



SQUEEZE DISPENSER



7152 SQUEEZE DISPENSER
TRASPARENTE cl 35

7153 SQUEEZE DISPENSER
ROSSO cl 35

7154 SQUEEZE DISPENSER
GIALLO cl 35

DISPENSER BASE LARGA Conf. 6 pz

1827800 TRASPARENTE cl 70

1827700 TRASPARENTE cl 35

1827600 TRASPARENTE cl 24

1828100 ROSSO cl 70

1828000 ROSSO cl 35

1827900 ROSSO cl 24

1828400 GIALLO cl 70

1828300 GIALLO cl 35

1828200 GIALLO cl 24



COLLEZIONE FRESH VEGETABLES



3221400 ROSSO cl 24

76701 GIALLO cl 24

89 BIANCO cl 95

88 BIANCO cl 70

87 BIANCO cl 35

2778100 BIANCO cl 24



DOSATORI

FOOD SAFETY INNOVATION



NEW **25684** DOSATORE SALSE FIFO
cl 95 Ø cm 7,5 H 28,6 BIANCO

NEW **25683** DOSATORE SALSE FIFO
cl 70 Ø cm 7,5 H 24,6 BIANCO

NEW **25682** DOSATORE SALSE FIFO
cl 45 Ø cm 7 H 20,6 BIANCO



9319 DOSATORE OLIO cl 50

9318 DOSATORE OLIO cl 35



5852 TAPPI SQUEEZE
CONF. 12 PZ



19740 SQUEEZE MINI
DOSATORE
TRASPARENTE
GRADUATO cl 25

19739 SQUEEZE MINI
DOSATORE
TRASPARENTE
GRADUATO cl 15

19738 SQUEEZE MINI
DOSATORE
TRASPARENTE
GRADUATO cl 9



SQUEEZE DISPENSER



3924 DOSATORE SALSA
QUADRATO
POLIPROPILENE CON
COPERCIO E POMPA
lt 2,6 GN 1/6
cm 17,6x16,2 H 19



3935 DOSATORE SALSA
RETTANGOLARE
POLIPROPILENE
CON COPERCIO
E POMPA lt 1,5 GN 1/9
cm 17,6x10,8 H 19



buffet 1 tabletop 1 bar



18013 MINI SQUEEZE
TRASPARENTI
CON TAPPO cl 3
Ø cm 3 H 8,5 SET 4 PZ



15967 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 95

15966 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 70

15965 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 35

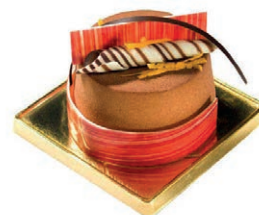
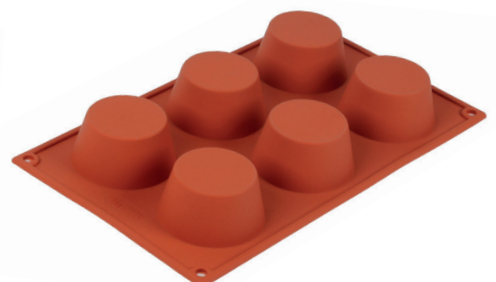
15964 SQUEEZE TRASPARENTE CON TAPPO cl 24



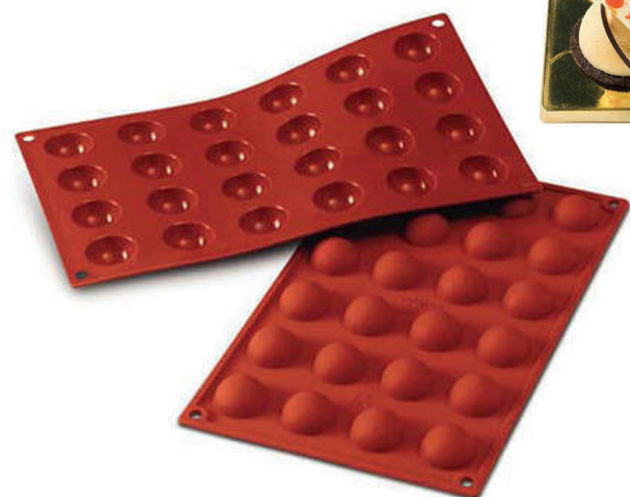
2933100 STAMPO 11 FORME BABÀ
MEDIO Ø cm 4,5 H 4,8



