EURO 2024|25

LILLY ITALIA CODROIPO



CATALOGO PRODOTTI

ATTREZZATURE PER PIZZERIE
PIZZA EQUIPMENTS



DITTA ARTIGIANA DAL 1982
CRAFTHAND COMPANY SINCE 1982

ATTREZZATURE PER PIZZERIE, GASTRONOMIE E FAST FOOD

EQUIPMENT FOR PIZZERIA, GASTRONOMY AND FAST FOOD

LILLY CODROIPO, azienda oggi leader nella costruzione di attrezzature minute per pizzerie, gastronomie e fast-food è stata fondata 39 anni fa dal genio e dall'entusiasmo del Signor Renato Margarit.

Friulano di origine ha saputo cogliere le necessità dei professionisti del settore e grazie alla sua dedizione e costante passione in anni di duro lavoro ha creato la miglior gamma di prodotti per le pizzerie. Nel 2014 ha lasciato in eredità ai suoi figli la gestione dell'azienda. L'azienda dal passato conserva la tradizione e l'esperienza, dal presente trae dinamismo.

Da sempre l'azienda utilizza per la costruzione dei suoi prodotti le migliori materie prime di qualità e sottopone i prodotti a trattamenti e lavorazioni, che garantiscono la massima sicurezza ed igiene, nell' intento di ovviare ai problemi di chi opera quotidianamente nel settore.

Il lavoro artigiano, la produzione totalmente **MADE IN ITALY** e la serietà commerciale adottate dalla **LILLY CODROIPO** hanno da sempre permesso una continua affermazione dell' azienda sul mercato anche a livello mondiale.

Ringraziandovi se già avete acquistato i nostri prodotti o se vorrete essere i nostri prossimi clienti, Vi presentiamo ora la nostra completa gamma di prodotti.

LILLY CODROIPO, *today leading company in the production of small tools for pizzeria, gastronomy and fast-food, was started 39 years ago by Renato Margarit's genie and enthusiasm.*

Aborigine from Friuli, he was able to understand the needs of the sectorial professionalists and thanks to his devotion and constant passion, during many working years he created the best range of products for pizzerias. In 2014 he bequeathed the management of the company to his sons.

The company conserves tradition and experience from the past, associated to the dynamism of the present. For the construction of its products, the company has always been using best quality materials, and submitted its products to treatments that assure the highest level of security and hygiene, with the intention to obvide the problems that the sectorial operators have to face every day.

The artisan working process, the totally ***MADE IN ITALY*** *production and the commercial seriousness used by* ***LILLY CODROIPO*** *have always allowed a constant affermation of the company even on a worldwide scale.*

Thanking you if you have already purchased our products, or if you would like to be our next customers, we now introduce you to our complete product range.

CATALOGO 2024|25

sostituisce tutti i precedenti

INDICE

2024|25 CATALOGUE

replaces all the previous

INDEX

L'AZIENDA
THE COMPANY 3

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
GENERAL SALES CONDITION 5

ESPOSITORI
EXHIBITORS 6

PALE PER INFORNARE*
PEELS FOR PUTTING INTO THE OVEN 11

PALE PER CUOCERE E SFORNARE*
PEELS FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN 39

ATTREZZI PER GESTIRE IL FORNO E PULIRE*
OVEN HANDLING AND CLEANING TOOLS 49

SUPPORTI PER ATTREZZATURE
EQUIPMENT HANGERS 61

PREPARARE LA PIZZA
PIZZA PREPARATION UTENSILS 71

CUOCERE LA PIZZA
PIZZA COOKING 79

SERVIIRE LA PIZZA
PIZZA SERVING 89

PRODOTTI PER CONSEGNE A DOMICILIO
DELIVERY PRODUCTS 102

KIT SOLUZIONI COMPLETE
COMPLETE SOLUTIONS KIT 109

ATTREZZATURE PER PANIFICI
BAKERY EQUIPMENT 125

RICAMBI
SPARE PARTS 128

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
GENERAL SALES CONDITION

PREGHIAMO LA GENTILE CLIENTELA DI PRENDERE VISIONE DELLE CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA CHE ANDIAMO AD ELENCARE:

1. Nella compilazione dei vostri ordini vi preghiamo di riportare codici e riferimenti del presente catalogo e per quanto possibile di rispettare le quantità da ordinare riportate nella colonna "pezzi per confezione".
* 2. È possibile ordinare pale ed attrezzi con **altezze su misura**, previa verifica e conferma fattibilità del produttore; verrà applicato un sovrapprezzo del 10% sul prezzo di listino (indicare sempre l'**altezza totale** dell'articolo richiesto).
3. I prezzi riportati sono espressi in Euro e si intendono I.V.A. esclusa.
4. I prodotti sono venduti franco fabbrica - Ex-Works Codroipo.
5. L'ordine minimo per fatturazione è di Euro 300,00.
6. Servizi extra richiesti (certificati, imballi, confezionamento, servizio priority, ecc.) verranno addebitati al costo.
7. I dati tecnici, contenuti nel presente catalogo sono indicativi e potrebbero subire delle modifiche senza preavviso alcuno.
8. Alla consegna del materiale sarà cura dell'acquirente controllarlo. Eventuali anomalie o difetti visibili vanno comunicati in forma scritta, entro 8 giorni dal ricevimento.
9. I prezzi indicati potrebbero subire delle variazioni, senza preavviso alcuno.
10. Lilly Codroipo s.r.l. non risponde per danni causati da un uso improprio degli attrezzi.
11. La merce non pagata rimane di proprietà della Lilly Codroipo s.r.l.
12. L'utilizzo del logo e delle immagini dei prodotti contenuti in questo catalogo sono utilizzabili a scopi pubblicitari e divulgativi solo previa autorizzazione scritta di Lilly Codroipo s.r.l.

LILLY CODROIPO s.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente catalogo, riservandosi di apportare ai prodotti o al catalogo le modifiche che riterrà più opportune. LILLY CODROIPO s.r.l. rende noto che tutte le misure qui riportate sono indicative e come i dettagli tecnici possono subire delle modifiche senza preavviso alcuno. LILLY CODROIPO s.r.l. declina ogni responsabilità per danni causati da un uso improprio degli attrezzi da lei prodotti.

WE KINDLY ASK OUR KIND CUSTOMERS TO TAKE A VISION OF THE GENERAL SALES CONDITIONS THAT ARE LISTED HEREUNDER:

1. *When filling in your orders, please refer to the codes and references of this catalogue and respect as far as possible the quantities to be ordered shown in the "pieces per package" column.*
* 2. *It is possible to order peels and tools with **custom heights**, previous check and confirmation of the manufacturer's practicability; a 10% extra charge will be applied on the price list (always indicate the **total height** of the required item).*
3. *The listed prices are expressed in Euro and are understood to be VAT exclusive.*
4. *The product are sold with Ex-Works Codroipo terms.*
5. *The minimum order for billingis 300,00 Euro.*
6. *Required extra services (certificates, on custom packaging, priority service, etc.) will be charged at cost.*
7. *The technical data contained in this catalogue are indicative and may be subject to change without any prior notice.*
8. *Upon delivery of the material, it will be responsibility of the buyer to check it. Any anomalies or visible defects must be reported in written form, within 8 days of receipt.*
9. *The indicated prices may be subject to change, without any prior notice.*
10. *Lilly Codroipo s.r.l. is not liable for damages caused by improper use of the equipment.*
11. *The unpaid goods remain the property of Lilly Codroipo s.r.l.*
12. *The use of the logo and images of the products contained in this catalog may only be used for advertising and dissemination purposes with the prior written authorization of Lilly Codroipo s.r.l.*

LILLY CODROIPO s.r.l. declines all responsibility for eventual inaccuracies contained in this catalogue, reserving the right to make any changes it deems appropriate to the products or catalogue. LILLY CODROIPO s.r.l. informs that all the sizes herein are indicative and that, as well as the technical details, they can be modified without any prior notice. LILLY CODROIPO s.r.l. declines all responsibility for damages caused by improper use of the equipment it produces.







ESPOSITORE EASY
EXHIBITOR

INCLUDE I SEGUENTI ARTICOLI
FOLLOWING ARTICLES INCLUDED

2024E	Espositore Easy	pz/pcs 1
4	Supporto 3 posti	pz/pcs 1
5/1	Supporto in legno 3 posti	pz/pcs 1
186/1/F	Paletta LIONE 33 cm	pz/pcs 2
98/36	Pala MASTROPIZZA 36 cm	pz/pcs 2
95/34	Pala BELLINI 34 cm	pz/pcs 2
1024/36	Pala SOLE MIO 36 cm	pz/pcs 2
1026/33	Pala ITALIA 3D 33 cm	pz/pcs 2
1026/36	Pala ITALIA 3D 36 cm	pz/pcs 2
1028/325/L	Pala ARENA 32,5 cm	pz/pcs 1
1028/350/XL	Pala ARENA 35 cm	pz/pcs 1
183/1	Paletta VENEZIA Ø 20 cm	pz/pcs 2
183/3F	Paletta FIRENZE Ø 22 cm	pz/pcs 2
90/20	Pala CODROIPO Ø 20 cm	pz/pcs 2
90/22	Pala CODROIPO Ø 22 cm	pz/pcs 2
80/20/M	Pala OLIMPIA 20 cm	pz/pcs 1
80/23/L	Pala OLIMPIA 23 cm	pz/pcs 1
80/27/L	Pala OLIMPIA 27 cm	pz/pcs 1
82/20/L	Pala OLIMPIA 20 cm titanio	pz/pcs 1
82/23/L	Pala OLIMPIA 23 cm titanio	pz/pcs 1
258/1	Spazzola AMALFI	pz/pcs 2
257/2	Spazzola VENEZIA	pz/pcs 2
105	Spazz. ottone girevole 17x5,5 cm	pz/pcs 2
102	Ricambio spazz. ottone 17x5,5 cm	pz/pcs 6
1112/40	Pala MODENA 40x60 cm	pz/pcs 1
216/40	Pala ROMA forata 40x80 cm	pz/pcs 2
210/40	Pala ROMA legno 40x100 cm	pz/pcs 2
142/16	Raschietto 16 cm	pz/pcs 3
162/12	Spatola 12 cm	pz/pcs 3
150/0	Rot. tagliapizza 10 cm curva smont.	pz/pcs 3
150/3	Rot. tagliapizza 11 cm antiaderente	pz/pcs 3
136/1	Cucchiaione tondo	pz/pcs 3
230	Oliera Napoletana 0,75 L	pz/pcs 3
126	Alare in ghisa	pz/pcs 2

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
2024E	235 x 80 x 43	50,00	1

