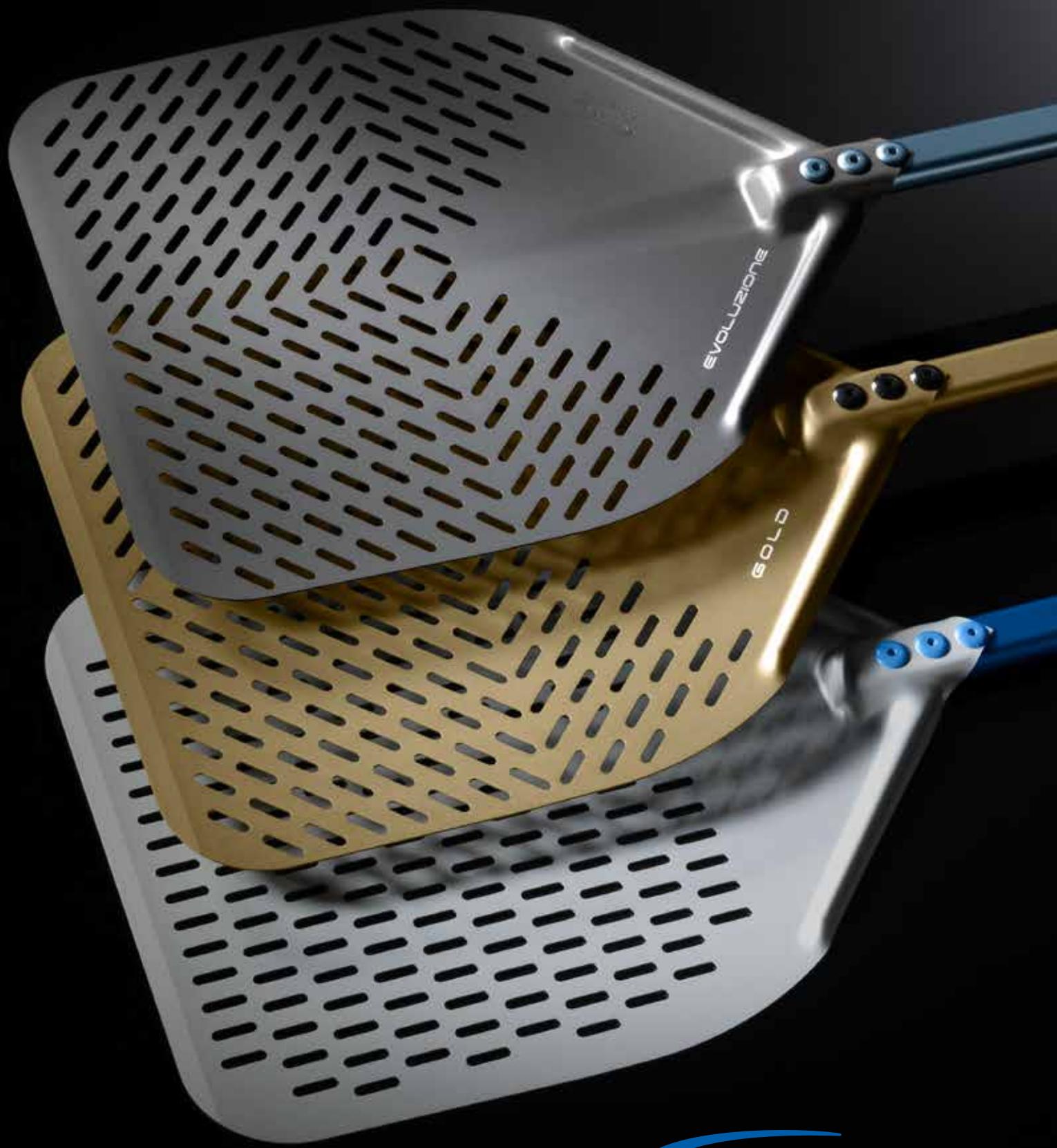


2020



MADE WITH PASSION.



GI-METAL





INDICE GENERALE

INDICE GENERAL
SOMMAIRE

LA NOSTRA STORIA NUESTRA HISTORIA NOSTRE HISTOIRE	4
PERCHÉ GI.METAL POR QUE GI.METAL POURQUOI GI.METAL	6
DALLA PARTE DEL TUO BUSINESS A LADO DE TU EMPRESA DU CÔTÉ DE TON BUSINESS	8
LA NOSTRA COMMUNITY SOCIAL NUESTRA COMUNIDAD SOCIAL NOTRE COMMUNITY SOCIAL	9
GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA GUÍA PARA LA ELECCIÓN DE LA PALA GUIDE POUR LE CHOIX DE LA PELLE	10



PALE PALAS | PELLES

Ricerca per linea di prodotto Búsqueda por línea de producto Recherche par ligne de produits.....	16
Linea Carbon Linea Carbon Ligne Carbon	18
Linea Gold Linea Gold Ligne Gold	24
Linea Evoluzione Linea Evolución Ligne Evoluzione	32
Linea Azzurra Linea Azzurra Ligne Azzurra.....	40
↳ Pale e Assi per pizze rettangolari Palas y tablas para pizzas rectangulares Pelles et planches pour pizzas rectangulaires...	51
Linea Napoletana Linea Napoletana Ligne Napoletana.....	54
Linea Gluten Free Linea Gluten Free Ligne Gluten Free.....	60
Linea Alice Linea Alice Ligne Alice.....	68
Linea Amica Linea Amica Ligne Amica.....	74
Linea Vintage Linea Vintage Ligne Vintage.....	82



ACCESSORI ACCESORIOS | ACCESSOIRES

Spazzole forno Cepillos horno Brosses de four	89
Portapale Portapalas Porte-pelles	94
Gestire il forno a legna Manejar un horno de leña Gérer le four à bois	98
Teglie, retine, pinze Moldes, rejillas, pinzas Plaques, grilles, pinces	101
Preparare Preparar Préparer	104
Tagliare Cortar Couper	106
Servire Servir Servir	108
Trasportare Transportar Transporter	112
Strumenti per esibizioni e consulenze Exhibiciones y asesoramiento Démonstrations et consultation	116
Espositori Expositores Présentoirs.....	118
Carrelli e contenitori Carros contenedores Chariots et conteneurs	121



CARRELLI

CARROS | CHARIOTS

Carrelli sala ristoranti Carritos sala restaurantes Chariots salle de restaurants	124
Trasporto e servizio piatti Transporte y servicio platos Transport et service assiettes	130
Trasporto ceste e casse Transporte cestas y cajas Transport pour paniers et caisses	135
Arredo inox cucina Muebles inox cocina Acier inox cuisine	138
Ritiro vassoi Retirada bandejas Chariots de débarrassage plateaux	141
Gastronorm Gastronorm Gastronorm	144
Porta teglie pasticceria Carros bandejeros pasteleria Échelles pâtisserie	146
Hotel Hotel Hotel	152
Accessori Accesorios Accessoires	154

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA CONDICIONES DE VENTA CONDITIONS DE VENTE	156
IL GRUPPO EL GRUPO LE GROUPE	159

LA NOSTRA STORIA

NUESTRA HISTORIA

NOTRE HISTOIRE



 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 de faciliter le pizzaiolo dans son travail.





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

+100.000
PALE PER PIZZA
PALAS DE PIZZAS
PELLES À PIZZA

prodotte in un anno
producidas en un año
produites par an

+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

+60
DIPENDENTI E COLLABORATORI
EMPLEADOS Y COLABORADORES
EMPLOYES ET COLLABORATEURS

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

2
FILIALI
SUCURSALES
FILIALES

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

+800
ARTICOLI
ARTÍCULOS
ARTICLES

in catalogo
en el catálogo
dans le catalogue

+85
PAESI
PAÍSES
PAYS

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

+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



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.

 **Symbol 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'** la vision che anima il team Gi.Metal; 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 strategia al 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 batissons 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 interne** gestita e curata 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 efficience maximale. Depuis toujours Gi.Metal utilise machines hautement technologiques et de dernière génération, qui garantissent l'efficience 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 6000m² 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 sceglie di scegliersi. 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 avvalora 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 eligen 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 investe 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.



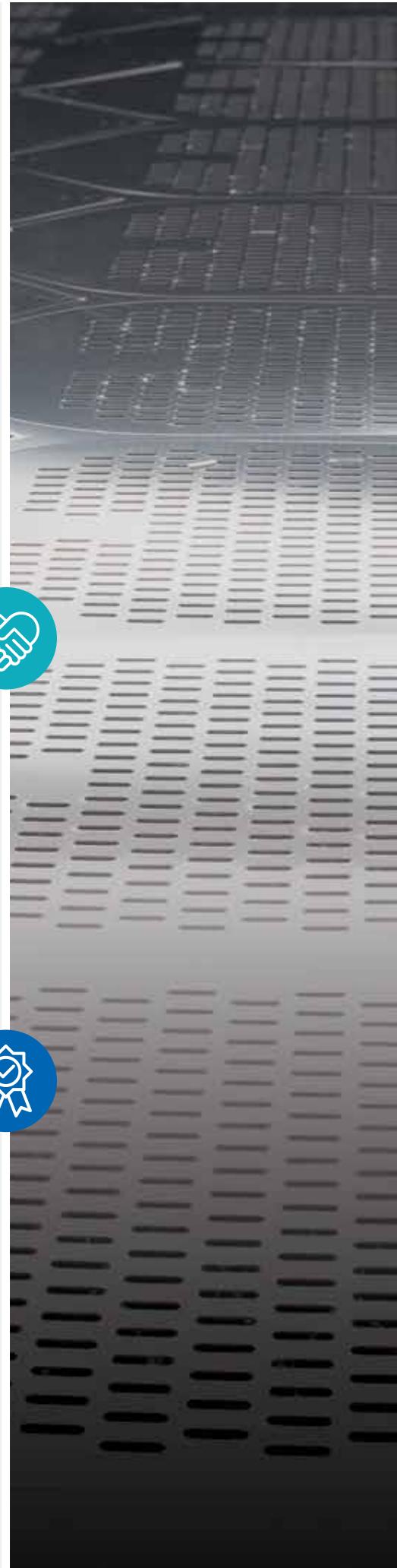
ISO 9001:2015 la presenza di Gi.Metal in più di 85 Paesi nel mondo, comporta il rispetto dei più rigidi standard produttivi internazionali. Da anni infatti, ha ottenuto da Tuv Italia, la certificazione di qualità Iso 9001:2015, dimostrando di essere un'azienda che mira al miglioramento della soddisfazione 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.



GI.METAL È DALLA PARTE DEL TUO BUSINESS

GI.METAL ES A LADO DE TU EMPRESA

GI.METAL EST DU CÔTÉ DE TON BUSINESS

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 de 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

Gastos de envío facilitado en comparación con las condiciones estándar.

COÛTS RÉDUITS

Coût d'envoi favorisé par rapport aux conditions standards.



ASSISTENZA AL CLIENTE

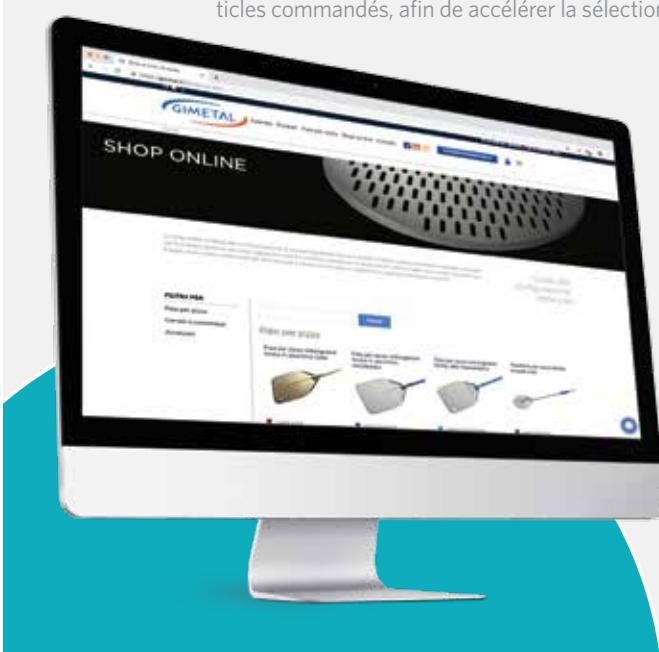
Assistenza all'ordine in tempo reale tramite la chat online con il nostro customer service.

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

Cresciamo insieme condividendo la stessa passione per la pizza!

iCrecemos juntos compartiendo la misma pasión por la pizza!

Nous grandissons ensemble en partageant la même passion pour la pizza !



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

SEGUICI e CONDIVIDI!

iSÍGUENOS y COMPARTE!
SUIVEZ-NOUS et PARTAGEZ!

COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?

¿COMO ELEGIR UNA PALA DE
PIZZA PROFESIONAL?

COMMENT PEUT-ON CHOISIR UNE PELLE
À PIZZA PROFESSIONNELLE?

GUIDA GUÍA GUIDE



INFORMARE 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. Le dimensioni individuate da Gi.Metal garantiscono la giusta superficie di appoggio.

 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?
PERFORÈE 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 preferisce invece, 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 scorrà 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 en el 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 amer de la pizza. La perforation Gi.Metal est la réponse à cet inconve-

nants. 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 bien étudiés et arrondis en permettant même au pâton le plus humide de glisser sans problèmes.
- **Légèreté:** 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.
- **Plus de carbonisation et de goût amer de la pizza:** la farine qui brûle sous la pizza crée des noircissons et lui donne un goût amer
- **Moins de nettoyage:** moins de farine brûlée dans le four signifie moins de nettoyage du plan.

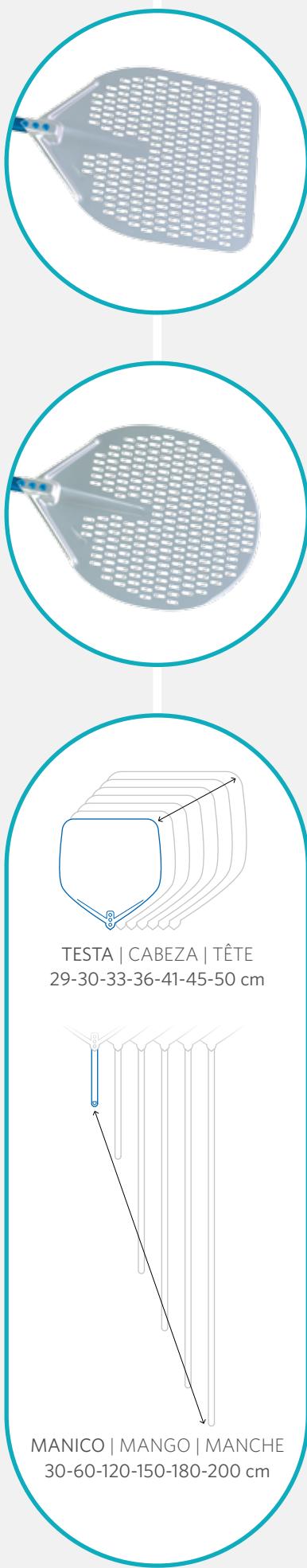


RETTANGOLARE O ROTONDA?

¿RECTANGULAR O REDONDA?
RECTANGULAIRE OU RONDE?

La pala per informare 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 del 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 permettant 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

DIFFERENTES MEDIDAS

DIMENSIONS DIFFÉRENTES

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

La tipología de pizza, el espacio de trabajo disponible y el tamaño del horno utilizado son elementos fundamentales para elegir la pala que refleje y respeta sus necesidades. Los esquemas a lado pueden ayudarle a percibir la **diferencia entre las medidas disponibles**, que podrán ayudar al 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 **differentes 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

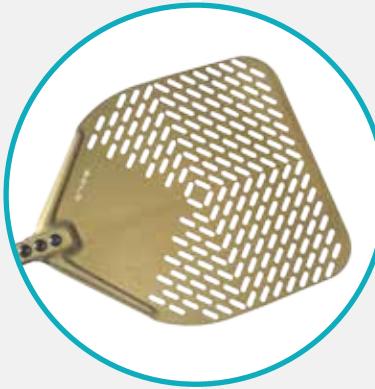
Les pelles Gi.Metal sont réalisé principalement en aluminium anodisé ; l'anodisation est un processus chimique sur l'aluminium qui comporte un enrichissement important des propriétés naturelles de la matière première, avec ces avantages:

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

La zone la plus sensible de chaque pelle est 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

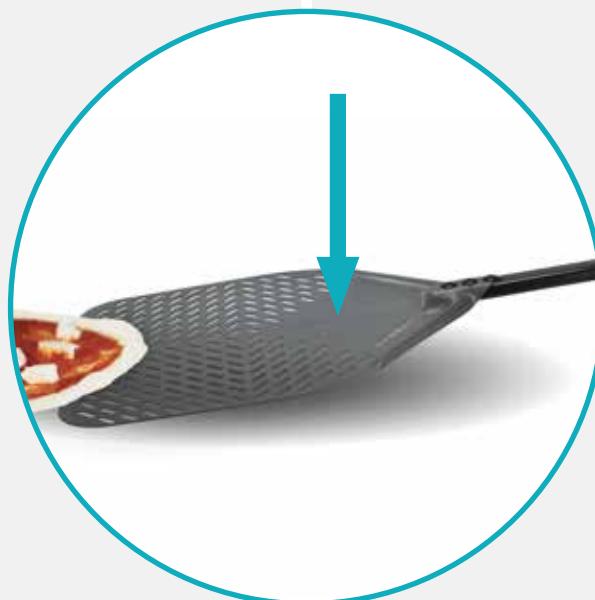
LA NERVADURA CENTRAL

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

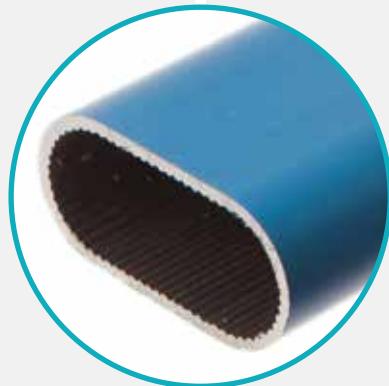
MANGOS ERGONÓMICOS

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 PELLES AVEC ISOLANT GLISSANT

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

🇪🇸 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 percée de petites fentes. Elle est fabriquée entièrement en acier inox pour éviter la transmission de la chaleur du four, alors que le bout du manche et la poignée intermédiaire coulissante 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.



RICERCA PER LINEA DI PRODOTTO

BÚSQUEDA
POR LÍNEA DE
PRODUCTO

RECHERCHE
PAR LIGNE DE
PRODUITS



ECCELLENZA

il massimo livello tecnico, per un utilizzo assiduo e prolungato



ALTA PRESTAZIONE

la gamma più ampia, per utilizzi intensi.



STANDARD PROFESSIONALE

classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.

CINQUE LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

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



USO DOMESTICO

i familiari, per un utilizzo saltuario, domestico e amatoriale.



LEGNO

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

CINCO NIVELES PARA TODAS LAS NECESIDADES

Gi.Metal ha bosquejado cinco 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.

USO DOMÉSTICO: los familiares, para un uso esporádico o doméstico y no profesional.

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

CINQ NIVEAUX POUR TOUTES LES EXIGENCES

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

EXCELLENCE: le plus haut niveau technique.

HAUTE PERFORMANCE: la gamme la plus vaste.

STANDARD PROFESSIONNEL: les traditionnels classiques.

UTILISATION MENAGÈRE: les ustensiles courants, pour une utilisation occasionnelle, domestique et amateur.

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


ECCELLENZA

 Excelencia
Excellence

ALTA PRESTAZIONE

 Alto rendimiento
Haute performance

STANDARD PROFESSIONALE

 Estandar profesional
Standard professionnel

USO DOMESTICO

 Uso doméstico
Utilisation menagère

LEGNO

 Madera
Bois

CARBON 18

GOLD 24

EVOLUZIONE 34

AZZURRA 44

NAPOLETANA 54

GLUTEN FREE 60

ALICE 68

AMICA 74

VINTAGE 83

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	Resistenza al calore	Scorrevolezza	Resistenza a urti e graffi	Prezzo
CARBON	█████	█████ ▾	████	█████	█████
GOLD	████	█████	█████	█████	█████
EVOLUZIONE	████	█████ ▾	████	█████	█████ ▾
AZZURRA	████	████	████	████	████
NAPOLETANA	██	█████	████	████	████
GLUTEN FREE	████	████	████	████	████
ALICE	██	███	██	███	███
AMICA	██	██	██	██	██
VINTAGE	██	██	██	███	███



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



CARBON



Leggerezza / Ligereza / Légereté



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

ITALIANO 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.

SPANISH 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.

FRENCH 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

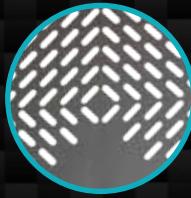
Elle est la pelle la plus légère de la gamme Gi.Metal: une pelle carbon de 33 cm pèse seulement 570 gr.



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.

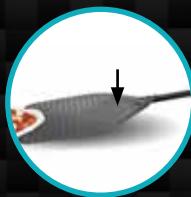
L'Oxydation anodique dure est une anodisation profonde qui produit une couche superficielle compacte, avec une haute résistance à l'usure et à l'abrasion et avec une haute dureté superficielle.



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.

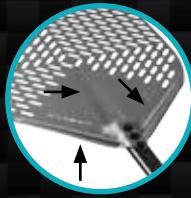
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



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 renforts 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	1 309,80
C-37RF	36	150	190	0,64	1 321,30
C-41RF	41	150	196	0,92	1 345,50
C-45RF	45	150	200	1,06	1 369,10
C-50RF	50	150	207	1,23	1 392,70

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		120	138	0,65	1 81,70
IC-17F	17	150	168	0,73	1 83,90
IC-17F/180		180	198	0,82	1 88,20
IC-20F/120		120	141	0,69	1 83,90
IC-20F	20	150	171	0,77	1 86,00
IC-20F/180		180	201	0,86	1 90,50
IC-23F/120		120	145	0,76	1 87,20
IC-23F	23	150	175	0,84	1 89,30
IC-23F/180		180	205	0,93	1 94,20
IC-26F/120		120	148	0,84	1 90,50
IC-26F	26	150	178	0,92	1 92,60
IC-26F/180		180	208	1,01	1 97,40

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	1 309,80
C-37F	36	150	190	0,61	1 321,30
C-41F	41	150	196	0,86	1 345,50
C-45F	45	150	200	1,00	1 369,10
C-50F	50	150	207	1,19	1 392,70

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

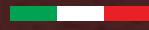
CODICE Código Code				*	Q	€
ACC-SP	160		B AA •	0,74	Orientabile Ajustable Orientable	1 63,90
ACC-SP/180	190	20x6xh11	B AA •	0,81	Orientabile Ajustable Orientable	1 69,60

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



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



GOLD



Leggerezza / Ligereza / Légèreté



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



Scorrevolezza / Deslizamiento / Glissement



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

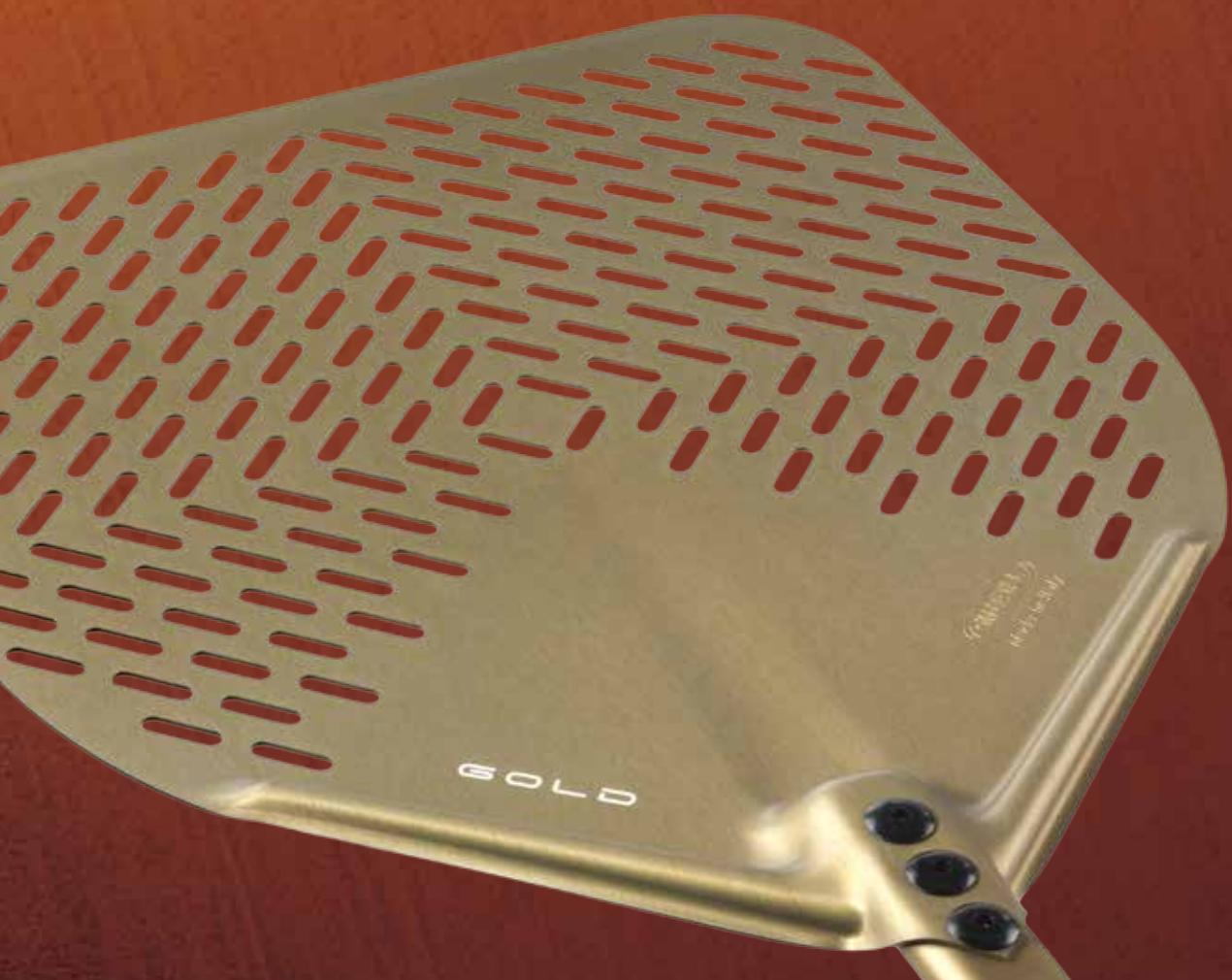


Speciale trattamento G.H.A. / Tratamiento especial G.H.A. /
Traitement spécial G.H.A.

