



MADE WITH PASSION



纯正意大利披萨厨具



纯正意大利披萨厨具



<b>LA NOSTRA STORIA</b>   <i>Our story</i>   我们的历史 .....	6
<b>PERCHÉ GI.METAL</b>   <i>Why Gi.Metal</i>   为什么选择 GI.METAL .....	8
<b>GUIDA ALLA SCELTA DELLA PALA</b>	
<i>Peel choice guide</i>   铲子选择指南 .....	12



## PALE

PEELS | 铲子

<b>Linea Gold</b>   <i>Gold line</i>   Gold系列 .....	28
<b>Linea Evoluzione</b>   <i>Evoluzione line</i>   Evoluzione系列 .....	36
<b>Linea Azzurra</b>   <i>Azzurra line</i>   Azzurra系列 .....	44
↳ <b>Pale e Assi per pizze in pala/al metro</b>	
<i>Peels and boards for pizza in pala/by the meter</i>	
披萨铲和披萨板铲/以米计算 .....	54
<b>Linea Napoletana</b>   <i>Napoletana line</i>   Napoletana系列 .....	58
<b>Kit pizza completi</b>   <i>Complete pizza kits</i>   完整的披萨套件 .....	84



## ACCESSORI

ACCESSORIES | 配件

<b>Pulire il forno</b>   <i>Cleaning: oven brushes</i>   清洁烤箱 .....	89
<b>Organizzare: portapale</b>   <i>Organising: peel holders</i>   整理工具: 铲架 .....	93
<b>Gestire il forno a legna</b>   <i>Manage the wood oven</i>   管理木材烤箱 .....	97
<b>Cuocere</b>   <i>Cooking</i>   烹饪 .....	100
<b>Preparare</b>   <i>Preparing</i>   准备 .....	102
<b>Tagliare</b>   <i>Cutting</i>   切割 .....	104
<b>Servire</b>   <i>Serving</i>   服务 .....	106
<b>Strumenti per esibizioni e consulenze</b>	
<i>Tools for shows and consultancies</i>   展览咨询工具 .....	110
<b>Espositori</b>   <i>Display units</i>   参展商 .....	112



纯正意大利披萨厨具

# LA NOSTRA STORIA

## OUR STORY

### 我们的历史



**MARCO D'ANNIBALE**

Founder & CEO Gi.Metal

创始人兼首席执行官

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

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

 自 1986 年以来, Gi.Metal 一直是一家为餐饮界提供专业工具的工厂, 至今已有 30 多年的历史, 专业和非专业披萨制造商的行业领导者和最受喜爱的合作伙伴。

每年 Gi.Metal 都会投资于资源和新技术, 随着时间的推移不断给客户带来惊喜; 倾听市场的声音并转化为广受欢迎的产品, 旨在满足最多多样化的需求, 并在工作的每个阶段为披萨制造商提供便利。



美国芝加哥

巴西库里提巴

1

**SEDE PRODUTTIVA**

**PRODUCTION FACILITY  
HEADQUARTERS  
生产总部**

*di 8.000 m<sup>2</sup> in provincia di Pistoia, Italia  
of 8.000 square meters in the province of Pistoia, Italy  
6,000 平方米，位于意大利皮斯托亚省*

+85

**PAESI**

**COUNTRIES  
国家**

*serviti in tutto il mondo  
served worldwide  
服务全球*

2

**FILIALI**

**BRANCHES  
分支机构**

*negli Stati Uniti e in Brasile  
in the USA and Brazil  
在美国和巴西*

+1.000

**ARTICOLI**

**ITEMS  
文章**

*in catalogo  
in the catalog  
在目录中*

+20

**FIERE INTERNAZIONALI**

**INTERNATIONAL FAIRS  
国际博览会**

*a cui l'azienda partecipa ogni anno  
in which the company exhibits every years  
公司每年都参加*

+3.000

**DISTRIBUTORI**

**DEALERS  
分销商**

*in tutto il mondo  
all over the world  
全世界*

意大利皮斯托亚

+40

**EVENTI**

**EVENTS  
大事件**

*di cui Gi.Metal è sponsor  
sponsored by Gi.Metal  
Gi.Metal 所赞助过的*

+120.000

**PALE PER PIZZA**

**PIZZA PEELS  
披萨铲**

*prodotte in un anno  
produced in a year  
一年内生产*

+60

**DIPENDENTI  
E COLLABORATORI**

**EMPLOYEES AND COLLABORATORS  
员工和合作者**

*che contribuiscono al successo di Gi.Metal  
who contribute to the success of Gi.Metal  
Gi.Metal 为成功所做的努力*



**QUALITÀ  
MADE IN ITALY**

**MADE IN ITALY QUALITY  
“意大利制造品质”**




纯正意大利披萨厨具

# PERCHÉ GI.METAL


## WHY GI.METAL

### 为什么选择 GI.METAL





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


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

 **35 多年来卓越的象征。** Gi.Metal 是比萨店专业设备生产领域的全球领先公司，它代表着它的历史，也设计着它的未来。以卓越品质的创新产品预见市场需求，是代表意大利制造在工业领域最权威的典范参考。





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


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

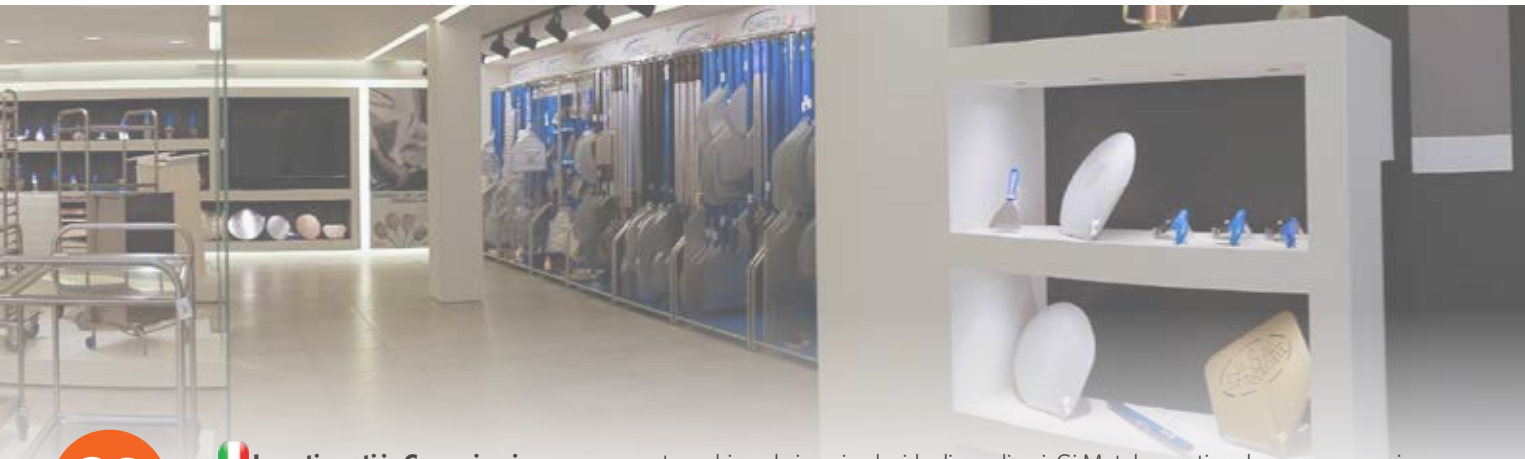
 **“我们以质量打造未来”** 是激励 Gi.Metal 团队的愿景：不断寻求最高质量标准，结合实现接近零的错误阈值，是当今客户完全满意的保证。我们的成果是不断测试和测量，改进，这也要归功于倾听客户的意见，客户扮演着重要角色并鼓励我们持续改进。



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

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

 **设计和生产**由高素质的工作人员进行内部管理和监督。多样化的组织让您直接跟进每一个加工阶段，保证最高的质量和效率。Gi.Metal 一直使用高科技和最新一代的机器，以保证生产效率和优化时间以及原材料使用，从公司 4.0的角度来看，6000 M2 工厂的完整物流计算机化使得目录中所有项目的订单都能得到非常快速的处理。



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

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

**通过在沟通上的投资**，以支持那些相信我们并决定选择我们的人。Gi.Metal 保证其在 50 多个大型活动中的出现，包括交易会 and 行业活动，出现在最好的参考杂志上，并投资在社交网络和企业形象上。一个持之以恒的承诺，验证了产品的高质量，并提高了在世界范围内的品牌知名度。



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

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

**ISO 9001:2015** Gi.Metal 在全球超过 85 个国家/地区的销售，这要求遵守最严格的国际生产标准。事实上，多年来它已获得 Tuv Italia 的 ISO 9001:2015 质量认证，见证了我们在所有的领域里面，是一家旨在通过不断分析和控制业务流程以寻求更好的组织和效率来提高客户满意度的公司。



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

**Towards environmental sustainability.** In the last few years, Gi.Metal has started walking on the path towards the company's environmental sustainability. From January 2021, in compliance with the reference standards, indications to help the customer perform a correct collection, recovery and disposal of the packs have been added to the packaging. In addition to this, certified FSC cardboard is being used for some of the boxes of the Amica by Gimetal line. The adoption of dropshipping (direct delivery to the final client), performed by many retailers, helps logistic optimisation by reducing the km travelled by products with a proportional reduction of CO2 emissions. The most used materials, aluminium and steel, are obviously recyclable, processing scraps are sent back to the supplier to be fused and re-processed. Document digitalisation is strongly promoted within the company, therefore, printing and the use of ink and paper is reduced to a minimum. A very important investment plan was just completed, it entailed a total overhaul of the cover of the main plant with the removal and disposal of 6,000 sqm of asbestos.

**迈向环境可持续性发展的道路。**多年来，Gi.Metal 在实现公司环境可持续性发展的道路上迈出了第一步。2021年1月起，根据相关法规，在产品包装上增加了具体说明，以帮助消费者正确收集、回收和处理包装。除此之外，Amica by Gi.Metal 系列中的一些盒子还使用了 FSC 认证的纸板。许多零售商采用直销（直接交付给最终客户），通过设法减少产品运输所行驶的公里数以按比例减少二氧化碳排放量，从而帮助优化物流。主要所使用的材料，如铝和钢，都是自然可回收的材料，加工废料被送回供应商熔化并再次加工。公司大力推动文档数字化，从而将打印和随之而来的纸张和墨水消耗降至最低。在刚刚完成了一项极其重要的投资计划中，包括了翻新主厂房的整个屋顶，清除和处置之前存放的 6,000 平方米的石棉等，以达到环境优化的目的。



# GUIDA

## GUIDE / 引导

### COME SCEGLIERE UNA PALA PER PIZZA PROFESSIONALE?


HOW TO CHOOSE A PROFESSIONAL PIZZA PEEL?


如何选择一款制作专业披萨的铲子


### INFORNARE O SFORNARE?

TO SLIDE IT IN OR TAKE IT OUT?

烘焙还是烤制?

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

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


 铲子被设计来用于从工作台上取下披萨并将其放入烤箱，它们有着不同的形状和大小，以适应不同尺寸的比萨饼和长度，和不同的工作空间。Gi.Metal 的小号铲子的小披萨铲操作灵活精确且方便：它们用于在烤箱内转动比萨饼，通过提起底部检查披萨的烹饪情况，并在烤好后将其取出。



# FORATA O PIENA?


PERFORATED OR SOLID?

带孔铲还不带孔铲?

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


VANTAGGI DELLA FORATURA:

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

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

ADVANTAGES OF THE PERFORATION:

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

 Gi.Metal 是第一家构思、设计和出产带有独家钻孔的披萨铲的公司。这一项非常重要的创新，有助于披萨饼制造商的工作，让多余的面粉很容易排出，当在烤箱内燃烧时，这些面粉会在披萨饼中产生烟雾、残留物和苦味。Gi.METAL 钻孔是解决这些缺点的答案。Gi.Metal 同样关注那些喜欢传统实心版铲子的人，提供范围广泛且性能卓越的产品。

钻孔的优点:

- **提供最大的平滑度:** 极低的摩擦力，孔上面切口的末端被倒角和倒圆，这样即使是最湿的面团也能顺利滑动。
- **轻巧:** 穿孔板用料少，因此自身重量轻。
- **烟少:** 面粉燃烧少则意味着房间里的烟少。
- **不再有披萨饼的烧焦和苦味:** 在披萨饼下面烧焦的面粉会产生黑色焦痕，使它尝起来很苦。
- **更少的清洁:** 烤箱中燃烧的面粉越少，意味着清洁炉灶的需求越少。



# RETTANGOLARE O ROTONDA?

RECTANGULAR OR ROUND? - 方形还是圆形?

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

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



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

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

Gi.Metal 的烤箱专用铲是专为轻松安全地拾取和运输披萨而设计。**矩形铲**是一种传统选择：得益于铣削工艺，让它与披萨的正面有更大的接触面。**圆形铲**在曲率的延伸范围内进行温和而规则的铣削，具有更大的吸力，并让披萨饼制造商在侧方向位置制作和处理披萨饼，而不仅仅是在前面。此外，由于它没有边角，它可以让披萨饼在烤箱内靠得更近，从而保证正确的操作。

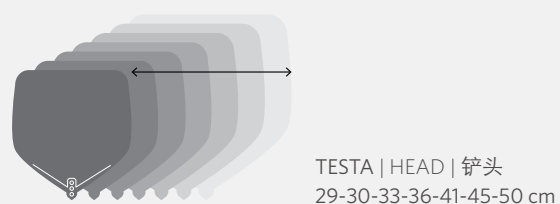
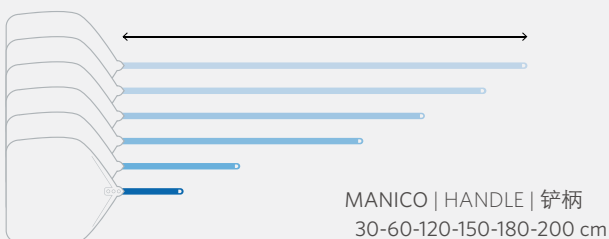
## DIVERSE MISURE

DIFFERENT SIZES - 各种尺寸

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

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

披萨的类型、可用的工作空间和所用烤箱的大小作为最基本的参考要素，有助于选择能反映和尊重个人需求的披萨皮。侧面显示的图表是了解各种可用尺寸之间差异的有效工具，可以在产品评估或选择阶段帮助客户。



# ALLUMINIO ANODIZZATO

ANODIZED ALUMINUM  
阳极氧化铝

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

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

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

**Anodizzazione Neutra:** Azzurra, Napoletana, Gluten Free

**Anodizzazione Dura:** Evoluzione

**Anodizzazione Dura Dorata G.H.A.:** Gold

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

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

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

**Neutral anodizing:** Azzurra, Napoletana, Gluten Free

**Hard Anodizing:** Evoluzione

**Gold Hard Anodizing G.H.A.:** Gold

Gi.Metal的披萨铲主要由阳极氧化铝制成; 阳极氧化是对铝的一种化学处理。这涉及到对原材料的自然属性的极大丰富, 具有以下优势:

- 提高抗腐蚀能力
- 提供更大的表面硬度
- 提高耐用/耐磨损性
- 提供良好、统一和持久的美学外观。不断增长的市场要求

促使Gi.Metal公司专门从事这些研究, 经过多年的深入研究、分析和测试, 涵盖不同类型的阳极氧化的需求。

**中性阳极氧化:** Azzurra, Napoletana, Gluten Free

**硬质阳极氧化:** Evoluzione

**G.H.A. 硬质阳极氧化处理:** Gold



## I 3 RIVETTI

### THE 3 RIVETS

#### 铲子中间的三个铲扣

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

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

每把铲子最精致的地方就是铲头和手柄的连接处。为确保前所未有的**安全性和稳定性**，Gi.Metal使用航空领域组装飞机用的特殊铆钉，3个铆钉一字排开，这是品牌的独特标志，使 Gi.Metal 的披萨铲变得独一无二且不会被误认。



## LA NERVATURA CENTRALE

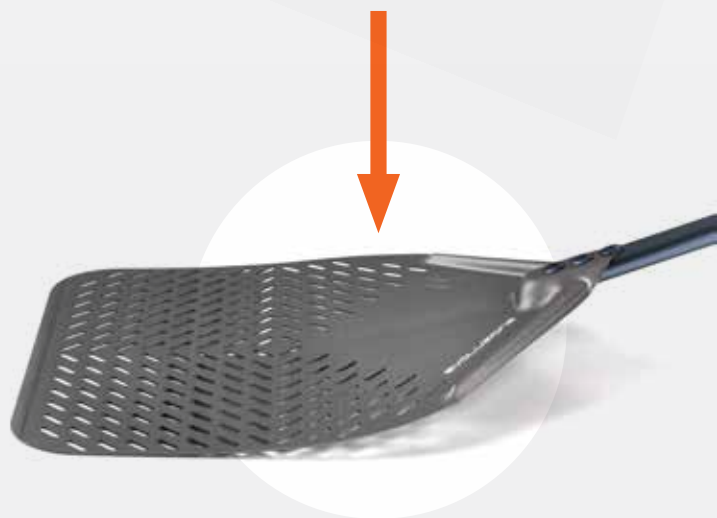
### THE CENTRAL RIB

#### 铲子中央韧带

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

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

铝制头部设计为在必要时具有**灵活性**，有助于在披萨装载操作中产生抹刀的效果。中央支撑骨使铲头变的更硬，并与侧边支撑一起确保抬起重物。



## MANICI ERGONOMICI

ERGONOMIC HANDLES

符合人体工程学的手柄

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

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

🔴 铝制手柄采用特殊工艺进行了**减重和加固**，该工艺在内部滚花中可见其如何纵向支配手柄。特殊的椭圆管状形状有利于稳定性，并防止旋转。



## PALETTINI CON SCORREVOLE ISOLANTE

SMALL PEELS WITH INSULATING SLIDING GRIP

绝缘滑动托盘

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

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

🔴 **坚固轻便**的小披萨铲有实心头版本和不同类型的带孔版。完全由不锈钢制成，避免了烤箱的热量传递，手柄底座和中间滑动手柄由特殊的高密度聚合物制成，具有抗冲击和耐热性。它保证了手与高温的完美隔离，并确保了中间元件的理想平滑度。手柄底部的特殊接头让您锁住中间元件，以便在小披萨铲倒置时在顶部找到它。