ESPOSITORE

DE LUXE

EXHIBITOR



INCLUDE I SEGUENTI ARTICOLI
FOLLOWING ARTICLES INCLUDED

2024D	Espositore Deluxe	pz/pcs 1	**82/20/L**	Pala OLIMPIA 20 cm titanio	pz/pcs 1
4	Supporto 3 posti	pz/pcs 1	**82/23/M**	Pala OLIMPIA 23 cm titanio	pz/pcs 1
5/1	Supporto in legno 3 posti	pz/pcs 1	**82/27/M**	Pala OLIMPIA 27 cm titanio	pz/pcs 1
6	Supporto 7 posti MILANO	pz/pcs 1	**84/20**	Pala CUORE Ø 20 cm titanio	pz/pcs 1
1026/33	Pala ITALIA 3D 33 cm	pz/pcs 2	**84/26**	Pala CUOREØ 26 cm titanio	pz/pcs 1
1026/36	Pala ITALIA 3D 36 cm	pz/pcs 2	**12/4**	Supporto inox parete 4 ganci	pz/pcs 2
1026/40	Pala ITALIA 3D 40 cm	pz/pcs 1	**16/5**	Supporto inox parete 5 posti	pz/pcs 2
1026/45	Pala ITALIA 3D 45 cm	pz/pcs 1	**7**	Supporto legno parete	pz/pcs 2
1026/50	Pala ITALIA 3D 50 cm	pz/pcs 1	**8**	Supporto legno parete 3 post	pz/pcs 2
1024/33	Pala SOLE MIO 33 cm	pz/pcs 1	**228**	Oliera Napoletana 0,25 L	pz/pcs 2
1024/36	Pala SOLE MIO 36 cm	pz/pcs 1	**229**	Oliera Napoletana 0,50 L	pz/pcs 2
1024/40	Pala SOLE MIO 40 cm	pz/pcs 1	**231**	Oliera Napoletana 1 L	pz/pcs 2
1028/300/M	Pala ARENA 30 cm	pz/pcs 1	**135/28**	Cucchiaio pizzaiolo 28 cm	pz/pcs 3
1028/325/M	Pala ARENA 32,5 cm	pz/pcs 1	**135/38**	Cucchiaio pizzaiolo 38 cm	pz/pcs 3
1028/350/L	Pala ARENA 35 cm	pz/pcs 1	**133**	Mestolo 90 g	pz/pcs 2
1028/410/L	Pala ARENA 41 cm	pz/pcs 1	**133/1**	Mestolo 220 g	pz/pcs 2
95/33	Pala BELLINI 33 cm	pz/pcs 2	**136**	Cucchiaione	pz/pcs 2
95/34	Pala BELLINI 34 cm	pz/pcs 2	**136/1**	Cucchiaione tondo	pz/pcs 2
95/36	Pala BELLINI 36 cm	pz/pcs 2	**170**	Bucasfoglia	pz/pcs 2
97/33	Pala MASTROPIZZA 33 cm	pz/pcs 2	**151**	Paletta 9x12 cm	pz/pcs 3
186	Paletta PARIGI 33 cm	pz/pcs 2	**151/1**	Paletta 10x15 cm	pz/pcs 3
186F	Paletta LIONE	pz/pcs 2	**150/1**	Rotella tagliapizza 10 cm curva	pz/pcs 4
1112/36	Pala MODENA 36x60 cm	pz/pcs 1	**150/2**	Rot. tagliapizza 9 cm antiaderente	pz/pcs 4
1126/40	Pala MODENA forata 40x80 cm	pz/pcs 1	**150/3**	Rot. tagliapizza 11 cm antiaderente	pz/pcs 4
212/36	Pala ROMA 36x60 cm	pz/pcs 1	**149**	Tronchetto tagliapizza	pz/pcs 3
216/40	Pala ROMA forata 40x80 cm	pz/pcs 1	**141**	Raschietto 12 cm flessibile	pz/pcs 6
100	Spazzolone ottone 17x5,5 cm	pz/pcs 2	**142/12**	Raschietto 12 cm	pz/pcs 3
102	Ricambio spazz. ottone 17x5,5 cm	pz/pcs 6	**142/16**	Raschietto 16 cm	pz/pcs 3
103	Ricambio spazz. ottone 22x7 cm	pz/pcs 2	**162/10**	Spatola 10 cm	pz/pcs 3
105	Spazz. ottone girevole 17x5,5 cm	pz/pcs 2	**162/12**	Spatola 12 cm	pz/pcs 3
110	Spazz. fibra naturale 22x7 cm	pz/pcs 2	**164/10**	Spatola flessibile temperata 10 cm	pz/pcs 3
112	Ricambio spazz. fibra nat. 22x7 cm	pz/pcs 2	**164/12**	Spatola flessibile temperata 12 cm	pz/pcs 3
258	Spazzola AMALFI	pz/pcs 2	**262**	Spazzola inox	pz/pcs 3
257/2	Spazzola VENEZIA	pz/pcs 2	**148**	Coltello pizzaiolo	pz/pcs 3
183	Paletta VENEZIA Ø 20 cm	pz/pcs 2	**260**	Raschietto 9 cm	pz/pcs 2
183/2F	Paletta FIRENZE Ø 22 cm	pz/pcs 2	**260/2**	Conf. 6 pz lama ricambio raschietto	pz/pcs 2
90/18	Pala CODROIPO Ø 18 cm	pz/pcs 1	**251**	Scopetta Moplen	pz/pcs 3
90/20	Pala CODROIPO Ø 20 cm	pz/pcs 1	**246**	Pennello 6cm	pz/pcs 6
90/22	Pala CODROIPO Ø 22 cm	pz/pcs 1	**171**	Mattarello polietilene Ø 3 cm	pz/pcs 2
90/24	Pala CODROIPO Ø 24 cm	pz/pcs 1	**171/3**	Mattarello inox Ø 3 cm	pz/pcs 2
92/18	Pala CODROIPO forata Ø 18 cm	pz/pcs 1	**190/25**	Pinza per teglia 25 cm	pz/pcs 2
92/20	Pala CODROIPO forata Ø 20 cm	pz/pcs 1	**190/50**	Pinza per teglia 50 cm	pz/pcs 2
92/22	Pala CODROIPO forata Ø 22 cm	pz/pcs 1	**129/75**	Gancio bucapizza	pz/pcs 1
92/24	Pala CODROIPO forata Ø 24 cm	pz/pcs 1	**750/35**	Borsa termica tessuto	pz/pcs 1
80/20/M	Pala OLIMPIA 20 cm	pz/pcs 1	**700/33**	Conf. 1000 pz distanziatore	pz/pcs 1
80/23/L	Pala OLIMPIA 23 cm	pz/pcs 1	**126**	Alare in ghisa	pz/pcs 1
80/27/L	Pala OLIMPIA 27 cm	pz/pcs 1			

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
2024D	250 x 118 x 50	85,00	1

PALE PER INFORNARE

PEELS FOR PUTTING INTO THE OVEN



Le pale per infornare fanno parte degli strumenti fondamentali per il lavoro del pizzaiolo.

Una gamma completa con le tradizionali pale in legno, le moderne e leggere pale in lega di alluminio, tutte disponibili in vari modelli e dimensioni.

Tutti i modelli sono studiati e realizzati con cura ed attenzione nei loro dettagli, per garantirne buona qualità ed efficienza nell'utilizzo, senza trascurarne la piacevole estetica.

Pale per infornare la pizza al piatto, la pizza maxi ideale per l'asporto, la speciale pizza al metro, la pinsa romana e quelle pensate appositamente per la movimentazione di teglie.

Scoprite tra la gamma la pala che più si adatta alle vostre necessità di pizzaiolo.

The peels for putting into the oven are one of the most important tools for a pizza maker.

A complete range with traditional wooden peels and with modern, lightweight aluminium alloy peels, all available in various models and sizes.

All models are designed and manufactured with care and attention to detail, to ensure good quality and efficient use, without neglecting the pleasant aesthetics.

Baking peels for flatbread pizza, maxi pizza ideal for take-away, special Meter-pizza, roman pinsa, and those specially designed for the handling of pans.

Discover the peel that best suits your needs, among the range.



NOVITÀ

Questo modello, coperto da brevetto, unisce il design con le migliori caratteristiche che una pala possa avere.

NEW

This model, covered by patent, combines design with the best features that a peel can have.

DISPONIBILE IN 5 LUNGHEZZE

AVAILABLE IN 5 LENGHTS

XS (80cm)
S (100cm)
M (135cm)
L (150cm)
XL (180cm)



3D

RESISTENTE DURABLE

ERGONOMICA ERGONOMIC

LEGGERA LIGHT

NUOVA IMPUGNATURA PERSONALIZZABILE NEW CUSTOMIZABLE HANDLE

PALA FORATA, LEGGERA, ERGONOMICA, LEGA ALLUMINIO, OSSIDAZIONE DURA

ARENA

PEEL PERFORATED, LIGHT, ERGONOMIC, ALUMINIUM ALLOY, HARD COATENING

		Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
ESEMPIO TAGLIA M M-SIZE EXAMPLE	1028/300/M	27-30	135 x **30** x 8	0,68	1
	1028/325/M	30-33	135 x **32,5** x 8	0,75	1
	1028/350/M	32-35	135 x **35** x 8	0,83	1
	1028/410/M	35-41	135 x **41** x 8	0,96	1



3D SYSTEM

Attrito ridotto grazie alla speciale sagomatura della superficie della pala.

3D SYSTEM

Reduced friction thanks to the special shaping of the blade surface.

LEGGERA

Risulta una pala leggera e maneggevole. Lo speciale design della pala, con rialzi verticali sulla superfice del piatto, riduce l'attrito permettendo una maggiore scorrevolezza della pizza. La foratura consente di scaricare la farina in eccesso.

LIGHT

Light and easy to handle peel. The special design of the peel with vertical ridges on the plate's surface reduces friction, allowing the pizza to flow more smoothly. The perforation allows for the discharge of excess flour.

PALA
FORATA, LEGGERA, LEGA ALLUMINIO, OSSIDAZIONE DURA

ITALIA 3D

PEEL
PERFORATED, LIGHT, ALUMINIUM ALLOY, HARD COATENING

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1026/33	30-33	170 x **33** x 3	0,84	1
1026/36	33-36	170 x **36** x 3	0,92	1
1026/40	36-40	170 x **40** x 3	1,01	1
1026/45	40-45	170 x **45** x 3	1,37	1
1026/50	45-50	170 x **50** x 3	1,60	1



EDIZIONE "DORATA"

Per celebrare il decimo anniversario di questo best-seller.

"GOLDEN" EDITION

Celebrating the 10th anniversary of this best-seller.

PALA
FORATA, LEGGERA, LEGA ALLUMINIO, OSSIDAZIONE DURA

ITALIA 3D "GOLD"

PEEL
PERFORATED, LIGHT, ALUMINIUM ALLOY, HARD COATENING

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1026/33G	30-33	170 x **33** x 3	0,84	1
1026/36G	33-36	170 x **36** x 3	0,92	1
1026/40G	36-40	170 x **40** x 3	1,01	1



ROBUSTA

Lo spessore e la qualità dei materiali utilizzati rendono il prodotto resistente e duraturo. La foratura sul piatto della pala consente di scaricare la farina in eccesso.

ROBUST

The thickness and quality of the materials used, make the product strong and durable. The perforation on the peel's plate allows the discharge of excess flour.

PALA FORATA, LEGA ALLUMINIO, OSSIDAZIONE DURA

SOLE MIO

PEEL PERFORATED, ALUMINIUM ALLOY, HARD COATENING

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1024/33	30-33	170 x **33** x 3	0,98	1
1024/36	33-36	170 x **36** x 3	1,11	1
1024/40	36-40	170 x **40** x 3	1,23	1
1024/45	40-45	170 x **45** x 3	1,41	1
1024/50	45-50	170 x **50** x 3	1,58	1



ROBUSTA

Caratterizzata da un'elevata robustezza. Lo spessore e la qualità dei materiali utilizzati rendono il prodotto resistente e duraturo.

ROBUST

Characterised by a high degree of robustness. The thickness and quality of the materials used, make the product strong and durable.

PALA LEGA ALLUMINIO, OSSIDAZIONE DURA

ORCHIDEA

PEEL ALUMINIUM ALLOY, HARD COATENING

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1022/31	27-31	170 x **31** x 3	0,99	1
1022/33	31-33	170 x **33** x 3	1,05	1
1022/36	33-36	170 x **36** x 3	1,15	1
1022/40	36-40	170 x **40** x 3	1,24	1
1022/45	40-45	170 x **45** x 3	1,47	1
1022/50	45-50	170 x **50** x 3	1,59	1



PALA LEGA ALLUMINIO, MANICO RINFORZATO

ORCHIDEA

PEEL ALUMINIUM ALLOY, REINFORCED

ROBUSTA PER PIZZA MAXI

ROBUST FOR MAXI-PIZZA

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1022/55	**50-55**	170 x **55** x 3	1,95	1
1022/60	**55-60**	170 x **60** x 3	2,13	1



PALA LEGA ALLUMINIO, MANICO INOX

ORCHIDEA

PEEL ALUMINIUM ALLOY, STAINLESS STEEL HANDLE

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1010/33	**30-33**	170 x **33** x 3	1,14	1
1010/36	**33-36**	170 x **36** x 3	1,26	1



PALA ASOLATA, LEGA ALLUMINIO

BELLINI

PEEL SLOTTED, ALUMINIUM ALLOY

LEGGERA
MULTIUSO
ASOLATA

LIGHT
MULTIPURPOSE
SLOTTED

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
95/33	30-33	170 x **33** x 3	0,84	1
95/34	30-34	170 x **34** x 3	0,88	1
95/36	34-36	170 x **36** x 3	0,95	1



PALA FORATA, LEGA ALLUMINIO

MARGHERITA 5 SENSI

PEEL PERFORATED, ALUMINIUM ALLOY

LEGGERA E FLESSIBILE

LIGHT AND FLEXIBLE

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
93/33	30-33	**135** x **33** x 3	0,73	1
93/36	33-36	**135** x **36** x 3	0,83	1
93/40	36-40	**135** x **40** x 3	0,89	1
94/33	30-33	**170** x **33** x 3	0,83	1
94/36	33-36	**170** x **36** x 3	0,94	1
94/40	36-40	**170** x **40** x 3	0,98	1



PALA LEGA ALLUMINIO

MASTROPIZZA

PEEL ALUMINIUM ALLOY

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
97/31	27-31	135 x 31 x 3	0,74	1
97/33	31-33	135 x 33 x 3	0,76	1
97/36	33-36	135 x 36 x 3	0,85	1
97/40	36-40	135 x 40 x 3	0,93	1
98/31	27-31	170 x 31 x 3	0,83	1
98/33	31-33	170 x 33 x 3	0,85	1
98/36	33-36	170 x 36 x 3	0,95	1
98/40	36-40	170 x 40 x 3	1,03	1





PALA ROTONDA, FORATA, LEGA ALLUMINIO

VESUVIO

PEEL ROUND, PERFORATED, ALUMINIUM ALLOY

IDEALE PER FORNI A TUNNEL

IDEAL FOR TUNNEL OVENS

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
184/90	30-33	90 x 33 x 3	0,71	1
184/135	30-33	135 x 33 x 3	0,86	1
184/170	30-33	170 x 33 x 3	0,96	1
185/90	40-50	90 x 50 x 3	1,23	1
185/135	40-50	135 x 50 x 3	1,35	1
185/170	40-50	170 x 50 x 3	1,45	1



PALETTA LEGA ALLUMINIO

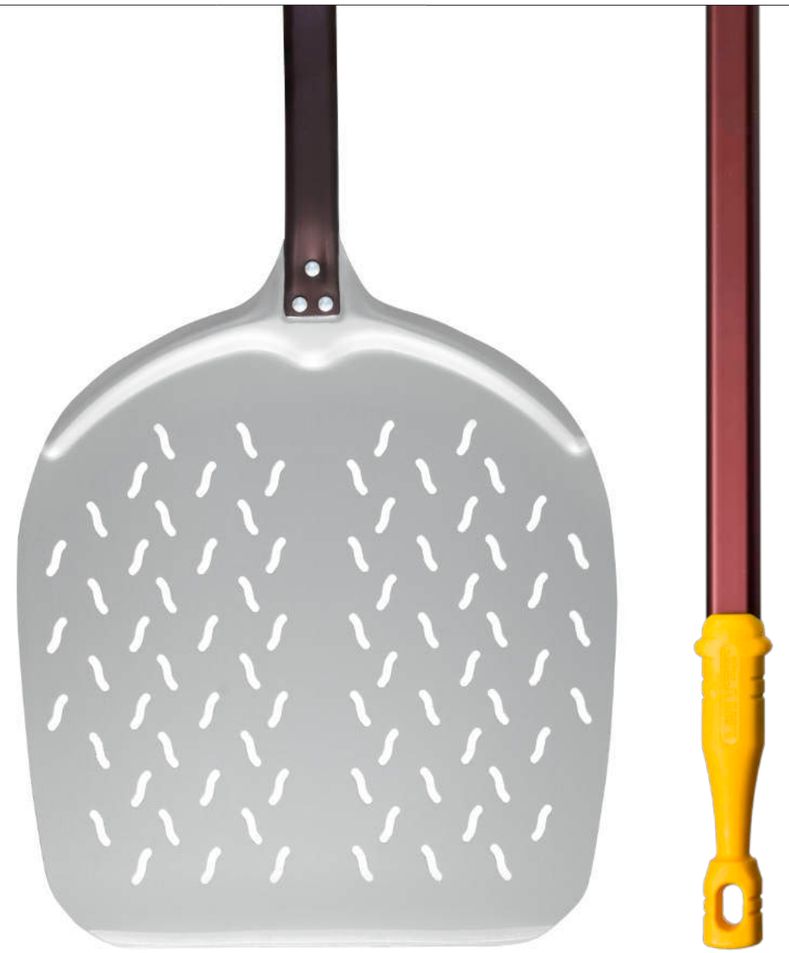
PARIGI

LITTLE PEEL ALUMINIUM ALLOY

PER USO DOMESTICO, SNACK BAR, RISTORAZIONE VELOCE. IDEALE PER PICCOLI FORNI

FOR HOUSEHOLD USE, SNACK BAR, FAST FOOD RESTAURANTS. IDEAL FOR SMALL OVENS

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
186	30-33	**70** x 33 x 3	0,54	1
186/1	30-33	**90** x 33 x 3	0,60	1
186/2	30-33	**135** x 33 x 3	0,73	1
186/3	30-33	**150** x 33 x 3	0,77	1