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

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

🇫🇷 G.H.A. (Golden Hard Anodising) est une anodisation spécial, exclusivité Gi.Metal, qui rend la surface de la pelle extrêmement résistant à la chaleur, à la corrosion, aux rayures et à l'usure ; un glissement sans comparaison 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 huecas: 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.

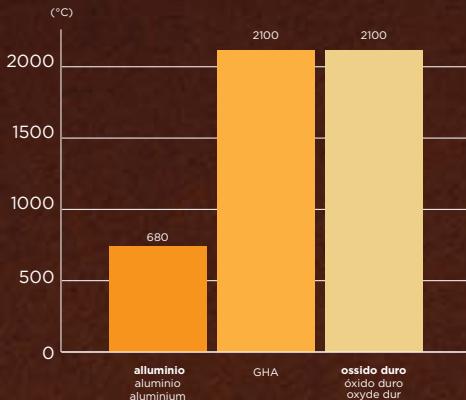




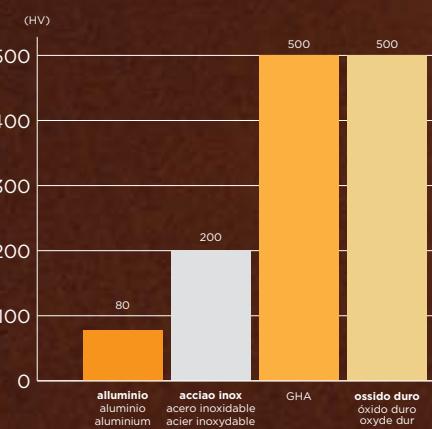
Materiale Material Matiériel	Durezza HV Dureza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione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



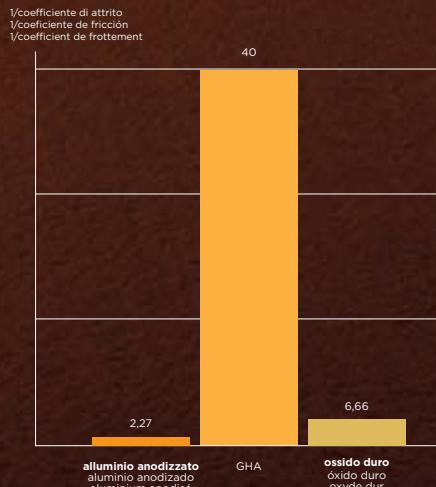
Resistenza al calore
Resistencia al calor
Résistance à la chaleur



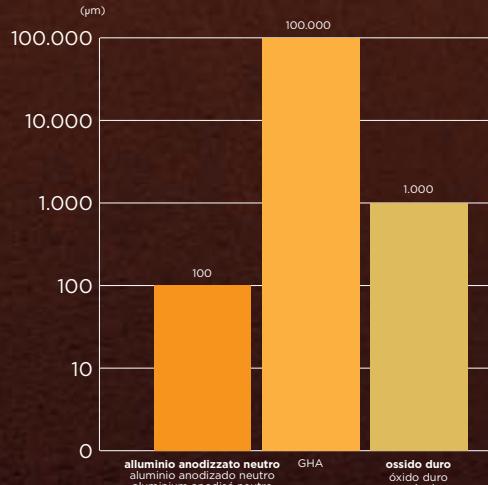
Durezza
Dureza
Dureté



Scorrevolezza
Deslizamiento
Glissement



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





Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.

El tratamiento G.H.A. es una exclusividad Gi.Metal por el mundo pizza.

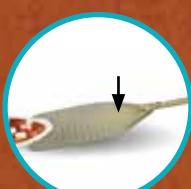
Le traitement G.H.A. est une exclusivité Gi.Metal pour le monde pizza.



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

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

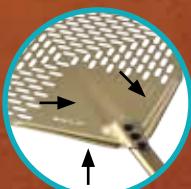
La perforation réduit le frottement, la quantité excessive de farine et le poids de l'ustensile.



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

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

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



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

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

Les renforts 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 aeronaútica come giunzione tra lamiere metalliche.

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

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



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

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

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



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

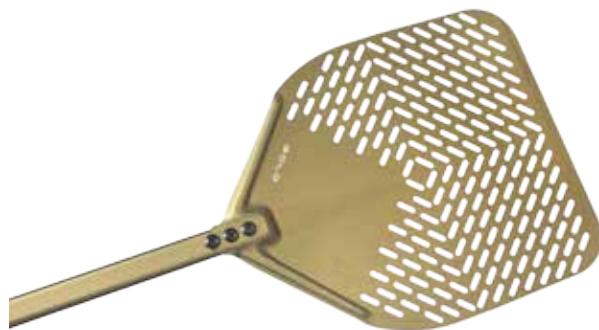
La empuñadura intermedia deslizante es en polímero de alta densidad, resistente a los choques y al calor.

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						
G-32RF			33	150	186	0,73	1	175,50
G-32RF/180				180	216	0,80	1	196,00
G-37RF			36	150	190	0,79	1	186,50
G-37RF/180				180	220	0,86	1	207,50
G-41RF			41	150	196	1,10	1	198,00
G-41RF/180				180	226	1,17	1	218,50
G-45RF			45	150	201	1,21	1	220,50
G-45RF/180				180	231	1,28	1	241,50
G-50RF			50	150	207	1,40	1	243,50
G-50RF/180				180	237	1,47	1	264,00

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						
G-32F			33	150	186	0,72	1	175,50
G-32F/180				180	216	0,79	1	196,00
G-37F			36	150	190	0,77	1	186,50
G-37F/180				180	220	0,84	1	207,50
G-41F			41	150	196	1,07	1	198,00
G-41F/180				180	226	1,14	1	218,50
G-45F			45	150	200	1,15	1	220,50
G-45F/180				180	230	1,22	1	241,50
G-50F			50	150	206	1,32	1	243,50
G-50F/180				180	236	1,39	1	264,00

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 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	122,00
IV-17F/180			180	198	0,55	1	134,00
IV-20F		20	150	171	0,52	1	133,00
IV-20F/180			180	201	0,58	1	145,50
IV-23F		23	150	175	0,56	1	144,50
IV-23F/180			180	205	0,62	1	157,00
IV-26F		26	150	178	0,61	1	156,00
IV-26F/180			180	208	0,67	1	168,00

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 7,80



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.

LEGENDA LEYENDA LEGENDE

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

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

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

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

Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



ECCELLENZA
EXCELENCIA
EXCELLENCE



EVOLUZIONE



Leggerezza / Ligereza / Légèreté



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



Scorrevolezza / Deslizamiento / Glissement



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

S.H.A.

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



ITALIA Alle caratteristiche di flessibilità e leggerezza proprie della linea Azzurra, la linea Evoluzione aggiunge una nuova foratura, unita ad 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.

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

FRAUX 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 paleta pequeña y un cepillo: un kit completo para un pizzero que busca innovación.

NUEVA PERFORACIÓN

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

RESISTENTE Y ANTIDESGASTE

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

VENTAJAS:

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

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

LA PALETA

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



RÉSISTANTE ET ÉLÉGANTE

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

UN NOUVEAU PERÇAGE

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

RÉSISTANTE ET ANTIUSURE

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

AVANTAGE:

- **Résistance à la chaleur** 3 fois supérieure par rapport à l'aluminium anodisé
 - **Durabilité** haute résistance à la corrosion, égratignures, chocs et usure
 - **Glissement** coefficient de friction très bas
- Le soin du détail est exaltée par alignement des finitions chromatiques de manches et des rivets
- **Nouvelle perforation:** évacuation de la farine optimisée

LA PETITE PELLE

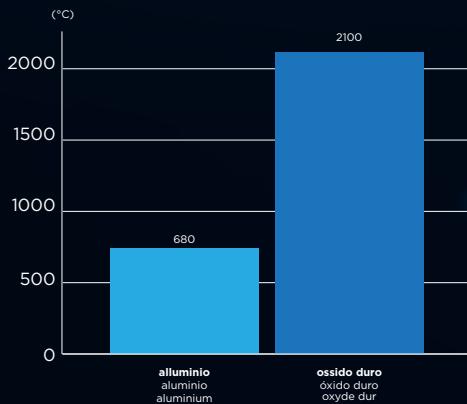
la petite pelle de la Ligne Evoluzione reprend le perçage et la même couleur avio de la pelle. Solide et légère, la petite pelle est réalisée complètement en acier inox. La poignée glissante est en polymère haute densité, résistant aux coups et isolant les mains contre la chaleur. L'élément coulissant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

S.H.A.

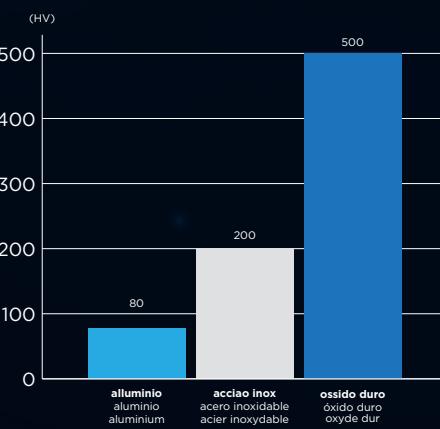
Materiale Material Matiériel	Durezza HV Dureza HV Dureté HV	Temperatura di fusione Temperatura de fusión Température de fusion	Coefficiente d'attrito Coeficiente de fricción Coefficient de friction	Capacità batteriostatica Capacidad bacteriostática Capacité Bactériostatique	Resistenza alla corrosione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



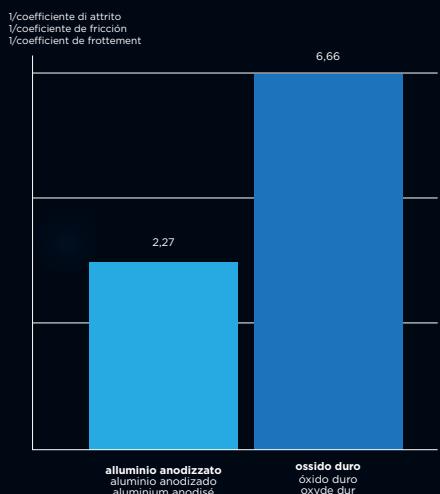
Resistenza al calore
Resistencia al calor
Résistance à la chaleur



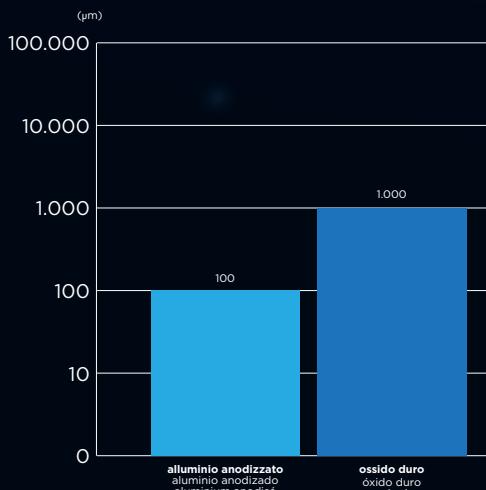
Durezza
Dureza
Dureté



Scorrevolezza
Deslizamiento
Glissement



Resistenza a urti e abrasioni
Resistencia a choques y abrasión
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 supérieurement 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 renforts 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.

Los 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.

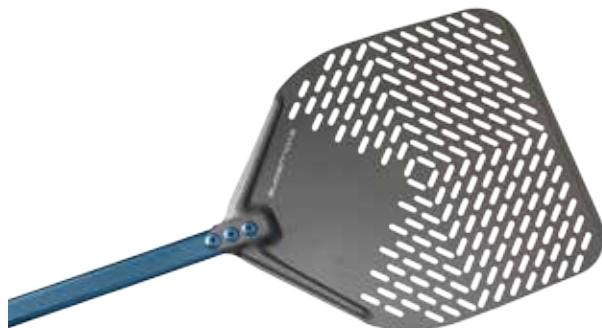
El mango de tubo ovalado favorece un buen agarre, mientras los nervios centrales internos garantizan una resistencia extrema.

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

RETTANGOLARE ASOLATA

RECTANGULAR PERFORADA

RECTANGULAIRE PERFORÉE



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

CODICE Código Code		●	●	●	Q	€
E-32RF/60		60	96	0,49	1	117,00
E-32RF/120	33	120	156	0,63	1	131,30
E-32RF		150	186	0,70	1	135,40
E-32RF/180		180	216	0,77	1	142,70
E-37RF/60		60	100	0,55	1	141,40
E-37RF/120	36	120	160	0,69	1	152,10
E-37RF		150	190	0,76	1	156,00
E-37RF/180		180	220	0,83	1	164,80
E-41RF/60		60	106	0,86	1	148,10
E-41RF/120	41	120	166	1,00	1	158,80
E-41RF		150	196	1,07	1	163,50
E-41RF/180		180	226	1,14	1	171,50
E-45RF/60		60	110	0,97	1	166,20
E-45RF/120	45	120	170	1,11	1	176,80
E-45RF		150	200	1,18	1	180,90
E-45RF/180		180	230	1,25	1	186,90
E-50RF/60		60	117	1,14	1	189,60
E-50RF/120	50	120	177	1,28	1	200,20
E-50RF		150	207	1,35	1	204,30
E-50RF/180		180	237	1,42	1	211,70

TONDA ASOLATA

REDONDA PERFORADA

RONDE PERFORÉE



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

CODICE Código Code		●	●	●	Q	€
E-32F/60		60	96	0,47	1	117,00
E-32F/120	33	120	156	0,61	1	131,30
E-32F		150	186	0,68	1	135,40
E-32F/180		180	216	0,75	1	142,70
E-37F/60		60	100	0,52	1	141,40
E-37F/120	36	120	160	0,66	1	152,10
E-37F		150	190	0,73	1	156,00
E-37F/180		180	220	0,80	1	164,80
E-41F/60		60	106	0,82	1	148,10
E-41F/120	41	120	166	0,96	1	158,80
E-41F		150	196	1,03	1	163,50
E-41R/180		180	226	1,1	1	171,50
E-45F/60		60	110	0,93	1	166,20
E-45F/120	45	120	170	1,07	1	176,80
E-45F		150	200	1,14	1	180,90
E-45F/180		180	230	1,12	1	186,90
E-50F/60		60	117	1,13	1	189,60
E-50F/120	50	120	177	1,27	1	200,20
E-50F		150	207	1,34	1	204,30
E-50F/180		180	237	1,41	1	211,70

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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



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



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



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



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

€ Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA DE ACERO INOXIDABLE

PETITE PELLE ACIER INOX



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

CODICE Código Code				Q	€
IE-17F/120		120	138	0,65	1 81,70
IE-17F	17	150	168	0,73	1 83,90
IE-17F/180		180	198	0,82	1 88,20
IE-20F/120		120	141	0,69	1 83,90
IE-20F	20	150	171	0,77	1 86,00
IE-20F/180		180	201	0,86	1 90,50
IE-23F/120		120	145	0,76	1 87,20
IE-23F	23	150	175	0,84	1 89,30
IE-23F/180		180	205	0,93	1 94,20
IE-26F/120		120	148	0,84	1 90,50
IE-26F	26	150	178	0,92	1 92,60
IE-26F/180		180	208	1,01	1 97,40

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		B AA • 0,67	Orientabile Ajustable Orienteable	1	65,60
ACE-SP	160	20x6xh11	B AA • 0,74	Orientabile Ajustable Orienteable	1	67,10
ACE-SP/180	190		B AA • 0,81	Orientabile Ajustable Orienteable	1	73,10

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

Dimensione 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



Evoluzione
Línea 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, forate e in rilievo, 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, perforadas y en relieve, 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 pizzaïolo professionnel: rectangulaires, rondes et au mètre, surfaces lisses, perforées et en relief, 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.

ACCIAIO INOX

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

INOX AD ALTO SCORRIMENTO

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

IL PALETTINO

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



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, 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 los 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 una toma 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.

ACERO INOXIDABLE

Las palas de acero utilizan acero inoxidable especial con bajo porcentaje de níquel para evitar alergias. Son ideales para quien desee un instrumento sumamente robusto, con reducida transmitancia de calor y la máxima seguridad.

INOXIDABLE DE ALTO DESLIZAMIENTO

Para quien desea el máximo deslizamiento también con el acero, la elección recae en las palas de gran deslizamiento. Gi.Metal utiliza una chapa de acero con una particular elaboración que imprime en la superficie un relieve de tipo grano de arroz. Esta particular fabricación permite reducir al mínimo la superficie de contacto entre la pala y la masa, disminuyendo así la fricción y permitiendo limitar el uso de la harina espolvoreada, dejando así el horno más limpio.

LA PALETA

Las paletas de la línea Azzurra son sólidas y ligeras, disponibles tanto en versión maciza 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.

ACIER INOX

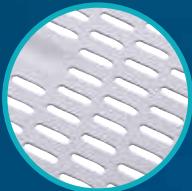
Les pelles en acier utilisent un acier inoxydable spécial, à faible teneur en Nickel afin d'éviter tout phénomène d'allergie. Elles sont idéales pour ceux qui recherchent un ustensile hautement robuste avec une transmission de chaleur réduite et un maximum de sécurité.

INOX À HAUT POUVOIR GLISSANT

Pour ceux qui recherchent un maximum de glissement même avec l'acier, le choix se reporte sur les pelles à haut pouvoir glissant. Gi.Metal utilise une lame d'acier traitée spécialement qui confère à la surface un relief en forme de grains de riz. Ce traitement particulier permet de réduire au minimum la surface de contact entre la pelle et la pâte et, par conséquent, de diminuer la friction, pour permettre de limiter l'emploi de la farine de saupoudrage laissant ainsi le four plus propre.

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 fentes et diffuses 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.

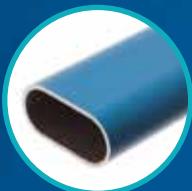
Les renfortements sur la tête la rendent plus rigide en garantissant la stabilité et la prise en charge de pizzas plus lourdes.



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.

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		60	93	0,49	1	65,90
A-30R/120	30	120	153	0,63	1	73,90
A-30R		150	183	0,70	1	76,90
A-30R/180		180	213	0,77	1	81,90
A-32R/60		60	96	0,56	1	70,10
A-32R/120		120	156	0,70	1	78,80
A-32R	33	150	186	0,77	1	81,90
A-32R/180		180	216	0,84	1	87,10
A-32R/200		200	236	0,89	1	91,70
A-37R/60		60	100	0,64	1	80,90
A-37R/120		120	160	0,78	1	89,70
A-37R	36	150	190	0,85	1	92,70
A-37R/180		180	220	0,92	1	98,90
A-37R/200		200	240	0,97	1	103,00
A-41R/60		60	106	0,99	1	97,90
A-41R/120	41	120	166	1,13	1	106,10
A-41R		150	196	1,21	1	109,70
A-41R/180		180	226	1,28	1	115,90
A-45R/60		60	110	1,14	1	108,70
A-45R/120		120	170	1,28	1	117,00
A-45R	45	150	200	1,35	1	120,00
A-45R/180		180	230	1,42	1	126,70
A-50R/60		60	117	1,39	1	120,00
A-50R/120		120	177	1,53	1	128,80
A-50R	50	150	207	1,60	1	132,90
A-50R/180		180	237	1,67	1	138,10

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		60	93	0,43	1	88,10
A-30RF/120	30	120	153	0,57	1	96,10
A-30RF		150	183	0,64	1	99,10
A-30RF/180		180	213	0,71	1	104,10
A-32RF/60		60	96	0,49	1	92,70
A-32RF/120		120	156	0,63	1	101,00
A-32RF	33	150	186	0,70	1	104,10
A-32RF/180		180	216	0,77	1	109,70
A-32RF/200		200	236	0,82	1	114,90
A-37RF/60		60	100	0,55	1	108,70
A-37RF/120		120	160	0,69	1	117,00
A-37RF	36	150	190	0,76	1	120,00
A-37RF/180		180	220	0,83	1	126,70
A-37RF/200		200	240	0,88	1	131,90
A-41RF/60		60	106	0,86	1	113,90
A-41RF/120	41	120	166	1,00	1	122,10
A-41RF		150	196	1,07	1	125,70
A-41RF/180		180	226	1,14	1	131,90
A-45RF/60		60	110	0,97	1	127,80
A-45RF/120		120	170	1,11	1	136,00
A-45RF	45	150	200	1,18	1	139,10
A-45RF/180		180	230	1,25	1	143,70
A-50RF/60		60	117	1,14	1	145,80
A-50RF/120		120	177	1,28	1	154,00
A-50RF	50	150	207	1,35	1	157,10
A-50RF/180		180	237	1,42	1	162,80

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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

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

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

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

Q
 Lotto minimo
 Lote mínimo
 Lot minimum

€
 Prezzo unitario
 Precio pieza
 Prix unitaire

ALLUMINIO TONDA

ALUMINIO REDONDA

ALUMINIUM RONDE



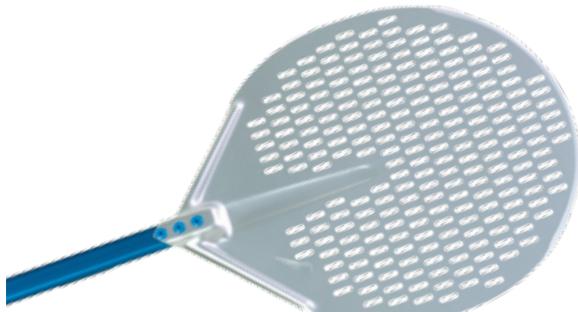
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
 > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
 > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

CODICE	Código Code				Q	€
A-30/60		60	93	0,45	1	65,90
A-30/120		120	153	0,59	1	73,90
A-30	30	150	183	0,66	1	76,90
A-30/180		180	213	0,73	1	81,90
A-32/60		60	96	0,52	1	70,10
A-32/120		120	156	0,66	1	78,80
A-32	33	150	186	0,73	1	81,90
A-32/180		180	216	0,80	1	87,10
A-32/200		200	236	0,85	1	91,70
A-37/60		60	100	0,59	1	80,90
A-37/120		120	160	0,73	1	89,70
A-37	36	150	190	0,80	1	92,70
A-37/180		180	220	0,87	1	98,90
A-37/200		200	240	0,92	1	103,00
A-41/60		60	106	0,95	1	97,90
A-41/120		120	166	1,09	1	106,10
A-41	41	150	196	1,16	1	109,70
A-41/180		180	226	1,23	1	115,90
A-45/60		60	110	1,06	1	108,70
A-45/120		120	170	1,20	1	117,00
A-45	45	150	200	1,27	1	120,00
A-45/180		180	230	1,34	1	126,70
A-50/60		60	117	1,28	1	120,00
A-50/120		120	177	1,42	1	128,80
A-50	50	150	207	1,49	1	132,90
A-50/180		180	237	1,56	1	138,10

ALLUMINIO TONDA ASOLATA

ALUMINIO REDONDA PERFORADA

ALUMINIUM RONDE PERFORÉE



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

CODICE	Código Code				Q	€
A-30F/60		60	93	0,41	1	88,10
A-30F/120		120	153	0,55	1	96,10
A-30F	30	150	183	0,62	1	99,10
A-30F/180		180	213	0,69	1	104,10
A-32F/60		60	96	0,47	1	92,70
A-32F/120		120	156	0,61	1	101,00
A-32F	33	150	186	0,68	1	104,10
A-32F/180		180	216	0,75	1	109,70
A-32F/200		200	236	0,80	1	114,90
A-37F/60		60	100	0,52	1	108,70
A-37F/120		120	160	0,66	1	117,00
A-37F	36	150	190	0,73	1	120,00
A-37F/180		180	220	0,80	1	126,70
A-37F/200		200	240	0,85	1	131,90
A-41F/60		60	106	0,82	1	113,90
A-41F/120		120	166	0,96	1	122,10
A-41F	41	150	196	1,03	1	125,70
A-41F/180		180	226	1,10	1	131,90
A-45F/60		60	110	0,93	1	127,80
A-45F/120		120	170	1,07	1	136,00
A-45F	45	150	200	1,14	1	139,10
A-45F/180		180	230	1,21	1	143,70
A-50F/60		60	117	1,13	1	145,80
A-50F/120		120	177	1,27	1	154,00
A-50F	50	150	207	1,34	1	157,10
A-50F/180		180	237	1,41	1	162,80

LEGENDA

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

INOX TONDA

INOX REDONDA

INOX RONDE



- > Testa acciaio inox, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de acero, mango anodizado azul
- > Tête acier, manche anodisé bleu

CODICE Código Code						Q	€
I-32/120			120	156	0,90	1	64,90
I-32			150	186	0,97	1	67,00
I-32/180			180	216	1,04	1	72,70
I-32/200			200	236	1,09	1	77,80
I-37/120			120	160	1,01	1	70,10
I-37			150	190	1,08	1	72,70
I-37/180			180	220	1,15	1	78,80
I-37/200			200	240	1,20	1	83,00

INOX RETTANGOLARE

INOX RECTANGULAR

INOX RECTANGULAIRE



- > Testa acciaio inox, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de acero, mango anodizado azul
- > Tête acier, manche anodisé bleu

CODICE Código Code						Q	€
I-32R/120			120	156	0,97	1	64,90
I-32R			150	186	1,04	1	67,00
I-32R/180			180	216	1,11	1	72,70
I-32R/200			200	236	1,16	1	77,80
I-37R/120			120	160	1,08	1	70,10
I-37R			150	190	1,15	1	72,70
I-37R/180			180	220	1,22	1	78,80
I-37R/200			200	240	1,27	1	83,00

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-32RS), 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.

