier inox démontable/aiguisable, manche en polymère haute résistance	3	36,80
AC-RO5	ø10 23x10	SS PS	0,17	Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Hoja de inox templado desmontable, afilable Lame inox trempé démontable, aiguisable	6	23,00
AC-ROM	ø10 23x10	SS PS	0,15	Lama smontabile Hoja desmontable Lame démontable	6	7,50
AC-ROM2	ø5 19x5,9	SS PS	0,06	Taglio per pressione Corte por presión Découpe à pression	12	3,40

Ricambi | Repuestos | Pièces de rechange

CODICE Código Code				*	Q	€
R-RO	ø10	SS	0,10	Lama di ricambio, riaffilabile Lama de repuesto, afilable Lame de rechange, aiguisable	2	14,80

LEGGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

AC-ROP6



AC-RO5



AC-ROM



AC-ROM2



R-RO



Rotella pretaglio per consegna pizza | Ruleta precorte para entrega pizza | Roulette de prédécoupe



AC-ROP7



AC-ROP4



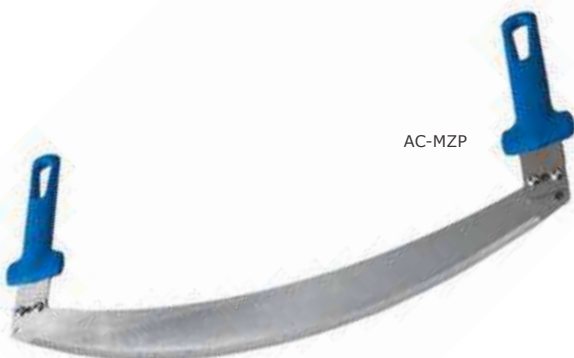
AC-CLP



AC-TRP



AC-FR



AC-MZP

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-ROP7	Ø10	26x10	SS	PH 0,19	1 lama "incisione", riaffilabile 1 lama de "marcado", afileable 1 lame «incision», aiguisable	3	39,00

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

Modo de uso: la hoja segmentada permite cortar la porción sin que se separe completamente, para que la pizza se mantenga compacta durante el transporte. Una vez llegada a casa, el cliente deberá terminar de separar las porciones con las manos.

Mode d'emploi: la lame segmentée permet de découper la portion sans la séparer complètement, ce qui permet à la pizza de rester compacte pendant le transport. Une fois chez lui, le client pourra séparer définitivement les portions simplement avec les mains.

Rotella "taglia/incidi" | Ruleta "corta/marca" | Roulette "découpe/incision"

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-ROP4	Ø10	25x15,5	SS	PH 0,29	2 lame, riaffilabili 2 hojas, afileables 2 lames, aiguisables	2	49,10

2 lame Ø10 | 2 hojas Ø10 | 2 lames Ø10

Taglio in teglia | Cortar en bandejas | Coupe en plaque

CODICE Código Code #					*	Q	€
AC-CLP	14	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afileable Lame inox trempé aiguisable	3	27,90
AC-TRP	13,5	SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afileable Lame inox trempé aiguisable	3	23,50
AC-FR	12	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afileable Lame inox trempé aiguisable	3	24,30

Mezzaluna | Cuchilla media luna | Hachoir

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-MZP	48	SS	PH	0,50	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas ø50 cm max, movimiento basculante regulable Pizzas ø50 cm max, mouvement basculant réglable	1	63,60






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

Modo de uso: tradicional o con un solo tornillo para mango en posición central. En este segundo caso, la hoja se vuelve basculante permitiendo movimientos sencillos y naturales.

Mode d'emploi: traditionnel ou avec une seule vis pour le manche en position centrale. Dans ce deuxième cas, la lame devient basculante et permet des mouvements simples et naturels.

: **SERVIRE**
 : **ATENDER**
 : **SERVIR**

Paletta triangolare | Paleta triangular |
Petite pelle triangulaire

CODICE Código Code						Q	€
AC-STP15F	19,5x14	SS	PH	•	0,24	4	24,70
AC-STP16F	15x12	SS	PH	•	0,20	4	22,50
AC-STP10	19,5x15	SS	PH		0,30	4	21,40
AC-STP11	15x12	SS	PH		0,24	4	19,30



AC-STP15F
AC-STP16F



AC-STP10
AC-STP11



AC-STP20



AC-STP21








AC-STP22



AC-ST2M

Paletta rettangolare | Paleta rectangular |
Petite pelle rectangulaire

CODICE Código Code						*	Q	€
AC-STP20	12x9	SS	PH		0,16	Flexibile Flexible Flexibel	4	16,60
AC-STP21	14x10	SS	PH		0,18	Flexibile Flexible Flexibel	4	18,90
AC-STP22	25x9	SS	PH		0,23	Flexibile Flexible Flexibel	4	22,70
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS		0,17	Rigida Rigide Rigide	6	8,60

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Asolata Perforada Perforée		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
---	--	---	-----------------------------------	---	---	---	----------------------------------	---	---	----------	---	----------	--	----------	--



AC-STP28



AC-STP81F



AC-STP71



PPP30

Paletta tonda | Paleta redonda | Pelle ronde

CODICE Código Code					Q	€
AC-STP28	ø28	AA	PH	0,35	6	24,60

Paletta in alluminio, leggerissima, pratica, ideale per la gestione della pizza nei forni e nei fornelli elettrici di tipo casalingo. Diametro cm. 28, misura standard per pizze pronte, surgelate etc.

Paleta de aluminio, muy ligera, práctica, ideal para la gestión de la pizza en los hornos y en los hornillos eléctricos de tipo hogareño. Diámetro 28 cm, medida estándar para pizzas listas, congeladas, etc.

Pelle en aluminium, très légère, pratique, idéale pour surveiller la pizza dans les fours et poêles électriques. Diamètre en cm. 28, taille standard pour les pizza toutes prêtes, surgelées, etc.

Paletta ovale | Paleta ovalada | Petite pelle ovale





CODICE Código Code						Q	€
AC-STP81F	22x18	SS	PH	•	0,36	4	28,70
AC-STP71	21x18	SS	PH		0,50	4	24,30

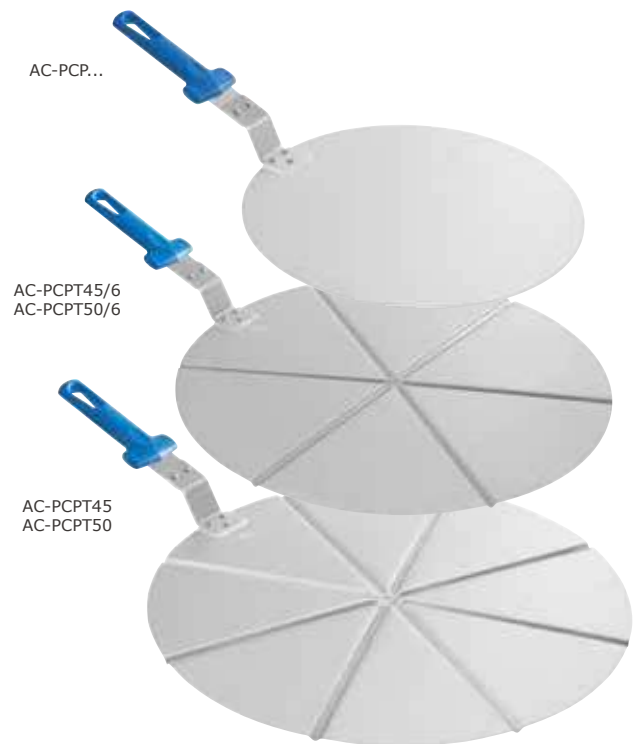
Paletta per panini | Paleta para bocadillos | Petite pelle pour sandwichs

CODICE Código Code					*	Q	€
PPP30	29x30	AA	SS	0,80	Per panini Para bocadillos Pour sandwichs	1	36,80




AA	Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminium anodisé	SS	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polimero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard
----	---	----	----------------------	----	--	----	--

Vassoio con manico | Bandeja con mango |
Plateau avec manche

CODICE Código Code					*	Q	€
AC-PCP32	ø32	AR	PH	0,48	Liscio Lisa Lisse	2	36,40
AC-PCP37	ø37	AR	PH	0,58	Liscio Lisa Lisse	2	39,20
AC-PCP41	ø41	AR	PH	0,67	Liscio Lisa Lisse	2	42,50
AC-PCPT45/6	ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 porciones 6 portions	2	47,40
AC-PCPT45		AR	PH	0,78	8 spicchi 8 porciones 8 portions	2	47,40
AC-PCPT50	ø50	AR	PH	0,93	8 spicchi 8 porciones 8 portions	2	53,00
AC-PCPT50/6		AR	PH	0,92	6 spicchi 6 porciones 6 portions	2	53,00






Vassoio con bordo e piedini | Bandeja con reborde y pies |
Plateau avec bord et pieds

CODICE Código Code				*	Q	€
VP40	ø 45,6 (esterno, external, außen) ø 40,6 (interno, internal, innen)	AR	0,49	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	6	13,40
VP45	ø 51,2 (esterno, external, außen) ø 45,6 (interno, internal, innen)	AR	0,58	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	6	15,80
VP50	ø 56,2 (esterno, external, außen) ø 50,6 (interno, internal, innen)	AR	0,87	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	6	25,60



Alzata | Soporte para bandeja | Support pour plateaux

CODICE Código Code				*	Q	€
AC-ALZ	40x40 x20h	AA	0,49	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchiere Soporte para bandeja de aluminio no anodizado a medida de latas/vasos Support en aluminium non anodisé d'une hauteur prévue pour canette/verre	1	32,50
ACE-ALZ	40x40 x14h	AR	0,41	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchiere Soporte para bandeja de aluminio no anodizado a medida de latas/vasos Support en aluminium non anodisé d'une hauteur prévue pour canette/verre	1	17,10







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

Permite servir la pizza, incluso gigante, en la mesa compartiéndola y optimizando el espacio. Así los vasos pueden ser puestos debajo de la bandeja.

Permet de servir la pizza, même les géantes, à table, la partager et optimiser l'espace. Ainsi, les verres peuvent être mis sous le plateau.

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AA	Alluminio Anodizzato Aluminium anodisé	AR	Alluminio non trattato Aluminium non traité	PH	Polimero alta resistenza Polimero alta resistencia Polymère haute résistance								



Vassoio-tagliere rettangolare forato | Bandeja-Tabla rectangular con agujeros | Plateau-planche à découper rectangulaire perforé

CODICE Código Code		*	Q	€
VPFR2540	25X40 AR 0,47	Piedini di 1 cm, manici integrati Pies de 1 cm, mangos incorporados Pieds de 1 cm, poignées intégrées	3	37,00
VPFR4060	40x60 AR 0,94	Piedini di 1 cm, manici integrati Pies de 1 cm, mangos incorporados Pieds de 1 cm, poignées intégrées	3	57,00

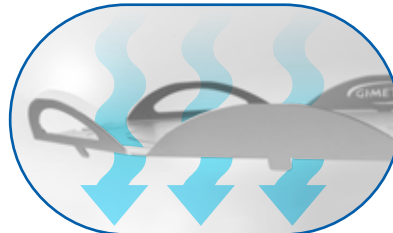


Vassoio-tagliere tondo forato | Bandeja-Tabla de cortar redonda con agujeros | Plateau-planche à découper rond perforé

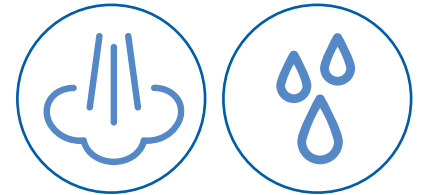
CODICE Código Code		*	Q	€
VPFT33	Ø 33 AR 0,44	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile Pies de 1 cm, mangos incorporados, apilable Pieds de 1 cm, poignées intégrées, empilable	3	29,90
VPFT41	Ø 41 AR 0,62	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile Pies de 1 cm, mangos incorporados, apilable Pieds de 1 cm, poignées intégrées, empilable	3	33,00
VPFT50	Ø 50 AR 0,89	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile Pies de 1 cm, mangos incorporados, apilable Pieds de 1 cm, poignées intégrées, empilable	2	43,30



Foratura | Agujeros | Trous



Piedini rialzati | Pies elevados | Pieds surélevés



Scarico vapore e umidità
Salida para el vapor y la humedad
Évacuation de la vapeur et de l'humidité

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

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

Las patas especiales y la superficie perforada permiten la evacuación del vapor y la humedad, manteniendo inalterada la fragancia del producto. El dibujo de la perforación está diseñado para sugerir fácilmente líneas de corte, lo que hace que el paso de porcionado sea rápido y fácil.