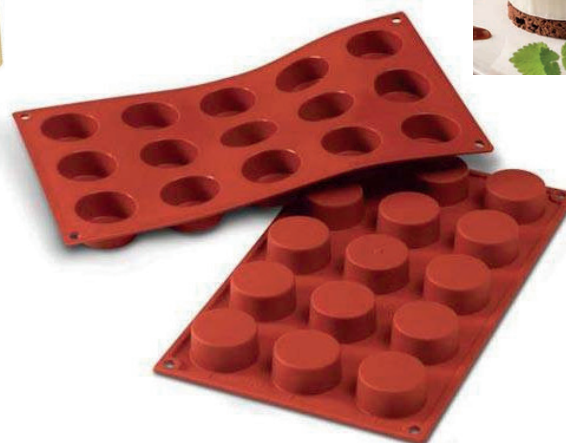
2933300 STAMPO 6 MUFFIN
Ø cm 7 H 3,5



2935000 STAMPO 6 TORTINE
Ø cm 8 H 1,8



17214600 STAMPO 24 SEMISFERE Ø cm 3 H 1,5

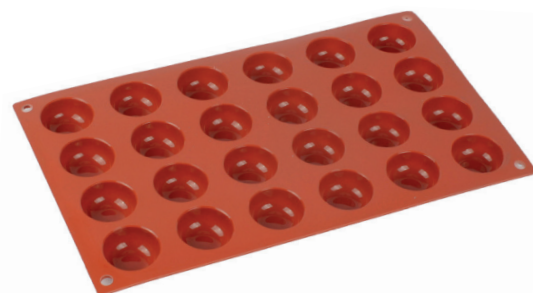
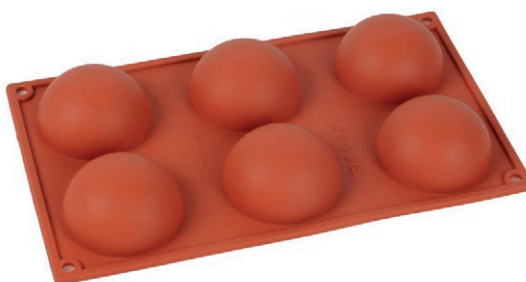


108901 STAMPO 15 CILINDRI Ø cm 4 H 2

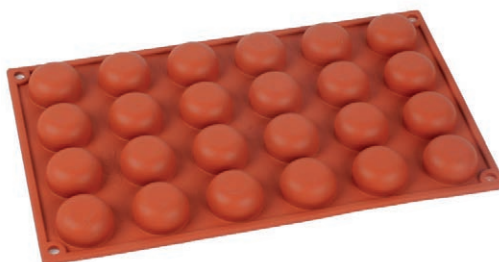




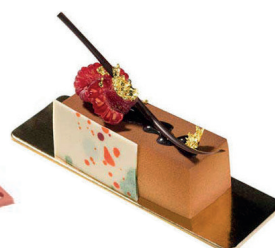
2933600 STAMPO 6 SEMISFERE
Ø cm 7 H 3,5



2933400 STAMPO 24 POMPONNETES
Ø cm 3,4 H 1,6



108905 STAMPO 12 MINI CAKE cm 7,9x2,9 H 3



94001 STAMPO 8 SEMISFERE Ø cm 5 H 2,5



17215200 STAMPO GUGELHOPF Ø cm 7 H 3,6





2933700 STAMPO 8 TARTELLETTE
Ø cm 6 H 1,7



2933200 STAMPO 15 MINI TARTELLETTE
Ø cm 4,5 H 1



STAMPI CIOCCOLATINI

Flessibili ed antiaderenti



128 STAMPO CIOCCOLATINI
N 15 VERTIGO TONDI Ø cm 2,8 H 2



2720400 STAMPO CIOCCOLATINI
NUMERI



920700 STAMPO CIOCCOLATINI
IN SILICONE A FORMA DI CUCCHIAIO



3370600 STAMPO CIOCCOLATINI
ASSORTITI



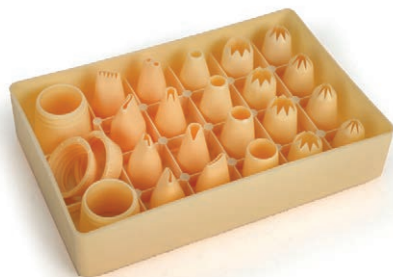
SAC À POCHE STANDARD

■ 3168 cm 65	172900 cm 46
2332400 cm 60	172800 cm 40
2332300 cm 55	172700 cm 34
173000 cm 50	