LEGENDA

 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
 Lote mínimo
 Lot minimum

 Prezzo unitario
 Precio pieza
 Prix unitaire

INOX ALTO SCORRIMENTO RETTANGOLARE

INOX ALTO DESLIZAMIENTO RECTANGULAR

INOX HAUT GLISSEMENT RECTANGULAIRE



- > Testa inox alto scorrimento, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de acero inoxidable, alto deslizamiento, mango anodizado azul
- > Tête inox haut glissement, manche anodisé bleu

CODICE Código Code				Q	€
IB-32R/120		120	156	0,91	1 88,10
IB-32R	33	150	186	0,98	1 90,70
IB-32R/180		180	216	1,05	1 96,90
IB-32R/200		200	236	1,10	1 101,00
IB-37R/120		120	160	0,97	1 96,90
IB-37R	36	150	190	1,04	1 98,90
IB-37R/180		180	220	1,11	1 104,10
IB-37R/200		200	240	1,16	1 108,70

INOX ALTO SCORRIMENTO TONDA

INOX ALTO DESLIZAMIENTO REDONDA

INOX HAUT GLISSEMENT RONDE



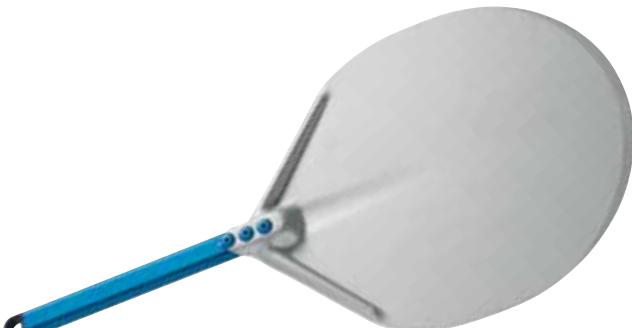
- > Testa inox alto scorrimento, manico anodizzato azzurro
- > Cabeza de acero inoxidable, alto deslizamiento, mango anodizado azul
- > Tête inox haut glissement, manche anodisé bleu

CODICE Código Code				Q	€
IB-32/120		120	156	0,81	1 88,10
IB-32	33	150	186	0,88	1 90,70
IB-32/180		180	216	0,95	1 96,90
IB-32/200		200	236	1,00	1 101,00
IB-37/120		120	160	0,96	1 96,90
IB-37	36	150	190	1,03	1 98,90
IB-37/180		180	220	1,10	1 104,10
IB-37/200		200	240	1,15	1 108,70

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 47,50
A-32C	33	30	67	0,47	1 52,50
A-37C	36	30	70	0,53	1 59,40
A-41C	41	30	76	0,86	1 83,30
A-45C	45	30	81	1,01	1 92,30
A-50C	50	30	87	1,23	1 101,80

LEGENDA

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				Q	€
I-17/75		75	93	0,54	1 61,80
I-17/120		120	138	0,68	1 64,90
I-17	17	150	168	0,77	1 67,00
I-17/180		180	198	0,85	1 71,60
I-17/200		200	218	0,94	1 76,80
I-20/75		75	96	0,59	1 64,90
I-20/120		120	141	0,73	1 68,00
I-20	20	150	171	0,81	1 70,10
I-20/180		180	201	0,90	1 75,80
I-20/200		200	221	0,98	1 79,90
I-23/75		75	100	0,67	1 67,00
I-23/120		120	145	0,81	1 70,10
I-23	23	150	175	0,89	1 72,70
I-23/180		180	205	0,98	1 77,80
I-23/200		200	225	1,06	1 81,90
I-26/75		75	103	0,76	1 70,10
I-26/120		120	148	0,90	1 73,70
I-26	26	150	178	0,98	1 76,80
I-26/180		180	208	1,07	1 80,90
I-26/200		200	228	1,15	1 85,00

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 7,80

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		75	93	0,51	1 74,70
I-17F/120		120	138	0,65	1 77,80
I-17F	17	150	168	0,73	1 79,90
I-17F/180		180	198	0,82	1 84,00
I-17F/200		200	218	0,90	1 88,10
I-20F/75		75	96	0,55	1 76,80
I-20F/120		120	141	0,69	1 79,90
I-20F	20	150	171	0,77	1 81,90
I-20F/180		180	201	0,86	1 86,10
I-20F/200		200	221	0,94	1 90,70
I-23F/75		75	100	0,62	1 79,90
I-23F/120		120	145	0,76	1 83,00
I-23F	23	150	175	0,84	1 85,00
I-23F/180		180	205	0,93	1 89,70
I-23F/200		200	225	1,01	1 94,80
I-26F/75		75	103	0,70	1 83,00
I-26F/120		120	148	0,84	1 86,10
I-26F	26	150	178	0,92	1 88,10
I-26F/180		180	208	1,01	1 92,70
I-26F/200		200	228	1,09	1 96,90



SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE		*	Q	€
PRO32	2,88	A-32R+I-20+AC-SP+AC-APM +AC-ROP6+ AC-STP31+AC-MS90	1	269,40
PRO37	2,96	A-37R+I-20+AC-SP+AC-APM +AC-ROP6+ AC-STP31+AC-MS90	1	281,20

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE		*	Q	€
PRO32F	2,77	A-32RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+ AC-ROP6+AC-STP31+AC-MS90	1	298,20
PRO37F	2,83	A-37RF+I-20F+AC-SP+AC-APM +AC-ROP6+AC-STP31+AC-MS90	1	313,70

LEGENDA LEYENDA LÉGENDE

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)

Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques

Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PALAS Y EJES 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 renforts, 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



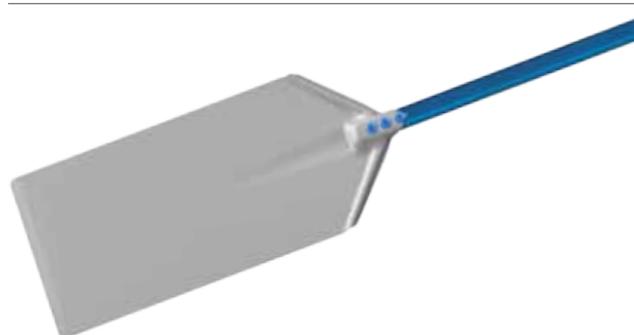
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
 > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
 > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

CODICE					Q	€
AMP-3060/30		30	98	1,14	1	102,50
AMP-3060/60	30x60	60	128	1,22	1	107,50
AMP-3060		120	188	1,37	1	115,50
AMP-3080/30		30	118	1,36	1	111,00
AMP-3080/60	30x80	60	148	1,44	1	116,00
AMP-3080		120	208	1,59	1	124,00
AMP-4060/30		30	104	1,48	1	111,00
AMP-4060/60	40x60	60	134	1,56	1	116,00
AMP-4060		120	194	1,71	1	124,00
AMP-4080/30		30	123	1,86	1	121,00
AMP-4080/60	40x80	60	153	1,78	1	126,00
AMP-4080		120	213	2,24	1	134,00

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					Q	€
AM-2340/30		30	77	0,67	1	79,90
AM-2340/60	23x40	60	107	0,75	1	86,10
AM-2340/120		120	166	0,66	1	93,80
AM-2340/150		150	196	0,96	1	101,50

ALLUMINIO A METRO ASOLATA

ALUMINIO POR METRO PERFORADA

ALUMINIUM AU MÈTRE PERFORÉE



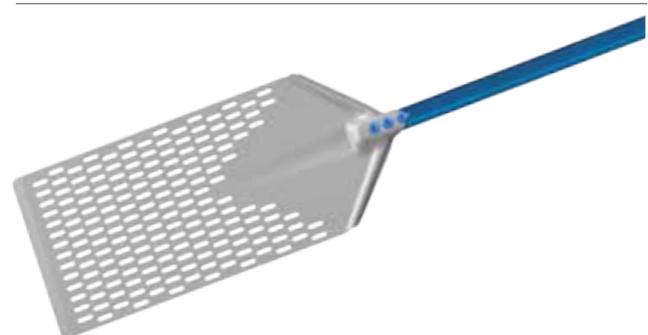
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro
 > Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul
 > Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

CODICE					Q	€
AMP-3060F/30		30	98	0,90	1	135,00
AMP-3060F/60	30x60	60	128	0,98	1	140,00
AMP-3060F		120	188	1,13	1	148,00
AMP-3080F/30		30	118	1,13	1	146,00
AMP-3080F/60	30x80	60	148	1,21	1	151,00
AMP-3080F		120	208	1,36	1	159,00
AMP-4060F/30		30	104	1,27	1	146,00
AMP-4060F/60	40x60	60	134	1,35	1	151,00
AMP-4060F		120	194	1,50	1	159,00
AMP4080F/30		30	123	1,52	1	151,00
AMP4080F/60	40x80	60	153	1,60	1	156,00
AMP4080F		120	213	1,75	1	164,00

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					Q	€
AM-2340F/30		30	77	0,58	1	90,20
AM-2340F/60	23x40	60	107	0,66	1	96,40
AM-2340F/120		120	166	0,80	1	104,10
AM-2340F/150		150	196	0,87	1	111,80

ALLUMINIO ASSE A METRO

TABLA POR METRO EN ALUMINIO

PLANCHE À MÈTRE EN ALUMINIUM



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

CODICE Código Code				Q	€
AM-2550A	25X50	25X40	0,48	1	59,80
AM-3070A	30X70	30X60	1,09	1	73,20
AM-3090A	30x90	30X80	1,37	1	89,30
AM-4070A	40X70	40X60	1,46	1	87,60
AM-4090A	40X90	40X80	1,89	1	100,00
AM-40110A	40X110	40X100	2,32	1	115,50

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	77,30
AM-3070AF	30X70	30X60	0,97	1	105,10
AM-3090AF	30x90	30X80	1,25	1	128,80
AM-4070AF	40X70	40X60	1,29	1	125,00
AM-4090AF	40X90	40X80	1,66	1	150,00
AM-40110AF	40X110	40X100	2,03	1	175,00

DIMENSIONI DISPONIBILI

DIMENSIONES DISPONIBLES | DIMENSIONS DISPONIBLES



40x110 cm

40x90 cm

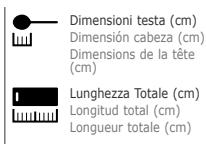
30x90 cm

40x70 cm

30x70 cm

25x50 cm

LEGENDA
LEYENDA
LÉGENDE



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

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

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

Q Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

€ Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire



ALTA PRESTAZIONE
ALTO RENDIMIENTO
HAUTE PERFORMANCE



Napoletana

 Una linea progettata per rispondere alle esigenze dei pizaioli 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 effettuata con incisione laser.



LA ELECCIÓN DE LOS MAESTROS PIZZEROS

La línea compuesta por pala y paletas 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 PIZZAΪOLOS

La ligne composée de pelle et de petite pelle a été conçue pour répondre aux besoins des pizzaïolos 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 pizzaïols 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 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.

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	1 111,80
AN-37RF	36	150	190	0,99	1 127,80
AN-41RF	41	150	196	1,19	1 132,90
AN-45RF	45	150	200	1,35	1 146,80
AN-50RF	50	150	207	1,57	1 164,80

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	0,82	1 83,00
IN-17F/180			180	0,91	1 87,10
IN-20F		20	150	0,92	1 85,00
IN-20F/180			180	1,01	1 89,70
IN-23F		23	150	1,05	1 88,10
IN-23F/180			180	1,14	1 92,70
IN-26F		26	150	1,17	1 91,70
IN-26F/180			180	1,26	1 95,80

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

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

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

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

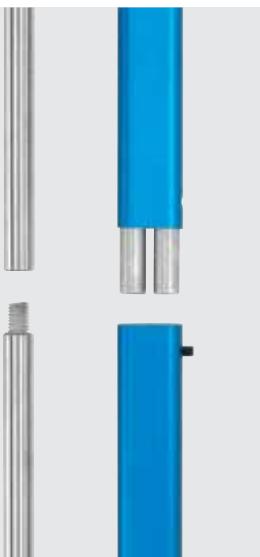
Embalaje facilitado, riesgo de daño reducido, ahorro de los gastos de porte.

Añada una **S** final al Código Producto (ejemplo AN-32RF**S**), para recibir la pala desmontable al precio de € 12,90 además.

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

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

Rajoutez une **S** finale au Code Produit (exemple AN-32RF**S**), afin d'avoir votre pelle démontable au prix de € 12,90 en plus.



LEGENDA LEYENDA LEGENDE

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

Lunghezza manico (cm)
Longitud mango (cm)
Longeur 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



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 pizzaïolos qui font des pizzas sans gluten qui maintient les caractéristiques de la Ligne Azzurra mais qui se différentie 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



ITALIA 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 sommini-strazione/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 paletti-no per girare e sfornare la pizza ed una spazzola che mantengono le caratteristiche della Linea Azzurra, ma che si differenziano grazie al vivace verde dei manici e ad un logo creato appositamente e inciso su manico e testa pala. Il focus è sul colore verde, che permetterà al pizzaiolo di differenziare al meglio i suoi strumenti all'interno dell'ambiente di lavoro, permettendogli di lavorare in sicurezza, con estrema efficienza, minimizzando il rischio di contaminazioni. Il tutto per salvaguardare la salute dei clienti affetti da celiachia.

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

PORTAPALE GLUTEN FREE

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

Può contenere fino a 6 pezzi: 2 pale di diverse dimensioni, 2 supporti per palettino e spazzola e 2 spazi per accessori. Permette di agganciare i palettini con la testa in basso, con minori rischi di scottature involontarie. Le alette a metà altezza evitano che palettino e spazzola ondeggino quando agganciati ed è possibile utilizzarle per appendere altri due strumenti (es. pala corta, tagliapasta, spatola...). La base è in marmo per una maggiore stabilità. L'ingombro è minimo, rendendo possibile posizionarlo anche in piccoli spazi.

ESPAÑA 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 Celiaquía) 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.

PORТАPALAS GLUTEN FREE

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

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

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



SÉCURITÉ ET ÉGARD À LA SANTÉ

NON À LA CONTAMINATION

Les pizzerias qui décident d'introduire des plats pour coeliaques 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 Cœliaquie) 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 diffèrentient par le vert vif des manches et par un logo spécialement créé et incisé sur le manche et la tête de la pelle. L'accent est placé sur la couleur verte qui permettra au pizzaïolo de mieux différencier ses ustensiles dans le lieu de travail et lui permettra de travailler en sécurité, avec le maximum d'efficacité tout en minimisant le risque de contamination. Ceci pour préserver la santé des clients souffrant de cœliaquie.

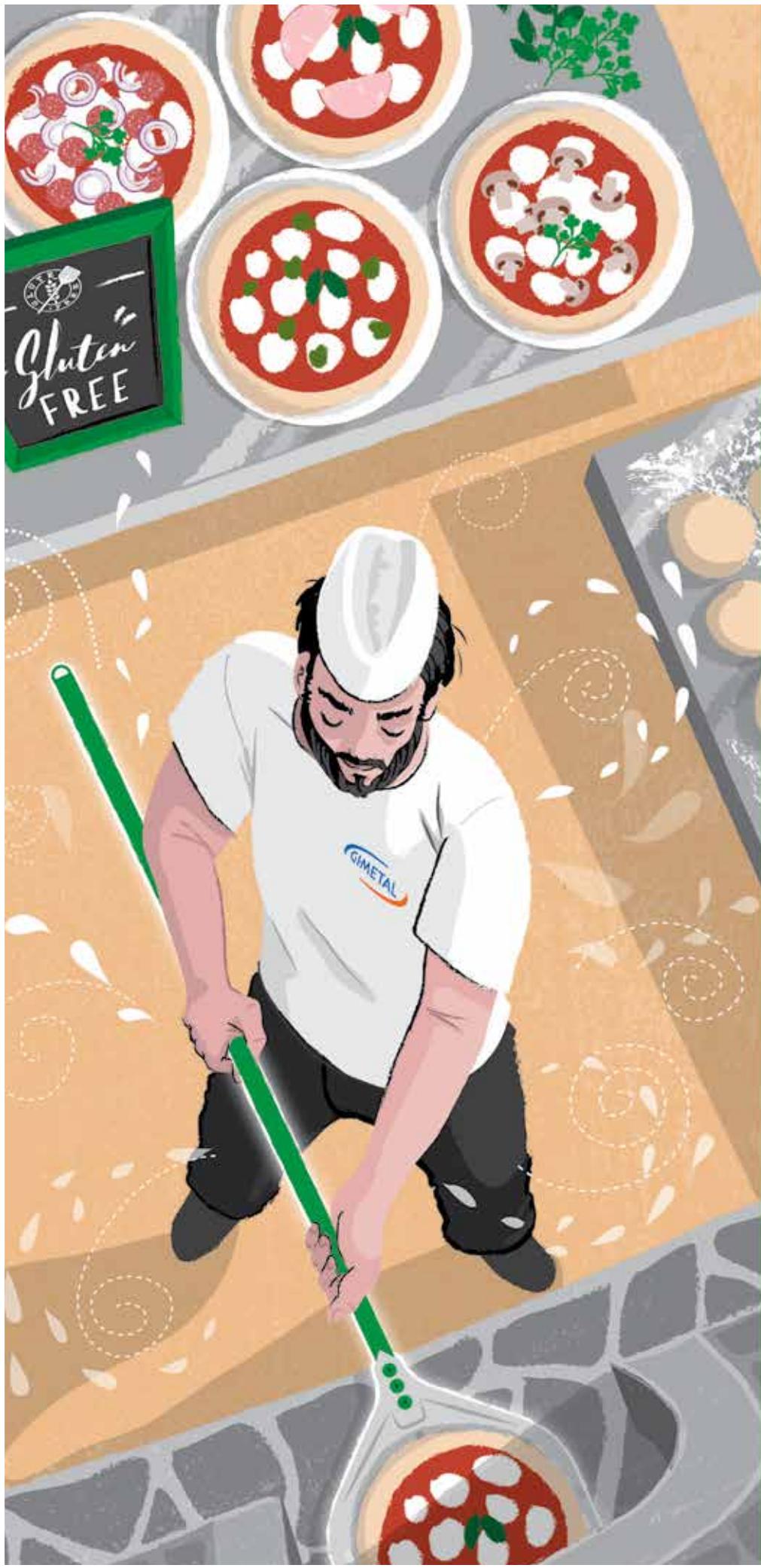
Un autre aspect important est la communication qui ajoute valeur et prestige au local: aux yeux du client coeliaque, l'emploi d'ustensiles consacrés révèle toute l'attention que peuvent porter le propriétaire et le personnel à ses besoins.

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.



GI-METAL

QUANDO L'INGREDIENTE PIÙ IMPORTANTE È LA SICUREZZA

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

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

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





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

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 renforts 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.

ALLUMINIO RETTANGOLARE SPECIALE GF
ALUMINIO RECTANGULAR ESPECIAL GF
ALUMINIUM RECTANGULAIRE SPÉCIALE 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				Q	€
AG-32RF	33	150	186	0,70	1 114,90
AG-37RF	36	150	190	0,76	1 130,90

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)



Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum



Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

PALETTINO INOX ASOLATO SPECIALE GF

PALA PEQUEÑA 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				Q	€
IG-20F	20	150	171	0,77	1 87,10
IG-23F	23	150	175	0,84	1 90,70



SPAZZOLA PROFESSIONALE SPECIALE GF

CEPILLO PROFESIONAL ESPECIAL GF

BROSSE PROFESSIONNELLE SPÉCIALE GF



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

CODICE	Código	Code				*	Q	€
AC-SP GF	160	20x6xh11	B	AA	0,74	Orientabile Ajustable Orienteable	1	74,70

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Dimensioni spazzola (cm) Dimensión cepillo (cm) Dimensions brosse (cm)
	Materiale setole Material cerdas Matiériaux poils	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 Aluminio anodizado Aluminium anodisé	B	Ottone Latón Laiton

APPENDIPALE SPECIALE GF

SOPORTO PARA PALAS ESPECIALES GF

SUPPORT POUR PELLES SPÉCIAL GF



- > Portapale autoportante in acciaio inox con base in marmo e cartello con logo Gluten Free.
- > Soporte 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				*	Q	€
AC-PPF GF	25x35xh233	SM	6	8,40	1	158,50		

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

#	Codice Código Code	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)	Material Material Material
			Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
			*
SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier Inox/Base marbre		



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



■ ■ ■ ■ Scorrivolezza / 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.

Impugnature 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 araños, 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.

Disponible en 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).



FRANÇAIS ROUSTE ET FONCTIONNELLE

STRUCTURE ROUSTE

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 pizzas 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 expander.

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 ROUSTE 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	●	●	●	●	Q	€
R-32R/60			60	102	0,78	1	61,30	
R-32R/120			120	162	0,94	1	64,40	
R-32R	33		150	192	1,02	1	66,50	
R-32R/180			180	222	1,11	1	69,60	
R-37R/60			60	106	0,88	1	66,50	
R-37R/120			120	166	1,04	1	69,60	
R-37R	36		150	196	1,12	1	72,70	
R-37R/180			180	226	1,21	1	75,80	
R-41R/60			60	113	1,13	1	86,10	
R-41R/120			120	173	1,29	1	89,10	
R-41R	41		150	203	1,37	1	91,70	
R-41R/180			180	233	1,46	1	94,80	
R-45R/60			60	116	1,29	1	94,80	
R-45R/120			120	176	1,45	1	97,90	
R-45R	45		150	206	1,53	1	100,50	
R-45R/180			180	236	1,62	1	103,60	
R-50R/60			60	121	1,52	1	112,80	
R-50R/120			120	181	1,68	1	115,90	
R-50R	50		150	211	1,76	1	118,50	
R-50R/180			180	241	1,85	1	121,60	

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	€
R-32RF/60			60	102	0,76	1	72,70	
R-32RF/120			120	162	0,92	1	75,80	
R-32RF	33		150	192	0,99	1	77,80	
R-32RF/180			180	222	1,07	1	81,40	
R-37RF/60			60	106	0,85	1	78,30	
R-37RF/120			120	166	1,01	1	81,40	
R-37RF	36		150	196	1,09	1	83,50	
R-37RF/180			180	226	1,18	1	86,60	
R-41RF/60			60	113	1,11	1	97,40	
R-41RF/120			120	173	1,27	1	100,50	
R-41RF	41		150	203	1,35	1	102,50	
R-41RF/180			180	233	1,44	1	105,60	
R-45RF/60			60	116	1,22	1	106,70	
R-45RF/120			120	176	1,38	1	109,70	
R-45RF	45		150	206	1,46	1	111,80	
R-45RF/180			180	236	1,55	1	114,90	
R-50RF/60			60	121	1,44	1	124,70	
R-50RF/120			120	181	1,60	1	127,80	
R-50RF	50		150	211	1,68	1	129,80	
R-50RF/180			180	241	1,77	1	132,90	

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

Dimensione 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				Q	€
IR-17/120		120	138	0,82	1 51,00
IR-17	17	150	168	0,95	1 53,10
IR-17/180		180	198	1,16	1 57,70
IR-20/120		120	141	0,92	1 53,10
IR-20	20	150	171	1,05	1 56,70
IR-20/180		180	201	1,26	1 59,80
IR-23/120		120	144	1,05	1 56,70
IR-23	23	150	174	1,18	1 58,80
IR-23/180		180	204	1,39	1 61,80
IR-26/120		120	148	1,20	1 58,80
IR-26	26	150	178	1,33	1 60,80
IR-26/180		180	208	1,54	1 63,90

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	Q	€
R-PA2	0,1	4 7,30

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	€
IR-17F/120		120	138	0,78	1 60,80
IR-17F	17	150	168	0,91	1 62,90
IR-17F/180		180	198	1,12	1 66,00
IR-20F/120		120	141	0,88	1 62,90
IR-20F	20	150	171	1,01	1 64,90
IR-20F/180		180	201	1,22	1 68,00
IR-23F/120		120	144	1,01	1 64,90
IR-23F	23	150	174	1,14	1 67,00
IR-23F/180		180	204	1,35	1 70,10
IR-26F/120		120	148	1,14	1 67,00
IR-26F	26	150	178	1,27	1 69,10
IR-26F/180		180	208	1,48	1 72,70

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE Código Code	Q	Caratteristiche Features Eigenschaften	€
STANDARD32	3,89	R-32R+IR-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M +AC-TPM	1 183,40
STANDARD37	3,99	R-37R+IR-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M +AC-TPM	1 189,10



USO DOMESTICO
USO DOMÉSTICO
UTILISATION MENAGÈRE



AMICA



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 privato che occasionalmente usa il suo fornetto pizza e ricerca uno strumento di qualità, leggero e maneggevole senza dover rinunciare ad un'estetica curata e piacevole.