Les petits pieds et la surface perforée permettent d'évacuer vapeur et humidité, en gardant la fragrance du produit inaltéré.

Fabriqué en aluminium, il est fonctionnel, maniable, pratique et facile à nettoyer. Le design de la perforation est conçue pour suggérer facilement les lignes de coupe, rendant la phase de portionnement rapide et facile.






STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

HERRAMIENTAS PARA EXHIBICIONES Y CONSULTORÍA

OUTILS POUR LES EXPOSITIONS ET LE CONSEIL

Set borsa viaggio | Conjunto bolsa viaje | Set sac de voyage

CODICE Código Code				*	Q	€
SET 32M	104x40	2	0,66	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 33/36 cm+palettino Funda de tejido robusto. Para pala ø 33/36 cm+paleta Étui en tissu résistant. Pour pelle ø 33/36 cm+petite pelle	1	118,50
SET 50M	116x56	1	0,44	Custodia in tessuto robusto. Per pala ø 45/50 cm+palettino Funda de tejido robusto. Para pala ø 45/50 cm+paleta Étui en tissu résistant. Pour pelle ø 45/50 cm+petite pelle	1	118,50

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

El precio del SET/32M o 50M incluye la funda y la elaboración de los mangos: **se deberá añadir el precio de la pala y de la paleta deseada.**




Le Prix du SET/32M ou 50M et du SET VALISE comprend la pochette et l'usinage sur les manches. **Il faudra ajouter le prix de la pelle et de la petite palette désirée.**



SET...M





Pochette | Pochette | Pochette

CODICE Código Code				*	Q	€
SET AC-M	30x20	3	0,23	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Bolsa de tela para transportar 3 accesorios Pochette en tissu pour le transport de 3 accessoires	1	32,30

SET AC-M









Pizza in silicone | Pizza en silicona | Pizza en silicone

CODICE Código Code			*	Q	€
PS33	ø33	0,31	Pizza da allenamento, freestyle Pizza para formación, freestyle Pizza d'entraînement, freestyle	1	87,30



LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	 Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	 Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	 Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
--	---	---	---	--	--

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

Set completo de viaje para el pizzero profesional, incluido en una maleta flexible y resistente. La dimensión reducida, debida a los mangos desmontables de la pala y paleta, permite de introducir la bolsa en una maleta grande (test efectuado con una maleta rígida 86x58x36 cm) Pala y paleta desmontable en 3 piezas que, en función de la necesidad, se pueden utilizar con el mango corto (con la unión de 2 piezas) o con el mango largo (con la unión de 3 piezas).

Set complet pour le déplacement du pizzaiolo professionnel, inclut dans une valise souple et résistante. Ses dimensions réduites, dues aux manches démontables de pelle et petite pelle, en permettent de l'introduire dans un grand trolley (test effectué sur un trolley rigide 86x58x36 cm) Pelle et petite pelle démontée en 3 pièces qui, selon l'exigence, peuvent être utilisées dans la version courte (en assemblant 2 pièces) ou dans la version longue (en assemblant 3 pièces).

Nel prezzo del Set valigia sono compresi:

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

Da scegliere a parte:
 Pala da 33 o 36 cm
 Palettino da 20 o 23 cm

Conjunto bolsa viaje se compuesto de:

- n.1 Estuche
- n.1 Termómetro digital con contera
- n.1 Termómetro digital con infrarrojos
- n.1 Cuchillo por cocina 20 cm
- n.1 Lona para cubrir la masa en nylon
- n.1 Cuchara en acero inoxidable, capacidad 53 gr
- n.1 Cuchillo
- n.1 Cortador de masa en acero inoxidable con lama flexible
- n.1 Ruleta corta-pizza en acero inoxidable 10 cm
- n.1 Espátula triangular en acero inoxidable 10x9 cm
- elaboración de división de mangos en tres partes

A elegir por separado:
 Pala de 33 o 36 cm
 Paleta de 20 o 23 cm

Le Set valise, est composé de:

- n.1 Sac
- n.1 Thermomètre digitale à embout
- n.1 Thermomètre digitale à infrarouges
- n.1 Couteau pour cuisine 20 cm
- n.1 Toile couvre-pâte en nylon
- n.1 Cuillère en acier inox, capacité 53 gr
- n.1 Couteau
- n.1 Coupe-pâte en acier inox en lame flexible
- n.1 Roulette coupe-pâte en acier inox 10 cm
- n.1 Spatule triangulaire en acier inox 10x9 cm
- travail pour le démontage du manches en 3 pièces

À choisir à part:
 Pelle de 33 ou 36 cm
 Petite pelle de 20 ou 23 cm

Set valigia | Set maleta | Set valise

CODICE Código Code			*	Q	€
SET VALIGIA	69x50xh8	1	3,70	1	716,50

Il prezzo comprende tutti gli accessori, la custodia, la lavorazione sui manici ad esclusione di pala e del palettino, i cui prezzi vanno aggiunti.

El precio incluye todos los accesorios, el estuche, el procesamiento en los mangos a excepción de la pala y la paleta, cuyos precios deben agregarse.

Le prix inclut tous les ustensiles, le sac, le travail sur les manches, à l'exception de pelle et petite pelle, dont il faut rajouter les prix.



86x58x36 cm
Dimensioni trolley

Kit cerrado dentro de un trolley rígido
 Set fermé à l'intérieur d'une valise rigide

ESPOSITORI EXPOSITORES PRÉSENTOIRS



ESPOSITORI

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

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

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

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

Portaprezzi in dotazione.

EXPOSITORES

Para la exposiciones de venta, Gi.Metal a creado 2 diferentes expositores, según el espacio que cada distribuidor tiene a disposición.

Expositor de pared, amovible, con exposición frontal et al suelo para los accesorios.

El expositor de pared (ES1) tiene una capacidad total de 54 palas/paletas/cepillos o 30 + 20 referencias de accesorios (mixto).

Solución innovadora en la cual las palas, paletas y cepillos se cuelgan de ganchos dispuestos en tres hileras alternas que dejan cada artículo independiente. Permite retirar el artículo escogido evitando desplazar otros accesorios. Permite exponer juntos las palas y otros utensilios y accesorios.

Soporte por precios en dotación.

PRÉSENTOIRS

Pour les show-rooms Gi.Metal a conçu des présentoirs différents pour s'adapter à l'espace que chacun revendeur a à disposition dans son propre local.

Présentoir mural, amovible, avec exposition frontale et au sol pour les accessoires.

Le présentoir mural (ES1) a une capacité totale de 54 pelles/petites pelles/brosses ou 30 + 20 références des accessoires (mixte).

Solution innovante où les pelles, les petites pelles et les brosses sont suspendues à des crochets disposés en trois rangées décalées qui font en sorte que chaque article soit indépendant. Elle permet de prélever l'article choisi sans déplacer les autres ustensiles. Elle permet d'exposer les pelles en compagnie d'autres ustensiles et petits accessoires.

Supports pour prix fournis.



ES1

Variante pale/palettini/spazzole.
Variante palas/paletas/cepillos.
Variante pelles/petites pelles/brosses.

ES1

Variante mista: pale e minuteria.
Variante mixta: palas y accesorios.
Variante mixte: pelles et petits accessoires.

Espositore a muro | Expositor mural | Présentoir mural

CODICE Código Code						€
ES1	100x60 xh271	54 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pelles/ brosses	30+20 pale+referenze minuteria pala + referencias de accesorios pelle + références des accessoires	47		1 545,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

Disponibile KIT ALTEZZA ES1 per esporre pale fino a 180 cm | Disponible KIT ALTURA ES1 para la exposición de palas hasta 180 cm | Disponible KIT HAUTEUR ES1 pour l'exposition de pelles jusqu'à 180 cm

Espositore mobile | Expositor con ruedas | Présentoir avec roues

CODICE Código Code						€
ES3	96,5x81 xh233	38 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pelles/ brosses	10 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	21,4		1 260,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

Espositore minuteria da terra | Expositor de accesorios de tierra | Présentoirs de petits accessoires pour plan de travail

CODICE Código Code					€
ES2	37x37 xh142	24 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	16	1	210,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

Espositore assi pizza in pala | Expositor de tablas para pizza en pala | Présentoir planches pour pizza in pala

CODICE Código Code					€
ES4	23x44 xh40,5	6	3,3	1	80,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



ES3

ES2



ES4

LEGENDA | LEGEND | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	--



CASA



CASA | MAISON

Amica 
by GIMETAL





🇮🇹 LA LINEA COMPLETA PER FARE LA PIZZA A CASA

La Linea Amica by Gi.Metal è pensata e progettata per rendere più semplice e gratificante fare la pizza a casa, migliorando la qualità. Strumenti Made in Italy, leggeri, maneggevoli e con un design ricercato e perfetto per ogni casa.

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

🇪🇸 LA LÍNEA COMPLETA HACER LA PIZZA EN CASA

La Línea Amica by Gimetal está pensada y diseñada para que sea más sencillo y placentero hacer la pizza casera, mejorando la calidad.

Los productos están fabricados en Italia, ligeros, manejables y con diseño personalizado y perfecto para cada casa.

¡Ahora el pizzero aficionado, en su casa, ya sea dentro como en el jardín o la terraza, puede disponer de todo lo necesario para hacer una pizza casera, sorprendiendo a los amigos y a la familia con un excelente resultado!

🇫🇷 LA LIGNE COMPLÈTE POUR FAIRE DES PIZZAS MAISON

La ligne Amica de Gimetal a été imaginée et conçue pour faciliter la préparation des pizzas maison et en être plus satisfaits, en améliorant la qualité.

Les produits sont Made in Italy, légers, maniables et dotés d'un design original et parfait pour chaque habitation.

Le pizzaiolo au foyer, dans son environnement domestique, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur (jardin/terrasse, etc.) dispose désormais de tout le nécessaire pour faire une pizza maison, en étonnant ses amis et sa famille avec un super résultat!