PALETTA FORATA, LEGA ALLUMINIO

LIONE

LITTLE PEEL PERFORATED, ALUMINIUM ALLOY

NOVITÀ

NEW

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
186F	30-33	**70** x 33 x 3	0,51	1
186/1F	30-33	**90** x 33 x 3	0,57	1
186/2F	30-33	**135** x 33 x 3	0,70	1
186/3F	30-33	**150** x 33 x 3	0,74	1



PALA MULTIUSO ROTONDA, LEGA ALLUMINIO

CANADA

MULTIPURPOSE PEEL ROUND, ALUMINIUM ALLOY

IDEALE PER FORNI A TUNNEL

IDEAL FOR TUNNEL OVENS

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
182/33	**30-33**	135 x **33** x 3	0,65	1
182/40	**36-40**	135 x **40** x 3	0,99	1



PALA MANICO INOX

LILLY

PEEL STAINLESS STEEL HANDLE

PALA INOX
STAINLESS STEEL PEEL

PALA IN LEGA ALLUMINIO
ALUMINIUM ALLOY PEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
28/33	**30-33**	170 x 33 x 3	1,33	6
31/33	**30-33**	170 x 33 x 3	0,87	6

PER MOVIMENTAZIONE TEGLIE

TO MOVE BAKING PANS



PALETTA LEGA ALLUMINIO

EXPORT

LITTLE PEEL ALUMINIUM ALLOY

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
96/90	**90** x 22 x 3	0,47	1
96/135	**135** x 22 x 3	0,61	1





RINFORZATA PER MOVIMENTAZIONE TEGLIE

REINFORCED TO MOVE BAKING PANS

PALA PER TEGLIE

LEGA ALLUMINIO, 22X40 cm, RINFORZATA

PEEL FOR PANS

ALUMIMIUM ALLOY, 22X40 cm, REINFORCED

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
99	170 x 22 x 3	1,01	1



PER "PINSA" ROMANA

FOR ROMAN "PINSA"

PALA PER PINSA

LEGA ALLUMINIO, 22X40 cm, FORATA

PINSA PEEL

ALUMIMIUM ALLOY, 22X40 cm, PERFORATED

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
99/2	170 x 22 x 3	0,79	1



LEGGERA FORATA

La speciale asolatura permette di scaricare la farina in eccesso e rende la pala molto leggera.

LIGHT PERFORATED

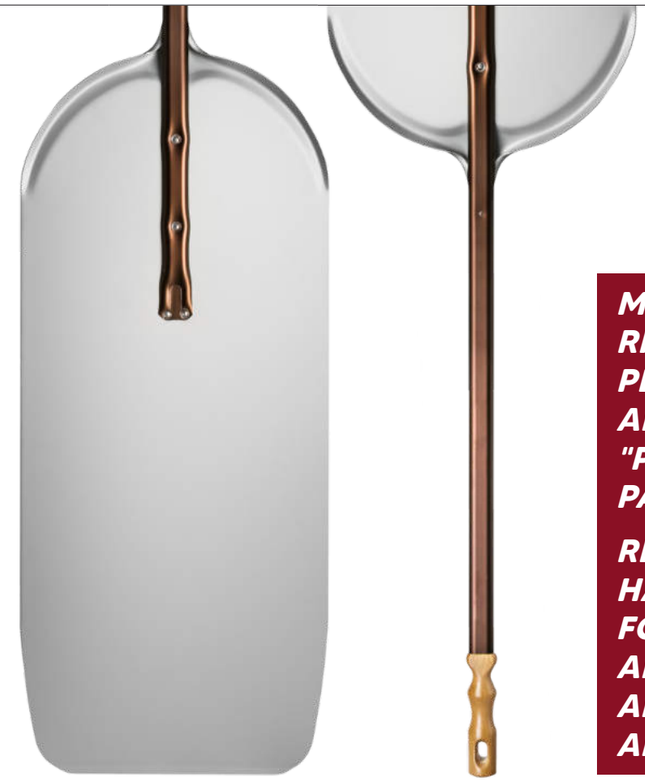
The special slot allows excess flour to be discharged and makes the peel very light.

PALA PER PIZZA AL METRO FORATA
RINFORZATA, LEGA ALLUMINIO

MODENA

PERFORATED PEEL FOR PUTTING BY-THE-METRE PIZZA INTO THE OVEN REINFORCED, ALUMINIUM ALLOY

		Dimensioni pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LUNGHEZZA PALA **60** cm PEEL LENGHT **60** cm	1124/33	33x60	170 x **33** x 3	1,20	1
	1124/36	36x60	170 x **36** x 3	1,28	1
	1124/40	40x60	170 x **40** x 3	1,36	1
	1124/45	45x60	170 x **45** x 3	1,47	1
LUNGHEZZA PALA **80** cm PEEL LENGHT **80** cm	1126/36	36x80	170 x **36** x 3	1,50	1
	1126/40	40x80	170 x **40** x 3	1,58	1
	1126/45	45x80	170 x **45** x 3	1,75	1
LUNGHEZZA PALA **100** cm PEEL LENGHT **100** cm	1128/40	40x100	170 x **40** x 3	1,77	1



MANICO RINFORZATO PER "PIZZA AL METRO" E "PIZZA ALLA PALA"

REINFORCED HANDLE FOR "PIZZA AL METRO" AND "PIZZA ALLA PALA"

PALA PER PIZZA AL METRO
RINFORZATA, LEGA ALLUMINIO

MODENA

PEEL FOR PUTTING BY-THE-METRE PIZZA INTO THE OVEN
REINFORCED, ALUMINIUM ALLOY

		Dimensioni pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LUNGHEZZA PALA **60** cm PEEL LENGHT **60** cm	1112/33	33x60	170 x **33** x 3	1,52	1
	1112/36	36x60	170 x **36** x 3	1,63	1
	1112/40	40x60	170 x **40** x 3	1,69	1
	1112/45	45x60	170 x **45** x 3	1,85	1
LUNGHEZZA PALA **80** cm PEEL LENGHT **80** cm	1118/36	36x80	170 x **36** x 3	1,97	1
	1118/40	40x80	170 x **40** x 3	2,06	1
	1118/45	45x80	170 x **45** x 3	2,22	1
LUNGHEZZA PALA **100** cm PEEL LENGHT **100** cm	1119/40	40x100	170 x **40** x 3	2,50	1



MANICO RINFORZATO PER "PIZZA AL METRO" E "PIZZA ALLA PALA"

REINFORCED HANDLE FOR "PIZZA AL METRO" AND "PIZZA ALLA PALA"

PALA IN LEGNO PER PIZZA AL METRO

RINFORZATA, MANICO ALLUMINIO

WOODEN PEEL FOR PUTTING BY-THE-METRE PIZZA INTO THE OVEN

REINFORCED, ALUMINIUM HANDLE

		Dimensioni pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LUNGHEZZA PALA **80** cm PEEL LENGHT **80** cm	1173/36	**36x80**	170 x **36** x 3	1,73	1
	1173/40	**40x80**	170 x **40** x 3	1,83	1
LUNGHEZZA PALA **100** cm PEEL LENGHT **100** cm	1176/36	**36x100**	170 x **36** x 3	2,11	1
	1176/40	**40x100**	170 x **40** x 3	2,21	1

PALA PER PIZZA AL METRO

ALLUMINIO

ROMA

PEEL FOR PUTTING BY-THE-METRE PIZZA INTO THE OVEN

ALUMINIUM



PER PIZZA ALLA PALA

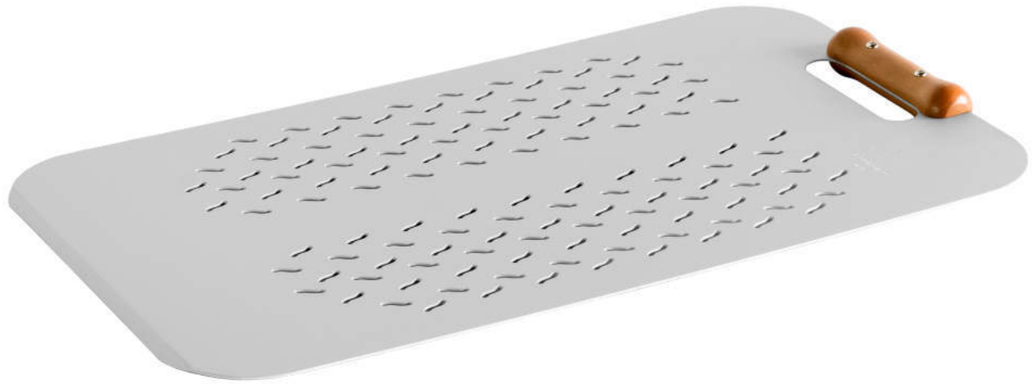
La fresatura nella punta agevola la salita della pizza mentre i bordi laterali , leggermente rialzati, evitano la caduta della pizza.

FOR PIZZA ALLA PALA

The milling at the top makes it easier for the pizza to rise, while the slightly raised side edges prevent the pizza from falling.

		Dimensioni pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LUNGHEZZA PALA **60** cm PEEL LENGHT **60** cm	212/26	**33x60**	66 x **26** x 3	0,75	1
	212/33	**36x60**	66 x **33** x 3	0,94	1
	212/36	**40x60**	66 x **36** x 3	1,02	1
	212/40	**45x60**	66 x **40** x 3	1,46	1
LUNGHEZZA PALA **80** cm PEEL LENGHT **80** cm	213/33	**33x80**	86 x **33** x 3	1,52	1
	213/36	**36x80**	86 x **36** x 3	1,68	1
	213/40	**40x80**	86 x **40** x 3	1,85	1
LUNGHEZZA PALA **100** cm PEEL LENGHT **100** cm	214/33	**33x100**	106 x **33** x 3	1,70	1
	214/36	**36x100**	106 x **36** x 3	2,05	1
	214/40	**40x100**	106 x **40** x 3	2,18	1







PER PIZZA ALLA PALA

La speciale asolatura permette di scaricare la farina in eccesso.I bordi laterali leggermente rialzati rendono la pala stabile ed evitano la caduta della pizza.

FOR PIZZA ALLA PALA

The special slot allows the excess flour to be discharged. The slightly raised side edges make the board stable and prevent the pizza from falling.

L'IMPUGNATURA IN LEGNO EVITA LE SCOTTATURE
THE WOOD HANDLE PREVENTS BURNS

PALA PER PIZZA AL METRO
ALLUMINIO, FORATA

ROMA

PEEL FOR PUTTING BY-THE-METRE PIZZA INTO THE OVEN
ALUMINIUM, PERFORATED

		Dimensioni pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LUNGHEZZA PALA **60** cm PEEL LENGHT **60** cm	215/33	**33x60**	66 x **33** x 3	0,88	1
	215/36	**36x60**	66 x **36** x 3	0,97	1
	215/40	**40x60**	66 x **40** x 3	1,05	1
LUNGHEZZA PALA **80** cm PEEL LENGHT **80** cm	216/33	**33x80**	86 x **33** x 3	1,11	1
	216/36	**36x80**	86 x **36** x 3	1,21	1
	216/40	**40x80**	86 x **40** x 3	1,32	1
LUNGHEZZA PALA **100** cm PEEL LENGHT **100** cm	217/33	**33x100**	106 x **33** x 3	1,72	1
	217/36	**36x100**	106 x **36** x 3	1,90	1
	217/40	**40x100**	106 x **40** x 3	2,14	1

PALA PER PIZZA AL METRO
LEGNO MULTISTRATO
ROMA
PEEL FOR PUTTING BY-THE-METRE PIZZA INTO THE OVEN
MULTILAYER WOOD



PER PIZZA ALLA PALA
FOR PIZZA ALLA PALA

		Dimensioni pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LUNGHEZZA PALA **80** cm PEEL LENGHT **80** cm	209/22	22x80	80 x **22** x 0,7	0,88	1
	209/33	33x80	80 x **33** x 0,7	1,34	1
	209/36	36x80	80 x **36** x 0,7	1,47	1
	209/40	40x80	80 x **40** x 0,7	1,51	1
LUNGHEZZA PALA **100** cm PEEL LENGHT **100** cm	210/33	33x100	100 x **33** x 0,7	1,63	1
	210/36	36x100	100 x **36** x 0,7	1,73	1
	210/40	40x100	100 x **40** x 0,7	1,97	1



PALA IN LEGNO MULTISTRATO
MULTILAYER WOODEN PEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
201/33	30-33	170 x **33** x 3	1,11	1
201/36	33-36	170 x **36** x 3	1,29	1
201/40	36-40	170 x **40** x 3	1,50	1



TRADIZIONE NAPOLETANA
NEAPOLETAN TRADITION

PALA ROTONDA IN LEGNO MULTISTRATO
MULTILAYER WOODEN ROUND PEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
206/33	30-33	170 x **33** x 3	1,13	1
206/40	33-40	17 0 x **40** x 3	1,22	1
206/45	40-45	170 x **45** x 3	1,82	1

PALE PER CUOCERE E SFORNARE

PEELS FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN



Le pale per cuocere e sfornare fanno parte degli strumenti fondamentali per il lavoro del pizzaiolo. Indispensabili per girare, movimentare e sfornare la pizza.