🇪🇸 Una línea diseñada para el particular que ocasionalmente usa su horno de pizza y busca un instrumento de calidad, ligero y manejable, sin tener que renunciar a una estética agradable y ordenada.

🇫🇷 Une ligne pensée pour le privé qui, occasionnellement, utilise son four à pizza et recherche un ustensile de qualité, léger et maniable sans devoir renoncer à une esthétique soignée et plaisant.





USO DOMESTICO

LEGGEREZZA

Tutti i modelli della linea amica sono leggeri per incontrare la praticità di un uso saltuario. Le pale nella versione forata presentano fori, appositamente studiati per ottimizzare la scorrevolezza e scaricare l'eventuale farina in eccesso, rimasta sotto l'impasto.

RESISTENTE E SICURA

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

ERGONOMIA

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

MISURE

Le misure della testa variano da 29cm a 45cm: un'offerta ampia per accontentare sia chi cerca uno strumento per movimentare pizze più piccole, sia per le pizze più grandi. Per assecondare le diverse dimensioni dei forni, anche i manici spaziano da 60cm a 150 cm.

MATERIALI

È possibile scegliere tra diversi materiali della testa: alluminio anodizzato, alluminio non trattato, alluminato e acciaio inox. Solo la pala in acciaio inox è di forma rotonda, le altre sono tutte rettangolari.



USO DOMÉSTICO

LIGEREZA

Todos los modelos de la línea Amica son ligeros y ofrecen comodidad para un uso esporádico. Las palas en la versión perforada tienen agujeros, especialmente diseñados para optimizar el deslizamiento y descargar cualquier exceso de harina que quede debajo de la mesa.

RESISTENTE Y SEGURA

La unión de la cabeza y el mango está formada por la superposición de dos elementos fijados por tres remaches grandes, alineados, que garantizan seguridad e inmovilidad.

ERGONOMÍA

Los mangos tubulares favorecen una buena toma y el deslizamiento, evitando la rotación.

DIMENSIONES

Los tamaños de la cabeza varían de 29 cm a 45 cm: una amplia oferta para satisfacer a aquellos que buscan un instrumento para mover tanto pizzas pequeñas como pizzas más grandes. Para acomodar los diferentes tamaños de los hornos, los mangos también varían de 60 cm a 150 cm.

MATERIALES

Puede elegir entre diferentes materiales para la cabeza: aluminio anodizado, aluminio no tratado, aluminio y acero inoxidable. Solo la pala de acero inoxidable tiene forma redonda, las otras son todas rectangulares.



FR UTILISATION MÉNAGÈRE

LÉGÈRETÉ

Tous les modèles de la ligne Amica sont légers pour répondre à l'exigence de commodité d'une utilisation occasionnelle. Dans la version perforée, les orifices des pelle sont étudiés pour optimiser le glissement et évacuer l'éventuelle farine en excès, présente sous le patône.

RÉSISTANTE ET SÛRE

La tête est fixée au manche par la superposition de deux éléments assurée par trois grands rivets alignés qui garantissent sécurité et inamovibilité.

ERGONOMIE

Les manches en tubulaire ovale favorisent une bonne prise et le glissement, en empêchant la rotation.

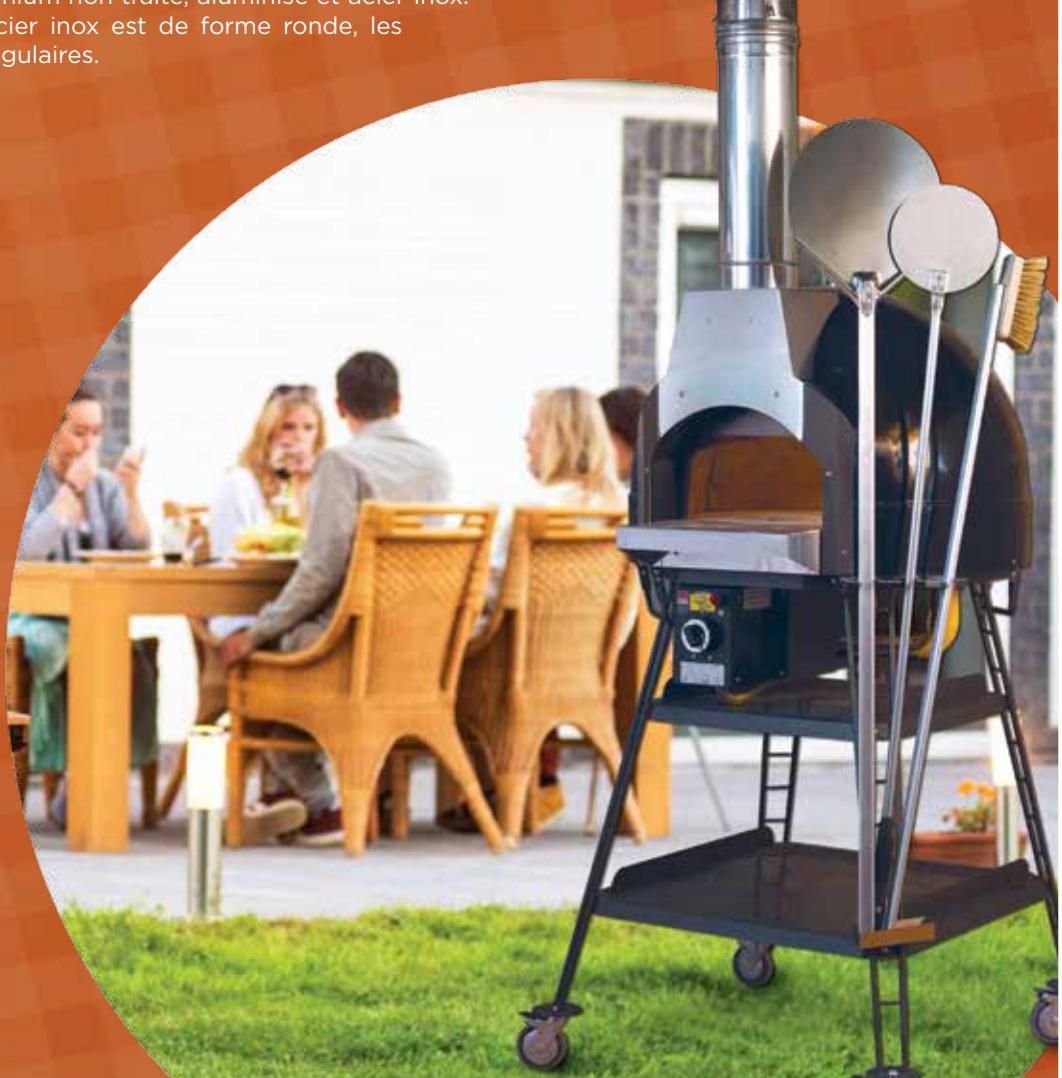
DIMENSIONS

Les dimensions de la tête varient de 29 cm à 45 cm: une large offre pour satisfaire qui recherche un instrument pour gérer aussi bien de petites pizzas que pizzas plus grandes. Pour permettre de travailler aussi dans fours de plusieurs dimensions, la longueur de manches varie de 60 cm à 150 cm.

MATÉRIAUX

Il est possible de choisir parmi différents matériaux de la tête: aluminium anodisé, aluminium non traité, aluminisé et acier inox.

Seulement la pelle en acier inox est de forme ronde, les autres sont toutes rectangulaires.



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	mm	mm	mm	kg	Q	€
AF-32R/60			60	92	0,50	1	52,10	
AF-32R/120	32		120	152	0,64	1	59,80	
AF-32R			150	182	0,71	1	62,40	
AF-37R/60			60	96	0,58	1	58,20	
AF-37R/120	36		120	156	0,72	1	64,40	
AF-37R			150	186	0,79	1	66,50	
AF-41R/60			60	102	0,69	1	69,10	
AF-41R/120	41		120	162	0,83	1	75,80	
AF-41R			150	192	0,90	1	77,80	
AF-45R/60			60	107	0,83	1	80,40	
AF-45R/120	45		120	167	0,97	1	86,60	
AF-45R			150	197	1,04	1	89,10	

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	mm	mm	mm	kg	Q	€
AF-32RF/60			60	92	0,48	1	59,30	
AF-32RF/120	32		120	152	0,62	1	65,50	
AF-32RF			150	182	0,69	1	67,50	
AF-37RF/60			60	96	0,56	1	63,40	
AF-37RF/120	36		120	156	0,70	1	69,60	
AF-37RF			150	186	0,77	1	72,70	
AF-41RF/60			60	102	0,67	1	75,20	
AF-41RF/120	41		120	162	0,81	1	81,40	
AF-41RF			150	192	0,88	1	83,50	
AF-45RF/60			60	107	0,81	1	86,10	
AF-45RF/120	45		120	167	0,95	1	92,70	
AF-45RF			150	197	1,02	1	94,80	



ALLUMINIO RETTANGOLARE
ALUMINIO RECTANGULAR
ALUMINIUM RECTANGULAIRE


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

CODICE Código Code				Q	€
AE-29R/60		60	90	0,48	12 28,40
AE-29R/75	29x27	75	105	0,52	12 29,40
AE-29R/120		120	150	0,62	12 31,50
AE-29R/150		150	180	0,69	12 32,50
AE-32R/60		60	93	0,54	12 32,50
AE-32R/75	32x30	75	108	0,50	12 34,00
AE-32R/120		120	153	0,68	12 37,60
AE-32R/150		150	183	0,75	12 38,70

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		60	91	0,65	12 29,90
I-29/75	29	75	106	0,68	12 30,90
I-29/120		120	151	0,79	12 33,00
I-29/150		150	181	0,87	12 35,10

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 27,30
F-32R/L			150	183	0,95 12 28,40

PALETTINO INOX

PALETA DE ACERO INOXIDABLE PETITE PELLE INOX



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

					Q	€	
R-17/120		17	120	136	0,73	1	44,30
R-17			150	166	0,86	1	46,40
R-20/120		20	120	139	0,78	1	46,40
R-20			150	169	0,91	1	48,50
R-23/120		23	120	142	0,86	1	48,50
R-23			150	172	0,99	1	50,50
R-26/120		26	120	145	0,94	1	50,50
R-26			150	175	1,07	1	53,10

PALETTINO ALLUMINATO

PALETA DE ACERO ALUMINADO PETITE PELLE ALUMINISÉE



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

					Q	€	
F-20		20	120	139	0,78	12	26,30
F-20/L			150	169	0,88	12	27,30

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



Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques

PALETTINO INOX ASOLATO

PALETA PERFORADA DE ACERO INOXIDABLE PETITE PELLE INOX PERFORÉE



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

					Q	€	
R-17F/120		17	120	136	0,68	1	53,10
R-17F			150	166	0,81	1	55,70
R-20F/120		20	120	139	0,73	1	55,70
R-20F			150	169	0,86	1	57,70
R-23F/120		23	120	142	0,79	1	57,70
R-23F			150	172	0,92	1	59,80
R-26F/120		26	120	145	0,88	1	59,80
R-26F			150	175	1,01	1	62,40

RICAMBIO PALETTINO AMICA

REPUESTO PALETA AMICA

PIÈCE DE RECHANGE PETITE PELLE AMICA



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

		Q	€
R-PA2		0,1	7,30

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE Código Code	■	*	Q	€
SET2	2,41	ACH-PP3+F-32R+F-20+ACH-SP	1	86,60

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE Código Code	■	*	Q	€
BASIC1	1,84	AE-29R/60+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10IX+VP40	1	79,90

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE Código Code	■	*	Q	€
SET F-32	2,50	AF-32R+ACF-SPH+R-20	1	142,20
SET F-32/120	2,25	AF-32R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	1	136,50
SET F-37	2,58	AF-37R+ACF-SPH+R-20	1	145,30
SET F-37/120	2,33	AF-37R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	1	139,60

SET: COMPOSIZIONI GIÀ PRONTE

SET: COMPOSICIONES YA LISTAS

SET: COMPOSITIONS TOUTES PRÊTES



CODICE Código Code	■	*	Q	€
BASIC2	3,57	AE-32R/120+F-20+ACH-SP+ACH-PP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10IX+VP40	1	147,30



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).

FR 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	mm	mm	mm	kg	Q	€
B-32R	33	150	185	1,15	1	111,30
B-36R	36	150	189,5	1,40	1	117,20
B-41R	41	150	192	1,57	1	122,60

LEGNO A METRO
MADERA POR METRO
BOIS AU MÈTRE



CODICE Código Code	mm	mm	mm	kg	Q	€
B-4060	40x60	137	197	2,08	1	134,00

SUPPORTI PALE
SOPORTES PALAS
SUPPORTS POUR PELLES



ACB-APM



ACB-BS

CODICE Código Code	mm	kg	*	Q	€
ACB-APM	40x14 x11	0,70	1	1	52,40
ACB-BS	170	6,50	2	1	211,70

LEGENDA
LEYENDA
LEGENDE

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

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

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

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

Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

TAGLIERI E VASSOI
TABLAS Y BANDEJAS
PLANCHES ET PLATEAUX

VBS6040



VB...



VBMONO



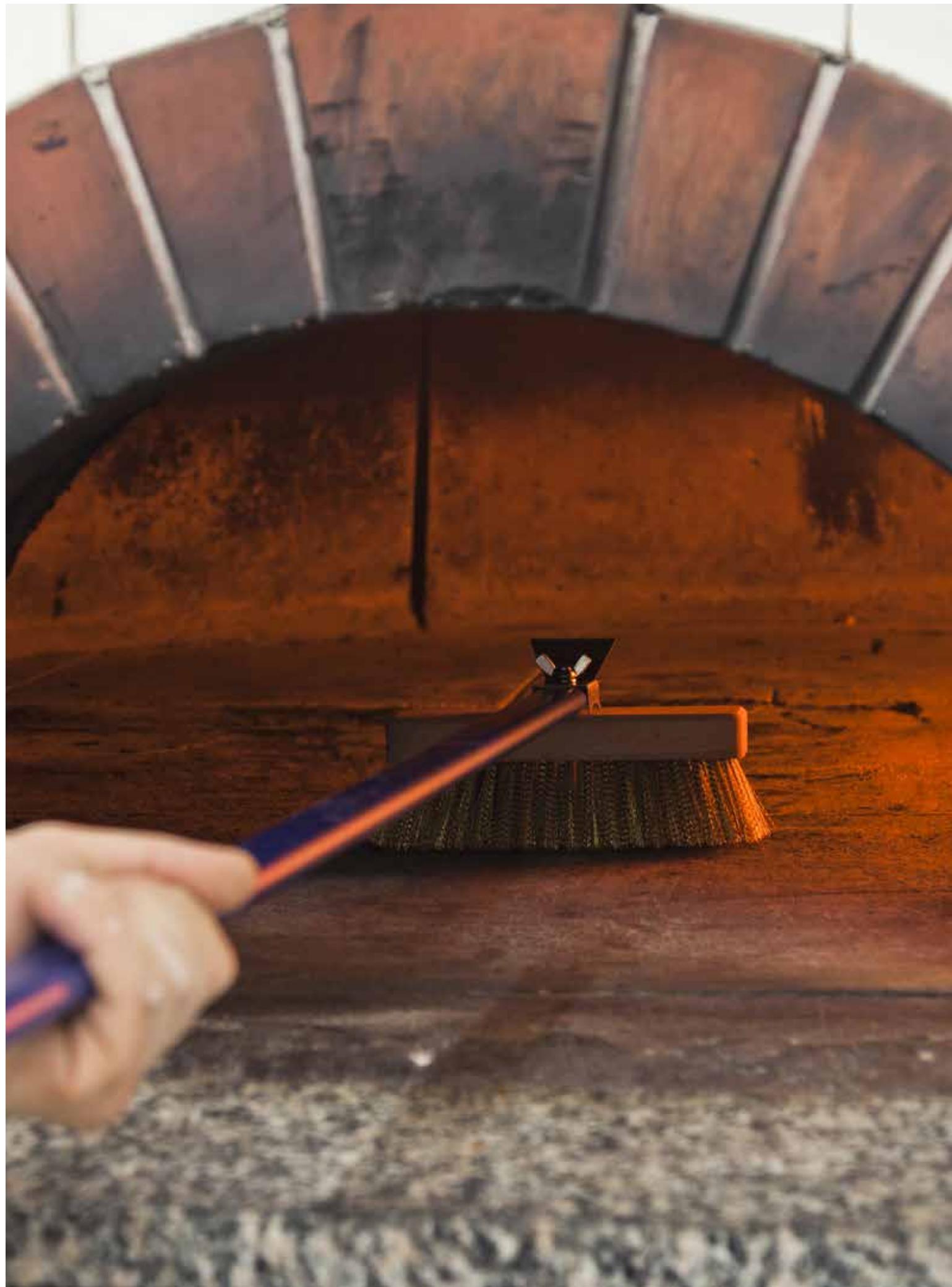
VBS50/8

CODICE Código Code	L mm	■	*	Q	€
VB33	ø33	0,85		1	27,90
VB40	ø40	1,23		1	33,10
VB45	ø45	1,55		1	41,50
VBS45/6	ø45	1,49	6 spicchi 6 porciones 6 portions	1	45,20
VB50	ø50	1,86		1	55,20
VBS50/8	ø50	1,70	8 spicchi 8 porciones 8 portions	1	58,80
VBMONO	27x20	0,37	Ergonomico, monoporzione Ergonómico, monoporción Ergonomique, portion individuelle	1	22,60
VBS6040	60,5x40,5	2,32	8 tranci, rettangolare 8 porciones, rectangular 8 tranches, rectangulaire	1	86,10


 Note caratteristiche
Notas características
Caractéristiques

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

 Capacità pezzi
Capacidad unidades
Capacité pièces

PULIRE: SPAZZOLE FORNO

LIMPIAR: CEPILLOS HORNO

NETTOYER: BROSSES DE FOUR

🇮🇹 RASCHIARE, SPAZZARE, PULIRE IN SICUREZZA

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

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

Le setole in ottone permettono di eliminare efficacemente lo sporco più difficile, quelle naturali più delicate per pulizie continue in totale tranquillità. Il raschietto permette di asportare i residui che si sono bruciati fino ad incollarsi sulla pietra.

🇪🇸 RASPAR, CEPILLAR, LIMPIAR CON SEGURIDAD

Los cepillos Gi.Metal permiten la limpieza rápida y eficaz de la piedra refractaria de residuos alimentarios, de la harina que la pizza deja en el horno (salvo que se usen las palas perforadas GHA que no la necesitan) y de las cenizas.

La variedad de longitudes disponibles permiten llegar a todos los rincones de cualquier horno. Los cepillos orientables aumentan la comodidad y eficiencia de la limpieza.

Las cerdas de latón permiten de remover la suciedad más difícil, aquellas naturales más delicadas para limpiezas continuas. El rascador permite eliminar los restos que se quemaron hasta pegarse en la piedra.

🇫🇷 RACLER, BROSSER, NETTOYER EN TOUTE SÉCURITÉ

Les brosses Gi.Metal permettent de nettoyer rapidement et efficacement la pierre réfractaire et d'éliminer les restes d'aliments, la farine que la pizza laisse sur le four (sauf si vous utilisez les pelles perforées GHA qui permettent d'éviter cet inconvénient) et les cendres.

Les différentes longueurs disponibles permettent d'atteindre toutes les zones de n'importe quel four. Les brosses orientables augmentent la commodité et l'efficacité du nettoyage.

Les soies en laiton permettent d'éliminer efficacement la saleté plus difficile, les poils naturels, par contre, sont plus délicats pour des nettoyages continus en toute tranquillité. Le racloir permet d'éliminer les résidus qui se sont brûlés et sont restés collés sur la pierre.

PULIRE

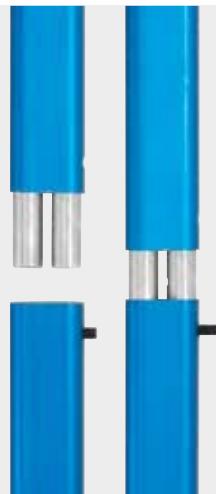
LIMPIAR

NETTOYER

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Lunghezza Totale (cm) Longitud total (cm) Longueur totale (cm)				
	Materiale manico Material mango Matiéau manche				
	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques				
	Q		Con Raschietto Con raspador Avec rasoir		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
			Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio unidad Prix unitaire

	A Alluminio Aluminio Aluminiu
	AA Alluminio Anodizzato Aluminio anodizado Aluminiu anodisé
	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



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

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

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

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

Los cepillos con mango azul están disponibles con mango desmontable en 2 piezas para reducir la longitud total.

Embalaje fácil, menor riesgo de desperfectos, envíos menos caros!

Añade al código de producto una S final (ej. AC-SPS) para obtener tu cepillo desmontable al coste adicional de € 12,90.

El mango desmontable está disponible en los tamaños de 120 a 180 cm.

Les brosses à manche bleu sont disponibles avec manche divisible en 2 pièces permettant de réduire la longueur totale.

Emballage facilité, moindre risque d'endommagement, économie sur les expéditions à vos clients!

Ajoutez un S final au Code produit (ex. AC-SPS) pour avoir votre brosse démontable au prix de € 12,90 en plus.

Le manche démontable est disponible dans la mesure 120 à 180 cm.