PALA PER PIZZA CLASSICA

PALA PARA PIZZA CLÁSICA

PELLE A' PIZZA CLASSICA



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

CODICE Código Code					Q	€
CLASS30/25	30	25	55	0,30	12	37,00
CLASS33/25	33	25	58	0,49	12	40,20

KIT PIZZA FATTA IN CASA "A CASA MIA"

KIT "A CASA MIA" PARA PIZZA HECHA EN CASA

KIT PIZZA MAISON "A CASA MIA"



- > Pala alluminio anodizzato, vassoio in alluminio, rotella con lama in acciaio inox
- > Pala de aluminio anodizado, bandeja de aluminio, cortador de pizzas con hoja de acero inoxidable
- > Pelle en aluminium anodisé, plateau en aluminium, roulette avec lame en acier inoxydable

CODICE Código Code			Caratteristiche Características Caractéristiques		Q	€
SETCLASS30/25	41x39xh5,2	41x56xh5,2	CLASS30/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM	1,15	6	75,60
SETCLASS33/25	41x39xh5,2	41x58xh5,2	CLASS33/25 + AC-PETALO33 + AC-ROM	1,32	6	78,60



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

PIASTRA COTTURA INOX PER FORNO CASALINGO

PLACE DE COCCIÓN DE ACERO

PLAQUE EN ACIER INOX POUR CUISSON



- > Acciao inox, spessore 4 mm
- > Acero inox, espesor 4 mm
- > Acier inox, épaisseur 4 mm

CODICE

Código
Code



PIASTRA4035	40X35	SS	4,2	3	82,10
-------------	-------	----	-----	---	-------

VASSOIO PER PIZZA

BANDEJA PARA PIZZA

PLATEAU À PIZZA



- > Vassoio in alluminio, manici integrati, logo amica
- > Bandeja de aluminio, mangos incorporados, logo de amica
- > Plateau en aluminium, poignées intégrées, logo amica

CODICE

Código
Code



AC-PETAL033	Ø 33	AR	0,49	6	34,90
-------------	------	----	------	---	-------



**SPIANATOIA – TAGLIERE MULTIUSO
IN ACCIAIO INOX**

TABLA DE AMASAR -DECORTAR DE
MÚLTIPLES FINES EN ACERO INOX

PLANCHE POUR PIZZA/PAN- PLANQUE À
DÉCOUPER



- > Acciaio inox, spessore 1 mm
- > Acero inox, espesor 1 mm
- > Acier inoxydable, épaisseur 1 mm

CODICE

Código
Code



SPIANA5050 49x47x2 h SS 1,8 6 53,40

SPAZZOLA MANICO CORTO

CEPILLO MANGO CORTO

BROSSE MANCHE COURT



- > Manico alluminio, setole ottone, orientabile
- > Mango de aluminio, cerdas de latón, orientable
- > Poignée en aluminium, poils en laiton, orientable

CODICE

Código
Code



ACH-SP/60 67 16X5X7h SS AA 0,41 12 36,50







... E ANCHE **FUORI**

INCLUSO AFUERA
ET MÊME EN DEHORS

KIT PIZZA CASA TRIPIZZA - INOX - 4 PZ

KIT PIZZA TRIPIZZA CASA - ACERO INOXIDABLE - 4 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON TRIPIZZA - INOX - 4 PIÈCES



CODICE Código Code					*	Q	€
SET3P/90	h 90	40x40xh106	44x88x10	3,85	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 30 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminium base en aluminium	1	184,50
SET3P/120	h 120	40x40xh136	44x118x10	4,15	- testa pala inox cabeza pala inox tête pelle inox 33 cm - palettino inox paleta inox petite pelle inox 20 cm - spazzola setole ottone cepillo cerdas latón brosse à poils en laiton - base alluminio base en aluminium base en aluminium	1	195,40



KIT PIZZA CASA BASIC - 4 PZ

KIT PIZZA CASA BASICO - 4 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON BASINC - 4 PIÈCES

CODICE Código Code			*	Q	€
SET2	36x158x9	2,41	- pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3) - pala (F-32R), paleta (F-20), cepillo (ACH-SP) y colgador de palas 3 puestos (ACH-PP3) - pelle (F-32R), petite pelle (F-20), brosse (ACH-SP) support pelles (ACH-PP3)	1	93,60

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE



Dimensioni utili (cm)
Dimensiones de trabajo (cm)
Dimensions utiles (cm)



Base porta attrezzi
Base portaherramientas
Base porte-outil



Scatola
Caja
Boîte



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Poids/Lote minimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Price per piece
Prix unitaire



BASE AUTOPORTANTE 3 POSTI,
MANICI 120/150 CM

BASE AUTOPORTANTE PARA 3 PALAS, MANGOS
120/150 CM

BASE AUTOPORTANTE 3 PLACES, POIGNÉES
120/150 CM

CODICE Código Code			*	Q	€
AC-S3P150	44x118x10	2,27	Alluminio e acciaio inox Aluminio y acero inoxidable Aluminium et acier inoxydable	1	99,90

KIT PIZZA CASA PRO - 9 PEZZI

KIT PIZZA CASA PRO - 9 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON PRO - 9 ARTICLES

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



KIT PIZZA CASA - 7 PEZZI

KIT PIZZA CASA - 7 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON - 7 ARTICLES

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



KIT PIZZA CASA - 10 PEZZI

KIT PIZZA CASA - 10 PIEZAS

KIT PIZZA MAISON - 10 ARTICLES

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



LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE



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



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Poids/Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire





ALLUMINIO RETTANGOLARE

ALUMINIO RECTANGULAR

ALUMINIUM RECTANGULAIRE



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

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





ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA

ALUMINIO RECTANGULAR PERFORADA

ALUMINIUM RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

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



ALLUMINIO RETTANGOLARE
 ALUMINIO RECTANGULAR
 ALUMINIUM RECTANGULAIRE



- > Testa alluminio non trattato, manico alluminio non trattato
- > Cabeza aluminio no tratado, mango aluminio no tratado
- > Tête aluminium non traité, manche aluminium non traité

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

ACCIAIO ALLUMINATO RETTANGOLARE
 ACERO ALUMINATO RECTANGULAR
 ACIER ALUMINISÉ RECTANGULAIRE



- > Testa acciaio alluminato, manico alluminio non trattato
- > Cabeza aluminada, mango aluminio no tratado
- > Tête en acier aluminisé, manche en aluminium non traité

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

INOX TONDA
 INOX REDONDO
 INOX RONDE



- > Testa acciaio inox, manico in alluminio non trattato
- > Cabeza acero inox, mango aluminio no tratado
- > Tête acier inox, manche en aluminium non traité

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



PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX



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

CODICE Código Code					Q	€
R-17/120	17	120	136	0,73	1	50,20
R-17		150	166	0,86	1	52,50
R-20/120	20	120	139	0,78	1	52,50
R-20		150	169	0,91	1	55,00
R-23/120	23	120	142	0,86	1	55,00
R-23		150	172	0,99	1	57,30
R-26/120	26	120	145	0,94	1	57,30
R-26		150	175	1,07	1	60,20

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE INOX PERFORÉE



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

CODICE Código Code					Q	€
R-17F/120	17	120	136	0,68	1	60,20
R-17F		150	166	0,81	1	63,10
R-20F/120	20	120	139	0,73	1	63,10
R-20F		150	169	0,86	1	65,40
R-23F/120	23	120	142	0,79	1	65,40
R-23F		150	172	0,92	1	67,80
R-26F/120	26	120	145	0,88	1	67,80
R-26F		150	175	1,01	1	70,70

PALETTINO ALLUMINATO

PALETA DE ACERO ALUMINADO

PETITE PELLE ALUMINISÉE



- > Testa alluminata, manico zincato
- > Cabeza aluminada, mango galvanizado
- > Tête en acier aluminisé, manche galvanisé

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

RICAMBIO PALETTINO AMICA

REPUESTO PALETA AMICA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AMICA



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

CODICE Código Code		Q	€
R-PA2	0,1	4	7,90

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

: **SOLUZIONI ESPOSITIVE PUNTO VENDITA**
 : SOLUCIONES DE EXPOSICIÓN PUNTO DE VENTA
 : SOLUTIONS POUR L'EXPOSITION DU POINT DE VENTE

ESPOSITORE A PARETE

EXPOSITOR DE PARED

PRÉSENTOIR MURAL

Vista laterale
Vista lateral
Vue de côté

Vista frontale
Vista frontal
Vue de face

Vista laterale
Vista lateral
Vue de côté



CODICE Código Code	Ingombro spedizione Dimensiones totales de envío Volume de la marchandise à envoyer	Ingombro punto vendita Dimensiones de la tienda Volume du point de vente	Su pancale Sobre bancada Sur palette	Q
ESGD2	90x60xh200	90x60xh200	80x60	1

Vista frontale
Vista frontal
Vue de face

Vista laterale
Vista lateral
Vue de côté



ESPOSITORE A ISOLA
EXPOSITOR DE ISLA
PRÉSENTOIR ÎLOT

CODICE Código Code	Ingombro spedizione Dimensiones totales de envío Volume de la marchandise à envoyer	Ingombro punto vendita Dimensiones de la tienda Volume du point de vente	Su pancale Sobre bancada Sur palette	Q
ESGD3	116x76xh110	116x76xh150	80x120	1

Vista laterale
Vista lateral
Vue de côté

Vista frontale
Vista frontal
Vue de face

Vista laterale
Vista lateral
Vue de côté



ESPOSITORE CARTONATO
EXPOSITOR DE CARTÓN
PRÉSENTOIR CARTONNÉ

CODICE Código Code	Ingombro spedizione Dimensiones totales de envío Volume de la marchandise à envoyer	Ingombro punto vendita Dimensiones de la tienda Volume du point de vente	Su pancale Sobre bancada Sur palette	Contiene Incluye Inclut	Q
ESGD1	42x60xh133	42x60xh193	40x60	23 SETCLASS30/25 o SETCLASS33/25	1



DELIVERY

.....

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



DELIVERY

Una amplia gama de productos para responder a una creciente y siempre más exigente demanda: la del food delivery, la entrega a domicilio de pizza o de otro tipo de alimentos calientes.

LIVRAISON

Une large gamme de produits pour répondre à une demande croissante et de plus en plus exigeante: la livraison à domicile de pizzas ou d'autres plats chauds.






DELIVERY
DELIVERY
LIVRAISON



REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

 RedBox è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato, assicurando il mantenimento del calore e della fragranza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità. Pizza, piatti a base di pasta, fritti, hamburger e qualunque altro cibo mantengono così il giusto grado di calore e umidità, esaltando gli ingredienti più raffinati e ricercati e senza mai compromettere gusto e qualità.

Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°).

Il sistema brevettato RedBox è elettrico, alimentato da una batteria al litio dedicata, di grande capacità.

RedBox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e sulle auto (4 posti o superiori, con sedili posteriori ribaltabili) allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.



🇪🇸 PIZZA. CALIENTE. SIEMPRE.

RedBox es la nueva caja para la entrega a domicilio profesional, que mantiene intacta la calidad de los alimentos entregados, asegurando que se mantenga la temperatura y la fragancia, gracias a un sistema patentado de control de la temperatura y de la humedad.

Pizza, platos de pasta, fritos, hamburguesas o cualquier otra comida, mantienen su temperatura y humedad exaltando los ingredientes más refinados y de más calidad, sin alterar el sabor o la calidad.

Una unidad de control dedicada, difusores especiales de calor, sensores y tecnología propia, permiten regular y mantener la temperatura programada (65°/105°).

El sistema patentado RedBox es eléctrico, alimentado por una batería de litio de gran capacidad. RedBox está pensado para usarlo en todo tipo de motocicletas, tanto eléctricas como de gasolina y en maletero (de 4 plazas o más amplios, con asientos traseros abatibles) colocado en el maletero con un kit de adaptación.

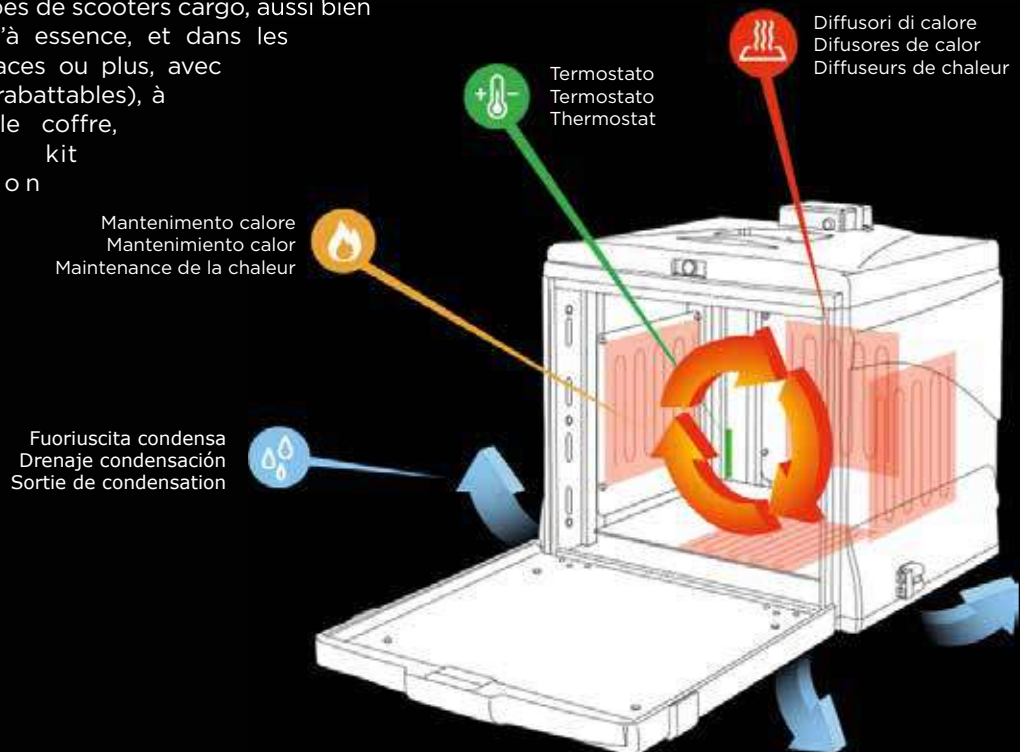
🇫🇷 PIZZA. CHAUDE. TOUJOURS.