SAC À POCHE MONOUSO CONF 100 PZ

172500 cm 46
172600 cm 30



2334200 SCATOLA 20 BOCCHETTE ASSORTITE



2334100 SCATOLA 12 BOCCHETTE ASSORTITE LARGHE
2334000 SCATOLA 12 BOCCHETTE ASSORTITE STRETTE



2747900 CONO SUPPORTO
SAC À POCHE cm 23



4029 SET 8 BOCCHETTE ASSORTITE



4031 SET 6 BOCHE CON FORO TONDO



4032 SET 6 BOCHE CON FORO STELLA



174600 BOCCHETTA A SIRINGA INOX mm 9,5



SET 2 BOCCHETTE 1 TONDO 1 STELLA

2333000 mm 12	2332900 mm 8
2333100 mm 10	2332500 mm 6



2333300 SET 6 BOCCHETTE A STELLA INOX



2333200 SET 6 BOCCHETTE TONDE INOX



APS
bucchi 1 tabulop 1 bar



17814 IMBUTO COLATORE
PASTICCERIA INOX
LT 1,9 Ø cm 20 H 34



14137 IMBUTO COLATORE INOX
LT 1,9 CON 3 BOCCHETTE
E SUPPORTO

silikomart
professional



2768 FLACONE DOSATORE ml 250

PEDRINI



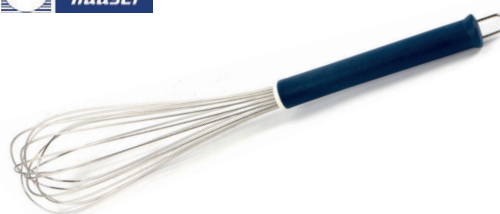
13152600 GRIGLIA RAFFREDDA DOLCI Ø cm 32

PINTI



184600 FRUSTA INOX 18/10 cm 50
184400 FRUSTA INOX 18/10 cm 40
184300 FRUSTA INOX 18/10 cm 35
184200 FRUSTA INOX 18/10 cm 30
184100 FRUSTA INOX 18/10 cm 25

**thermo
hauser**



3128900 FRUSTA MANICO PLASTICA
FIBRA VETRO cm 35
3128800 FRUSTA MANICO PLASTICA
FIBRA VETRO cm 30



MATTARELLO FISSO IN FAGGIO

NEW **22077** cm 70 Ø cm 4
NEW **22076** cm 60 Ø cm 4
NEW **22075** cm 50 Ø cm 4
NEW **22074** cm 40 Ø cm 4
NEW **22073** cm 32 Ø cm 4