Una gamma completa con diversi modelli professionali e per uso casalingo, disponibili in versione forata o piena. I materiali utilizzati sono di alta qualità come l'acciao inox AISI 304 e il titanio.

Scoprite tra la gamma la pala che più si adatta alle vostre necessità.

Taking out of the oven and baking peels are essential for the pizza maker's work. Indispensible for turning, moving and taking out pizzas.

A complete range with several professional and household use models, available in perforated or solid versions. The materials are of high quality such as AISI 304 stainless steel and titanium.

Discover the peel that best suits your needs, among the range.

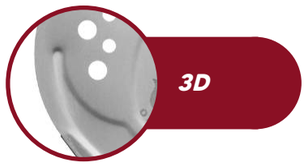


OLIMPIA

PALA PER CUOCERE E SFORNARE
FORATA, INOX

OLIMPIA

PEEL FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN
PERFORATED, STAINLESS STEEL



3D



DOUBLE FACE



RESISTENTE THOUGH

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
80/20/M	26-35	**135** x **20** x 4	0,72	6
80/23/M	30-42	**135** x **23** x 4	0,77	6
80/27/M	40-55	**135** x **27** x 4	0,87	6
80/20/L	26-35	**170** x **20** x 4	0,85	6
80/23/L	30-42	**170** x **23** x 4	0,90	6
80/27/L	40-55	**170** x **27** x 4	1,00	6



OLIMPIA

PALA PER CUOCERE E SFORNARE
FORATA, TITANIO

OLIMPIA

PEEL FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN
PERFORATED, TITANIUM



SALDATA WELDED



LEGGERA LIGHT



NUOVE IMPUGNATURE PERSONALIZZABILI NEW CUSTOMIZABLE HANDLES

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
82/20/M	26-35	**135** x **20** x 4	0,52	6
82/23/ M	30-42	**135** x **23** x 4	0,62	6
82/27/M	40-55	**135** x **27** x 4	0,57	6
82/20/L	26-35	**170** x **20** x 4	0,67	6
82/23/L	30-42	**170** x **23** x 4	0,65	6
82/27/L	40-55	**170** x **27** x 4	0,75	6



PALA PER CUOCERE E SFORNARE
INOX

CODROIPO

PEEL FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN
STAINLESS STEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
90/16	20-30	170 x **16** x 3	0,76	6
90/18	22-32	170 x **18** x 3	0,82	6
90/20	27-35	170 x **20** x 3	0,85	6
90/22	30-40	170 x **22** x 3	0,88	6
90/24	32-45	170 x **24** x 3	0,94	6
90/26	38-52	170 x **26** x 3	0,98	6
90/30	42-60	170 x **30** x 3	1,21	6
90/33	45-65	170 x **33** x 3	1,33	6



PALA PER CUOCERE E SFORNARE
FORATA, INOX

CODROIPO

PEEL FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN
PERFORATED, STAINLESS STEEL

EFFICACE

Durante la fase di movimentazione della pizza, l'attrito tra pasta e fori permette di asportare l'eccesso di farina.

EFFICIENT

During the handling of the pizza, the friction between the dough and the holes allows to remove excess flour.

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
92/18	22-32	170 x **18** x 3	0,81	6
92/20	27-35	170 x **20** x 3	0,82	6
92/22	30-40	170 x **22** x 3	0,87	6
92/24	32-45	170 x **24** x 3	0,92	6
92/26	38-52	170 x **26** x 3	0,97	6



PALA PER CUOCERE E SFORNARE
FORATA, IN TITANIO

CUORE

PEEL FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN
PERFORATED, TITANIUM

LEGGERISSIMA
Lo speciale stampaggio e sagomatura del tubo ha un duplice vantaggio. Permette alla pizza di salire facilmente sul tubo, nella parte inferiore invece crea minor contatto con il refrattario, evitando quindi lo sfregamento.

VERY LIGHT
The special moulding and shaping of the tube has a double advantage. It allows the pizza to easily climb up the tube, while it creates less contact with the refractory at the bottom, thus avoiding rubbing.

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
84/20	27-35	170 x **20** x 4	0,60	1
84/26	38-52	170 x **26** x 4	0,79	1



PALA PER CUOCERE E SFORNARE
FORATA, INOX

CUORE

PEEL FOR BAKING AND TAKING OUT OF THE OVEN
PERFORATED, STAINLESS STEEL

FORMA OTTIMIZZATA
Lo specifico design del piatto, consente di raggiungere e movimentare agevolmente tutte le pizze nel forno quando queste sono posizionate molto vicine tra loro.

OPTIMIZED SHAPE
The specific design of the plate makes it easy to reach and move all the pizzas in the oven even when they are placed very close together.

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
88/20	27-35	170 x **20** x 4	0,86	6
88/26	38-52	170 x **26** x 4	1,00	6



PALA PER CUOCERE
E SFORNARE
INOX

CUORE

PEEL FOR BAKING AND
TAKING OUT OF THE OVEN
STAINLESS STEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
87/20	27-35	170 x **20** x 4	0,88	6
87/26	38-52	170 x **26** x 4	1,02	6



PALETTA PER
CUOCERE E SFORNARE
INOX

VENEZIA

LITTLE PEEL FOR BAKING AND
TAKING OUT OF THE OVEN
STAINLESS STEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
183	27-35	**70** x **20** x 3	0,44	6
183/1	27-35	**90** x **20** x 3	0,50	6
183/2	27-35	**135** x **20** x 3	0,64	6
183/3	27-35	**150** x **20** x 3	0,70	6
183/4	38-52	**90** x **26** x 3	0,66	6
183/5	38-52	**135** x **26** x 3	0,79	6

PER USO DOMESTICO, SNACK BAR, RISTORAZIONE VELOCE

IDEALE PER PICCOLI FORNI

FOR HOUSEHOLD USE, SNACK BAR, FAST FOOD RESTAURANTS.

IDEAL FOR SMALL OVENS



PALETTA PER
CUOCERE E SFORNARE
PERFORATA, INOX

FIRENZE

LITTLE PEEL FOR BAKING AND
TAKING OUT OF THE OVEN
PERFORATED, STAINLESS STEEL

	Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
183F	27-35	**70** x **22** x 3	0,41	6
183/1F	27-35	**90** x **22** x 3	0,47	6
183/2F	27-35	**135** x **22** x 3	0,61	6
183/3F	30-40	**150** x **22** x 3	0,67	6
183/4F	38-52	**90** x **26** x 3	0,63	6
183/5F	38-52	**135** x **26** x 3	0,76	6

NOVITÀ
NEW

ATTREZZI PER GESTIRE IL FORNO E PER PULIRE

OVEN HANDLING AND CLEANING TOOLS



Una buona cottura della pizza è uno dei i segreti per ottenere una pizza di qualità, per questo un forno pulito e dotato di accessori giusti vi supporterà nella realizzazione della pizza perfetta.

La nostra gamma offre prodotti per la cura e la pulizia di tutte le tipologie di forni, piastre e griglie. Spazzoloni per pulire i piani cottura, nonchè alari ed accessori per il fuoco.

Scoprite tra la gamma gli accessori più giusti per la cura e la pulizia del vostro forno.

A proper pizza cooking is one of the secrets to obtain a quality pizza, so a clean oven equipped with the right accessories will help you make perfect pizzas.

Our range offers products for the care and cleaning of all types of ovens, plates and grills. Brushes for cleaning the cooking surfaces, as well as andirons and fire accessories.

Discover the right accessories for the care and cleaning of your oven among the range .

SUGGERITI PER FORNI A LEGNA O A GAS
SUGGESTED FOR WOOD OR GAS OVENS



SPAZZOLONE OTTONE 5,5x17 cm
BRASS BRUSH 5,5x17 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
100	170 x 5,5 x 8	0,87	6



SPAZZOLONE OTTONE GIREVOLE
SWIVEL BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
105	170 x 17 x 8	0,94	6



SPAZZOLONE OTTONE 22x7 cm
BRASS BRUSH 22x7 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
111	170 x 22 x 8	1,10	4



SPAZZOLONE OTTONE 22x7 cm CON ATTACCO INOX Ø 3 cm
BRASS BRUSH 22x7 cm WITH STAINLESS STEEL CONNECTION FOR HANDLE Ø 3 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
104	8 x 22 x 20	0,63	2



RICAMBIO PER SPAZZOLONE OTTONE
REPLACEMENT BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
102	7 x **17** x **5,5**	0,22	6



RICAMBIO PER SPAZZOLONE OTTONE
REPLACEMENT BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
103	7 x **22** x **7**	0,43	6

SPAZZOLA OTTONE 5,5x17 cm CON RASCHIETTO INOX
VENEZIA
BRASS BRUSH 5,5x17 cm WITH STAINLESS STEEL SCRAPER

PER USO DOMESTICO, SNACK BAR, RISTORAZIONE VELOCE

FOR HOUSEHOLD USE, SNACK BARS, FAST FOOD RESTAURANTS

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
257	**70** x 15 x 8	0,47	1
257/1	**90** x 15 x 8	0,54	1
257/2	**135** x 15 x 8	0,69	1
257/3	**150** x 15 x 8	0,75	1



RICAMBIO SPAZZOLA OTTONE VENEZIA
REPLACEMENT BRASS BRUSH VENEZIA

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
257/4	**5,5** x **15** x 5,5	0,20	6

SUGGERITI PER FORNI A LEGNA O A GAS
SUGGESTED FOR WOOD OR GAS OVENS



SPAZZOLONE OTTONE MEZZALUNA
HALF-MOON BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
106	170 x 15 x 10	0,94	2



SPAZZOLONE OTTONE MEZZALUNA
CON ATTACCO INOX Ø 3 cm
HALF-MOON BRASS BRUSH WITH
STAINLESS STEEL CONNECTION Ø 3 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
106/2	9 x 15 x 22	0,43	2



RICAMBIO SPAZZOLONE OTTONE MEZZALUNA
REPLACEMENT HALF-MOON BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
106/1	8 x 15 x 10	0,29	6

PER FORNI A LEGNA
FOR WOOD OVENS



RASCHIETTO INOX
STAINLESS STEEL SCRAPER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
117	170 x 22 x 5	0,78	6



TIRABRACE INOX
STAINLESS STEEL EMBERS PULLER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
118	170 x 7 x 4	0,75	6



PALA PER BRACI INOX
STAINLESS STEEL EMBERS PEEL

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
120	170 x 18 x 4	1,09	1



ALARE SEPARATORE 90 cm
SEPARATOR WINGLET 90 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
124	6 x 90 x 10	5,08	1



ALARE POGGIA LEGNA IN GHISA (CAVALLETTO)
CAST IRON WOOD SUPPORT WINGLET

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
126	16 x 40 x 12	3,57	1

SUGGERITI PER FORNI ELETTRICI
SUGGESTED FOR ELECTRIC OVENS



SPAZZOLONE IN FIBRA NATURALE 22x7 cm
BRUSH IN NATURAL FIBRE 22x7 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
110	170 x 22 x 8	0,99	4



SPAZZOLONE IN FIBRA NATURALE 22x7 cm GIREVOLE
SWIVEL NATURAL FIBRE BRUSH 22x7 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
115	170 x 22 x 9	1,04	6



SPAZZOLONE IN FIBRA NATURALE 22x7 cm CON ATTACCO INOX Ø 3 cm
NATURAL FIBRE BRUSH 22x7 cm WITH STAINLESS STEEL CONNECTION Ø 3 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
114	8 x 22 x 20	0,54	2

RICAMBIO PER SPAZZOLONE FIBRA NATURALE
REPLACEMENT FOR NATURAL FIBRE BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
112	7 x 22 x 7	0,32	6

SPAZZOLA FIBRA NATURALE 15x5,5 cm
CON RASCHIETTO INOX

AMALFI

NATURAL FIBRE BRUSH 15x5,5 cm WITH
STAINLESS STEEL SCRAPER



PER USO DOMESTICO, SNACK BAR, RISTORAZIONE VELOCE

FOR HOUSEHOLD USE, SNACK BARS, FAST FOOD RESTAURANTS

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
258	**70** x 15 x 8	0,41	1
258/1	**90** x 15 x 8	0,48	1
258/2	**135** x 15 x 8	0,61	1
258/3	**150** x 15 x 8	0,66	1



RICAMBIO PER SPAZZOLA
FIBRA NATURALE AMALFI

REPLACEMENT FOR NATURAL
FIBRE BRUSH AMALFI

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
258/4	**5,5** x **15** x 4,5	0,12	6



RICAMBIO SPAZZOLONE FIBRA
NATURALE MEZZALUNA

REPLACEMENT IN NATURAL FIBRE
FOR HALF-MOON BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
107/1	8 x 15 x 10	0,20	6

PER PULIZIA PIASTRE, FORNETTI E GRIGLIE

TO CLEAN PLATES, OVENS AND GRILLS



SPAZZOLA DOPPIA INOX-OTTONE
CON RASCHIETTO H 110 cm

DOUBLE STAINLEES STEEL/BRASS BRUSH
WITH SCRAPER H 110 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
108	110 x 22 x 12	0,79	1