RedBox est le nouveau four professionnel de livraison à domicile, qui conserve la qualité des aliments livrés, en assurant le maintien de la chaleur et du parfum grâce à un système breveté de contrôle de la température et de l'humidité.

Les pizzas, les plats de pâtes, les fritures, les hamburgers et tout autre aliment maintiennent ainsi le bon degré de chaleur et d'humidité, ce qui fait ressortir le goût des ingrédients les plus fins et originaux sans jamais compromettre la qualité.

Une unité de contrôle, des diffuseurs de chaleur spéciaux, des capteurs et une technologie propriétaire permettent de régler et de maintenir la température de consigne (65 °C/105 °C).

Le système breveté RedBox est électrique, alimenté par une batterie au lithium dédiée de grande capacité. RedBox est conçu pour être utilisé sur tous les types de scooters cargo, aussi bien électriques qu'à essence, et dans les voitures (4 places ou plus, avec sièges arrière rabattables), à placer dans le coffre, avec un kit d'adaptation spécifique.



CODICE Código Code	REDBOX 10	REDBOX 12
Compatibilità Compatibilidad Compatibilité		
Preriscaldamento Precalentamiento Préchauffage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dimensioni interne Dimensiones internas Dimensions internes	40X40X37 h cm	51X51X40 h cm
Dimensioni esterne Dimensiones externas Dimensions externes	49X50X51 h cm	59X59X55 h cm
Peso Peso Poids	15,2 kg	18,5 kg
Volume Volumen Volume	58 lt	90 lt
Capienza cartoni pizza Capacidad cajas pizza Capacité cartons	Fino a 10 da 33x33x3h cm 7 da 40x40x4h cm Hasta 10 de 33x33x3h cm; 7 de 40x40x4h cm Jusqu'à 10 de 33x33x3h cm; 7 de 40x40x4h cm	Fino a 12 da 33x33x3h cm 7 da 50x50x5h cm Hasta 12 de 33x33x3h cm 7 de 50x50x5h cm Jusqu'à 12 de 33x33x3h cm; 7 de 50x50x5h cm
Temperatura di esercizio Temperatura de funcionamiento Température de exercice	65°/105°	65°/105°
Autonomia batteria Autonomía batería Autonomie batterie	fino a 4,5 h Hasta 4,5 h Jusqu'à 4,5 h	fino a 5,5 h Hasta 5,5 h Jusqu'à 5,5 h
Capacità batteria Capacidad batería Capacité batterie	Ioni di Litio 1 Kw Ion Litio 1 Kw Lithium-ion 1 Kw	Ioni di Litio 2 Kw Ion Litio 2 Kw Lithium-ion 2 Kw
Materiale Material Matériel	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminio / Acero inoxidable 304; Exterior EPP. Aluminium/Inox 304; Extérieur EPP	Alluminio/Inox 304; Esterno EPP. Aluminio / Acero inoxidable 304; Exterior EPP. Aluminium/Inox 304; Extérieur EPP



REDBOX 10



REDBOX 12



Centralina e sensore interno
per regolare la temperatura
Unidad de control para regular la
temperatura
Unité de contrôle pour régler la
température



Parete doppia camera
Paredes con doble cámara
Pareois avec double chambre



Piastra di aggancio
Placa de gancho
Plaque d'accrochage



Piedini ammortizzati
Pies con amortiguación
Amortisseurs

I VANTAGGI DI REDBOX

LAS VENTAJAS DE REDBOX | LES AVANTAGES DE REDBOX



MIGLIORA LA QUALITÀ DEL PRODOTTO CONSEGNATO:

sempre caldo e fragrante

MEJORA LA CALIDAD DEL PRODUCTO QUE SE ENTREGA:

siempre caliente y fragrante

AMÉLIORE LA QUALITÉ DES PRODUITS LIVRÉS:

ils restent chauds et parfumé



MIGLIORA IL SERVIZIO: clienti soddisfatti e fidelizzati

MEJORA EL SERVICIO: clientes satisfechos y fidelizados

AMÉLIORE LE SERVICE: clients satisfaits et fidélisés



OTTIMIZZA LA CONSEGNA: si percorrono più km, aumentando quindi le consegne e il raggio d'azione

OPTIMIZA LA ENTREGA: se recorren más km, aumentando las entregas y el radio de km recorridos

OPTIMISE LA LIVRAISON: vous parcourrez plus de kilomètres, augmentant ainsi les livraisons et votre rayon d'action



MIGLIORA IL BUSINESS: aumento dei guadagni, risparmiando tempo e consumi

MEJORA TUS NEGOCIOS: incremento de beneficios ahorrando en tiempo y consumo

AMÉLIORE LES AFFAIRES: augmentation des gains en gagnant du temps et en consommant moins



DIFFERENZIA DALLA CONCORRENZA

DIFERENCIARSE DE LA COMPETENCIA

DÉMARQUEZ-VOUS DE VOS CONCURRENTS



DELIVERY TRADIZIONALE
 DELIVERY TRADICIONAL
 LIVRAISON TRADITIONNELLE

Box rigidi coibentati | Cajones de pizza rígidos calorífugos | Caissons pizza rigides calorifugés

CODICE Código Code							*	Q	€
BP33CS	39X40 Xh50	34X35 Xh45		12xØ33	AV	8	Solo guide (5) Solo con guías (5) Seulement avec glissières (5)	1	333,40
BP33CR	46x47 xh50	41x41 xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	9,6	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doué de plan central d'appui et glissières (4)	1	396,70
BP40CR	51X52 Xh50	46X47 Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	11,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doué de plan central d'appui et glissières (4)	1	424,30



BP33CS

Coibentato: doppia parete isolato termicamente
 Calorífugo: doble pared térmica
 Calorifugé: double paroi isolée thermiquement



BP...CR

Box rigido non coibentato | Cajones de pizza rígidos calorífugos sin aislamiento | Caissons pizza rigides non calorifugés

CODICE Código Code							*	Q	€
BP33R	46x47 xh50	41x43 xh45	2xØ33		AV	7	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	242,90
BP40R	51x52 xh50	46x48 xh45	2xØ40		AV	8,7	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	284,70
BP45R	58x59 xh50	53x55 xh45	2xØ45		AV	9,5	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	346,10
BP50R	60x61 xh50	56x58 xh45	2xØ50		AV	10	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	359,00

Non coibentato: parete singola
 Non Calorífugo: pared simple
 Non calorifugé: paroi simple



BP...R

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni esterne (cm) Dimensión exterior (cm) Dimensions externes (cm)		Dimensioni interne (cm) Dimensión interior (cm) Dimensions internes (cm)		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capienza borse Capacidad bolsas Capacité sacs		Capienza solo cartoni Capacidad solo cajas Capacité boîtes seulement		Materiale Material Matériau
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum	€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
AV	Alluminio Preverniciato Aluminio Prepintado Aluminium prélaqué	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	A	Alluminio Aluminio Aluminium						



Piastra fissaggio box | Placa de fijación | Plaque de fixation

CODICE Código Code				*	Q	€
BPKIT2	34x37,5 xh3,5	A	2,82	Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal de fijación al ciclomotor Kit universel de fixation au porte-bagages du cyclomoteur	1	62,50
BPKIT3	34x37,5 xh3,5	A	3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal amortiguado de fijación al ciclomotor Kit universel amorti de fixation au porte-bagages du cyclomoteur	1	98,90



Box rigido economico | Cajón pizza rígido económico | Caisson pizza rigide économique

CODICE Código Code						Q	€
BPE33R	46X47 Xh50	41X43 Xh45	2xØ33	SG	10	1	200,70
BPE40R	51x52 xh50	47x49 xh45	2xØ40	SG	11,85	1	215,90



Bauletto semirigido | Baúl semirígido | Caisson semi-rigide

CODICE Código Code				*	Q	€	
BPSR33	40x40 xh51,5	12xØ33	A	4,3	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Aislado. Uso doble: Mochila+Baúl moto Calorifugé. Double emploi: Sac à dos+caisson moto	1	222,80
BPSR40	45x45 xh51,5	8xØ40	A	5,7	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Aislado. Uso doble: Mochila+Baúl moto Calorifugé. Double emploi: Sac à dos+caisson moto	1	245,50



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

Modo de uso: tipo mochila, fijado con una placa entregada de serie al ciclomotor o con el coche. Embalaje compacto para facilitar el envío.

Mode d'emploi: comme sac à dos, fixé sur le scooter avec plaque en dotation ou en voiture. Emballage réduit pour faciliter l'envoi.







AC-DST33

250 distanziatori cartoni pizza | 250 distanciadores cartones pizza | 250 espaceurs de cartons à pizza

CODICE Código Code			*	Q	€
AC-DST33/250	3x3	0,52	Busta 250 pz Bolsa 250 piezas Sac 250 pcs	6	15,10

Borsa termica classica | Bolsa térmica clásica |
Sac isotherme classique

CODICE Código Code					€
BT3220	34x34xh19	5xø33	0,52	4	59,20
BT4020	42x42xh19	4xø40 5xø36	0,68	4	66,30
BT406020	63x42xh19	3x40x60	0,90	2	89,80
BT4520	49x46xh19	3xø45	0,83	2	77,50
BT5020	52x52xh19	3xø50	0,90	2	83,60

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales



BT...








BT406020



BT...

Borsa termica morbida | Bolsa térmica blanda |
Sac isotherme souple











CODICE Código Code						€
BTD3320	36x36xh17	5xø33	0,63	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	5	38,80
BTD4020	43x42xh19	4xø40 5xø36	0,87	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	5	46,90
BTD4520	49x48xh18	3xø45	0,91	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	4	52,00
BTD5020	53x52xh17	3xø50	1,08	Alto aislamiento Alto aislamiento Excellente isolation	2	56,10

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales



BTD...

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni esterne (cm) Dimensión exterior (cm) Dimensions externes (cm)		Dimensioni interne (cm) Dimensión interior (cm) Dimensions internes (cm)		Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Capienza borse Capacidad bolsas Capacité sacs		Capienza solo cartoni Capacidad solo cajas Capacité boîtes seulement		Materiale Material Matériau
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
AV	Alluminio Preverniciato Aluminio Prepintado Aluminium prélaqué	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	A	Alluminio Aluminio Aluminium						

Borsa termica pareti rigide | Bolsa térmica paredes rígidas
| Sac isotherme, rigide



CODICE Código Code				*	Q	€
BTR3320	38x38xh24	5xø33	1,27	Rigida, zip Rigida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1	97,90
BTR4020	46x45xh26	4xø40 5xø36	1,67	Rigida, zip Rigida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1	112,20
BTR4520	52x50xh26	3xø45	2,03	Rigida, zip Rigida, cremallera Rigide, fermeture à glissière	1	124,40

BTR...



BTPOST

Borsa termica bibite e alimenti | Bolsa térmica para bebidas
y alimentos | Sac thermique pour canettes et aliments

CODICE Código Code				*	Q	€
BTPOST	29x31xh20		0,54	Tracolla/apertura verticale Con correa / apertura vertical Bandoulière / ouverture verticale	1	67,30

Borsa termica pareti rigide, a zaino | Bolsa rígida tipo
mochila | Sac isotherme, rigide, à dos

CODICE Código Code				*	Q	€
BTZ3340	36x36 xh40	10xø33	1,57	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera À dos rigide, fermeture à glissière	1	115,30
BTZ4040	43x43 xh40	7xø40 10xø36	2,06	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera À dos rigide, fermeture à glissière	1	131,60



BTZ...

CARRELLI E CONTENITORI

CARROS
CONTENEDORES

CHARIOTS
ET CONTENEURS



GUIDA ALLE CARATTERISTICHE DEI CARRELLI

.....

