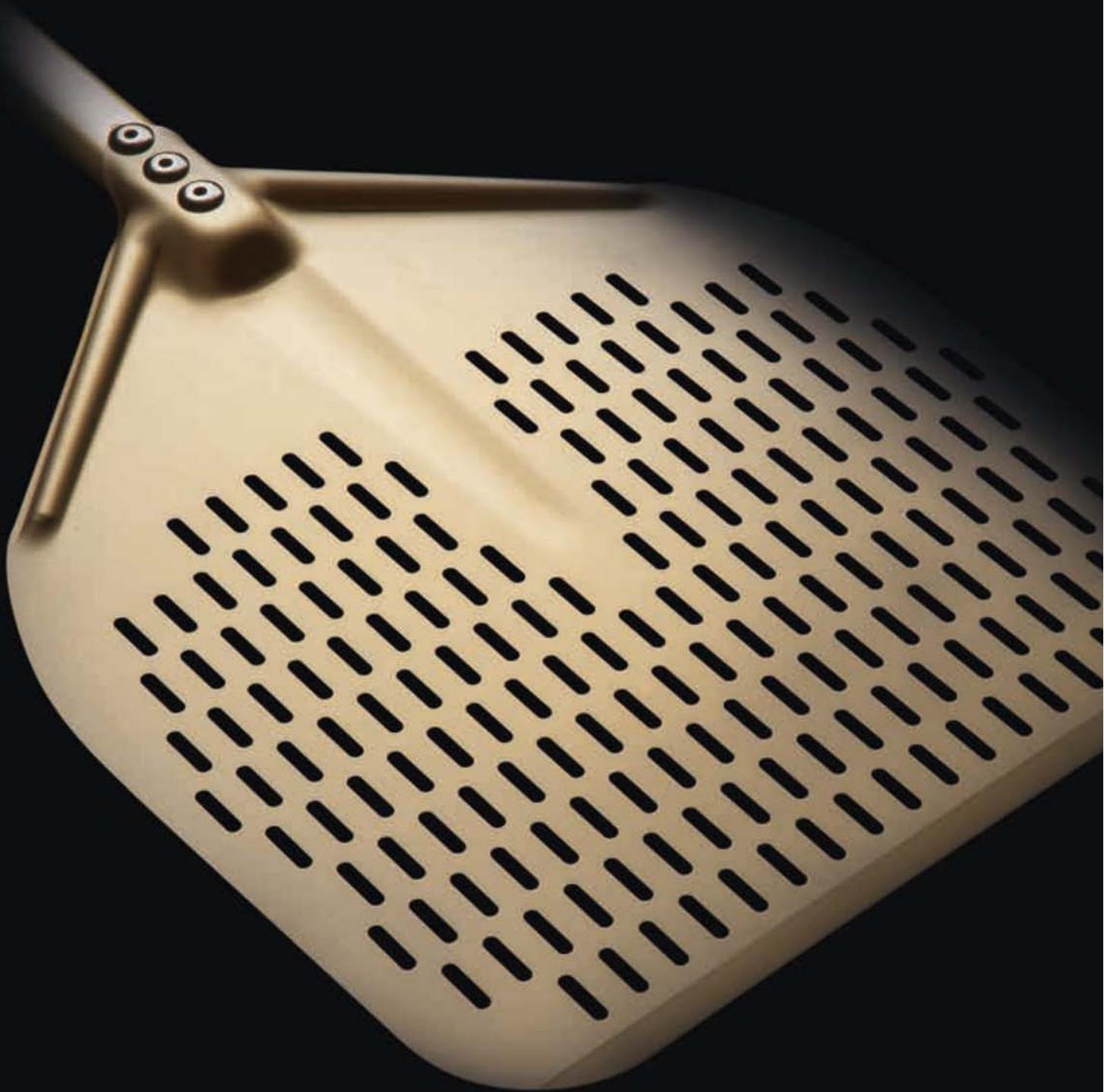


Produzione
Attrezzature
Professionali
per la
Ristorazione

Produzione
Attrezzature
Professionali
per la
Ristorazione

Produzione
Attrezzature
Professionali
per la
Ristorazione



GI-METAL
dal 1986

INDICE GENERALE

TABLE OF CONTENTS

GENERELLES INHALTSVERZEICHNIS

GI.METAL: L'azienda	
GI.METAL: The company	6
GI.METAL: Das Unternehmen	
<hr/>	
Cosa facciamo	
What we do	6
Unsere Tätigkeit	
<hr/>	
Come lo facciamo	
How we do it	7
Wie wir unsere Tätigkeit ausüben	
<hr/>	
Il catalogo	
The catalogue	8
Der Katalog	
<hr/>	
Qualità aziendali	
Quality	10
Unternehmensmerkmale	
<hr/>	
Guida alla configurazione della pala	
Peel configuration guide	11
Anleitung für die Konfiguration der Schaufel	
<hr/>	
Le linee nei livelli d'uso	
The lines and their uses	21
Die Angebote in den Anwendungsniveaus	

INDICE PER CATEGORIE D'USO CONTENTS ACCORDING TO CATEGORIES OF USE INHALTSVERZEICHNIS NACH KATEGORIEN

INFORMARE | INTO THE OVEN | IN DEN BACKOFEN

GHA - Igienica e resistente Hygienic and hard-wearing Hygienisch und widerstandsfähig	22-24
CARBON - Sofisticata e leggera Sophisticated and light Ausgeklügelt und leicht	25-27
AZZURRA - Duttile e flessibile Practical and flexible Anpassungsfähig und flexibel	28-32
ALICE - Robusta Strong Robust	34-36
AURORA - Essenziale Essential Essentiell	37-39
AMICA - Semplificata Simplified Vereinfacht	40-42
Pale tonde Round peels Runde Schaufeln	44
Pale rettangolari Rectangular peels Rechteckige Schaufeln	47
Pale pizza al metro Peels for pizza by the metre Schaufeln für Meterpizza	52
Palettini Small peels Kleine Schaufeln	54

PORATTREZZI | EQUIPMENT-HOLDER | GERÄTEHALTER

Da banco, da muro, autoreggente, a terra, da viaggio Counter-top, wall-mounted, free-standing, floor-standing, travel Auf dem Arbeitstisch, an der Wand, selbshaltend, am Boden, für die Reise	56
--	----

SPAZZOLARE | TO BRUSH | BÜRSTEN

Raschiare, spazzare, pulire in sicurezza Scrape, brush and clean in complete safety Kratzen, bürsten, sicher reinigen	58
---	----

AL FUOCO | ON THE FIRE | AM FEUER

Attrezzi per forno a legna Equipment for a wood oven Geräte für Holzöfen	62
--	----

IN COTTURA | DURING COOKING | BEIM BACKEN

Teglie, retine (e portaretine), pinze Pans, screens (and screen-holders), grippers Bleche, Rasterbleche (und Rasterblechhalter), Zangen	64
---	----

PREPARARE | TO PREPARE | ZUBEREITEN

Tagliapasta, spatole, cassette, portacomande, mattarelli, mestolo, oliere Dough-cutters, scrapers, cases, tab grabs, rolling pins, ladle, oil cans Teigschneider, Spachteln, Kisten, Bestellungshalter, Rollholz, Schöpfkelle, Ölkanne	68
--	----

PALETTE | PIZZA-SERVERS | PIZZASCHAUFELN

Pratiche, resistenti ad urti e calore
Practical, impact- and heat-resistant
Praktisch, stoß- und hitzebeständig

70

TAGLIARE | TO CUT | SCHNEIDEN

Rotelle: taglio, pretaglio, doppia (taglia e incidi), tronchetto, mezzaluna, forbice
Cutters: cutting, pre-cutting, double-wheeled (cut and carve), mincing knife, rocker cutter, scissors
Pizzaschneidrädchen: Schnitt, Vorschritt, doppelt (Schneiden/Einschneiden),
Pizzamesser, Wiegemesser, Schere

72

SERVIRE | TO SERVE | SERVIEREN

Vassoi, alzate
Trays, brackets
Tablets, Aufsätze

74

TRASPORTARE | TO DELIVER | TRANSPORTIEREN

Box pizza, borse termiche: rigide, semirigide, morbide, a zaino, a tracolla
Pizza box, thermal bags: rigid, semi-rigid, soft, rucksack, shoulder
Pizzabox, Wärmetaschen: starr, halbstarr, weich, Rucksack, Schulterriemen

78

C'ERA UNA VOLTA | ONCE UPON A TIME | ES WAR EINMAL

Il legno evocativo, per pizza alla pala
Evocative wood, for pizza on the peel
Das traditionelle Holz, für Schaufel-Pizzas

82

SET PIZZA | PIZZA SET | PIZZA-SET

84

EXTRA | EXTRA | EXTRAS

Pizza di silicone, Espositori per punto vendita
Silicone pizza, Display units for sales points
Silikonpizza, Ausstellungsregale für Verkaufsstellen

86

GI.METAL: L'AZIENDA

GI.METAL PENSA E PRODUCE CON CURA IN ITALIA

GI.METAL è un'azienda italiana che produce quanto ideato internamente.

GI.METAL: THE COMPANY

GI.METAL ALL-ITALIAN CARE WITH NATIONAL DESIGN AND PRODUCTION

GI.METAL is an Italian company that produces to its own designs.

GI.METAL: DAS UNTERNEHMEN

GI.METAL DENKT UND PRODUZIERT HOCHWERTIG IN ITALIEN

GI.METAL ist eine italienische Firma mit eigener Produktentwicklung und Herstellung.



COSA FACCIAMO

CARRELLI E STRUMENTI INTORNO ALLA PIZZA

Un'unica anima caratterizza due differenti produzioni: le piccole attrezature intorno alla pizza e i carrelli per ristorazione.

Attitudine creativa, ricerca e perfezionismo sono indirizzati alla realizzazione di strumenti concepiti ad ampio raggio: per professionisti o amatori, per chi fa e serve la pizza, per chi movimenta materie prime, stoviglie e preparazioni alimentari all'interno della cucina e delle sale di servizio.

WHAT WE DO

PIZZA TOOLS AND TROLLEYS

One single philosophy lies behind two different production activities: pizza accessories and catering trolleys.

Creativity, research and perfectionism come together in a series of tools designed for a wide range of uses: for professional and recreational use alike, for those who make and serve pizza and those who handle foodstuffs, kitchenware and food courses in restaurant kitchens and dining rooms.

UNSERE TÄTIGKEIT

WAGEN UND GERÄTE RUND UM DIE PIZZA

Zwei Produktreihen, die ein Herz und eine Seele sind: Kleine Geräte rund um die Pizza und Wagen für die Gastronomie.

Kreatives, vertieftes und perfektionierendes Arbeiten werden bei der Ausführung der breitgefächerten Geräte angewandt:
Für Fachleute oder Liebhaber, für diejenigen, die Pizza zubereiten und servieren, für diejenigen, die Zutaten, Geschirr und Lebensmittelzubereitungen in der Küche und im Saal transportieren.



LEGGERI COME NON TI ASPETTI, ROBUSTI QUANTO VUOI

Le tecniche utilizzate e i materiali vengono costantemente valutati e aggiornati per ottenere la massima funzionalità, comodità, robustezza e sicurezza così come testimoniano le certificazioni TÜV attestanti la perfetta aderenza dei prodotti all'uso al quale sono rivolti.

MATERIALI TECNOLOGICI AVANZATI

- > Acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea a bassa percentuale di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.
- > Trattamenti alle leghe d'alluminio per aumentarne le prestazioni di **resistenza** e di **igienicità**.
- > Polimeri innovativi delle **manicure pressofuse** in plastica in grado di resistere ad alte temperature e a qualsiasi urto.
- > Legno di **faggio evaporato** trattato senza alcun collante e con particolari trattamenti naturali atossici certificati per uso alimentare.



HOW WE DO IT

UNEXPECTEDLY LIGHT AND IDEALLY HARD-WEARING

The materials and production methods used are constantly analysed and updated to obtain maximum functionality, ease of use, solidity and safety, as confirmed by the TÜV certifications awarded, attesting to the products' suitability for their intended use.

CUTTING-EDGE TECHNOLOGICAL MATERIALS

- > Rigorously European-origin stainless steel with low nickel percentage to avoid the risk of allergy as is often caused by this metal.
- > The aluminium alloy treatments adopted are intended to increase the products' **resistance** and **hygiene**.
- > The use of innovative polymers for plastic **die cast handles** renders our products resistant to high temperatures and collisions.
- > Glue-free **steamed beech wood** is employed, treated with natural, non-toxic methods certified for food use.



WIE WIR UNSERE TÄTIGKEIT AUSÜBEN

LEICHTER ALS SIE DENKEN UND SO ROBUST WIE SIE WOLLEN

Die verwendeten Herstellungsverfahren und das Material werden konstant geprüft und aktualisiert und gewährleisten so höchste Zweckmäßigkeit, Komfort, Robustheit und Sicherheit, bescheinigt durch TÜV-Zertifikate, die die genaue Eignung der Produkte für die vorgesehenen Verwendungen bestätigen.

TECHNISCH FORTSCHRITTLICHES MATERIAL

- > Ausschließlich Edelstahl aus Europa mit niedrigem Nickelanteil zur Vermeidung von Allergien, die dieses Metall oft auslöst.
- > Behandlung der Aluminiumlegierungen zur Leistungssteigerung in Bezug auf **Widerstandsfähigkeit** und **Hygiene**.
- > Durch innovative Polymere sind die **Spritzgussgriffe** aus Plastik, hitze- und stoßbeständig.
- > Dampfbehandeltes **Buchenholz** ohne Verwendung von Klebstoffen und mit besonderen natürlichen ungiftigen Oberflächenbehandlungen, die für Lebensmittelzwecke bescheinigt sind.



IL CATALOGO

UN CATALOGO AMPIO E PROFONDO

> I prodotti sono suddivisi in sezioni che ne rispecchiano l'uso (inforiare, portattrezzi, c'era una volta...il legno, spazzolare, al fuoco, in cottura, preparare, palette, servire, trasportare, set, extra).

> Ciascuna sezione può presentare una prima parte descrittiva (nel caso della sezione relativa alle pale è inevitabilmente molto dettagliata), e una seconda, fondamentale, rappresentata da tabelle in cui ciascun articolo è riportato con le proprie caratteristiche principali. Queste ultime si possono desumere con l'aiuto della legenda che, riportata sull'ala a fondo catalogo, si consiglia di lasciare aperta mentre si sfoglia il catalogo.

> La parte introduttiva presenta una guida alla configurazione della pala.

THE CATALOGUE

AN EXTENSIVE, DETAILED CATALOGUE

> Products are divided up into sections according to use (to slide the pizza into the oven, equipment-holder, once upon a time... wood, to brush, in the fire, during cooking, to prepare, pizza-servers, to serve, to deliver, sets, extras)

> Each section may have a descriptive part (for the peels section, this clearly has to be very detailed), and a second, essential part presenting tables setting out the main characteristics of each article. These can be interpreted with the help of the key, which given on the wing at the bottom of the catalogue, we recommend you leave open as you leaf through the catalogue.

> The introduction gives a guide to peel configuration.

DER KATALOG

EIN GROSSER UND TIEFGRÜNDIGER KATALOG

> Die Produkte sind in Abschnitte unterteilt, die die Anwendung widerspiegeln (in den Backofen, Gerätehalter, es war einmal... das Holz, bürsten, am Feuer, beim Backen, zubereiten, Pizzaschaufeln, Servieren, transportieren, Set, Extras).

> Jeder Abschnitt kann einen ersten beschreibenden Teil enthalten (im Falle des Abschnitts der Schaufeln ist die Beschreibung natürlich sehr detailliert), und ein zweiter grundsätzlicher Teil, der von Tabellen dargestellt wird, in denen jeder Artikel mit seinen Haupt-eigenschaften aufgeführt ist). Die Tabellen können mithilfe der Zeichenerklärung verstanden werden, die auf dem Umschlag am Ende des Katalogs aufgeführt ist; wir empfehlen, den Umschlag geöffnet zu lassen, während der Katalog durchgeblättert wird.

> Der einführende Teil weist eine Anleitung für die Konfiguration der Schaufel auf.



TRE LIVELLI PER TUTTE LE ESIGENZE

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

- > **1 | ALTA PRESTAZIONE:**
gli innovativi, per utilizzi intensi.
- > **2 | STANDARD PROFESSIONALE:**
i classici tradizionali, per un utilizzo regolare e continuo.
- > **3 | UTILIZZO MODERATO:**
i familiari, per un utilizzo saltuario o domestico e amatoriale.

THREE LEVELS FOR ALL NEEDS

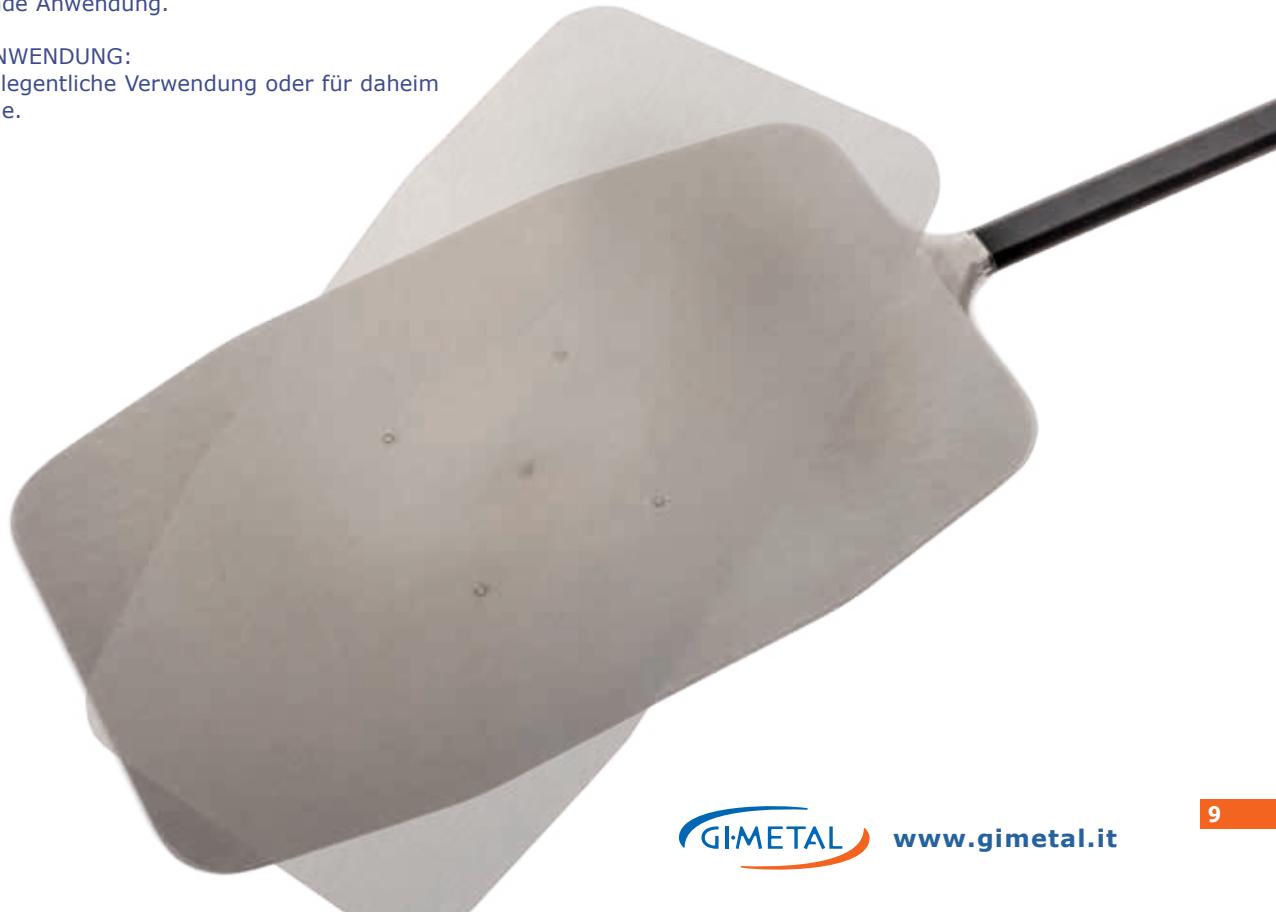
GI.METAL has profiled three types of users and has developed its products accordingly for three different levels of use, within which different lines are available with different materials and functions

- > **1 | HIGH PERFORMANCE:**
innovative products, for intensive use.
- > **2 | PROFESSIONAL STANDARD:**
classic, traditional products, for regular and continuous use.
- > **3 | MODERATE USE:**
domestic products, for occasional or recreational home use.

DREI STUFEN FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

GI.METAL hat drei Anwendertypologien unterschieden und seine Produkte gemäß diesen drei Anwendungsstufen entwickelt, für die verschiedene Material- und Funktionsangebote vorgeschlagen werden

- > **1 | HOHE LEISTUNG:**
Die innovativen Produkte, für eine intensive Verwendung.
- > **2 | STANDARD PROFESSIONAL:**
Die klassischen traditionellen Produkte für eine regelmäßige und durchgehende Anwendung.
- > **3 | MÄSSIGE ANWENDUNG:**
Für Familien, gelegentliche Verwendung oder für daheim oder Hobbyköche.



QUALITÀ AZIENDALI. 4 PASSI IN AZIENDA

originalità, funzionalità, innovazione, durata

QUALITY. 4 CORPORATE STEPS

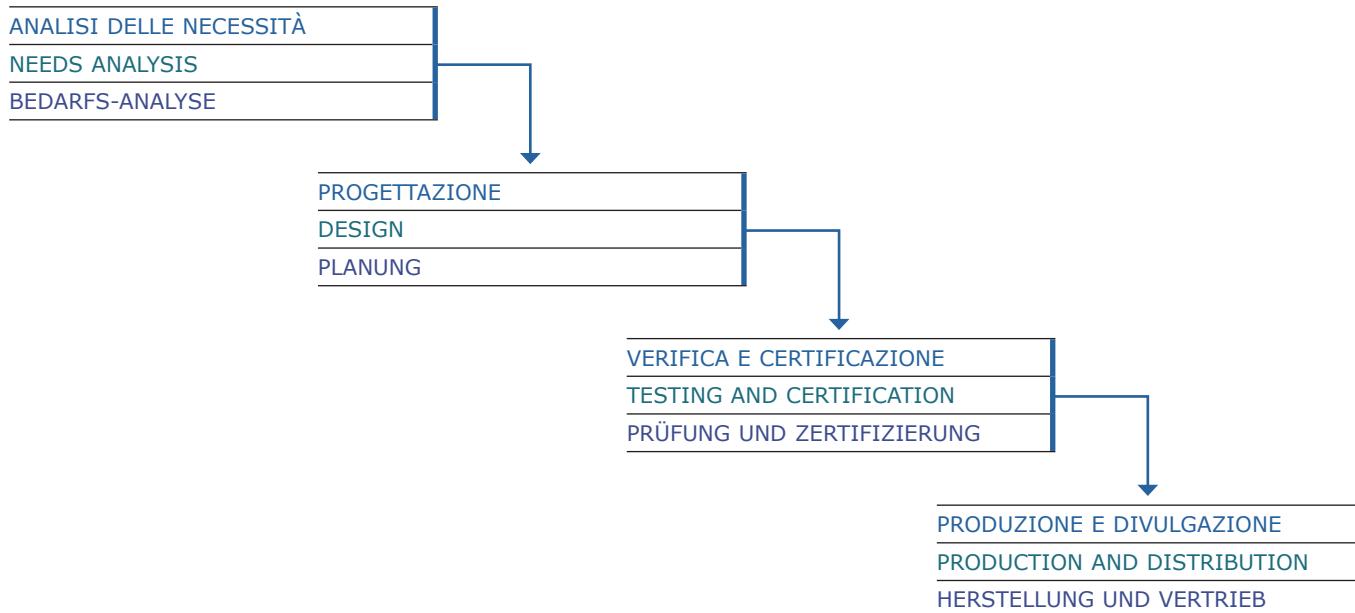
originality, functionality, innovation, durability

UNTERNEHMENSMERKMALE 4 SCHRITTE IM BETRIEB

Originalität, Funktionalität, Innovation, Beständigkeit



Azienda certificata ISO 9001:2008 Certificato Nr 50 100 11994



GI.METAL promette il piacere e la gratificazione nell'utilizzo dei propri manufatti. Ci impegniamo per migliorare l'efficienza e il comfort degli utilizzatori. PROVARE PER CREDERE.