MEETING
La natura è di casa



20000700 MATTARELLO LEGNO GIREVOLE cm 50



silikomart
professional

thermo
hauser

silikomart
professional



5606 TAPPETINO FIBRA
DI VETRO 52x31,5



626700 TAPPETINO FIBRA DI VETRO
RIVESTITA DI SILICONE cm 60x40



17187400 TAPPETINO SILICONE
ROSSO cm 40x60

HORECA Pro...
fessional

silikomart
professional

silikomart
professional

thermo
hauser



15968 GUANTO DA FORNO
IN COTONE
(max 200° C)



1763 GUANTO SILICONE
BLU
17187100 GUANTO SILICONE
ROSSO



17218500 GUANTO NERO
SILICONE
(max 300° C)



2748300 COPPIA GUANTI MANOPOLA
TELA BIANCHI

thermo
hauser

thermo
hauser

TOMA youniform



2333800 GUANTI DA FORNO
COTONE 2 PEZZI



2748900 PRESINA FORNO JUTA
cm 20x25



1889 GUANTO
PROFESSIONALE
cm 50x20



1888 FALCO
PROFESSIONALE
cm 23x23

SETACCI

COSMOPLAST



31070900 SETACCIO PLASTICA Ø cm 24



2334300 SETACCIO PLASTICA
ZUCCHERO A VELO Ø cm 18,5



2334400 SETACCIO PLASTIFICATO
PER FARINA Ø cm 30,5

comas



16193 SETACCIO CON 4 RETI
INTERCAMBIABILI Ø cm 26

PINTI



183900 SETACCIO PESCE INOX Ø cm 35
183800 SETACCIO PESCE INOX Ø cm 30

PINTI



183700 SETACCIO PANE INOX Ø cm 35
183600 SETACCIO PANE INOX Ø cm 30

PINTI



183500 SETACCIO FARINA INOX Ø cm 35
183400 SETACCIO FARINA INOX Ø cm 30
183300 SETACCIO FARINA INOX Ø cm 21

PINTI



1668100 SETACCIO VELO INOX Ø cm 35
390700 SETACCIO VELO INOX Ø cm 30
390600 SETACCIO VELO INOX Ø cm 21

HORECA Pro...
professional



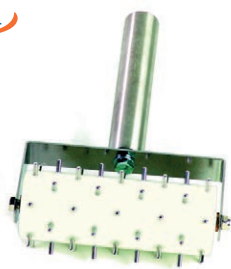
19481 SETACCIO PORTAPANE
LEGNO RETE INOX
Ø cm 18

calder



45201 SETACCIO FARINA LEGNO Ø cm 20
45102 SETACCIO FARINA LEGNO Ø cm 18





932600 BUCASFOGLIA
ACCIAIO INOX



2333700 RULLO BUCASFOGLIA
cm 11,5



2332600 RULLO A LOSANGHE cm 10



1577200 ROTELLA TAGLIA
PASTA Ø 3,5 cm



SPATOLA SILICONE MANICO IN NYLON
RESISTENTE FINO A 260°

10991 cm 35,5
10990 cm 26,5



PENNELLO SETOLE NATURALI DOLCI

2333600 cm 7,5
2333500 cm 6
2333400 cm 4
2334800 cm 2,5



SPATOLA IN SILICONE BLU

2335300 cm 35
2335200 cm 25



SPATOLA IN GOMMA

2335100 cm 45
2335000 cm 35
2334900 cm 25



PENNELLO IN SILICONE

2334600 cm 6
2334500 cm 4



PALETTA ANGOLATA PER TEGLIA

2748000 cm 19x7,5
2748600 cm 11x9



SPATOLA ANGOLATA SOTTILE

2748400 cm 25x3,4
2748500 cm 17x3,5



SPATOLA DRITTA SOTTILE

2748200 cm 22x3,4
2748100 cm 31x3,4

SPATOLE



COLLEZIONE POLYAMID ★



24894 SPATOLA PER IMPASTO
cm 35,5 CON FORO
BIANCA SILICONE
E POLIAMMIDE



NEW **24893** SPATOLA PER IMPASTO
cm 25,5 CON FORO
BIANCA SILICONE
E POLIAMMIDE



COLLEZIONE BLUE ★



18010 SPATOLA
HAMBURGER
FORATA
FLESSIBILE
INOX,
MANICO PP
ANTISCIVOLO
cm 24,5x7,5



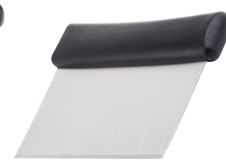
18009 SPATOLA
HAMBURGER
FLESSIBILE
INOX, MANICO
PP ANTISCIVOLO
cm 24,5x7,5



18011 SPATOLA
RETTANGOLARE
FLESSIBILE INOX,
MANICO PP
ANTISCIVOLO
cm 20x7,5



18007 SPATOLA
TRIANGOLARE
FLESSIBILE INOX,
MANICO PP
ANTISCIVOLO
cm 12x10



18008 SPATOLA
TAGLIAIMPASTO
INOX, MANICO PP
ANTISCIVOLO
cm 15,5x8



14058800 SPATOLA LASAGNE cm 15



164700 SPATOLA HAMBURGER cm 26



14058900 SPATOLA SALSA cm 18



448900 SPATOLA CUOCO cm 27



164800 SPATOLA PIZZA cm 10



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10
9713 DRITTA CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 25