RICAMBIO SPAZZOLA DOPPIA
INOX-OTTONE CON RASCHIETTO

REPLACEMENT FOR DOUBLE
STAINLESS STEEL/BRASS BRUSH
WITH SCRAPER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
108/1	**12** x **22** x 4	0,40	1



SPAZZOLA DOPPIA INOX-OTTONE h 90 cm

DOUBLE STAINLEES STEEL/BRASS BRUSH
h 90 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
259/1	90 x 13 x 9	0,58	1



RICAMBIO SPAZZOLA DOPPIA
INOX-OTTONE

REPLACEMENT FOR DOUBLE
STAINLESS STEEL/BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
259/2	**9** x **13** x 5	0,26	6



SPAZZOLA INOX PER PULIZIA GRIGLIE E PIASTRE
STAINLESS STEEL BRUSH FOR CLEANING GRILL AND PLATES

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
262	13 x 28 x 6	0,22	6



RICAMBIO PER SPAZZOLA INOX
REPLACEMENT FOR STAINLESS STEEL BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
262/1	**4,5** x **15** x 4	0,11	6



SPAZZOLA OTTONE PER PULIZIA GRIGLIE E PIASTRE
BRASS BRUSH FOR CLEANING GRILL AND PLATES

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
264	13 x 28 x 6	0,23	6



RICAMBIO PER SPAZZOLA OTTONE
REPLACEMENT FOR BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
264/1	**4,5** x **15** x 4	0,12	6



RASCHIETTO INOX PER GRIGLIE E PIASTRE
STAINLESS STEEL GRILLED SCRAPER

LAMA **9** cm
BLADE **9** cm
LAMA **11** cm
BLADE **11** cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
260	**35** x **9** x 3	0,29	6
260/1	**60** x **11** x 3	0,42	6



SET PALETTA E SCOPINO
JOLLY
DUSTPAN AND BRUSH SET

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
242	25 x 19 x 4	0,13	12



SCOPETTA MOPLEN PER FARINA 28 cm
MOPLEN FLOUR BRUSH 28 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
251	12 x 3,5 x 28	0,17	6



SPAZZOLINO PER PULIZIA FILTRI
BRASS BRUSH FILTER CLEANING

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
INOX STAINLESS STEEL 252	5 x 4 x 26	0,06	12
OTTONE BRASS 254	5 x 4 x 26	0,06	12
NYLON 256	5 x 4 x 27	0,06	12

SUPPORTI PER ATTREZZATURE

EQUIPMENT HANGERS



Una postazione in ordine e ben organizzata vi permetterà di essere più efficenti nel vostro lavoro. Vi presentiamo la nostra offerta di supporti.

Supporti a pavimento verticali che vi permettono di sollevare le attrezzature da terra e di posizionarle nella posizione più agevole per voi, per lavorare senza intralci sempre potendoli movimentare per sanificazione e cambiamenti logistici. Supporti a parete, particolarmente utili quando lo spazio di lavoro è ridotto. Supporti per teglie e retine.

Scopriteli tutti nelle prossime pagine.

A tidy and well-organised workstation will enable you to be more efficient in your work. We introduce our range of holders.

Vertical floor stands that allow you to lift equipment off the ground and position it in the most convenient place for you, so you can work without hindrance while still being able to move it for sanitation and logistical changes. Wall-mounted supports, particularly useful when working space is limited. Holders for pans and screens.

Discover them all on the following pages.



SUPPORTO UNIVERSALE 3 POSTI h 150 cm

COMPLETO DI POGGIA PALE IN LEGNO

UNIVERSAL RACK 3 PLACES h 150 cm

COME WITH WOODEN STAND



Attrezzi non inclusi
Tools not included

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
4	160 x 42 x 24	9,00	1



SUPPORTO VERTICALE 10 POSTI h 180 cm

INOX, BASE GRANITO

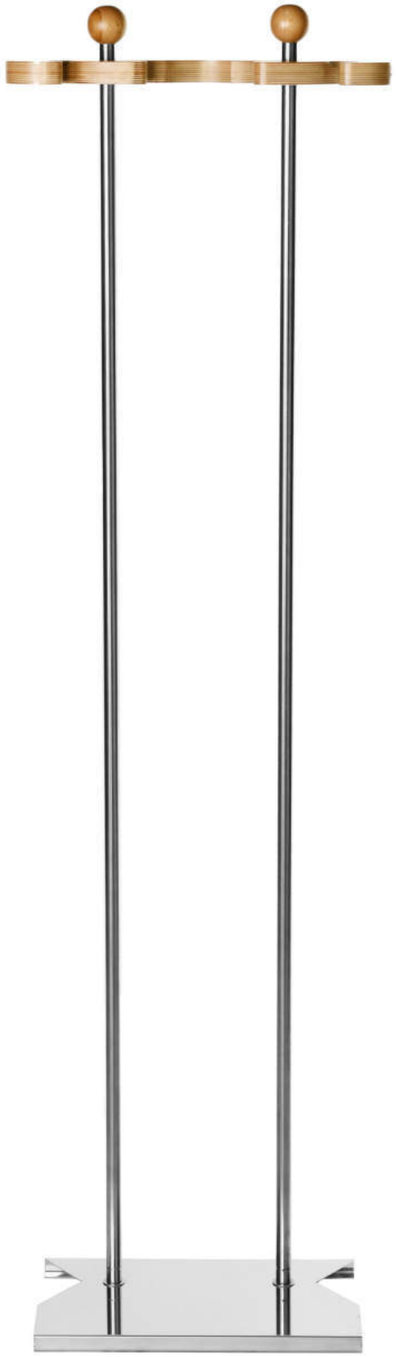
VERTICAL RACK 10 PLACES h 180 cm

STAINLESS STEEL, GRANITE BASEPLATE

IDEALE PER DUE POSTAZIONI DI LAVORO

IDEAL FOR TWO WORKSTATIONS

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
2	180 x 42 x 24	19,10	1

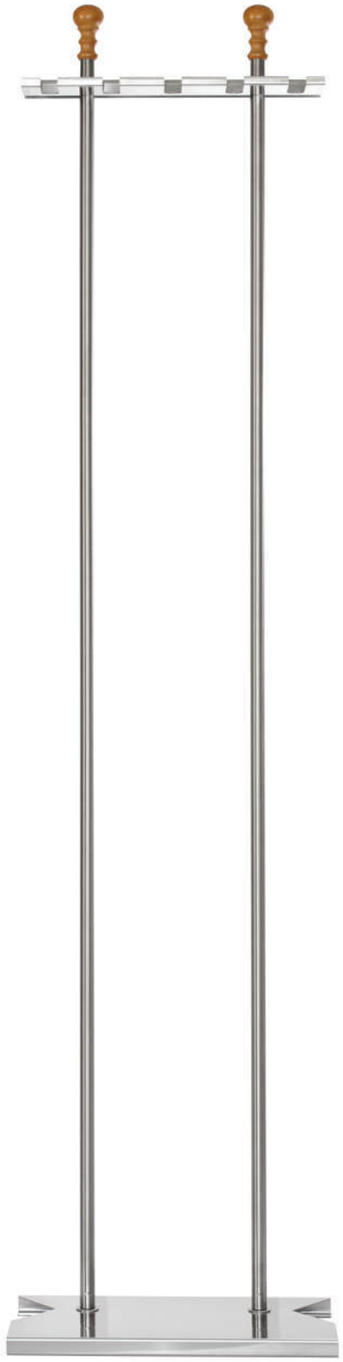


SUPPORTO UNIVERSALE IN LEGNO 3 POSTI
UNIVERSAL WOOD RACK 3 PLACES



Attrezzi non inclusi
Tools not included

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
5/1	180 x 42 x 24	9,00	1



SUPPORTO INOX 5 POSTI
STAINLESS STEEL RACK 5 PLACES



	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
5	180 x 42 x 24	8,40	1



SUPPORTO COMPLETO 7 POSTI h 180 cm

MILANO

COMPLETE RACK
7 PLACES h 180 cm



Attrezzi non inclusi
Tools not included

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
6	180 x 48 x 29	8,10	1



SUPPORTO LEGNO ECONOMICO A PARETE
WOODEN ECONOMICAL WALL RACK

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
7	12 x 32 x 11	0,59	2



SUPPORTO UNIVERSALE IN LEGNO A PARETE 3 POSTI
UNIVERSAL WALL RACK IN WOOD 3 PLACES

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
8	13 x 48 x 11	0,90	2



SUPPORTO UNIVERSALE IN LEGNO A PARETE 4 POSTI
UNIVERSAL WALL RACK IN WOOD 4 PLACES

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
9	14 x 40 x 22	1,62	1



SUPPORTO POGGIA PALE 3 POSTI

MODENA

PEEL STAND 3 PLACES

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
10	26 x 39 x 29	5,28	1



REGGI ATTREZZI IN INOX
STAINLESS STEEL PEEL SUPPORT

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
	138	33 x 4 x 3	0,10	6



POGGIA PALE IN LEGNO
WOODEN PEEL STAND

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
	140	19 x 40 x 16	1,88	1



SUPPORTO INOX A PARETE
STAINLESS STEEL WALL RACK FOR UTENSILS

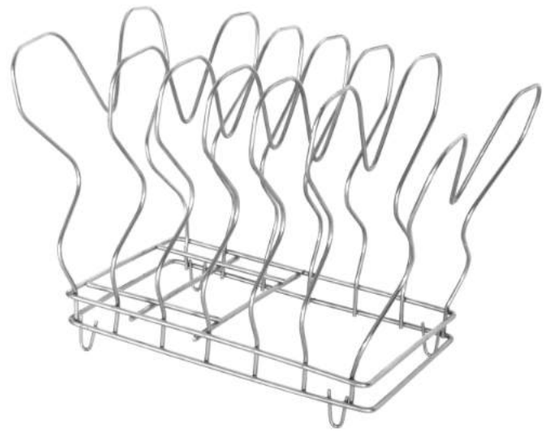
		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
3 GANCI 3 HOOKS	12/3	5 x **22** x 10	0,17	6
4 GANCI 4 HOOKS	12/4	5 x **30** x 10	0,24	6
5 GANCI 5 HOOKS	12/5	5 x **38** x 10	0,30	6

ADATTO PER PALE ED ATTREZZI DA FORNO, MA ANCHE PER L'ATTREZZATURA DA BANCO
SUITABLE FOR OVEN PEELS AND TOOLS, BUT ALSO FOR BENCH EQUIPMENT



SUPPORTO INOX A PARETE
STAINLESS STEEL WALL RACK FOR UTENSILS

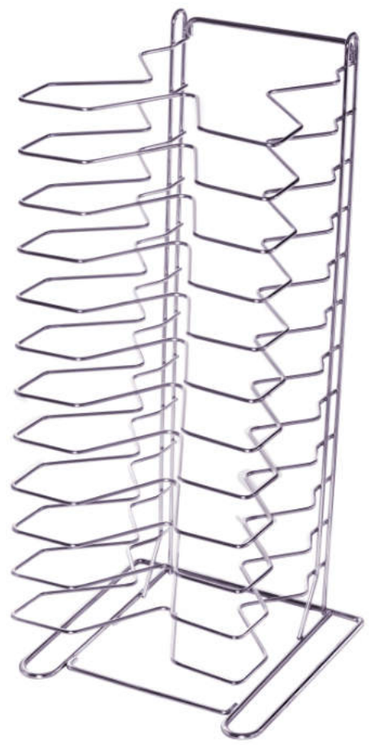
		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
3 POSTI 3 PLACES	16/3	5 x **30** x 6	0,20	6
4 POSTI 4 PLACES	16/4	5 **38** 6	0,25	6
5 POSTI 5 PLACES	16/5	5 x **46** x 6	0,31	6
6 POSTI 6 PLACES	16/6	5 x **54** x 6	0,37	6



SUPPORTO PER RETINE ORIZZONTALE
40X30 cm, h 33 cm
HORIZONTAL RACK FOR SCREENS
40X30 cm, h 33 cm

ACCIAO INOX AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
	490	34 x 40 x 30	1,74	1



SUPPORTO PER RETINE VERTICALE
h 70 cm
VERTICAL RACK FOR SCREENS
h 70 cm

ACCIAO INOX AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
12 POSTI 12 PLACES	492/12	70 x 28 x 32	3,13	1
18 POSTI 18 PLACES	492/18	70 x 28 x 32	4,06	1

UTENSILI PER PREPARARE LA PIZZA

PIZZA PREPARATION UTENSILS



La manipolazione dell'impasto è la base e una delle fasi più importanti per la riuscita di un buon prodotto. Qui troverete dei piccoli ma indispensabili attrezzi che vi aiuteranno nella lavorazione e preparazione del prodotto da infornare.

Spatole, cucchiai, oliere, pennelli, mattarelli in diverse forme e dimensioni. Scopriteli tutti nelle prossime pagine.

Dough handling is the basis and one of the most important steps for a good product. Here you will find small but indispensable tools to help you work and prepare the product to be baked.

Spatulas, spoons, cruets, brushes, rolling pins in different shapes and sizes. Discover them all on the following pages.