GI.METAL guarantees pleasure and satisfaction in the use of its products. We are committed to continually improving efficiency and comfort for our users. JUST SEE FOR YOURSELVES.

Das Unternehmen GI.METAL verspricht Freude und Zufriedenheit bei der Verwendung seiner Produkte. Die Verbesserung der Produktleistung und des Benutzerkomfort ist unsere Herausforderung. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

Marco D'Annibale

LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DEL PIZZAIOLO E CRITERI DI SCELTA

Le pale GI.METAL sono state studiate per risultare il prolungamento del braccio del pizzaiolo.

PALE SU MISURA

La varietà di materiali disponibili e di misure, le alternative nella forma delle teste, nel sistema di aggancio testa – manico e nella tipologia piena o asolata del piatto pala, consentono a ciascuno di profilare la pala a propria misura.

INFORNARE O SFORNARE?

> Le **pale** pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro per depositarla in forno devono avere forme e misure per alloggiare diverse varianti di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro: una pala troppo lunga diventerebbe ingombrante, una troppo corta non permetterebbe la corretta gestione del forno.

> I **palettini** GI.METAL risultano agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla cotta, quindi rigida. Le dimensioni individuate da GI.METAL garantiscono la giusta superficie di appoggio.

RETTANGOLARE O ROTONDA?

La pala per infornare GI.METAL è costruita come alloggio sicuro e preciso per la pizza e consente una presa in carico facile e sicura.

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

> La **pala rotonda** presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere la pizza in carico anche in posizione laterale, non soltanto frontale.

Questa pala è realizzata da GI.METAL in modo da aumentare l'efficienza del forno: mancando gli spigoli della pala rettangolare, è possibile avvicinare maggiormente le pizze nel forno garantendone la corretta movimentazione e caricandone in maggiore quantità.

Richiama, per forma, la pizza e si rivela duttile e sicura in tutte le versioni GI.METAL.



I TRE RIVETTI: SICUREZZA E RESISTENZA

Le pale ad alta prestazione si contraddistinguono per l'innovativa giunzione tra testa e manico con tre rivetti in linea, studiati per assicurare la massima resistenza, superiore ad ogni altra giunzione (si pensi alle carlinghe degli aerei tutte rivettate).

- > Il prolungamento rostrato del manico al di sotto della pala garantisce ulteriore stabilità.
- > 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 testa, in alluminio o acciaio, è irrobustita dalle particolari pieghe e nervature adottate lateralmente e al centro.

ASOLATURA: I FORI CHE AGEVOLANO LO SCARICO DELLA FARINA

Per prima GI.METAL ha studiato e realizzato dei fori sulle lame di pale, palette e palettini che per numero, forma e tipologia di fresatura hanno una quadruplicata valenza.

- > Garantire la massima scorrevolezza: minore superficie significa minore attrito (la fresatura dei fori è tale che anche la pasta più molle non possa increspicare) e conseguentemente si potrà utilizzare meno farina per diminuire l'attrito del fondo pizza.
- > Diminuire il peso (forare la lamina significa alleggerirla).
- > Scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero, lasciando il forno pulito.
- > Diminuire la frequenza di spazzolatura del forno ed evitare che eventuale farina rimasta attaccata sul fondo pizza si bruci conferendole un sapore amaro.

1 | ALTA PRESTAZIONE: GHA, CARBON, AZZURRA

Pale e attrezzi adatti all'uso intenso: le tecniche innovative di costruzione assicurano estrema efficienza in termini di leggerezza, robustezza, resistenza al calore e all'uso, praticità e maneggevolezza.

Si differenziano per tipologia di finitura e per materiali, dall'anodizzazione GHA che conferisce il colore dorato, a quella dura nera con manico in carbonio, alla serie azzurra, la più ampia e profonda per tipologia di teste, finiture e misure.



ERGONOMIA

I manici in tubolare ovale (30x15 mm) favoriscono la stabilità e impediscono la rotazione. La tecnologia utilizzata ha permesso di ottenere un tubolare di spessore (0,6 mm) e peso ridotti, irrobustito da particolari innervature interne che assicurano stabilità e fermezza.

FUNZIONALITÀ

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

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

> L'anodizzazione dorata (GHA), dura (CARBON) o neutra (AZZURRA) rende la superficie uniforme, esteticamente gradevole e la protegge dall'ossidazione.

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

PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE AD ALTA RESISTENZA

Il palettino solido e leggero grazie al tubolare di 14 mm è disponibile nella versioni a testa piena e con asole fini e diffuse per diminuirne il peso.

Viene realizzato interamente in acciaio inox (ad eccezione di linea GHA) evitando 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.

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

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

2 | STANDARD PROFESSIONALE: ALICE, AURORA

Le pale dello standard professionale rispondono alle richieste di strumenti professionali robusti e maneggevoli.

ALICE - Le caratteristiche costruttive della linea Alice portano spessori della testa di 20/10, mancatura grande, attacco testa pale assicurato da una vite a T, scelta tra asolatura parziale o assente, palettini rigorosamente in acciaio, in grado di reggere un piccolo ciocco di legno. La robustezza e la tecnica tradizionale rendono questa linea assolutamente robusta, di peso leggermente superiore alle pale innovative.

AURORA – Versione economica della tecnica costruttiva innovativa, fa leva sulla semplicità delle finiture e su misure dedicate agli standard maggiormente richiesti.

Mancatura ovale che garantisce stabilità con spessori alleggeriti e innervati per assicurare robustezza necessaria per muovere pizze generosamente farcite.

Le versioni asolate presentano fori appositamente studiati sulla parte iniziale che per prima prende in carico la pizza: attraverso di essi fuoriesce eventuale farina rimasta attaccata sul fondo nella fase di spolvero evitando che bruci in forno e conferisca sapore amaro.

3 | UTILIZZO MODERATO: AMICA

GI.METAL con la pala di questa linea ha voluto soddisfare appieno coloro che affrontano la pizza saltuariamente, professionalmente o da amatori, offrendo uno strumento estremamente semplice, ma efficace all'utilizzo.



PEEL CONFIGURATION GUIDE

THE SUSTAINABLE LIGHTNESS OF THE PIZZA-MAKER AND CHOICE CRITERIA

GI.METAL peels have been designed to act as the extension of the pizza-maker's own arm.

PEELS MADE-TO-MEASURE

The variety of materials and sizes available, the alternative head shapes and head-handle fixing systems and the solid or perforated flat peels mean that everyone can shape their peel to measure.

TO SLIDE IT IN OR TAKE IT OUT?

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

> GI.METAL **small peels** are agile and precise to handle: they can turn the pizza when it is in the oven, check to see if it is cooked, lifting the base, and take it out cooked when rigid. The sizes identified by GI.METAL guarantee the perfect surface area.

RECTANGULAR OR ROUND?

The GI.METAL peel used to slide the pizza into the oven is designed to provide a secure, precise holder for the pizza, ensuring an easy, secure grip.

> The **rectangular peel** is a safe, traditional choice; it offers a larger surface area in contact with the pizza and the grip point, with which to lift the pizza, is only milled at the front.

> The **round peel** has an extended grip point with a gentle, regular milling over a large extension of the curve, enabling the pizza-maker to take up the pizza even from the side and thus not only from the front.

This peel is developed by GI.METAL with a view to increasing oven efficiency: as there are none of the corners we find on the rectangular peel, more pizzas can be placed in the oven at any one time, whilst ensuring correct movement despite the larger quantities. Its shape recalls that of the pizza and it is practical and secure in all its versions GI.METAL.

THE THREE RIVETS: A SECURE, HARD-WEARING DESIGN

The high performance peels stand out for the innovative head-handle joint with three rivets in line, designed to ensure an incredibly hard-wearing joint that is better than any other option (consider the fuselage of aeroplanes that are all riveted).

- > The ribbed handle extension below the peel guarantees even greater stability.
- > The aluminium handles are lightened and reinforced with a special process that ribs the handle longitudinally as can be seen in the internal milling.
- > The steel or aluminium head is strengthened by the special folds and ribbing used to the side and in the centre.

PERFORATION: THE HOLES THAT FACILITATE FLOUR REMOVAL

GI.METAL first studied and developed holes on the blades of the peels, pizza-servers and small peels, with a number, shape and milling type that make them suitable for four different uses.

- > To guarantee easiest sliding: less surface area means less friction (the hole milling is such that not even the softest dough can become stuck); consequently, more flour can be used to reduce friction on the pizza base.
- > To reduce weight (perforating the metal makes it lighter).
- > To eliminate any flour that may have been left under the pizza during dusting, leaving the oven clean.
- > To reduce the frequency with which the oven needs to be brushed and avoid flour stuck on the base of the pizza burning, giving it a bitter flavour.

1 | HIGH PERFORMANCE: GHA, CARBON, AZZURRA

Peels and equipment suitable for intense use: the innovative manufacturing techniques ensure extreme efficiency in terms of yielding a light, yet hard-wearing design that is resistant to heat and wear, practical and easy to handle.

They differ in terms of finish types and materials, from the GHA anodising that gives it the golden colour, to the Azzurra series, the most extensive and complete in terms of head types, finishes and sizes.

ERGONOMICS

The oval tubular handles (30x15 mm) ensure stability and prevent rotation. The technology used has resulted in a fairly slim (0.6 mm), light tubular product, strengthened by special internal ribs making it stable and firm.

PRACTICALITY

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

- > The central ribbing makes the head more rigid when it is lifted and, together with the lateral ribbing, ensures that it can hold large weights.
- > The golden (GHA), hard (CARBON) or neutral (AZZURRA) anodising makes the surface event, aesthetically pleasant and protects it from oxidisation.
- > The gentle, regular milling makes it easier to position the pizza and the rectangular head has rounded corners to make it a little "softer".

SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION

This solid small peel is ultra-light thanks to the 14 mm tubular metal used and available in versions with a solid head or fine, diffused holes to reduce the weight. It is built entirely from stainless steel (with the exception of the GHA range), thereby avoiding the heat from the oven from being transmitted, whilst the handle base and interim sliding grip are in a specific high-density polymer with excellent impact- and heat-resistance.

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

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

2 | PROFESSIONAL STANDARD: ALICE, AURORA

Professional standard peels meet the demand for hard-wearing yet easily-handled professional tools.

ALICE - The construction characteristics of the Alice range bring head thickness of 20/10, large handles, a peel-head attachment secured by a T-screw, choice of partial perforation or solid, rigorously steel small peels, able to hold a small piece of wood. The strength and traditional technique make this range ultra hard-wearing, yet only slightly heavier than the innovative peels.

AURORA – Inexpensive version of the innovative construction techniques, working on the simplicity of the finishes and sizes dedicated to the standards most in demand. Oval handle to guarantee stability with slimmer designs that are ribbed to ensure the necessary strength to move generously topped pizzas.

The perforated versions have holes specifically designed on the initial part that first takes hold of the pizza: any flour that may still be stuck to the base from dusting is thereby removed, preventing it from burning in the oven and giving the pizza a bitter flavour.

3 | MODERATE USE: AMICA

With this range of peels, GI.METAL has chosen to fully satisfy those only making pizza on an occasional basis, whether professionally or in the family home, providing an extremely simple, yet effective tool.



ANLEITUNG FÜR DIE KONFIGURATION DER SCHAUFEL

DIE UNTERSTÜTZENDE HILFE FÜR DEN PIZZABÄCKER UND AUSWAHLKRITERIEN

Die Pizzaschaufeln von GI.METAL wurde entwickelt, um den Arm des Pizzabäckers zu verlängern.

NACH MASS GEFERTIGTE PIZZASCHAUFELN

Die verschiedenen Materialien und Abmessungen, die Alternativen der Kopfformen, des Kopf-Griff-Befestigungssystems und der vollen oder gelochten Ausführung der Schaufelfläche ermöglichen jedermann, seine maßgeschneiderte Pizzaschaufel zu finden.

IN DEN OFEN SCHIEBEN ODER AUS DEM OFEN ZIEHEN?

> Die **Schaufeln** zur Entnahme der Pizza vom Arbeitstisch, um sie dann in den Ofen zu schieben, müssen Formen und Maße haben, um verschiedene Pizzavarianten aufzunehmen sowie Längen, die für die einzelnen Arbeitsbereiche geeignet sind: Eine zu lange Schaufel wäre einengend, eine zu kurze würde die korrekte Ofenbedienung nicht ermöglichen.

> Die **Pizzaschaufeln** von GI.METAL sind flink und präzise zu handhaben: Sie dienen zum Drehen der Pizza im Ofen, zur Prüfung der Garung, indem der Boden angehoben wird und zur Entnahme der fertigen Pizza. Die von GI.METAL gebotenen Abmessungen gewährleisten die korrekte Auflagefläche.

RECHTECKIG ODER RUND?

Die Ofenschaufel von GI.METAL ist eine sichere und präzise Aufnahme für die Pizza und ermöglicht eine leichte und sichere Entnahme.

> Die **rechteckige Schaufel** ist eine sichere und traditionelle Auswahl, sie hat eine größere Kontaktfläche mit der Pizza und der Bereich für die Aufnahme der Pizza ist nur auf der Vorderseite gefräst.

> Die **runde Schaufel** weist einen größeren Aufnahmebereich mit einer weichen und regulären Fräseung auf einer großen Erweiterung der Kurve auf und ermöglicht dem Pizzabäcker, die Pizza auch seitlich und nicht nur von vorne aufzunehmen.

Diese Schaufel wird von GI.METAL ausgeführt, um die Effizienz des Ofens zu erhöhen: Die Kanten der rechteckigen Schaufel fehlen, somit ist es möglich, die Pizzas weiter in den Ofen zu schieben und die korrekte Bewegung dieser zu gewährleisten, wobei auch höhere Mengen eingeschoben werden können.

Sie erinnert hinsichtlich der Forma an die Pizza und erweist sich in allen Ausführungen als flexibel und sicher.





DIE DREI NIETEN: SICHERHEIT UND BESTÄNDIGKEIT

Die Schaufeln mit hoher Leistung unterscheiden sich durch die innovative Verbindung zwischen dem Kopfteil und dem Griff mit drei geradlinigen Nieten, um höchste Beständigkeit zu sichern, die weit über allen anderen Verbindungen liegt (man denke an die vernieteten Flugzeugrämpfe).

- > Die verbolzte Verlängerung des Griffes unter der Schaufel garantiert eine weitere Stabilität.
- > Die Alugriffe sind leichter und mit einer besonderen Verarbeitung verstärkt worden, die den Griff längs robuster gestalten, wie auch in der inneren Rändelung gesehen werden kann.
- > Der Kopfbereich aus Alu oder Stahl wurde durch besondere Biegungen und Rippen längs und in der Mitte verstärkt.

PERFORIERUNGEN: DIE ÖFFNUNGEN ERLEICHTERN DAS ENTFERNEN DES MEHLS

Zuerst hat GI.METAL die Öffnungen an den Flächen der verschiedenen Schaufeln entwickelt und verwirklicht, die aufgrund der Anzahl, Form und Fräsatart eine vierfache Bedeutung haben.

- > Höchste Gleitbarkeit: Eine geringere Oberfläche bedeutet eine geringere Reibung (die Fräsunng der Öffnungen ermöglicht, dass auch weichere Teige nicht haften) und somit kann weniger Mehl verwendet werden, um die Reibung des Pizzabodens zu verringern.
- > Das Gewicht verringern (die Schaufelfläche zu perforieren, bedeutet, sie zu erleichtern).
- > Das eventuell verbliebene Mehl unter der Pizza kann während der Reinigung entfernt werden, wodurch der Ofen sauber bleibt.
- > Die Häufigkeit des Ofenbürstens verringern und so vermeiden, dass eventuelles Mehl am Pizzaboden verbrennt und einen herben Geschmack hinterlässt.

1 | HOHE LEISTUNG: GHA, CARBON, AZZURRA

Schaufeln und Geräte für eine intensive Nutzung: Die innovativen Bautechniken sichern eine hohe Effizienz bezüglich Leichtigkeit, Robustheit, Hitze- und Abnutzungsbeständigkeit, Handhabung und Bequemlichkeit.

Sie unterscheiden sich nach Verarbeitungsweise und Material, durch das Elokalverfahren wird GHA die goldene Farbe verliehen, bis zur gehärteten schwarzen Ausführung mit Kohlenstoffgriff, und der Serie Azzurra, das größte Angebot hinsichtlich Kopfarten, Verarbeitungen und Maße.

ERGONOMIE

Die ovalen Rohrgriffe (30x15 mm) begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen. Die verwendete Technologie hat ermöglicht, ein Rohr mit einer Stärke von 0,6 mm und einem eingeschränkten Gewicht zu erhalten, das mit internen Rippen verstärkt ist, die Stabilität und Sicherheit gewährleisten.

FUNKTIONEN

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

- > Die mittleren Rippen verstärken den Kopfbereich, wenn er angehoben wird und gemeinsam mit den seitlichen Rippen wird das Anheben von höheren Gewichten abgesichert.
- > Die goldfarbene Elokalverarbeitung (GHA), Härteausführung (CARBON) oder Neutralausführung (AZZURRA) gestalten die Oberfläche gleichmäßig, ästhetisch angenehm und schützen sie vor Oxydation.
- > Die weiche und regelmäßige Fräzung erleichtert das Aufnehmen der Pizza und der rechteckige Kopfbereich weist abgerundete Ecken auf, die ihn verschönern.

KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCHICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT

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

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

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

2 | STANDARD PROFESSIONAL: ALICE, AURORA

Die Schaufeln des Standard Professional entsprechen den Anforderungen an robuste, praktische und professionelle Geräte.

ALICE - Die Baueigenschaften der Serie Alice weisen Kopfstärken von 20/10 auf, einen großen Stiel, einen Anschluss des Schaufelkopfs mittels einer T-Schraube, Auswahl unter Teilperforierungen oder ohne, kleine Schaufeln ganz aus Stahl, die einen kleinen Holzklotz halten tragen können. Die Robustheit und die traditionelle Technik gestalten diese Serie absolut robust, mit einem Gewicht, das leicht über den innovativen Schaufeln liegt.

AURORA - Kostengünstigere Ausführung der innovativen Bautechnik, einfache Verarbeitungen und Maße, die den meist geforderten Standards entsprechen. Ovale Stiele, die mit leichteren und gerippten Stärken Stabilität garantieren, um die notwendige Robustheit zu sichern, damit gut bestückte Pizzas bewegt werden können.

Die perforierten Ausführungen haben Öffnungen, die für den Anfangsbereich speziell entwickelt wurden, der die Pizza zuerst aufnimmt: durch die Öffnungen tritt das Mehl aus, das eventuell am Boden hängen bleibt, wodurch ein Verbrennen im Ofen und ein herber Geschmack vermieden werden.

3 | MÄSSIGE ANWENDUNG: AMICA

GI.METAL hat mit der Schaufel dieser Serie diejenigen zufrieden stellen wollen, die das Pizzabacken gelegentlich oder professionell angehen, oder für Liebhaber, die ein extrem einfaches, aber anwendungsfreundliches Produkt wünschen.



LE LINEE NEI LIVELLI D'USO
THE LINES AND THEIR USES
DIE ANGEBOTE IN DEN ANWENDUNGSNIVEAUS

1

ALTA PRESTAZIONE | HIGH PERFORMANCE | HOHE LEISTUNG

linea line Serie	pagina page Seite
● GHA	22
● CARBON	25
● AZZURRA	28

2

**STANDARD PROFESSIONALE | PROFESSIONAL STANDARD
STANDARD PROFESSIONAL**

linea line Serie	pagina page Seite
● ALICE	34
● AURORA	37

3

UTILIZZO MODERATO | MODERATE USE | MÄSSIGE ANWENDUNG

linea line Serie	pagina page Seite
○ AMICA	40



INFORNARE

GHA - IGIENICA E RESISTENTE

1

ALTA PRESTAZIONE



> COS'È IL GHA (Golden Hard Anodizing)

Il GHA è un 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 superlative.

> VANTAGGI

- SCORREVOLEZZA (basso coefficiente d'attrito)
- IGIENICITÀ (elevata capacità antibatterica e antimuffa)
- DURATA
- RESISTENZA al calore, alla corrosione, agli urti e all'usura
- COLORE DORATO

> LA PALA CHE FA TENDENZA

Tale trattamento penetra la lega e pur non asportabile, con l'uso trova leggere modificazioni cromatiche che fanno assumere un aspetto vintage agli strumenti.

> ERGONOMICA

I manici delle pale sono in tubolare ovale per favorire la stabilità.

> RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità (vedi pag. 12).

> SCORREVOLE DUE VOLTE DI PIÙ: ASOLATURA E TRATTAMENTO A BASSO ATTRITO

La testa delle pale e del palettino GHA è completamente asolata (vedi pag. 12) con fori appositamente studiati per scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

Il trattamento GHA conferisce un'autolubrificazione che riduce drasticamente l'attrito.

> APPROVATA DA ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Pala e palettino in GHA sono riconosciuti dal disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)

> PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE AD ALTA RESISTENZA (vedi pag. 13)

Palettino in GHA, testa asolata con fondo manico e impugnatura intermedia scorrevole in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore.

Garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore e un apposito incastro presente sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù.

LA LINEA COMPRENDE

> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing



Rettangolare asolata

Pala per infornare AV-...RF

- Testa cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Manico cm: 150, 180



Tondo asolato

Palettino gira e sforna IV-...F

- Testa cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Manico cm: 150, 180



Tonda asolata

Pala per infornare AV-...F

- Testa cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50
- Manico cm: 150, 180

Altri strumenti della stessa linea

- Paletta trancio triangolare (pag. 70)
- Paletta ovale (pag. 71)
- Vassoio (pag. 76)

Il ricambio fondo manico per il palettino GHA è contrassegnato con R-PA (idoneo anche ai palettini della linea AZZURRA) (pag. 55)



INTO THE OVEN

GHA - HYGIENIC AND HARD-WEARING

1

HIGH PERFORMANCE



> WHAT GHA (Golden Hard Anodizing) REALLY IS

GHA is a special treatment of Japanese origin; it is an anode oxidisation with subsequent sealing of the micro-pores using silver ions, resulting in an aluminium alloy with superlative performance and characteristics.