Setole Ottone | Cerdas Latón | Poils laiton

CODICE	Código	Code							
AC-SP/120	130				B AA • 0,67	Orientabile Ajustable Orienteable	1	62,40	
AC-SP	160			20x6xh11	B AA • 0,74	Orientabile Ajustable Orienteable	1	63,90	
AC-SP/180	190				B AA • 0,81	Orientabile Ajustable Orienteable	1	69,60	
AC-SP/200	210				B AA • 0,85	Orientabile Ajustable Orienteable	1	72,70	
ACC-SP	160			20x6xh11	B AA • 0,74	Orientabile Ajustable Orienteable	1	63,90	
ACC-SP/180	190				B AA • 0,81	Orientabile Ajustable Orienteable	1	69,60	
ACE-SP/120	130				B AA • 0,67	Orientabile Ajustable Orienteable	1	65,60	
ACE-SP	160		20x6xh11		B AA • 0,74	Orientabile Ajustable Orienteable	1	67,10	
ACE-SP/180	190				B AA • 0,81	Orientabile Ajustable Orienteable	1	73,10	
AC-SP2/120	134				B AA • 0,88	Orientabile Ajustable Orienteable	1	74,70	
AC-SP2	164				B AA • 0,95	Orientabile Ajustable Orienteable	1	76,80	
AC-SP2/180	194		27x6,5xh11		B AA • 1,02	Orientabile Ajustable Orienteable	1	82,40	
AC-SP2/200	214				B AA • 1,07	Orientabile Ajustable Orienteable	1	85,50	



Setole Naturali | Cerdas Naturales | Poils naturels



CODICE Código Code					*	Q	€
AC-SPN2/120	130		NF	AA	• 0,60	Orientabile Ajustable Oriental	1 56,70
AC-SPN2	160		NF	AA	• 0,67	Orientabile Ajustable Oriental	1 58,80
AC-SPN2/180	190	20x6 xh11	NF	AA	• 0,74	Orientabile Ajustable Oriental	1 64,40
AC-SPN2/200	210		NF	AA	• 0,78	Orientabile Ajustable Oriental	1 66,50

AC-SP3

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

CODICE Código Code						*	Q	€
AC-SP3/60	69		B	AA	• 0,52	1	65,90	
AC-SP3/120	129	20x6 xh6	B	AA	• 0,67	1	69,90	
AC-SP3	159		B	AA	• 0,74	1	71,60	

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

Tonda | Redonda | Ronde



CODICE Código Code						*	Q	€
AC-SPT/120	129		B	AA	• 0,92	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	69,60
AC-SPT	159		B	AA	• 0,99	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	72,70
AC-SPT/180	189	17x15xh11	B	AA	• 1,06	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	77,80
AC-SPT/200	209		B	AA	• 1,10	Forno a legna Horno de leña Four à bois	1	80,40

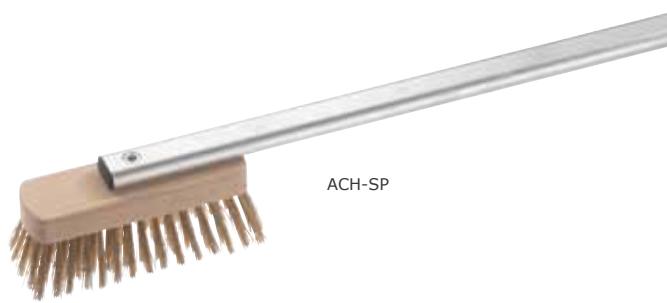


Tubolare in acciaio inox con scorrimanico | Tubular en acero inoxidable con empuñadura deslizante | Tubulaire en acier inox avec poignée intermédiaire coulissante

CODICE Código Code						*	Q	€
ACF-SP/120	131		B	SS	0,87	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	1	48,50
ACF-SP	160	20x6xh4,6	B	SS	0,99	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	1	50,50
ACF-SPH/120	128		B	SS	0,75	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	6	43,30
ACF-SPH	159	16x5xh4,7	B	SS	0,88	Semplice e robusta Simple y robusta Simple et robuste	6	45,40

Amica ottone alluminio | Amica latón aluminio |
Amica laiton aluminium

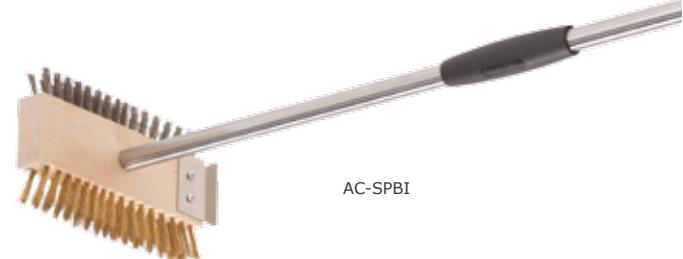
CODICE	Código Code				*	Q	€
ACH-SP	127		B	A	0,56	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12 34,00
ACH-SP/L	157	16x5xh4,7	B	A	0,63	Diritta, orientabile Recta, ajustable Droite, réglable	12 35,10



ACH-SP

Spazzole griglia | Cepillo parilla | Brosse grill

CODICE	Código Code				*	Q	€
AC-SPBI	100	20x11,7	B/SS	SS	0,90	3	49,00
AC-SPG2	32	15x4xh2,7	S	PH	0,34	4	23,10
AC-SPGT2	27	14,5x4xh3,5	S	PS	0,24	6	14,70



AC-SPBI



AC-SPG2



AC-SPGT2

Ricambi | Repuesto | Pièce de rechange

CODICE	Código Code				*	Q	€
R-SP		20X6Xh4,6	B	0,33	Per Para Pour AC-SP	1	25,30
R-SP2		27X6,5Xh4,6	B	0,47	Per Para Pour AC-SP2	1	29,90
R-SP3		20x6xh6	B	0,33	Per Para Pour AC-SP3	1	25,30
R-SPG2		15x4xh2,7	S	0,12	Per Para Pour AC-SPG2	4	9,80
R-SPN2		20X6Xh5	NF	0,27	Per Para Pour AC-SPN2	1	20,60
R-SPT		17X15Xh4,6	B	0,57	Per Para Pour AC-SPT	1	27,90

R-SPG2

R-SP3



R-SPT



R-SP



ORGANIZZARE: PORTAPALE

ORGANIZAR: PORTAPALAS

ORGANISER: PORTE-PELLES

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	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
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces
			Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
A	Alluminio Aluminio Aluminium	SS	Inox Inox Inox
		SM	Inox/Base Marmo Acero Inox/Base Mármol Acier inox/Base marbre



AC-PPF
Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris



immagine a scopo illustrativo, accessori non inclusi
Imagen con fines ilustrativos: accesorios no incluidos
Photo seulement à fin d'illustration: accessoires non compris



AC-PPFD
Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris



immagine a scopo illustrativo, accessori non inclusi
Imagen con fines ilustrativos: accesorios no incluidos
Photo seulement à fin d'illustration: accessoires non compris

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

CODICE	Código Code						
AC-PPF			SM	6	8,30	1	143,90
AC-PPFD	25X57Xh183		SM	10	8,60	1	172,60



immagine a scopo illustrativo, accessori non inclusi
Imagen con fines ilustrativos: accesorios no incluidos
Photo seulement à fin d'illustration: accessoires non compris

AC-BS.../1

Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris



immagine a scopo illustrativo, accessori non inclusi
Imagen con fines ilustrativos: accesorios no incluidos
Photo seulement à fin d'illustration: accessoires non compris

AC-BS...

Accessori non inclusi
Accesorios no incluidos
Accessoires non compris

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

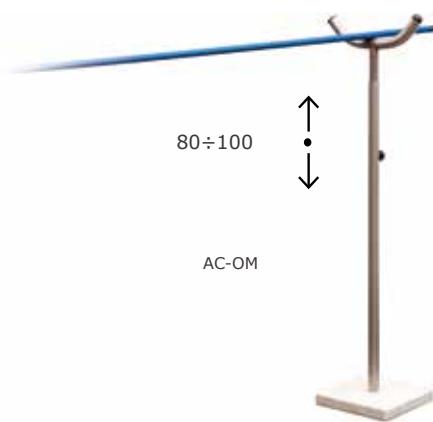
CODICE	Código	Code			*	Q	€
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale da 150 cm Frente simple por palas a partir de 150 cm Face simple pour pelles à partir de 150 cm	1	143,90
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale da 150 cm Frente simple por palas a partir de 150 cm Face simple pour pelles à partir de 150 cm	1	162,80
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	172,60
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	195,70

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	96,00

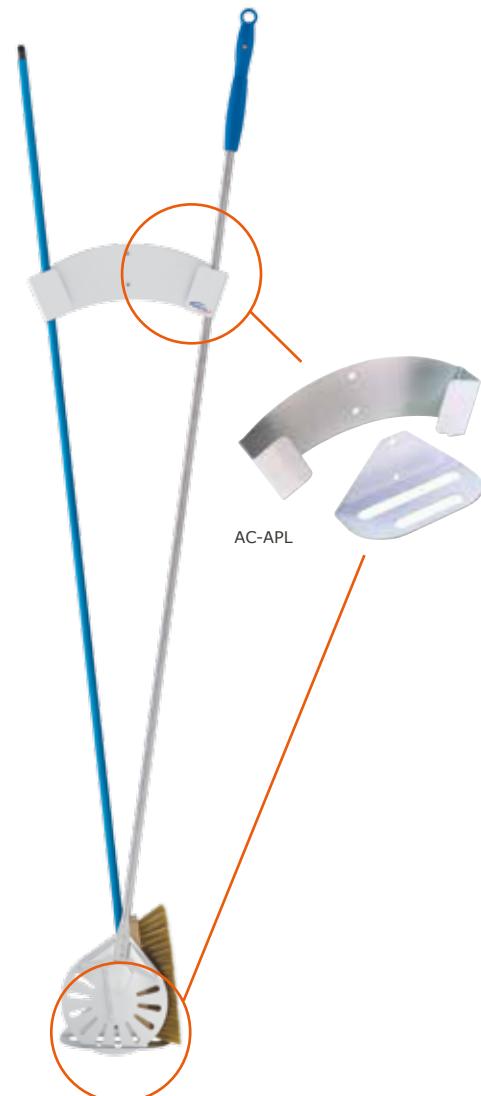


AC-OM

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

CODICE Código Code	●	□	■	*	Q	€
AC-APL	32x10xh5	A	2	0,15	A parete per palettino Mural para paleta Mural pour petites pelles	1 25,80
AC-APM	17,5x9xh9	A	2	0,08	A parete per palettino Mural para paleta Mural pour petites pelles	1 21,70

Tasselli non inclusi | Tacos no incluidos | Chevilles non fournies



Appendipale AMICA | Colgador de palas AMICA |
Support pour pelles AMICA

CODICE Código Code	●	□	■	*	Q	€
ACH-PP	41,5x8	A	3	0,19	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 piezas (pelle, petite pelle, brosse)	6 14,50
ACH-PP3	21x7	A	3	0,09	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo) Mural 3 piezas (pelle, petite pelle, brosse)	6 14,50





AC-APT26



AC-APT36

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
AC-APT36	40x16xh39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Paletas máx. 36 cm Petites pelles max. 36 cm
AC-APT50	52x16xh34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Paletas máx. 50 cm Petites pelles max. 50 cm

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



AC-PAC

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 Utensiles de table toujours rangés

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris



GESTIRE IL FORNO A LEGNA

MANEJAR UN HORNO DE LEÑA

GÉRER LE FOUR À BOIS

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni di ingombro (cm) Volumen (cm) Dimensions d'encanbrement (cm)		Materiale Material Matériau		Materiale manico Material mango Matériau manche
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
AR	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité	AN	Alluminio Anodizzato nero Aluminio Anodizado negro Aluminium Anodisé noir	SS	Inox Inox Inox
SA	Acciaio Alluminato Acero Aluminizado Acier aluminisé	SG	Acciaio Zincato Acero galvanizado Acier galvanisé	SR	Acciaio non trattato Acero no tratado Acier non traité
PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard		

Rastrello recupero corpi solidi | Rastrillo para recuperar sólidos | Râteau récupération de corps solides

CODICE	Código	Code						
AC-RS	154			SS	AN	0,47	1	41,80
AC-RS/180	184	24x4*		SS	AN	0,54	1	47,40
AC-RS/200	204			SS	AN	0,59	1	49,50

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



AC-RS...

Rastrello Amica recupero corpi solidi | Rastrillo Amica para recuperar sólidos | Râteau Amica récupération de corps solides

CODICE	Código	Code						
ACH-RS	124			SA	AR	0,41	6	22,70
ACH-RS/L	154	24x4*		SA	AR	0,48	6	24,30

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



ACH-RS...

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

CODICE	Código	Code						
AC-PL	175			SS	AN	0,77	1	55,70
AC-PL/180	205	22x20*		SS	AN	0,84	1	60,80
AC-PL/200	225			SS	AN	0,89	1	63,90

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



AC-PL...



ACH-PL...



ACH-SB



ACH-TB



ACH-AL1



AC-AL



AC-BA

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

CODICE	Código	Code	mm	□	＼	Q	€
ACH-PL	145		22x20*	SA	AR	0,69	6 34,00
ACH-PL/L	175			SA	AR	0,76	6 35,10

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

Spostabraci tubolare | Badil tubular | Ringard tubulaire

CODICE	Código	Code	mm	□	＼	Q	€
AC-SB	179		25x7,5*	SS	SS	1,09	1 48,50
ACH-SB	180			SG	SG	1,17	6 30,00

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

Tirabraci tubolare | Atizador tubular | Tire-braise tubulaire

CODICE	Código	Code	mm	□	＼	Q	€
AC-TB	155,5		18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1 45,40
ACH-TB	155,5			SG	SG	0,95	6 28,90

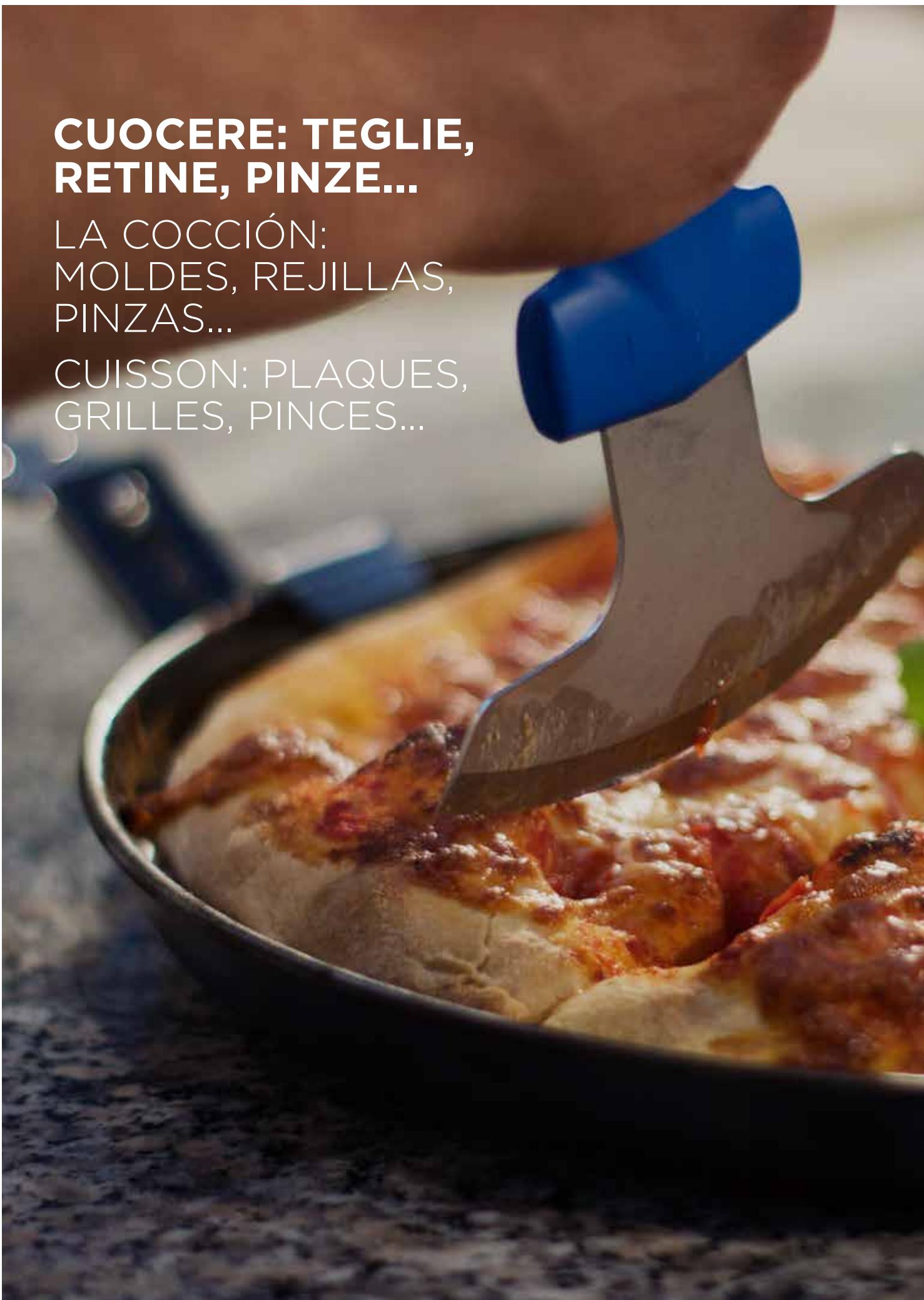
* Dimensioni utili testa | Dimensiones útiles cabeza | Dimensions utiles tête

Alare | Morillo | Chenet

CODICE	Código	Code	mm	□	＼	Q	€
ACH-AL1			29x15xh9	SR		0,75	6 19,60
AC-AL			50x30xh22,5	SR		4,8	2 53,60

Barriera contenimento brace | Barrera para brasas | Barrière pour braises

CODICE	Código	Code	mm	□	＼	Q	€
AC-BA			113x9	SR		6,04	1 55,70



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

**LA COCCIÓN:
MOLDES, REJILLAS,
PINZAS...**

**CUISSON: PLAQUES,
GRILLES, PINCES...**

TEGLIE, RETINE, PORTARETINE, PINZE

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

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

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

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

MOLDES, REJILLAS, PORTAREJILLAS, PINZAS

El molde permite distinguir la pizza tradicional con una cocción más lenta de aquella directa sobre el ladrillo, respetando los tiempos de cocción de pizzas ricas de masa (la pizza en molde). Este soporte se mueve con pinzas específicas.

Las rejillas son utensilios para cocinar o recalentar la pizza evitando el contacto directo de la masa con la superficie radiante del horno (muy útil cuando la piedra refractaria alcanza temperaturas muy altas o se deben cocinar masas diferentes que requieren temperaturas distintas, en el mismo horno).

Las pizzas gourmet necesitan del uso de las rejillas porque recurren a un tipo de cocción llamada combinada, es decir, la cocción del disco parcial o total a la cual sigue la fase de la disposición de los ingredientes de condimento y relleno para una cocción nueva y definitiva.

Las rejillas pueden considerarse también como alternativa a la cocción en molde: respecto de esta última concede la irradiación más directa del calor y una cocción más rápida.

PLAQUES, GRILLES, SUPPORTS, PINCES

La plaque permet de différencier la pizza traditionnelle avec une cuisson plus lente de la cuisson directe sur brique, tout en respectant les temps de cuisson des pizzas riches en pâte (la pizza cuite sur plaque précisément). La manipulation de ce support exige l'utilisation de pinces spéciales.

Les grilles sont des ustensiles utiles pour cuire ou réchauffer la pizza en évitant le contact direct de la pâte avec la surface chauffante du four (condition utile lorsque la pierre réfractaire atteint des températures trop élevées ou lorsqu'il faut cuire des pâtes diverses demandant des températures différentes, dans le même four).

Les pizzas gourmandes obligent d'utiliser des grilles parce qu'on pratique un type de cuisson dite combinée, où la cuisson du disque partielle ou totale est suivie d'une phase de disposition des ingrédients de garniture avant une dernière cuisson consécutive.

Les grilles peuvent également être prises en considération comme alternative à la cuisson sur plaque: par rapport à cette dernière, elles permettent un rayonnement direct de la chaleur plus accentué et une cuisson plus rapide.

CUOCERE

LA COCCIÓN

CUISSON

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matiériaux		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
	Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité		Lamiera Bluitta Chapa Azul Tôle Bleue		Lamiera Alluminata Chapa Aluminada Tôle aluminat
	Acciaio Cromato Acero Cromato Acer chromé		Inox Inox Inox		Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance

Retina | Rejilla | Grille

CODICE	Código	Code				*		
DF20			Ø 20,5	AR	0,07	Piatta Llana Plate	12	4,70
DF22			Ø 22,7	AR	0,08	Piatta Llana Plate	12	4,90
DF24			Ø 24	AR	0,09	Piatta Llana Plate	12	5,20
DF26			Ø 25,5	AR	0,10	Piatta Llana Plate	12	5,70
DF28			Ø 28	AR	0,10	Piatta Llana Plate	12	6,10
DF30			Ø 30,6	AR	0,13	Piatta Llana Plate	12	6,70
DF33			Ø 33	AR	0,15	Piatta Llana Plate	12	7,30
DF36			Ø 35,5	AR	0,17	Piatta Llana Plate	12	7,90
DF40			Ø 40,5	AR	0,21	Piatta Llana Plate	12	8,70
DF45			Ø 45,7	AR	0,24	Piatta Llana Plate	12	9,80
DF50			Ø 50,7	AR	0,29	Piatta Llana Plate	12	11,50
DF55			Ø 55,7	AR	0,32	Piatta Llana Plate	12	21,30
DF60			Ø 60,7	AR	0,40	Piatta Llana Plate	12	27,80
DF4060			40x60	AR	0,39	Piatta, rettangolare Llana, rectangular Plate, rectangulaire	12	20,70

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

Rastrelliera | Soporte | Râtelier

CODICE	Código	Code			*		
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	63,00	
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 10 grilles de Ø38 à Ø50 cm	4	73,50	
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	39,40	

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

CODICE	Código	Code			*		
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	19,00	

DF ... + DF3P





TLN406020



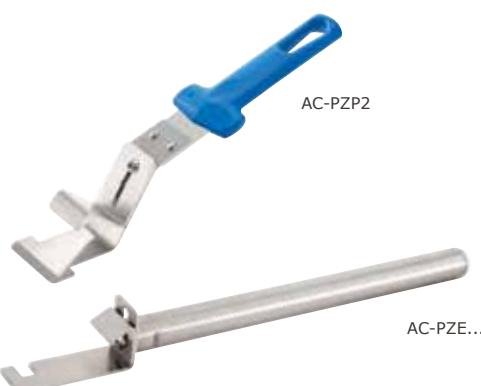
TLN406020BD



TLA4060



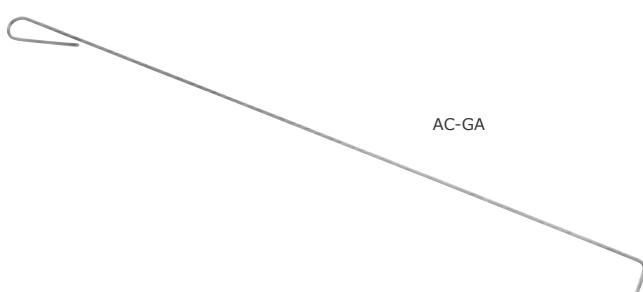
TLN...



AC-PZP2

AC-PZE...

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



AC-GA

Teglia rettangolare | Molde rectangular | Plaque rectangulaire

CODICE Código Code		LB	1,82	*	Q	€
TLN406020		LB	1,82	Bordo svasato 3 cm Borde abocinado 3 cm Bord évasé 3 cm	20	13,40
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	20	13,40
TLA4060		LA	1,69	Bordo dritto 2 cm Borde recto 2 cm Bord droit 2 cm	20	13,40

Teglia tonda | Molde redondo | Plaque ronde

CODICE Código Code		LB	0,15	*	Q	€
TLN1625	Ø 16	LB	0,15	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	3,80
TLN1825	Ø 18	LB	0,19	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	3,90
TLN2025	Ø 20	LB	0,22	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	4,00
TLN2225	Ø 22	LB	0,25	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	4,70
TLN2425	Ø 24	LB	0,31	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	4,80
TLN2625	Ø 26	LB	0,35	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	5,00
TLN2825	Ø 28	LB	0,40	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	5,50
TLN3025	Ø 30	LB	0,44	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	5,70
TLN3225	Ø 32	LB	0,48	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	6,10
TLN3425	Ø 34	LB	0,55	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	7,60
TLN3625	Ø 36	LB	0,64	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	8,00
TLN4025	Ø 40	LB	0,76	Bordo svasato 2,5 cm Borde abocinado 2,5 cm Bord évasé 2,5 cm	20	9,90
TLN4525	Ø 45	LB	1,26	Bordo svasato 4 cm Borde abocinado 4 cm Bord évasé 4 cm	20	16,30
TLN5025	Ø 50	LB	1,49	Bordo svasato 4 cm Borde abocinado 4 cm Bord évasé 4 cm	20	16,70

Misura presa dal bordo | Medida tomada desde el borde | Mesure prise au bord

Pinza | Pinza | Pince

CODICE Código Code		SS	PH	0,28	*	Q	€
AC-PZP2	29,5	SS	PH	0,28	Altezza regolabile + tacca Altura regulable + muescas Hauteur réglable + encoches	4	26,80
AC-PZE	39,5	SS	SS	0,33	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Altura regulable + muescas. Mango 30 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 30 cm	6	14,40
AC-PZE/L	67,5	SS	SS	0,51	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Altura regulable + muescas. Mango 60 cm Hauteur réglable + encoche. Manche 60 cm	6	17,60

Gancio per teglie | Gancho para moldes | Crochet pour plaques

CODICE Código Code		SS	0,15	6	8,30
AC-GA	90	SS	0,15	6	8,30

PREPARARE

PREPARAR

PRÉPARER

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensions útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matiérial		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		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	Poliethilene Poliétileno Polyéthylène	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

Cassetta in plastica | Caja de plástico | Bac en plastique

CODICE	Código	Code				*		
CASS6040CP	60x40	PE	0,7	Coperchio, polietilene uso alimentare Tapa, polietileno para contacto con alimentos Couvercle, polyéthylène à usage alimentaire		2	8,20	
CASS604007	57x36,5 xh6,5	PE	1,17	Poliethilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire		10	11,40	
CASS604010	57x36,5 xh9,5	PE	1,48	Poliethilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire		10	14,00	
CASS604013	57x36,5 xh12,5	PE	1,56	Poliethilene uso alimentare Polietileno para contacto con alimentos Polyéthylène à usage alimentaire		10	14,80	



Spatola | Espátula | Petite pelle

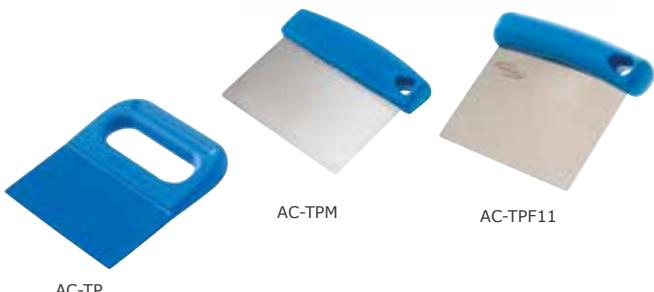
CODICE	Código	Code				*		
AC-STP31	9,5	SS PH	0,12	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible		4	13,40	
AC-STP32	11,5	SS PH	0,14	Triangolare flessibile Triangular flexible Triangulaire flexible		4	14,50	
AC-ST4M	10	SS PS	0,12	Triangolare Triangular Triangulaire		6	6,00	
AC-ST	9,5	PH PH	0,10	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure		6	6,20	
AC-STF10	10	PH PH	0,13	Flessibile Flexible Flexible		4	8,30	
AC-STF12	12	PH PH	0,13	Flessibile Flexible Flexible		4	9,30	



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

Tagliapasta | Cortadora de masa | Coupe-pâte

CODICE	Código	Code				*		
AC-TP	6,5x13,5*	PH PH	0,18	Antiurto e antigraffio Resistente a los golpes y antirrayas Antichoc et antirayure		6	6,90	
AC-TPM	7,5x15*	SS PS	0,18	Rigida Rígida Rigide		6	5,60	
AC-TPF11	8x11,5*	SS PS	0,08	Flessibile Flexible Flexible		6	5,60	