ECCELLENZA  
EXCELLENCE  
卓越



# G O L D



**Leggerezza** / *Lightness* / 轻盈



**Resistenza al calore** / *Resistance to the heat* / 耐热铝



**Scorrevolezza** / *Easy-sliding* / 阳极氧化铝平滑的摩擦系数



**Resistenza a urti e graffi** / *Resistance to bumps and scratches*  
/ 耐冲击和耐刮擦



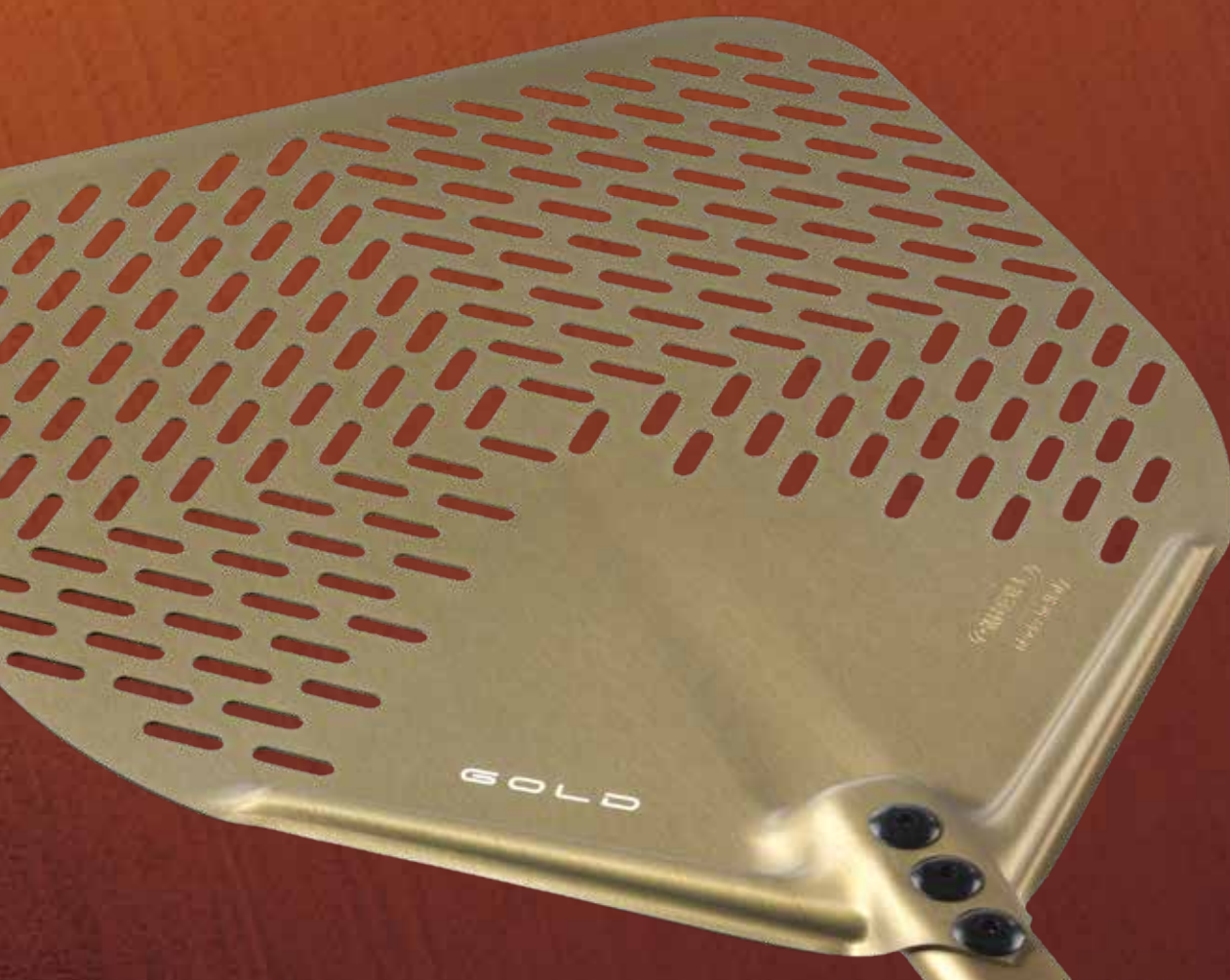
**Speciale trattamento G.H.A.** / *Special G.H.A. treatment*  
/ G.H.A. 特殊处理



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

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

🇨🇳 G.H.A. (金色硬质阳极氧化) 是一种特殊的阳极氧化采用独有的 Gi.Metal 材质，使铲面具有极强的耐热、耐腐蚀、耐刮擦和耐磨损性能；无与伦比的光滑度和高抗菌防霉能力





## MASSIMA DURATA E RESISTENZA AL CALORE

.....

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

### TRATTAMENTO SPECIALE

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

### VANTAGGI:

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

### SCORREVOLEZZA ESTREMA E BASSO ATTRITO

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

### LA NUOVA FORATURA

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

### RESISTENTE E SICURA

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

## IL PALETTINO PIÙ LEGGERO

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

## LONG LASTING AND HEAT RESISTANCE

.....

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

### SPECIAL TREATMENT

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

### ADVANTAGES:

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

### EXTREME SMOOTHNESS AND LOW FRICTION

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

### THE NEW PERFORATION

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

## RESISTANT AND SECURE

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

## THE LIGHTEST SMALL PEEL

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

## ● 超长耐久度和耐热性

Azzurra 系列共有的坚固、轻便和易于管理的特点，G.H.A. 适用于小号铲的铲头头和整个铲身，它赋予了极高的价值，使 Gold Line 成为我们产品系列中的佼佼者。

### 特别处理

G.H.A. (金色硬质阳极氧化) 是这种源自日本的特殊处理的名称，一种阳极氧化，随后用银离子封闭微孔，使铝合金具有不锈钢的典型特性和性能。

### 优势：

- 耐热性：比阳极氧化铝高 3 倍
- 耐用性：耐腐蚀、耐刮擦、耐冲击和耐磨损
- 光滑度：极低的摩擦系数
- 高卫生度：抗菌防霉能力强
- 新钻孔技术：优化面粉的卸载

### 极度平滑和低摩擦

常规铲头和小号铲的头部是穿孔的：孔的特殊设计是为了方便面粉的排出，防止面粉粘在比萨饼的底部并燃烧。G.H.A. 特殊处理以后它具有自润滑功能，可大大减少摩擦，防止糊状物粘附在铲子表面。

## 新钻孔技术

经过广泛的分析和测试，Gi.Metal 工程师设计了一种全新的独家孔型并获得了专利；一种全新的设计，能够提供更高的性能，并针对现有孔进行了优化。事实上，由于孔在斜线上的特殊定位，面粉可从两个方向排出，保证了无与伦比的使用效果。

## 耐用且安全

铲头和手柄的接头由两个元件的重叠组成，由三个大的同轴铆钉固定，确保安全性和不可拆卸性。铲子的手柄被设计为椭圆管状，以提高稳定性。

## 最轻的小铲

它是 Gi.Metal 系列中唯一由铝制成的小号铲。特别的 G.H.A. 技术坚固耐用，轻如鸿毛，最小尺寸仅种 490 克！其他特点与 Azzurra 系列的小号铲相同：带手柄底座的穿孔头和特殊高密度聚合物的中间滑动手柄，提供了高抗冲击性和耐热性。

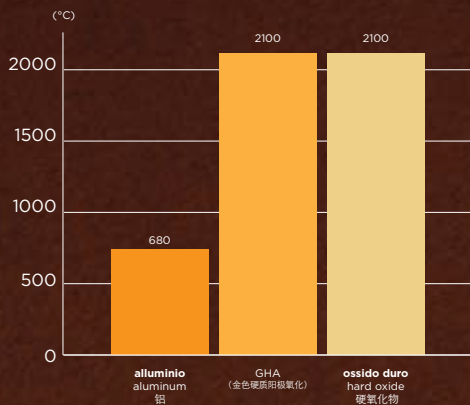




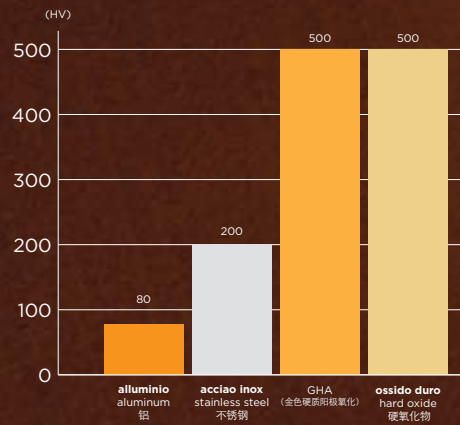
Materiale Material 材料	Durezza HV Hardness HV 高压硬度	Temperatura di fusione Melting Temperature 熔点温度	Coefficiente d'attrito Coefficient of friction 摩擦系数	Capacità batteriostatica Bacteriostatic capability 抑菌能力	Resistenza alla corrosione SST Resistance to the corrosion SST 耐腐蚀不锈钢	Resistenza all'usura Wear resistance 耐磨性
<b>Lega di alluminio</b> Aluminium alloy 铝合金	70÷100	680°C	0,44	nessuna none 无	100 ore/小时	10 <sup>2</sup> ore/小时
<b>Lega di alluminio con trattamento G.H.A.</b> Special coating G.H.A. G.H.A. 特殊处理铝合金	500:550	2100°C	0,025	elevatissima extremely high 高性能	10.000 ore/小时	10 <sup>5</sup> ore/小时
<b>Ossidazione dura</b> Hard anodising oxidisation 硬氧化	500:550	2100°C	0,15	nessuna none 无	200:500 ore/小时	10 <sup>3</sup> ore/小时



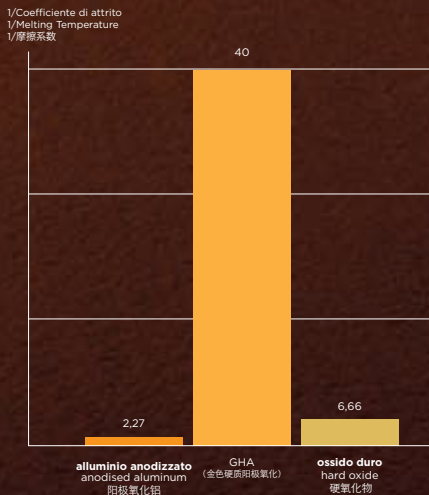
**Resistenza al calore**  
Resistance to the heat  
耐热性



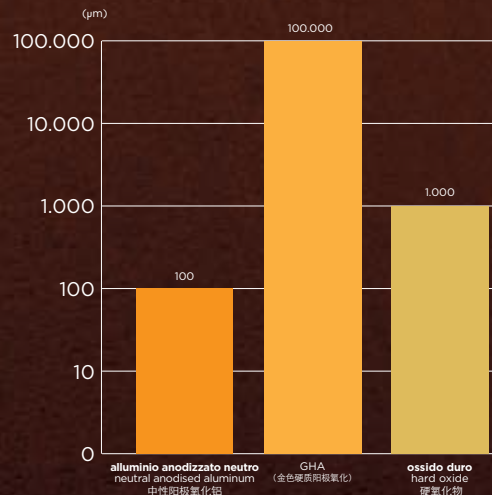
**Durezza**  
Hardness  
硬度



**Scorrevolezza**  
Easy-sliding  
光滑度



**Resistenza a urti e abrasioni**  
Bumps and abrasions resistance  
耐冲击和耐磨硬氧化物阳极氧化铝

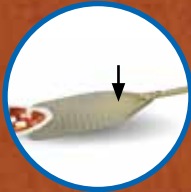




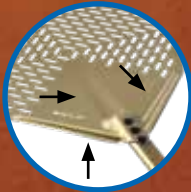
*Il trattamento G.H.A. è un'esclusiva Gi.Metal per il mondo pizzeria.*  
*The G.H.A. treatment is an exclusive of Gi.Metal for the pizza world.*  
 G.H.A. (金色硬质阳极氧化) 特殊处理, Gi.Metal在披萨界独有的。



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.*  
*The holes reduce the friction, the quantity of flour in excess and the weight of the tool.*  
 这些孔减少了摩擦、多余的面粉量和工具的重量。



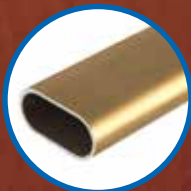
*La flessibilità della testa pala insieme alla fresatura frontale facilitano l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza.*  
*The flexibility of the peel head together with the frontal milling facilitate the scraper effect: the peel flexes to half creating a perfect adherence between the peel and the prep table that facilitates the taking hold of the pizza.*  
 铲头的灵活性与前铣一起促成了刮刀效果:  
 小号铲恰好在中间弯曲, 在铲子和需要工作的食物表面之间形成完美的粘附, 从而使得更轻松的送入披萨饼。



*I rinforzi sulla testa irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze più pesanti.*  
*The strengthenings on the head stiffen the peel guaranteeing stability and the taking hold of the heaviest pizzas.*  
 铲头部的加强件使铲子变硬, 确保稳定性并能够处理较重的披萨饼。



*I 3 rivetti in linea garantiscono sicurezza e inamovibilità, vedi i rivetti usati in aeronautica come giunzione tra lamiere metalliche.*  
*The three rivets in line guarantee complete safety and no movement, see the rivet used in aeronautics as junction for the metallic plates.*  
 排成一行的 3 个铆钉保证了其安全性和不可移动性, 将航空中使用的铆钉作为金属板之间的接头。

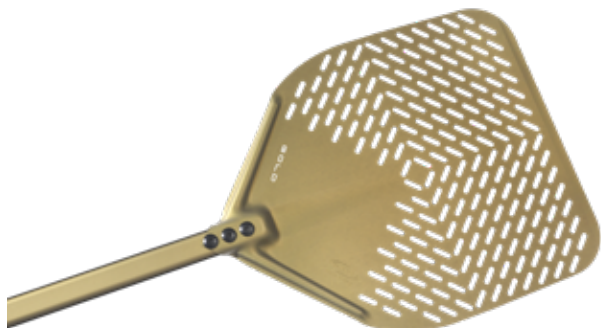


*Il manico in tubolare ovale garantisce una buona presa, mentre le nervature interne garantiscono una resistenza estrema.*  
*The handle in oval tubular guarantees a good taking, while the inside veining guarantees an extreme resistance.*  
 椭圆形管状手柄保证了良好的抓握力, 而内部支持保证了极强的韧度。







*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.*  
*The handle base and the interim sliding grip are in a specific high-density polymer, shock and heat-resistant.*  
 中间的滑动手柄由特殊的高密度聚合物制成, 可有效抵抗冲击并使双手免受高温影响。

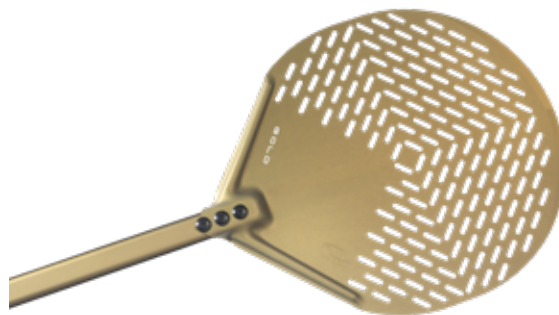
RETTANGOLARE ASOLATA  
RECTANGULAR PERFORATED  
开槽矩形







> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing  
> Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle  
> 铝制铲头和手柄经过金色硬质阳极氧化处理






CODICE Reference 代码					Q
G-32RF	33	150	186	0,73	1
G-32RF/180		180	216	0,80	1
G-37RF	36	150	190	0,79	1
G-37RF/180		180	220	0,86	1
G-41RF	41	150	196	1,10	1
G-41RF/180		180	226	1,17	1
G-45RF	45	150	201	1,21	1
G-45RF/180		180	231	1,28	1
G-50RF	50	150	207	1,40	1
G-50RF/180		180	237	1,47	1

TONDA ASOLATA  
ROUND PERFORATED  
圆槽



> Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing  
> Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle  
> 铝制铲头和手柄经过金色硬质阳极氧化处理

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

<b>LEGENDA</b> 图例	 Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) 铲头尺寸 (厘米)	 Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) 手柄长度 (厘米)	 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	 Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
----------------------	--	--	--	---	--

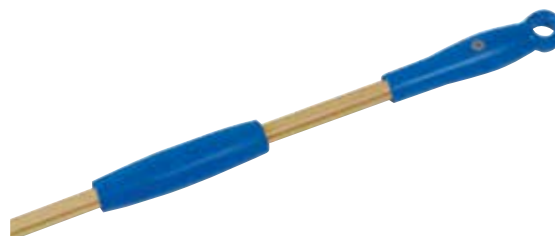
PALETTINO ALLUMINIO ASOLATO  
PERFORATED ALUMINIUM SMALL PEEL  
开槽铝制小号铲



- > Testa e manico in alluminio trattato in Golden Hard Anodizing
- > Golden Hard Anodising (GHA) treated aluminium head and handle
- > 铝制铲头和手柄经过金色硬质阳极氧化处理

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

RICAMBIO PALETTINO GOLD  
REPLACEMENT GOLD SMALL PEEL  
更换GOLD小号铲



- > Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > High density polymer Handle base element + sliding element
- > 手柄底座元件 + 高密度聚合物滑动元件