> ADVANTAGES

- SLIDES EASILY (little friction)
- HYGIENIC (high anti-bacterial and anti-mould capacity)
- LONG-LASTING
- RESISTANT to heat, corrosion, impact and wear
- GOLDEN COLOUR

> THE PEEL THAT SETS A TREND

This treatment penetrates the alloy and, although it cannot be removed, with use will undergo minor colour changes that give the tools a more "vintage" look

> ERGONOMIC

The peel handles are in an oval tubular design to increase stability.

> HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three large rivets in line, to guarantee complete safety and no movement (see p. 15).

> SLIDES TWICE AS EASILY: PERFORATION AND LOW FRICTION TREATMENT

The head of GHA peels and small peels is completely perforated (see p. 12) with holes that have been specifically designed to release flour, preventing it from becoming stuck to the bottom of the pizza and risking burning.

GHA treatment makes it self-lubricating, drastically reducing friction.

> APPROVED BY ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

GHA peels and small peels are recognised by the regulation of the Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN - the real Naples pizza association)

> SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION (see page 15)

GHA small peel, perforated hand with handle base and sliding interim grip in specific high-density polymer, highly-resistant to impacts and heat.

Guarantees perfect insulation of the hands from heat and a specific fitting on the handle base can block the interim element and make it available up high when the small peel is rested head down.

THE LINE INCLUDES

> Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle



Rectangular perforated

Peel for sliding pizza into the oven AV-...RF

- Head cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Handle cm: 150, 180



Round perforated

Peel for sliding pizza into the oven AV-...F

- Head cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50
- Handle cm: 150, 180



Round perforated

Turn and take-out small peel IV-...F

- Head cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Handle cm: 150, 180

Other instruments in the same line

- Triangular pizza slice/server (p. 70)
- Oval pizza-server (p. 71)
- Tray (p. 76)

The spare handle end for the GHA small peel is marked with R-PA (also suitable for the small peels of the AZZURRA line) (p. 55)

BACKEN

GHA - HYGIENISCH UND WIDERSTANDSFÄHIG



HOHE LEISTUNG



> WAS IST GHA (GOLDEN HARD ANODIZING)

GHA ist eine besondere Behandlung japanischen Ursprungs, eine eloxierte Oxydation mit darauf folgender Versiegelung der Mikroöffnungen mit Silber-Ionen, die der Alulegierung perfekte Eigenschaften und Leistungen verleihen.

> VORTEILE

- GLEITFÄHIGKEIT (niedriger Reibungskoeffizient)
- HYGIENE (hoher Bakterien- und Schimmelschutz)
- DAUER
- WÄRME-, KORROSIONS-, STOSS- UND ABNUTZUNGSFESTIGKEIT
- GOLDFARBEN

> DIE TENDENZ-SCHAUFEL

Diese Behandlung tritt in die Legierung ein und kann nicht entfernt werden; während der Anwendung erfährt sie leichte Farbänderungen, die den Geräten einen Vintage-Aspekt verleihen.

> ERGONOMIE

Die Schaufelstiele sind aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu begünstigen.

> BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Nieten verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten (siehe Seite 18).

> DOPPELT GLEITFÄHIG: PERFORIERUNG UND BEHANDLUNG ZUGUNSTEN EINER NIEDRIGEN REIBUNG

Der Kopfbereich der Schaufeln und der kleinen Schaufel GHA ist ganz perforiert (siehe Seite 12), mit entsprechend entwickelten Öffnungen, um das Mehl zu entfernen, das am Pizzaboden haftet und so verbrennen könnte.

Die GHA-Behandlung ermöglicht eine Selbstschmierung, die die Reibung drastisch reduziert.

> DURCH DIE VEREINIGUNG DER ECHTEN NEAPOLITANER PIZZA ANERKANNNT

Die Schaufel und die kleine Schaufel aus GHA, sind von der Regelung der Vereinigung der Echten Neapolitaner Pizza (AVPN) anerkannt worden.

> KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCHICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT (siehe Seite 19)

Kleine Schaufel aus GHA, perforierter Kopfbereich mit Stielunterteil und gleitfähigem Zwischengriff aus Polymer mit hoher Dichte, stoß- und hitzebeständig.

Perfekte Isolierung der Hände von der Hitze und eine spezielle Einfassung am Stielunterbereich ermöglicht die Sperrung des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.

DIE SERIE ENTHÄLT FOLGENDES

> Kopfbereich und Stiel aus behandeltem Alu (Golden Hard Anodizing)



rechteckig perforiert

Schaufel zum Einschieben in den Ofen AV-...RF

- Kopfbereich cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Stiel cm: 150, 180



rund perforiert

Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen IV-...F

- Kopfbereich cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Stiel cm: 150, 180



rund perforiert

Schaufel zum Einschieben in den Ofen AV-...F

- Kopfbereich cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50
- Stiel cm: 150, 180

Weitere Geräte derselben Serie

- Kleine Schaufel Dreieckschnitt (Seite 70)
- Ovale kleine Schaufel (Seite 71)
- Tablett (Seite 76)

Der Ersatz für den Stielunterbereich für die kleine Schaufel GHA ist mit R-PA gekennzeichnet (auch für die kleinen Schaufeln der Serie AZZURRA geeignet). (Seite 55)



INFORNARE

CARBON - SOFISTICATA E LEGGERA

1

ALTA PRESTAZIONE

> UNA PALA PER SEMPRE

Il manico in fibra di carbonio conferisce leggerezza senza confronti, isolamento termico che riduce drasticamente la trasmissione del calore, resistenza meccanica e agli agenti chimici.

La testa presenta anch'essa elevata resistenza all'usura e all'abrasione grazie al particolare trattamento cui è sottoposta la lega d'alluminio.

L'ossidazione anodica dura penetra in parte all'interno della lega di alluminio, in parte si sviluppa sulla superficie trasformando il materiale di origine.

Non costituisce un riporto di materiale.

La pala nella sua totalità può ritenersi anti usura, una pala "eterna".

> RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità (vedi pag. 12).

> ASOLATURA

La testa delle pale è completamente asolata (vedi pag. 12) con fori appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

> ERGONOMICA

I manici delle pale sono in tubolare ovale per favorire stabilità.

LA LINEA COMPRENDE

> Testa in alluminio anodizzato in ossido duro e manico in fibra di carbonio



Rettangolare asolata

Pala per fornare ACB-...RF

- Testa cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Manico cm: 150



Tonda asolata

Pala per fornare ACB-...F

- Testa cm: Ø33, Ø36, Ø41, Ø45, Ø50
- Manico cm: 150



INTO THE OVEN CARBON - SOPHISTICATED AND LIGHT

1

HIGH PERFORMANCE

> A PEEL FOREVER

The carbon fibre handle gives an unprecedented lightness, thermal insulation that drastically reduces heat transmission, mechanical resistance and resistance to chemical agents.

The head is also well-resistant to wear and abrasion, thanks to the specific treatment applied to the aluminium alloy.

The hard anodising oxidisation penetrates partly within the aluminium alloy and partly develops over the surface, transforming the original material.

Does not constitute a coating of the material.

The peel as a whole can be considered "wear-proof", making it an "eternal" peel.

> HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS

The head-handle joint consists of the overlay of two elements secured by three large rivets in line, to guarantee complete safety and no movement (see p. 12).

> PERFORATION

The peel head is completely perforated (see p. 12) with holes that have been specifically designed to ensure little friction and the release of flour, preventing it from becoming stuck to the bottom of the pizza and risking burning.

> ERGONOMIC

The peel handles are in an oval tubular design to increase stability.

THE LINE INCLUDES

> Hard oxide anodised aluminium head and carbon fibre handle



Rectangular perforated

Peel for sliding pizza into the oven
ACB-...RF

- Head cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Handle cm: 150



Round perforated

Peel for sliding pizza into the oven
ACB-...F

- Head cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50
- Handle cm: 150

BACKEN

CARBON - AUSGEKLÜGELT UND LEICHT



HOHE LEISTUNG

> EINE SCHAUFEL FÜR IMMER

Der Stiel aus Kohlenfaser verleiht eine einzigartige Leichtigkeit, eine Thermoisolierung, die die Wärmeübertragung drastisch reduziert, sowie eine mechanische Festigkeit gegenüber chemischen Wirkstoffen.

Der Kopfbereich präsentiert ebenso eine hohe Verschleiß- und Abnutzungsfestigkeit dank der besonderen Behandlung der Alulegierung.

Die härtende Elokaloxydation dringt in die Alulegierung ein, entwickelt sich teilweise auf der Oberfläche und wandelt das ursprüngliche Material um.

Es handelt sich somit nicht um eine Materialbeschichtung.

Die Schaufel kann somit im ganzen als verschleißfest betrachtet werden, eine „ewig andauernde“ Schaufel.

> BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Nieten verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten (siehe Seite 12).

> PERFORIERUNGEN

Der Kopfbereich der Schaufeln ist vollständig perforiert (siehe Seite 12), mit entsprechend entwickelten Öffnungen, um das Mehl zu entfernen, das am Pizzaboden haftet und so verbrennen könnte.

> ERGONOMIE

Die Schaufelstiele sind aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu begünstigen.

DIE SERIE ENTHÄLT FOLgendes

> Kopfbereich aus eloxiertem Alu und Stiel aus Kohlenfaser.



rechteckig perforiert

Schaufel zum Einschieben in den Ofen ACB-...RF

- Kopfbereich cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Stiel cm: 150



rund perforiert

Schaufel zum Einschieben in den Ofen ACB-...F

- Kopfbereich cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50
- Stiel cm: 150



ALTA PRESTAZIONE

> LINEA COMPLETA

La linea azzurra comprende una gamma di pale completa e assortita in grado di soddisfare qualsiasi esigenza e tipologia di utilizzo:

- manici in diverse lunghezze
- testa piena o asolata, tonda o rettangolare, in alluminio o in acciaio inox, liscio o a rilievo per procurare un effetto di alto scorrimento
- accorciata per forni a tunnel, irrobustita per teglie tonde, allungata per pizze al metro

> LEGGEREZZA ROBUSTA

Tutti i modelli della linea azzurra presentano un peso ridotto rispetto i modelli classici, ma robustezza estrema con manici delle pale in tubolare ovale per favorire stabilità.

> FUNZIONALITÀ

Teste in alluminio leggere e flessibili consentono l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta.

Anodizzazione neutra che rende la superficie uniforme e la protegge dall'ossidazione
Fresatura dolce e regolare che facilita la salita della pizza.

> RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

Vantaggio della giunzione con i rivetti è l'assenza di vibrazioni trasmesse al manico con l'effetto di un maggior confort d'uso.

> ASOLATURA: BASSO ATTRITO E DIMINUZIONE DELLA FARINA DI SPOLVERO

Nelle versioni asolute (vedi pag. 12), la testa delle pale e del palettino presentano asole su tutta la superficie, appositamente studiate per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

LA LINEA COMPRENDE

> Testa alluminio anodizzata neutra, manico anodizzato azzurro

Rettangolare piena	Pala per infornare A...R <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: 33x33, 36x36 • Manico cm: 120, 150, 180, 200 • Testa cm: 41x41, 45x45, 50x50 • Manico cm: 120, 150, 180 	Tonda piena	Pala accorciata A...C <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: Ø33, Ø36, Ø41, Ø45, Ø50 • Manico cm: 30
Tonda piena	Pala per infornare A... <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: Ø33, Ø36 • Manico cm: 120, 150, 180, 200 • Testa cm: Ø41, Ø45, Ø50 • Manico cm: 120, 150, 180 	Rettangolare piena	Pala pizza al metro AM... <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: 30x60, 30x80, 40x60, 40x80 • Manico cm: 120
Rettangolare asolata	Pala per infornare A...RF <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: 33x33, 36x36 • Manico cm: 120, 150, 180, 200 • Testa cm: 41x41, 45x45, 50x50 • Manico cm: 120, 150, 180 	Rettangolare asolata	Pala pizza al metro AM-...F <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: 30x60, 30x80, 40x60, 40x80 • Manico cm: 120
Tonda asolata	Pala per infornare A...F <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: Ø33, Ø36 • Manico cm: 120, 150, 180, 200 • Testa cm: Ø41, Ø45, Ø50 • Manico cm: 120, 150, 180 	Rettangolare piena	Pala pizza al metro girevole AM-4060G <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: 40x60 • Manico nero cm: 120
Rettangolare piena	Pala teglie tonde A... <ul style="list-style-type: none"> • Testa cm: 22x25 • Manico cm: 120, 150, 180, 200 		

> ACCIAIO INOSSIDABILE

Per chi insegue l'idea che l'acciaio sia il materiale idoneo in termini di sicurezza, robustezza e ridotta trasmittanza di calore, sono state realizzate le versioni delle teste delle pale con acciaio assolutamente inossidabile speciale a bassa percentuale di Nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta spessore 08/10 mm.

> INOX ALTO SCORRIMENTO SENZA ASOLE

Per chi ricerca massima scorrevolezza anche nell'acciaio, GI.METAL ha applicato un particolare trattamento alla lamina di acciaio (07/10 mm) che rende la superficie a rilievo a chicco di riso, in modo da ridurre la superficie di contatto tra pala e pasta, diminuire l'attrito e limitare l'uso della farina di spolvero, lasciando il forno pulito, diminuendo la frequenza di spazzolatura che eventuale farina rimasta attaccata sul fondo si bruci conferendo un sapore amaro.

> PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE AD ALTA RESISTENZA (vedi pag. 13)

Palettino solido e leggero disponibile nella versioni a testa piena e con asole fini e diffuse per diminuirne il peso.

Interamente in acciaio inox evita 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.

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

> Testa acciaio, manico anodizzato azzurro



Rettangolare piena

Pala inox I-...R

- Testa cm: 33x33, 36x36
- Manico cm: 120, 150, 180, 200



Tonda piena

Pala inox I-...

- Testa cm: Ø33, Ø36
- Manico cm: 120, 150, 180, 200



Rettangolare piena

Pala alto scorrimento IB-...R

- Testa cm: 33x33, 36x36
- Manico cm: 120, 150, 180, 200



Tonda piena

Pala alto scorrimento IB-...

- Testa cm: Ø33, Ø36
- Manico cm: 120, 150, 180, 200

> Testa acciaio, manico acciaio inox



Tondo pieno

Palettino gira e sforna I-...

- Testa cm: Ø17, Ø20, Ø23, Ø26
- Manico cm: 120, 150, 180, 200



Tondo asolato

Palettino gira e sforna I-...F

- Testa cm: Ø17, Ø20, Ø23, Ø26
- Manico cm: 120, 150, 180, 200



Ricambio

Ricambio palettino R-PA

- Idoneo per palettini linea Azzurra e linea GHA
- Elemento fondomanico + Elemento scorrevole
- Polimero ad alta densità



HIGH PERFORMANCE

> COMPLETE LINE

The azzurra line comprises a complete range of assorted peels able to meet any demand or type of use:

- different length handles
- solid or perforated round or rectangular head, in aluminium or stainless steel, smooth or relief to obtain easy sliding
- shortened for tunnel ovens, strengthened for round pans, lengthened for pizza by the metre

> STRONG AND LIGHT

All models of the azzurra line are lighter than classic models, yet extremely strong with oval tubular peel handles to make them more stable.

> PRACTICALITY

Light, flexible aluminium heads to allow for a scraper effect with specific ribs to ensure seal.

Neutral anodising that makes the surface even and protects it from oxidisation
Gentle, regular milling to facilitate taking hold of the pizza.

> HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS

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

The advantage of the riveted joints is the absence of vibrations transmitted to the handle, making for more comfortable use.

> PERFORATION LOW FRICTION AND REDUCED DUSTING FLOUR

In the perforated versions (see p. 12), the peel and small peel heads have holes throughout the surface, specifically designed to ensure low friction and to release flour, preventing it from becoming attached to the pizza bottom and risking burning.

THE LINE INCLUDES

> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle

Rectangular solid	Peel for sliding pizza into the oven A...R <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: 33x33, 36x36 • Handle cm: 120, 150, 180, 200 • Head cm: 41x41, 45x45, 50x50 • Handle cm: 120, 150, 180 	Short peel A...C <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50 • Handle cm: 30
Round solid	Peel for sliding pizza into the oven A... <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: ø33, ø36 • Handle cm: 120, 150, 180, 200 • Head cm: ø41, ø45, ø50 • Handle cm: 120, 150, 180 	Peel for pizza by the metre AM... <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: 30x60, 30x80, 40x60, 40x80 • Handle cm: 120
Rectangular perforated	Peel for sliding pizza into the oven A...RF <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: 33x33, 36x36 • Handle cm: 120, 150, 180, 200 • Head cm: 41x41, 45x45, 50x50 • Handle cm: 120, 150, 180 	Peel for pizza by the metre AM...F <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: 30x60, 30x80, 40x60, 40x80 • Handle cm: 120
Round perforated	Peel for sliding pizza into the oven A...F <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: ø33, ø36 • Handle cm: 120, 150, 180, 200 • Head cm: ø41, ø45, ø50 • Handle cm: 120, 150, 180 	Swivel peel for pizza by the metre AM-4060G <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: 40x60 • Black handle cm: 120
Rectangular solid	Round pan peel A... <ul style="list-style-type: none"> • Head cm: 22x25 • Handle cm: 120, 150, 180, 200 	

> STAINLESS STEEL

For those convinced that steel is the best material in terms of safety, strength and reduced heat transmission, the versions of the peel heads have been developed with special absolutely stainless steel with low Nickel content in respect of allergies often caused by this metal; 08/10 mm thick.

> EASY-SLIDING STAINLESS STEEL WITH NO HOLES

For those looking for easy-sliding in steel too, GI.METAL has applied a special treatment to the steel sheet (07/10 mm) that makes the rice-grain relief surface thereby reducing the quantity of surface area in contact between the peel and the dough, reducing friction and limiting the use of dusting flour, leaving the oven clean, reducing brushing frequency and the risk that any flour that may be stuck on the bottom should burn, giving the pizza a bitter flavour.

> SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION (see p. 13)

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

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

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

> Steel head, light blue anodised handle

	Stainless steel peel I-...R <ul style="list-style-type: none">• Head cm: 33x33, 36x36• Handle cm: 120, 150, 180, 200 Rectangular solid
	Stainless steel peel I-... <ul style="list-style-type: none">• Head cm: ø33, ø36• Handle cm: 120, 150, 180, 200 Round solid
	Easy-slide peel IB-...R <ul style="list-style-type: none">• Head cm: 33x33, 36x36• Handle cm: 120, 150, 180, 200 Rectangular solid
	Easy-slide peel IB-.. <ul style="list-style-type: none">• Head cm: ø33, ø36• Handle cm: 120, 150, 180, 200 Round solid

> Steel head, stainless steel handle

	Turn and take-out small peel I-... <ul style="list-style-type: none">• Head cm: ø17, ø20, ø23, ø26• Handle cm: 120, 150, 180, 200 Round solid
	Turn and take-out small peel I-...F <ul style="list-style-type: none">• Head cm: ø17, ø20, ø23, ø26• Handle cm: 120, 150, 180, 200 Tondo asolato
	Replacement small peel R-PA <ul style="list-style-type: none">• Suitable for Azzurra and GHA small peels• Handle base element + Sliding element• High density polymer Replacement



HOHE LEISTUNG

> EINE KOMPLETTE SERIE

Die Serie Azzurra schließt ein komplettes Schaufelsortiment ein, das jegliche Anforderung und Nutzungswise zufriedenstellt.

- Stiele in verschiedenen Längen
- voller oder perforierter Kopfbereich, rund oder rechteckig, aus Alu oder Edelstahl, glatt oder erhoben, um einen hohen Gleitfähigkeitseffekt zu erhalten.
- kürzer für Tunnelöfen, verstärkt für runde Bleche, verlängert für Meterpizza

> ROBUSTE LEICHTIGKEIT

Alle Modelle der Serie Azzurra besitzen ein eingeschränktes Gewicht gegenüber den klassischen Modellen, weisen aber eine extreme Robustheit auf und Griffe aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu erhöhen.

> FUNKTIONEN

Leichte und flexible Aluminiumköpfe ermöglichen einen Spachteleffekt mit speziellen Rippen, die die Festigkeit gewährleisten.

Neutrales Elokalverfahren, das die Oberfläche gleichmäßig gestaltet und vor einer Oxydation schützt. Leichte und regelmäßige Fräsmarken, die das Anheben der Pizza erleichtert.

> BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN

Die Verbindung zwischen Kopfbereich und Stiel besteht aus der Überlappung zweier Elemente, die durch drei große geradlinige Nieten verbunden sind, die Sicherheit und Robustheit gewährleisten. Der Vorteil der Nietenverbindung ist die Abwesenheit von Vibratoren, die an den Stiel übertragen werden, wodurch ein höherer Anwendungskomfort erreicht wird.

> PERFORIERUNG: NIEDRIGE REIBUNG UND VERRINGERUNG DES MEHLSTAUBS

In den Ausführungen mit Perforierungen (siehe Seite 12), ist der Kopfbereich der Schaufeln auf der ganzen Oberfläche vollständig perforiert, um eine niedrige Reibung zu erreichen und das Mehl zu entfernen, das am Pizzaboden haftet und so verbrennen könnte.

DIE SERIE ENTHÄLT FOLGENDES

> Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

Rechteckig voll	Schaufel zum Einschieben in den Ofen A...R. <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: 33x33, 36x36 • Stiel cm: 120, 150, 180, 200 • Kopfbereich cm: 41x41, 45x45, 50x50 • Stiel cm: 120, 150, 180 	Kurze Schaufel A...C <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: ø33, ø36, ø41, ø45, ø50 • Stiel cm: 30
Rund voll	Schaufel zum Einschieben in den Ofen A... <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: ø33, ø36 • Stiel cm: 120, 150, 180, 200 • Kopfbereich cm: ø41, ø45, ø50 • Stiel cm: 120, 150, 180 	Schaufel Meterpizza AM... <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: 30x60, 30x80, 40x60, 40x80 • Stiel cm: 120
Rechteckig perforiert	Schaufel zum Einschieben in den Ofen A...RF. <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: 33x33, 36x36 • Stiel cm: 120, 150, 180, 200 • Kopfbereich cm: 41x41, 45x45, 50x50 • Stiel cm: 120, 150, 180 	Schaufel Meterpizza AM...F <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: 30x60, 30x80, 40x60, 40x80 • Stiel cm: 120
Rund perforiert	Schaufel zum Einschieben in den Ofen A...F <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: ø33, ø36 • Stiel cm: 120, 150, 180, 200 • Kopfbereich cm: ø41, ø45, ø50 • Stiel cm: 120, 150, 180 	Schaufel Meterpizza, drehbar AM-4060G <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: 40x60 • Schwarzer Griff cm: 120
Rechteckig voll	Schaufel runde Bleche A... <ul style="list-style-type: none"> • Kopfbereich cm: 22x25 • Stiel cm: 120, 150, 180, 200 	

> EDELSTAHL

Wer der Meinung ist, dass Stahl das ideale Material hinsichtlich Sicherheit, Robustheit und geringer Wärmeübertragung ist, kann die Ausführungen der Kopfbereiche der Schaufeln mit speziellem Edelstahl mit geringem Nickelgehalt zur Vermeidung von Allergien erwerben, mit einer Stärke von 08/10 mm.