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10
9716 PASTICCIERE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 15
9715 PASTICCIERE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 12



SPATOLA IN ACCIAIO INOX 18/10
9717 ANGOLARE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 35
1121 ANGOLARE CON SPESSORE
DECRESCENTE cm 25



9718 SPATOLA HAMBURGER FORATA
CON SPESSORE DECRESCENTE
cm 24



1122 SPATOLA HAMBURGER
CON SPESSORE DECRESCENTE
cm 24



2892000 SPATOLA LASAGNE CON
SPESSORE DECRESCENTE
cm 16



7933 SPATOLA RETTANGOLARE
CON SPESSORE DECRESCENTE
cm 19



1116 SPATOLA TRIANGOLARE
cm 12x10



9721 PALETTA PIZZA
TRIANGOLARE cm 16x12



9712 RASCHIETTO RETTANGOLARE
FLESSIBILE cm 8,5x11



9746 RASCHIETTO RETTANGOLARE
FLESSIBILE cm 7,5x15



9720 PALETTA PIZZA cm 14x13,8



1577000 ROTELLA TAGLIA
PIZZA Ø cm 6



1577100 ROTELLA TAGLIA
PIZZA Ø cm 10



1118 PINZA PER TEGLIE



2333900 RASCHIETTI PLASTICA
3 PEZZI



2332700 SPATOLA ACCIAIO
TAGLIA IMPASTO cm 12x12



2748800 CUCCHIAIO PIATTO
MESCOLATORE cm 40
2748700 CUCCHIAIO PIATTO
MESCOLATORE cm 30



931400 SPATOLA TRIANGOLARE INOX cm 12
931300 SPATOLA TRIANGOLARE INOX cm 10



932800 SPATOLA TRIANGOLARE
LAMA INOX cm 10



931600 PALETTA RETTANGOLARE
INOX cm 10x15
931500 PALETTA RETTANGOLARE
INOX cm 9x12



932700 SPATOLA RETTANGOLARE
INOX cm 12x8



932000 PALETTA TRIANGOLARE INOX cm 15x20
932100 PALETTA TRIANGOLARE INOX cm 12x16



933000 SPATOLA ANTIURTO



16340 SPATOLA FLESSIBILE
cm 12 PLASTICA

16339 SPATOLA FLESSIBILE
cm 10 PLASTICA



233 CUCCHIAIO INOX cm 32 gr 53
(contiene l'esatta quantità di pomodoro
che serve per farcire una pizza)



933900 FORBICI PER PIZZA
ACCIAIO INOX



16214 ROTELLA PIZZA
INOX Ø cm 10



931900 ROTELLA PIZZA PROFESSIONAL
Ø cm 10



287700 ROTELLA PIZZA
ECONOMICA Ø cm 10



932900 TAGLIAPASTA
ANTIURTO



339600 TAGLIAPASTA
LAMA INOX cm 15x7,5



19853 TAGLIAPASTA LAMA INOX
FLESSIBILE LAMA cm 20x8



338600 PINZA TEGLIE
ACCIAIO INOX





786700 SPAZZOLA PULIZIA FORNO
ORIENTABILE SETOLE
FIBRA NATURALE cm 20x6
H 11 CON MANICO cm 120



287400 SPAZZOLA PULIZIA FORNO
ORIENTABILE SETOLE OTTONE
cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 150

858100 SPAZZOLA PULIZIA FORNO
ORIENTABILE SETOLE OTTONE
cm 20x6 H 11 CON MANICO cm 120



23866 SPAZZOLA GRANDE PULIZIA
FORNO ORIENTABILE SETOLE
OTTONE cm 27x6,5 H 10,5
(comprensiva di raschietto)
CON MANICO cm 150