CODICE Reference   代码		
R-PA	0,1	4



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



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



**警告:** 不要将小号铲直接放在火焰上或用来移动木头



ECCELLENZA  
EXCELLENCE  
卓越



# EVOLUZIONE



**Leggerezza** / *Lightness* / 超轻



**Resistenza al calore** / *Resistance to the heat* / 耐热性



**Scorrevolezza** / *Easy-sliding* / 平滑度



**Resistenza a urti e graffi** / *Resistance to bumps and scratches*  
/ 耐冲击和耐刮擦

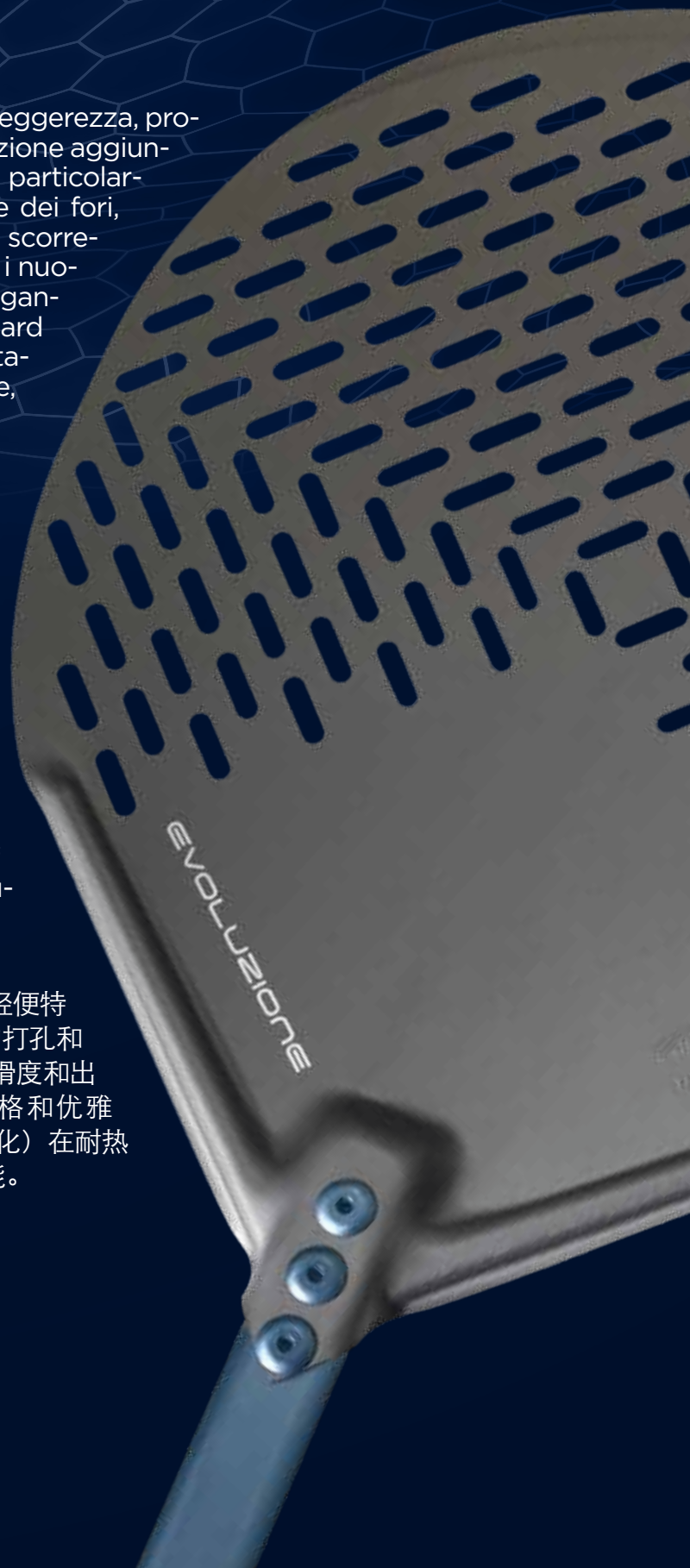
**S.H.A.**

**Speciale trattamento S.H.A.** / *Special treatment S.H.A.*  
/ S.H.A特殊处理

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

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

🇨🇳 除了 Azzurra 系列的典型灵活性和轻便特性之外，Evoluzione 系列还增加了新的打孔和特别精确的设计。新的空排列提高了光滑度和出粉性能，而新的美学细节则提供了风格和优雅度。S.H.A.特殊处理（特殊硬质阳极氧化）在耐热性、光滑度和耐用性方面提供了最佳性能。







## RESISTENTE ED ELEGANTE

---

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

### LA NUOVA FORATURA

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

### RESISTENTE E ANTIUSURA

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

### VANTAGGI

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

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

### IL PALETTINO

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

## RESISTANT AND ELEGANT

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

### THE NEW PERFORATION

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

### RESISTANT AND ANTI-WEAR

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

### ADVANTAGES:

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

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

### THE SMALL PEEL

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

## 耐用又好看

Evoluzione 通过将技术和先进与独特的设计相结合，重新定义了标准，其特点是标准的空军蓝色，所有器具的细节都在这一个产品线上能找到。该系列包括铲子、小号铲和刷子：

这是一套完整的套件组合适合寻求创新的披萨制作商家。

### 新钻孔技术

经过广泛的分析和测试，Gi.Metal 工程师设计了一种全新的独家孔型并获得了专利；一种全新的设计，能够提供高性能，并针对现有的孔进行了优化。

事实上，由于孔在斜线上的特殊定位，面粉从两个方向排出，保证了无与伦比的效果。

### 耐磨损

铲头采用特殊的 S.H.A.（特殊硬质阳极氧化）：一种硬质氧化物阳极氧化，可确保最大程度地防止腐蚀、磨损和摩擦，确保极度光滑并始终保持与 Azzurra 系列相同的轻盈度。

### 好处

- 耐热性：比阳极氧化铝高 3 倍耐热强度
- 耐用性：对腐蚀、划痕、碰撞和磨损有很好的抵抗力
- 光滑度：极低的摩擦系数
- 新钻孔：优化面粉下落

铲头和把手的连接处由三个大的同轴铆钉固定，确保安全性和不可拆卸性。手柄和铆钉的彩色饰面对齐，增强了对细节的关注度。

### 小号铲

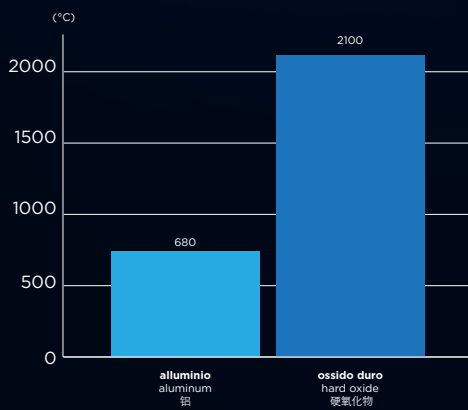
Evoluzione 系列的小号铲有与大铲相同的穿孔和相同的空军蓝色。坚固轻便，小号铲由全不锈钢制作；手柄底部和中间滑动手柄采用特殊的高密度聚合物制成，具有抗冲击和耐热性。此外，滑动元件安装在手柄的底部，因此可以让使用者快速正确地抓住铲头朝下堆叠在一起的小号铲。

# S.H.A.

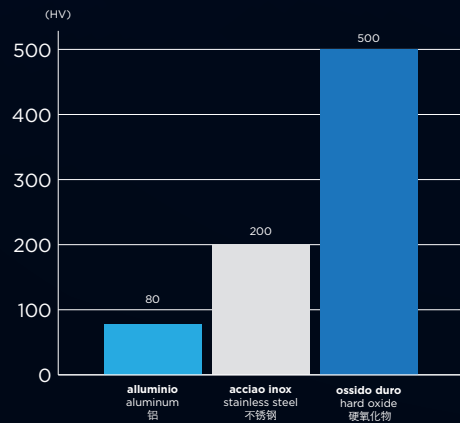
Materiale Material 材料	Durezza HV Hardness HV 高压硬度	Temperatura di fusione Melting Temperature 熔点温度	Coefficiente d'attrito Coefficient of friction 摩擦系数	Capacità batteriostatica Bacteriostatic capability 抑菌能力	Resistenza alla corrosione SST Resistance to the corrosion SST 耐腐蚀不锈钢	Resistenza all'usura Wear resistance 耐磨性
<b>Lega di alluminio</b> Aluminium alloy 铝合金	70÷100	680°C	0,44	nessuna none 无	100 ore/小时	10 <sup>2</sup> ore/小时
<b>Ossidazione dura</b> Hard anodising oxidisation 硬氧化	500:550	2100°C	0,15	nessuna none 无	200:500 ore/小时	10 <sup>3</sup> ore/小时



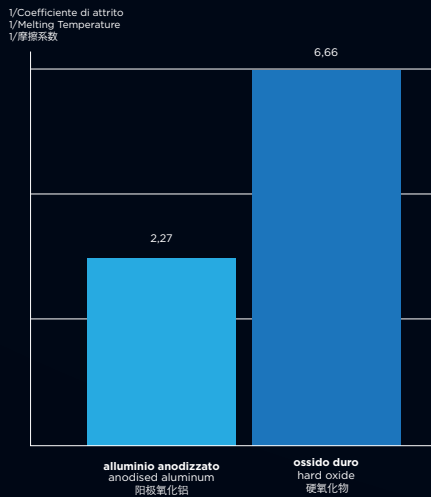
### Resistenza al calore Resistance to the heat 耐热性



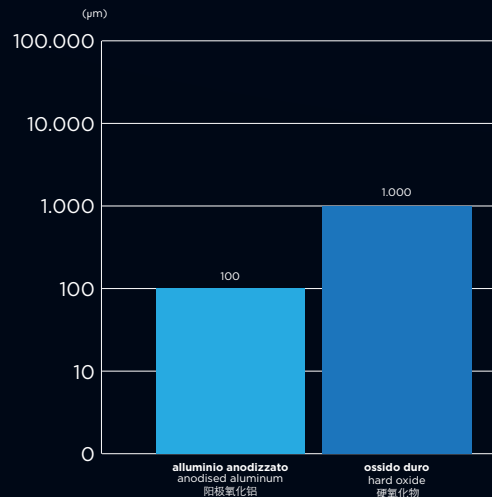
### Durezza Hardness 硬度



### Scorrevolezza Easy-sliding 平滑度



### Resistenza a urti e abrasioni Bumps and abrasions resistance 抗冲击和耐磨性

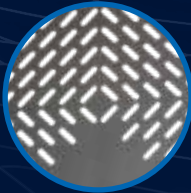




*Trattamento di anodizzazione in ossido duro. La costruzione di uno strato superficiale compatto, garantisce massima resistenza a usura e abrasioni, e durata nel tempo.*

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

硬质氧化物阳极氧化处理。紧凑的表面层结构保证了最大的耐磨性和耐用性。



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

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

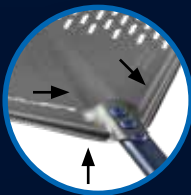
这些孔洞减少了摩擦、多余的面粉量和工具的自身重量。



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

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

铲头的灵活性和前部铣削工艺有助于刮铲效果：铲子恰当好处的在中间部位有弯曲，在铲子和工作台表面之间形成完美的附着，有助于抬起披萨。



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

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

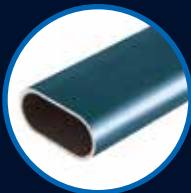
头部的加强件使铲子变硬，确保稳定性和处理较重的披萨饼。



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

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

排成一行的 3 个铆钉保证了安全性和不可移动性，将航空中使用的铆钉作为金属板之间的接头。



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

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

椭圆形管状手柄保证了良好的抓握力，而内部支撑保证了极强的韧性。

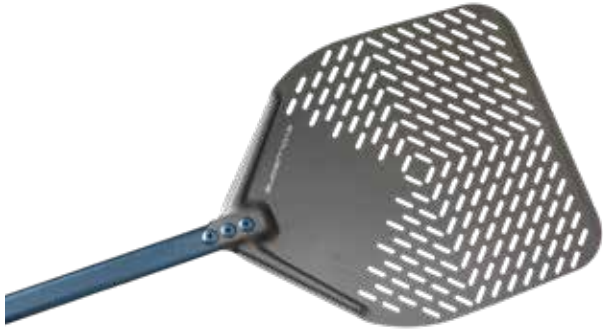


*L'impugnatura intermedia scorrevole è in apposito polimero ad alta densità, resiste agli urti e isola le mani dal calore.*

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

中间滑动手柄由特殊的高密度聚合物制成，可抵抗冲击并使双手免受高温。

RETTANGOLARE ASOLATA  
RECTANGULAR PERFORATED  
开槽矩形



TONDA ASOLATA  
ROUND PERFORATED  
圆槽



> Testa in in alluminio S.H.A e manico anodizzato  
> S.H.A. treated aluminium head, anodised handle  
> 铝制铲头 S.H.A. 处理和阳极氧化处理

CODICE Reference 代码					
E-30RF/60	30	60	93	0,43	1
E-30RF/120		120	153	0,58	1
E-30RF		150	183	0,65	1
E-30RF/180		180	213	0,72	1
E-32RF/60	33	60	96	0,49	1
E-32RF/120		120	156	0,63	1
E-32RF		150	186	0,70	1
E-32RF/180		180	216	0,77	1
E-37RF/60	36	60	100	0,55	1
E-37RF/120		120	160	0,69	1
E-37RF		150	190	0,76	1
E-37RF/180		180	220	0,83	1
E-41RF/60	41	60	106	0,86	1
E-41RF/120		120	166	1,00	1
E-41RF		150	196	1,07	1
E-41RF/180		180	226	1,14	1
E-45RF/60	45	60	110	0,97	1
E-45RF/120		120	170	1,11	1
E-45RF		150	200	1,18	1
E-45RF/180		180	230	1,25	1
E-50RF/60	50	60	117	1,14	1
E-50RF/120		120	177	1,28	1
E-50RF		150	207	1,35	1
E-50RF/180		180	237	1,42	1

> Testa in in alluminio S.H.A e manico anodizzato  
> S.H.A. treated aluminium head, anodised handle  
> 铝制铲头 S.H.A. 处理和阳极氧化处理

CODICE Reference 代码					
E-30F/60	30	60	93	0,40	1
E-30F/120		120	153	0,55	1
E-30F		150	183	0,63	1
E-30F/180		180	213	0,72	1
E-32F/60	33	60	96	0,47	1
E-32F/120		120	156	0,61	1
E-32F		150	186	0,68	1
E-32F/180		180	216	0,75	1
E-37F/60	36	60	100	0,52	1
E-37F/120		120	160	0,66	1
E-37F		150	190	0,73	1
E-37F/180		180	220	0,80	1
E-41F/60	41	60	106	0,82	1
E-41F/120		120	166	0,96	1
E-41F		150	196	1,03	1
E-41R/180		180	226	1,1	1
E-45F/60	45	60	110	0,93	1
E-45F/120		120	170	1,07	1
E-45F		150	200	1,14	1
E-45F/180		180	230	1,12	1
E-50F/60	50	60	117	1,13	1
E-50F/120		120	177	1,27	1
E-50F		150	207	1,34	1
E-50F/180		180	237	1,41	1

LEGENDA  
LEGEND  
图例

Dimensioni testa (cm)  
Head dimensions (cm)  
铲头尺寸 (厘米)

Lunghezza manico (cm)  
Handle length (cm)  
手柄长度 (厘米)

Lunghezza Totale (cm)  
Total length (cm)  
总长度 (厘米)

Peso netto (Kg)  
Net weight (Kg)  
净重 (公斤)

Lotto minimo  
Minimum lot  
最少起订数

## PALETTINO INOX ASOLATO

### STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

#### 开槽不锈钢小号铲



- > Testa e manico in acciaio inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > 不锈钢头部和手柄

CODICE Reference 代码						Q
IE-17F/75	17	75	93	0,51	1	
IE-17F/120		120	138	0,65	1	
IE-17F		150	168	0,73	1	
IE-17F/180		180	198	0,82	1	
IE-20F/75	20	75	96	0,55	1	
IE-20F/120		120	141	0,69	1	
IE-20F		150	171	0,77	1	
IE-20F/180		180	201	0,86	1	
IE-23F/75	23	75	100	0,62	1	
IE-23F/120		120	145	0,76	1	
IE-23F		150	175	0,84	1	
IE-23F/180		180	205	0,93	1	
IE-26F/75	26	75	103	0,70	1	
IE-26F/120		120	148	0,84	1	
IE-26F		150	178	0,92	1	
IE-26F/180		180	208	1,01	1	

## SPAZZOLA SETOLE OTTONE

### CEPILLO CERDAS LATON

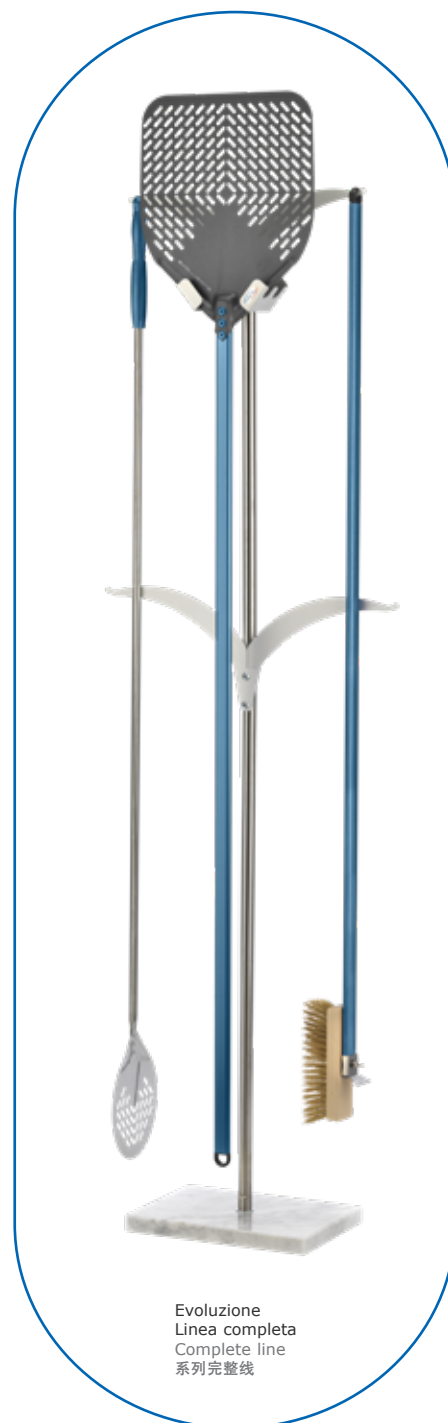
#### 黄铜毛刷



- > Setole in ottone e manico in alluminio anodizzato
- > Brass bristles and anodized aluminum handle
- > 黄铜刷毛和阳极氧化铝手柄

CODICE Reference 代码									Q
ACE-SP/120	130		B	AA	•	0,67	Orientabile Adjustable 可调节的		1
ACE-SP	160	20x6xh10,5*	B	AA	•	0,74	Orientabile Adjustable 可调节的		1
ACE-SP/180	190		B	AA	•	0,81	Orientabile Adjustable 可调节的		1