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



Oliera | Aceitera | Huilier

CODICE	Código Code								
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1	44,60			
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1	49,30			
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1	53,00			
OL10IX	1,00 lt	SS	0,32	1	20,60				
OL06R	0,60 lt	SS	0,29	1	29,90				



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



Bucasfoglia | Rodillo pinchador de masa | Pique-pâte

CODICE	Código Code				*			
AC-BSM	13x6	SS	SS	0,40	Punte in inox Puntas de acero inox Pointes en acier inox	1	28,60	

Mestolo | Rodillo pinchador de masa | Pique-pâte

CODICE	Código Code							
AC-MS90	34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4	20,10		
AC-MS90GR	27x7x2,5 h	90 gr	SS	0,11	4	17,60		
AC-CU1	33x6,5	53 gr	SS	0,17	4	17,60		

Mattarello | Cacillo | Louche

CODICE	Código Code							
MTI25	26	SS	0,18	4	7,30			
MTI30	30	SS	0,20	4	7,80			
MTI33	33	SS	0,23	4	8,30			
MT34	39,5	PE	0,33	4	12,90			
MT50	49,6	PE	0,77	2	32,00			

Portacomande | Portapedidos | Porte-commande

CODICE	Código Code				*			
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfere Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	2	12,50		
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfere Portapedidos de bola Porte-commandes à billes	2	20,80		

TAGLIARE

CORTAR

COUPER

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensions utiles (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		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
€	Inox Inox Inox	PH	Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance	PS	Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

Rotella tagliapizza | Ruleta para cortar pizza | Roulette à pizza

CODICE	Código	Code				*		€
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 hauté résistance	3	34,00		
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	21,20		
AC-ROM	ø10 23x10	SS PS	0,15	Lama smontabile Hoja desmontable Lame démontable	6	7,00		
AC-ROM2	ø5 19x5,9	SS PS	0,06	Taglio per pressione Corte por presión Découpe à pression	12	3,10		



Ricambi | Repuestos | Pièces de rechange

CODICE	Código	Code				*		€
R-RO	ø10	SS	0,10	Lama di ricambio, riaffilabile Lama de repuesto, afilable Lame de rechange, aiguisable	2	13,40		



Rotella pretaglio per consegna pizza | Ruleta para marcar | Roulette de prédecoupe

CODICE	Código	Code				*		€
AC-ROP7	ø10 26x10	SS PH	0,19	1 lama "incisione", riaffilabile 1 lama de "marcado", afilable 1 lame «incisión», aiguisable	3	36,10		



R-RO

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

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

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



AC-ROP7

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

CODICE	Código	Code				*		€
AC-ROP4	ø10 25x15,5	SS PH	0,29	2 lame, riaffilabili 2 hojas, afilables 2 lames, aiguisables	2	45,40		

2 lame Ø10 | 2 hojas Ø10 | 2 lames Ø10



AC-ROP4



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, afilable Lame inox trempé aiguisable	3	25,80	
AC-TRP	13,5		SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	3	21,70	
AC-FR	12		SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Hoja de inox templado, afilable Lame inox trempé aiguisable	3	22,70	



Mezzaluna | Cuchilla media luna | Hachoir

CODICE	Código	Code					*	Q	€
AC-MZP	48		SS	PH	0,50	Pizza ø50 cm max., movimiento basculante regulable Pizzas ø50 cm máx., movimiento basculante regulable Pizzas ø50 cm max., mouvement basculant réglable	1	58,80	

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 PIZZERIA/BAR/FASTFOOD

SERVIR PIZZERIA/BAR/FASTFOOD

SERVIR PIZZERIA/BAR/FASTFOOD

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau
	Asolata Perforada Perforée		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
	AG Aluminio GHA Aluminio GHA Aluminio GHA		AA Alluminio Anodizzato Anodised Aluminio Aluminium anodisé
	SS Inox Inox Inox		PH Polimero alta resistenza Polímero alta resistencia Polymère haute résistance
	IA Integrato in alluminio Aluminio integrado Intégré en aluminium		AR Alluminio non trattato Aluminio no tratado Aluminium non traité
			PS Plastica standard Plástico estándar Plastique standard

Paletta triangolare | Paleta triangular |

Petite pelle triangulaire

CODICE	Código	Code						
AC-STP15F	19,5x14	SS	PH	•	0,24	4	23,00	
AC-STP16F	15x12	SS	PH	•	0,20	4	21,00	
AC-STP10	19,5x15	SS	PH		0,30	4	20,00	
AC-STP11	15x12	SS	PH		0,24	4	18,00	



Paletta rettangolare | Paleta rectangular |

Petite pelle rectangulaire

CODICE	Código	Code						
AC-STP20	12x9	SS	PH	0,16	Flessibile Flexible Flexible	4	15,50	
AC-STP21	14x10	SS	PH	0,18	Flessibile Flexible Flexible	4	17,60	
AC-STP22	25x9	SS	PH	0,23	Flessibile Flexible Flexible	4	21,20	
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS	0,17	Rigida Rígida Rigide	6	8,00	





AC-STP28

Paletta tonda | Paleta redonda | Pelle ronde

CODICE	mm					Q	€
Código							
Code							
AC-STP28	ø28	AA	PH	0,35	6	22,10	

Paletta in alluminio, leggerissima, pratica, ideale per la gestione della pizza nei forni e nei fornetti 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 poèles électriques. Diamètre en cm. 28, taille standard pour les pizza toutes prêtées, surgelées, etc.



AC-STP81F

AC-STP71

Paletta ovale | Paleta ovalada | Petite pelle ovale

CODICE	mm					Q	€
Código							
Code							
AC-STP81F	22x18	SS	PH	•	0,36	4	26,80
AC-STP71	21x18	SS	PH		0,50	4	22,70



PPP30

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

CODICE	mm				*	Q	€
Código							
Code							
PPP30	29x30	AA	SS	0,80	Per panini Para bocadillos Pour sandwichs	1	34,00

Vassoio con manico | Bandeja con mango |
Plateau avec manche

CODICE Código Code	L	W	H	*	Q	€
AC-PCP32	ø32	AR	PH 0,48	Liscio Lisa Lisse	2	34,00
AC-PCP37	ø37	AR	PH 0,58	Liscio Lisa Lisse	2	36,60
AC-PCP41	ø41	AR	PH 0,67	Liscio Lisa Lisse	2	39,70
AC-PCP45		AR	PH 0,78	Liscio Lisa Lisse	2	41,80
AC-PCPT45/6	ø45	AR	PH 0,79	6 spicchi 6 porciones 6 portions	2	44,30
AC-PCPT45		AR	PH 0,78	8 spicchi 8 porciones 8 portions	2	44,30
AC-PCP50		AR	PH 0,93	Liscio Lisa Lisse	2	46,00
AC-PCPT50	ø50	AR	PH 0,93	8 spicchi 8 porciones 8 portions	2	49,50
AC-PCPT50/6		AR	PH 0,92	6 spicchi 6 porciones 6 portions	2	49,50
AC-PCP6141	61x41	AR	PH 1,61	Liscio, rettangolare, 2 manici Lisa, rectangular, 2 mangos Lisse, rectangulaire, 2 manches	1	67,80



AC-PCP...



AC-PCP6141



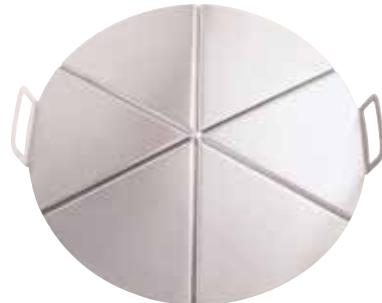
AC-PCPT45
AC-PCPT50



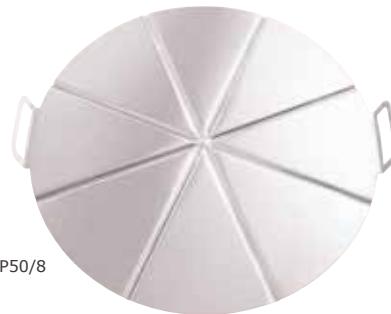
AC-PCPT45/6
AC-PCPT50/6



AC-CPMP...



AC-CPMP45/6



AC-CPMP50/8

Vassoio con manici integrati | Bandeja con asas integradas | Plateau avec manches intégrés

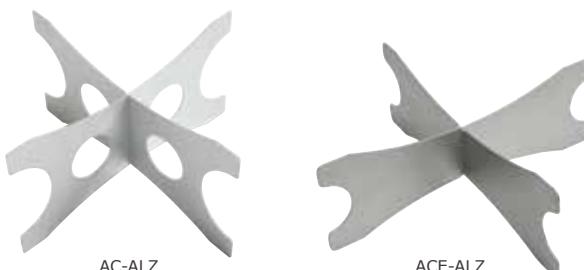
CODICE Código Code	mm mm Ø	AR	IA	0,33 0,42 0,55 0,65 0,64 0,78 0,77	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable 6 spicchi, 2 manici, impilabile 6 porciones, 2 asas, apilable 6 portions, 2 manches, empilable Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable 8 spicchi, 2 manici, impilabile 8 porciones, 2 asas, apilable 8 portions, 2 manches, empilable	*	Q	€
AC-CPMP32	ø32	AR	IA	0,33	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable		1	14,50
AC-CPMP36	ø36	AR	IA	0,42	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable		1	16,80
AC-CPMP41	ø41	AR	IA	0,55	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable		1	22,00
AC-CPMP45	ø45	AR	IA	0,65	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable		1	23,70
AC-CPMP45/6		AR	IA	0,64	6 spicchi, 2 manici, impilabile 6 porciones, 2 asas, apilable 6 portions, 2 manches, empilable		1	27,00
AC-CPMP50		AR	IA	0,78	Liscio, 2 manici, impilabile Lisa, 2 asas, apilable Lisse, 2 manches, empilable		1	28,90
AC-CPMP50/8		AR	IA	0,77	8 spicchi, 2 manici, impilabile 8 porciones, 2 asas, apilable 8 portions, 2 manches, empilable		1	32,50

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

CODICE Código Code	mm mm Ø	AR	0,49 0,58 0,87	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Borde y pies para ralentizar el enfriamiento Bord et pieds pour ralentir le refroidissement	*	Q	€
VP40	ø40	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	12,50
VP45	ø45	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	14,80
VP50	ø50	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	23,90



VP...



AC-ALZ

ACE-ALZ



Alzata | Soporte para bandeja | Support pour plateaux

CODICE Código Code	mm mm Ø	AA AR	0,49 0,41	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	*	Q	€
AC-ALZ	40x40 x20h	AA	0,49	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	30,40
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	16,00

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

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.

TRASPORTARE

TRANSPORTAR

TRANSPORTER

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

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

Coibentato: doppia parete isolata termicamente

Non coibentato: parete singola

Calorífugo: doble pared térmica

Non Calorífugo: pared simple

Calorifugé: double paroi isolée thermiquement

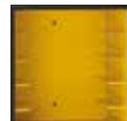
Non calorifugé: paroi simple



BP33CS

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

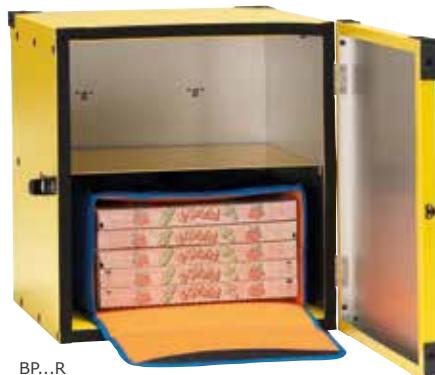
CODICE							*		
BP33CS	39X40 Xh50	34X35 Xh45		12xØ33	AV	8	Solo guide (5) Solo con guías (5) Seulement avec glissières (5)	1	311,60
BP33CR	46x47 xh50	41x41 xh45	2xØ33	10xØ40 10xØ36	AV	9,6	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doté de plan central d'appui et glissières (4)	1	339,70
BP40CR	51X52 Xh50	46X47 Xh45	2xØ40	8xØ45	AV	11,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doté de plan central d'appui et glissières (4)	1	380,10
BP45CR	58X47 Xh50	52X53 Xh45	2xØ45	8xØ50	AV	13,5	Dotato di piano centrale e guide (4) Con estante central y guías (4) Doté de plan central d'appui et glissières (4)	1	424,40
BP50CR	61X61 Xh50	56X56 Xh45	2xØ50		AV	14,5	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	446,00



BP...CR*

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

CODICE							*		
BP33R	46x47 xh50	41x43 xh45	2xØ33		AV	7	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	233,90
BP40R	51x52 xh50	46x48 xh45	2xØ40		AV	8,7	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	267,80
BP45R	58x59 xh50	53x55 xh45	2xØ45		AV	9,5	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	300,30
BP50R	60x61 xh50	56x58 xh45	2xØ50		AV	10	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	312,10
BP4060R	51x71 xh50	46x68 xh45	2x40x60		AV	12	Solo piano centrale Solo con estante central Seulement avec plan central	1	400,00



BP...R



BPKIT2



BPKIT3



AC-DST33



Piastra fissaggio box | Placa de fijación | Plaque de fixation

CODICE Código Code	L mm	W mm	H mm	A mm	* mm	Q pz	€
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	55,70
BPKIT3	34x37,5 xh3,5			A 3,18	Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Kit universal amortiguado de fijacion al ciclomotor Kit universel amorti de fixation au porte-bagages du cyclomoteur	1	88,20

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

CODICE Código Code	L mm	W mm	H mm	A mm	S mm	G mm	10 mm	1 mm	Q pz	€
BPE33R	46X47 Xh50	41X43 Xh45		2xØ33	SG	10	1	196,80		
BPE40R	51x52 xh50	47x49 xh45		2xØ40	SG	11,85	1	211,60		

Bauletto semirigido | Baúl semirrígido | Caisson semi-rigide

CODICE Código Code	L mm	W mm	H mm	A mm	* mm	Q pz	€
BPSR33	36x36 xh52	12xØ33	A 4,5		Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Aislado. Uso doble: Mochila+Baúl moto Calorifugé. Double emploi: Sac à dos+caisson moto	1	218,40
BPSR40	41x41 xh52	8xØ40	A 4,5		Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Aislado. Uso doble: Mochila+Baúl moto Calorifugé. Double emploi: Sac à dos+caisson moto	1	240,70

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.

250 distanziatori cartoni pizza | 250 distanciadores cartones pizza | 250 espaces de cartons à pizza

CODICE Código Code	L mm	W mm	H mm	A mm	* mm	Q pz	€
AC-DST33/250	3x3			0,52	Busta 250 pz Bolsa 250 piezas Sac 250 pcs	6	14,00

Borsa termica classica | Bolsa térmica clásica |
Sac isotherme classique

CODICE Código Code	mmmm			Q	€
BT3220	34x34xh19	5xØ33	0,52	4	49,50
BT4020	42x42xh19	4xØ40 5xØ36	0,68	4	55,00
BT406020	63x42xh19	3x40x60	0,90	2	74,50
BT4520	49x46xh19	3xØ45	0,83	2	64,00
BT5020	52x52xh19	3xØ50	0,90	2	69,50

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales



BT...



BT406020



BT...



BTD...

Borsa termica morbida | Bolsa térmica blanda |
Sac isotherme souple

CODICE Código Code	mmmm		*	Q	€
BTD3320	36x36xh17	5xØ33	0,63	Alto isolamento Alto aislamiento Excellent isolation	5 35,10
BTD4020	43x42xh19	4xØ40 5xØ36	0,87	Alto isolamento Alto aislamiento Excellent isolation	5 42,30
BTD4520	49x48xh18	3xØ45	0,91	Alto isolamento Alto aislamiento Excellent isolation	4 46,40
BTD5020	53x52xh17	3xØ50	1,08	Alto isolamento Alto aislamiento Excellent isolation	2 50,50

Misure totali | Medidas totales | Mesures totales

Borsa termica pareti rigide | Borsa térmica paredes rígidas
| Sac isotherme, rigide



BTR...



BTPOST

Borsa termica bibite e alimenti | Bolsa térmica para bebidas y alimentos | Sac thermique pour canettes et aliments

CODICE Código Code	mmmm		*	Q	€
BTPOST	29x31xh20	0,54	Tracolla/apertura verticale Con correa / apertura vertical Bandoulière / ouverture verticale	1	56,00

Borsa termica pareti rigide, a zaino | Bolsa rígida tipo mochila | Sac isotherme, rigide, à dos



BTZ...

CODICE Código Code	mmmm		*	Q	€
BTZ3340	36x36 xh40	10xØ33	1,57	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera À dos rigide, fermeture à glissière	1 104,00
BTZ4040	43x43 xh40	7xØ40 10xØ36	2,06	Rigida a zaino, zip Bolsa-mochila rígida, cremallera À dos rigide, fermeture à glissière	1 118,00

STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

INSTRUMENTOS PARA EXHIBICIONES Y ASESORAMIENTO
INSTRUMENTS POUR DÉMONSTRATIONS ET CONSULTATION

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	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
*		Q		€	

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

CODICE	Código	Code			*		
SET 32M	104x40	2	0,66			1	109,70
SET 50M	116x56	1	0,44			1	109,70

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.**



Pochette | Pochette | Pochette

CODICE	Código	Code			*		
SET AC-M	30x20	3	0,23			1	29,90

SET AC-M



Pizza in silicone | Pizza en silicona | Pizza en silicone

CODICE	Código	Code			*		
PS33			Ø33	0,31			1 79,90



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, inclus 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 Cucchiaio in acciaio inox capacità 53gr
- n.1 Coltello
- n.1 Tagliapasta inox lama flessibile
- n.1 Rotella tagliapizza inox ø 10 cm
- n.1 Spatola triangolare inox 10x9 cm
- lavorazione di divisione manici in tre parti

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	663,40

Il prezzo varia in base alla tipologia e dimensione di pala e palettino scelti per completare il set

El precio varía según el tipo y tamaño de pala y paleta elegidos para completar el kit

Le prix change sur la base de la typologie et dimension de pelle et petite pelle choisie pour compléter le Set



86x58x36 cm
Dimensioni trolley
Kit cerrado dentro de un trolley rígido
Set fermé à l'intérieur d'une valise rigide

NEGOZI: ESPOSITORI

TIENDAS:
EXPOSITORES
MAGASINS:
PRÉSENTOIRES



ITALIA | 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.

ESPAÑA | EXPOSITORES

Para las exposiciones de venta, Gi.Metal ha 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.

FRANCIA | PRÉSENTOIRES

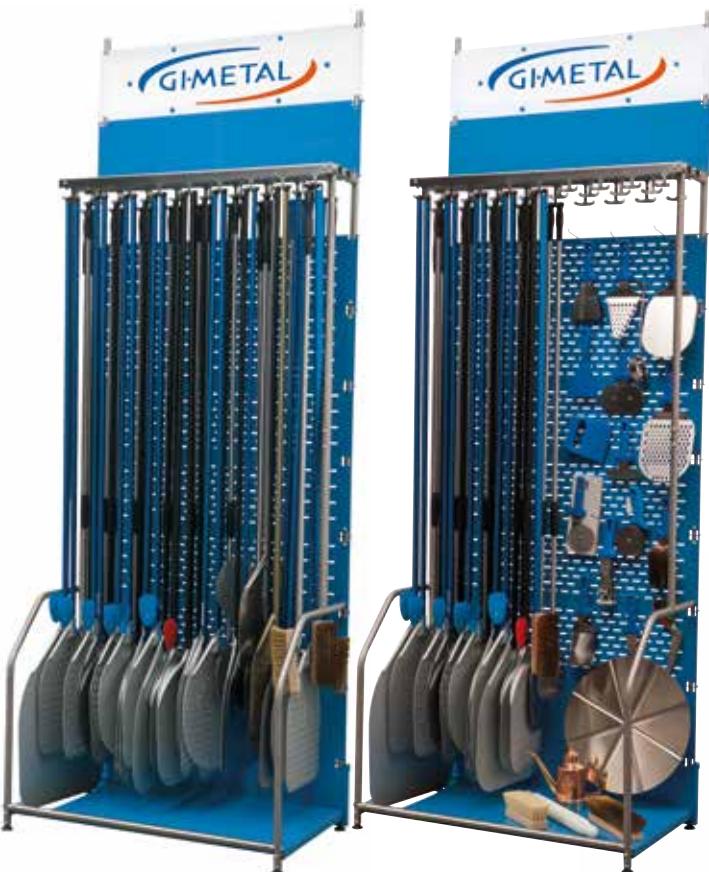
Pour les show-rooms Gi.Metal a conçu des présentoirs différentes pour s'adapter à l'espace que chacun revendeur a à disposition dans son propre local.

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 pélles/brosses.

ES1

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

Espositore mobile | Expositor con ruedas | Présentoir avec roues

CODICE	Código	Code	Dimensioni utili (cm)	Capacità pezzi	Peso netto (Kg)	Lotto minimo	Prezzo unitario	
ES3	96,5x81 xh233		38 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pélles/ brosses	38 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pélles/ brosses	Per pale di max 150 cm; palettini/ spazzole di max 180 cm Para palas de 150 cm máximo; paletas/cepillos de 180 cm máximo Pour pélles de 150 cm max; petites pélles/brosses de 180 cm max	10 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	21,4	1 226,00

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	Dimensioni utili (cm)	Capacità pezzi	Peso netto (Kg)	Lotto minimo	Prezzo unitario
ES2	37x37 xh142		24 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	24 referenze minuteria referencias de accesorios références des accessoires	16	1	206,00

Accessori non inclusi | Accesorios no incluidos | Accessoires non compris

LEGENDA
LEYENDA
LÉGENDE

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

Q Lotto minimo
Lote mínimo
Lot minimum

€ Prezzo unitario
Precio pieza
Prix unitaire

Espositore a muro | Expositor mural | Présentoir mural

CODICE	Código	Code	Dimensioni utili (cm)	Capacità pezzi	Peso netto (Kg)	Lotto minimo	Prezzo unitario
ES1	100x60 xh271		54 pale/palettini/spazzole palas/paletas/cepillos pelles/petites pélles/ brosses	30-20 pale+referenze minuteria pala + referencias de accesorios pelle + références des accessoires	Per pale di max 150 cm; palettini/ spazzole di max 180 cm Para palas de 150 cm máximo; paletas/cepillos de 180 cm máximo Pour pélles de 150 cm max; petites pélles/brosses de 180 cm max	47	1 515,00

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 pélles jusqu'à 180 cm



ES3



ES2

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, carrelli per la movimentazione di stoviglie, contenitori mobili per isolare le immondizie, carrelli utili in pizzeria (tramoggia, trasporto cassette per palline pizza), carrelli per teglie rettangolari e rotonde.

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

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
	Materiale Material Matériau		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		
	Inox Inox Inox				

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);
- inserimento di vasche Gastronorm direttamente sul telaio (in sostituzione di uno o più piani);
- personalizzazione: su richiesta misure diverse da quelle standard di larghezza, lunghezza e altezza del bordo del piano;
- versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.
- versione SM con portata fino a 200 kg.

Gi.Metal ha ideato una estructura de tubo portante en la cual el estante se fija por encastre.

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);
- montaje de cubetas Gastronorm directamente en la estructura (en lugar de uno o varios estantes);
- 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'encastrer.

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);
- insertion de bacs Gastronorm directement sur le châssis (à la place d'un ou de plusieurs plans d'appui);
- 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.

Inox piani estraibili | Inox estantes extraíbles |
Inox plans d'appui amovibles



CODICE	Código	Code	mm	Ø	□	I	▲	*	Q	€
SM-280	88x58xh93	125 SS 575 200 17						2 pianи 2 estantes 2 plans d'appui	1	326,00
SM-2100	108x58xh93	125 SS 575 200 20						2 pianи 2 estantes 2 plans d'appui	1	361,10
SM-380	88x58xh93	125 SS 270 200 22						3 pianи 3 estantes 3 plans d'appui	1	430,10
SM-3100	108x58x93	125 SS 270 200 24						3 pianи 3 estantes 3 plans d'appui	1	487,20



Inox piani estraibili con cassetti | Estantes amovibles en acero inoxidable con cajón | Plans inox amovibles avec tiroirs

CODICE	Código	Code	mm	Ø	□	I	▲	*	Q	€
SM-280C	88x58xh93	125 SS 465 200 20,9						2 pianи 83 см, 1 cassetto inox 2 pianи 83 см,1 cassetto inox 2 estantes 83 см,1 cajón inox 2 plans d'appui 83 cm, 1 tiroir inox	1	395,10
SM-2100C	108x58xh93	125 SS 465 200 26						2 pianи 103 см, 2 cassetti inox 2 pianи 103 см,2 cassetti inox 2 estantes 103 см,2 cajones inox 2 plans d'appui 103 см, 2 tiroirs inox	1	497,70

Inox piani non removibili | Inox estantes fijos |
Inox plans d'appui non amovibles



CODICE	Código	Code	mm	Ø	□	I	▲	*	Q	€
SME-280	83x53xh92	100 SS 585 140 12,5						2 pianи 2 estantes 2 plans d'appui	1	264,20
SME-2100	103x53xh92	100 SS 275 140 14						2 pianи 2 estantes 2 plans d'appui	1	292,10
SME-380	83x53xh92	100 SS 585 160 16,3						3 pianи 3 estantes 3 plans d'appui	1	350,20
SME-3100	103x53xh92	100 SS 275 160 18,8						3 pianи 3 estantes 3 plans d'appui	1	393,00



Kit profili d'appoggio | Kit perfiles de apoyo |
Kit de supports

CODICE	Código	Code	*	Q	€
SM-KIT	0,86		Piano inox per inserire bacinetto Gastronorm Estante inox para montar cubetas Gastronorm Plan d'appui inox pour fixer les plateaux Gastronorm	1	55,00

LINEA ASSO

LÍNEA ASSO

LIGNE ASSO

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matiéau
	Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
	Inox/Laminato Inox/Laminado Inox/Laminé		Legno massello/Laminato Madera maciza/Laminado Bois massif/Laminé		Legno massello Madera maciza Bois massif
SL		WL		WS	

Carrello "Gueridon" stile Gi.Metal. Piccoli ed agili (40x70 cm). Ideali per il servizio al tavolo.