CUCCHIAIO PER PIZZAIOLO DA 85 g, INOX
STAINLESS STEEL PIZZA MAKER'S SPOON, CAPACITY 85 g

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
135/28	**28** x 6,5 x 1	0,11	6
135/38	**38** x 6,5 x 1	0,14	6



CUCCHIAIONE OVALE DA 65 g, INOX
STAINLESS STEEL OVAL BIG SPOON, CAPACITY 65 g

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
136	34 x 7 x 3	0,18	6



CUCCHIAIONE TONDO DA 70 g, INOX
STAINLESS STEEL ROUND BIG SPOON, CAPACITY 70 g

NOVITÀ NEW

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
136/1	30 x 7 x 3	0,15	6



MESTOLO DOSATORE DA 100 g, INOX
STAINLESS STEEL DOSING-LADLE FOR STANDARD PIZZA, CAPACITY 100 g

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
133	33 x 7 x 3	0,15	6



MESTOLO DOSATORE DA 220 g, INOX
STAINLESS STEEL DOSING-LADLE FOR MAXI PIZZA, CAPACITY 220 g

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
133/1	35 x 10 x 3	0,20	6



RASCHIETTO INOX
STAINLESS STEEL SCRAPER

IMPUGNATURA MORBIDA IN SILICONE
SOFT SILICONE GRIP

LAMA **FLESSIBILE**
FLEXIBLE LAME

LAMA **RIGIDA**
RIGID LAME

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
141	9,5 x 12 x 0,5	0,04	6
141/1	9,5 x 12 x 0,5	0,05	6



RASCHIETTO INOX
STAINLESS STEEL SCRAPER

IMPUGNATURA RIGIDA
RIGID GRIP

LAMA **RIGIDA**
RIGID LAME

LAMA **FLESSIBILE**
FLEXIBLE LAME

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
142/12	10 x **12** x 2	0,09	6
142/16	11 x **16** x 2	0,12	6
142/12/F	10 x **12** x 2	0,08	6
142/16/F	11 x **16** x 2	0,11	6



SPATOLA INOX
STAINLESS STEEL SPATULA
FOR DOUGH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
162/8	24 x **8** x 3	0,10	6
162/10	24 x **10** x 3	0,11	6
162/12	26 x **12** x 3	0,15	6



SPATOLA INOX PIEGATA
STAINLESS STEEL BENT SPATULA
FOR DOUGH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
163/8	24 x **8** x 3	0,10	6
163/10	24 x **10** x 3	0,11	6
163/12	26 x **12** x 3	0,15	6



SPATOLA INOX FLESSIBILE TEMPRATA
FLEXIBLE HARDENED STAINLESS STEEL
SPATULA

FLESSIBILE E TEMPRATA
FLEXIBLE AND HARDENED

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
164/10	27 x **10** x 3	0,11	6
164/12	27 x **12** x 3	0,12	6
164/14	27 x **14** x 3	0,13	6



SPATOLA INOX FLESSIBILE PIEGATA
BENT STAINLESS STEEL
FLEXIBLE SPATULA

FLESSIBILE
FLEXIBLE

LUNGH. SPATOLA **26** cm
SPATULA LENGHT **26** cm
LUNGH. SPATOLA **30** cm
SPATULA LENGHT **30** cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
168/26	39 x 4 x 3	0,11	6
168/30	42 x 4 x 3	0,14	6



SPATOLA INOX
STAINLESS STEEL SPATULA

LUNGH. SPATOLA **14** cm
SPATULA LENGHT **14** cm
LUNGH. SPATOLA **18** cm
SPATULA LENGHT **18** cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
165/14	27 x 4 x 3	0,08	6
165/18	30 x 4 x 3	0,09	6



SPATOLA INOX FLESSIBILE
STAINLESS STEEL FLEXIBLE SPATULA

FLESSIBILE
FLEXIBLE

LUNGH. SPATOLA **22** cm
SPATULA LENGHT **22** cm
LUNGH. SPATOLA **26** cm
SPATULA LENGHT **26** cm
LUNGH. SPATOLA **30** cm
SPATULA LENGHT **30** cm
LUNGH. SPATOLA **35** cm
SPATULA LENGHT **35** cm
LUNGH. SPATOLA **45** cm
SPATULA LENGHT **45** cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
165/22	35 x 3 x 3	0,10	6
165/26	39 x 4 x 3	0,13	6
165/30	43 x 4 x 3	0,15	6
165/35	49 x 4 x 3	0,16	6
165/45	57 x 4 x 3	0,20	6



MATTARELLO POLIETILENE
POLYETHYLENE ROLLING PIN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
171	**38** x **3** x 3	0,26	6
171/1	**50** x **5** x 5	0,89	2



MATTARELLO INOX
STAINLESS STEEL ROLLING PIN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
171/3	**45** x **3** x 3	0,27	6



MATTARELLO INOX GIREVOLE
ROTATING STAINLESS STEEL ROLLING PIN

SMONTABILE PER LA PULIZIA
CAN BE DISMANTLED FOR CLEANING

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
171/4	**65** x **5** x 5	1,01	1



PENNELLO PER ALIMENTI
FOOD BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
244	28 x **4** x 0,5	0,02	12
246	28 x **6** x 0,5	0,03	12



BUCASFOGLIA PROFESSIONALE INOX, ALLUMINIO, PP
PROFESSIONAL PASTRY PIERCER ROLLER (STAINLESS STEEL, ALUMINIUM, PP)

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
170	25 x 11 x 8	0,27	2



OLIERA INOX
FRIULANA
STAINLESS STEEL CRUET

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
0,75 L	218	22 x 9 x 21	0,41	1
1,50 L	219	27 x 12,5 x 28	0,77	1



OLIERA RAME/OTTONE

NAPOLETANA

COPPER/BRASS CRUET

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
0,25 L	228	14 x 6 x 14,5	0,14	1
0,50 L	229	19 x 8 x 19	0,22	1
0,75 L	230	20 x 9 x 20	0,25	1
1,00 L	231	22 x 10 x 25	0,36	1
1,50 L	232	23 x 11 x 26	0,39	1

CUOCERE LA PIZZA

PIZZA COOKING



La fase di cottura è fondamentale. Avere degli attrezzi che vi aiutino ad abbattere i tempi di cottura o vi consentano di evitare la bruciatura del vostro prodotto è importante. Vi presentiamo qui gli attrezzi utili a supporto di una cottura perfetta.

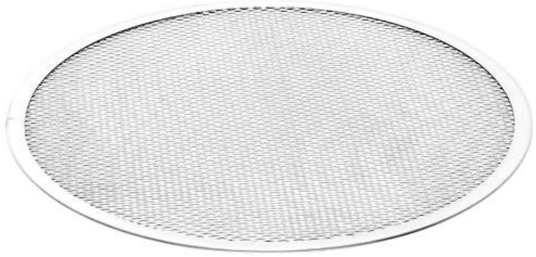
Retine in alluminio ed acciaio inox, teglie in alluminio, lamiera alluminata o acciaio inox e attrezzi specifici per la movimentazione di quest'ultime.

Scopriteli tutti nelle varie tipologie e dimensioni disponibili.

The cooking phase is fundamental. It is important to have tools to help you reduce cooking times or prevent your product from burning. Here we introduce useful tools to support perfect cooking.

Aluminium and stainless steel grids, aluminium, aluminised sheet or stainless steel pans and specific tools for handling them.

Discover them all in the various available types and sizes.



ALTA CONDUCIBILITÀ

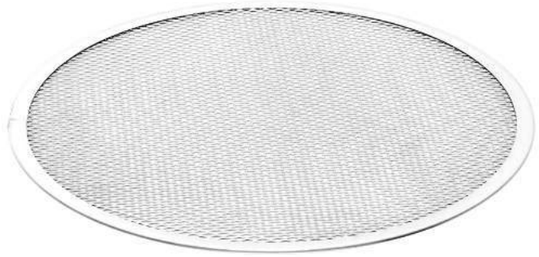
la rete di alluminio riduce i tempi di cottura in quanto questo materiale è un buon conduttore termico.

HIGH CONDUCTIVITY

aluminium net Reduces cooking time as this material has a good thermal conductivity.

RETINA ALLUMINIO CON BORDO INOX
ALUMINIUM SCREEN WITH STAINLESS STEEL EDGE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
612/30	30 x **30** x 0,3	0,15	6
612/33	33 x **33** x 0,3	0,18	6
612/36	36 x **36** x 0,3	0,19	6
612/40	40 x **40** x 0,3	0,26	6
612/45	45 x **45** x 0,3	0,34	6
612/50	50 x **50** x 0,3	0,43	6



DUREVOLE E ROBUSTA

Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304 con una rete stirata.

DURABLE AND ROBUST

Produced entirely in AISI 304 stainless steel with expanded metal mesh.

RETINA INOX
STAINLESS STEEL SCREEN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
602/30	30 x **30** x 0,3	0,24	6
602/33	33 x **33** x 0,3	0,28	6
602/36	36 x **36** x 0,3	0,31	6
602/40	40 x **40** x 0,3	0,45	6
602/45	45 x **45** x 0,3	0,59	6
602/50	50 x **50** x 0,3	0,66	6



NOVITÀ
BORDO RINFORZATO
NEW
REINFORCED EDGE



RETINA ALLUMINIO CON BORDO INOX
ALUMINIUM SCREEN WITH STAINLESS STEEL EDGE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
636/40	**60** x **40** x 0,3	0,64	6



RETINA INOX
STAINLESS STEEL SCREEN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
626/40	**60** x **40** x 0,3	1,02	6



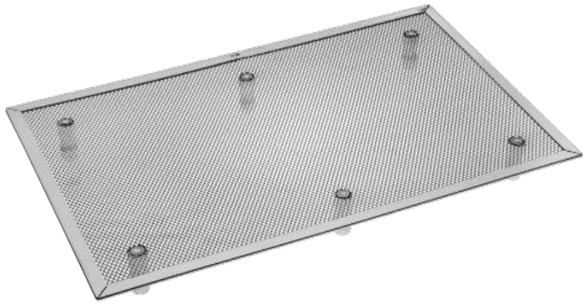


SI PUÒ ANCHE INSERIRE NEL FORNO PER RISCALDARE TRANCI DI PIZZA

CAN ALSO BE PUT INTO THE OVEN TO HEAT UP SLICES OF PIZZA

RETINA INOX CON PIEDINI IN ALLUMINIO
STAINLESS STEEL SCREEN WITH ALUMINIUM FEET

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
618	45 x **45** x 3	0,72	2
618/2	50 x **50** x 3	0,79	2



IDEALE PER ADAGIARE LA PIZZA SOPRA PIASTRE RISCALDANTI, PERMETTE AL VAPORE DI USCIRE IN MODO CHE LA PIZZA RIMANGA CROCCANTE

IDEAL FOR PLACING PIZZA ON HOT PLATES, ALLOWING THE STEAM TO ESCAPE SO THAT THE PIZZA REMAINS CRISPY

RETINA INOX CON PIEDINI IN ALLUMINIO
STAINLESS STEEL SCREEN WITH ALUMINIUM FEET

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
628/40	**60** x **40** x 3	1,18	2



PER MOVIMENTARE ED ESTRARRE TEGLIE DAI FORNI

FOR PUT, MOVE AND TAKE OUT PANS FROM OVENS

GANCIO INOX BUCAPIZZA
STAINLESS STEEL PIZZA-BUBBLE POPPER HOOK

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
129/50	**50** x 8 x 3	0,14	6
129/75	**75** x 8 x 3	0,17	6
129/100	**100** x 8 x 3	0,21	6
129/135	**135** x 8 x 3	0,26	6
129/150	**150** x 8 x 3	0,32	6





PINZA INOX PER TEGLIE
STAINLESS STEEL BAKING PANS GRIPPER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
190/25	**25** x 5 x 5	0,20	6
190/50	**50** x 5 x 5	0,28	6
190/75	**75** x 5 x 5	0,35	6
190/100	**100** x 5 x 5	0,48	6
190/135	**135** x 5 x 5	0,57	6



SPECIALE RETE INOX

Adatto anche per conservare il prodotto nelle celle di lievitazione e anche dopo la cottura, in quanto il materiale utilizzato (inox AISI 304) è conforme alle norme alimentari.

SPECIAL STAINLESS STEEL GRID

Also suitable for storing the product in leavening rooms and also after baking.

TEGLIA FORATA INOX

GIOTTO

STAINLESS STEEL PERFORATED BAKING PAN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
532/28	28 x **28** x 2	0,38	6
532/30	30 x **30** x 2	0,48	6
532/33	33 x **33** x 2	0,58	6





TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA

ALUMINIZED SHEET BAKING PAN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
552/18	18 x **18** x 3	0,20	6
552/26	26 x **26** x 3	0,49	6
552/28	28 x **28** x 3	0,54	6
552/30	30 x **30** x 3	0,61	6
552/32	32 x **32** x 3	0,69	6
552/34	34 x **34** x 3	0,77	6
552/36	36 x **36** x 3	0,86	6
552/40	40 x **40** x 3	1,04	6
552/45	45 x **45** x 4,5	1,46	6
552/50	50 x **50** x 4,5	1,58	6



TEGLIA ALLUMINIO

ALUMINIUM BAKING PAN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
556/30	30 x **30** x 3	0,33	6
556/33	33 x **33** x 3	0,35	6
556/36	36 x **36** x 3	0,45	6
556/40	40 x **40** x 3	0,66	6
556/45	45 x **45** x 4,5	0,72	6
556/50	50 x **50** x 4,5	0,90	6



TEGLIA LAMIERA ALLUMINATA
ALUMINIZED SHEET BAKING PAN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
572/36	**50** x **36** x 2	1,36	6
572/40	**60** x **40** x 2	1,78	6



TEGLIA ALLUMINIO
ALUMINIUM BAKING PAN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
566/40	**60** x **40** x 2	1,13	6



TEGLIA INOX
STAINLESS STEEL BAKING PAN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
562/40	**60** x **40** x 2	1,85	6



SERVIRE LA PIZZA
PIZZA SERVING



Una bella presentazione del vostro prodotto e un servizio veloce ed efficente saranno il vostro punto di forza.

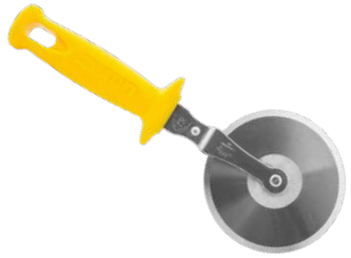
Vi presentiamo la nostra offerta di attrezzi utili a questo: rotelle, coltelli, taglieri, piatti in alluminio e in acciaio inox, cacciapizza, spatole, palette e molto altro ancora studiato per il miglior servizio del prodotto ormai pronto da degustare.

Scopriteli tutti nelle prossime pagine.