> SEHR GLEITFÄHIGER EDELSTAHL OHNE PERFORIERUNG

Wer auch höchste Gleitfähigkeit im Stahl sucht, findet bei GI.METAL eine besondere Behandlung des Stahlblechs (07/10 mm), die eine erhobene Oberfläche im Reismuster verwirklicht, damit die Kontaktobерfläche zwischen Schaufel und Teig reduziert, die Reibung verringert und der Mehlstaub eingeschränkt wird, wodurch der Ofen sauber bleibt, die Bürsthäufigkeit verringert wird und weniger Mehlstaub am Boden verbleibt, der verbrennt und einen herben Geschmack hinterlässt.

> KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCHICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT (siehe Seite 13)

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

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

Eine spezielle Einfassung am Stielunterbereich ermöglicht die Sperrung des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.



> Stahlkopf, blau eloxierter Stiel

	Edelstahlschaufel I-...R <ul style="list-style-type: none">Kopfbereich cm: 33x33, 36x36Stiel cm: 120, 150, 180, 200
	Edelstahlschaufel I-... <ul style="list-style-type: none">Kopfbereich cm: Ø33, Ø36Stiel cm: 120, 150, 180, 200
	Schaufel, hohe Gleitfähigkeit IB-...R <ul style="list-style-type: none">Kopfbereich cm: 33x33, 36x36Stiel cm: 120, 150, 180, 200
	Schaufel, hohe Gleitfähigkeit IB-... <ul style="list-style-type: none">Kopfbereich cm: Ø33, Ø36Stiel cm: 120, 150, 180, 200

> Stahlkopf, Edelstahlstiel

	Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen I-... <ul style="list-style-type: none">Kopfbereich cm: Ø17, Ø20, Ø23, Ø26Stiel cm: 120, 150, 180, 200
	Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen I-...F <ul style="list-style-type: none">Kopfbereich cm: Ø17, Ø20, Ø23, Ø26Stiel cm: 120, 150, 180, 200
	Ersatz kleine Schaufel <ul style="list-style-type: none">Für kleine Schaufeln Serie Azzurra und Serie GHA geeignetStielunterbereich-Element + gleitendes ElementSehr dichtes Polymer

INFORNARE

2

STANDARD
PROFESSIONALE

ALICE - ROBUSTA

> STRUMENTI DI PESO

Pala interamente in alluminio.

> ROBUSTA

- La giunzione testa manico è costituita dall'inserimento nel manico del prolungamento della testa bloccata internamente da due coni con espansore.
- Lo spessore di 20/10 mm conferisce rigidità e garantisce un testa ferma, in grado di sorreggere le pizze più pesanti.

> FUNZIONALE

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.

> ERGONOMICA

La manicatura di 35x18 mm è solida con uno spessore dell'alluminio di 1,4 mm. Disponibile in tre lunghezze.

> ASOLATURA

Le versioni asolate presentano fori appositamente studiati sulla parte iniziale della testa per scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero.

> PALETTINO ROBUSTO E RESISTENTE AL CALORE

Palettino interamente in acciaio inox garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore.

- Manico in tubolare da 18 mm di diametro 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).
- Testa ovalizzata con spessore 15/10 mm per garantire robustezza totale (idoneo allo spostamento di piccoli ciocchi di legna).

LA LINEA COMPRENDE

> Testa alluminio 20/10 mm anodizzato neutro, manico 35/18 mm (sp. 1,4 mm) anodizzato nero



Rettangolare piena

Pala R-...R

- Testa cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Manico cm: 120, 150, 180



Rettangolare asolata

Pala R-...RF

- Testa cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Manico cm: 120, 150, 180

> Testa acciaio inox, manico acciaio inox



Tondo pieno

Palettino gira e sforna IR-...

- Testa cm: Ø17, Ø20, Ø23, Ø26
- Manico cm: 120, 150, 180



Tondo asolato

Palettino gira e sforna IR-...F

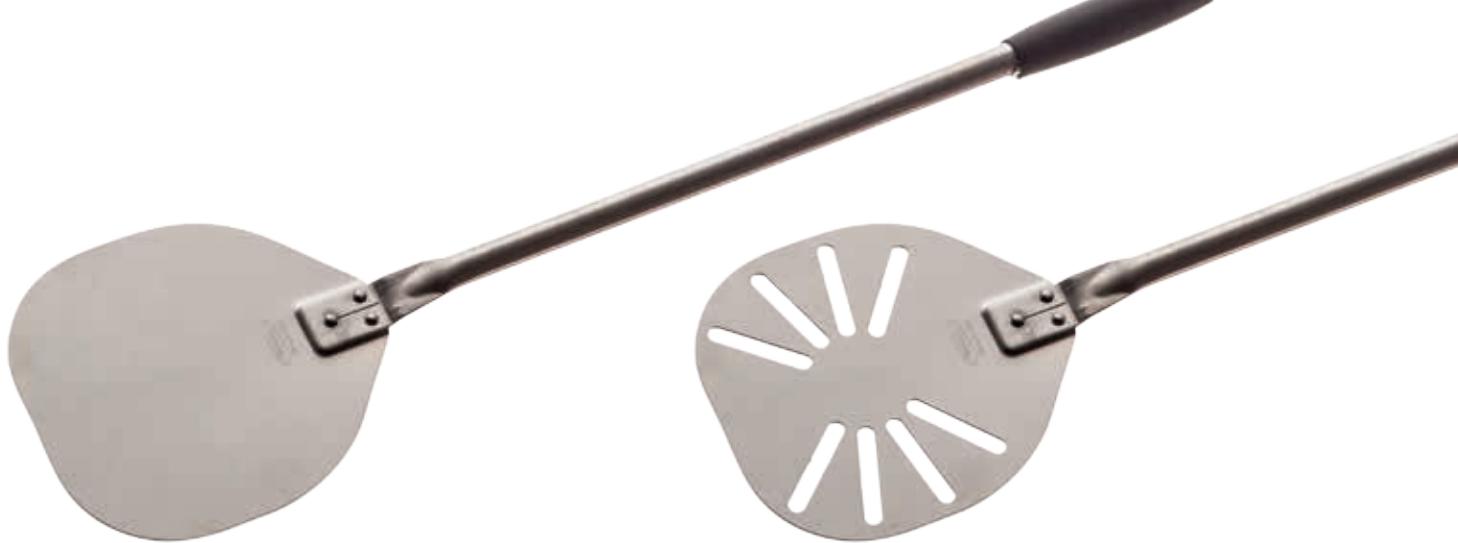
- Testa cm: Ø17, Ø20, Ø23, Ø26
- Manico cm: 120, 150, 180



Ricambio

Ricambio palettino nero R-PA2

- Idoneo per palettini linea Alice e linea Aurora
- Elemento fondomanico + Elemento scorrevole
- Polimero ad alta densità



INTO THE OVEN

ALICE - STRONG

2

PROFESSIONAL
STANDARD

> TOOLS WITH WEIGHT

All-aluminium peel.

> STRONG

- The head-handle joint consists of the insertion in the handle of the head extension blocked internally by two cones with expansion joint.
- The thickness of 20/10 mm gives it rigidity and guarantees a firm head, able to raise even the heaviest pizzas.

> PRACTICAL

The rectangular head provides the perfect housing for pizza with a very large curve radius, dropping to the base. Milling is at the front.

> ERGONOMIC

The 35x18 mm handle is solid with 1.4 mm thick aluminium.

Available in three different lengths.

> PERFORATION

The perforated versions have holes that have been specifically designed on the initial part of the head to release any flour that may have become stuck under the pizza during dusting.

> A STRONG, HEAT-RESISTANT SMALL PEEL

All stainless steel small peel to guarantee perfect insulation of hands from heat.

- 18 mm tubular diameter handle and traditional attachment directly on the round blade.
- Grips at the base of the handle and sliding element in specific polymer with high-resistance to impact and heat (a fitting on the handle base makes it possible to block the interim element and find it available at the top when the small peel is placed head down).
- Oval head 15/10 mm thick to guarantee total strength (suitable for moving small pieces of wood).

THE LINE INCLUDES

> 20/10 mm neutral anodised aluminium head, handle 35/18 mm (thickness 1.4 mm) black anodised



Rectangular solid



Rectangular perforated

Peel R-...R

- Head cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Handle cm: 120, 150, 180

> Stainless steel head, stainless steel handle



Round solid



Round perforated

Turn and take-out small peel IR-...

- Head cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Handle cm: 120, 150, 180



Replacement

Replacement black small peel R-PA2

- Suitable for Alice and Aurora small peels
- Handle base element + Sliding element
- High density polymer

**BACKEN****ALICE - ROBUST**

2

STANDARD
PROFESSIONAL**> SCHWERE GERÄTE**

Ganz aus Alu bestehende Schaufel.

> ROBUST

- Die Verbindung Kopf-Stiel besteht aus dem Einfügen der Verlängerung des Kopfs in den Stiel, der innen durch zwei Kegel mit Erweiterung gesperrt ist.
- Die Stärke von 20/10 mm verleiht Starrheit und garantiert einen gefestigten Kopf, der schwerere Pizzas tragen kann.

> FUNKTIONSTÜCHTIG

Der rechteckige Kopf ist die ideale Aufnahme für die Pizza mit einem sehr weiten Biegsradius und einer Auskragung am Unterbereich. Die Fräseung ist auf der Vorderseite.

> ERGONOMISCH

Der 35x18 mm – Stiel ist solide mit einer Stärke des Alus von 1,4 mm. In drei Längen erhältlich.

> PERFORIERUNG

Die perforierten Ausführungen weisen spezielle Öffnungen am Anfangsbereich des Kopfs auf, um den eventuellen Mehlstaub unter der Pizza zu entfernen.

> KLEINE ROBUSTE UND HITZEBESTÄNDIGE SCHAUFEL

Kleine Schaufel aus Edelstahl, die eine perfekte Isolierung der Hände von der Hitze gewährleistet.

- 18 mm – Rohrteil und herkömmlicher Anschluss direkt am runden Blech.
- Griffe am Ende des Stiels und gleitendes Element aus sehr dichtem Polymer, das stoß- und hitzeständig ist (eine Einlassung am Stielende ermöglicht die Sperrung des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird).
- Ovaler Kopf, Stärke 15/10 mm für eine komplette Robustheit (geeignet, um kleine Holzklötze zu versetzen).

DIE SERIE ENTHÄLT FOLGENDES

> Alukopf 20/10 mm, neutral eloxiert, Stiel 35/18 mm (St. 1,4 mm) schwarz eloxiert.

> Edelstahlkopf, Edelstahlstiel

**Schaufel R-...R**

- Kopfbereich cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Stiel cm: 120, 150, 180

Rechteckig voll**Schaufel R-...RF**

- Kopfbereich cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45, 50x50
- Stiel cm: 120, 150, 180

Rechteckig perforiert**Rund voll****Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen IR-...**

- Kopfbereich cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Stiel cm: 120, 150, 180

**Rund perforiert****Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen IR-...F**

- Kopfbereich cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Stiel cm: 120, 150, 180

**Ersatz****Ersatz schwarze kleine Schaufel R-PA2**

- Für kleine Schaufeln Serie Alice und Serie Aurora geeignet
- Stielunterbereich-Element + gleitendes Element
- Sehr dichtes Polymer

INFORMARE

AURORA - ESSENZIALE



STANDARD
PROFESSIONALE



> FATTA DI SOSTANZA

Apposite pieghe e nervatura della testa garantiscono la portanza idonea. Lo spessore ridotto della testa (spessore 15/10 mm) non richiede particolari fresature e permette la corretta presa in carico della pizza.

> ERGONOMICA

Il manico è in alluminio alleggerito (spessore 0,6 mm), innervato per garantire robustezza.

Il tubolare ovale (30x15 mm) favorisce la stabilità e impedisce la rotazione.

> RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI

La giunzione testa/manico è assicurata da tre rivetti per garantire inamovibilità duratura.

> ASOLATURA

Le versioni asolate presentano fori appositamente studiati sulla parte iniziale che per prima prende in carico la pizza.

> PALETTINI CON SCORREVOLI ISOLANTI AD ALTA RESISTENZA (vedi pag. 13)

Palettino totalmente in acciaio inox con testa perfettamente rotonda spessore 10/10 mm piena o asolata.

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

LA LINEA COMPRENDE

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato nero



Rettangolare piena

Pala AF-...R

- Testa cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45
- Manico cm: 120, 150



Rettangolare asolata

Pala AF-...RF

- Testa cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45
- Manico cm: 120, 150

> Testa acciaio inox, manico acciaio inox



Tondo pieno

Palettino gira e sforna R-...

- Testa cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Manico cm: 120, 150



Tondo asolato

Palettino gira e sforna R-...F

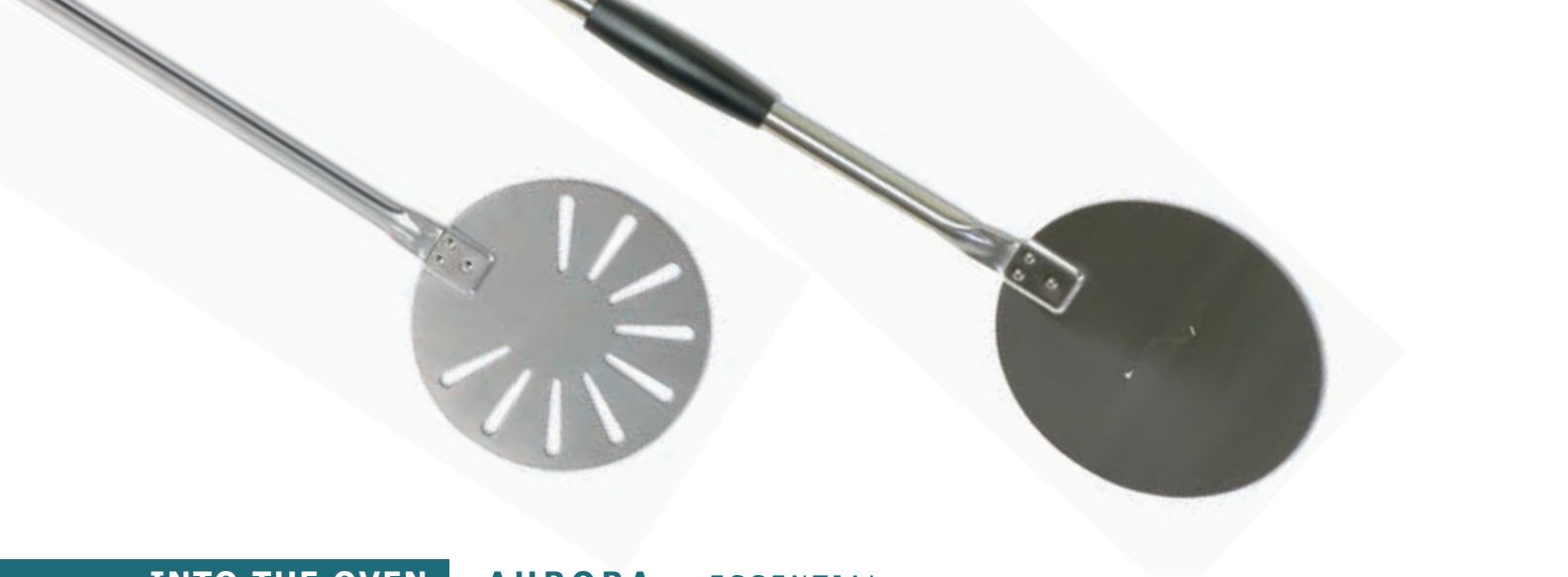
- Testa cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Manico cm: 120, 150



Ricambio

Ricambio palettino nero R-PA2

- Idoneo per palettini linea Alice e linea Aurora
- Elemento fondomanico + Elemento scorrevole
- Polimero ad alta densità



INTO THE OVEN AURORA - ESSENTIAL

2

PROFESSIONAL
STANDARD

> MADE OF SUBSTANCE

Specific folds and ribs in the head guarantee ideal capacity. The reduced head thickness (15/10 mm thick) does not require any particular milling and enables the correct gripping of the pizza.

> ERGONOMIC

The light aluminium handle (0.6 mm thick) is ribbed for greater strength. The oval tubular design (30x15 mm) ensures stability and prevents rotation.

> HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS

The head/handle joint is secured by three rivets to guarantee lasting immovability.

> PERFORATION

The perforated versions have holes that have been specifically designed on the initial part for getting hold of the pizza.

> SMALL PEELS WITH SLIDING HIGHLY-RESISTANT INSULATION (see page 13)

All-stainless steel small peel with a perfectly round head that is 10/10 mm thick; solid or perforated.

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

THE LINE INCLUDES

> Neutral anodised aluminium head, black anodised handle



Rectangular solid

Peel AF-...R

- Head cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45
- Handle cm: 120, 150



Rectangular perforated

Peel AF-...RF

- Head cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45
- Handle cm: 120, 150

> Stainless steel head, stainless steel handle



Round solid

Turn and take-out small peel R-...

- Head cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Handle cm: 120, 150



Round perforated

Turn and take-out small peel R-...F

- Head cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Handle cm: 120, 150



Replacement

Replacement black small peel R-PA2

- Suitable for Alice and Aurora small peels
- Handle base element + Sliding element
- High density polymer

BACKEN



STANDARD
PROFESSIONAL

AURORA - ESSENTIELL



> STARK GEMACHT

Spezielle Biegungen und Rippen am Kopf gewährleisten die geeignete Tragkraft. Die reduzierte Stärke des Kopfbereichs (Stärke 15/10 mm) fordert keine besondere Fräslösungen und ermöglicht die korrekte Aufnahme der Pizza.

> ERGONOMIE

Der Stiel aus leichtem Alu (Stärke 0,6 mm), gerippt, um eine höhere Robustheit zu garantieren. Die ovalen Rohrgriffe (30x15 mm) begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen.

> BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN

Die Verbindung Kopf/Stiel wird durch drei Nieten gesichert, um eine dauerhafte Festigkeit zu garantieren.

> PERFORIERUNGEN

Die perforierten Ausführungen weisen spezielle Perforierungen am Anfangsbereich auf, der die Pizza zuerst aufnimmt.

> KLEINE SCHAUFELN MIT GLEITENDER ISOLIERSCHICHT MIT HOHER BESTÄNDIGKEIT (siehe Seite 13)

Ganz aus Edelstahl gefertigte kleine Schaufel, perfekt runder Kopfbereich, Stärke 10/10 mm, voll oder perforiert.

Der Endbereich des Stiels und das gleitende Element aus sehr dichtem Polymer, ist stoß- und hitzebeständig; eine Einlassung am Stielende ermöglicht die Sperrung des Zwischenelements, das oben aufgefunden wird, wenn die kleine Schaufel Kopf nach unten abgelegt wird.

DIE SERIE ENTHÄLT FOLgendes

> Alukopf, neutral eloxiert, schwarz eloxierter Stiel



Rechteckig voll

Schaufel AF-...R

- Kopfbereich cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45
- Stiel cm: 120, 150



Rechteckig perforiert

Schaufel AF-...RF

- Kopfbereich cm: 33x33, 36x36, 41x41, 45x45
- Stiel cm: 120, 150

> Edelstahlkopf, Edelstahlstiel



Rund voll

Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen R-...

- Kopfbereich cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Stiel cm: 120, 150



Rund perforiert

Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen R-...F

- Kopfbereich cm: ø17, ø20, ø23, ø26
- Stiel cm: 120, 150



Ersatz

Ersatz schwarze kleine Schaufel R-PA2

- Für kleine Schaufeln Serie Alice und Serie Aurora geeignet
- Stielunterbereich-Element + gleitendes Element
- Sehr dichtes Polymer



INFORNARE

AMICA - SEMPLIFICATA

3

UTILIZZO MODERATO

> LEGGEREZZA

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

> RESISTENTE E SICURA: I TRE RIVETTI

La giunzione testa/manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

> ERGONOMIA

I manici in tubolare ovale (30x15 mm) favoriscono la stabilità e impediscono la rotazione.

> MISURE

Le misure della testa accontentano chi ricerca uno strumento per movimentare pizze standard (diametro intorno i 30 cm), sia in forni piccoli (casalinghi) che in forni più profondi (manicatura da 60 cm a 150 cm).

> MATERIALI

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

LA LINEA COMPRENDE

> Testa alluminio non trattato, manico alluminio non trattato



Rettangolare piena

Pala alluminio AE-...R

- Testa cm: 29x27, 32x30
- Manico cm: 60, 75, 120, 150

> Testa acciaio inox, manico in alluminio non trattato innervato



Tonda piena

Pala inox I-...

- Testa cm: Ø29
- Manico cm: 60, 75, 120, 150

> Testa alluminata, manico alluminio non trattato innervato



Rettangolare piena

Pala alluminata F-...

- Testa cm: 32x30
- Manico cm: 120, 150

> Testa alluminata, manico zinato



Tondo pieno

Palettino gira e sforna F-...

- Testa cm: Ø20
- Manico cm: 120, 150

Altri strumenti della stessa linea

- Spazzola orientabile con setole in ottone (pag. 61)
- Rastrello recupero corpi solidi (pag. 62)
- Paletta raccolta cenere (pag. 63)
- Appendipale a muro (pag. 56)
- Set PIZZA (pag. 85)
- Alare in ferro trattato (pag. 63)

Pale e palettini della linea Amica si contraddistinguono per finiture e dettagli di base con alcuni dei ritrovati costruttivi e innovazioni che hanno reso GI.METAL all'avanguardia nel settore professionale.



INTO THE OVEN AMICA - SIMPLIFIED

3

MODERATE USE

> LIGHT

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

> HARD-WEARING AND SECURE: THE THREE RIVETS

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

> ERGONOMICS

The oval tubular handles (30x15 mm) ensure stability and prevent rotation.

> SIZES

The head sizes satisfy those looking for a tool to move standard pizzas (diameter of around 30 cm) both in small ovens (in the home) and in deeper ovens (handles from 60 cm to 150 cm).

> MATERIALS

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

THE LINE INCLUDES

> Untreated aluminium head, untreated aluminium handle



Rectangular solid

Aluminium peel AE...R

- Head cm: 29x27, 32x30
- Handle cm: 60, 75, 120, 150

> Aluminate head, untreated, ribbed aluminium handle



Rectangular solid

Aluminate peel F...

- Head cm: 32x30
- Handle cm: 120, 150

> Stainless steel head, untreated, ribbed aluminium handle



Round solid

Stainless steel peel I...

- Head cm: ø29
- Handle cm: 60, 75, 120, 150

> Aluminate head, galvanised handle



Round solid

Turn and take-out small peel F...

- Head cm: ø20
- Handle cm: 120, 150

Other instruments in the same line

- Adjustable brush with brass bristles (p. 61)
- Scraper for recovering solid bodies (p. 62)
- Ash-raising shovel (p. 63)
- Wall-mounted peel-holder (p. 56)
- PIZZA set (p. 85)
- Treated iron andiron (p. 63)

Peels and small peels of the Amica line stand out for finishes and basic details with some of the renewed constructions and innovations that have made GI.METAL cutting-edge in the professional segment.

**BACKEN****AMICA - VEREINFACHT**

3

MÄSSIGE ANWENDUNG

> LEICHTIGKEIT

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

> BESTÄNDIG UND SICHER: DIE DREI NIETEN

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

> ERGONOMIE

Die ovalen Rohrgriffe (30x15 mm) begünstigen die Stabilität und verhindern ein Drehen.

> MASSE

Die Maße des Kopfs kommen denjenigen entgegen, die ein Gerät suchen, das Standardpizzas bewegt (Durchmesser ca. 30 cm), in kleinen Öfen (daheim), wie in tieferen Öfen (Stiele von 60 bis 150 cm).