- Piano in truciolare bilaminato (codici AL e ALM) o massello (AM-270), spessore di 18 mm, angoli stondati, gambe in acciaio (AL) o in legno (ALM-270 e AM-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 (códigos AL y ALM) o madera maciza (AM-270), espesor de 18 mm, esquinas redondeadas, patas de acero (AL) o de madera (ALM-270 y AM-270).
- Ruedas Ø 100 mm.

Guéridons style Gi.Metal . Petits et facilement manœuvrables (40x70 cm). La solution idéale pour la préparation des portions directement à la table.

- Plan d'appui en aggloméré bilaminé (codes AL et ALM) ou en bois massif (AM-270), 18 mm d'épaisseur, angles arrondis, montants en acier (AL) ou en bois (ALM-270 et AM-270).
- Roues Ø 100 mm.

Inox tubo ø25 mm | Inox tubo ø25 mm | Inox tube ø25 mm

CODICE	Código	Code		Ø					*	Q	€
AL-270			70x40	100	SL	550	120	12,3	2 pianì bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminés	1	184,90
AL-370			xh76,5	100	SL	270	120	11,08	3 pianì bilaminato 3 estantes bilaminados 3 plans d'appui bilaminés	1	231,80



Asso legno massello | Asso madera maciza | Asso bois massif

CODICE	Código	Code		Ø					*	Q	€
ALM-270			70x40	100	WL	500	120	12,3	2 pianì bilaminato 2 estantes bilaminados 2 plans d'appui bilaminé	1	212,20
AM-270			xh76,5	100	WS	500	120	11,08	2 pianì 2 estantes 2 plans	1	325,00



LINEA LAMINATO STANDARD

LÍNEA LAMINADO ESTÁNDAR

LIGNE LAMINÉ STANDARD

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm)		Dimensione ruote (mm)		Materiale
	Dimensiones útiles (cm)		Dimension ruedas (mm)		Material
	Dimensions utiles (cm)		Dimension roues (mm)		Matiérial
	Passaggio utile fra i piani		Portata statica max. (Kg)		Peso netto (Kg)
	Espacio útil entre estantes		Capacidad carga estática máx. (Kg)		Peso neto (Kg)
	Espace utile entre les plans d'appui		Portée statique max. (Kg)		Poids net (Kg)
	Note caratteristiche		Lotto minimo		Prezzo unitario
	Notas características		Lote mínimo		Precio pieza
	Caractéristiques		Lot minimum		Prix unitaire
SS	Inox	SL	Inox/Laminato		
	Inox		Inox/Laminado		
	Inox		Inox/Laminé		



Carrelli con piano truciolare bilaminato chiuso in una cornice di acciaio inox.

- Piani posizionabili su entrambe le superfici (rivoltabile se una superficie si dovesse danneggiare).
- Struttura in tubolare di 25 mm in acciaio inox.
- Ruote Ø 100 mm.



Carros con tablero de madera regenerada, encerrado en un marco de acero inoxidable.

- Los estantes se pueden usar de ambas caras (se voltean si una cara se arruina).
- Estructura de tubo de 25 mm de acero inoxidable.
- Ruedas Ø 100 mm.



Chariots munis de plan d'appui en aggloméré bilaminé, renfermé dans un cadre en acier inox.

- Plans pouvant être positionnés des deux côtés (possibilité de les retourner si une surface devait se détériorer).
- Structure en élément tubulaire de 25 mm en acier inox.
- Roues Ø 100 mm.

Inox bilaminato con bordo 2 piani | Inox 2 estantes
bilaminados con reborde | Inox 2 plans d'appui
bilaminés avec bord

CODICE	Código	Code		Ø				*	Q	€
LS-280	78x52 xh93	100	SL	585	120	15,5		1	264,20	
LS-2100	98x52 xh93	100	SL	585	100	18,1		1	275,10	



Inox bilaminato con bordo 3 piani | Inox 3 estantes
bilaminados con reborde | Inox 3 plans d'appui
bilaminés avec bord

CODICE	Código	Code		Ø				*	Q	€
LS-380	78x52 xh93	100	SL	274	120	21		1	343,00	
LS-3100	98x52 xh93	100	SL	274	100	25		1	365,20	



Inox 2 piani bilaminato | Inox 2 estantes bilaminados |
 Inox 2 plans d'appui bilaminés

CODICE	Código	Code	mm	Ø	□	I	A	■	*	Q	€
LSPP80	78x52 xh93	100 SL 470 120 20	1 cassetto portaposate 1 cajón para cubierto 1 tiroir porte-couverts	1	377,00						
LSPP100	98x52 xh93	100 SL 470 100 26	1 cassetto portaposate 1 cajón para cubierto 1 tiroir porte-couverts	1	456,30						



Inox bilaminato | Inox bilaminados | Inox bilaminés

CODICE	Código	Code	mm	Ø	□	I	A	■	*	Q	€
LSCP80	78x52 xh93	100 SL 470 120 28	Cupola, cassetto, supporto estraibile Campana, cajón soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	583,50						
LSCP100	98x52 xh93	100 SL 470 100 30	Cupola, cassetto, supporto estraibile Campana, cajón soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	626,30						



LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensions utiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
WS	Legno massello Madera maciza Bois massif	Q			



Carrelli costruiti in piccola serie in modo totalmente artigianale, in legno massello (le venature del legno sono vere e non stampate, niente truciolato o multistrato impiallacciato). Pezzi unici per l'arredamento.

- Disponibili versioni 2 ripiani, con 1 o 2 cassetti portaposate, con cassetto, cupola e supporto estraibile.
- Ruote Ø 100 mm in gomma.



Carros hechos en serie pequeña de forma totalmente artesanal, de madera maciza (los veteados de la madera son auténticos y no impresos, no se usa madera regenerada ni contraplacada enchapada). Piezas única para el moblaje.

- Disponibles en versiones de 2 estantes, con 1 o 2 cajones para cubiertos, con cajón, campana y soporte extraíble.
- Ruedas Ø 100 mm con capucha de latón.



Chariots fabriqués en série limitée de façon totalement artisanale, en bois massif (les veines du bois sont naturelles et non imprimées, aucun panneau aggloméré ou multicouche plaqué). Des pièces uniques d'ameublement.

- Disponibles en version 2 planes d'appui, avec 1 ou 2 tiroirs porte-couverts, avec tiroir, cloche et support amovible.
- Roues Ø 100 mm avec cache en laiton.

Legno massello 2 piani | Madera maciza 2 estantes | Bois massif 2 plans d'appui

CODICE	Código Code		Ø					*	Q	€
M-280		86x50xh82,5	100	WS	490	120	20	1		854,40
M-2100		106x50xh82,5	100	WS	490	100	22	1		899,80

Legno massello 2 piani | Madera maciza 2 estantes | Bois massif 2 plans d'appui

CODICE	Código Code		Ø					*	Q	€
MPP80		86x50 xh82,5	100	WS	370	120	22	1 cassetto 1 cajón 1 tiroir	1	976,50
MPP100		106x50 xh82,5	100	WS	370	100	24	2 cassetti 2 cajones 2 tiroirs	1	1.114,00

Legno massello con cupola | Madera maciza con campana | Bois massif avec cloche

CODICE	Código Code		Ø					*	Q	€
MCP80		86x50 xh94,5	100	WS	370	120	22	Cupola, cassetto, soporte extraíble Campana, cajón, soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	1.156,70
MCP100		106x50 xh94,5	100	WS	370	100	25	Cupola, cassetto, soporte extraíble Campana, cajón, soporte extraíble Cloche, tiroir, support amovible	1	1.273,10

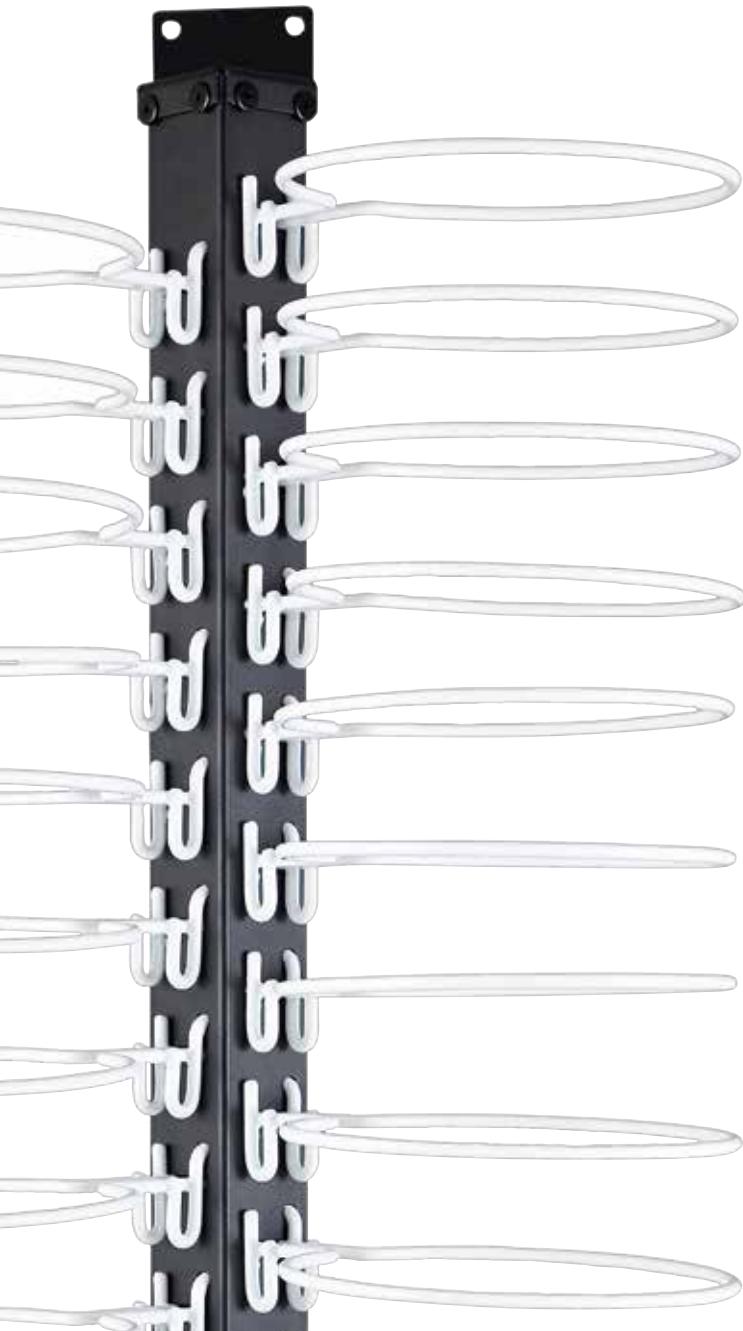
COLONNE PORTAPIATTI

CARROS DE EMPLATADO

COLONNES PORTE-ASSIETTES

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	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)
	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Materiale Material Matériau		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		PVC
SP	Acciaio verniciato/ Plastificato Acero pintado/Plastificado Acier peint/Plastifié	PVC	Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle



Disponibili nelle versioni su ruote pivotanti da 125 mm (capienza massima 96 piatti), in quella da banco (capienza massima 52 piatti) e in quella da muro (capienza massima 23 piatti).

- Consentono di "parcheggiare" i piatti pronti risparmiando spazio nel laboratorio.
- Struttura in tubolare di acciaio al carbonio verniciato e supporti in filo di acciaio plastificato.
- Struttura modulare, adattabile alle esigenze: ogni supporto è indipendente, può essere rimosso per preparazioni che richiedono maggiore spazio in altezza.
- Struttura assemblabile con ingombro ridotto in spedizione e stoccaggio.
- In opzione: copertura in polietilene ad alto spessore con robuste cerniere per un semplice e veloce montaggio o smontaggio (PP-COP).



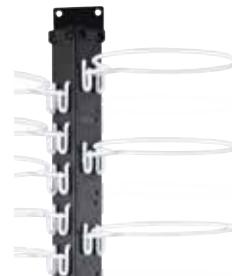
Disponibles en las versiones sobre ruedas giratorias de 125 mm (capacidad máxima 96 platos), de sobremesa (capacidad máxima 52 platos) y mural (capacidad máxima 23 platos).

- Permite disponer los platos listos, ahorrando espacio en la cocina.
- Estructura de tubo de acero al carbono pintado y soportes de varilla de acero plastificado.
- Estructura modular, adaptable a las necesidades: cada soporte es independiente, puede quitarse para preparaciones que requieren más espacio en altura.
- Estructura ensamblable con volumen reducido para envío y almacenamiento.
- Accesorio: funda de polietileno de espesores grueso con bisagras robustas para un montaje y desmontaje rápido y sencillo (PP-COP).

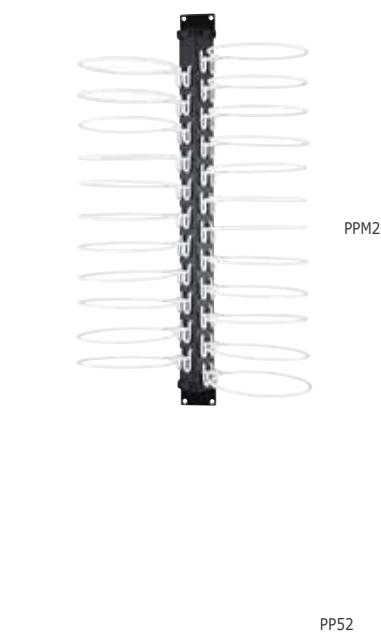


Disponibles dans la version sur roues pivotantes de 125 mm (capacité maximum de 96 assiettes), dans la version de comptoir (capacité maximum de 52 assiettes) et dans la version murale (capacité maximum de 23 assiettes).

- Elles permettent de «parquer» les plats prêts et d'économiser ainsi de l'espace dans le laboratoire.
- Structure tubulaire en acier peint et supports en fil d'acier plastifiée.
- Structure modulaire, adaptable en fonction des exigences: chaque support est indépendant, il peut être retiré pour les préparations demandant plus d'espace en hauteur.
- Structure assemblable présentant un encombrement réduit pour son expédition ou son stockage.
- En option: couverture en polyéthylène épais avec de solides charnières pour un montage ou démontage simple et rapide (PP-COP).



I supporti sono regolabili in altezza in base alle proporzioni dei tuoi piatti.
Los soportes se ajustan en altura según la proporción de vuestros platos.
Les support sont réglables en hauteur par rapport à la proportion de vos assiettes.



Portapiatti | Carros de emplatado | Porte-assiettes

CODICE	Código	Code						*	Q	€
PP96	74x74		125	SP	96	59	100	31		621,10
PP96/1	xh185		125	SP	96	59	100	27,5		594,90

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP96.
Es posible solicitar este carro ya montado añadiendo el código opcional MONTPP96.
Il est possible de demander ce chariot déjà monté en ajoutant le code option MONTPP96.



Kit copertura | Kit funda | Kit couverture

CODICE	Código	Code			*	Q	€
PP-COP	PVC	2,4			Trasparente, per portapiatti PP96 Transparente para carros PP96 Transparente, pour porte-assiettes PP96	1	154,00

Portapiatti da muro | Soporte mural de emplatado | Porte-assiettes mural

CODICE	Código	Code						*	Q	€
PPM23	55x31xh93	SP	23	59	24	9		Piatti da ø24 a ø31 cm Platos ø24-31 cm Assiettes ø24-31 cm	1	198,80
PPM23/1	39x25xh93	SP	23	59	24	8		Piatti da ø18 a ø23 cm Platos ø18-ø23 cm Assiettes ø18-ø23 cm	1	188,00

Portapiatti da banco | Soporte de emplatado de banco | Porte-assiettes de comptoir

CODICE	Código	Code						*	Q	€
PP52	60x60		SP	52	59	60	17	Piatti da ø24 a ø31 cm Platos ø24-31 cm Assiettes ø24-31 cm	1	334,30
PP52/1	xh100		SP	52	59	60	15	Piatti da ø18 a ø23 cm Platos ø18-ø23 cm Assiettes ø18-ø23 cm	1	314,20

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP52.
Es posible solicitar este carro ya montado añadiendo el código opcional MONTPP52.
Il est possible de demander ce chariot déjà monté en ajoutant le code option MONTPP52.

SCOLAPIATTI

ESCURREPLATOS

ÉGOUTTOIRS À VAISSELLE

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Materiale Material Matériau		Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces
	Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)
	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum		Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire
SC	Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier Inox / Chromé	SS	Inox Inox Inox	PVC	Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle



Disponibili nelle versioni su ruote (CSP) e in quella pensile (SPM).

- Completamente inox, griglie comprese, struttura tubolare da 25 mm.
- Le versioni carrellate hanno ruote pivotanti da 125 mm, vassoio raccolta acqua con tappo di scarico e prevedono la scelta tra 4 ripiani di soli portapiatti (CSP100/TP: capienza totale 248 piatti) oppure 3 ripiani per 186 piatti e 1 ripiano con 2 griglie portabicchieri (CSP100), o vasca superiore scolabicihieri in acciaio inox (CSP/100V).
- In opzione: copertura carrello in polietilene ad alto spessore con robuste cerniere per un semplice e veloce montaggio o smontaggio (CSPCOP).



Disponibles en las versiones con ruedas (CSP) y mural (SPM).

- Completamente de acero inox, rejillas incluidas, estructura de tubo de 25 mm.
- Las versiones sobre ruedas montan ruedas giratorias de 125 mm, bandeja para recoger el agua con tapón de desagüe y, a elección, 4 estantes solo para platos (CSP100/TP: capacidad total 248 platos) o 3 estantes para 186 platos y 1 estante con 2 rejillas para vasos (CSP100), o cubeta superior para escurrevasos de acero inoxidable (CSP/100V).
- Accesorio: funda para carro de polietileno de espesor grueso con bisagras robustas para un montaje y desmontaje rápido y sencillo (CSPCOP).



Disponibles dans la version sur roues (CSP) et dans la version suspendue (SPM).

- Entièrement en inox, grilles comprises, structure tubulaire de 25 mm.
- Les versions sur chariot sont munies de roues pivotantes de 125 mm, de plateau de collecte de l'eau avec bouchon de vidange et elles offrent la possibilité de choisir entre 4 plans portea-siettes uniquement (CSP100/TP: capacité totale 248 assiettes) ou 3 plans pour 186 assiettes et 1 plan avec 2 grilles porte-verres (CSP100), ou cuve supérieure en acier inox pour égoutter les verres (CSP/100V).
- En option: couverture chariot en polyéthylène épais avec de solides charnières pour un montage ou démontage simple et rapide (CSPCOP).



Scolapiatti a muro inox | Escurreplatos mural inox |
Égouttoir mural inox

CODICE	Código Code				*		
SPM100		87x42	SC 31 70 6	Piatti e bicchieri Platos y vasos Assiettes et verres	1	144,80	
SPM100TP		xh42	SC 62 70 6	Solo piatti, Ø max 33 cm Solo platos, Ø max 33 cm Solo assiettes, Ø max 33 cm	1	144,80	



Scolapiatti inox | Escurreplatos inox | Égouttoirs à vaisselle inox

CODICE Código Code		Ø	■	□	▲	■	*	Q	€
CSP100		125	SS	248	250	150	25	2 griglie bicchieri 2 rejillas para vasos 2 grilles verres	1 616,50
CSP100/TP	88,5x67 xh129	125	SS	248	250	150	26	Con solo cestelli per piatti (248 piatti) Con solo cestas para platos (248 platos) Uniquement avec grilles assiettes (248 assiettes)	1 628,50
CSP100/V		125	SS	186	250	150	31	Con vasca superiore scolabicchieri Con cubeta superior escurrevasos Avec cuve supérieure pour égoutter les verres	1 679,30



Kit copertura | Funda transparente | Couverture transparente

CODICE Código Code		□	■	*	Q	€
CSPCOP	PVC	3		Per scolapiatti CSP100, CSP100/TP, CSP100/V Para escurreplatos CSP100, CSP100/TP, CSP100/V Pour égouttoirs à vaisselle CSP100, CSP100/TP, CSP100/V	1	122,10



CARRELLO PORTAPIATTI E PORTA VASSOI

CARRO DE TRANSPORTE DE PLATOS Y BANDEJAS

CHARIOT PORTE-ASSIETTES ET PORTE-PLATEAUX

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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				



Carrello in acciaio inox, fiancate in tubolare da 25 mm, piano portante, tamponature laterali e posteriori, ruote da 125 mm pivotanti. Disponibile la versione con due pareti divisorie.



Carro de acero inoxidable, laterales de tubo de 25 mm, estante de apoyo, paneles laterales y traseros, ruedas giratorias de 125 mm. Disponible en la versión con dos paredes separadoras.



Chariot en acier inox, côtés en élément tubulaire de 25 mm, plan d'appui portant, cloisons latérales et arrière, roues pivotantes de 125 mm. Disponible dans la version munie de deux cloisons de division.

Inox | Inox | Inox

CODICE	Código Code								
CPP100		104x47	125	SS	200	20		1	414,80
CPP100D	xh91		125	SS	200	24	Con 2 pareti divisorie Con 2 separadores Avec 2 cloisons de division	1	439,40



CPP100



CPP100D

CARRELLO PORTACESTE PER LAVASTOVIGLIE

CARRO DE TRANSPORTE DE CESTAS PARA LAVAJILLAS

CHARIOT PORTE-PANIERS POUR LAVE-VAISSELLE

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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				



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.



Totalmente de acero inoxidable. Con bandeja de recogida del agua y tapón de desagüe. Un distanciador levanta la primera cesta con respecto a la bandeja para evitar el contacto con el agua. Ruedas giratorias de 100 mm.



Entièrement en acier inox. Avec plateau de collecte de l'eau et bouchon de vidange. Une cale sépare le premier panier du plateau afin d'éviter le contact avec l'eau. Roues pivotantes de 100 mm.

Portaceste | Porta-cestas | Porte-paniers

CODICE	Código	Code							
PCS	51x60 xh89		100	SS	60	6,7	Per lavastoviglie 50x50 Para lavavajillas 50x50 Pour lave-vaiselle 50x50	1	170,00



CARRELLO PORTA CASSETTE 60X40 CM

CARRO DE TRANSPORTE DE CAJAS 60X40 CM

CHARIOT PORTE-BACS À PÂTONS 60X40 CM

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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		



In lamiera inox 12/10 mm, 4 ruote pivotanti da 80 mm. Per cassette pizza impilabili. Ingombro minimo, massima funzionalità.



De chapa inox. 12/10 mm, 4 ruedas giratorias de 80 mm. Para cajas de pizza apilables. Tamaño mínimo, máxima capacidad.



En tôle inox 12/10 mm, 4 roues pivotantes de 80 mm. Pour bacs à pâtons empilables pour pizza. Dimensions réduites, fonctionnalité maximum.

Portacassette | Porta-cajas | Porte-bacs à pâtons

CODICE	Código	Code							
PC4060I			80	SS 50 3,64	Lamiera inox 12/10, per cassette 40x60 Chapa inox 12/10, para cajas 40x60 Tôle inox 12/10, pour bacs à pâtons 40x60			1	77,80
	65x45 xh12				Lamiera zincata 15/10, per cassette 60x40 Chapa galvanizada 15/10, para cajas 60x40 Tôle galvanisée 15/10, pour bacs à pâtons 60x40			1	61,80
PC4060Z			80	SG 50 4,29					



CARRELLO PORTA CASSE

CARRO DE TRANSPORTE DE CAJAS

CHARIOT PORTE-CAISSES

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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				



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 manœuvrabilité à pleine charge). Roues de Ø 125 mm.



Portacasse | Porta-cajas | Porte-caisses

CODICE	Código Code		Ø			*	Q	€
PC100		57x97	125	SS	200	15,28	4 ruote 4 ruedas 4 roues	1 235,90
PC100R	xh103		125	SS	250	17,35	6 ruote 6 ruedas 6 roues	1 260,10

MOBILE PORTA CASSETTE PIZZA

MUEBLE DE TRANSPORTE DE CAJAS PARA PIZZA

MEUBLE PORTE-BACS À PÂTONS POUR PIZZA

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensions útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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				
SS	Inox				

Portacassette | Porta-cajas | Porte-bacs à pâtons

CODICE	Código	Code						
PCASS	64x50 xh76		80	SS	30	Per cassette 60x40 Para cajas 60x40 Pour bacs à pâtons 60x40	1	601,10



Interamente in acciaio inossidabile con 4 ruote ad innesto rapido da 80 mm.

Sportello unico sul fronte corto e massima flessibilità di sfruttamento del vano interno. Le guide di appoggio sono posizionabili ad altezza regolabile su banda interna di sostegno appositamente traforata (fornite con il mobile 12 guide per totali 6 ripiani idonei a cassette da 10 cm).