2470300 RICAMBIO SPAZZOLA PER
FORNO FIBRA NATURALE
cm 20x6 H 7 (ricambio per
cod. 786700)



678900 RICAMBIO SPAZZOLA
PER FORNO OTTONE
cm 20x6 H 7 (ricambio
per cod. 287400 e 858100)



23867 RICAMBIO SPAZZOLA
PER FORNO OTTONE
cm 27x6,5 H 7 (ricambio
per cod. 23866)



11247 SPAZZOLA PER FORNI ELETTRICI
SETOLE IN OTTONE 20x6 H 6 cm
MANICO cm 120



11250 RICAMBIO SPAZZOLA
PER FORNI ELETTRICI
OTTONE cm 20x6 H 6
(ricambio per cod. 11247)



2913900 SPAZZOLA PER GRIGLIA IN
ACCIAIO CON RASCHIETTO
cm 15x4x5



2914000 ALARE SUPPORTO CEPPI
cm 47,5x29x21



3357000 PALETTA
PATATINE FRITTE



588000 BORSA TERMICA CON PARETI RIGIDE
E ZIP 5 CARTONI cm 33 38x38 H 24 cm



2914500 BORSA TERMICA A ZAINO CON PARETI RIGIDE
E ZIP 10 CARTONI DA 33 CM 36x36 H 40 cm



1426900 BORSA TERMICA MORBIDA
ALTO ISOLAMENTO 5 CARTONI
cm 33 36x36 H 17 cm



858400 BORSA TERMICA MORBIDA
ALTO ISOLAMENTO
cm 63x42 H 19 per 2 CARTONI
da cm 60x40 H 3



234 DISTANZIATORI PER CARTONI
PIZZA cm 3x3 CONF. 250 PZ



786600 APPENDI PALA A MURO
IN ALLUMINIO
cm 17,5x9 H 9

ILSA®



NEW **24484** OLIERA PIZZA INOX
cl 75 CON DOSATORE
SALVAGOCCIA
NEW **24483** OLIERA PIZZA INOX
cl 50 CON DOSATORE
SALVAGOCCIA



4026 OLIERA ACCIAIO
INOX LT 1



909600 APPENDI PALE cm 25x35 H 175
(per pale da 150 cm).
Attrezzatura in fotografia non inclusa

Supporto fronte singolo per 2 pale, 1 palettino e 1 spazzola. Struttura in acciaio inox, supporti in alluminio anodizzato, base in marmo. Solido e pratico, permette di avere tutti gli attrezzi a disposizione accanto al forno.

COLLEZIONE EVOLUZIONE

Pale per pizza in alluminio S.H.A.



- 16338** PALA PIZZA ASOLATA RETTANGOLARE
ALLUMINIO S.H.A. cm 36 MANICO cm 150
- 11246** PALA PIZZA ASOLATA RETTANGOLARE
ALLUMINIO S.H.A. cm 33 MANICO cm 150

Evolution ridefinisce gli standard unendo tecnologia e progresso ad un design unico, caratterizzato dall'inconfondibile colore avio dei dettagli.

LA NUOVA FORATURA

Dopo approfonditi analisi e test, gli ingegneri Gi.Metal hanno progettato e brevettato una nuova ed esclusiva foratura; un disegno 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.

COLLEZIONE WOODTECH

Pale per pizza in alluminio



- 22595** PALA PIZZA RETTANGOLARE
ASOLATA cm 36 MANICO cm 150
- 22594** PALA PIZZA RETTANGOLARE
ASOLATA cm 33 MANICO cm 150

WoodTech è la pala per pizza in alluminio con aspetti funzionali migliori rispetto alle pale in legno. Ridefinisce completamente il concetto della tradizionale pala in legno, superando i limiti stessi associati all'utilizzo di questo materiale.

La pala forata WoodTech è stata progettata per rispondere alle esigenze dei pizzaioli legati al valore della tradizione con l'obiettivo di offrire loro un prodotto più performante, in grado di ottimizzare i tempi di lavoro.

La testa forata in alluminio, leggera e flessibile, garantisce una maggiore scorrevolezza, con bassissimo coefficiente di attrito.

L'anodizzazione neutra della testa rende la superficie uniforme e la protegge dall'ossidazione.

Il manico in alluminio con trattamento W.E.S. - Wood Effect Sublimation - presenta una verniciatura sublimata che rievoca l'effetto del legno rovere.

I 3 iconici rivetti Gi.Metal si presentano di colore nero, in armonia con la cromia del manico, e assicurano una giunzione testa manico sicura e inamovibile.