\* Altezza comprensiva di raschietto  
Total height including scraper  
包括刮板的高度



Evoluzione  
Linea completa  
Complete line  
系列完整线



ALTA PRESTAZIONE  
HIGH PERFORMANCE  
高性能



# AZZURRA



**Leggerezza** / *Lightness* / 亮度



**Resistenza al calore** / *Resistance to the heat* / 耐热铝



**Scorrevolezza** / *Easy-sliding* / 光滑度

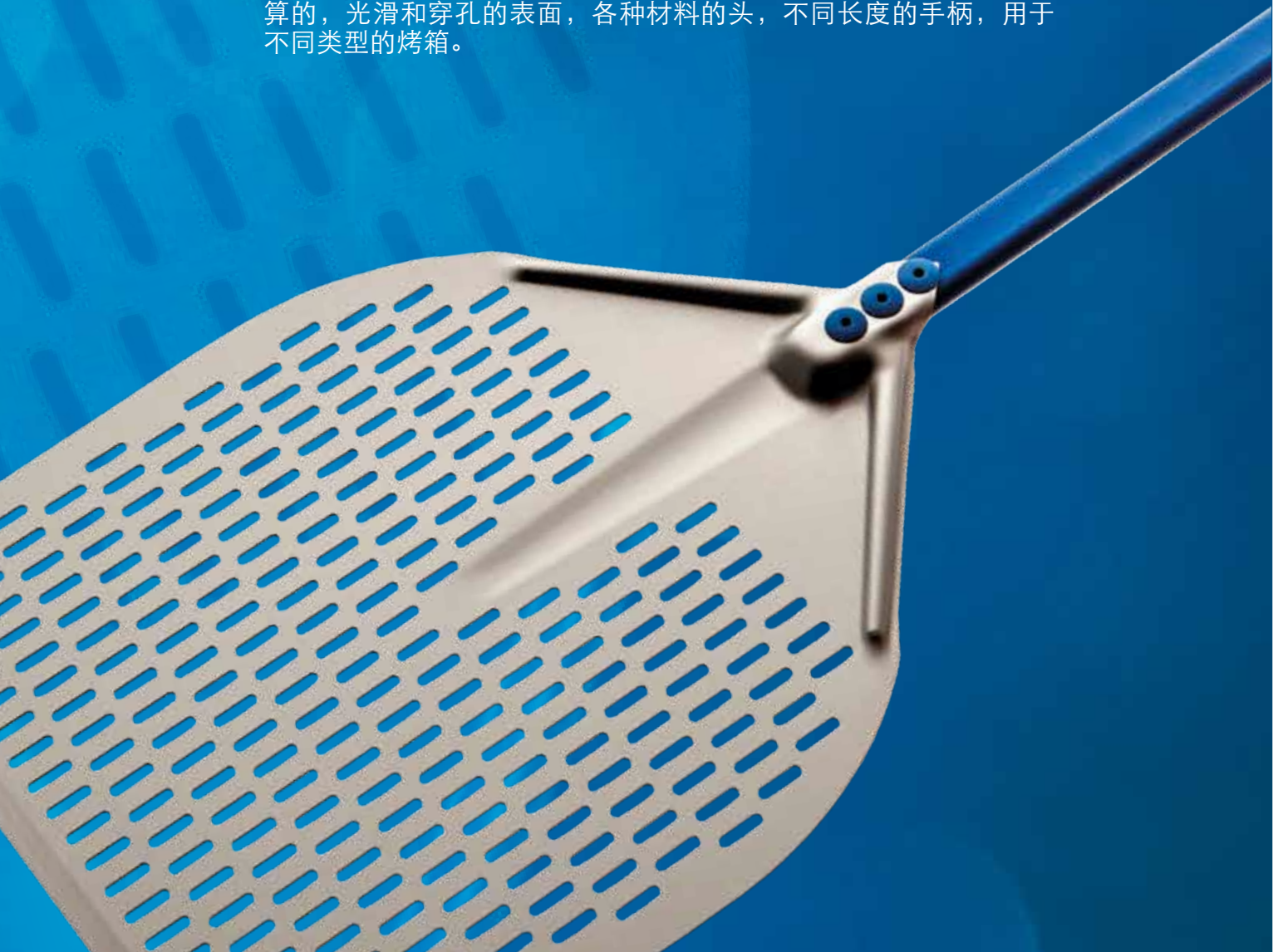


**Resistenza a urti e graffi** / *Resistance to bumps and scratches*  
/ 耐冲击和耐刮擦

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

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

🇨🇳 一个完整的产品线，其特点是轻巧、极强的强度和灵活性。种类繁多，能够满足专业比萨厨师的任何需要：长方形、圆形和按米计算的，光滑和穿孔的表面，各种材料的头，不同长度的手柄，用于不同类型的烤箱。







## ROBUSTA E FLESSIBILE

.....

### LEGGEREZZA

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

### FUNZIONALITÀ

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

### RESISTENZA E SICUREZZA

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

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

### IL VANTAGGIO DELLA FORATURA

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

### I MATERIALI

#### ALLUMINIO ANODIZZATO

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

## IL PALETTINO

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

## STURDY AND FLEXIBLE

.....

### LIGHTNESS

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

### PRACTICALITY

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

### RESISTANCE AND SAFETY

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

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

### THE ADVANTAGE OF THE PERFORATION

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

### MATERIALS

#### ANODISED ALUMINIUM

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

### THE SMALL PEEL

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

## ● 坚固且灵活

### 超轻

Azzurra系列的所有型号都比经典款重量更轻，这要归功于金属板厚度的减少、带棱纹的管状手柄和穿孔版本上孔洞对重量的减轻。

### 功能性

轻巧灵活的铝制铲头特殊内部支持网状延伸设计让铲子有抹刀的效果，可确保密封和平滑且规则的铣削，有助于控制披萨饼

### 阻力与安全

手柄和铲头的连接处由三个大铆钉固定的两个元件的重叠组成，旨在保证最大阻力，保证没有振动和坚固性（试想用于飞机机舱的构造的相同铆钉所提供的坚固度）椭圆形管状手柄还有助于提高稳定性和最佳抓握力。

### 钻井的优势

在带孔版本中，披萨铲和小号铲的铲头在整个铲面都有孔，专门设计用于降低摩擦力和排出面粉，防止面粉粘在披萨饼底部，造成烧焦的风险

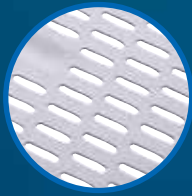
### 材料

#### 阳极氧化铝

中性阳极氧化使铲子表面均匀平整，防止其氧化，并保证其无与伦比的轻盈度。

### 小号铲

Azzurra系列的小号铲实心轻便，提供实心和带孔版本，带有精细和扩散的槽以减轻它们的重量。它们完全采用不锈钢制成，避免了烤箱热量的传递，而手柄底部和中间滑动手柄采用特殊的高密度聚合物制成，具有高度的抗冲击和耐热性。滑动元件也安装在手柄的底部，因此可以立即正确地抓住头朝下堆叠的小号铲。



*I fori riducono l'attrito, la quantità di farina in eccesso e il peso dello strumento.  
The holes reduce the friction, the extra flour quantity and the tool's weight.  
这些小孔不仅减少了摩擦，并卸下多余的面粉量和减少工具的重量。*



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

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

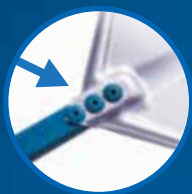
铲头的灵活性和前部铣削工艺相结合有助于更好的刮铲效果：披萨铲在中间部位有恰当好处的弯曲，在铲子和工作台表面之间形成完美的附着，从而轻松的抬起披萨饼。



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

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

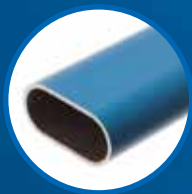
铲头部的加强件让铲子变得更硬，并确保很好的稳定性和轻松处理较重的披萨饼。



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

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

纵向排列的3个铆钉保证了安全性和稳定性，航空领域所使用的铆钉被用作金属板之间的连接头。



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

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


椭圆形管状手柄保证了良好的抓握力，而内部支撑保证了极强的韧性。





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

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

中间滑动手柄由特殊的高密度聚合物制成，可抵抗冲击并使双手免受高温。

 **Pale e palettini Linea Azzurra sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi per ridurre la lunghezza totale.**  
Imballo facilitato, minor rischio di danneggiamento, risparmio sulle spedizioni ai tuoi clienti!  
Aggiungi al Codice prodotto una **S** finale (es. A-32RFS), per avere la tua pala o palettino smontabile al costo di € 12,90 in più.  
Il manico smontabile è disponibile dalla misura 120 alla 180 cm.

 **The peels and the small peels from the Azzurra line are available with an handle detachable in 2 parts to reduce the total length.**  
Easier to pack, less risk of damage, save money on the shipping to your customers!  
Add a final **S** at the end of the item code (i.e. A-32RFS), to get your detachable peel with an extra cost of € 12,90. The removable handle is available with measurement from 120 to 180 cm.

 **Azzurra系列披萨铲和小号铲的手柄可以拆分成2块，以减少总长度。便于更轻松的包装，以及更低的损坏风险，同时还能为您的客户节省运费支出！**  
可拆卸手柄的尺寸从 120 厘米到 180 厘米不等。



**ALLUMINIO RETTANGOLARE**
**ALUMINIUM RECTANGULAR**
**铝制矩形**


> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > 中性阳极氧化铝铲头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码	●		●	●	●	Q
	▬	▬				
A-30R/60	30	60	93	0,49	1	
A-30R/120		120	153	0,63	1	
A-30R		150	183	0,70	1	
A-30R/180		180	213	0,77	1	
A-32R/60	33	60	96	0,56	1	
A-32R/120		120	156	0,70	1	
A-32R		150	186	0,77	1	
A-32R/180		180	216	0,84	1	
A-32R/200		200	236	0,89	1	
A-37R/60	36	60	100	0,64	1	
A-37R/120		120	160	0,78	1	
A-37R		150	190	0,85	1	
A-37R/180		180	220	0,92	1	
A-37R/200		200	240	0,97	1	
A-41R/60	41	60	106	0,99	1	
A-41R/120		120	166	1,13	1	
A-41R		150	196	1,21	1	
A-41R/180		180	226	1,28	1	
A-45R/60	45	60	110	1,14	1	
A-45R/120		120	170	1,28	1	
A-45R		150	200	1,35	1	
A-45R/180		180	230	1,42	1	
A-50R/60	50	60	117	1,39	1	
A-50R/120		120	177	1,53	1	
A-50R		150	207	1,60	1	
A-50R/180		180	237	1,67	1	

**ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA**
**ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED**
**铝制开槽矩形**


> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > 中性阳极氧化铝铲头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码	●		●	●	●	Q
	▬	▬				
A-30RF/60	30	60	93	0,43	1	
A-30RF/120		120	153	0,57	1	
A-30RF		150	183	0,64	1	
A-30RF/180		180	213	0,71	1	
A-32RF/60	33	60	96	0,49	1	
A-32RF/120		120	156	0,63	1	
A-32RF		150	186	0,70	1	
A-32RF/180		180	216	0,77	1	
A-32RF/200		200	236	0,82	1	
A-37RF/60	36	60	100	0,55	1	
A-37RF/120		120	160	0,69	1	
A-37RF		150	190	0,76	1	
A-37RF/180		180	220	0,83	1	
A-37RF/200		200	240	0,88	1	
A-41RF/60	41	60	106	0,86	1	
A-41RF/120		120	166	1,00	1	
A-41RF		150	196	1,07	1	
A-41RF/180		180	226	1,14	1	
A-45RF/60	45	60	110	0,97	1	
A-45RF/120		120	170	1,11	1	
A-45RF		150	200	1,18	1	
A-45RF/180		180	230	1,25	1	
A-50RF/60	50	60	117	1,14	1	
A-50RF/120		120	177	1,28	1	
A-50RF		150	207	1,35	1	
A-50RF/180		180	237	1,42	1	

**LEGENDA**  
 LEGEND  
 图例

 Dimensioni testa (cm)  
 Head dimensions (cm)  
 铲头尺寸 (厘米)

 Lunghezza manico (cm)  
 Handle length (cm)  
 手柄长度 (厘米)

 Lunghezza Totale (cm)  
 Total length (cm)  
 总长度 (厘米)






 Peso netto (Kg)  
 Net weight (Kg)  
 净重 (公斤)

 Lotto minimo  
 Minimum lot  
 最少起订数

ALLUMINIO TONDA  
ALUMINIUM ROUND  
铝制圆形








> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
> 中性阳极氧化铝头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码					
A-30/60	30	60	93	0,45	1
A-30/120		120	153	0,59	1
A-30		150	183	0,66	1
A-30/180		180	213	0,73	1
A-32/60	33	60	96	0,52	1
A-32/120		120	156	0,66	1
A-32		150	186	0,73	1
A-32/180		180	216	0,80	1
A-32/200		200	236	0,85	1
A-37/60	36	60	100	0,59	1
A-37/120		120	160	0,73	1
A-37		150	190	0,80	1
A-37/180		180	220	0,87	1
A-37/200		200	240	0,92	1
A-41/60	41	60	106	0,95	1
A-41/120		120	166	1,09	1
A-41		150	196	1,16	1
A-41/180		180	226	1,23	1
A-45/60	45	60	110	1,06	1
A-45/120		120	170	1,20	1
A-45		150	200	1,27	1
A-45/180		180	230	1,34	1
A-50/60	50	60	117	1,28	1
A-50/120		120	177	1,42	1
A-50		150	207	1,49	1
A-50/180		180	237	1,56	1


ALLUMINIO TONDA ASOLATA  
ALUMINIUM ROUND PERFORATED  
铝制圆形开槽





> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
> 中性阳极氧化铝头，蓝色阳极氧化手柄


CODICE Reference 代码					
A-30F/60	30	60	93	0,41	1
A-30F/120		120	153	0,55	1
A-30F		150	183	0,62	1
A-30F/180		180	213	0,69	1
A-32F/60	33	60	96	0,47	1
A-32F/120		120	156	0,61	1
A-32F		150	186	0,68	1
A-32F/180		180	216	0,75	1
A-32F/200		200	236	0,80	1
A-37F/60	36	60	100	0,52	1
A-37F/120		120	160	0,66	1
A-37F		150	190	0,73	1
A-37F/180		180	220	0,80	1
A-37F/200		200	240	0,85	1
A-41F/60	41	60	106	0,82	1
A-41F/120		120	166	0,96	1
A-41F		150	196	1,03	1
A-41F/180		180	226	1,10	1
A-45F/60	45	60	110	0,93	1
A-45F/120		120	170	1,07	1
A-45F		150	200	1,14	1
A-45F/180		180	230	1,21	1
A-50F/60	50	60	117	1,13	1
A-50F/120		120	177	1,27	1
A-50F		150	207	1,34	1
A-50F/180		180	237	1,41	1


LEGENDA  
Legend  
传奇

 Dimensioni testa (cm)  
Head dimensions (cm)  
头围 (厘米)

 Lunghezza manico (cm)  
Handle length (cm)  
手柄长度 (厘米)

 Lunghezza Totale (cm)  
Total length (cm)  
总长度 (厘米)

 Peso netto (Kg)  
Net weight (Kg)  
净重 (公斤)

 Lotto minimo  
Minimum lot  
最少起订数

## PALETTINO INOX

### STAINLESS STEEL SMALL PEEL

#### 不锈钢小号铲



- > Testa inox, manico inox
- > Stainless steel head, stainless steel handle
- > 不锈钢铲头, 不锈钢手柄

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

## PALETTINO INOX ASOLATO

### STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED

#### 开槽不锈钢小号铲



- > Testa inox perforata, manico inox
- > Perforated Stainless steel head, stainless steel handle
- > 带孔不锈钢铲头, 不锈钢手柄

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

## RICAMBIO PALETTINO AZZURRA

### REPLACEMENT AZZURRA SMALL PEEL

#### 可替换AZZURRA系列小号铲



- > Elemento fondomanico + elemento scorrevole in polimero ad alta densità
- > High density polymer Handle base element + sliding element
- > 手柄底座元件 + 高密度聚合物滑动元件

CODICE Reference   代码		Q
R-PA	0,1	4

## ALLUMINIO TONDA, MANICO CORTO






## ALUMINIUM ROUND, SHORT HANDLE

## 铝制圆形，短手柄

> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro

> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle

> 中性阳极氧化铝头，蓝色阳极氧化手柄

<b>CODICE</b> Reference 代码					
A-30C	30	30	64	0,40	1
A-32C	33	30	67	0,47	1
A-37C	36	30	70	0,53	1
A-41C	41	30	76	0,86	1
A-45C	45	30	81	1,01	1
A-50C	50	30	87	1,23	1



**KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI**

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

专业披萨铲套件 - 7 件



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

**KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI**

PROFESSIONAL KIT PERFORATED PIZZA PEEL - 7 PIECES

专业带孔披萨铲套件 - 7 件



CODICE Reference 代码	👤	*	Q
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1

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

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

专业电烤箱套件，带孔小号铲子，短手柄 - 8 件

CODICE Reference 代码	👤	*	Q
PROEL32RF/60	2,40	A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1
PROEL37RF/60	2,46	A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10 + AC-TP + AC-MS90GR	1




LEGENDA 图例	👤	Dimensioni testa (cm) Head dimensions (cm) 铲头尺寸 (厘米)	📏	Lunghezza manico (cm) Handle length (cm) 手柄长度 (厘米)	📏	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	👤	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	Q	Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
---------------	---	--	---	--	---	--	---	---	---	--------------------------------------





# PALE E ASSI PER PIZZE IN PALA/AL METRO

PEELS AND BOARDS FOR PIZZA  
IN PALA/BY THE METER

披萨铲和披萨板铲/以米计算

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

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

 Gi.Metal的Azzurra系列提供种类繁多的工具，可满足所有需求，甚至适用于某些特殊规格的要求：从按米计算的披萨到罗马式的Pinsa、直到面包店领域的产品。特殊的设计、加固、特殊钻孔和阳极氧化铝的使用保证了非常耐用的工具被生产出来，但同时又轻便且易于操作。易于清洁，它们保证了高于木材的卫生水平。Gi.Metal一直青睐于传统相关的产品的自然演变，并不断更新改进让每一位披萨饼制造商获得更好的工作体验。










## ALLUMINIO A METRO

### ALUMINIUM BY THE METER

#### 铝制以米计算



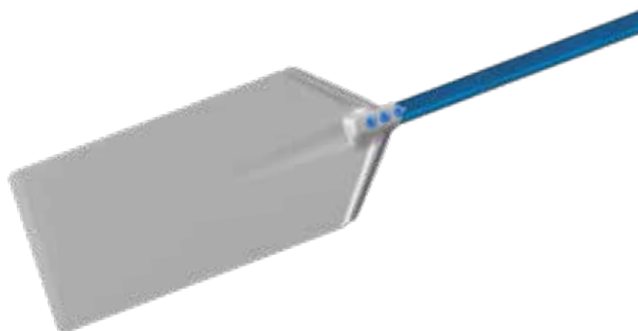
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > 中性阳极氧化铝制铲头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码					
AMP-3060/30		30	92	1,14	1
AMP-3060/60	30x60	60	122	1,22	1
AMP-3060		120	182	1,37	1
AMP-3080/30		30	112	1,36	1
AMP-3080/60	30x80	60	142	1,44	1
AMP-3080		120	202	1,59	1
AMP-4060/30		30	92	1,48	1
AMP-4060/60	40x60	60	122	1,56	1
AMP-4060		120	182	1,71	1
AMP-4080/30		30	112	1,86	1
AMP-4080/60	40x80	60	142	1,78	1
AMP-4080		120	202	2,24	1



## ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

### ALUMINIUM "ROMANA"

#### 铝制“罗马式”



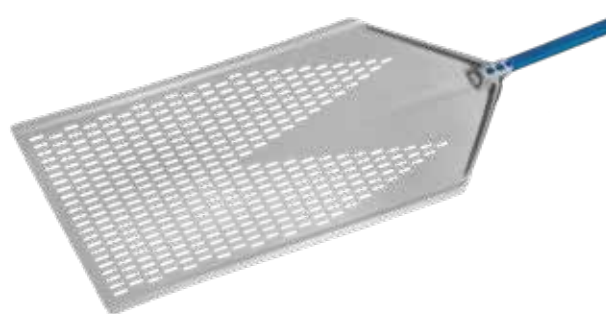
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > 中性阳极氧化铝制铲头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码					
AM-2340/30		30	77	0,67	1
AM-2340/60	23x40	60	107	0,75	1
AM-2340/120		120	166	0,66	1
AM-2340/150		150	196	0,96	1






## ALLUMINIO A METRO ASOLATA

### PERFORATED ALUMINIUM BY THE METER

#### 铝制开槽以米计算



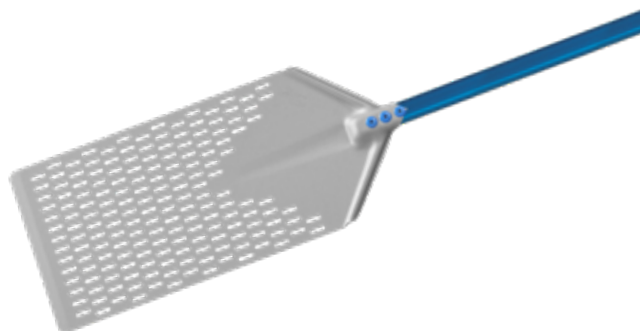
> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > 中性阳极氧化铝头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码					
AMP-3060F/30		30	92	0,90	1
AMP-3060F/60	30x60	60	122	0,98	1
AMP-3060F		120	182	1,13	1
AMP-3080F/30		30	112	1,13	1
AMP-3080F/60	30x80	60	142	1,21	1
AMP-3080F		120	202	1,36	1
AMP-4060F/30		30	92	1,27	1
AMP-4060F/60	40x60	60	122	1,35	1
AMP-4060F		120	182	1,50	1
AMP4080F/30		30	112	1,52	1
AMP4080F/60	40x80	60	142	1,60	1
AMP4080F		120	202	1,75	1






## ALLUMINIO "ALLA ROMANA"

### PERFORATED ALUMINIUM "ROMANA"

#### 铝制“罗马式”开槽以米计算



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
 > Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
 > 中性阳极氧化铝头，蓝色阳极氧化手柄

CODICE Reference 代码					
AM-2340F/30		30	77	0,58	1
AM-2340F/60	23x40	60	107	0,66	1
AM-2340F/120		120	166	0,80	1
AM-2340F/150		150	196	0,87	1

## ALLUMINIO ASSE A METRO ASOLATA

### PERFORATED ALUMINUM BOARD, BY THE METER

#### 铝制开槽披萨板铲



- > Alluminio anodizzato neutro
- > Neutral anodised aluminum
- > 中性阳极氧化铝

CODICE Reference 代码				Q
AM-2550AF	25X50	25X40	0,43	1
AM-3070AF	30X70	30X60	0,97	1
AM-3090AF	30x90	30X80	1,25	1
AM-4070AF	40X70	40X60	1,29	1
AM-4090AF	40X90	40X80	1,66	1
AM-40110AF	40X110	40X100	2,03	1

## DIMENSIONI DISPONIBILI

### AVAILABLE SIZES | 可用尺码



#### LEGENDA LEGEND 图例

Dimensioni testa (cm)  
Head dimensions (cm)  
铲头尺寸 (厘米)

Lunghezza manico (cm)  
Handle length (cm)  
手柄长度 (厘米)

Lunghezza Totale (cm)  
Total length (cm)  
总长度 (厘米)

Peso netto (Kg)  
Net weight (Kg)  
净重 (公斤)

Lotto minimo  
Minimum lot  
最少起订数

Lunghezza Totale (cm)  
Total length (cm)  
总长度 (厘米)

Lunghezza foratura (cm)  
Perforation length (cm)  
钻孔长度 (厘米)





ALTA PRESTAZIONE  
HIGH PERFORMANCE  
高性能




Napoletana

# Napoletana

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

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

 这是一条生产线，为满足那些那不勒斯风格披萨制造商的需求而生，因此要求其能在非常高的温度和最大使用频率的烤箱中工作。被增强的材料、特殊的圆孔和激光雕刻使工具独一无二。



**Leggerezza** / *Lightness* / 轻薄度



**Resistenza al calore** / *Resistance to the heat* / 耐热性



**Scorrevolezza** / *Easy-sliding* / 光滑度



**Resistenza a urti e graffi** / *Resistance to bumps and scratches*  
/ 耐冲击和耐刮擦



## LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI

---

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

### LA PALA SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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

### IL PALETTINO SECONDO LO STILE NAPOLETANO

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



## THE CHOICE OF MASTER PIZZA MAKERS

---

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

### THE PEEL FOLLOWING THE NEAPOLITAN STYLE

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

### THE SMALL PEEL FOLLOWING THE NEAPOLITAN STYLE

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



## ● 大师级披萨制作商的选择

由披萨铲和小号铲组成的生产线旨在满足那不勒斯风格披萨制造商的需求，因此在传统的那不勒斯燃木烤箱中，温度高达500度，并大量生产披萨饼。面团圆盘通常通过披萨铲来抬起，双手一起操作，然后熟练地将其拉宽拉长到铲子的末端。铲头的钻孔对这些运动起到了协助作用：考虑到那不勒斯传统的操作方式，其设计、圆形轮廓和孔洞的数量都满足了理想的面粉排出量。

### 那不勒斯风格的铲子

- 完全采用阳极氧化铝
- 加固头部可承受最高温
- Azzurra 系列轻型手柄
- 3个铆钉确保稳定性和阻力
- 圆形设计打孔可以让面粉更好排出
- 激光雕刻个性名字定制

### 那不勒斯风格的小号铲

- 加固头部以抵御那不勒斯烤箱的高温
- 全不锈钢材质
- 圆形设计打孔可以让面粉更好排出
- 通过激光雕刻个性化生产线名称





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

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

这些打孔旨在配合那不勒斯披萨制造商的典型操作方式并让操作工作更轻松。



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

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

厚度得到增加和优化，可以承受那不勒斯式烤箱的使用（最高 500）。



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

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

铲子上可识别的激光标记，能使其易于识别并便于将制作那不勒斯经典披萨制作工具收纳在一起。



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

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

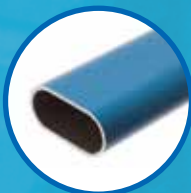
铲头的加强件使铲子变硬，确保其稳定性和处理较重的披萨饼的能力。



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

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

排成一行的 3 个铆钉保证了安全性和不可移动性，将航空中使用的铆钉做为金属板之间的接头。



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

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

椭圆形管状手柄保证了良好的抓握力，而内部支撑保证了极强的韧性。



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

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

中间滑动手柄由特殊的高密度聚合物制成，可抵抗冲击并使双手免受高温。

ALLUMINIO RETTANGOLARE ASOLATA  
ALUMINIUM RECTANGULAR PERFORATED  
铝制开槽矩形



> Testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato azzurro  
> Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle  
> 中性阳极氧化铝头，蓝色阳极氧化手柄

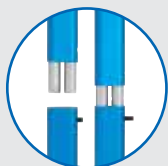
CODICE Reference 代码					
AN-32RF	33	150	186	0,91	1
AN-37RF	36	150	190	0,99	1
AN-41RF	41	150	196	1,19	1
AN-45RF	45	150	200	1,35	1
AN-50RF	50	150	207	1,57	1

PALETTINO INOX ASOLATO  
STAINLESS STEEL SMALL PEEL PERFORATED  
开槽不锈钢小号铲



> Testa in acciaio inox, manico acciaio inox  
> Stainless steel head, stainless steel handle  
> 不锈钢铲头，不锈钢手柄

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



**Pale e palettini linea Na-  
poletana sono disponibili con  
manico divisibile in 2 pezzi, per  
maggiori dettagli vedi pag. 34**



Peels and small peels from  
the Neapolitan line are available  
with a handle which can be split  
in 2 parts, for further details see  
page 34



那不勒斯系列的披萨铲和  
小号铲带有可分成 2 块的手  
柄，有关更多详细信息，请参  
34 见页面。

LEGENDA  
图例



Dimensioni testa (cm)  
Head dimensions (cm)  
铲头尺寸 (厘米)



Lunghezza manico (cm)  
Handle length (cm)  
手柄长度 (厘米)



Lunghezza Totale (cm)  
Total length (cm)  
总长度 (厘米)



Peso netto (Kg)  
Net weight (Kg)  
净重 (公斤)



Lotto minimo  
Minimum lot  
最少起订数

: **KIT PIZZA COMPLETI**  
 : **KIT DE PIZZA COMPLETOS**  
 : **完整的披萨套装**

**KIT PROFESSIONALE PALA PIENA - 7 PEZZI**

PROFESSIONAL KIT SOLID PIZZA PEEL - 7 PIECES

专业披萨铲套件 - 7 件



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

**KIT PROFESSIONALE PALA FORATA - 7 PEZZI**

PROFESSIONAL KIT PERFORATED PIZZA PEEL - 7 PIECES

专业带孔披萨铲套件 - 7 件



CODICE Reference 代码	📦	*	Q
PRO32F	2,77	A-32RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1
PRO32F/120	2,55	A-32RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1
PRO37F	2,83	A-37RF + I-20F + AC-SP + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1
PRO37F/120	2,61	A-37RF/120 + I-20F/120 + AC-SP/120 + AC-APM + AC-ROP6 + AC-STP31 + AC-MS90	1

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

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

专业电烤箱套件，带孔小号铲子，短手柄 - 8 件

CODICE Reference 代码	📦	*	Q
PROEL32RF/60	2,40	A-32RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	1
PROEL37RF/60	2,46	A-37RF/60 + I-20F/75 + AC-SP3/120 + ACH-PP3 + AC-ROP6 + AC-STF10+ AC-TP + AC-MS90GR	1



LEGENDA  
图例

📏 Dimensioni utili (cm)  
Useful dimensions (cm)  
可用尺寸 (厘米)

📦 Base porta attrezzi  
Tool holder base  
置物桶

📦 Scatola  
Box  
盒子

📦 Peso netto (Kg)  
Net weight (Kg)  
净重 (公斤)

\* Note caratteristiche  
Features  
属性信息提示

📦 Lotto minimo  
Minimum lot  
最少起订数



ACCESSORI  
ACCESSORIES | 配件



## PULIRE IL FORNO

CLEANING: OVEN BRUSHES  
清洁烤箱



## ORGANIZZARE: PORTAPALE

ORGANISING: PEEL HOLDERS  
收纳：铲子支撑器



## GESTIRE IL FORNO A LEGNA

HANDLE THE WOOD OVEN  
管理燃木烤箱

# PULIRE IL FORNO

## CLEANING: OVEN BRUSHES

### 清洁烤箱



#### Setole Ottone | Brass bristles | 黄铜刷毛

CODICE Reference 代码									
AC-SP/120	130	20X6Xh10,5*	5	B	AA	• 0,67	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP	160		5	B	AA	• 0,74	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP/180	190		5	B	AA	• 0,81	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP/200	210		5	B	AA	• 0,85	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
ACC-SP	160	20x6xh10,5*	5	B	AA	• 0,74	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
ACC-SP/180	190		5	B	AA	• 0,81	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
ACE-SP/120	130	20x6xh10,5*	5	B	AA	• 0,67	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
ACE-SP	160		5	B	AA	• 0,74	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
ACE-SP/180	190		5	B	AA	• 0,81	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP2/120	134	27x6,5xh10,5*	5	B	AA	• 0,88	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP2	164		5	B	AA	• 0,95	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP2/180	194		5	B	AA	• 1,02	Orientabile Adjustable 可调节的	1	
AC-SP2/200	214		5	B	AA	• 1,07	Orientabile Adjustable 可调节的	1	

\* Altezza comprensiva di raschietto  
Total height including scraper  
包括刮刀的高度



Le spazzole sono disponibili con manico divisibile in 2 pezzi, per maggiori dettagli vedi pag. 34









The brushes are available with a handle which can be split in 2 parts, for further details see page 34

这些刷子配有可分成 2 块的手柄，有关更多详细信息，请参 34 页。

#### LEGENDA | LEGEND | 图例

Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) 刷子尺寸 (厘米)	Lunghezza setole (cm) Bristle length (cm) 刷毛长度 (厘米)	Materiale setole Bristle material 刷毛材料	Materiale manico Handle Material 手柄材质	Con Raschietto With Scraper 带刮刀
Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	Note caratteristiche Features 属性信息提示	Lotto minimo Minimum lot 最少起订数	<b>A</b> Alluminio Aluminium 铝	<b>AA</b> Alluminio Anodizzato Anodised aluminium 阳极氧化铝	<b>S</b> Acciaio Steel 钢
			<b>SS</b> Inox Stainless steel 不锈钢	<b>B</b> Ottone Brass 黄铜	<b>NF</b> Fibra Naturale Natural fibre 天然纤维
			<b>PH</b> Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高强度聚合物	<b>PS</b> Plastica standard Standard plastic 标准塑料	








### Setole Naturali | Natural bristles | 天然刷毛

CODICE Reference 代码								
AC-SPN2/120	130	20x6xh10,5*	5	NF	AA	• 0,60	Orientabile Adjustable 可调节的	1
AC-SPN2	160		5	NF	AA	• 0,67	Orientabile Adjustable 可调节的	1
AC-SPN2/180	190		5	NF	AA	• 0,74	Orientabile Adjustable 可调节的	1
AC-SPN2/200	210		5	NF	AA	• 0,78	Orientabile Adjustable 可调节的	1

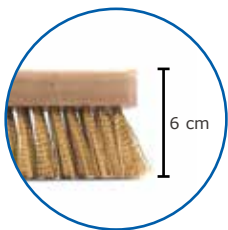
\* Altezza comprensiva di raschietto  
Total height including scraper  
包括刮刀的高度



### Ribassata per forni elettrici | Lowered for electric ovens | 为电烤箱而降低

CODICE Reference 代码							
AC-SP3/60	69	20x6xh10,5	4	B	AA	• 0,52	1
AC-SP3/120	129		4	B	AA	• 0,67	1
AC-SP3	159		4	B	AA	• 0,74	1

Il raschietto, rimovibile, è fornito in dotazione con la spazzola  
The brush head is equipped with a removable scraper  
可拆卸刮刀随刷子提供












Altezza totale ridotta  
Reduced total height  
整体高度降低

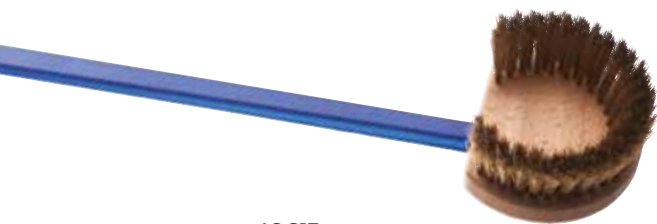


Ideale per forni con camera di cottura bassa  
Ideal for ovens with low cooking chamber  
低温烤箱的理想选择



#### LEGENDA | LEGEND | 图例

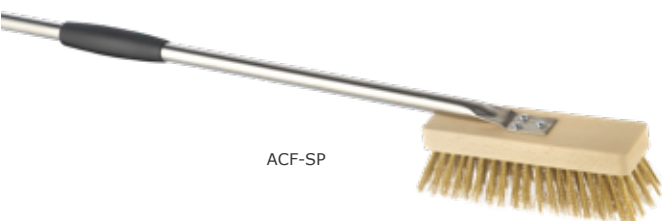
 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	 Dimensioni spazzola (cm) Brush size (cm) 刷子尺寸 (厘米)	 Lunghezza setole (cm) Bristle length (cm) 刷毛长度 (厘米)	 Materiale setole Bristle material 刷毛材料	 Materiale manico Handle Material 手柄材质	 Con Raschietto With Scraper 带刮刀					
 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	 Note caratteristiche Features 属性信息提示	 Lotto minimo Minimum lot 最少起订数	<b>A</b> Alluminio Aluminium 铝	<b>AA</b> Alluminio Anodizzato Anodized aluminium 阳极氧化铝	<b>S</b> Acciaio Steel 钢	<b>SS</b> Inox Stainless steel 不锈钢	<b>B</b> Ottone Brass 黄铜	<b>NF</b> Fibra Naturale Natural fibre 天然纤维	<b>PH</b> Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高强度聚合物	<b>PS</b> Plastica standard Standard plastic 标准塑料



AC-SPT...