In questo modo le cassette sono accessibili singolarmente e non c'è spreco di spazio.

Alternativa dinamica alla classica cassetiera.

In opzione: CASSSQ coppia di guide aggiuntive, in caso si necessiti di 7 ripiani utili (configurazione possibile con cassette alte 7 cm).

Totalmente de acero inoxidable con 4 ruedas de acoplamiento rápido de 80 mm.

Una sola puerta en la parte frontal corta y máxima flexibilidad de uso del espacio interior, guías de apoyo de altura regulable en la banda interior de sostén especialmente perforada (junto con el mueble se entregan 12 guías para 6 estantes en total que son adecuadas para cajas de 10 cm).

De esta manera se accede a cada caja individualmente y no se derrocha espacio.

Una alternativa dinámica a la clásica cajonera.

Accesorio: CASSSQ par de guías adicionales, en caso de que se necesiten 7 estantes útiles (configuración posible con cajas altas 7 cm).

Entièrement en acier inoxydable avec 4 roues à fixation rapide de 80 mm.

Porte unique sur la plus petite façade et flexibilité maximale du compartiment intérieur. La hauteur des glissières d'appui peut être réglée par à une bande intérieure perforée de support du positionnement (disponible sur le meuble composé de 12 glissières pour un total de 6 étagères adaptées aux bacs à pâtons de 10 cm).

De cette façon, les bacs à pâtons sont accessibles individuellement, sans gaspillage d'espace.

Alternative dynamique à la classique armoire porte-bacs.

En option: CASSSQ couple de guides additionnelles, en cas de nécessité de 7 niveaux utiles (configuration possible avec bacs de hauteur 7 cm).

Coppia guide | Par de guías | Paire de glissières

CODICE	Código	Code					
CASSSQ			0,94	Aggiuntive per art. PCASS Adicionales para art. PCASS Supplémentaires pour art. PCASS		1	22,70

TRAMOGGIA PER FARINA

TOLVA PARA HARINA

TRÉMIE À FARINE

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm)		Dimensione ruote (mm)		Materiale
	Dimensiones útiles (cm)		Dimensión ruedas (mm)		Material
	Dimensions utiles (cm)		Dimension roues (mm)		Matièreau
	Portata statica max. (Kg)		Peso netto (Kg)		Note caratteristiche
	Capacidad carga estática máx. (Kg)		Peso neto (Kg)		Notas características
	Portée statique max. (Kg)		Poids net (Kg)		Caractéristiques
	Lotto minimo		Prezzo unitario		
Q	Lote mínimo		Precio pieza		
	Lot minimum		Prix unitaire		
	Inox				
SS	Inox				
	Inox				

Tramoggia per farina | Tolva para harina | Trémie à farine

CODICE	Código	Código							
TR	38x72 xh76		80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 bolsas 2 sacs	1	359,00



Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm.

Presenta un coperchio a due aperture per un comodo prelievo della farina e un frontale estraibile a baionetta per facilitare l'introduzione laterale dei sacchi evitandone il sollevamento in alto.

Nella versione tradizionale a vasca, causa scarsa accessibilità, la stessa farina rimane sul fondo per lunghi periodi con risultati igienici poco consoni.

La soluzione ideata da Gi.Metal consente il mantenimento di due sacchi da 25 Kg e una perfetta gestione della farina: iniziato un sacco, diviene automatico attendere la conclusione prima dell'apertura di un nuovo, senza contatto fra farina e contenitore, si evita la formazione di farina invecchiata residua.



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 nuevo, 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.



PATTUMIERA INOX ROBUSTA

BASURERO INOX CUADRADO

POUBELLE EN ACIER INOX ROBUSTE

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensions utiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matière
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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				
SS					

Pattumiera | Cubo de basura | Poubelle

CODICE	Código Code								
PT100		45x53 xh94	80	SS	100	16,5	Capacità 100 litri Capacidad 100 litros Capacité 100 litres	1	371,00



Interamente in acciaio inox, priva di particolari in plastica o verniciati. Ogni attenzione progettuale e produttiva è stata praticata affinché i lamierati, schiacciati o piegati, non risultino taglienti all'operatore (a norma 81/08) o al sacco e tutti i componenti siano adeguatamente dimensionati, a partire dal rinvio del pedale in tubolare da 14 mm, per garantire la robustezza necessaria ad un uso intenso e continuato nel tempo.

La funzionalità è assicurata dal frontale estraibile a baionetta per l'inserimento e la rimozione del sacco evitando di sollevarlo in alto, dal fermasacco a clip rigorosamente in acciaio inox sbloccabile con l'apertura a pedale del coperchio (eliminati elastici sporchi e fatiscenti per bloccare il sacco) e dalla dotazione di due ruote posteriori da 80 mm per una facile movimentazione.



Totalmente de acero inoxidable, sin piezas de plástico ni pinturas. Se han tomado todos los recaudos en el diseño y la fabricación para que las chapas, aplastadas o plegadas, no sean cortantes para el operador (según norma 81/08) o la bolsa y sus componentes estén dimensionados adecuadamente, a partir del reenvío del pedal de tubo de 14 mm, para garantizar la robustezza necesaria para un uso intenso y duradero.

La funcionalidad está asegurada por el frente extraíble con enganche de bayoneta y la extracción de la bolsa sin tener que levantarla, el sujetador de bolsa, con clip de acero inoxidable, se desbloquea con el pedal deertura de la tapa (se eliminaron los elásticos sucios y obsoletos para sujetar la bolsa) y por las dos ruedas traseras de 80 mm para facilitar la manipulación.



Entièrement en acier inox, sans particules peintes ou en plastique. Nous avons mis en oeuvre toutes les mesures de conception et de production nécessaires afin que les tôles, écrasées ou pliées, ne présentent pas de parties coupantes pour l'opérateur (conformément à la norme 81/08) ou pour le sac et tous les composants sont adéquatement dimensionnés, à commencer par le renvoi de la pédale en élément tubulaire de 14 mm, pour garantir la solidité nécessaire à une utilisation intense et continue dans le temps.

La commodité d'utilisation est assurée par la façade amovible, à fixation à baïonnette, permettant d'introduire et de retirer le sac en évitant de le soulever en hauteur, par l'agrafesac à clip, rigoureusement en acier inox, pouvant être débloquée par l'ouverture à pédale du couvercle (suppression des élastiques sales et abîmés servant à bloquer le sac) et par les deux roues arrière de 80 mm facilitant le déplacement.

Lo sportello frontale è scorrevole e rimovibile, consentendo l'estrazione del sacchetto frontalmente e senza fatica.
La puerta frontal es deslizable y extraíble, lo que permite la extracción de la bolsa frontalmente y sin esfuerzo.
Le panneau frontal est glissante et amovible, en permettant le retrait du sachet latéralement et sans fatigue.

VRITIRO VASSOI EURONORM E GASTRONORM

CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS

EURONORM Y GASTRONORM

CHARIOTS À PLATEAUX EURONORM ET GASTRONORM

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
SS	Inox Inox Inox				

Euronorm | Euronorm | Euronorm

CODICE								
RVE-R 10	46x55xh153	100	SS	10	119	150	13	1 302,90
RVE-R 20	86x55xh153	100	SS	20	119	300	23	1 462,00
RVE-R 30	126x55xh153	100	SS	30	119	450	31	1 615,50

Per vassoi 37x53 cm, guide rivettate | Para bandejas 37x53 cm, guías remachadas | Pour plateaux 37x53 cm, glissières rivetées

Gastronorm | Gastronorm | Gastronorm

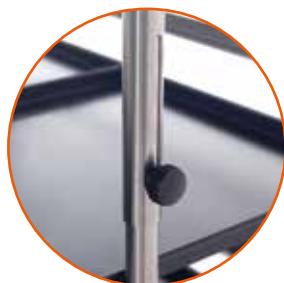
CODICE								
RVG-R 10	41x55xh153	100	SS	10	119	150	13	1 302,90
RVG-R 20	77x55xh153	100	SS	20	119	300	23	1 462,00
RVG-R 30	113x55xh153	100	SS	30	119	450	31	1 615,50

Per vassoi 32,5x53 cm, guide rivettate | Para bandejas 32,5x53 cm, guías remachadas | Pour plateaux 32,5x53 cm, glissières rivetées

Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloque-plaques

CODICE					
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	35,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	41,40

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | Para los otros accesorios ver pag 154 | Pour les autres accessoires voir pag 154



Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm con supporto in polimero ad alta densità.

Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali inox: l'accoppiamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantiscono robustezza superiore alla saldatura.



Totalmente de acero inoxidable, estructura portante de tubo redondo 25 mm. Distancia entre estantes 12 cm. Ruedas de 100 mm con soporte de polímero de alta densidad.

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. Distance entre les plans d'appui 12 cm. Roues 100 mm avec support en polymère haute densité.

Équerres porte-plateaux assurées à l'élément tubulaire par des rivets structurels inox: la combinaison du perçage laser et du rivet inox haute précision garantit une résistance supérieure à celle de la soudure.



RVE-R20

RITIRO VASSOI UNIVERSALE

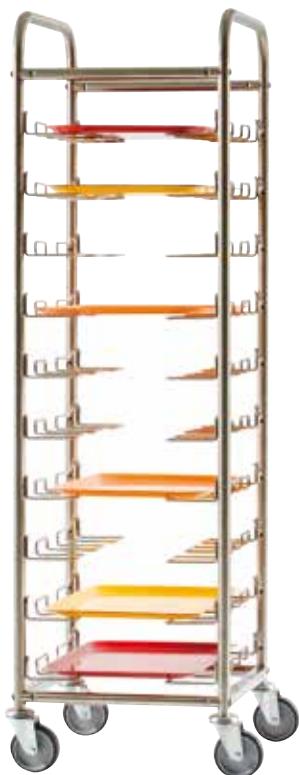
CARROS CONGUÍAS AUTOSERVICIO UNIVERSAL

CHARIOT CAFÉTÉRIA

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier inox / Chromé		

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 Gastronom.



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 Gastronom.



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 Gastronom.

RV-F/20



Universale | Guías Autoservicio Universal | Cafétaria

CODICE							
RV-F/10	47x55xh153	100	SC	10	114	150	15 1 281,20
RV-F/20	88x55xh153	100	SC	20	114	300	24,5 1 404,30
RV-F/30	129x55xh153	100	SC	30	114	450	34 1 528,40

Supporti in filetto acciaio cromato | Soportes de varilla de acero cromado | Supports en fil d'acier chromé

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Inox Inox Inox		Materiale Material Matériau

Accessori | Accesorios | Accessoires

CODICE	Código	Code				*		
TLRV	51x2,7x138,5	SS	10	2 tamponature, laterali 2 paneles laterales 2 cloisons, latérales		1	145,80	
TPRV-E	38,2x126x2,7	SS	3,18	1 tamponatura, posteriore per RVE e RV-F 1 panel trasero para RVE e RV-F 1 cloison, arrière, pour RVE e RV-F		1	71,10	
TPRV-G	33,3x126x2	SS	2,78	1 tamponatura, posteriore per RVG 1 panel trasero para RVG 1 cloison, arrière, pour RVG		1	71,10	
VRV	57x32x9	SS	36	Vaschetta porta bicchieri e bottiglie Cubeta para vasos y botellas Bac porte-verres et bouteilles		1	61,80	



TLRV-TPRV



VRV

Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloque-plaques

CODICE	Código	Code					
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	35,00		
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	41,40		

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | Para los otros accesorios ver pag 154 | Pour les autres accessoires voir pag 154



CARRELLI GASTRONORM

CARROS GASTRONORM

CHARIOTS GASTRONORM

LEGENDA | LEYENDA | LEGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Inox Inox Inox		



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 | Gastronom

CODICE Código Code							*		
GN911R	62x38xh94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	8,0	Con guide rivettate Con guías remachadas Avec glissières rivetées	1 201,90
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	1 276,10



Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas |
Barre bloqué-plaques

CODICE Código Code		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Q	€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	35,00	
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	41,40	

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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			*	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	327,60
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	401,70
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	424,40

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA A RASTRELLIERA

CARROS BANDEJEROS PASTELERÍA/PIZZERÍA CON BRAZOS

ÉCHELLES PÂTISSERIE/PIZZERIA

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
SS	Inox Inox Inox	SG	Acciaio zincato Acero galvanizado Acier galvanisé



Struttura molto versatile a bracci, 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								
BZ-2U	51x54 xh172	100 SG 20 66 80 14,4	20 piani 20 estantes 20 plans d'appui	1	235,90					
BZ-4U	51x86 xh172	100 SG 40 66 160 19,2	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double	1	288,40					

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)

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	304,90					
BI-4U*	51x86 xh172	125 SS 40 66 160 18,2	40 piani, doppio 40 estantes, doble 40 plans d'appui, double	1	397,60					
BI-15U**	51x54 xh172	125 SS 15 86 80 12,7	15 piani 15 estantes 15 plans d'appui	1	281,20					

* 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)



BZ-4U

A parete | Mural | Mural

CODICE	Código Code	mm	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	*	Q	€
BI-M11	49x41 xh83	SS 10 66	4,8				Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	1	159,00
BI-M15	49x41 xh117	SS 14 66	6,6				Con cerniere per ruotare i supporti Con bisagras para girar los soportes Avec charnières pour tourner les supports	1	212,00

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-2U



BI-M11



BI-M15

PORTATEGLIE PASTICCERIA/PIZZERIA SU GUIDA A "L"

PORTABANDEJAS PASTELERÍA/PIZZERIA EN GUÍA EN "L"

CHARIOTS À GLISSIÈRE À BOULANGERIE/PIZZERIA SUR GUIDE EN L

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui		Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				
	Inox Inox Inox				
SS					



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.

Carrello portateglie | Carro portabandejas | Chariot à glissières

CODICE	Código Code								
SI-146R	69x48xh71,5	100	SS	6	78	50	11,170		Teglie 60x40,guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées
SI-246R	70x49xh183	125	SS	20	78	100	16		Teglie 60x40,guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées
SI-264R	66x49,5xh185	125	SS	20	78	100	18		Teglie 60x40, guide rivettate Bandejas 60x40, guías remachadas Tôles 60x40, glissières rivetées
SI-269R	69x85xh187	125	SS	40	79	200	22,660		2 teglie 60x40, guide rivettate, 20 piani Bandejas 60x40, guías remachadas, 20 estantes Tôles 60x40, glissières rivetées, 20 plans d'appui



SI-146R

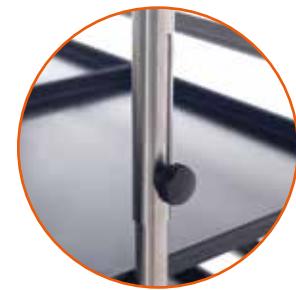
SI-246R

SI-264R

SI-269R



SI-269R con FCPT-L



Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloque-plaques

CODICE Código Code	mm mm mm	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Q	€
FCPT	65 → 75x4,5		<input checked="" type="checkbox"/>	0,6	1 35,00
FCPT-L	121 → 131x4,5		<input checked="" type="checkbox"/>	1,1	1 41,40

Per gli altri accessori vedi pag. 154 | Para los otros accesorios ver pag 154 | Pour les autres accessoires voir pag 154



SI246-COP

Copertura per SI-246R e SI-264R | Funda para SI-246R y SI-264R | Housse pour SI-246R et SI-264R

CODICE Código Code	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	*	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	144,80

PORTATEGLIE TONDE E/O RETINE

CARROS PARA BANDEJAS REDONDAS Y/O REJILLAS
CHARIOTS PORTE-PLAQUES DE CUISSON RONDES
ET/OU GRILLES

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)
	Capacità pezzi Capacidad unidades Capacité pièces		Passaggio utile fra i piani Espacio útil entre estantes Espace utile entre les plans d'appui
	Peso netto (Kg) Peso neto (Kg) Poids net (Kg)		Note caratteristiche Notas características Caractéristiques
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier inox / Chromé		Materiale Material Matériau



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						*	Q	€
PTT20		52x54	125	SC 20	57	100	18	1	348,20
PTT30	xh162		125	SC 30	35	60	15	1	326,00



LINEA HOTEL

LÍNEA HOTEL

LIGNE HOTEL

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Portata statica max. (Kg) Capacidad carga estática máx. (Kg) Portée statique max. (Kg)		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		
SC	Inox / Cromato Acero inox / Cromado Acier Inox / Chromé				

Porta abiti e valigie | Porta prendas y equipaje | Chariot porte-vêtements et bagages

CODICE	Código Code						
PAB		92x58 xh175	125	SS	150	26	1 450,00



Carrelli in struttura in tubolare 25 mm, acciaio inox, 4 ruote pivotanti per il ritiro biancheria, trasporto abiti e valigie, poggia valigie.



Carros con estructura de tubo 25 mm, acero inoxidable, 4 ruedas giratorias para recoger la lencería, transporte de prendas y equipaje, reposamaletas.



Chariots en structure tubulaire 25 mm, acier inox, 4 roues pivotantes pour le retrait des draps, le transport des vêtements et des bagages, porte-valises.



Poggia valigie | Reposamaletas | Porte-valises

CODICE	Código Code							
PGV		60x50 xh70	SS 30 3 26		Tubo tondo 25 mm, cinghia in tessuto Tubo redondo 25 mm, correa de tejido Tube rond 25 mm, courroie en tissu		1	73,70





1S



1S4P



2S



AC-SC



2S4P

Portabiancheria | Carro para lavandería | Chariot porte-draps

CODICE	Código Code	mm	Ø	□	▲	■	*	Q	€
1S	53x50 xh126	100	SS	30	10	1 sacco 1 bolsa 1 sac		1	212,20
2S	100x50 xh126	100	SS	60	13	2 sacchi 2 bolsas 2 sacs		1	292,50
1S4P	95x50 xh140	125	SS	50	15	1 sacco, 4 piani 1 bolsa, 4 estantes 1 sac, 4 plans d'appui		1	361,10
2S4P	145x50 xh140	125	SS	80	18	2 sacchi, 4 piani 2 bolsas, 4 estantes 2 sacs, 4 plans d'appui		1	422,10

* Sacchi sempre compresi | Bolsas siempre incluidas | Sacs toujours compris

Ricambi | Repuestos | Pièces de rechange

CODICE	Código Code	mm	Ø	□	▲	■	*	Q	€
AC-SC							Sacco raccolta biancheria, cotoné pesante Bolsa para recoger la lencería, de algodón pesado Sac de ramassage des draps, coton lourd	1	29,90

ACCESSORI CARRELLI

ACCESORIOS CARROS

ACCESSOIRES DE CHARIOT

LEGENDA | LEYENDA | LÉGENDE

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) Dimensions utiles (cm)		Dimensione ruote (mm) Dimensión ruedas (mm) Dimension roues (mm)		Materiale Material Matériau
	Peso netto (Kg) Peso netto (Kg) Poids net (Kg)	*	Note caratteristiche Notas características Caractéristiques		Lotto minimo Lote mínimo Lot minimum
	Prezzo unitario Precio pieza Prix unitaire				Precio Prix
	PVC Polivinilcloruro Cloruro de Polivinilo Polychlorure de vinyle	P	Plastica Plástico Plastique		

Supplemento ruote frenate | Suplemento ruedas con freno | Supplément roues avec freins

CODICE	Ø		*		€
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



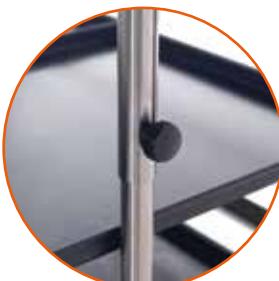
Paracolpi | Paragolpes | Pare-coups

CODICE			*		€
AC-PC	P	0,416	Kit 4 pezzi Kit 4 unidades Kit 4 pièces	1	10,90



Barra Fermateglie | Barra para bloquear las bandejas | Barre bloqué-plaques

CODICE					€
FCPT	65 → 75x4,5	SS	0,6	1	35,00
FCPT-L	121 → 131x4,5	SS	1,1	1	41,40





GI-METAL



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

CONDICIONES
GENERALES
DE VENTA

CONDITIONS
GÉNÉRALES
DE VENTE

.....

**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 1 Gennaio 2020, salvo errori e/o omissioni.

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.
- Se l'ordine non raggiunge i minimi sopra indicati potremo comunque organizzare il trasporto addebitando la cifra forfettaria di € 22,00.

ESTERO:

- Franco fabbrica (ex works), salvo diverso accordo.

Non si accettano in ogni caso ordini con data tassativa di consegna a destino.

RESPONSABILITÀ TRASPORTO

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/imbocco è danneggiato o aperto. L'eventuale danno deve essere comunicato per iscritto 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.

TEMPI DI CONSEGNA PER IL RESO

Entro 15 giorni a partire dalla ns. autorizzazione scritta.

CONDIZIONI DI RESO MERCE

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.

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 netto di € 20,00 per spese di gestione ordine. L'importo minimo dell'ordine per paesi Extra Cee è di € 750 netto merce.

TEMPI DI SPEDIZIONE

Entro 7 giorni salvo imprevisti per il materiale a listino. Da valutare caso per caso per il materiale su misura/personalizzato.

IMBALLO

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. Ci riserviamo il diritto di rifiutare alcuni metodi di pagamento e di richiedere metodi di pagamento diversi per determinati ordini.

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 O 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 1 Enero 2020, salvo error u omisión.

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.
- Si el pedido no alcanza los mínimos indicados podemos igualmente organizar el transporte adeudando un importe fijo de € 22,00.

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 DEL TRANSPORTE

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 posible desperfecto deberá comunicarse por escrito en el plazo de 8 días a partir de la recepción de la mercancía. No se aceptará ninguna devolución sin dicha comunicación. La mercancía utilizada, dañada o sometida a otros tratamientos no será aceptada.

PLAZOS DE ENTREGA PARA LA DEVOLUCIÓN

A más tardar 15 días a partir de nuestra autorización escrita.

CONDICIONES DE DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

Se aceptan sólo productos con el embalaje original, no abierto. Para la devolución de mercancía se adeudará el 10% del neto de la mercancía para los gastos de reembalaje y almacenamiento. Los gastos de transporte para la devolución de mercancía, que debe efectuarse con nuestro transportista, y los gastos adicionales de transporte en caso de posible sustitución de mercancía correrán a cargo del cliente.

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 recargo neto de € 20,00 para gastos de gestión del pedido. El importe mínimo del pedido para países fuera de la CEE es de € 750 netos.

PLAZOS DE ENVÍO

A más tardar 7 días, salvo imprevistos, para el material de catálogo. Se evaluarán los casos especiales para el material a medida/personalizado.

EMBALAJE

Embalaje estándar en cartón. En función del volumen del pedido, la mercancía podrá enviarse en pallets.

PAGO

Aceptamos distintos modos de pago, entre ellos: transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Visa, Mastercard), Paypal. Nos reservamos el derecho de rechazar algunos métodos de pago y de exigir métodos de pago distintos para determinados pedidos.

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 O 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 1er Janvier 2020, sauf erreurs et/ou omissions.

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.
- Même si la commande n'atteint pas le minimum indiqué ci-dessus, nous pourrons toutefois organiser le transport moyennant un montant forfaitaire de € 22,00.

ÉTRANGER:

- Franco usine (ex-works), sauf accord contraire.

Nous n'accepterons en aucun cas les commandes exigeant une date impérative de livraison à destination.

RESPONSABILITÉ LORS DU TRANSPORT

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 éventuel dommage doit être communiqué par écrit 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.

TEMPS DE LIVRAISON POUR TOUT RENDU

Dans les 15 jours suivant notre autorisation écrite.

CONDITIONS DE RETOUR MARCHANDISES

Nous n'accepterons que les produits dans leur emballage d'origine, non ouvert. En cas de retour de marchandise, nous facturerons 10% pour les nouveaux frais d'emballage et de stockage. Les frais de transport pour le retour de la marchandise, à effectuer aux soins de notre transporteur, ainsi que les frais supplémentaires de transport dans le cas éventuel d'un remplacement de la marchandise sont à la charge du client.

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 moyennant un supplément net de 20,00 € pour frais de gestion de commande. Le montant minimum de la commande pour les pays Extra Cee est de 750 € nets pour marchandises.

DÉLAIS D'EXPÉDITION

Dans les 7 jours, sauf imprévus, pour les produits figurant au catalogue. Le matériel sur mesure/personnalisé sera évalué cas par cas.

EMBALLAGE

Emballage standard en carton. Relativement au volume de la commande, la marchandise peut être expédiée sur palette.

PAIEMENT

Nous acceptons différentes modalités de paiement dont: véritablement bancaire, carte de crédit (Visa, Mastercard), Paypal. Pour certaines commandes, nous nous réservons le droit de refuser certaines méthodes de paiement et d'en proposer d'autres.

Délais à convenir, à effectuer sur notre banque:

INTESA SANPAOLO SPA
AG: Montemurlo PO - Via Scarpettini 17
ABI 03069 CAB 37979 CIN O
C/C 100000006143
IBAN IT 61 O 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
Fax +39 0573 557332
inform@gimetal.it
www.gimetal.it



GI.METAL USA INC.

203 Commercial Drive
Yorkville, IL 60560 USA
Phone (630)-553 9134 Fax (630)-553 9135
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/Fax 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 Fax +39 0573 557332

www.gimetal.it | inform@gimetal.it