Gi.Metal produce carrelli secondo concezioni progettuali sviluppate internamente, sostenute da tecniche costruttive e da impianti produttivi in continuo aggiornamento.

Il tratto innovativo di questa tipologia produttiva è la contemporanea presenza di alcune caratteristiche distintive, della tecnica adottata e dei materiali impiegati.

La gamma spazia con profondità su ampie aree: carrelli per il servizio sala, per la movimentazione di stoviglie (portapiatti), carrelli utili in pizzeria (tramoggia per farina, porta cassette per palline pizza ecc.) carrelli per teglie rettangolari e tonde.

TECNICHE COSTRUTTIVE PROPRIE

Le soluzioni tecniche adottate sono frutto delle risorse interne e fanno leva sul pensiero aperto con cui risolvere le problematiche produttive, senza ricorrere all'imitazione che può scaturire dalla necessità di inseguire il mercato aperto da altri.

Le produzioni Gi.Metal mirano ad offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità e per farlo si avvalgono dei migliori materiali tra cui predomina l'acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea privo di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.

CARATTERISTICHE

- Smontabili: facilitano spedizione e stoccaggio con un ingombro contenuto.
- Robusti: l'assetto dinamico consentito dalla rinuncia alle saldature amplia la portata massima dei carrelli che viene chiaramente dichiarata e garantita.
- Funzionali: grazie alla dotazione di ruote grandi e scorrevoli viene salvaguardata l'assoluta efficienza anche a pieno carico.
- Stabilità dinamica: l'efficiente movimentazione è consentita dalla stabilità della struttura portante. La mancanza di saldature evita la rigidità a favore del bilanciamento.

TECNICA

Il ricorso al tubo tondo di grande diametro (25 mm) e agli accoppiamenti "a culla" garantiscono solidità strutturale senza pari e semplicità di linee dall'impatto estetico pulito e gradevole.

Le lavorazioni sul tubo sono realizzate da un laser tridimensionale con precisione assoluta: il carrello finito e assemblato risente positivamente di tale tecnologia costruttiva fin dal concepimento vedendo realizzate lavorazioni altrimenti non possibili.

L'abbinamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantisce robustezza superiore alla saldatura.

MATERIALI

AISI 441 è la lega di acciaio ad altissime prestazioni utilizzata per tutti i prodotti in inox. Questa scelta coniuga le migliori performance in termini di robustezza e resistenza all'ossidazione con la stabilità del mercato.

Gi.Metal preferisce scegliere la migliore qualità senza compromessi, allontanandosi dai luoghi comuni infondati anche se di facile presa comunicativa: per questioni culturali in alcuni paesi resiste il mito della calamita che determinerebbe la qualità dell'acciaio anziché affermarsi la reale e verificabile resistenza alla corrosione garantita dalla presenza del cromo (nel 441 è in simili percentuali al 304).

GUÍA A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS CARROS

Gi.Metal produce carros según concepciones de diseño desarrolladas en la empresa, que se apoyan sobre técnicas constructivas y sistemas de producción continuamente actualizadas. El rasgo innovador de este tipo de producción es la presencia simultánea de algunas características distintivas, la técnica adoptada y los materiales utilizados.

La gama abarca en profundidad distintas áreas: carros para servicio de sala, carros para manipulación de vajillas, contenedores sobre ruedas para aislar la basura, carros útiles para pizzería (tolva, transporte de cajas para bolas de masa de pizza), carros para bandejas rectangulares y redondas.

TÉCNICAS CONSTRUCTIVAS PROPIAS

Las soluciones técnicas adoptadas son fruto de los recursos internos y hacen hincapié sobre el pensamiento abierto con el cual se resuelven los problemas productivos, sin recurrir a la imitación que puede derivar de la necesidad de correr detrás del mercado abierto por otros.

Las producciones Gi.Metal aspiran a ofrecer funcionalidad, robustez, ligereza, comodidad, eficacia y duración y para hacerlo utilizan los mejores materiales entre los que predomina el acero exclusivamente inoxidable de origen europeo, sin níquel para evitar las alergias que a menudo provoca este metal.

CARACTERÍSTICAS

- Desmontables: facilitan el envío y almacenamiento por su volumen reducido.
- Robustos: la estabilidad dinámica que consiente el haber renunciado a las soldaduras, amplía la capacidad máxima de los carros, que se declara y garantiza claramente.
- Funcionales: gracias a la incorporación de ruedas grandes y que se deslizan bien, se protege la absoluta eficiencia incluso con carga plena.
- Estabilidad dinámica: la estabilidad de la estructura portante permite una manipulación eficiente. La falta de soldaduras evita la rigidez y favorece el equilibrado.

TÉCNICA

El empleo del tubo redondo de diámetro grande (25 mm) y los acoplamientos “tipo cuna” garantizan una solidez estructural inigualable y líneas sencillas, con un impacto estético neto y agradable.

El mecanizado del tubo se hace con un láser tridimensional con absoluta precisión: el carro terminado y ensamblado se aventaja de dicha tecnología constructiva desde la concepción, realizando de esta manera mecanizados que no serían factibles de otra forma.

La combinación de la perforación láser y del remache inox de alta precisión garantiza una robustez superior a la soldadura.

MATERIALES

En todos los productos de acero inoxidable se utiliza la aleación de acero AISI 441 de altísimas prestaciones.

Esta elección conjuga las mejores prestaciones en términos de robustez y resistencia a la oxidación con la estabilidad del mercado.

Gi.Metal prefiere escoger la mejor calidad sin compromisos, alejándose de un lugar común infundado, si bien muy convincente: por razones culturales, en algunos países resiste la creencia del imán que determinaría la calidad del acero, en lugar de afirmarse la resistencia real y verificable a la corrosión garantizada por la presencia del cromo (en el 441 se halla en porcentajes similares al 304).



GUIDE CONCERNANT LES CARACTÉRISTIQUES DES CHARIOTS

.....

Gi.Metal produit des chariots selon des projets conçus et développés au sein de l'entreprise, avec le support de techniques de fabrication et de systèmes de production constamment mis à jour.

Le caractère innovant de ce type de production se base sur la présence simultanée de certaines caractéristiques distinctives, sur la technique adoptée et sur les matériaux utilisés.

La gamme répond aux besoins de nombreux secteurs: chariots pour le service en salle, chariots pour la manutention de vaisselle, conteneurs mobiles pour isoler les déchets, chariots pour pizzeria (trémie, transport de bacs pour les boules de pâte à pizza), chariots pour plateaux rectangulaires et ronds.

TECHNIQUES PROPRES DE FABRICATION

Les solutions techniques adoptées sont le résultat des ressources internes et se basent sur un esprit ouvert permettant de résoudre les problèmes de production sans avoir recours à l'imitation qui peut naître du besoin de suivre le marché ouvert par d'autres.

Les productions Gi.Metal visent à offrir fonctionnalité, solidité, légèreté, confort, efficacité et durabilité et pour ce faire, elles utilisent les meilleurs matériaux, parmi lesquels prédomine l'acier rigoureusement inoxydable d'origine européenne, exempt de nickel afin d'éviter les allergies souvent provoquées par ce métal.

CARACTÉRISTIQUES

- Démontables: expédition et stockage plus aisés grâce aux dimensions compactes.
- Robustes: la disposition dynamique désormais possible grâce à l'abandon des soudures permet d'augmenter la portée maximum des chariots, qui est clairement déclarée et garantie.
- Fonctionnels: les grandes roues glissantes permettent d'assurer le maximum d'efficacité même à pleine charge.
- Stabilité dynamique: la stabilité de la structure portante permet une manutention efficace. L'absence de soudures évite la rigidité au profit de l'équilibrage.

TECHNIQUE

L'utilisation du tube rond de grand diamètre (25 mm) et des accouplements sur la traverse garantissent une solidité structurelle inégalable et des lignes simples exerçant un impact esthétique net et agréable.

Le tube est usiné avec un laser tridimensionnel assurant une précision absolue: le chariot fini et assemblé tire profit de cette technologie de fabrication dès sa conception puisqu'elle permet des usinages autrement impossibles.

La combinaison du perçage laser et du rivet inox haute précision garantit une résistance supérieure à celle de la soudure.

MATÉRIAUX

AISI 441 est l'alliage d'acier haute performance utilisé pour tous les produits en inox.

Ce choix permet d'allier les meilleures performances en termes de solidité et de résistance à l'oxydation à la stabilité du marché.

Gi.Metal préfère opter pour la meilleure qualité sans compromis en s'éloignant ainsi des lieux communs non fondés même si dotés d'un fort pouvoir communicatif: pour des raisons culturelles, dans certains pays, le mythe de la calamite, qui déterminerait la qualité de l'acier, résiste encore et s'oppose à la diffusion de la résistance à la corrosion, réelle et vérifiable, garantie par la présence du chrome (dans l'AISI 441, son pourcentage est semblable à celui du 304).

LINEA MENSA
LÍNEA COMEDOR
LIGNE CANTINE



Gi.Metal ha ideato una struttura tubolare portante su cui il piano viene assicurato ad incastro.

Questa soluzione permette di superare la tecnica costruttiva tradizionale che prevede la saldatura di piani stampati sulle fiancate e che crea punti critici sottoposti a svariate sollecitazioni, su cui incide tutto lo sforzo. In queste condizioni un pavimento leggermente sconnesso o un oggetto che ostacoli il movimento bloccano le ruote e, l'inerzia della parte superiore del carrello, tende ad avanzare rischiando di piegare la struttura.

Le caratteristiche distintive di questa linea di carrelli:

- stabilità e robustezza (quindi capacità di carico) decisamente più elevate;
- piani rimovibili (facilitando sanificazione o sostituzione);
- personalizzazione: su richiesta misure diverse da quelle standard di larghezza, lunghezza e altezza del bordo del piano;
- versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.
- versione SM con portata fino a 200 kg.



Gi.Metal ha ideato una struttura di tubo portante in la cual el estante se fija por encastre.

Esta solución permite superar la técnica constructiva tradicional que suelda los estantes estampados a los costados y que crea puntos críticos sometidos a tensiones distintas, sobre los que se concentra todo el esfuerzo. En estas condiciones, un suelo ligeramente irregular o un objeto que obstaculice el movimiento, bloquea las ruedas y la inercia de la parte superior del carro tiende a avanzar, con el riesgo de poder plegar la estructura.

Las características distintivas de esta línea de carros Gi.Metal:

- estabilidad y robustez (capacidad de carga) indudablemente más altas;
- estantes desmontables (facilitando la higienización o sustitución);
- personalización: bajo pedido diferentes medidas de aquellas estándar de ancho, longitud y altura del borde del plano;
- versión (SME) con estantes portantes integrados, sin bandeja extraíble, con capacidad de carga hasta 160 kg.
- versión (SM) con capacidad de carga hasta 200 kg.



Gi.Metal a conçu une structure portante tubulaire sur laquelle le plan d'appui vient s'encaster.

Cette solution permet d'améliorer la technique de fabrication traditionnelle qui se base sur des plans d'appui moulés et soudés sur les côtés et qui crée des points critiques soumis à diverses sollicitations, qui supportent tout l'effort. Dans ces conditions, un plancher légèrement irrégulier ou un objet gênant le mouvement bloque les roues et l'inertie de la partie supérieure du chariot tend à avancer, ce qui risque de plier la structure.

Les caractéristiques distinctives de cette ligne de chariots Gi.Metal:

- stabilité et solidité (donc capacité de charge) décidément plus élevées;
- plans d'appui amovibles (ce qui facilite les opérations de désinfection ou de remplacement);
- personnalisation: plusieurs tailles sur mesure en plus des tailles de longueur, largeur et hauteur standard depuis le bord du plan;
- version (SME) à plans d'appui intégrés, sans plateau amovible, d'une portée maximum de 160 kg.
- version (SM) d'une portée maximum de 200 kg.