### Tonda | Round | 圆形的

CODICE Reference 代码								*	Q
AC-SPT/120	129	17x15xh10,5	5	B	AA	•	0,92	Forno a legna Wood oven 木烤箱	1
AC-SPT	159		5	B	AA	•	0,99	Forno a legna Wood oven 木烤箱	1
AC-SPT/180	189		5	B	AA	•	1,06	Forno a legna Wood oven 木烤箱	1
AC-SPT/200	209		5	B	AA	•	1,10	Forno a legna Wood oven 木烤箱	1



ACF-SP

### Tubolare in acciaio inox con scorrimento | Stainless Steel tubular with sliding element | 带把手导轨的不锈钢管状

CODICE Reference 代码								*	Q
ACF-SP/120	131	20x6xh9*	5	B	SS		0,87	Semplice e robusta Simple and strong 简洁而坚固	1
ACF-SP	160		5	B	SS		0,99	Semplice e robusta Simple and strong 简洁而坚固	1
ACF-SPH/120	128	16x6xh9*	5	B	SS		0,75	Semplice e robusta Simple and strong 简洁而坚固	6
ACF-SPH	159		5	B	SS		0,88	Semplice e robusta Simple and strong 简洁而坚固	6

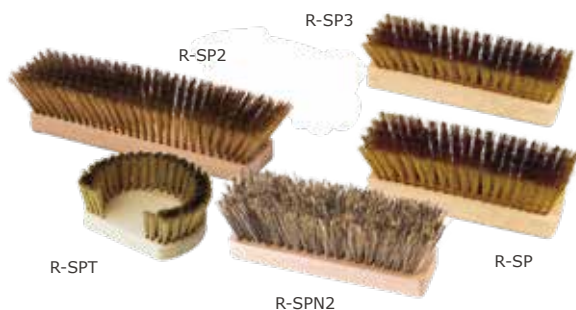
\* Altezza comprensiva di manico  
Total height including handle  
含把手高度



ACF-SPH

### Ricambi | Replacements | 备件

CODICE Reference 代码						*	Q
R-SP	20X6Xh7	5	B		0,33	Per   For   为了 AC-SP	1
R-SP2	16X6xh8,5	5	B		0,47	Per   For   为了 AC-SP2	1
R-SP3	20x6xh6	4	B		0,33	Per   For   为了 AC-SP3	1
R-SPN2	20X6Xh7	5	NF		0,27	Per   For   为了 AC-SPN2	1
R-SPT	27X6,5xh10,5	5	B		0,57	Per   For   为了 AC-SPT	1



## Spazzole griglia | Grill brushes | 烧烤刷

CODICE Reference 代码								
AC-SPBI	100	21x3,5xh11,5*	3/2,5	B/SS	SS	0,90	3	
AC-SPG2	32	17,5x6xh10*	3	S	PH	0,34	4	
AC-SPGT2	27	17,5x6xh7,5*	2	S	PS	0,24	6	

\* Altezza comprensiva di manico  
Total height including handle  
含把手高度

## Ricambio per AC-SPG2 | Replacements for AC-SPG2 | AC-SPG2 更换件

CODICE Reference 代码				
R-SPG2	15x4xh5	S	0,12	4



AC-SPG2



AC-SPGT2

Setole in acciaio per lo sporco più difficile  
Steel bristles for stubborn dirt  
钢刷毛适用于最顽固的污垢



Setole in ottone per la pulizia dei residui  
Brass bristles for cleaning residues  
用于清洁残留物的黄铜刷毛

Elemento scorrevole  
Sliding element  
滑动元件






AC-SPBI



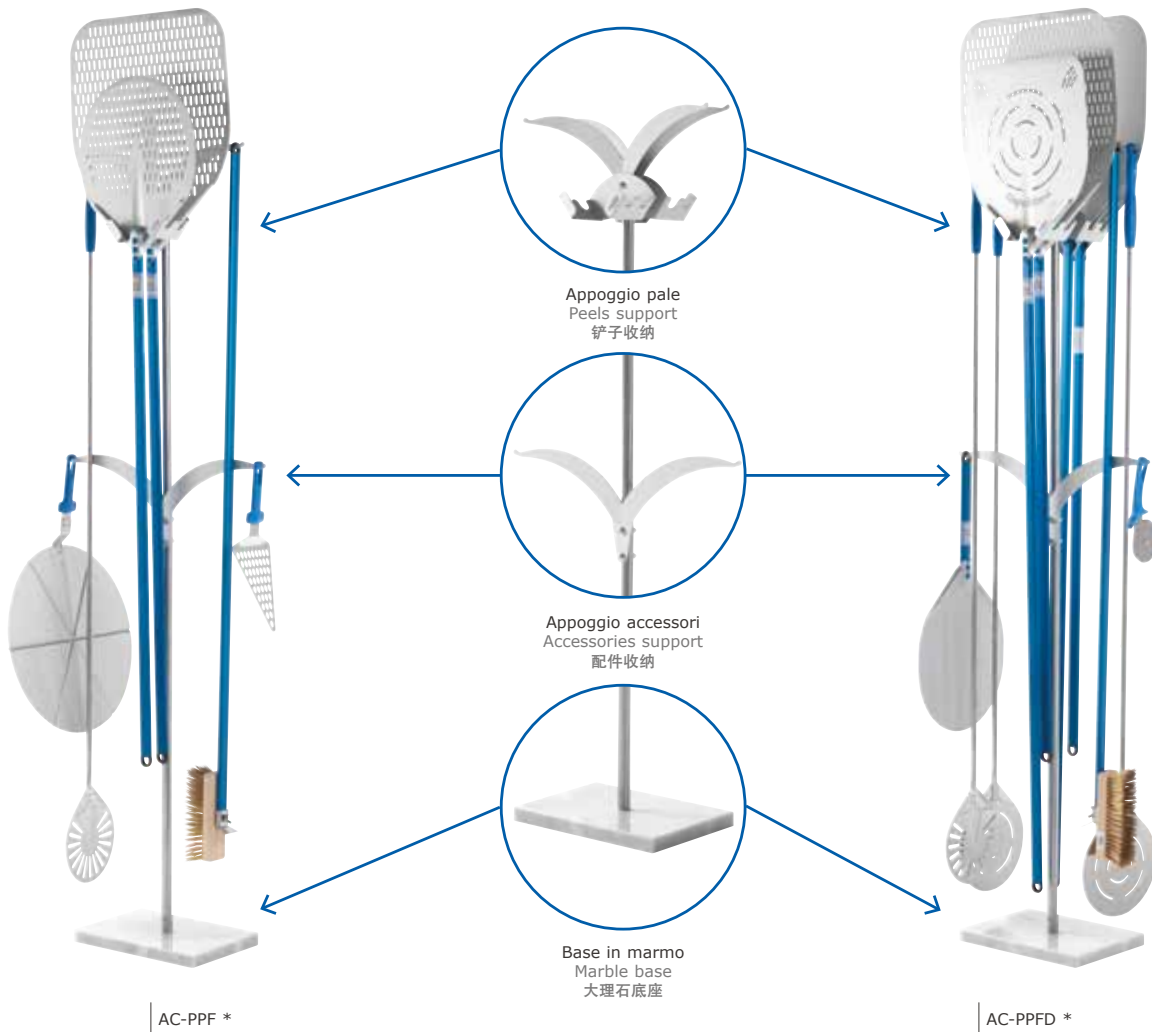


**ORGANIZZARE: PORTAPALE**  
**ORGANISING: PEEL HOLDERS**  
**收纳: 铲架**

Appendipale autoportante | Free-standing peel rack |  
 自立杆吊架

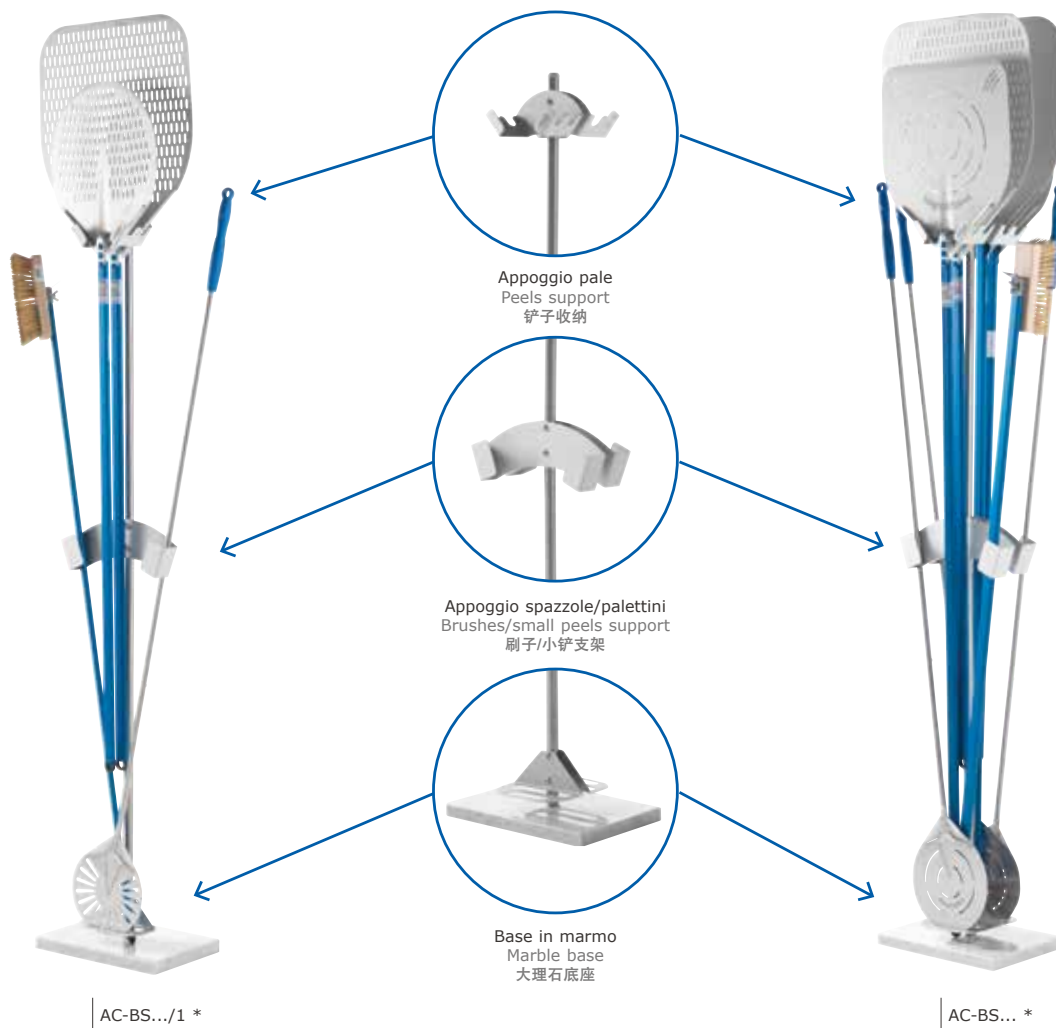
CODICE Reference 代码					
AC-PPF	25X57Xh183	SM	6	8,30	1
AC-PPFD		SM	10	8,60	1

\* Accessori non inclusi  
 Tools not included  
 不包括配件和铲子



**LEGENDA | LEGEND | 图例**

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)		Materiale Material 材料		Capacità pezzi Capacity pieces 产量		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)		Note caratteristiche Features 属性信息提示		Lotto minimo Minimum lot 最少起订数		
A	Alluminio Aluminium 铝	SS	Stainless steel Edelstahl 不锈钢	SM	Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base 不锈钢/大理石底座	S	Acciaio Steel 钢	B	Ottone Brass 黄铜	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高阻聚合物	PS	Plastica standard Standard plastic 标准塑料



AC-BS.../1 \*

AC-BS... \*

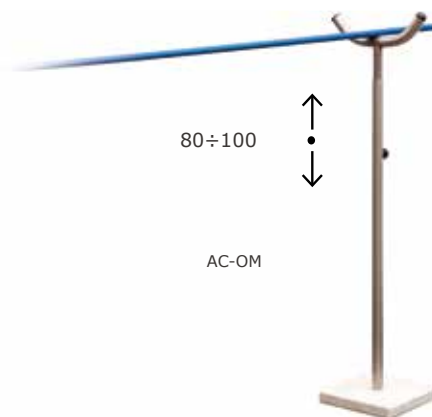
Appendipale autoportante | Free-standing peel rack | 自立杆吊架

CODICE Reference 代码	سلسلا	□ ■	👤	*	Q
AC-BS/1	25x35xh175	SM	4	8,60	singolo per pale da 150 cm h 150 single front 适用于150厘米及以上的铲子, 单品 1
AC-BS 200/1	25x35xh220	SM	4	8,90	singolo per pale da 150 cm h 200 single front 适用于最大200厘米的铲子, 单品 1
AC-BS	25x35xh175	SM	8	8,80	doppio per pale da 150 cm h 150 double front 适用于150厘米及以上的铲子, 一双 1
AC-BS 200	25x35xh220	SM	8	9,10	doppio per pale di massimo 200 cm h 200 double front 适用于最大200厘米的铲子, 一双 1

\* Accessori non inclusi  
Tools not included  
不包括配件和铲子

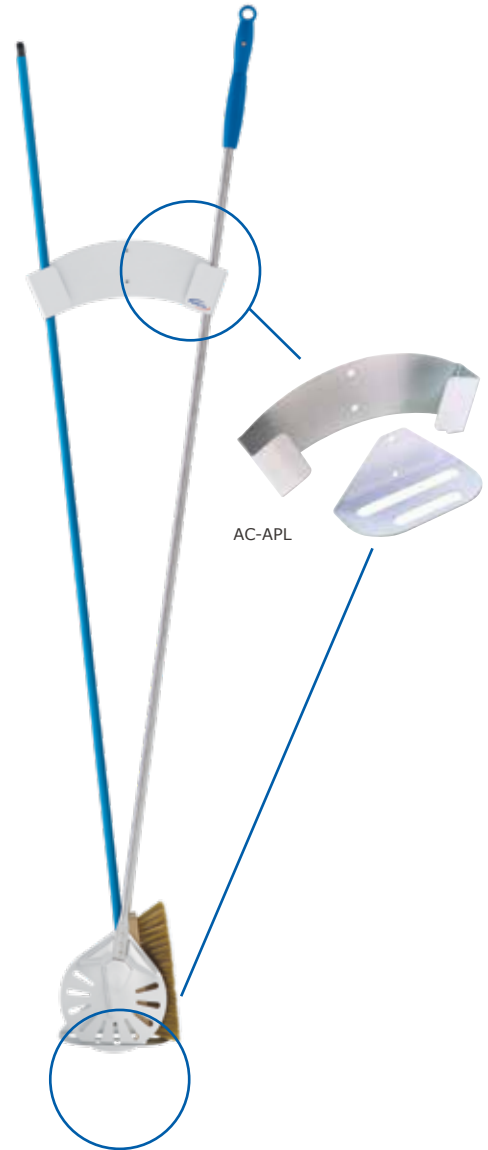
Supporto manico pala stile napoletano  
Naples-style peel handle support  
那不勒斯风格的铲柄支架

CODICE Reference 代码	سلسلا	□ ■	👤	*	Q
AC-OM	20x20xh105	SS	1	4,27	Per pala stile napoletano For Naples-style peel 适用于那不勒斯风格的铲子 1





AC-APM



AC-APL

Appendipala da parete | Wall-mounted peel rack | 壁挂式披萨铲

CODICE Reference 代码					*	Q
AC-APL	32x10xh5	A	2	0,15	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted rack for small peel 3挂钩壁挂 (铲子、抹刀、刷子)	1
AC-APM	17,5x9xh9	A	2	0,08	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted rack for peels 3挂钩壁挂 (铲子、抹刀、刷子)	1

Tasselli non inclusi | Dowels not included | 不含膨胀螺丝

Appendi pale AMICA | AMICA peel rack | AMICA壁挂式披萨铲

CODICE Reference 代码					*	Q
ACH-PP	41,5x8	A	3	0,19	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush) 3挂钩壁挂 (铲子、抹刀、刷子)	6
ACH-PP3	21x7	A	3	0,09	A parete 3 posti (pala, palettino, spazzola) Wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush) 3挂钩壁挂 (铲子、抹刀、刷子)	6

ACH-PP3



ACH-PP



LEGENDA | LEGEND | 图例

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)		Materiale Material 材料		Capacità pezzi Capacity pieces 产量		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	*	Note caratteristiche Features 属性信息提示	Q	Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
A	Alluminio Aluminium 铝	SS	Stainless steel Edelstahl 不锈钢	SM	Inox/Base Marmo Stainless steel/Marble base 不锈钢/大理石底座						

Poggia pale e palettini | Peel holder | 披萨铲和小号铲支撑台

CODICE Reference 代码				*	Q	
AC-APT26	30x16xh39	SS	1	2,56	Palettini max 26 cm Small peels max. 26 cm 最大 26 厘米小号铲	1
AC-APT36	40x16xh39	SS	1	2,93	Pale max 36 cm Peels max. 36 cm 最大 36 厘米披萨铲	1
AC-APT50	52x16xh34	SS	1	3,40	Pale max 50 cm Peels max. 50 cm 最大 50 厘米披萨铲	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | 不含配件



AC-APT26



AC-APT36

Porta accessori da banco | Counter-top accessory-holder  
| 长条配件架

CODICE Reference 代码				*	Q	
AC-PAC	30x15xh28	A	9	0,85	Attrezzi da banco sempre ordinati Counter-top tools always in order 工具整理	1

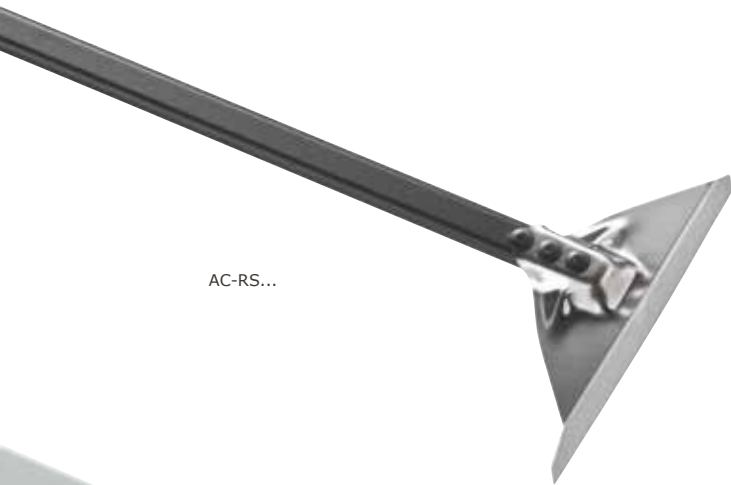
Accessori non inclusi | Accessories not included | 不含配件



AC-PAC



: : : **GESTIRE IL FORNO A LEGNA**  
 : : : **HANDLE THE WOOD OVEN**  
 : : : **管理燃木烤箱**



AC-RS...



ACH-RS...



AC-PL...

**Rastrello recupero corpi solidi | Scraper to recover solid bodies | 实心回收耙**

<b>CODICE</b> Reference 代码						
AC-RS	154		SS	AN	0,47	1
AC-RS/180	184	24x4*	SS	AN	0,54	1
AC-RS/200	204		SS	AN	0,59	1

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | 可用铲头尺寸

**Rastrello Amica recupero corpi solidi | Amica scraper to recover solid bodies | Amica实心回收耙**

<b>CODICE</b> Reference 代码						
ACH-RS	124		SA	AR	0,41	6
ACH-RS/L	154	24x4*	SA	AR	0,48	6

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | 可用铲头尺寸

**Paletta raccolta cenere | Ash-raising shovel | 集灰铲**

<b>CODICE</b> Reference 代码						
AC-PL	175		SS	AN	0,77	1
AC-PL/180	205	22x20*	SS	AN	0,84	1
AC-PL/200	225		SS	AN	0,89	1

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | 可用铲头尺寸

**LEGENDA | LEGEND | 图例**

	Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)		Materiale Material 材料		Materiale manico Handle Material 手柄材质		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)		Lotto minimo Minimum lot 最少起订数							
AR			Alluminio non trattato Untreated aluminium 纯铝	AN		Inox Stainless steel 不锈钢	SA	Acciaio Alluminato Aluminated steel 镀铝钢	SG	Acciaio Zincato Galvanised steel 镀锌钢	SR	Acciaio non trattato Untreated steel 纯钢	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高强度聚合物	PS	Plastica standard Standard plastic 标准塑料

## Paletta Amica raccolta cenere | Amica ash-raising shovel | Amica集灰铲

CODICE						
Reference	代码					
ACH-PL	145	22x20*	SA	AR	0,69	6
ACH-PL/L	175		SA	AR	0,76	6

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | 可用铲头尺寸

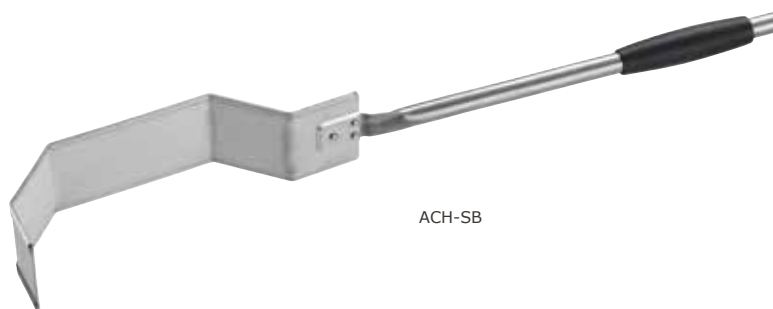


ACH-PL...