COLLEZIONE AZZURRA

Pale per pizza in alluminio



Adatta
ai forni
elettrici

- 11245** PALA PIZZA RETTANGOLARE
ASOLATA cm 36 MANICO cm 60
- 11244** PALA PIZZA RETTANGOLARE
ASOLATA cm 33 MANICO cm 60



Per piccoli
fornetti
e forni
elettrici

- 11243** PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA
Ø cm 33 MANICO cm 30


786900 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 36 MANICO cm 150

787000 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 33 MANICO cm 150

1724200 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 50 MANICO cm 120

919100 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 45 MANICO cm 120

786400 PALA PIZZA RETTANGOLARE ASOLATA cm 41 MANICO cm 120

14259 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 50 MANICO cm 150

14258 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 36 MANICO cm 150

7576 PALA PIZZA ALLUMINIO TONDA FORATA Ø cm 33 MANICO cm 150

555300 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 45 MANICO cm 150

338500 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 36 MANICO cm 150

679100 PALA PIZZA RETTANGOLARE cm 33 MANICO cm 150

INFORNARE O SFORNARE?

Le pale sono pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Hanno forme e misure diverse per adattarsi alle diverse varianti di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro. 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.

RETTANGOLARE O ROTONDA?

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.

DIVERSE MISURE

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.

ALLUMINIO ANODIZZATO

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

FORATA O PIENA?

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.

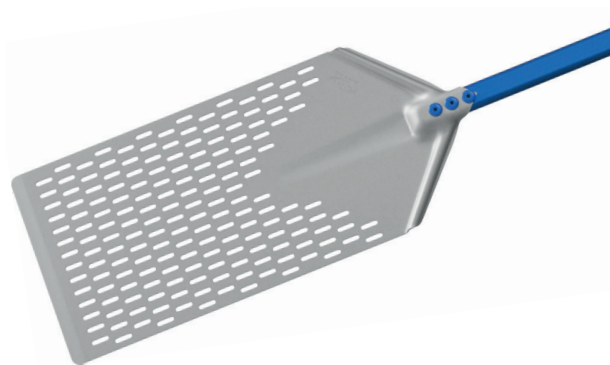


COLLEZIONE AZZURRA

Pale per pizza in alluminio



19793 PALA PIZZA A METRO IN ALLUMINIO ANODIZZATO
PERFORATA cm 40x60 MANICO cm 60



11024 PALA PINSA ROMANA ASOLATA
cm 40x23 MANICO cm 60



837300 PALA PIZZA RETTANGOLARE
cm 40x60 MANICO cm 120

837200 PALA PIZZA RETTANGOLARE
cm 30x80 MANICO cm 120



11026 ASSE/PALA PIZZA
ASOLATA CON
MANIGLIA cm 40x70



COLLEZIONE ALICE

Pale per pizza in alluminio



679200 PALA PIZZA cm 36 MANICO cm 150

679300 PALA PIZZA cm 33 MANICO cm 150



COLLEZIONE AMICA

Palettini per pizza in acciaio inox



2889900 PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 26 MANICO cm 150

2889800 PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 23 MANICO cm 150

2889700 PALETTINO PIZZA INOX TONDO Ø cm 17 MANICO cm 150



287300 PALETTINO PIZZA TONDO
Ø cm 20 MANICO cm 150



2890100 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 23 MANICO cm 150
287200 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 20 MANICO cm 150
2890000 PALETTINO PIZZA FORATO Ø cm 17 MANICO cm 150



16343 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO
TONDO FORATO Ø cm 50 CON MANICI
16342 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO
TONDO FORATO Ø cm 41 CON MANICI



19804 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO RETTANGOLARE
FORATO cm 40x60 CON MANICI
19802 VASSOIO-TAGLIERE ALLUMINIO RETTANGOLARE
FORATO cm 25x40 CON MANICI

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.



16341 VASSOIO ALLUMINIO LISCIO
TONDO Ø cm 41 CON MANICO
933200 VASSOIO ALLUMINIO LISCIO
TONDO Ø cm 37 CON MANICO



1656400 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 40
2940500 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 35,5
51402 RETINA PIZZA IN ALLUMINIO Ø cm 33



931100 PALETTA OVALE
ASOLATA INOX cm 22x18

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 retine GiMetal fa sì che la pizza non si attacchi. Caratteristiche: maglia schiacciata, superficie piatta, bordo senza giunzione.