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE



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



Dimensione ruote (mm)
Dimensión ruedas (mm)
Dimension roues (mm)



Materiale
Material
Matériau



Capacità pezzi
Capacidad unidades
Capacité pièces



Passaggio utile fra i piani
Espacio útil entre estantes
Espace utile entre les plans d'appui



Portata statica max. (Kg)
Capacidad carga estática máx. (Kg)
Portée statique max. (Kg)



Inox piani estraibili | Inox estantes extraíbles |
Inox plans d'appui amovibles

CODICE Código Code		Ø	□	↑			*	Q	€
SM-280	88x58xh93	125	SS	575	200	17	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	400,90
SM-2100	108x58xh93	125	SS	575	200	20	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	463,60
SM-380	88x58xh93	125	SS	270	200	22	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	1	527,50
SM-3100	108x58x93	125	SS	270	200	24	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	1	620,80



Inox piani non removibili | Inox estantes fijos |
Inox plans d'appui non amovibles

CODICE Código Code		Ø	□	↑			*	Q	€
SME-280	83x53xh92	100	SS	585	140	12,5	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	338,80
SME-2100	103x53xh92	100	SS	275	140	14	2 piani 2 estantes 2 plans d'appui	1	354,40
SME-380	83x53xh92	100	SS	585	160	16,3	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	1	448,10
SME-3100	103x53xh92	100	SS	275	160	18,8	3 piani 3 estantes 3 plans d'appui	1	470,90



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire




Inox
Inox
Inox

LINEA ASSO
LÍNEA ASSO
LIGNE ASSO

 Carrello "Gueridon" stile Gi.Metal. Piccoli ed agili (40x70 cm). Ideali per il servizio al tavolo.

- Piano in truciolare bilaminato, spessore di 18 mm, angoli stondati, gambe in acciaio (AL) o in legno (ALM-270).
- Ruote Ø 100 mm.

 Gueridón estilo Gi.Metal . Pequeños y ágiles (40x70 cm). Ideales para emplatar en la mesa.







- Tablero de madera regenerada bilaminada, espesor de 18 mm, esquinas redondeadas, patas de acero (AL) o de madera (ALM-270).
- Ruedas Ø 100 mm.

 Guéridons style Gi.Metal . Petits et facilement manoeuvrables (40x70 cm). La solution idéale pour la préparation des portions directement à la table.







- Plan d'appui en aggloméré bilaminé, 18 mm d'épaisseur, angles arrondis, montants en acier (AL) ou en bois (ALM-270).
- Roues Ø 100 mm.



Inox tubo ø 25 mm | Inox tubo ø 25 mm | Inox tube ø 25 mm

CODICE							*	Q	€
Código	Code								
AL-270	70x40 xh76,5	100	SL	550	120	12,3	2 piani bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminés	1	226,30

Asso legno massello | Asso madera maciza | Asso bois massif

CODICE							*	Q	€
Código	Code								
ALM-270	70x40 xh76,5	100	WL	500	120	12,3	2 piani bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminés	1	237,30




LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
--	--	---	---	--	--


CARRELLI PORTACESTE / PORTA CASSETTE 60X40 CM

CARRO DE TRANSPORTE DE CESTAS / PORTA-CAJAS 60X40 CM

CHARIOT PORTE-PANIER / PORTE-BACS À PÂTONS 60X40 CM

 Il carrello portaceste è interamente in acciaio inox. Con vassoio di raccolta acqua e tappo di scarico. Uno spessore solleva la prima cesta dal vassoio per evitare il contatto con l'acqua. Ruote da 100 mm pivotanti.

Il carrello portacassette è in acciaio inox o zincato, lamiera 12/10 mm, 4 ruote pivotanti da 80 mm. Per cassette pizza impilabili, ingombro minimo, massima funzionalità.

 El carro porta-cestas es íntegramente en acero inoxidable. Con bandeja recolectora de agua y tapón de drenaje. Un grosor eleva la primera cesta de la bandeja para evitar el contacto con el agua. Ruedas pivotantes de 100 mm.

El carro porta-cajas es de acero inoxidable o acero galvanizado, chapa de 12/10 mm, 4 ruedas pivotantes de 80 mm. Para cajas de pizza apilables, tamaño mínimo, máxima funcionalidad.









 Le chariot porte-paniers est entièrement en acier inox. Avec plateau de collecte de l'eau et bouchon de vidange.

Une cale soulève le premier panier du plateau pour éviter tout contact avec l'eau. Roues pivotantes 100 mm.









Le chariot porte-bacs est en acier inoxydable ou en acier galvanisé, tôle 12/10 mm, 4 roues pivotantes de 80 mm. Pour boîtes à pizza empilables, encombrement minimal, fonctionnalité maximale.



Portaceste | Porta-cestas | Porte-paniers

CODICE Código Code								
PCS	51x60 xh89	100	SS	60	6,7	Per lavastoviglie 50x50 Para lavavajillas 50x50 Pour lave-vaisselle 50x50	1	212,70

Portacassette | Porta-cajas | Porte-bacs à pàtons

CODICE Código Code								
PC4060I	65x45 xh12	80	SS	50	3,64	Lamiera inox 12/10, per cassetta 40x60 Chapa inox 12/10, para cajas 40x60 Tôle inox 12/10, pour bacs à pàtons 40x60	1	92,70
PC4060Z		80	SG	50	4,29	Lamiera zincata 15/10, per cassetta 60x40 Chapa galvanizada 15/10, para cajas 60x40 Tôle galvanisée 15/10, pour bacs à pàtons 60x40	1	74,80




LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
--	--	---	---	--	--


CARRELLO PORTA CASSE

CARRO DE TRANSPORTE DE CAJAS

CHARIOT PORTE-CAISSES






 Carrelli robusti a pianale multiuso (PC100), nelle due versioni a 4 o 6 ruote (due centrali fisse e quattro agli angoli girevoli per assicurare massima agilità a pieno carico). Ruote da Ø 125 mm.

 Carros robustos con plataforma multiuso (PC100), en dos versiones con 4 o 6 ruedas (dos centrales fijas y cuatro en las esquinas giratorias para asegurar la máxima agilidad con carga plena). Ruedas de Ø 125 mm.

 Solides chariots à plateforme multifonction (PC100), dans les deux versions à 4 ou 6 roues (deux roues centrales fixes et quatre roues pivotantes sur les coins pour assurer une excellente manoeuvrabilité à pleine charge). Roues de Ø 125 mm.



Portacasse | Porta-cajas | Porte-caisses

CODICE Código Code						*	Q	€
PC100	57x97	125	SS	200	15,28	4 ruote 4 ruedas 4 roues	1	318,80
PC100R	xh103	125	SS	250	17,35	6 ruote 6 ruedas 6 roues	1	367,20



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



Inox
Inox
Inox



Acciaio zincato
Acero galvanizado
Acier galvanisé

: **TRAMOGGIA PER FARINA**
 : TOLVA PARA HARINA
 : TRÉMIE À FARINE

 Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm.

Presenta un coperchio a due aperture per un comodo prelievo della farina e un frontale estraibile a baionetta per facilitare l'introduzione laterale dei sacchi evitandone il sollevamento in alto.

Nella versione tradizionale a vasca, causa scarsa accessibilità, la stessa farina rimane sul fondo per lunghi periodi con risultati igienici poco consoni.

La soluzione ideata da Gi.Metal consente il mantenimento di due sacchi da 25 Kg e una perfetta gestione della farina: iniziato un sacco, diviene automatico attenderne la conclusione prima dell'apertura di un nuovo, senza contatto fra farina e contenitore, si evita la formazione di farina invecchiata residua.

 Totalmente de acero inoxidable con 4 ruedas de 80 mm.

Incorpora una tapa con dos aberturas para recoger cómodamente la harina y un frente extraíble con enganche de bayoneta para facilitar la introducción lateral de bolsas evitando tener que levantarlas.

En la versión tradicional con cuba, por la dificultad de acceso, la misma harina queda en el fondo por mucho tiempo con resultados higiénicos inadecuados.

La solución ideada por Gi.Metal permite mantener dos bolsas de 25 kg y una perfecta gestión de la harina: una vez comenzada una bolsa, hay que esperar la conclusión antes de abrir una nueva, sin contacto entre harina y contenedor, se evita la formación de harina vieja residual.

 Entièrement en acier inox avec 4 roues de 80 mm.








Munie d'un couvercle à deux ouvertures pour prélever aisément la farine et d'une façade amovible à fixation à baïonnette pour faciliter l'introduction latérale des sacs et éviter ainsi de les soulever en hauteur.

Sur la version traditionnelle à cuve, étant donné l'accessibilité réduite, la farine reste sur le fond pendant de longues périodes, ce qui a des répercussions négatives en termes d'hygiène.

La solution conçue par Gi.Metal permet de garder deux sacs de 25 kg et de gérer parfaitement la farine: après avoir commencé un sac, il est automatique d'attendre qu'il soit fini avant d'en ouvrir un autre, sans contact entre la farine et le conteneur pour éviter ainsi la formation de farine résiduelle vieillie.







Tramoggia per farina | Tolva para harina | Trémie à farine

CODICE Código Code							
TR	38x72 xh76	80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 bolsas 2 sacs	1 462,20



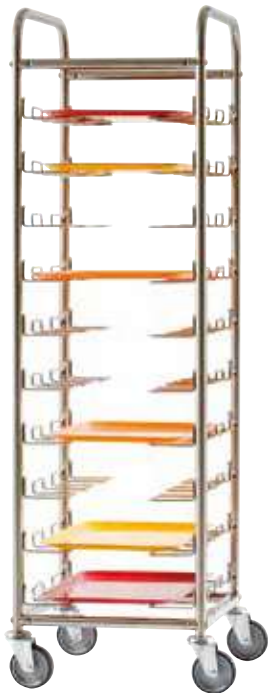
LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
--	--	---	---	--	--

RITIRO VASSOI UNIVERSALE

CARROS CONGUÍAS AUTOSERVICIO UNIVERSAL

CHARIOT CAFÉTÉRIA



RV-F/10

Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm.

Le squadrette a filetto di acciaio cromato di 6 mm non sono fissate alla struttura ma vengono assemblate a scatto. Possono accogliere contemporaneamente vassoi di varia misura (di larghezza compresa tra 300 mm e 370 mm) inclusi Euronorm e Gastronorm.

Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm. Distancia entre estantes 12 cm. Ruedas de 100 mm.

Los soportes de varilla de acero cromado de 6 mm no están fijadas a la estructura sino que se ensamblan a presión. Pueden colocarse simultáneamente bandejas de distintas medidas (de ancho comprendido entre 300 mm y 370 mm) incluidas cubetas Euronorm y Gastronorm.

Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm. Distance entre les plans d'appui 12 cm. Roues 100 mm.

Les équerres en fil d'acier chromé de 6 mm ne sont pas fixées à la structure mais sont clipsées. Elles peuvent accueillir simultanément des plateaux de plusieurs dimensions (d'une largeur comprise entre 300 mm et 370 mm), y compris Euronorm et Gastronorm.

Universale | Guías Autoservicio Universal | Cafétéria

CODICE									
Código									€
Code									
RV-F/10	47x55xh153	100	SC	10	114	150	15	1	318,60
RV-F/20	88x55xh153	100	SC	20	114	300	24,5	1	482,80
RV-F/30	129x55xh153	100	SC	30	114	450	34	1	593,60

Supporti in filetto acciaio cromato | Soportes de varilla de acero cromado | Supports en fil d'acier chromé



RV-F/20



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



Inox
Inox
Inox





Inox / Cromato
Acero inox / Cromado
Acier inox / Chromé

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE

CARROS PARA BANDEJAS REDONDAS Y/O REJILLAS

CHARIOTS PORTE-PLAQUES DE CUISSON RONDES ET/OU GRILLES






 Struttura in acciaio inox, griglia di supporto in acciaio cromato, 4 ruote pivotanti ø125 mm.

 Estructura de acero inoxidable, rejilla de soporte de acero cromado, 4 ruedas giratorias ø 125 mm.







 Structure en acier inox, grille de support en acier chromé, 4 roues pivotantes ø125 mm.