## Spostabracci tubolare | Tubular ember-mover | 长管炭火移动器

CODICE						
Reference	代码					
AC-SB	179	25x7,5*	SS	SS	1,09	1
ACH-SB	180		SG	SG	1,17	6

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | 可用铲头尺寸



ACH-SB

## Tirabracci tubolare | Tubular ember-spreader | 长管余烬耙

CODICE						
Reference	代码					
AC-TB	155,5	18,5x5,5*	SS	SS	0,89	1
ACH-TB	155,5		SG	SG	0,95	6

\* Dimensioni utili testa | Usable head dimensions | 可用铲头尺寸



ACH-TB

## Alare | Andiron | 翼

CODICE					
Reference	代码				
ACH-AL1	29x15xh9	SR	0,75	6	
AC-AL	50x30xh22,5	SR	4,8	2	



ACH-AL1

AC-AL

## Barriera contenimento brace | Ember containment barrier | 炭火隔离器

CODICE					
Reference	代码				
AC-BA	113x9	SR	6,04	1	



AC-BA













# CUOCERE COOKING 烹饪




## Retina | Screen | 隔网


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


## Rastrelliera | Rack | 架子


CODICE Reference 代码				*	Q
AC-PRO	30x30 x65,5 h	SH	2,63	15 retine fino a Ø36 cm in verticale 15 screens up to Ø36 cm vertically 15个垂直隔网最大直径36厘米	4
AC-PRO2	40x34 x65,5 h	SH	3,89	10 retine da Ø38 a Ø50 cm in verticale 10 screens from Ø38 to Ø50 cm vertically 10个直径38至直径50厘米垂直隔网	4
AC-PRV	36x22 x26,5 h	SH	0,98	Contentitore da 96 retine in orizzontale Container for 96 screens horizontally 96水平隔网收纳器	4

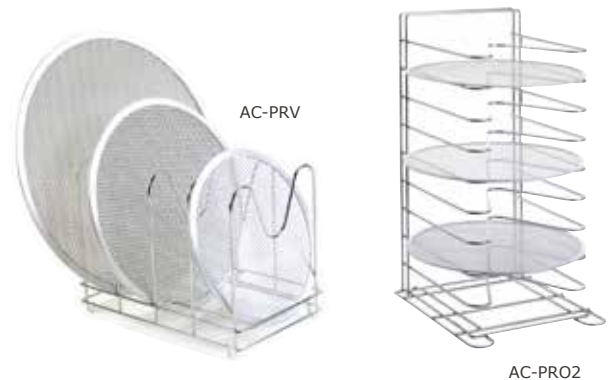
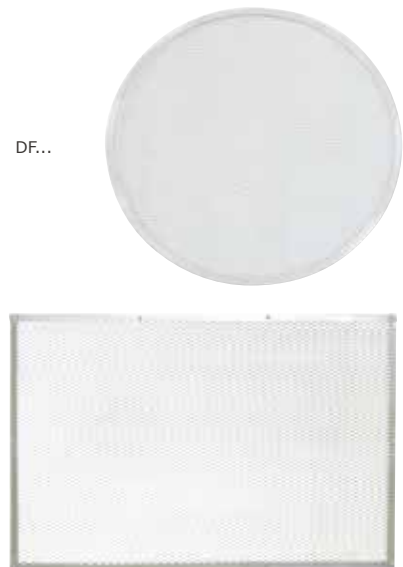
## Piedini per retine | Spacers for screens | 网脚

CODICE Reference 代码				*	Q
DF3P	4	AR	0,05	Kit 3 piedini altezza 4 cm Kit 3 spacers 4 cm high 4厘米三角套件	3

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

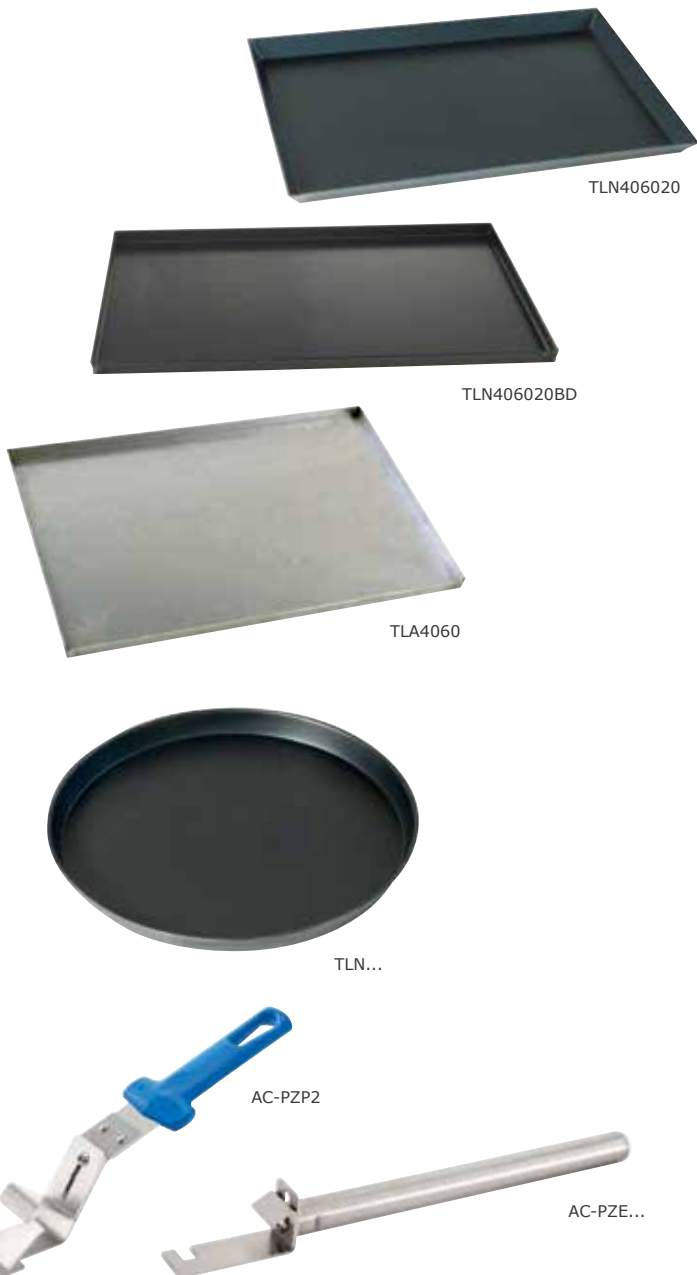
 The screens are used for the cooking in tunnel oven and to regulate the temperature at the base of the pizzas in other types of ovens. The extreme easy-sliding of our screens prevent the pizzas from sticking. Features: crushed mesh, flat surface, no joint edge.

 这些隔网用于在洞式烤箱中烹饪，并可在其他类型的烤箱中调节比萨饼底部的温度。我们的隔网非常光滑，确保比萨饼不会粘住。特点是：压花针织，平整的表面，无缝边缘。



### LEGENDA | LEGEND | 图例

 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	 Materiale Material 材料	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	 Note caratteristiche Features 属性信息提示	 Lotto minimo Minimum lot 最少起订数	 Bordo svasato Flared edge 喇叭边	 Spessore materiale Material thickness 材料厚度
--	---	---	--	--	---	--



Disponibile anche nella versione più lunga (67,5 cm)  
Available in the longer version as well (67,5 cm)  
也提供加长版本 (67.5 厘米)

### Gancio per teglie | Pan hook | 托盘挂钩

CODICE Reference 代码				
AC-GA	90	SS	0,15	6



### Teglia rettangolare | Rectangular pan | 长方形托盘

CODICE Reference 代码				*	
TLN406020		LB	1,82	Bordo svasato 3 cm 3 cm flared edge 3 厘米喇叭边	20
TLN406020BD	40x60	LB	1,81	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge 2 厘米直边	20
TLA4060		LA	1,69	Bordo dritto 2 cm 2 cm straight edge 2 厘米直边	20

### Teglia tonda | Round pan | 圆形托盘

CODICE Reference 代码							
TLN1625	Ø 14,5 Ø 17	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,15	2,5	0,6	20
TLN1825	Ø 16,5 Ø 19	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,19	2,5	0,6	20
TLN2025	Ø 18,5 Ø 21	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,22	2,5	0,6	20
TLN2225	Ø 20,5 Ø 23	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,25	2,5	0,6	20
TLN2425	Ø 22,5 Ø 25	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,31	2,5	0,6	20
TLN2625	Ø 24,5 Ø 27	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,35	2,5	0,6	20
TLN2825	Ø 26,5 Ø 29	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,40	2,5	0,6	20
TLN3025	Ø 28,5 Ø 31	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,44	2,5	0,6	20
TLN3225	Ø 30,5 Ø 33	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,48	2,5	0,6	20
TLN3425	Ø 32,5 Ø 35	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,55	2,5	0,6	20
TLN3625	Ø 34,5 Ø 37	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,64	2,5	0,6	20
TLN4025	Ø 38,5 Ø 41	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	0,76	2,5	0,6	20
TLN4525	Ø 43,5 Ø 46	interno, internal, 内部的 esterno, external, 外部的	LB	1,26	4	0,8	20
TLN5025	Ø 48,5 Ø 51	interno, internal, intern esterno, external, extern	LB	1,49	4	0,8	20

### Pinza | Grippers | 钳

CODICE Reference 代码				*		
AC-PZP2	29,5	SS	PH	0,28	Altezza regolabile + tacche Adjustable height + notches 可调高度+槽口	4
AC-PZE	39,5	SS	SS	0,33	Altezza regolabile + tacca. Manico 30 cm Adjustable height + notch 30 cm handle 可调高度+槽口。手柄30cm	6
AC-PZE/L	67,5	SS	SS	0,51	Altezza regolabile + tacca. Manico 60 cm Adjustable height + notch 60 cm handle 可调高度+槽口。手柄60cm	6




AR Alluminio non trattato Untreated aluminium 纯铝  
LB Lamiera Bluita Blue iron sheet 蓝板  
LA Lamiera Alluminata Aluminate sheet 镀铝板  
SH Acciaio Cromato Chrome-plated steel 镀铬钢  
SS Inox Stainless steel 不锈钢  
PH Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高阻聚乙烯

# PREPARARE

## PREPARING




### 准备

#### Cassetta in plastica | Plastic case | 塑料盒子

CODICE Reference 代码				*	Q
CASS6040CP	60x40	PE	0,7	Coperchio, polietilene uso alimentare Lid, polyethylene for food use 盖子, 食品级聚乙烯	2
CASS604007	57x36,5 xh6,5	PE	1,17	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use 食品级聚乙烯	10
CASS604010	57x36,5 xh9,5	PE	1,48	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use 食品级聚乙烯	10
CASS604013	57x36,5 xh12,5	PE	1,56	Polietilene uso alimentare Polyethylene for food use 食品级聚乙烯	10






#### Spatola | Spatula | 抹刀

CODICE Reference 代码				*	Q
AC-STP31	9,5	SS PH	0,12	Triangolare flessibile Flexible triangular 弹性三角	4
AC-STP32	11,5	SS PH	0,14	Triangolare flessibile Flexible triangular 弹性三角	4
AC-ST4M	10	SS PS	0,12	Triangolare Triangular 三角形	6
AC-ST	9,5	PH PH	0,10	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant 防震防刮	6
AC-STF10	10	PH PH	0,13	Flessibile Flexible 灵活的	4
AC-STF12	12	PH PH	0,13	Flessibile Flexible 灵活的	4

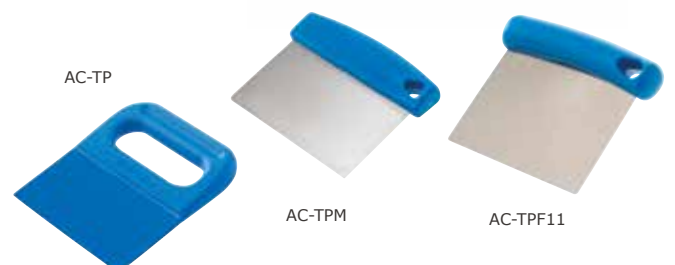
\* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | 可用刀片尺寸








#### Tagliapasta | Dough-cutters | 糕点刀

CODICE Reference 代码				*	Q
AC-TP	6,5x13,5*	PH PH	0,18	Antiurto e antigraffio Impact-resistant and scratch-resistant 防震防刮	6
AC-TPM	7,5x15*	SS PS	0,18	Rigida Rigid 硬质	6
AC-TPF11	8x11,5*	SS PS	0,08	Flessibile Flexible 灵活的	6

\* Dimensioni utili lama | Usable blade dimensions | 可用刀片尺寸



#### LEGENDA | LEGEND | 图例

 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	 Materiale Material 材料	 Materiale manico Handle Material 手柄材质	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	 Capacità Capacity 容量	 Costruzione Artigianale Artisan construction 手工制作的建筑	* Note caratteristiche Features 属性信息提示	Q Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
--	---	---	---	--	--	--	--



OL05

OL10IX

AC-BSM



AC-MS...



AC-CU1



MTI...



MT34



MT50

Disponibile nelle versioni da **46 e 92 cm**  
 Available in the 46 and 92 cm versions  
 46 和 92 厘米两个版本可用



### Oliera | Oil can | 调味瓶

CODICE Reference 代码					
OL05	0,45 lt	CB	0,21	•	1
OL10	1,10 lt	CB	0,34	•	1
OL15	1,40 lt	CB	0,38	•	1
OL10IX	1,00 lt	SS	0,84		1

### Bucasfoglia | Roller docker | 酥皮点心

CODICE Reference 代码						
AC-BSM	13x6	SS	SS	0,40	Punte in inox Stainless steel tips 不锈钢打点器	1

### Mestolo | Ladle | 汤勺

CODICE Reference 代码					
AC-MS90	34x9x3 h	170 gr	SS	0,17	4
AC-MS90GR	27x7x2,5 h	90 gr	SS	0,11	4
AC-CU1	33x6,5	53 gr	SS	0,17	4

### Mattarello | Rolling pin | 擀面杖

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






### Portacomande | Tab grab | 夹单器

CODICE Reference 代码					
PCM46	46	A	0,42	Portacomande a sfere Spherical tab grab 分开式夹单器	2
PCM92	92	A	0,85	Portacomande a sfere Spherical tab grab 分开式夹单器	2






**A** Alluminio Aluminium 铝  
**SS** Inox Stainless steel 不锈钢  
**CB** Rame e Ottone Copper and Brass 铜和铜  
**PE** Polietilene Polyethylene 聚乙烯  
**PH** Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高强度聚合物  
**PS** Plastica standard Standard plastic 标准塑料

# TAGLIARE CUTTING 切







## Rotella tagliapizza | Pizza cutter | 披萨滚刀

CODICE Reference 代码						
AC-ROP6	ø10 26x10	SS	PH	0,19	Lama inox smontabile/riaffilabile, manico polimero alta resistenza Stainless steel blade, can be dismantled and sharpened, highly-resistant polymer handle 可拆卸/可重磨不锈钢刀片, 高强度聚合物手柄	3
AC-RO5	ø10 23x10	SS	PS	0,17	Lama inox temperato smontabile, riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be dismantled and sharpened 可拆卸、可重磨的钢化不锈钢刀片	6
AC-ROM	ø10 23x10	SS	PS	0,15	Lama smontabile Blade that can be dismantled 可拆卸刀片	6
AC-ROM2	ø5 19x5,9	SS	PS	0,06	Taglio per pressione Pressure cutter 压切	12

## Ricambi | Spare parts | 备件

CODICE Reference 代码					
R-RO	ø10	SS	0,10	Lama di ricambio, riaffilabile Spare blade, can be sharpened 备用刀片, 可重磨	2

### LEGENDA | LEGEND | 图例

	Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) 可用尺寸 (厘米)		Materiale Material 材料		Materiale manico Handle Material 手柄材质
	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)		Note caratteristiche Features 属性信息提示		Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
SS	Inox Stainless steel 不锈钢	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高强度聚合物	PS	Plastica standard Standard plastic 标准塑料

AC-ROP6



AC-RO5



AC-ROM



AC-ROM2



R-RO



## Rotella pretaglio per consegna pizza | Pre-cutter for delivery | 披萨配送预切滚刀



AC-ROP7



AC-ROP4



AC-CLP



AC-TRP



AC-FR



AC-MZP

CODICE Reference 代码					*	Q
AC-ROP7	ø10	26x10	SS	PH 0,19	1 lama "incisione", riaffilabile 1 "incision" blade, can be sharpened 1 可重磨“雕刻”刀片	3

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

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

使用方法: 分段刀片可以让你切披萨时不将其完全切开, 让披萨在运输过程中保持稳定。回到家后, 顾客只需用手就可以完成掰开披萨。使用方法: 分段刀片可以让你切披萨时不将其完全切开, 让披萨在运输过程中保持稳定。回到家后, 顾客只需用手就可以完成掰开披萨。

## Rotella "taglia/incidi" | "Cut/Carve" cutter | "切割/雕刻" 滚刀

CODICE Reference 代码					*	Q
AC-ROP4	ø10	25x15,5	SS	PH 0,29	2 lame, riaffilabili 2 blades, can be sharpened 2 个刀片, 可重新磨锐	2