> MATERIAL

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

DIE SERIE ENTHÄLT FOLGENDES

> Nicht behandelter Alukopf, nicht behandelter Alustiel

**Rechteckig voll****Schaufel Alu AE-...R**

- Kopfbereich cm: 29x27, 32x30
- Stiel cm: 60, 75, 120, 150

> Aluminierter Kopf, Alustiel, nicht behandelt, gerippt

**Rechteckig voll****Alumierte Schaufel F-...**

- Kopfbereich cm: 32x30
- Stiel cm: 120, 150

> Edelstahlkopf, Alustiel, nicht behandelt, gerippt

**Rund voll****Edelstahlschaufel I-...**

- Kopfbereich cm: ø29
- Stiel cm: 60, 75, 120, 150

> Aluminierter Kopf, verzinkter Stiel

**Rund voll****Kleine Schaufel, drehen und aus dem Ofen ziehen F-...**

- Kopfbereich cm: ø20
- Stiel cm: 120, 150

Weitere Geräte derselben Serie

- Ausrichtbare Bürste mit Messingborsten (Seite 61)
- Harke zur Einholung solider Teile (Seite 62)
- Kleine Aschenschaufel (Seite 63)
- Schaufelaufhängung an der Mauer (Seite 56)
- PIZZA - Set (Seite 85)
- Feuerbock aus unbeschichtetem Eisen (Seite 63)

Die Schaufeln und kleinen Schaufeln der Serie Amica unterscheiden sich durch die Verarbeitungen und grundsätzlichen Details der Bautechnik und Innovation, die GI.METAL in dieser Branche an die Spitze gebracht haben.



PALE TONDE

ROUND PEELS

RUNDE SCHAUFELN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale testa Head material Kopfmateriale		Materiale manico Handle Material Stielmaterial
	Asolata Perforated Perforiert		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	#	Codice Code Code		
	GHA		CARBON		AZZURRA
	AMICA				
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	AD	Alluminio Ossido Duro Hard oxide aluminium Hart oxydiertes Alu
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	AN	Alluminio Anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxiertes Alu	K	Fibra di Carbonio Carbon fibre Kohlenfaser
SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	SA	Acciaio Alluminato Aluminate steel Aluminierter Stahl		

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.



Ø29 cm

				*	L	#
	91	SS	AR	0,645	3	I-29/60
	106	SS	AR	0,683	3	I-29/75
	151	SS	AR	0,795	3	I-29/120
	181	SS	AR	0,870	3	I-29/150

Ø33 cm

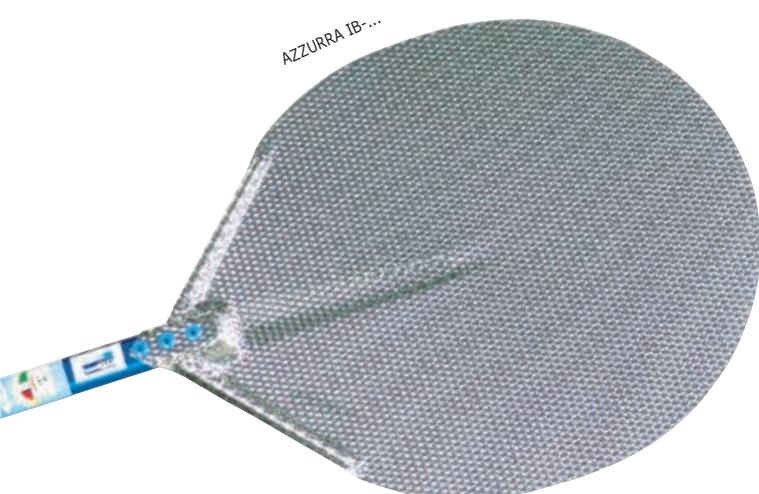
				*	L	#
	186	AG	AG	●	0,680	1 AV-32F
	216	AG	AG	●	0,750	1 AV-32F/180
	184	AD	K	●	0,590	1 ACB-32F
	67	AA	AA		0,437	Forni a tunnel Tunnel ovens Tunnelöfen
	154	AA	AA	●	0,559	1 A-32C
	154	AA	AA		0,611	1 A-32/120
	154	SS	AA		0,849	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl
	154	SS	AA		0,799	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit
	184	AA	AA		0,736	1 A-32
	184	AA	AA	●	0,784	1 A-32F
	184	SS	AA		0,974	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl
	184	SS	AA		0,924	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit
	214	AA	AA		0,810	1 A-32/180
	214	AA	AA	●	0,758	1 A-32F/180
	214	SS	AA		1,048	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl
	214	SS	AA		0,998	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit
	234	AA	AA		0,860	1 IB-32/180
	234	AA	AA	●	0,808	1 A-32F/200
	234	SS	AA		1,098	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl
	234	SS	AA		1,048	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit





Ø36 cm

	mm	●	/	clip	●	*	L	#
● 190	AG AG	●	0,740			1	AV-37F	
● 220	AG AG	●	0,810			1	AV-37F/180	
● 189	AD K	●	0,724			1	ACB-37F	
● 72	AA AA		0,571	Forni a tunnel Tunnel ovens Tunnelöfen		1	A-37C	
● 154	SS AA		0,961	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37/120	
● 159	AA AA	●	0,659			1	A-37F/120	
● 159	AA AA		0,745			1	A-37/120	
● 159	SS AA		1,043	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37/120	
● 189	AA AA		0,870			1	A-37	
● 189	AA AA	●	0,784			1	A-37F	
● 189	SS AA		1,168	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37	
● 189	SS AA		1,086	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37	
● 219	AA AA		0,944			1	A-37/180	
● 219	AA AA	●	0,858			1	A-37F/180	
● 219	SS AA		1,242	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37/180	
● 219	SS AA		1,160	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37/180	
● 239	AA AA		0,994			1	A-37/200	
● 239	AA AA	●	0,908			1	A-37F/200	
● 239	SS AA		1,292	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37/200	
● 239	SS AA		1,210	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37/200	

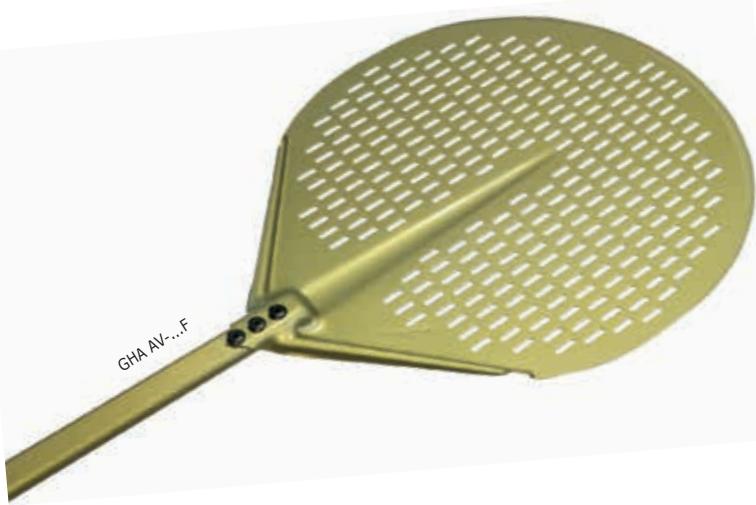


Ø41 cm

	mm	●	/	clip	●	*	L	#
● 196	AG AG	●	1,000			1	AV-41F	
● 226	AG AG	●	1,070			1	AV-41F/180	
● 193	AD K	●	1,080			1	ACB-41F	
● 76	AA AA		0,927	Forni a tunnel Tunnel ovens Tunnelöfen		1	A-41C	
● 163	AA AA		1,101			1	A-41/120	
● 163	AA AA	●	0,919			1	A-41F/120	
● 193	AA AA		1,226			1	A-41	
● 193	AA AA	●	1,044			1	A-41F	
● 223	AA AA		1,300			1	A-41/180	
● 223	AA AA	●	1,118			1	A-41F/180	

Ø45 cm

					*	L	#
●	201	AG	AG	●	1,150	1	AV-45F
●	231	AG	AG	●	1,220	1	AV-45F/180
●	197	AD	K	●	1,314	1	ACB-45F
●	79	AA	AA		1,051	Forni a tunnel Tunnel ovens Tunnelöfen	
●	167	AA	AA		1,275	1	A-45C
●	167	AA	AA	●	1,070	1	A-45/120
●	197	AA	AA		1,460	1	A-45
●	197	AA	AA	●	1,146	1	A-45F
●	227	AA	AA		1,424	1	A-45/180
●	227	AA	AA	●	1,220	1	A-45F/180



Ø50 cm

					*	L	#
●	207	AG	AG	●	1,285	1	AV-50F
●	237	AG	AG	●	1,355	1	AV-50F/180
●	202	AD	K	●	1,458	1	ACB-50F
●	85	AA	AA		1,305	Forni a tunnel Tunnel ovens Tunnelöfen	
●	172	AA	AA		1,479	1	A-50/120
●	172	AA	AA	●	1,171	1	A-50F/120
●	202	AA	AA		1,604	1	A-50
●	202	AA	AA	●	1,296	1	A-50F
●	232	AA	AA		1,678	1	A-50/180
●	232	AA	AA	●	1,370	1	A-50F/180



AZZURRA A...





PALE RETTANGOLARI RECTANGULAR PEELS RECHTECKIGE SCHAUFELN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale testa Head material Kopfmateriale		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Asolata Perforated Perforiert		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	#	Codice Code Code		
	GHA		CARBON		AZZURRA
	ALICE		AURORA		AMICA
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxieretes Alu	AR	Alluminio non trattato Untreated aluminum Unbehandeltes Alu
AD	Alluminio Ossido Duro Hard oxide aluminium Hart oxydiertes Alu	AN	Alluminio Anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxieretes Alu	K	Fibra di Carbonio Carbon fibre Kohlenfaser
SA	Acciaio Alluminato Aluminate steel Aluminierter Stahl	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

22x25 cm

				*	L	#
	147	AA	AA	0,489	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1 A-2225/120
	177	AA	AA	0,614	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1 A-2225
	207	AA	AA	0,688	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1 A-2225/180
	227	AA	AA	0,738	Per teglie piccole For small pans Für kleine Bleche	1 A-2225/200

29x27 cm

				*	L	#
	89	AR	AR	0,483	3	AE-29R/60
	104	AR	AR	0,521	3	AE-29R/75
	149	AR	AR	0,633	3	AE-29R/120
	179	AR	AR	0,708	3	AE-29R/150

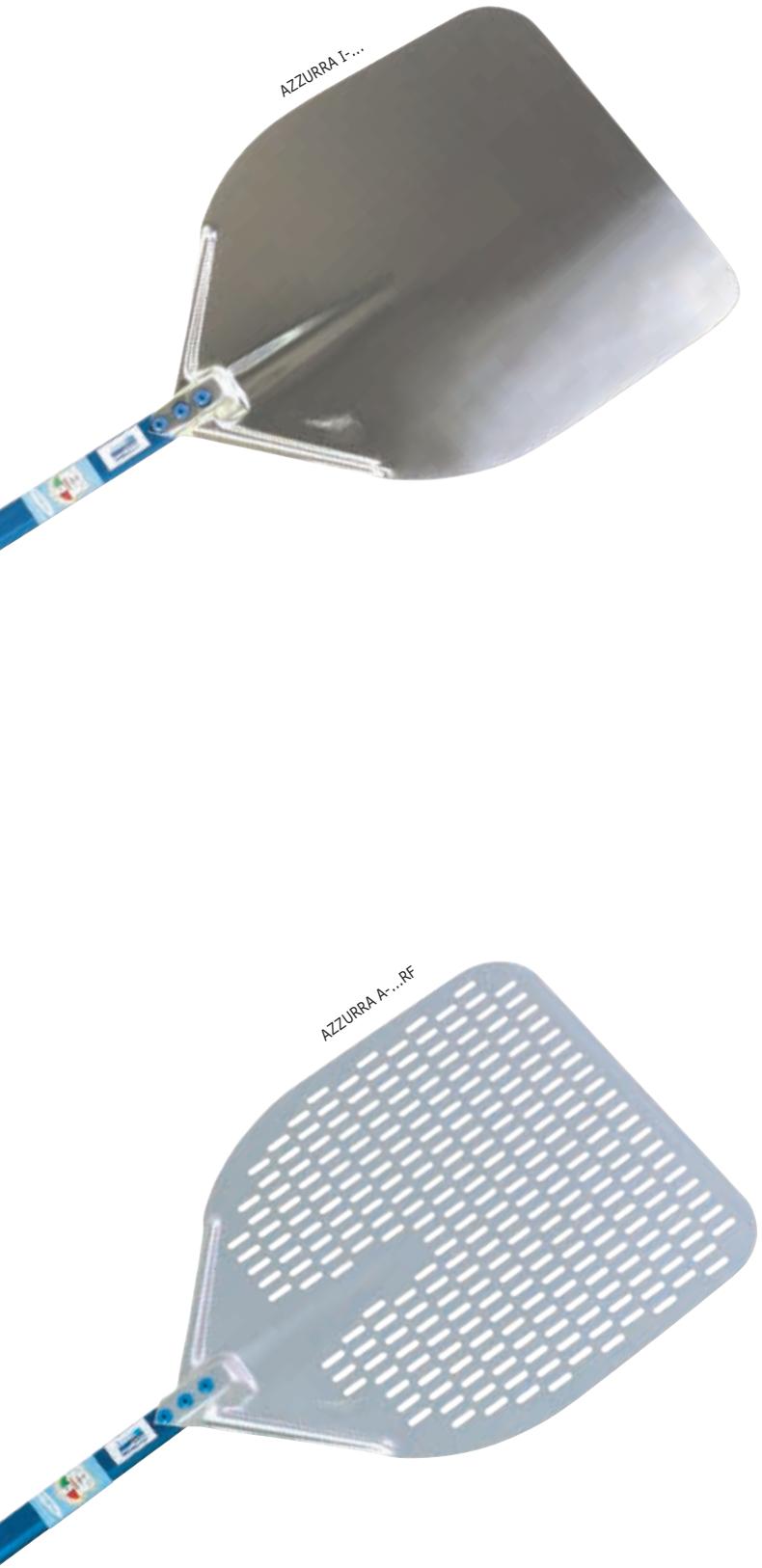
32x30 cm

				*	L	#
	92	AR	AR	0,549	3	AE-32R/60
	107	AR	AR	0,587	3	AE-32R/75
	152	AR	AR	0,699	3	AE-32R/120
	152	SA	AR	0,880	3	F-32R
	182	AR	AR	0,774	3	AE-32R/150
	182	SA	AR	0,954	3	F-32R/L

33x33 cm

				*	L	#
●	186	AG AG	●	0,725	1	AV-32RF
●	216	AG AG	●	0,795	1	AV-32RF/180
●	184	AD K	●	0,608	1	ACB-32RF
●	154	AA AA		0,659	1	A-32R/120
●	154	AA AA	●	0,587	1	A-32RF/120
●	154	SS AA		0,905 <small>Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl</small>	1	I-32R/120
●	154	SS AA		0,817 <small>Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit</small>	1	IB-32R/120
●	184	AA AA		0,784	1	A-32R
●	184	AA AA	●	0,700	1	A-32RF
●	184	SS AA		1,030 <small>Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl</small>	1	I-32R
●	184	SS AA		0,942 <small>Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit</small>	1	IB-32R
●	214	AA AA		0,858	1	A-32R/180
●	214	AA AA	●	0,786	1	A-32RF/180
●	214	SS AA		1,104 <small>Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl</small>	1	I-32R/180
●	214	SS AA		1,016 <small>Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit</small>	1	IB-32R/180
●	234	AA AA		0,908	1	A-32R/200
●	234	AA AA	●	0,836	1	A-32RF/200
●	234	SS AA		1,154 <small>Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl</small>	1	I-32R/200
●	234	SS AA		1,066 <small>Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit</small>	1	IB-32R/200
●	161	AA AN		0,950 <small>Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung</small>	2	R-32R/120
●	161	AA AN	●	0,905 <small>Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung</small>	2	R-32RF/120
●	191	AA AN		1,035 <small>Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung</small>	2	R-32R
●	191	AA AN	●	0,990 <small>Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung</small>	2	R-32RF
●	221	AA AN		1,110 <small>Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung</small>	2	R-32R/180
●	221	AA AN	●	1,075 <small>Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung</small>	2	R-32RF/180
●	153	AA AN		0,670	2	AF-32R/120
●	153	AA AN	●	0,660	2	AF-32RF/120
●	183	AA AN		0,740	2	AF-32R
●	183	AA AN	●	0,730	2	AF-32RF





36x36 cm

					*	L	#
● 190	AG AG	● 0,765			1	AV-37RF	
● 220	AG AG	● 0,835			1	AV-37RF/180	
● 189	AD K	● 0,748			1	ACB-37RF	
● 159	AA AA	0,769	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37R/120	
● 159	AA AA	● 0,691	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37RF/120	
● 159	SS AA	1,117	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37R/120	
● 159	SS AA	1,007	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37R/120	
● 189	AA AA	0,894	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37R	
● 189	AA AA	● 0,816	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37RF	
● 189	SS AA	1,242	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37R	
● 189	SS AA	1,132	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37R	
● 219	AA AA	0,968	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37R/180	
● 219	AA AA	● 0,890	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37RF/180	
● 219	SS AA	1,316	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37R/180	
● 219	SS AA	1,206	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37R/180	
● 239	AA AA	1,018	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37R/200	
● 239	AA AA	● 0,940	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		1	A-37RF/200	
● 239	SS AA	1,366	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl		1	I-37R/200	
● 239	SS AA	1,256	Alto scorrimento Easy-sliding Hohe Gleitfähigkeit		1	IB-37R/200	
● 166	AA AN	1,060	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung		2	R-37R/120	
● 166	AA AN	● 1,025	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung		2	R-37RF/120	
● 196	AA AN	1,140	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung		2	R-37R	
● 196	AA AN	● 1,110	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung		2	R-37RF	
● 226	AA AN	1,235	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung		2	R-37R/180	
● 226	AA AN	● 1,195	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung		2	R-37RF/180	
● 156	AA AN	0,760	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		2	AF-37R/120	
● 156	AA AN	● 0,740	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		2	AF-37RF/120	
● 186	AA AN	0,830	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		2	AF-37R	
● 186	AA AN	● 0,810	Flessibile/effetto spatola Flexible/brush-effect Flexibel/Spachteleffekt		2	AF-37RF	

41x41 cm

				*	L	#
●	196	AG	AG	●	1,050	1 AV-41RF
●	226	AG	AG	●	1,120	1 AV-41RF/180
●	193	AD	K	●	1,100	1 ACB-41RF
●	163	AA	AA		1,121	1 A-41R/120
●	163	AA	AA	●	0,969	1 A-41RF/120
●	193	AA	AA		1,246	1 A-41R
●	193	AA	AA	●	1,094	1 A-41RF
●	223	AA	AA		1,320	1 A-41R/180
●	223	AA	AA	●	1,168	1 A-41RF/180
●	170	AA	AN		1,320	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung
●	170	AA	AN	●	1,275	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung
●	200	AA	AN		1,405	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung
●	200	AA	AN	●	1,360	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung
●	230	AA	AN		1,495	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung
●	230	AA	AN	●	1,445	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung
●	162	AA	AN		0,900	2 AF-41R/120
●	162	AA	AN	●	0,880	2 AF-41RF/120
●	192	AA	AN		0,970	2 AF-41R
●	192	AA	AN	●	0,950	2 AF-41RF

ALICE R...RF





45x45 cm

					*	L	#
●	201	AG AG	●	1,170		1	AV-45RF
●	231	AG AG	●	1,240		1	AV-45RF/180
●	197	AD K	●	1,348		1	ACB-45RF
●	167	AA AA		1,339		1	A-45R/120
●	167	AA AA	●	1,180		1	A-45RF/120
●	197	AA AA		1,464		1	A-45R
●	197	AA AA	●	1,250		1	A-45RF
●	227	AA AA		1,538		1	A-45R/180
●	227	AA AA	●	1,324		1	A-45RF/180
●	174	AA AN		1,450	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-45R/120
●	174	AA AN	●	1,405	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-45RF/120
●	204	AA AN		1,535	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-45R
●	204	AA AN	●	1,490	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-45RF
●	234	AA AN		1,625	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-45R/180
●	234	AA AN	●	1,575	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-45RF/180
●	167	AA AN		1,030		2	AF-45R/120
●	167	AA AN	●	1,010		2	AF-45RF/120
●	197	AA AN		1,100		2	AF-45R
●	197	AA AN	●	1,080		2	AF-45RF

50x50 cm

					*	L	#
●	207	AG AG	●	1,345		1	AV-50RF
●	237	AG AG	●	1,415		1	AV-50RF/180
●	202	AD K	●	1,490		1	ACB-50RF
●	172	AA AA		1,569		1	A-50R/120
●	172	AA AA	●	1,284		1	A-50RF/120
●	202	AA AA		1,694		1	A-50R
●	202	AA AA	●	1,409		1	A-50RF
●	232	AA AA		1,768		1	A-50R/180
●	232	AA AA	●	1,483		1	A-50RF/180
●	179	AA AN		1,690	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-50R/120
●	179	AA AN	●	1,635	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-50RF/120
●	209	AA AN		1,775	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-50R
●	209	AA AN	●	1,720	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-50RF
●	239	AA AN		1,865	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-50R/180
●	239	AA AN	●	1,805	Robusta, aggancio a T Hard-wearing, T-connection Robust, T-Einhakung	2	R-50RF/180

PALE PIZZA AL METRO

PEELS FOR PIZZA BY THE METRE

SCHAUFELN FÜR METERPIZZA

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale testa Head material Kopfmaterial		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Asolata Perforated Perforiert		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	#	Codice Code Code		

AZZURRA

AA Alluminio Anodizzato
Anodised aluminum
Eloxiertes Alu

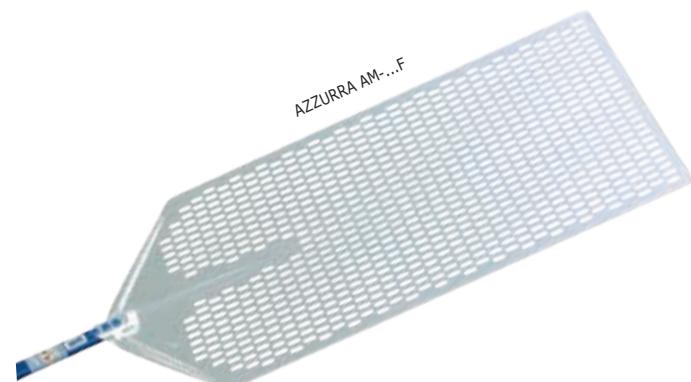
30x60 cm

						L	#
	192	AA	AA		1,450	1	AM-3060
	192	AA	AA	●	1,190	1	AM-3060F



30x80 cm

						L	#
	212	AA	AA		1,675	1	AM-3080
	212	AA	AA	●	1,475	1	AM-3080F



40x60 cm

						*	L	#
	192	AA	AA		1,710		1	AM-4060
	192	AA	AA	●	1,510		1	AM-4060F
	173	AA	AA		1,930	Girevole Swivel Drehbar	1	AM-4060G



40x80 cm

						L	#
	212	AA	AA		2,190	1	AM-4080
	212	AA	AA	●	1,800	1	AM-4080F



PALETTINI SMALL PEELS KLEINE SCHAUFELN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale testa Head material Kopfmaterial		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Asolata Perforated Perforiert		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	#	Codice Code Code		
	GHA		AZZURRA		ALICE
	AURORA		AMICA		
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	SA	Acciaio Alluminato Aluminate steel Aluminierter Stahl
SG	Acciaio Zincato Galvanized Steel Verzinkter Stahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer		

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.
The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.
Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.