Portateglie tonde | Carros portabandejas redondas |
Chariots porte-plateaux de cuisson ronds

CODICE Código Code		Ø					*	Q	€	
PTT20	52x54 xh162	125	SC	20	57	100	18	Teglie ø38-50 cm Bandejas ø38-50 cm Plats de cuisson ø38-50 cm	1	434,40
PTT30		125	SC	30	35	60	15	Teglie ø 26-38 cm Bandejas ø26-38 cm Plats de cuisson ø26-38 cm	1	414,80

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
--	--	---	---	--	--

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L" : CARROS PARA BANDEJAS PASTELERÍA/PIZZERIA EN GUÍA EN "L" CHARIOTS À GLISSIÈRE À BOULANGERIE/PIZZERIA SUR GUIDE EN L



SI-246R

SI-264R

Completamente in acciaio inox, struttura portante tubolare da 25 mm, guide a L (squadrette) rivettate, ruote pivotanti da 125 mm.

Hecho integralmente en acero inoxidable, estructura portante de tubo de 25 mm, guías en L (escuadras) remachadas, ruedas giratorias de 125 mm.

Entièrement en acier inox, structure portante tubulaire de 25 mm, glissières en L (équerres) rivetées, roues pivotantes de 125 mm.



SI246-COP

Carrello portateglie | Carro portabandejas | Chariot à glissières

CODICE Código Code								*	Q	€
SI-246R	70x49xh183	125	SS	20	78	100	16	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées	1	455,50
SI-264R	66x49,5xh185	125	SS	20	78	100	18	Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées	1	498,20

Copertura per SI-246R e SI-264R | Funda para SI-246R y SI-264R | Housse pour SI-246R et SI-264R

CODICE Código Code			*	Q	€
SI246-COP	PVC	2	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparente de espesor grueso, fácil de colocar Transparente et épaisse, facile à installer	1	173,10



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



Inox
Inox
Inox



Inox / Cromato
Acero inox / Cromado
Acier inox / Chromé





Polivinilcloruro
Cloruro de Polivinilo
Polychlorure de vinyle


PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA

CARROS BANDEJEROS PASTELERÍA/PIZZERÍA CON BRAZOS








ÉCHELLES PÂTISSERIE/PIZZERIA

 Struttura molto versatile a braccetti, con possibilità di scelta tra le versioni completamente in acciaio inox o in ferro zincato, su colonna singola o su colonna a caricamento doppio, su ruote o a parete.

 Estructura muy versátil con brazos, con posibilidad de elección entre las versiones integralmente de acero inoxidable o de hierro galvanizado, en columna sencilla o en columna de carga doble, sobre ruedas o mural.

 Structure à bras relativement flexible, offrant la possibilité de choisir entre les versions entièrement en acier inox ou en fer galvanisé, sur colonne simple ou sur colonne à double chargement, sur roues ou en version murale.

Rastrelliere | Bandejeros | Échelles

CODICE Código Code								*	Q	€
BZ-2U	51x54 xh172	100	SG	20	66	80	14,4	20 piani 20 estantes 20 plans d'appui	1	267,60
BZ-4U	51x86 xh172	100	SG	40	66	160	19,2	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double	1	322,00

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)







BZ-4U



BZ-2U



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
---	--	---	--	---	-----------------------------------	---	---	---	--	---	--

Rastrelliere | Bandejeros | Échelles

CODICE Código Code											
BI-2U*	51x54 xh172	125	SS	20	66	80	13,8	20 piani 20 estantes 20 plans d'appui	1	365,40	
BI-4U*	51x86 xh172	125	SS	40	66	160	18,2	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double	1	452,50	
BI-15U**	51x54 xh172	125	SS	15	86	80	12,7	15 piani 15 estantes 15 plans d'appui	1	346,10	

* Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)

** Distanza tra piani 10 cm (8,6 cm utile) | Espacio entre estantes 10 cm (8,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (8,6 cm utile)



BI-M15



BI-M11



BI-2U

BI-4U

A parete | Mural | Mural

CODICE Código Code										
BI-M11	49x41 xh83	SS	10	66	5,5	5,5	Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	1	163,80	
BI-M15	49x41 xh117	SS	14	66	7,4	7,4	Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	1	218,40	

Distanza tra piani 8 cm (6,6 cm utile) | Espacio entre estantes 8 cm (6,6 cm útil) | Espace entre les plan d'appui 8 cm (6,6 cm utile)



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



Inox
Inox
Inox




Acciaio zincato
Acero galvanizado
Acier galvanisé

CARRELLI GASTRONORM

CARROS GASTRONORM

CHARIOTS GASTRONORM

 Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm.

Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali in inox: accoppiamento fra foratura laser e rivetto inox ad alta precisione e robustezza superiore alla saldatura. Ruote con supporto in polimero ad alta densità.

 Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm.

Escuadras para sostener las bandejas fijadas al tubo con remaches estructurales inox: el acoplamiento de la perforación láser y del remache inox. de alta precisión garantizan una robustez superior a la soldadura.

 Entièrement en acier inox, structure portante en tube rond 25 mm.

Équerres porte-plateaux assurées à l'élément tubulaire par des rivets structurels en inox: combinaison entre perçage laser et rivet inox haute précision et solidité supérieure à celle de la soudure.







GN911R









GN9R






Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

CODICE Código Code		Ø						*	Q	€
GN911R	62x38xh94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	8,0	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	1	242,50
GN9R	63x74xh91	100	SS	9 2/1 h. 65	68,8	150	11,6	o 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate o 18 cubetas 1/1 h. 65, con guías remachadas ou 18 bacs 1/1 h. 65, avec glissières rivetées	1	326,70

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	 Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	 Materiale Material Matériau	 Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces	 Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui	 Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
--	--	---	---	--	--

Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas |
Barre bloque-plaques

CODICE Código Code				Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	44,30

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | Para los otros accesorios ver pag 154 | Pour les autres accessoires voir pag 154



GN1811R









GN1811RC



GN18R



Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

CODICE Código Code		Ø						*	Q	€
GN1811R	62X38,5Xh161	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	1	374,00
GN1811RC	41,5x73xh164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto Con guías remachadas entrada cubetas lado corto Avec glissières rivetées entrée des bacs du côté court	1	488,60
GN18R	62X74Xh164	125	SS	18 2/1 h. 65	68,8	300	18,2	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate o 36 cubetas 1/1 h. 65, con guías remachadas ou 36 bacs 1/1 h. 65, avec glissières rivetées	1	527,60



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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



Inox
Inox
Inox

ACCESSORI CARRELLI

ACCESORIOS CARROS

ACCESSOIRES DE CHARIOT

Supplemento ruote frenate | Suplemento ruedas con freno | Supplément roues avec freins

CODICE Código Code	Ø	□	*	Q	€
AC-RF100	100	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Par de ruedas con freno con soporte de PVC Paire de roues avec frein et support en PVC	1	23,00
AC-RF125	125	PVC	Coppia ruote frenate con supporto in PVC Par de ruedas con freno con soporte de PVC Paire de roues avec frein et support en PVC	1	25,00



AC-RF100



AC-RF125

Paracolpi | Paragolpes | Pare-coups

CODICE Código Code	□	👤	*	Q	€
AC-PC	P	0,416	Kit 4 pezzi Kit 4 unidades Kit 4 pièces	1	10,90



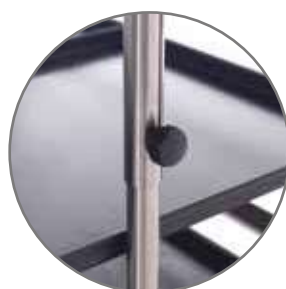
AC-PC

Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloque-plaques

CODICE Código Code	▄▄▄▄	□	👤	Q	€
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	44,30

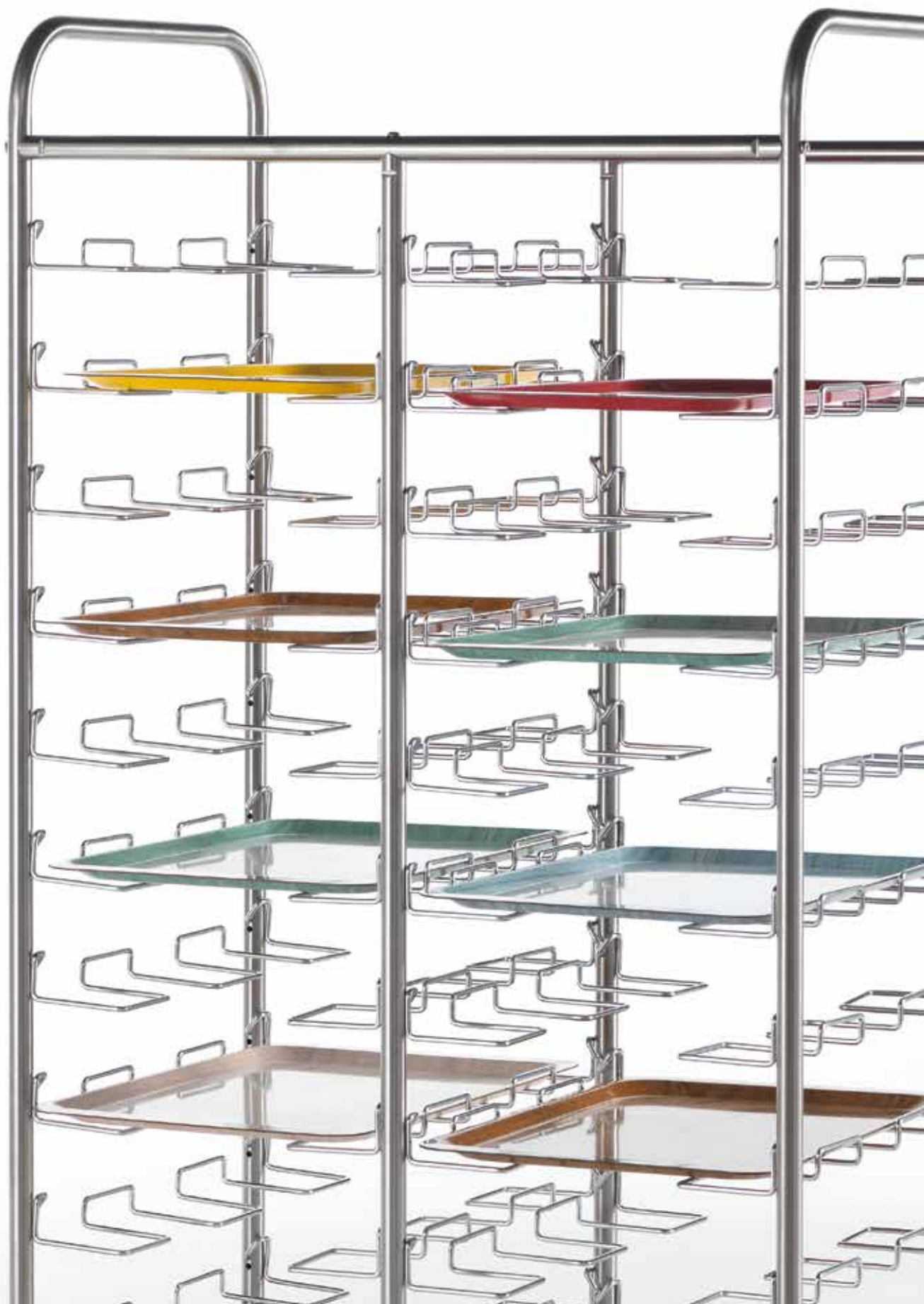


FCPT



LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

▄▄▄▄	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)	Ø	Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)	□	Materiale Material Matériau
👤	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques	Q	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
€	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire	SS	Inox Inox Inox	PVC	Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle
		P	Plastica Plástico Plastique		



Condizioni generali di vendita

RIVENDITORI E DISTRIBUTORI

Condiciones generales de venta

REVENDEDORES Y DISTRIBUIDORES

Conditions générales de vente

REVENDEURS ET DISTRIBUTEURS

.....

Le condizioni elencate si intendono un estratto del documento completo disponibile all'indirizzo www.gimetal.it/it/termini-e-condizioni

Las condiciones enumeradas se entienden como un extracto del documento completo disponible en la dirección www.gimetal.it/es/terminos-y-condiciones

Les conditions indiquées ne constituent qu'une partie du document complet disponible à l'adresse www.gimetal.it/fr/termes-et-conditions

PREZZI E VALIDITÀ

IVA esclusa, come da listino in vigore con decorrenza dal 2 Agosto 2021, salvo errori e/o omissioni.