A beautiful presentation of your product and a fast and efficient service will be your key strength.

We introduce our range of tools for this purpose: cutting wheels, knives, chopping boards, aluminium and stainless steel plates, "cacciapizza" trays, spatulas, paddles and much more designed for the best service of the product ready to be tasted.

Discover them all in the following pages.



ROTELLA TAGLIAPIZZA PROFESSIONALE DIRITTA, INOX
STRAIGHT STAINLESS STEEL PIZZA-CUTTING WHEEL PROFESSIONAL

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
150	26 x **10** x 3	0,32	6



ROTELLA TAGLIAPIZZA PROFESSIONALE CURVA, INOX
CURVED STAINLESS STEEL PIZZA-CUTTING WHEEL PROFESSIONAL

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
150/1	24 x **10** x 3	0,33	6



ROTELLA TAGLIAPIZZA PROFESSIONALE SMONTABILE, INOX
STAINLESS STEEL PIZZA-CUTTING WHEEL PROFESSIONAL, REMOVABLE

NOVITÀ
Il perno centrale è smontabile per esigenze di pulizia e manutenzione della lama.

NEW
The central pivot can be removed for cleaning and maintenance purposes of the blade.

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
150/0	24 x **10** x 3	0,32	6



ROTELLA TAGLIAPIZZA ANTIADERENTE, INOX
STAINLESS STEEL ANTI-STICK PIZZA-CUTTING WHEEL

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
150/2	23 x **9** x 3	0,13	6
150/3	24 x **11** x 3	0,16	6



ROTELLA TAGLIAPIZZA INOX DA PROMOZIONE
PIZZA-CUTTING WHEEL FOR PROMOTIONS

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
150/4	17 x **6,5** x 3	0,03	12



PALETTA INOX
STAINLESS STEEL SPATULA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
9x**12** cm	151	28 x 9 x 3	0,13	6
10x**15** cm	151/1	33 x 10 x 3	0,17	6
6x**12** cm	151/3	28 x 6 x 3	0,11	6



PALETTA INOX TRIANGOLARE PER SELF-SERVICE
TRIANGULAR STAINLESS STEEL SPATULA FOR SELF-SERVICE

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
8x**12** cm	151/4	28 x 8 x 3	0,11	6
10x**15** cm	151/5	32 x 10 x 3	0,14	6



PALETTA INOX PER PIZZA
STAINLESS STEEL SPATULA FOR PIZZA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
9x**20** cm	152/1	38 x 9 x 5	0,19	6
9x**30** cm	152/2	48 x 9 x 5	0,27	6



PALETTA INOX PER PIZZA
STAINLESS STEEL SPATULA FOR PIZZA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
12x20 cm	153	36 x 12 x 7	0,27	6
12x25 cm	153/2	41 x 12 x 7	0,32	6



PALETTA INOX PER PIZZA
STAINLESS STEEL SPATULA FOR PIZZA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
15x20 cm	154	36 x 15 x 7	0,31	6
15x25 cm	154/2	41 x 15 x 7	0,37	6



PALETTA INOX TRIANGOLARE PER PIZZA
TRIANGULAR STAINLESS STEEL SPATULA FOR PIZZA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
12x25 cm	153/3	41 x 12 x 7	0,28	6
15x25 cm	154/3	41 x 15 x 7	0,29	6



PALETTA INOX PER PIZZA
STAINLESS STEEL PEEL FOR PIZZA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
20x25 cm	155	41 x 20 x 7	0,48	6



PALETTA INOX PER PIZZA
STAINLESS STEEL PEEL FOR PIZZA

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
26x30 cm	156	46 x 26 x 7	0,64	6



PORTACOMANDE
ORDERS-CARRIER POR PIZZAMAKER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
132	17 x 10 x 10	0,53	1



TRONCHETTO TAGLIAPIZZA
MINCING KNIFE FOR DEEP-DISH PIZZA

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
149	21 x 12 x 3	0,12	6



FORCHETTA PER PIZZAIOLO
PIZZA MAKER'S FORK

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
137	33 x 4 x 3	0,10	6



COLTELLO PER PANE
KNIFE FOR BREAD

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LAMA **30** cm BLADE **30** cm	145/30	43 x 4 x 2	0,13	1



COLTELLO PER PROSCIUTTO CRUDO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL KNIFE FOR RAW HAM

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
LAMA **28** cm BLADE **28** cm	146/28	42 x 4 x 2	0,09	1
LAMA **32** cm BLADE **32** cm	146/32	45 x 4 x 2	0,11	1



COLTELLO ESCUSIVO PER PIZZAIOLO CON LAMA SEGHETTATA
EXCLUSIVE MULTI-PURPOSE KNIFE FOR PIZZA MAKER, WITH JAGGED BLADE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
148	29 x 4 x 2	0,08	1



COLTELLO PER PIZZERIA CONFEZIONE DA 6 PEZZI
KNIFE FOR PIZZERIA PACKAGE 6 PCS.

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
147	26 x 9 x 3	0,21	1

CACCIAPIZZA INOX
CON GUIDE PER IL TAGLIO
STAINLESS STEEL PIZZA TRAY
WITH RAISED HANDLE AND CUTTING GUIDES



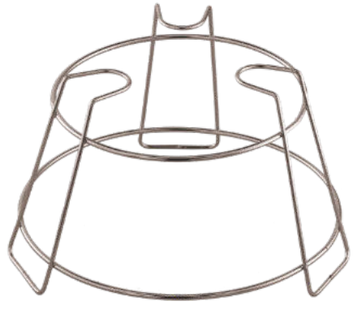
		Ø pizza (cm)	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
6 PORZIONI 6 PORTIONS	176/6	**36**	52 x **36** x 7	0,91	3
	178/6	**45**	61 x **45** x 7	1,33	3
	180/6	**50**	66 x **50** x 7	1,62	3
8 PORZIONI 8 PORTIONS	178/8	**45**	61 x **45** x 7	1,33	3
	180/8	**50**	66 x **50** x 7	1,62	3





CACCIAPIZZA INOX
STAINLESS STEEL PIZZA TRAY WITH RAISED HANDLE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
174/30	46 x **30** x 7	0,67	6
174/33	49 x **33** x 7	0,78	6
174/36	52 x **36** x 7	0,91	3
174/40	55 x **40** x 7	1,09	3
174/45	61 x **45** x 7	1,33	3
174/50	66 x **50** x 7	1,62	3



ACCIAIO AISI 304
AISI 304 STEEL

ALZATA INOX PER CENTRO TAVOLO
STAINLESS STEEL TRAY RISER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
431	28 x 28 x 17	0,35	1

VASSOIO IN ALLUMINIO
ALUMINIUM PIZZA TRAY



IDEALE PER SERVIRE LA PIZZA E MANTENERLA CALDA GRAZIE ALLA CONDUCIBILITÀ TERMICA DELL'ALLUMINIO

DISPONIBILE CON E SENZA PIEDINI

IDEAL TO SERVE PIZZA AND TO KEEP IT WARM THANKS TO THE THERMAL CONDUCTIVITY OF THE ALUMINIUM

AVAILABLE WITH OR WITHOUT FEET



		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
SENZA PIEDINI WITHOUT FEET	480/4	**60** x **40** x 1	1,36	6
	480/5	**80** x **40** x 1	1,68	6
	480/6	**100** x **40** x 1	2,15	6
CON 6 PIEDINI WITH 6 FEET	486/4	**60** x **40** x 4	1,36	2
	486/5	**80** x **40** x 4	1,80	2
CON 8 PIEDINI WITH 8 FEET	486/6	**100** x **40** x 4	2,30	2



DISCO BORDATO ALLUMINIO
ALUMINIUM PIZZA TRAY WITH RIM

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
442/33	33 x **33** x 1	0,45	6
442/40	40 x **40** x 1	0,65	6
442/45	45 x **45** x 1	0,84	6
442/50	50 x **50** x 1	1,03	6



DISCO BORDATO INOX
STAINLESS STEEL PIZZA TRAY WITH RIM

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
452/33	33 x **33** x 1	0,67	6
452/36	36 x **36** x 1	0,80	6
452/40	40 x **40** x 1	0,98	6
452/45	45 x **45** x 1	1,25	6
452/50	50 x **50** x 1	1,53	6

PIATTO CON PIEDINI PP
PIZZA TRAY WITH RIM AND PP FEET



IDEALE PER SERVIRE LA PIZZA E MANTENERLA CALDA GRAZIE ALLA CONDUCIBILITÀ TERMICA DELL'ALLUMINIO

IDEAL TO SERVE PIZZA AND TO KEEP IT WARM THANKS TO THE THERMAL CONDUCTIVITY OF THE ALUMINIUM



		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
ALLUMINIO ALUMINIUM	462/33	33 x **33** x 4	0,61	2
	462/40	40 x **40** x 4	0,74	2
	462/45	45 x **45** x 4	0,92	2
	462/50	50 x **50** x 4	1,18	2
INOX STAINLESS STEEL	472/33	33 x **33** x 4	0,82	2
	472/36	36 x **36** x 4	0,99	2
	472/40	40 x **40** x 4	1,12	2
	472/45	45 x **45** 4	1,40	2
	472/50	50 x **50** x 4	1,68	2



TAGLIERE ROTONDO IN LEGNO MULTISTRATO
WOODEN ROUND CHOPPING BOARD MULTILAYER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
436/33	44 x **33** x 1,3	0,97	1
436/36	46 x **36** x 1,3	1,17	1
436/45	56 x **45** x 1,3	1,58	1
436/50	61 x **50** x 1,3	2,11	1



TAGLIERE RETTANGOLARE IN LEGNO MULTISTRATO
WOODEN SQUARE CHOPPING BOARD MULTILAYER

		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
33x**60** cm	438/33	80 x **33** x 0,7	1,10	1
36x**60** cm	438/36	80 x **36** x 0,7	1,14	1
40x**60** cm	438/40	80 x **40** x 0,7	1,26	1

PRODOTTI PER CONSEGNE A DOMICILIO

DELIVERY PRODUCTS



La consegna a domicilio è ormai diventata indispensabile nelle proposte dei vostri servizi.

Ecco allora per voi i prodotti studiati per trasportare in sicurezza, qualità e velocità il prodotto a destinazione finale. Distanziatori per scatole pizza, borse e contenitori termici , supporti per quest'ultimi.

E allora... pronti, partenza, via!

Home delivery has become an indispensable part of your services.

So here are the products designed to transport the product safely, qualitatively and quickly to its final destination. Spacers for pizza boxes, bags and thermal containers, and holders for the latter.

So... ready, steady, go!



DISTANZIATORE PP Ø 5 cm - h 4 cm

CUORE

PP SPACER Ø 5 cm - h 4 cm

CONFEZIONE DA **500** PEZZI
500 PCS. PACKAGE

CONFEZIONE DA **250** PEZZI
250 PCS. PACKAGE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
698/50	7 x 45 x 65	1,67	1
698/50/2	7 x 45 x 30	0,86	1



DISTANZIATORE PP Ø 3 cm - h 3 cm

PP SPACER Ø 3 cm - h 3 cm

CONFEZIONE DA **1000** PEZZI
1000 PCS. PACKAGE

CONFEZIONE DA **250** PEZZI
250 PCS. PACKAGE

CONFEZIONE DA **5000** PEZZI
5000 PCS. PACKAGE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
700/33	7 x 45 x 65	2,00	1
700/33/2	7 x 40 x 30	0,50	1
700/33/5	35 x 45 x 65	10,00	1



DISTANZIATORE PP Ø 5 cm - h 4 cm

PP SPACER Ø 5 cm - h 4 cm

CONFEZIONE DA **500** PEZZI
500 PCS. PACKAGE

CONFEZIONE DA **250** PEZZI
250 PCS. PACKAGE

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
700/50	7 x 45 x 65	1,98	1
700/50/2	7 x 45 x 30	0,99	1

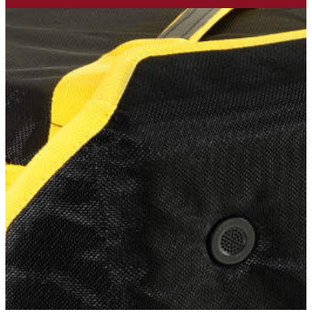
ZAINO TERMICO PIEGHEVOLE
IN TESSUTO
FOLDING THERMAL BACKPACK
INSULATING NYLON

PER TRASPORTO GREEN

Le valvore di sfiato permetto la fuoriuscita del vapore, per evitare condensa durante il trasporto.

FOR GREEN TRANSPORT

Vent valves allow the steam to escape, thus preventing condensation during the transport.



	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
740	47 x 42 x 42	2,22	1

BORSA TERMICA PRO
CON CALAMITE E SISTEMA ANTIVAPORE
PRO THERMAL BAG
WITH MAGNETS AND ANTI-STEAM SYSTEM

NOVITÀ
Con calamite

NEW
With magnets



PROFESSIONALE

Il tessuto in nylon permette una buona pulizia della borsa e la sua sanificazione.

Le pareti rigide permettono un utilizzo più pratico e veloce.

Speciali spessori interni garantiscono la circolazione dell'aria e le valvole di sfiato permettono la fuoriuscita del vapore, per evitare condensa durante il trasporto.

PROFESSIONAL

Nylon fabric allows a good cleaning of bag and its sanification.

The rigid walls allow a quicker and more practical use.

Special internal ticknesses allow air circulation and the vent valves allow the steam to escape, thus preventing condensation during the transport.