Ø17 cm

				*	L	#
	168	AG AG	● 0,470		1	IV-17F
	198	AG AG	● 0,530		1	IV-17F/180
	137	SS SS	0,617		1	I-17/120
	137	SS SS	● 0,609		1	I-17F/120
	167	SS SS	0,780		1	I-17
	167	SS SS	● 0,770		1	I-17F
	197	SS SS	0,874		1	I-17/180
	197	SS SS	● 0,866		1	I-17F/180
	217	SS SS	0,938		1	I-17/200
	217	SS SS	● 0,930		1	I-17F/200
	138	SS SS	0,870	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-17/120
	138	SS SS	0,830	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-17F/120
	168	SS SS	● 0,995	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-17
	168	SS SS	● 0,965	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-17F
	193	SS SS	1,045	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-17/180
	193	SS SS	● 1,046	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-17F/180
	137	SS SS	0,760		2	R-17/120
	137	SS SS	● 0,730		2	R-17F/120
	167	SS SS	0,890		2	R-17
	167	SS SS	● 0,855		2	R-17F

Ø20 cm

				*	L	#
	171	AG AG	● 0,500		1	IV-20F
	201	AG AG	● 0,560		1	IV-20F/180
	140	SS SS	0,685		1	I-20/120
	140	SS SS	● 0,669		1	I-20F/120
	170	SS SS	0,846		1	I-20
	170	SS SS	● 0,830		1	I-20F
	200	SS SS	0,942		1	I-20/180
	200	SS SS	● 0,926		1	I-20F/180
	220	SS SS	1,010		1	I-20/200
	220	SS SS	● 0,990		1	I-20F/200
	145	SS SS	0,988	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-20/120
	145	SS SS	● 0,947	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-20F/120
	171	SS SS	1,113	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-20
	171	SS SS	● 1,072	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-20F
	196	SS SS	1,205	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-20/180
	196	SS SS	● 1,165	Rinforzato Reinforced Verstärkt	2	IR-20F/180
	140	SS SS	0,830		2	R-20/120
	140	SS SS	● 0,790		2	R-20F/120
	170	SS SS	0,955		2	R-20
	170	SS SS	● 0,915		2	R-20F
	139	SA SG	0,760		3	F-20
	169	SA SG	0,895		3	F-20/L



Ø23 cm

				*	L	#
●	174	AG AG	●	0,550	1	IV-23F
●	204	AG AG	●	0,610	1	IV-23F/180
●	143	SS SS		0,777	1	I-23/120
●	143	SS SS	●	0,751	1	I-23F/120
●	173	SS SS		0,938	1	I-23
●	173	SS SS	●	0,912	1	I-23F
●	203	SS SS		1,034	1	I-23/180
●	203	SS SS	●	1,008	1	I-23F/180
●	223	SS SS		1,098	1	I-23/200
●	223	SS SS	●	1,072	1	I-23F/200
●	145	SS SS		1,125	2	IR-23/120 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	145	SS SS	●	1,080	2	IR-23F/120 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	175	SS SS		1,252	2	IR-23 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	175	SS SS	●	1,210	2	IR-23F Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	196	SS SS		1,342	2	IR-23/180 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	196	SS SS	●	1,300	2	IR-23F/180 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	143	SS SS		0,910	2	R-23/120
●	143	SS SS	●	0,855	2	R-23F/120
●	173	SS SS		1,035	2	R-23
●	173	SS SS	●	0,980	2	R-23F

Ø26 cm

				*	L	#
●	177	AG AG	●	0,600	1	IV-26F
●	207	AG AG	●	0,660	1	IV-26F/180
●	146	SS SS		0,823	1	I-26/120
●	146	SS SS	●	0,793	1	I-26F/120
●	176	SS SS		0,984	1	I-26
●	176	SS SS	●	0,954	1	I-26F
●	206	SS SS		1,080	1	I-26/180
●	206	SS SS	●	1,050	1	I-26F/180
●	226	SS SS		1,144	1	I-26/200
●	226	SS SS	●	1,114	1	I-26F/200
●	148	SS SS		1,285	2	IR-26/120 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	148	SS SS	●	1,240	2	IR-26F/120 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	178	SS SS		1,410	2	IR-26 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	178	SS SS	●	1,365	2	IR-26F Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	203	SS SS		1,500	2	IR-26/180 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	203	SS SS	●	1,455	2	IR-26F/180 Rinforzato Reinforced Verstärkt
●	146	SS SS		0,990	2	R-26/120
●	146	SS SS	●	0,942	2	R-26F/120
●	176	SS SS		1,115	2	R-26
●	176	SS SS	●	1,067	2	R-26F

Ricambi | Spare parts | Pièces

		L	#
● ●	PH	0,100	1 R-PA

		L	#
● ●	PH	0,100	1 R-PA2

PORTATTREZZI EQUIPMENT-HOLDER GERÄTEHALTER

	Dimensioni cm Dimension cm Abmessung cm		Materiale Material Material		Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme
	Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	#	Codice Code Code
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveau	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
A	Alluminio Aluminium Alu	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	SM	Acciaio Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base Edelstahl/Marmorbasis

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

▲Accessori non inclusi | ▲Accessories not included | ▲Zubehör nicht inbegriffen

DA BANCO, DA MURO, AUTOPORTANTE, A TERRA, DA VIAGGIO

> Pratici ad alta accessibilità, ordine, comodità, velocità

COUNTER-TOP, WALL-MOUNTED, FREE-STANDING, FLOOR-STANDING, TRAVEL

> Practical, easily-accessible, order, comfort, speed

AM ARBEITSTISCH, AN DER WAND, SELBSTTRAGEND, AM BODEN, FÜR DIE REISE

> Praktisch mit hoher Zugänglichkeit, Ordnung, Bequemlichkeit, Schnelligkeit

Poggia pale▲ | Peel rack▲ | Schaufelhalterung▲

				*	L	#
30x16x39	SS	1	2,546	Palettini max 26 cm Small peels max. 26 cm kleine Schaufeln max. 26 cm	1	AC-APT26
41x16x39	SS	1	3,108	Pele max 36 cm Peels max. 36 cm Schaufeln max. 36 cm	1	AC-APT36
53x16x39	SS	1	3,583	Pale max 50 cm Peels max. 50 cm Schaufeln max. 50 cm	1	AC-APT50



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

				*	L	#
25x35x175	SM	8	9,000	h 150 fronte doppio h 150 double front h 150 doppelte Vorderseite	1	AC-BS
25x35x175	SM	4	8,600	h 150 fronte singolo h 150 single front h 150 einzelne Vorderseite	1	AC-BS/1
25x35x220	SM	8	9,320	h 200 fronte doppio h 200 double front h 200 doppelte Vorderseite	1	AC-BS 200
25x35x220	SM	4	8,920	h 200 fronte singolo h 200 single front h 200 einzelne Vorderseite	1	AC-BS 200/1

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

				*	L	#
30x15x12	A	2	0,300	A parete per palettino Wall-mounted for small pee An der Wand für kleine Schaufel	2	AC-APL
18x9x9	A	2	0,120	A parete per pale Wall-mounted for peel An der Wand für Schaufel	2	AC-APM

Tasselli non inclusi | Dowels not included | Dübel nicht inbegriffen

Appendi pale AMICA | AMICA peel rack Schaufelaufhängung AMICA

				*	L	#
41x8	A	3	0,264	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush) An der Wand für 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste)	3	ACH-PP



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

			*	L	#
20x20x105	SS	1	4,300	Per pala stile napoletano For Naples-style peel Für Schaufel im neapolitanischen Stil	1 AC-OM

Porta accessori da banco▲
Counter-top accessory-holder▲
Zubehörhalter für den Arbeitstisch▲

			*	L	#
30x15x24	A	9	0,780	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order Immer geordnete Arbeitstischgeräte	1 AC-PAC



Set viaggio▲ | Travel set▲ | Reiseset▲

		*	L	#
2	0,150	Custodia in tessuto robusto. Per pala Ø33/36 cm+palettino Hard-wearing fabric case For peel Ø33/36 cm+small peel Hülle aus robustem Stoff Für Schaufel Ø33/36 cm + kleine Schaufel	1	SET 32M
1	0,180	Custodia in tessuto robusto. Per pala Ø45/50 cm Hard-wearing fabric case For peel Ø45/50 cm Hülle aus robustem Stoff Für Schaufel Ø45/50 cm	1	SET 50M
3	0,100	Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori Fabric pouch to carry 3 accessories Stofftasche für den Transport von 3 Geräten	1	SET AC-M

SET32M e SET50M comprendono la sola lavorazione del manico smontabile da completare con la pala + palettino desiderato.

SET32M and SET50M include only the working of the handle that can be dismantled to be completed with the peel + small peel desired.

SET32M und SET50M schließen nur die Verarbeitung des ausbaubaren Stiels ein, abzuschließen mit der gewünschten Schaufel + kleinen Schaufel.





SPAZZOLARE

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 (a meno di usare le pale asolate GHA che non ne necessitano) 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 sono più efficienti e invasive, 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.

TO BRUSH

SCRAPE, BRUSH AND CLEAN IN COMPLETE SAFETY

- GI.METAL brushes enable quick, effective cleaning of refractory stone from food residues, the flour left by the pizza in the oven (unless perforated GHA peels are used, which do not require it) and ash.
- The variety of lengths available mean that all areas of all ovens can be reached. The adjustable brushes increase the practicality and efficiency of cleaning.
- The brass bristles are more efficient and invasive; the natural ones are more delicate for continuous cleaning with complete peace-of-mind.
- The scraper can remove any residues that have burnt onto the stone.

BÜRSTEN

KRATZEN, BÜRSTEN, SICHER REINIGEN

- Die Bürsten von GI.METAL ermöglichen eine schnelle und wirksame Reinigung des Backsteins, um Lebensmittelreste und Mehreste zu entfernen, die die Pizza im Ofen zurücklässt (außer wenn die perforierten Schaufeln GHA verwendet werden), sowie um Aschereste zu beseitigen.
- Die verschiedenen Längen ermöglichen das Erreichen jedes Bereichs verschiedener Öfen. Die ausrichtbaren Bürsten erhöhen die Bequemlichkeit und die Wirksamkeit der Reinigung.
- Die Messingborsten sind effizienter und wirkungsvoller, die Naturborsten sind sanfter, für ständige bequeme Reinigungen.
- Der Schaber ermöglicht die Entfernung von Resten, die verbrannt sind und sich am Stein festsetzen.



SPAZZOLARE

TO BRUSH

BÜRSTEN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessung cm		Materiale setole Bristle material Borstenmaterial		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Con Raschietto With Scraper Mit Schaber		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
#	Codice Code Code				
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
A	Alluminio Aluminum Alu	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu	S	Acciaio Steel Stahl
SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	B	Ottone Brass Messing	NF	Fibra Naturale Natural fibre Naturfaser
PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard		

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

Setole Ottone | Brass bristles | Messingborsten

					*	L	#
131	20x6,6	B	AA	●	0,623	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP/120
161	20x6,6	B	AA	●	0,748	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP
191	20x6,6	B	AA	●	0,822	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP/180
211	20x6,6	B	AA	●	0,872	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP/200
135	27x8	B	AA	●	0,819	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP2/120
165	27x8	B	AA	●	0,944	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP2
195	27x8	B	AA	●	1,018	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP2/180
215	27x8	B	AA	●	1,068	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SP2/200



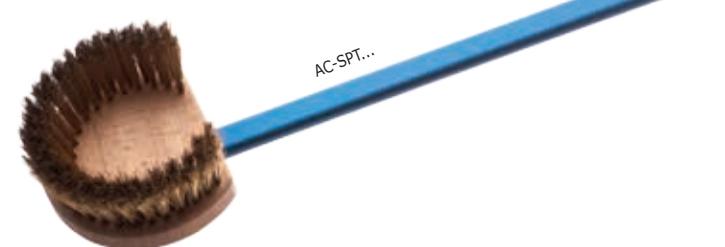
Setole Naturali | Natural bristles | Naturborsten

					*	L	#
131	20x6,6	NF	AA	●	0,523	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SPN/120
165	20x6,6	NF	AA	●	0,648	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SPN
191	20x6,6	NF	AA	●	0,722	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SPN/180
211	20x6,6	NF	AA	●	0,772	Orientabile Adjustable Ausrichtbar	1 AC-SPN/200



Tonda | Round | Rund

					*	L	#
129	14x7	B	AA	●	1,150	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 AC-SPT/120
159	14x7	B	AA	●	1,270	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 AC-SPT
189	14x7	B	AA	●	1,350	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 AC-SPT/180
209	14x7	B	AA	●	1,850	Forno a legna Wood oven Holzofen	1 AC-SPT/200



Tubolare con scorrimento
Tubular with handle slide
Rohrförmig mit gleitendem Stil

ACF-SP



ACF-SPH



ACH-SP



AMICA ottone alluminio | AMICA brass aluminium
AMICA Messing Alu

					*	L	#
129	16x5	B	A	0,520	Diritta, orientabile Straight, adjustable Gerade ausrichtbar	3	ACH-SP
159	16x5	B	A	0,590	Diritta, orientabile Straight, adjustable Gerade ausrichtbar	3	ACH-SP/L



Spazzola griglia | Grill brush | Gitterbürste

					*	L	#
15x4	S	PH	0,290	1	AC-SPG		
15x4	S	PS	0,235	2	AC-SPGT		

Ricambio | Replacement | Ersatz



				*	L	#
20x6,6	B	0,374	Per For Für AC-SP	1	R-SP	
27x8	B	0,570	Per For Für AC-SP2	1	R-SP2	
15x4	S	0,120	Per For Für AC-SPG	1	R-SPG	
20x6,6	NF	0,274	Per For Für AC-SPN	1	R-SPN	
14x7	B	0,670	Per For Für AC-SPT	1	R-SPT	

AL FUOCO

ON THE FIRE

AM FEUER

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale Material Material		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg		Codice Code Code		
	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	AN	Alluminio Anodizzato nero Black anodised aluminium Schwarz eloxiertes Alu	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl
SA	Acciaio Alluminato Aluminate steel Aluminierter Stahl	SG	Acciaio Zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	SR	Acciaio non trattato Untreated steel Nicht behandelter Stahl

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

ATTREZZI PER FORNO A LEGNA

> Il forno a legna richiede accessori dedicati alla cura della legna, delle braci e della cenere.

EQUIPMENT FOR A WOOD OVEN

> The wood oven requires accessories dedicated to care for the wood, the embers and the ash.

GERÄTE FÜR HOLZÖFEN

> Ein Holzofen fordert spezielles Zubehör für die Pflege des Holzes, der Glut und der Asche.

Rastrello recupero corpi solidi

Scraper to recover solid bodies

Harke zur Einkholung solider Teile

			L	#
154	24x10*	SS	AN	0,492 2 AC-RS
184	24x10*	SS	AN	0,566 2 AC-RS/180
204	24x10*	SS	AN	0,616 2 AC-RS/200

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



Rastrello Amica recupero corpi solidi

Amica scraper to recover solid bodies

Harke Amica zur Einkholung solider Teile

			L	#
124	24x10*	SA	AR	0,436 3 ACH-RS
154	24x10*	SA	AR	0,500 3 ACH-RS/L

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

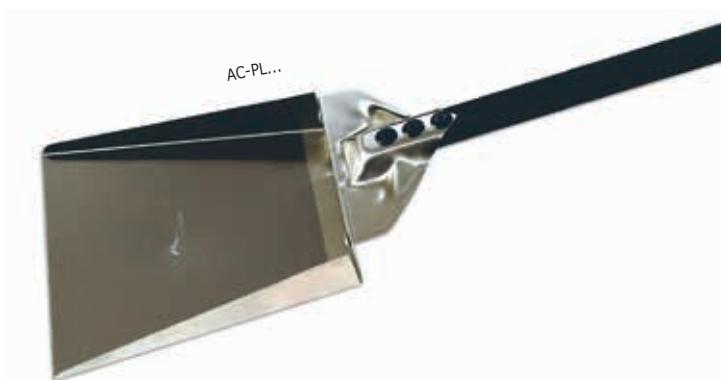


Paletta raccolta cenere | Ash-raising shovel

Aschenschaufel

			L	#
173	21x31*	SS	AN	0,796 2 AC-PL
203	21x31*	SS	AN	0,870 2 AC-PL/180
223	21x31*	SS	AN	0,920 2 AC-PL/200

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





ACH-PL...

Paletta Amica raccolta cenere

Amica ash-raising shovel

Amica Aschenschaufel

				L	#
143	21x31*	SA	AR	0,734	3
173	21x31*	SA	AR	0,812	3

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



AC-SB

Spostabraci tubolare | Tubular ember-mover
Rohrförmiger Glutverteiler

				L	#
181	7,5 x 31*	SG	SG	1,100	3
181	7,5 x 31*	SS	SS	1,100	2

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



AC-TB

Tirabraci tubolare | Tubular ember-spreader
Rohrförmiger Glutschieber

				L	#
153	5,5x4*	SG	SG	0,870	3
153	5,5x4*	SS	SS	0,870	2

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



Alare | Andiron | Feuerbock

				L	#
28x16,5x9		SR	0,650	3	ACH-AL1
29x21,5x47,5		SR	4,815	2	AC-AL

Barriera contenimento brace

Ember containment barrier | Gluteingrenzung

				L	#
114x9		SR	7,000	2	AC-BA

IN COTTURA

TEGLIE, RETINE (e 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 gourmand che ricorrono alla cottura combinata (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), necessitano il ricorso a questo strumento.

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

DURING COOKING

PANS, SCREENS (and screen-holders), GRIPPERS

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

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

Gourmand pizzas using combined cooking (partial or total disc cooking followed by the arrangement of the topping and dressings for new, definitive cooking) need this tool.

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

BEIM BACKEN

BLECHE, RASTERBLECHE (und Rasterblechhalter), ZANGEN

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

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

Die Gourmand-Pizzas, die ein kombiniertes Backen erfahren, (das Backen der teilweisen oder ganzen Scheibe, dem die Phase der Zugabe von Würz- und Belagszutaten folgt, wonach erneut und endgültig gebacken wird), benötigen dieses Gerät.

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



IN COTTURA DURING COOKING BEIM BACKEN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale Material Material		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg
n°	N. pezzi nella confezione No. pieces in package Stück pro Verpackung	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	#	Codice Code Code
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveau	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	LB	Lamiera Bluata Blue iron sheet Blaublech	LA	Lamiera Alluminata Aluminate sheet Aluminierter Stahl
SH	Acciaio Cromato Chrome-plated steel Verchromter Stahl	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.



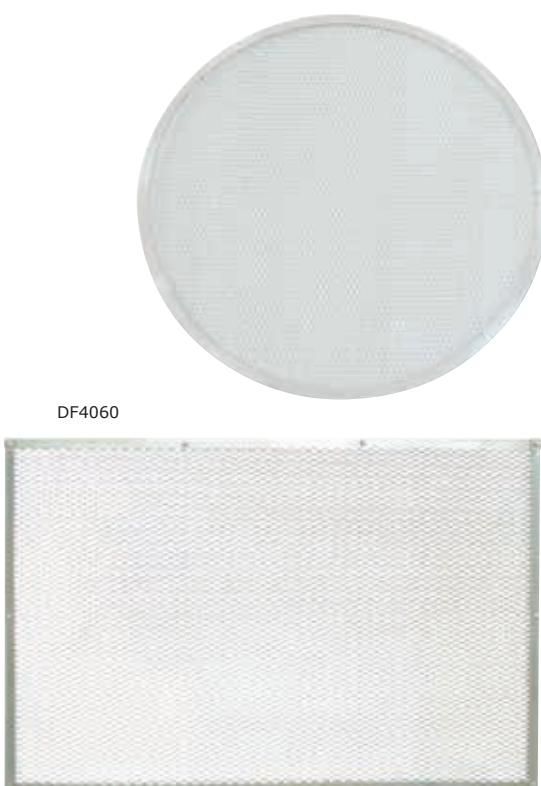
Retina▲ | Screen▲ | Gitter▲

			*	n°	L	#
ø20	AR	0,075	Piatta Flat Flach	12	1	DF20
ø22	AR	0,095	Piatta Flat Flach	12	1	DF22
ø24	AR	0,110	Piatta Flat Flach	12	1	DF24
ø26	AR	0,120	Piatta Flat Flach	12	1	DF26
ø28	AR	0,140	Piatta Flat Flach	12	1	DF28
ø30	AR	0,150	Piatta Flat Flach	12	1	DF30
ø33	AR	0,180	Piatta Flat Flach	12	1	DF33
ø36	AR	0,195	Piatta Flat Flach	12	1	DF36
ø40	AR	0,240	Piatta Flat Flach	12	1	DF40
ø45	AR	0,270	Piatta Flat Flach	12	1	DF45
ø50	AR	0,360	Piatta Flat Flach	12	1	DF50
ø55	AR	0,390	Piatta Flat Flach	12	1	DF55
ø60	AR	0,430	Piatta Flat Flach	12	1	DF60
40x60	AR	0,395	Piatta, rettangolare Flat, rectangular Flach, rechteckig	12	1	DF4060

▲Senza giunzione, maglia schiacciata per evitare che la pizza si attacchi

▲With no joints, crushed mesh to prevent the pizza from sticking

▲Ohne Verbindung, flaches Glied, damit die Pizza nicht anklebt



TLN406020
TLN406020BD



TLA4060

Teglia rettangolare | Rectangular pan Rechteckiges Blech

			*	n°	L	#
40x60	LB	1,850	Bordo svasato 3 cm 3 cm flared edge Angesenkter Rand 3 cm	20	1	TLN406020
40x60	LB	1,875	Bordo diritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20	1	TLN406020BD
40x60	LA	1,850	Bordo diritto 2 cm 2 cm straight edge Gerader Rand 2 cm	20	1	TLA4060



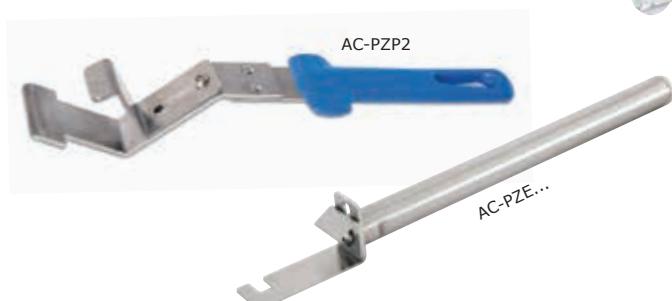
Teglia tonda | Round pan | Rundes Blech

			*	n°	L	#
Ø16	LB	0,160	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN1625
Ø18	LB	0,180	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN1825
Ø20	LB	0,210	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN2025
Ø22	LB	0,250	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN2225
Ø24	LB	0,310	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN2425
Ø26	LB	0,350	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN2625
Ø28	LB	0,390	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN2825
Ø30	LB	0,440	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN3025
Ø32	LB	0,470	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN3225
Ø34	LB	0,540	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN3425
Ø36	LB	0,640	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN3625
Ø40	LB	0,780	Bordo svasato 2,5 cm 2,5 cm flared edge Angesenkter Rand 2,5 cm	20	2	TLN4025
Ø45	LB	1,245	Bordo svasato 4 cm 4 cm flared edge Angesenkter Rand 4 cm	20	2	TLN4525
Ø50	LB	1,550	Bordo svasato 4 cm 4 cm flared edge Angesenkter Rand 4 cm	20	2	TLN5025



Rastrelliera | Rack | Gittergestell

			*	n°	L	#
30x30x65	SH	2,600	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 screens up to Ø36 cm vertically 15 Gitter bis zu Ø36 cm vertikal	2	1	AC-PRO
34x40x65	SH	3,870	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 screens from Ø38 to Ø50 cm vertically 10 Gitter bis zu Ø50 cm vertical	2	1	AC-PRO2
36x22x26	SH	1,050	Containitore da 96 retine in orizzontale Container for 96 screens horizontally Behälter mit 96 Gittern waagrecht	2	1	AC-PRV



Pinza | Gitters | Zange

			*	L	#	
9x24	SS	PH	0,275	Altezza regolabile + tacche Adjustable height+notches Einstellbare Höhe + Einkerbungen	1	AC-PZP2
40x3x6	SS	SS	0,324	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Adjustable height + notch 30 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 30 cm	2	AC-PZE
70x3x6	SS	SS	0,516	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Adjustable height + notch 60 cm handle Einstellbare Höhe + Einkerbung Stiel 60 cm	2	AC-PZE/L

PREPARARE TO PREPARE ZUBEREITEN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale Material Material		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Capacità Capacity Kapazität		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg		Costruzione Artigianale Artisan construction Handwerklich hergestellt
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	#	Codice Code Code		
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
A	Alluminio Aluminum Alu	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	CB	Rame e Ottone Copper and Brass Kupfer und Messing
PE	Poliethilene Polyethylene Polyäthylen	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.