ORDINI

Si accettano unicamente ordini scritti (fax, e-mail) e ordini online sul sito: www.gimetal.it.

Per ogni ordine ricevuto invieremo una conferma scritta, da approvare e confermare da parte del cliente. L'importo minimo dell'ordine è di € 250,00 netto merce, ordini di importo inferiore saranno evasi solo a discrezione dell'azienda e con un sovrapprezzo del +15% calcolato sul totale al prezzo di listino (con un minimo di 15€), per le spese di gestione ordine. L'importo minimo dell'ordine per paesi Extra Cee è di € 1.000 netto merce.

TRASPORTO

ITALIA:

- Porto franco per ordini di importo superiore o uguale a € 750,00 netto.
- Porto franco per ordini di importo superiore o uguale a € 500 inseriti direttamente dal cliente sul portale web rivenditori.

ESTERO:

- Franco fabbrica (ex works), salvo diverso accordo.

Non si accettano in ogni caso ordini con data tassativa di consegna a destino.

RESPONSABILITÀ TRASPORTO E RESI

La merce viaggia a rischio del cliente. Assicurazione merce come da L.450/85.

Non si accettano contestazioni se non è riportato per scritto sul documento del corriere al momento dello scarico che il confezionamento/imballo è danneggiato o aperto. L'eventuale danno deve essere comunicato per iscritto con adeguata documentazione (foto) entro 8 giorni dal ricevimento della merce. Nessun reso sarà accettato senza detta comunicazione. La merce utilizzata, danneggiata o sottoposta ad altri trattamenti non sarà accettata.

L'eventuale reso può essere accettato dal nostro magazzino solo se rientra entro 15 giorni a partire dalla ns. autorizzazione scritta. Si accettano solo prodotti con confezione originale, non aperta. Per il reso merce verrà addebitato il 10% del netto merce per le spese di reimballaggio e reimmagazzinamento. Le spese di trasporto per il ritorno merce, da effettuarsi con nostro corriere, e le ulteriori spese di trasporto nel caso della eventuale sostituzione merce sono a carico del cliente.

TEMPI E MODALITÀ DI SPEDIZIONE E DI RITIRO MERCE

Spedizione: entro 7 giorni salvo imprevisti per il materiale a listino. Da valutare caso per caso per il materiale su misura e/o personalizzato.

Ritiro: l'ordine ex-works dovrà essere ritirato entro una settimana dalla ricezione della conferma di 'merce pronta', presso il nostro magazzino. Se il ritiro non sarà effettuato entro i tempi stabiliti, addebiteremo l'1% del valore totale dell'ordine al giorno per ogni giorno aggiuntivo di giacenza, minimo € 50 al giorno.

Imballi: imballo standard in cartone. In relazione al volume dell'ordine, la merce può essere spedita su pallet.

PAGAMENTO

Accettiamo diverse modalità di pagamento tra cui: bonifico bancario, carta di credito (Visa, Mastercard), Paypal.

Per carte di credito e Paypal è prevista la commissione minima del 3%. Ci riserviamo il diritto di rifiutare alcuni metodi di pagamento, di richiedere metodi di pagamento diversi per determinati ordini e/o di chiedere commissioni aggiuntive.

Termini da concordare con appoggio sulla nostra banca:

INTESA SANPAOLO SPA

AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17

ABI 03069 CAB 37979 CIN O

C/C 100000006143

IBAN IT 61 0 03069 37979 100000006143

SWIFT - BIC BCITITMM

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche sono indicative, ci riserviamo di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie al miglioramento del prodotto.

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia si intende competente il foro di Pistoia.



PRECIOS Y FECHA DE ENTRADA EN VIGOR

Sin IVA, como en el catálogo en vigor con efecto a partir de 2 de agosto de 2021, salvo error u omisión.

PEDIDOS

Se aceptan únicamente pedidos por escrito (fax, correo electrónico) y pedidos online en la página web: www.gimetal.it.

Para cada pedido recibido enviaremos una confirmación por escrito, que el cliente deberá aprobar y confirmar. El importe mínimo del pedido es de € 250,00 neto mercancía, los pedidos de importe inferior se tramitarán solo a discreción de la empresa y con un suplemento del 15% calculado sobre el importe total al precio público (con un mínimo de 15 €) para gastos de gestión. El importe mínimo del pedido para países fuera de la CEE es de € 1.000 netos.

TRANSPORTE

ITALIA:

- Entrega libre de gastos para pedidos de importe superior o igual a € 750,00 neto.
- Entrega libre de gastos para pedidos de importe superior o igual a € 500 introducidos directamente por el cliente en el portal web de revendedores.

EXTRANJERO:

- Precio en fábrica (ex works), salvo acuerdo contrario.

No se aceptan bajo ningún concepto pedidos con fecha taxativa de entrega en el destino.

RESPONSABILIDAD SOBRE EL TRANSPORTE Y LAS DEVOLUCIONES

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente. Seguro de mercancía según la L.450/85.

No se aceptarán quejas si no figura por escrito en el documento del transportista que el envase/embalaje se ha entregado dañado o abierto. El eventual daño debe comunicarse por escrito junto con la documentación adecuada (foto) en el plazo de 8 días, después de haber recibido la mercancía. No se aceptará ninguna devolución sin dicha comunicación. La mercancía utilizada, dañada o sometida a otros tratamientos no será aceptada.

La eventual devolución puede ser aceptada por nuestro almacén solo si se realiza dentro de los 15 días después de haber recibido nuestra autorización por escrito. Solo se aceptan productos con el envase original y sin abrir. Se abonará el 10% del neto de la mercancía por los gastos de nuevo empaquetado y almacenaje, en caso de devolución.

Los gastos de transporte debido a la devolución de la mercancía que se debe realizar a través de nuestro transportista, y los demás gastos de transporte en caso de sustitución de mercancías, corren a cargo del cliente.

TIEMPOS Y MODOS DE INSPECCIÓN Y DE RETIRADA DE LA MERCANCÍA

Envío: en el plazo de 7 días excepto si se producen imprevistos para el material del catálogo. A evaluar caso por caso para el material a medida y/o personalizado.

Retirada: el pedido ex-works (en fábrica) deberá retirarse en el plazo de una semana desde que se ha recibido la confirmación de "mercancía lista" en nuestro almacén. Si no se retira en el plazo convenido, le cobraremos el 1% del valor total del pedido, sumando cada día que permanece en depósito, con un mínimo de 50 Euros al día.

Embalajes: embalaje estándar de cartón. En base al volumen de pedido, la mercancía puede enviarse en paleta.

PAGO

Aceptamos distintos modos de pago, entre ellos: transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Visa, Mastercard), Paypal.

Para el uso de tarjetas de crédito y de Pre-pago se incluye una comisión mínima del 3%. Nos reservamos el derecho a rechazar algunos sistemas de pago, a solicitar otros sistemas de pago diferentes para algunos tipos de pedidos y/o a pedir más comisiones.

Términos que se convendrán con domiciliación en nuestro banco:

INTESA SANPAOLO SPA

AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17

ABI 03069 CAB 37979 CIN O

C/C 100000006143

IBAN IT 61 0 03069 37979 100000006143

SWIFT - BIC BCITITMM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas son indicativas, nos reservamos el derecho de efectuar cualquier modificación que consideremos necesaria para mejorar el producto.

FORO COMPETENTE

Para cualquier controversia se considerará competente el foro de Pistoia.

PRIX ET DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR

Hors TVA, selon le tarif en vigueur avec date effective 2 août 2021, sauf erreurs et/ou omissions.

COMMANDES

Nous n'acceptons que des commandes écrites (fax, e-mail) ou des commandes passées en ligne sur le site: www.gimetal.it.

Pour chaque commande reçue, nous enverrons une confirmation écrite que le client devra approuver et confirmer. Le montant minimum de la commande s'élève à 250,00 € au net de la marchandise; l'acceptation de toute commande d'un montant inférieur sera à discrétion de l'entreprise et avec un supplément de 15% calculé sur le montant total au prix public (avec un minimum de € 15) pour les frais de gestion. Le montant minimum de la commande pour les pays Extra Cee est de 1.000 € nets pour marchandises.

TRANSPORT

ITALIE:

- Franco de port pour des commandes d'un montant supérieur ou égal à € 750,00 net.
- Franco de port pour les commandes supérieures ou égales à € 500,00 entrées directement par le client sur le portail web revendeurs.

ÉTRANGER:

- Franco usine (ex-works), sauf accord contraire.

Nous n'accepterons en aucun cas les commandes exigeant une date impérative de livraison à destination.

RESPONSABILITÉS DES TRANSPORTS ET RETOURS

La marchandise voyage aux risques et périls du client. Assurance marchandise selon les termes de la Loi 450/85.

Nous n'accepterons aucune réclamation si la mention de réserve pour cause d'emballage endommagé ou ouvert n'aura pas été apposée par écrit sur le document du transporteur lors de la consigne. Tout dommage doit être communiqué par écrit avec une documentation adéquate (photos) dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise. Aucun rendu ne sera accepté sans cette communication. La marchandise utilisée, endommagée ou ayant subi d'autres traitements ne sera pas acceptée.

L'éventuel retour ne pourra être accepté par notre entrepôt que s'il est retourné dans les 15 jours suivant notre autorisation écrite. Seuls les produits contenus dans leur emballage

d'origine, qui n'a pas été ouvert, sont acceptés. Pour le retour des marchandises, 10 % du prix net des marchandises seront facturés pour les frais de reconditionnement et de réapprovisionnement.

Les frais de transport pour le retour des marchandises, à effectuer avec notre transporteur, et les frais de transport supplémentaires en cas de remplacement de la marchandise sont à la charge du client.

DÉLAIS ET MÉTHODES D'ENVOI ET D'ENLÈVEMENT DES MARCHANDISES

Envoi: sous 7 jours, sauf imprévus pour le matériel du catalogue. À évaluer au cas par cas pour le matériel sur mesure et/ou personnalisé.

Enlèvement: la commande départ usine doit être retirée dans un délai d'une semaine à compter de la réception de la confirmation de « marchandise prête, dans notre entrepôt. Si l'enlèvement n'est pas effectué dans les délais convenus, nous facturerons 1 % de la valeur totale de la commande par jour pour chaque jour de stockage supplémentaire, minimum 50 € par jour.

Emballages : emballage standard en carton. Selon le volume de la commande, la marchandise peut être envoyée sur une palette.

PAIEMENT

Nous acceptons différentes modalités de paiement dont: virement bancaire, carte de crédit (Visa, Mastercard), Paypal.

Pour les cartes de crédit et Paypal, une commission minimale de 3 % est prévue. Nous nous réservons le droit de refuser certains modes de paiement, de solliciter un mode de paiement différent pour certaines commandes et/ou de demander une commission supplémentaire.

Délais à convenir, à effectuer sur notre banque:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpellini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 0 03069 37979 100000006143
SWIFT - BIC BCITITMM

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les spécifications techniques sont fournies à titre indicatif, nous nous réservons la faculté d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires pour améliorer le produit.

TRIBUNAL COMPÉTENT

Pour tout litige, ce sera le tribunal de Pistoia qui sera compétent.

IL GRUPPO

EL GRUPO

LE GROUPE

.....

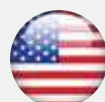


GI.METAL S.R.L.

via Croce Rossa 1/C
Montale (PT) - Italia
Tel. +39 0573 1943680

inform@gimetal.it

www.gimetal.it



GI.METAL USA INC.

203 Commercial Drive
Yorkville, IL 60560 USA
Phone (630)-553 9134
Toll free Number 1-800-952 8350

info@gimetalusa.com

www.gimetalusa.com



GI.METAL BRASIL

Importação e Comércio Ltda.

Rua Jandaia do Sul, 110
Pinhais 83.324-440, PR
Tel 41 3059 1991

info@gimetal.com.br

www.gimetal.com.br



Gi.Metal srl

Via Croce Rossa 1/C 51037 Montale (PT) - Italia

Tel. +39 0573 1943680

www.gimetal.it | inform@gimetal.it