2 lame Ø10 | 2 blades Ø10 | 2 个刀片 直径10厘米

## Taglio in teglia | Cutting in pans | 切割托盘

CODICE Reference 代码					*	Q
AC-CLP	14	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened 可重磨钢化不锈钢刀片	3
AC-TRP	13,5	SS	PH	0,12	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened 可重磨钢化不锈钢刀片	3
AC-FR	12	SS	PH	0,15	Lama inox temperato riaffilabile Tempered stainless steel blade, can be sharpened 可拆卸清洗刀片	3

## Mezzaluna | Rocker cutter | Mezzaluna

CODICE Reference 代码					*	Q
AC-MZP	48	SS	PH	0,50	Pizze ø50 cm max, movimento basculante regolabile Pizzas max. ø50 cm, adjustable rocking movement 最大直径50厘米披萨, 可调节倾斜运动	1






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

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

使用方法: 传统式或是螺丝在手柄中央位置的。后者, 刀片已产生倾斜, 从而可以进行简单自然的运动。

: **SERVIRE**  
 : **SERVING**  
 : **服务**

**Paletta triangolare | Triangular pizza-server**  
**| 三角铲**

<b>CODICE</b> Reference 代码						<b>Q</b>
AC-STP15F	19,5x14	SS	PH	•	0,24	4
AC-STP16F	15x12	SS	PH	•	0,20	4
AC-STP10	19,5x15	SS	PH		0,30	4
AC-STP11	15x12	SS	PH		0,24	4







AC-STP15F  
AC-STP16F



AC-STP10  
AC-STP11

**Paletta rettangolare | Rectangular pizza-server**  
**| 方形铲**

<b>CODICE</b> Reference 代码					<b>*</b>	<b>Q</b>
AC-STP20	12x9	SS	PH	0,16	Flessibile Flexible 灵活的	4
AC-STP21	14x10	SS	PH	0,18	Flessibile Flexible 灵活的	4
AC-STP22	25x9	SS	PH	0,23	Flessibile Flexible 灵活的	4
AC-ST2M	11,5x7	SS	PS	0,17	Rigida Rigid 僵硬的	6



AC-STP20



AC-STP21



AC-STP22



AC-ST2M

**LEGENDA | LEGEND | 图例**

 Lunghezza Totale (cm) Total length (cm) 总长度 (厘米)	 Materiale Material 材料	 Materiale manico Handle Material 手柄材质	 Asolata Perforated 开槽	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	 Note caratteristiche Features 属性信息提示	 Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
--	---	---	---	---	--	--



AC-STP28

## Paletta tonda | Round pizza-server | 圆铲

CODICE Reference 代码					
AC-STP28	ø28	AA	PH	0,35	6

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

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

铝制铲，非常轻便、实用，非常适合在烤箱和家用电烤箱中处理披萨饼。直径28厘米，标准尺寸，适用于现成的、冷冻的披萨饼等。



AC-STP81F

## Paletta ovale | Oval pizza-server | 椭圆形铲

CODICE Reference 代码						
AC-STP81F	22x18	SS	PH	•	0,36	4
AC-STP71	21x18	SS	PH		0,50	4



AC-STP71



PPP30

## Paletta per panini | Pizza-server for rolls | 三明治铲

CODICE Reference 代码						
PPP30	29x30	AA	SS	0,80	Per panini For rolls 用于三明治	1

AA Alluminio Anodizzato  
Anodised aluminium  
阳极氧化铝

SS Inox  
Stainless steel  
不锈钢

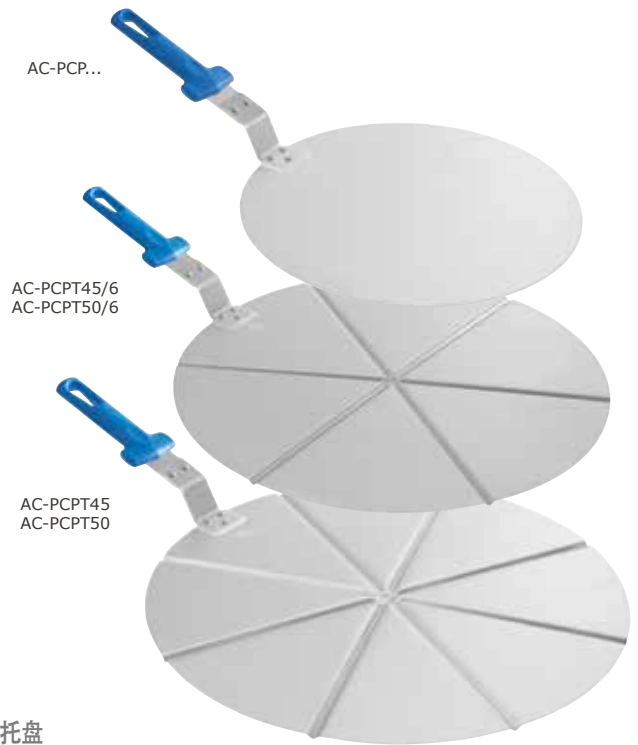
PH Polimero alta resistenza  
Highly-resistant polymer  
高强度聚合物

PS Plastica standard  
Standard plastic  
标准塑料



## Vassoio con manico | Tray with handle | 带把手托盘

CODICE Reference 代码					*	Q
AC-PCP32	ø32	AR	PH	0,48	Liscio Smooth 光滑的	2
AC-PCP37	ø37	AR	PH	0,58	Liscio Smooth 光滑的	2
AC-PCP41	ø41	AR	PH	0,67	Liscio Smooth 光滑的	2
AC-PCPT45/6	ø45	AR	PH	0,79	6 spicchi 6 slices 6片式	2
AC-PCPT45		AR	PH	0,78	8 spicchi 8 slices 8片式	2
AC-PCPT50	ø50	AR	PH	0,93	8 spicchi 8 slices 8片式	2
AC-PCPT50/6		AR	PH	0,92	6 spicchi 6 slices 6片式	2



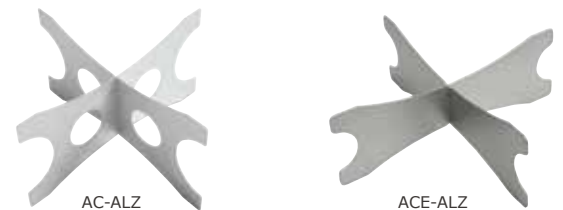
## Vassoio con bordo e piedini | Tray with edge and feet | 带边和脚的托盘

CODICE Reference 代码				*	Q
VP40	ø 45,6 (esterno, external, 外部的) ø 40,6 (interno, internal, 内部的)	AR	0,49	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling 用于减缓冷的却边缘和脚架子	6
VP45	ø 51,2 (esterno, external, 外部的) ø 45,6 (interno, internal, 内部的)	AR	0,58	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling 用于减缓冷的却边缘和脚架子	6
VP50	ø 56,2 (esterno, external, 外部的) ø 50,6 (interno, internal, 内部的)	AR	0,87	Bordo e piedini per rallentare il raffreddamento Edge and feet to slow cooling 用于减缓冷的却边缘和脚架子	6



## Alzata | Bracket | 向上

CODICE Reference 代码				*	Q
AC-ALZ	40x40 x20h	AA	0,49	Alzata in alluminio anodizzato a misura lattina/bicchiere Anodised aluminium bracket sized for can/cup 用于测量罐头/玻璃的阳极氧化铝支架	1
ACE-ALZ	40x40 x14h	AR	0,41	Alzata in alluminio non anodizzato a misura lattina/bicchiere Non-anodised aluminium bracket sized for can/cup 用于测量罐头/玻璃的非阳极氧化铝支架	1



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

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

它让您在餐桌上呈现比萨饼，甚至是巨大号的比萨饼，共享它并优化空间。这样，玻璃杯也可以放在托盘下面。






### LEGENDA | LEGEND | 图例

	Dimensioni utili (cm) Dimensions utiles (cm) 可用尺寸 (厘米)		Materiale Material 材料		Materiale manico Handle Material 手柄材质		Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	*	Note caratteristiche Features 属性信息提示	Q	Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
AA	Alluminio Anodizzato Anodised aluminium 阳极氧化铝	AR	Alluminio non trattato Untreated aluminium 纯铝	PH	Polimero alta resistenza Highly-resistant polymer 高强度聚合物						






Vassoio-tagliere rettangolare forato | Rectangular perforated tray-cutting board | 穿孔方形托盘砧板

CODICE Reference 代码	  	*	Q
VPFR2540	25x40 AR 0,47	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 厘米脚架, 集成手柄	3
VPFR4060	40x60 AR 0,94	Piedini di 1 cm, manici integrati 1 cm feet, integrated handles 1 厘米脚架, 集成手柄	3

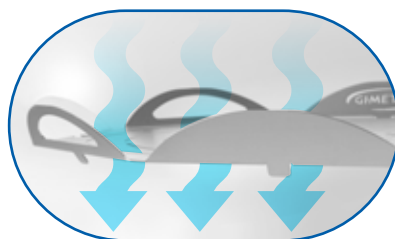


Vassoio-tagliere tondo forato | Round perforated tray-cutting board | 圆形穿孔托盘砧板

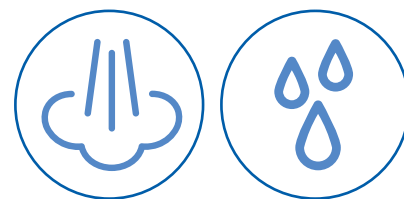
CODICE Reference 代码	  	*	Q
VPFT33	Ø 33 AR 0,44	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 厘米脚架, 集成手柄, 可叠放	3
VPFT41	Ø 41 AR 0,62	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 厘米脚架, 集成手柄, 可叠放	3
VPFT50	Ø 50 AR 0,89	Piedini di 1 cm, manici integrati, impilabile 1 cm feet, integrated handles, stackable 1 厘米脚架, 集成手柄, 可叠放	2




Foratura | Holes | 打孔




Piedini rialzati | Raised feet | 高脚



 Scarico vapore e umidità  
Vapour and moisture discharge  
蒸汽和湿气排放

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

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

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

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

 特殊的脚架和穿孔表面可以排出蒸汽和湿气, 并保持产品的香味不变。


穿孔设计旨在轻松建议切割线, 使分割变得快速和容易。





## STRUMENTI PER ESIBIZIONI E CONSULENZE

## TOOLS FOR SHOWS AND CONSULTANCIES

## 展示和咨询工具






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

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

 专业披萨制作全套旅行套装，全部工具装在一个柔软耐用的手提箱中。这款手提箱体积小巧，得益于铲子的可拆卸和可分割手柄以及小号铲，可以将其放置在大手推车内（可放于86x58x36厘米的刚性手推车上）。披萨铲和小号铲分成3节，可根据需要做成短版铲（两节组装）或长版铲（三节组装）使用。

### Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Azzurra






Valigia del Pizzaiolo kit - Azzurra Line  
专业披萨制作全套旅行套装-Azzurra系列

CODICE Reference 代码					
SET VALIGIA AZZ01	69x50xh8	1	3,43	A-32RF+I-20F	1
SET VALIGIA AZZ02		1	3,43	A-32RF+I-23F	1
SET VALIGIA AZZ03		1	3,43	A-37RF+I-20F	1
SET VALIGIA AZZ04		1	3,43	A-37RF+I-23F	1



### Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Napoletana






Valigia del Pizzaiolo kit - Napoletana Line  
专业披萨制作全套旅行套装-那不勒斯系列

CODICE Reference 代码					
SET VALIGIA NAP01	69x50xh8	1	3,43	AN-32RF+IN-20F	1
SET VALIGIA NAP02		1	3,43	AN-32RF+IN-23F	1
SET VALIGIA NAP03		1	3,43	AN-37RF+IN-20F	1
SET VALIGIA NAP04		1	3,43	AN-37RF+IN-23F	1



### Kit Valigia del Pizzaiolo - Linea Evoluzione

Valigia del Pizzaiolo kit - Evoluzione Line  
专业披萨制作全套旅行套装-Evoluzione系列

CODICE Reference 代码					
SET VALIGIA EVO01	69x50xh8	1	3,43	E-32RF+IE-20F	1
SET VALIGIA EVO02		1	3,43	E-32RF+IE-23F	1
SET VALIGIA EVO03		1	3,43	E-37RF+IE-20F	1
SET VALIGIA EVO04		1	3,43	E-37RF+IE-23F	1



#### LEGENDA | LEGEND | 图例

 Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) 可用尺寸 (厘米)	 Capacità pezzi Capacity pieces 库存	 Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	 Note caratteristiche Features 属性信息提示	 Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
---	---	---	--	--



**86x58x36 cm**  
**Dimensioni trolley**  
 Set closed inside a rigid case  
 手推车尺寸

**Nel prezzo del Set valigia sono compresi:**

- n.1 Custodia
- n.1 Termometro digitale a puntale
- n.1 Termometro digitale a infrarossi
- n.1 Coltello da cucina 20 cm
- n.1 Telo copri-pasta in nylon
- n.1 Cucchiaio in acciaio inox capacità 53gr
- n.1 Coltello
- n.1 Tagliapasta inox lama flessibile
- n.1 Rotella tagliapizza inox ø 10 cm
- n.1 Spatola triangolare inox 10x9 cm
- lavorazione di divisione manici in tre parti
- n.1 Pala da 33 o 36 cm
- n.1 Palettino da 20 o 23 cm

**Travel set price includes:**

- n.1 Case
- n.1 Digital thermometer probe
- n.1 Digital infrared thermometer
- n.1 Kitchen knife 20 cm
- n.1 Cloth cover-dough nylon
- n.1 Stainless steel spoon, capacity 53gr
- n.1 Special stainless steel knife for tray/pan pizza cutting
- n.1 Stainless steel dough-cutter with flexible blade
- n.1 Professional pizza cutter with stainless steel blade ø 10 cm
- n.1 Dough balls spatulas in stainless steel 10x9 cm
- manufacturing process into special 3 pieces handle
- n.1 33 or 36 cm peel head
- n.1 20 or 23 cm small peel

**旅行套装包括:**

- n.1 收纳包
- n.1 数字针式温度计
- n.1 数字红外测温仪
- n.1 20厘米厨师刀
- n.1 尼龙巾
- n.1 不锈钢勺容量53克
- n.1 刀
- n.1 不锈钢柔性刀片切割器
- n.1 不锈钢披萨刀 直径 10厘米
- n.1 不锈钢三角抹刀 10x9厘米
- 三节手柄可组合为
- 33 或 36 厘米铲
- 20 或 23 厘米的小号铲

**Set borsa viaggio | Travel bag set | 旅行包套装**

CODICE Reference 代码			*	Q
SET 32M	104x40	2	0,66	1
SET 50M	116x56	1	0,44	1

Custodia in tessuto robusto.  
 Per pala ø 33/36 cm+palettino  
 Hard-wearing fabric case.  
 For peel ø33/36 cm+small peel  
 坚固的织物外壳。铲子直径33/36厘米+小号铲

Custodia in tessuto robusto.  
 Per pala ø 45/50 cm+palettino  
 Hard-wearing fabric case.  
 For peel ø45/50 cm+small peel  
 坚固的织物外壳。铲子直径45/50厘米+小号铲

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

The price of the SET/32M or 50M includes the case and machining on the handles:  
**it will be necessary to add the price of the desired peel and small peel.**

SET/32M 或 50M 的价格包括外壳和手柄处理: 您将不得不添加铲子的价格和所需的小果皮。



SET...M

**Pochette | Pochette | 手包**

CODICE Reference 代码			*	Q
SET AC-M	30x20	3	0,23	1

Pochette in tessuto per il trasporto di 3 accessori  
 Fabric pouch to carry 3 accessories  
 布料手包, 可携带 3 个配件

SET AC-M



**Pizza in silicone | Silicone Pizza | 硅胶披萨**

CODICE Reference 代码			*	Q
PS33	ø33	0,31		1

Pizza da allenamento, freestyle  
 Training pizza, freestyle  
 练习用披萨, 自由风格





# ESPOSITORI

## DISPLAY UNITS

### 展商

## 🇮🇹 ESPOSITORI

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

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

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

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

Portaprezzi in dotazione.

## 🇬🇧 DISPLAY UNITS

Gi.Metal has studied different displays for the stores, to suit the space that any reseller has available in its locations.

Wall, movable or floor display.

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

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

Price holder supplied.

## 🇨🇳 展商

对于销售点，Gi.Metal 创造了不同的展示方式，以适应每个零售商在其经营场所中可用的空间。墙壁展示，用于小零件的正面和地面展示的设备。墙壁展示 (ES1) 它有一个最大容量为 54 个铲子/小号铲/刷子或 30 + 20 个小零件 (混合)。创新的解决方案，将铲子、小号铲和刷子挂在挂钩上，挂钩交错排成三排，使每件物品独立展示。允许您拾取选定的东西而无需移动其他设备。也可以与其他工具和小零件共享铲子。也提供价签。



ES1

Variante pale/palettini/spazzole.  
Version peels/small peels/brushes.  
各种铲子/小号铲/刷子

ES1

Variante mista: pale e minuteria.  
Mixed version: peels and small items.  
多种混合: 铲子和小零件

### Espositore a muro | EWall-mounted display unit | 墙面展示

CODICE Reference 代码					
ES1	100x60 xh271	54 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes 铲子/小号铲/刷子	47	30+20 pale+referenze minuteria peels+smallwares 铲子+小零件	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | 不含配件

Disponibile KIT ALTEZZA ES1 per esporre pale fino a 180 cm | KIT ALTEZZA ES1 is available to display peels up to 180 cm | ES1 ALTEZZA 套件可用于展示最大 180 厘米的铲子

### Espositore mobile | Movable display | 移动展柜

CODICE Reference 代码					
ES3	96,5x81 xh233	38 pale/palettini/spazzole peels/small peels/ brushes 铲子/小号铲/刷子	21,4	10 referenze minuteria smallwares 小零件	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | 不含配件



ES3



ES2

### Espositore minuteria da terra | Floor display unit for small items | 地面展示小零件

CODICE Reference 代码				
ES2	37x37 xh142	24 referenze minuteria smallwares 小零件	16	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | 不含配件

### Espositore assi pizza in pala | Display for pizza in pala boards | 用于展示披萨放在铲子上

CODICE Reference 代码				
ES4	23x44 xh40,5	6	3,3	1

Accessori non inclusi | Accessories not included | 不含配件



ES4

#### LEGENDA | LEGEND | 图例

Dimensioni utili (cm) Dimensiones útiles (cm) 可用尺寸 (厘米)	Capacità pezzi Capacity pieces 库存	Peso netto (Kg) Net weight (Kg) 净重 (公斤)	Note caratteristiche Features 属性信息提示	Lotto minimo Minimum lot 最少起订数
---	---	---	--	--------------------------------------

Ultima edizione | Ultima edizione | 最新版本

22.11.22