The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.

Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

Cassetta in plastica | Plastic case Kunststoffkisten

			*	L	#
60x40	PE	0,690	Coperchio, polietilene uso alimentare Lid, polyethylene for food use Deckel, Polyäthylen, lebensmittelecht	1	CASS6040CP
60x40x7	PE	0,900	Poliethilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	1	CASS604007
60x40x10	PE	1,300	Poliethilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	1	CASS604010
60x40x13	PE	1,560	Poliethilene uso alimentare Polyethylene for food use Polyäthylen, lebensmittelecht	1	CASS604013

TAGLIAPASTA, SPATOLE, CASSETTE, BUCASFOGLIA, PORTACOMANDE, MATTARELLI, MESTOLO, OLIERE

> Assortimento di strumenti necessari alla preparazione della pizza

DOUGH-CUTTERS, SCRAPERS, CASES, TAB GRABS, ROLLING PINS, LADLE, OIL CANS

> Assortment of tools needed to prepare the pizza

TEIGSCHNEIDER, SPACHTELN, TEIGLOCHER, KISTEN, BESTELLUNGSHALTER, ROLLHOLZ, SCHÖPFKELLE, ÖLKANNE

> Ein Sortiment der notwendigen Geräte für die Zubereitung der Pizza



Spatola | Brush | Spachtel

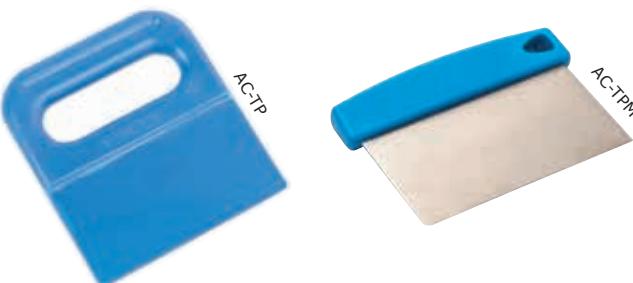
			*	L	#
10x9▲	SS	PH	0,130	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	1 AC-STP31
11,5x11▲	SS	PH	0,140	Triangolare flessibile Flexible triangular Dreieckig flexibel	1 AC-STP32
11x10▲	SS	PS	0,140	Triangolare Triangular Dreieckig	2 AC-ST4M
10x24▲	PH	PH	0,082	Antiurto e antiraffiglio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	1 AC-ST

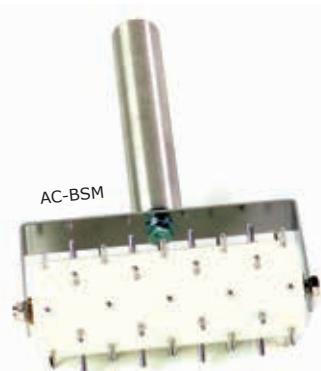
▲ Dimensioni utili lama | ▲Usable blade dimensions | ▲Nutzabmessungen Blatt



Tagliapasta | Dough-cutters | Teigschneider

			*	L	#
13,5x14,5	PH	PH	0,14	Antiurto e antiraffiglio Impact-resistant and scratch-resistant Stoff- und kratzfest	1 AC-TP
16x11,5	SS	PS	0,2		2 AC-TPM





Bucasfoglia | Roller docker | Teiglocher

			*	L	#
12,7x4,4	SS	SS	0,600	Punte in acciaio inox Stainless steel tips Spitzen aus Edelstahl	2 AC-BSM



OL05



OL10I

AC-MS90



MTI...



MTI...

AC-GA



Oliera | Oil can | Ölkanne

				L	#
0,45 lt	CB	0,220	● 1	OL05	
1,10 lt	CB	0,350	● 1	OL10	
1,40 lt	CB	0,420	● 1	OL15	
0,84 lt	SS	0,260	2	OL10I	

Mestolo | Ladle | Schöpfkelle

				L	#
9x35	170 gr	SS	0,18	2	AC-MS90

Mattarello | Rolling pin | Rollholz

			L	#
ø2,5x25	SS	0,185	2	MTI25
ø2,5x30	SS	0,230	2	MTI30
ø2,5x33	SS	0,240	2	MTI33
ø3,9x40	PE	0,380	2	MT34
ø4,9x50	PE	0,770	2	MT50

Gancio per teglie | Pan hook | Blechhaken

			L	#
90	SS	0,15	2	AC-GA

Portacomande | Tab grab | Bestellungshalter

			*	L	#
46	A	0,38	Portacomande a sfere Spherical tab grab Bestellungshalter mit Kugeln	2	PCM46
92	A	0,77	Portacomande a sfere Spherical tab grab Bestellungshalter mit Kugeln	2	PCM92

PALETTE

PIZZA-SERVERS

PIZZASCHAUFELN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale Material Material		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Manico sostituibile Replaceable handle Austauschbarer Stiel		Asolata Perforated Perforiert		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	#	Codice Code Code		
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxieretes Alu	SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl
PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard		

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.
 The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.
 Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

Paletta triangolare | Triangular pizza-server Dreieckige Schaufel

					L	#	
●	12,5x15	AG PH	● ●	0,170	1	AV-ST15F	
●	14,5x19	AG PH	● ●	0,185	1	AV-ST16F	
	14,5x19	SS PH	●	0,237	1	AC-STP15F	
	12,5x15	SS PH	●	0,197	1	AC-STP16F	
	14,5x19	SS PH		0,300	1	AC-STP10	
	12x15	SS PH		0,233	1	AC-STP11	



Paletta rettangolare | Rectangular pizza-server Rechteckige Schaufel

					*	L	#
9x11	SS	PH	0,150	Flessibile Flexible Flexibel	1	AC-STP20	
10x13	SS	PH	0,170	Flessibile Flexible Flexibel	1	AC-STP21	
9x25	SS	PH	0,220	Flessibile Flexible Flexibel	1	AC-STP22	
7,5x12	SS	PS	0,190	Rigida Rigid Starr	2	AC-ST2M	



Paletta ovale | Oval pizza-server | Ovale Schaufel



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

	mm	□	＼	↗	●	■	L	#
○	30x30x60	AA	SS	0,811		Per panini For rolls Für Sandwiches	2	PPP30



TAGLIARE TO CUT SCHNEIDEN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale Material Material		Materiale manico Handle material Stielmaterial
	Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	#	Codice Code Code
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
SS	Acciaio Inox Stainless steel Edelstahl	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	PS	Plastica standard Standard plastic Kunststoff Standard

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.
The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.
Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

Rotella tagliapizza | Dough-cutter roll Pizzaschneiderad

				L	#
ø10	26x10	SS	PH	0,190	Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be dismantled and sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, austausbar, schleifbar
ø10	23x10	SS	PS	0,170	Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be dismantled and sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, austausbar, schleifbar
ø10	23x10	SS	PS	0,170	Lama smontabile Blade that can be dismantled Austausbares Blatt
ø5,5	19x5,9	SS	PS	0,054	Taglio per pressione Pressure cutter Schnitt durch Druckausübung

ROTELLE TAGLIO, PRETAGLIO, DOPPIA (TAGLIA E INCIDI), TRONCHETTO, MEZZALUNA, FORBICE

> Tutto ciò che serve per tagliare la pizza a spicchi o tranci o per imprimere linee di pretaglio

CUTTERS: CUTTING, PRE-CUTTING, DOUBLE-WHEELED (CUT AND CARVE), MINCING KNIFE, ROCKER CUTTER, SCISSORS

> Everything you need to cut pizza into slices or pieces and to press pre-cutting lines

RÄDER FÜR SCHNITT, VORSCHNITT, DOPPELT (SCHNEIDEN/EINSCHNEIDEN), PIZZAMESSER, WIEGEMESSE, SCHERE

> Alles, was notwendig ist, um die Pizza in Stückchen zu schneiden oder die Vorschnitte auszuführen.



Rotella "taglia/incidi" | "Cut/Carve" cutter „Schnit-/Einschnitt“-Rad

				L	#
ø10	25x15,5	SS	PH	0,260	2 lame, riaffilabili 2 blades, can be sharpened 2 schleifbare Blätter



Rotella pretaglio | Pre-cutter | Vorschnittrad

				L	#
ø10	26x10	SS	PH	0,190	1 lama "incisione", riaffilabile 1 "incision" blade, can be sharpened 1 „Einschnittblatt“, schleifbar

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

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

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





AC-MZP

Mezzaluna | Rocker cutter | Wiegemesser

				*	L	#
53x26	SS	PH	0,600	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas max. ø50 cm, adjustable rocking movement Pizzas max. ø50 cm, einstellbare Schwenkbewegung	1	AC-MZP

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

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

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



AC-TRP

Tronchetto | Mincing knife | Pizzamesser

				*	L	#
20x13,5	SS	PH	0,120	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened Edelstahlblatt, gehärtet, schleifbar	2	AC-TRP

Ideale per tagliare la pizza in teglia | Ideal for cutting pizza in the pan
Ideal, um die Pizza im Blech zu schneiden



AC-FR

Forbici | Scissors | Schere

				L	#
23,5x5	SS	PH	0,150	2	AC-FR



R-RO

Ricambi | Spare parts | Ersatzteile

			*	L	#
ø100	SS	0,054	Lama di ricambio, riaffilabile Spare blade, can be sharpened Ersatzblatt, schleifbar	1	R-RO

SERVIRE

VASSOI, ALZATE

> **Vassoi.** Per servire al tavolo in alternativa al piatto o come base di appoggio per pizze di grande dimensione. Le versioni spicchiate presentano lievi scanalature che facilitano e velocizzano la porzionatura e il taglio a spicchi della pizza.

> **Alzate.** Al tavolo permette un servizio maggiormente ordinato della pizza gourmand (pizza centrale con spicchio servito singolarmente sul piatto personale) o consente al tavolo il servizio della pizza "finger", consumata senza ausilio di posate. L'altezza è tale da lasciare lo spazio per le bibite in lattina o i bicchieri.

TO SERVE

TRAYS, BRACKETS

> **Trays.** To serve at the table as an alternative to the plate or as a resting base for large pizzas. The sliced versions have small channels that facilitate and speed up portioning and slicing of the pizza.

> **Brackets.** These enable a more orderly serving of gourmand pizzas (central pizza with slice served individually onto a personal plate) at the table, or the serving of "finger" pizzas, to be consumed without the use of cutlery. The height leaves room for a canned drink or cups

SERVIEREN

TABLETTS, AUFSÄTZE

> **Tabletts.** Um am Tisch alternativ zum Teller zu servieren oder als Auflage für große Pizzas. Die geteilten Ausführungen haben leichte Rillungen, die das Portionieren und den Schnitt der Pizzastücke beschleunigen.

> **Aufsätze.** Am Tisch wird ein besseres Servieren der Pizza Gourmand ermöglicht (zentrale Pizza mit einzeln serviertem Stück auf eigenem Teller) oder ermöglicht den Personen am Tisch den „finger“ Pizzaservice, der ohne Besteck vor sich geht. Die Höhe lässt Platz für Getränke in Dosen oder Gläser.





SERVIRE

TO SERVE

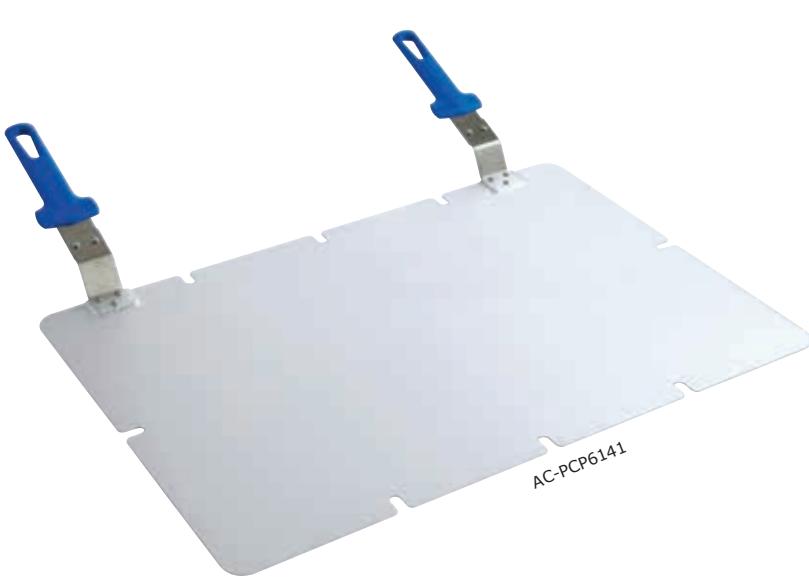
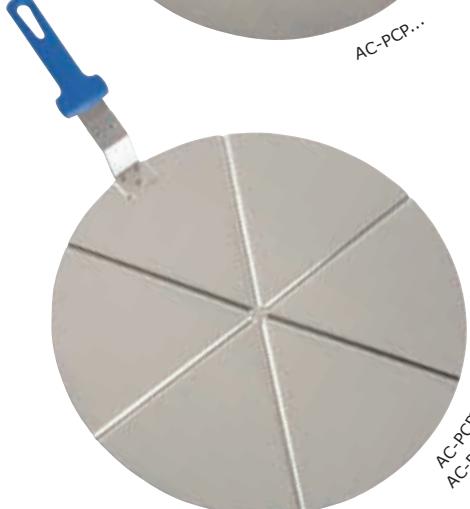
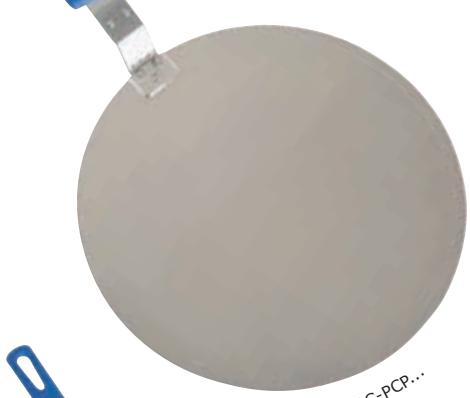
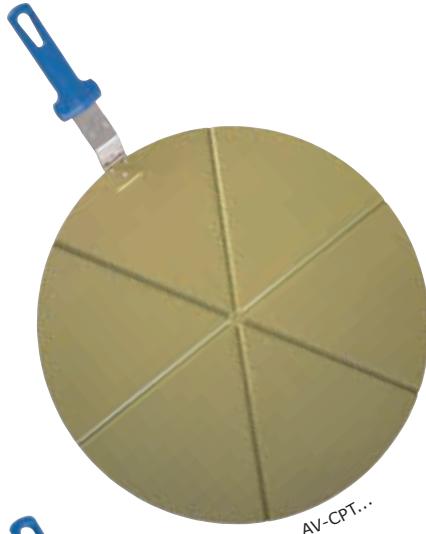
SERVIEREN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Materiale manico Handle material Stielmaterial		Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg
*	Note caratteristiche Features Eigenschaften	#	Codice Code Code		
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveau	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung	
AG	Alluminio GHA GHA aluminium Alu GHA	AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium Unbehandeltes Alu	AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium Eloxiertes Alu
PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer Widerstandsfähiges Polymer	IA	Integrato in alluminio Integrated aluminum Integriert aus Aluminium		

La linea **AMICA** è venduta in confezioni da 12 pezzi.
 The **AMICA** line is sold in packs of 12 pieces.
 Die Serie **AMICA** wird in Verpackungen mit 12 St. verkauft.

Vassoio a manico | Tray with handle Tablett mit Griff

				*	L	#
Ø45	AG	PH	0,800	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1	AV-CPT45
Ø45	AG	PH	0,800	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1	AV-CPT45/6
Ø50	AG	PH	0,960	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1	AV-CPT50
Ø50	AG	PH	0,960	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1	AV-CPT50/6
Ø32	AR	PH	0,430	Liscio Smooth Glatt	1	AC-PCP32
Ø37	AR	PH	0,540	Liscio Smooth Glatt	1	AC-PCP37
Ø41	AR	PH	0,640	Liscio Smooth Glatt	1	AC-PCP41
Ø45	AR	PH	0,750	Liscio Smooth Glatt	1	AC-PCP45
Ø50	AR	PH	1,170	Liscio Smooth Glatt	1	AC-PCP50
Ø45	AR	PH	0,750	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1	AC-PCPT45
Ø45	AR	PH	0,750	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1	AC-PCPT45/6
Ø50	AR	PH	1,170	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	1	AC-PCPT50
Ø50	AR	PH	1,170	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	1	AC-PCPT50/6
61x41	AR	PH	1,630	Liscio, rettangolare, 2 manici Smooth, rectangular, 2 handles Glatt, rechteckig, 2 Griffe	1	AC-PCP6141





AC-CPMP45/6



AC-CPMP...



AC-CPMP50/8



VP...

WT...



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

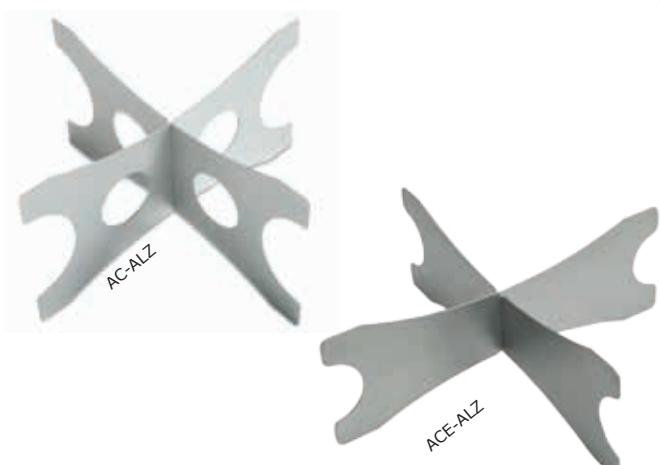
				*	L	#
Ø32	AR	IA	0,340	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffen, stapelbar	2	AC-CPMP32
Ø36	AR	IA	0,430	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffen, stapelbar	2	AC-CPMP36
Ø41	AR	IA	0,550	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffen, stapelbar	2	AC-CPMP41
Ø45	AR	IA	0,660	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffen, stapelbar	2	AC-CPMP45
Ø45	AR	IA	0,660	6 spicchi, 2 manici, impilabile 6 slices, 2 handles, stackable 6 Stücke, 2 Griffen, stapelbar	2	AC-CPMP45/6
Ø50	AR	IA	0,810	Liscio, 2 manici, impilabile Smooth, 2 handles, stackable Glatt, 2 Griffen, stapelbar Tablett mit Rand	2	AC-CPMP50
Ø50	AR	IA	0,810	8 spicchi, 2 manici, impilabile 8 slices, 2 handles, stackable 8 Stücke, 2 Griffen, stapelbar	2	AC-CPMP50/8

Vassoio con bordo | Tray with edge Tablett mit Rand

			*	L	#
Ø40	AR	0,495	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	2	VP40
Ø45	AR	0,602	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	2	VP45
Ø50	AR	0,890	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling Rand und Füßchen, um die Abkühlung zu verlangsamen	2	VP50
Ø40	AR	0,450	Bordo rialzato per rallentare il raffreddamento Raised edge to slow cooling Erhöhter Rand zur Verlangsamung der Kühlung	2	WT40
Ø45	AR	0,570	Bordo rialzato per rallentare il raffreddamento Raised edge to slow cooling Erhöhter Rand zur Verlangsamung der Kühlung	2	WT45
Ø50	AR	0,680	Bordo rialzato per rallentare il raffreddamento Raised edge to slow cooling Erhöhter Rand zur Verlangsamung der Kühlung	2	WT50

Alzata | Bracket | Aufsatz

			*	L	#
h20	AA	0,510	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchiere Anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	1	AC-ALZ
h14	AR	0,420	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchiere Non-anodised aluminium bracket sized for can/cup Aufsatz aus nicht eloxiertem Alu, nach Maß, für Dosen/Gläser	2	ACE-ALZ



TRASPORTARE TO DELIVER TRANSPORTIEREN

Dimensioni cm
Dimensions cm
Abmessungen cm

Capienza borse
Bag capacity
Taschenfassungsvermögen

Capienza solo cartoni
Box only capacity
Fassungsvermögen der
Kartons

Materiale
Material
Material

Peso netto Kg
Net weight Kg
Nettogewicht Kg

* Note caratteristiche
Features
Eigenschaften

Codice
Code
Code

L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung
---	--	---	--	---

A Alluminio
Aluminum
Alu

AV Alluminio Preverniciato
Pre-coated aluminium
Vorlackiertes Alu

SG Acciaio Zincato
Galvanised steel
Verzinkter Stahl

Box rigido | Rigid box | Starre Box

					L	#
47x47x52	2xø33	AV	7		1	BP33R
52x53x52	2xø40	AV	8,7		1	BP40R
59x59x52	2xø45	AV	9,5		1	BP45R
62x62x52	2xø50	AV	10		1	BP50R
70x49x52	2x40x60	AV	12		1	BP4060R
47x47x52	2xø33	10xø40	AV	9,6 Coibentato Insulated Isoliert	1	BP33CR
52x53x52	2xø40	8xø45	AV	11,5 Coibentato Insulated Isoliert	1	BP40CR
59x59x52	2xø45	8xø50	AV	13,5 Coibentato Insulated Isoliert	1	BP45CR
62x62x52	2xø50	AV	14,5 Coibentato Insulated Isoliert		1	BP50CR
41x41x52	12xø33	AV	8 Coibentato, con guide Insulated, with guides Isoliert, mit Führungen		1	BP33CS

BOX PIZZA per ciclomotori

> Leggeri, resistenti, impermeabili, areati, riducono la formazione di condensa.

PIZZA BOX for scooters

> Light, hard-wearing, waterproof, ventilated, reduce condensation formation.

PIZZABOX für Motorräder

> Leicht, widerstandsfähig, dicht, belüftet, vermeiden die Bildung von Kondenswasser.



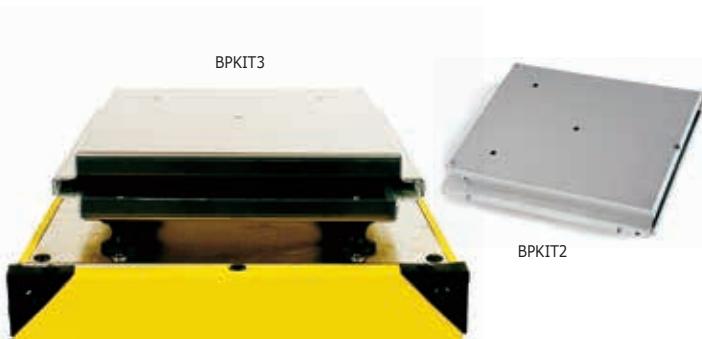
BP...R



BP...CR



BP33CS



Box rigido | Rigid box | Starre Box

				*	L	#
47x48x51	2xØ33	SG	10	Economico Inexpensive Kostengünstig	2	BPE33R
53x53x51	2xØ40	SG	11,85	Economico Inexpensive Kostengünstig	2	BPE40R

Kit adesivi | Sticker kit | Aufkleber-Set

	*	L	#
0,10	Kit 3 adesivi rifrangenti rosso per box serie BPE Kit of 3 refractive red stickers for BPE series boxes Aufkleberset, 3 Rückstrahler für Box Serie BPE	2	KITADE01/R
0,10	Kit 3 adesivi fluorescenti giallo per box serie BPE Kit of 3 fluorescent yellow stickers for BPE series boxes Aufkleberset, 3 gelb leuchtende Aufkleber, für Box Serie BPE	2	KITADE02/G
0,15	Kit 3 adesivi "decoro pizza" per box serie BPE Kit of 3 pizza decorative stickers for BPE series boxes Aufkleberset, 3 Aufkleber „Pizzamotiv“ für Serie BPE	2	KITADE03

Piastra fissaggio | Fixing plate | Befestigungsplatte

				*	L	#
35x37x6,5	A	1,4		Kit universale di fissaggio al portapacchi ciclomotore Universal fixing kit to scooter carrier Befestigungssatz, für den Gepäckträger des Motorrads	2	BPKIT2
35x37x6,5	A	1,4		Kit universale ammortizzato di fissaggio al portapacchi ciclomotore Amortised universal fixing kit to scooter carrier Universalsatz, gedämpft, zur Befestigung am Gepäckträger des Motorrads	1	BPKIT3

Bauletto semirigido | Semi-rigid case Halbstarrer Koffer

				*	L	#
36x36x52	12x33	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1	BPSR33
41x41x52	8 x 40	A	4,5	Coibentato. Uso doppio: Zaino+Bauletto moto Insulated. Dual use: Rucksack+scooter case Isoliert Doppelte Anwendung: Rucksack + Koffer - Motorrad	1	BPSR40

Modalità d'uso: a zaino o direttamente su ciclomotore, fissato con apposita piastra in dotazione. Imballo compatto per agevolare la spedizione.

How to use: as a rucksack or directly on the scooter, fixed using the specific plate supplied. Compact packing to facilitate delivery.

Anwendung: als Rucksack oder direkt auf dem Motorrad mit der mitgelieferten Platte festigt. Kompakte Verpackung zur Erleichterung des Versands.



Borsa termica classica | Classic thermal bag
Standard-Thermotasche

			L	#
35x35x20	5xØ33	0,600	1	BT3220
42x42x20	4xØ40	0,800	1	BT4020
63x43x20	3x40x60	1,000	1	BT406020
48x48x20	3xØ45	0,900	1	BT4520
52x52x20	3xØ50	1,000	1	BT5020

BORSE TERMICHE semirigide, rigide, morbide

> Zaino e tracolla.

THERMAL BAGS semi-rigid, rigid, soft

> Rucksack and shoulder bag.

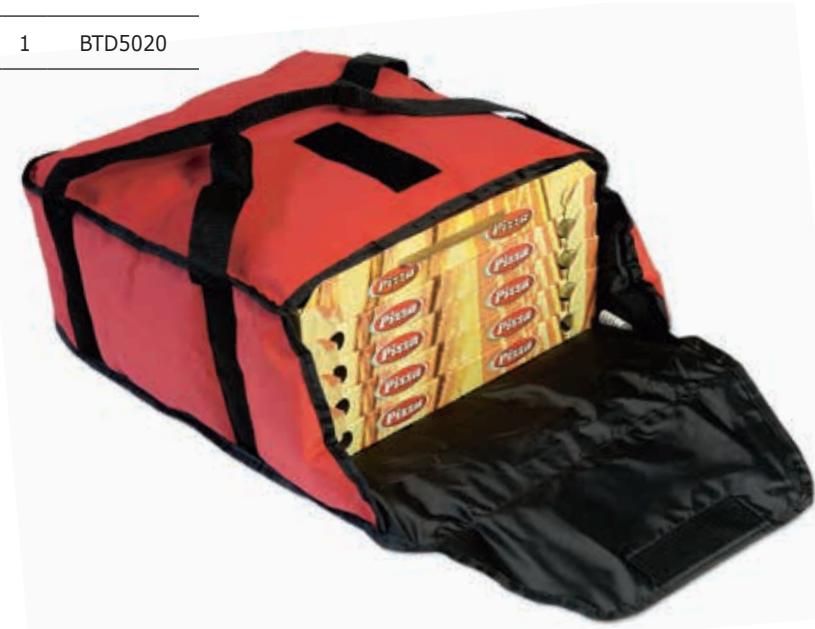
THERMOTASCHEN, halbstarr, starr, weich

> Rucksack und Schultertasche.



Borsa termica morbida | Soft thermal back
Weiche Thermotasche

			*	L	#
37x37x20	5xØ33	0,700	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	1	BTD3320
44x44x20	4xØ40	0,520	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	1	BTD4020
51x51x20	3xØ45	0,850	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	1	BTD4520
54x54x20	3xØ50	1,050	Alto isolamento Highly-insulating Hohe Isolierung	1	BTD5020





Borsa termica | Thermal bag | Wärmetasche

			*	L	#
23x34x31	5xØ33	1,261	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	BTR3320
43x43x22	4xØ40	0,400	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	BTR4020
48x48x22	3xØ45	0,700	Rigida, zip Rigid, zip Starr, Reißverschluss	1	BTR4520
23x34x31		0,460	Tracolla Shoulder über die Schulter zu tragen	1	BTPOST



Borsa rigida a zaino | Rigid rucksack
Starrer Rucksack

			*	L	#
36x36x40	10xØ33	1,548	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip starr, Rucksack, Reißverschluss	1	BTZ3340
43x43x40	7xØ40	2,700	Rigida a zaino, zip Rigid rucksack, zip starr, Rucksack, Reißverschluss	1	BTZ4040



C'ERA UNA VOLTA

IL LEGNO EVOCATIVO, PER PIZZA ALLA PALA

- > Il legno conferisce calore all'ambiente nel quale si trova.
- > Evoca nel consumatore immagini romantiche legate alla rusticità e genuinità.
- > La tipologia di legno utilizzato, il faggio, per il suo cromatismo e la particolare fattura si combina sia in ambienti moderni che classici.
- > In vista, affiancato alle pale in metallo, suscita curiosità e testimonia un allargamento dell'offerta tradizionale di pizza con le varianti della pizza alla pala.
- > Le pale sono realizzate da 3 assi tenute insieme da spine di metallo inserite all'interno del legno, evitando l'uso di collanti e garantendo un movimento naturale.

ONCE UPON A TIME

WOOD EVOCATIVE, FOR PIZZA ON THE PEEL

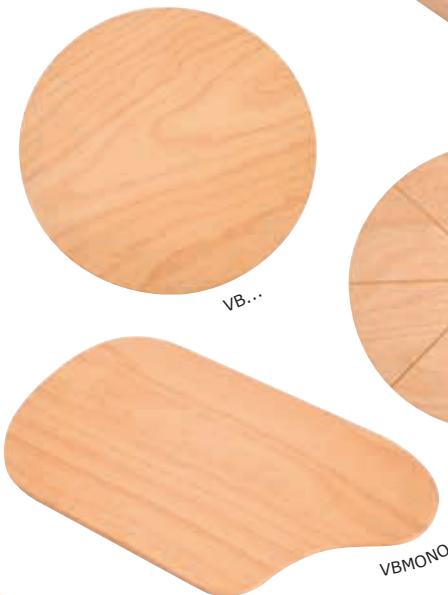
- > The wood gives a warmth to its surrounding ambiance.
- > Evokes romantic images in the consumer, connected with ideas of the "rustic" and "genuine".
- > The colour and particular form of the type of wood used, beech, work well in both modern and more classic environments.
- > On display, alongside the metal peels, it creates curiosity and shows an extension of the traditional pizza offer with the variants of pizza on the peel.
- > The peels are developed by 3 axles held together by metal pins inserted into the wood, avoiding all use of glue and guaranteeing natural movement.

ES WAR EINMAL

DAS HOLZ DAS TRADITIONELLE HOLZ, FÜR SCHAUFEL-PIZZAS

- > Das Holz verleiht der Umgebung Wärme.
- > Es ruft im Verbraucher romantische, rustikale und natürliche Bilder hervor.
- > Die verwendete Holzart, Buche, wird dank ihrer Farbe und der besonderen Muster in modernen wie in klassischen Umgebungen genutzt.
- > Neben den Metallschaufeln ruft es die Neugier hervor und zeugt von der Erweiterung des herkömmlichen Pizzaangebots mit den Varianten der Schaufel-Pizza.
- > Die Schaufeln bestehen aus 3 Achsen, die von Metallstiften zusammengehalten werden, die im Holz eingesetzt sind, wodurch die Anwendung von Klebern vermieden und eine natürliche Bewegung garantiert wird.





IL LEGNO WOOD DAS HOLZ

Dimensioni cm
Dimensions cm
Abmessungen cm

Peso netto Kg
Net weight Kg
Nettogewicht Kg

Capacità pezzi
Capacity pieces
Teileaufnahme

* Note caratteristiche
Features
Eigenschaften

Codice
Code
Code

Pala | Peel | Schaufel

		*	#
182	33x33	1,200	B-32R
186	36x36	1,500	B-36R
191	41x41	1,650	B-41R
210	40x60	2,400	B-4060

Per pizza al metro, manico 137 cm
For pizza sold by the metre, handle 137 cm
Für Meterpizza, Stiel 137 cm

Supporti pale | Peel supports | Schaufelhalterungen

			*	#
40x14x11	0,700	1	Appendi pala a muro interamente in faggio massello a listelli Wall-mounted peel-holder built entirely from solid planks of beech Schaufelaufhängung, an der Wand, ganz aus massiver Buche	ACB-APM
168	6,500	2	Porta pala e paletting autoportante interamente in faggio massello a listelli Free-standing peel and small peel-holder built entirely from solid planks of beech Halterung für Schaufeln und kleine Schaufeln, selbst tragend, ganz aus massiver Buche	ACB-BS

Tagliere | Chopping board | Schneidebrett

		*	#
Ø33	0,750		VB33
Ø40	1,100		VB40
Ø45	1,350		VB45
Ø45	1,400	6 spicchi 6 slices 6 Stücke	VBS45/6
Ø50	1,700		VB50
Ø50	1,700	8 spicchi 8 slices 8 Stücke	VBS50/8
34x20	0,300	Ergonomico, monoporzione Ergonomic, single portion Ergonomisch, Monoportion	VBMONO
60x40	2,300	8 tranci, rettangolare 8 slices, rectangular 8 Stücke, rechteckig	VBS6040



SET PIZZA

PIZZA SET

PIZZA-SET

n°	N. pezzi nella confezione No. pieces in package Stück pro Verpackung	Peso netto Kg Net weight Kg Nettogewicht Kg	*	Note caratteristiche Features Eigenschaften
#	Codice Code Code			
L	Livello d'uso Level of use Anwendungsniveaus	1 Alta Prestazione 1 High Performance 1 Hohe Leistung	2 Standard Professionale 2 Professional Standard 2 Standard Professional	3 Utilizzo Moderato 3 Moderate Use 3 Mäßige Anwendung

> Collezioni di articoli raccolti per risultare consoni a diversi profili di utilizzatori:

- 1 | alta prestazione per innovativi ed esigenti
- 2 | standard professionale per professionisti tradizionali
- 3 | utilizzo moderato per utilizzatori saltuari

> Collections of articles collected to be in line with different user profiles:

- 1 | high-performance for innovative, demanding users
- 2 | professional standard for traditional professionals
- 3 | moderate use for occasional users

> Artikel sortiment, um verschiedene Anwender zufrieden zu stellen:

- 1 | hohe Leistungen für innovative und anspruchsvolle Personen
- 2 | Standard Professional für traditionelle Fachleute
- 3 | gelegentliche Anwendung

Set PRO32 - PRO37 - AZZURRA

n°	■	*	L	#
7	2,910	A-32R+I-20+AC-SP+AC-APM+AC-ROP3+ AC-STP31+AC-MS90	1	PRO32
7	3,020	A-37R+I-20+AC-SP+AC-APM+AC-ROP3+ AC-STP31+AC-MS90	1	PRO37



Set PRO32F - PRO37F - AZZURRA isolata | perforated | perforiert

n°	■	*	L	#
7	2,870	A-32RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+AC-ROP3+ AC-STP31+AC-MS90	1	PRO32F
7	2,980	A-37RF+I-20F+AC-SP+AC-APM+AC-ROP3+ AC-STP31+AC-MS90	1	PRO37F



Set F-32 F-37 - AURORA

n°	■	*	L	#
3	2,625	AF-32R+ACF-SPH+R-20	2	SET F-32
3	2,305	AF-32R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	2	SET F-32/120
3	2,715	AF-37R+ACF-SPH+R-20	2	SET F-37
3	2,395	AF-37R+ACF-SPH+R-20 manico 120 cm	2	SET F-37/120





Standard 32 - Standard 37 - ALICE

n°	*	L	#
7 3,640	R-32R+IR-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM	2	STANDARD32
7 3,740	R-37R+IR-20+ACF-SP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM	2	STANDARD37



Set 2 - AMICA

Pala alluminata | Aluminate peel | Aluminierte Schaufel

n°	*	L	#
4 2,000	ACH-PP+F-32R+F-20+ACH-SP	3	SET2



Set BASIC 1 - AMICA

Pala alluminio 29x27 | Aluminium peel 29x27
Aluminium-Schaufel 29x27

n°	*	L	#
7 2,900	AE-29R+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10I+VP40	3	BASIC1



Set BASIC 2 - AMICA

Pala alluminio 32x30 | Aluminium peel 32x30
Aluminium-Schaufel 32x30

n°	*	L	#
10 4,420	AE-32R+F-20+ACH-SP+ACH-PP+AC-ROM+AC-ST2M+AC-ST4M+AC-TPM+OL10I+VP40	3	BASIC2

EXTRA

EXTRA

EXTRA

Dimensioni cm
Dimensions cm
Abmessungen cm

Capacità pezzi
Capacity pieces
Teileaufnahme

Peso netto Kg
Net weight Kg
Nettogewicht Kg

* Note caratteristiche
Features
Eigenschaften

Codice
Code
Code

▲ Accessori non inclusi | ▲ Accessories not included | ▲ Zubehör nicht inbegriffen

ADDESTRAMENTO

- > PIZZA AL SILICONE per addestramento (riproduce la consistenza della vera pizza con farina).

TRAINING

- > SILICONE PIZZA for training (reproducing the consistency of real pizza made with flour).

AUSBILDUNG

- > SILIKONPIZZA für Ausbildung (stellt die Zusammenstellung der echten Pizza mit Mehl dar).



Pizza in silicone | Silicone flour | Silikonpizza



Ø33 0,3

Pizza da addestramento, freestyle
Training pizza, freestyle
Ausbildungspizza, freestyle

PS33

RIVENDITORI

- > Espositori per punto vendita.

RETAILERS

- > Sales point display units.

HÄNDLER

- > Ausstellungsständner für Verkaufsstellen.



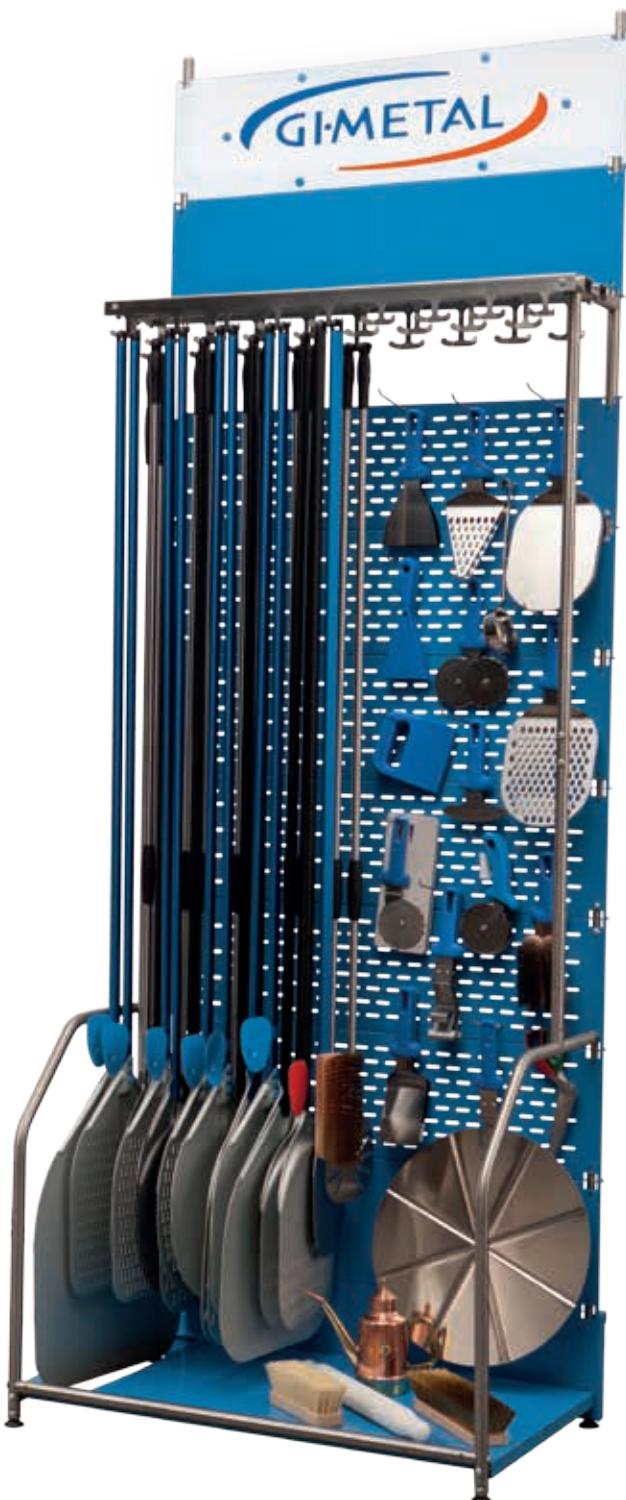
Espositore minuteria▲ | Display unit for small items▲
Ausstellungsständner für Kleinteile▲



37x37x142 100 16

Espositore minuteria da banco
Counter-top display unit for small items
Kleinteilausstellungsregal für den Ladentisch

ES2



**Espositore a muro▲ | Wall-mounted display unit▲
Wandausstellungsständer▲**

mm	kg	*	#
100x60x271	47	Espositore grande a muro per punto vendita Large wall-mounted display unit for sales points Großer Ausstellungsständer für Verkaufsstelle	ES1

ESPOSITORE 2013 capacità 54 pale/palettini ad accessibilità diretta

> 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.

2013 DISPLAY UNIT capacity of 54 peels/small peels with direct access

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

AUSSTELLUNGSSTÄNDER 2013 für 54 Schaufeln/kleine Schaufeln und direkter Zugang

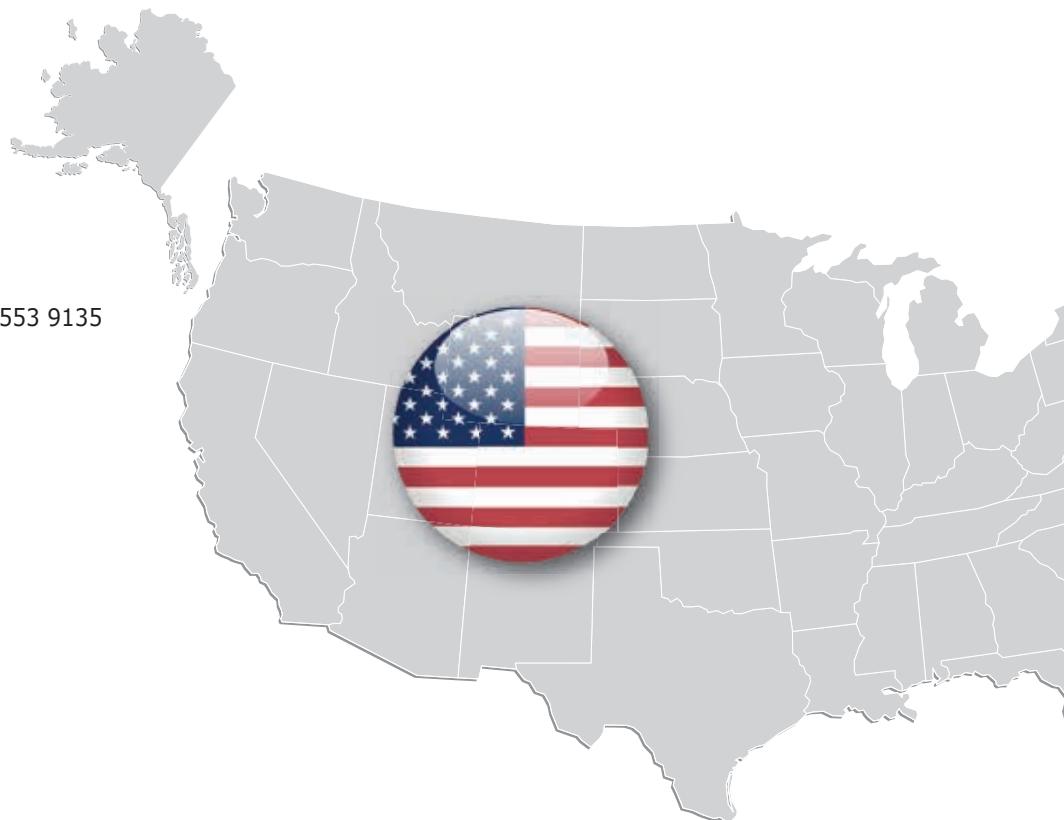
> Innovative Lösung, bei der Schaufeln, kleine Schaufeln und Bürsten an Haken in drei unterschiedlichen Reihen aufgehängt werden, wodurch jeder Artikel unabhängig ist. Ermöglicht die Entnahme des gewählten Artikels, ohne andere Geräte versetzen zu müssen. Ermöglicht die gemeinsame Ausstellung der Schaufeln mit anderen Geräten und Kleinteilen.



FILIALI ESTERE FOREIGN BRANCHES AUSLANDSNIEDERLASSUNGEN

Filiale USA

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



Filiale BRASILE

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