COLORI DISPONIBILI: ROSSO, NERO

AVAILABLE COLORS: RED, BLACK



MISURE INT. **35**x**35** h **22** cm
INT. MEAS. **35**x**35** h **22** cm

MISURE INT. **35**x**35** h **44** cm
INT. MEAS. **35**x**35** h **44** cm

MISURE INT. **42**x**42** h **22** cm
INT. MEAS. **42**x**42** h **22** cm

MISURE INT. **52**x**52** h **22** cm
INT. MEAS. **52**x**52** h **22** cm

MISURE INT. **42**x**62** h **22** cm
INT. MEAS. **42**x**62** h **22** cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
722/35	25 x 38 x 38	1,53	1
722/35/1	47 x 38 x 38	2,09	1
721/42	25 x 45 x 45	2,12	1
722/52	25 x 55 x 55	2,70	1
722/62	25 x 65 x 45	2,70	1

BORSA TERMICA PIEGHEVOLE
IN TESSUTO
FOLDING THERMAL BAG
INSULATING NYLON



NOVITÀ

Le calamite permettono una chiusura facilitata.

Speciali spessori interni garantiscono la circolazione dell'aria e le valvole di sfiato permettono la fuoriuscita del vapore, per evitare condensa durante il trasporto.

NEW

Magnets allow an easy closing.

Special internal ticknesses allow air circulation and the vent valves allow the steam to escape, thus preventing condensation during the transport.

COLORI DISPONIBILI: GIALLO, NERO

AVAILABLE COLORS: YELLOW, BLACK



		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
MISURE INT. **35**x**35** h **20** cm INT. MEAS. **35**x**35** h **20** cm	750/35	25 x 40 x 40	1,40	1
MISURE INT. **35**x**35** h **38** cm INT. MEAS. **35**x**35** h **38** cm	750/35/1	43 x 40 x 40	2,03	1
MISURE INT. **52**x**52** h **20** cm INT. MEAS. **52**x**52** h **20** cm	750/52	25 x 54 x 54	2,22	1

SUPPORTO UNIVERSALE IN ALLUMINIO PER PORTAPIZZE
ALUMINIUM UNIVERSAL RACK FOR PIZZA BOXES

UNIVERSALE

Il sistema di fissaggio regolabile ne permette l'accoppiamento con i vari tipi di portapacchi presenti sugli scooter.

Compatibile con i portapizze rigidi art. 712.

È incluso il kit di viteria per il fissaggio.

UNIVERSAL

The adjustable fixing system allows the matching with several scooter's racks.

Compatible with rigid pizza boxes code 712.

Fixing hardware included.



	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
718	4 x 35 x 37	1,95	1

PORTAPIZZE RIGIDO
PLASTICA PP ALVEOLARE
RIGID PIZZA BOX
ALVEOLAR PP PLASTIC

LEGGERO E ROBUSTO

LIGHT AND THOUGH



		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
MISURE INT. **35**x**35** h **48** cm INT. MEAS. **35**x**35** h **48** cm	712/35	52 x 40 x 44	8,78	1
MISURE INT. **40**x**40** h **38** cm INT. MEAS. **40**x**40** h **38** cm	712/40	42 x 45 x 48	9,60	1
MISURE INT. **40**x**40** h **48** cm INT. MEAS. **40**x**40** h **48** cm	712/40/1	52 x 45 x 48	11,20	1
MISURE INT. **47**x**47** h **35** cm INT. MEAS. **47**x**47** h **35** cm	712/47	39 x 51 x 55	9,10	1
MISURE INT. **52**x**52** h **35** cm INT. MEAS. **52**x**52** h **35** cm	712/52	39 x 56 x 60	12,30	1

KIT SOLUZIONI COMPLETE

COMPLETE SOLUTIONS KIT



Abbiamo creato e selezionato per voi delle soluzioni complete e specifiche per ogni utilizzo specifico.

Per hobby o per professione, per ogni esigenza la vostra soluzione pronta chiavi in mano.

Scopritele nelle prossime pagine.

For you we have created and selected complete and specific solutions for each specific use.

For hobby or profession, for every need, your ready-to-use solution.

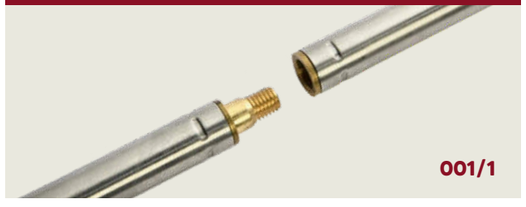
Discover them on the following pages.

VALIGETTA PIZZAIOLO PROFESSIONALE
COMPLETA CON 14 ATTREZZI
PROFESSIONAL SUITCASE FOR PIZZA-MAKERS
COMPLETE WITH 14 ARTICLES



INCLUDE I SEGUENTI ARTICOLI
FOLLOWING ARTICLES INCLUDED

88/20	pala per cuocere CUORE Ø 20 cm, forata, inox - h 170 cm
135/28	cucchiaio per pizzaiolo 28 cm (dose 85 g)
137	forchetta per pizzaiolo 33 cm
142/12	raschietto 12 cm, inox
148	coltello per pizzaiolo con lama seghettata
149	tronchetto tagliapizza
150	rotella tagliapizza diritta Ø 10 cm, inox
151	paletta 9x12 cm, inox
162/12	spatola 12 cm, inox
165/35	spatola 35 cm flessibile, inox
170	bucasfoglia (inox, alluminio, polietilene)
171	mattarello polietilene Ø 3 cm - h 38 cm
190/25	pinza per teglie 25 cm, inox
1010/33	pala per infornare ORCHIDEA 33 cm, lega alluminio, manico inox - h 170 cm
1/1	valigetta 62x43x16 cm
001/1	sistema innesti pala per cuocere
001/1	sistema innesti pala per infornare



	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1	43 x 62 x 16	12,00	1

VALIGETTA PIZZAIOLO IN TESSUTO
COMPLETA CON 8 ATTREZZI
FABRIC SUITCASE FOR PIZZA-MAKERS
COMPLETE WITH 8 ARTICLES

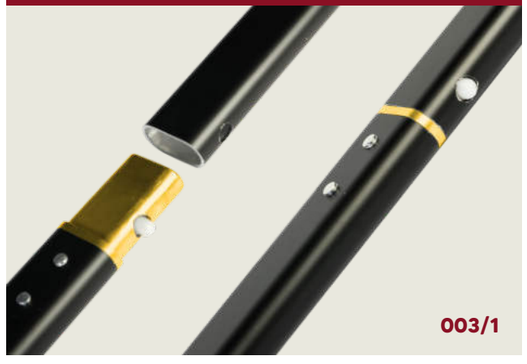




NOVITÀ
NEW

INCLUDE I SEGUENTI ARTICOLI
FOLLOWING ARTICLES INCLUDED

92/20	pala per cuocere CODROIPO Ø 20 cm, forata, inox - h 150 cm
1026/33	pala per infornare ITALIA 3D 33 cm, forata, leggera, lega alluminio - h 150 cm
100	spazzolone ottone - h 150 cm
135/28	cucchiaio per pizzaiolo 28 cm (dose 85 g)
148	coltello per pizzaiolo con lama seghettata
150/1	rotella tagliapizza curva Ø 10 cm, inox
164/12	spatola flessibile temperata 12 cm, inox
003/T	termometro laser
3/1	custodia con tasche laterali
001/1	sistema innesti pala per cuocere
001/1	sistema innesti spazzolone
003/1	sistema innesti pala per infornare



	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
3	60 x 45 x 12	5,00	1



COMPLETO MINUTERIA DA BANCO, INOX, CON 5 ATTREZZI

STAINLESS STEEL SMALL-ARTICLES-SET WITH 5 ARTICLES, FOR COUNTERS

142/12	raschietto 12cm, inox
149	tronchetto tagliapizza
150	rotella tagliapizza diritta Ø 10 cm, inox
162/12	spatola 12 cm, inox
170	bucasfoglia (inox, alluminio, polietilene)
188/1	supporto inox 5 ganci da banco

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
188	30 x 38 x 16	2,10	1



COMPLETO MINUTERIA DA PARETE INOX, CON 5 ATTREZZI

STAINLESS STEEL SMALL ARTICLES WALL SET WITH 5 ARTICLES

12/5	supporto inox 5 ganci a parete
142/12	raschietto 12cm, inox
149	tronchetto tagliapizza
150	rotella tagliapizza diritta Ø 10 cm, inox
162/12	spatola 12 cm, inox
170	bucasfoglia (inox, alluminio, polietilene)

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
189	26 x 38 x 11	1,25	1



SET PALE FORATE PER FORNI PICCOLI

3 ATTREZZI h 70 cm

LIONE

PERFORATED PEELS SET FOR SMALL SIZE OVENS

3 PIECES h 70 cm

SET BASE

Per uso domestico, snack bar, ristorazione veloce

BASIC SET

For household use, snack bars and fast food restaurants

183F	paletta per cuocere FIRENZE Ø 22 cm, forata, inox
186F	paletta per infornare LIONE 33 cm, forata, lega alluminio
257	spazzola ottone VENEZIA con raschietto inox

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
359	70 x 33 x 10	1,39	1



SET PER FORNI PICCOLI

4 ATTREZZI h 90 cm

PARIGI

SET FOR SMALL SIZE OVENS

4 PIECES h 90 cm

SET BASE

Per uso domestico, snack bar, ristorazione veloce

BASIC SET

For household use, snack bars and fast food restaurants

150/2	rotella tagliapizza Ø 10 cm, antiaderente, inox
151	paletta 9x12 cm, inox
186/1	paletta per infornare PARIGI 33 cm, lega alluminio
258/1	spazzola fibra naturale AMALFI con raschietto inox

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
360	90 x 33 x 10	1,34	1



SET PER FORNI MEDI
3 ATTREZZI h 135 cm

VENEZIA

SET FOR MEDIUM SIZE OVENS
3 PIECES h 135 cm

SET BASE
Per uso domestico, snack bar, ristorazione veloce

BASIC SET
For household use, snack bars and fast food restaurants

183/2 paletta per cuocere VENEZIA Ø 20 cm, inox
186/2 paletta per infornare PARIGI 33 cm, lega alluminio
257/2 spazzola ottone VENEZIA con raschietto inox

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
360/1	135 x 33 x 10	2,06	1



SET UNIVERSALE CON PALE FORATE
3 ATTREZZI h 150 cm

FIRENZE

UNIVERSAL PERFORATED PEELS SET
3 PIECES h 150 cm

SET BASE
Per uso domestico, snack bar, ristorazione veloce

BASIC SET
For household use, snack bars and fast food restaurants

183/3F paletta per cuocere FIRENZE Ø 22 cm, forata, inox
186/3F paletta per infornare LIONE 33 cm, forata, lega alluminio
257/3 spazzola ottone VENEZIA con raschietto inox

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
360/2	150 x 33 x 10	2,16	1



SET PALE PER FORNI GRANDI
3 ATTREZZI h 170 cm

ITALIA

PEEL SET FOR BIG SIZE OVENS
3 PIECES h 170 cm

PROFESSIONALE
ADATTO A TUTTI I TIPI DI FORNI (LEGNA, MISTO, ELETTRICO)

PROFESSIONAL
SUITABLE FOR EVERY TYPE OF OVEN (WOOD, MIXED, ELECTRIC)

98/33 pala per infornare MASTROPIZZA 33 cm, lega alluminio
183/2 paletta per cuocere VENEZIA Ø 20 cm, inox, con corsoio
350/3 spazzolone ottone

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
361	170 x 33 x 10	2,51	1



SET 3 ATTREZZI h 150 cm

SICILIA

SET 3 PIECES h 150 cm

PROFESSIONALE

PROFESSIONAL

95/34 pala per infornare BELLINI 34 cm, asolata, lega alluminio
183/3F paletta per cuocere FIRENZE Ø 22 cm, forata, inox
350/3 spazzolone ottone

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
361/1	150 x 33 x 10	2,21	1

KIT PER FORNO ELETTRICO
9 ATTREZZI h 135 cm

EUROPA

KIT FOR ELECTRIC OVEN
9 PIECES h 135 cm



KIT COMPLETO

COMPLETE KIT

12/4	supporto inox a parete con 4 ganci
97/33	pala per infornare MASTROPIZZA 33 cm, lega alluminio
135/38	cucchiaio per pizzaiolo 38 cm (dose 85 g)
142/16	raschietto 16 cm, inox
148	coltello per pizzaiolo con lama seghettata
150	rotella tagliapizza diritta Ø 10 cm, inox
162/12	spatola 12 cm, inox
183/2	paletta per cuocere VENEZIA Ø 20 cm, inox

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
362	135 x 33 x 10	3,34	1

KIT PER FORNO A LEGNA O A GAS
9 ATTREZZI h 170 cm

EUROPA

KIT FOR WOOD OR GAS OVEN
9 PIECES h 170 cm



KIT COMPLETO PER TUTTI I TIPI DI FORNI

COMPLETE KIT FOR EVERY TYPE OF OVEN

12/4	supporto inox a parete con 4 ganci
88/20	pala per cuocere CUORE forata , inox Ø 20 cm
105	spazzolone ottone girevole 17x5,5 cm
135/38	cucchiaio per pizzaiolo 38 cm (dose 85 g)
142/16	raschietto 16 cm, inox
148	coltello per pizzaiolo con lama seghettata
150	rotella tagliapizza diritta Ø 10 cm, inox
162/12	spatola 12 cm, inox
1024/33	pala per infornare SOLE MIO 33 cm, forata, lega alluminio

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
364	170 x 33 x 10	3,83	1

KIT 7 ATTREZZI h 150 cm

ALL STARS

KIT 7 PIECES h 150 cm



82/20	pala per cuocere OLIMPIA Ø 20 cm, forata, saldata, titanio
100	spazzolone ottone 17x5,5 cm
136/1	cucchiaione tondo da 70 g
141	raschietto con impugnatura in gomma siliconica 12 cm, lama flessibile, inox
150/0	rotella tagliapizza curva Ø 10 cm, smontabile, inox
164/12	spatola flessibile temperata 12 cm, inox
1026/33G	pala per infornare ITALIA 3D GOLD 33 cm, forata, leggera, lega alluminio

DISPONIBILE ANCHE SMONTABILE

REMOVABLE ALSO AVAILABLE

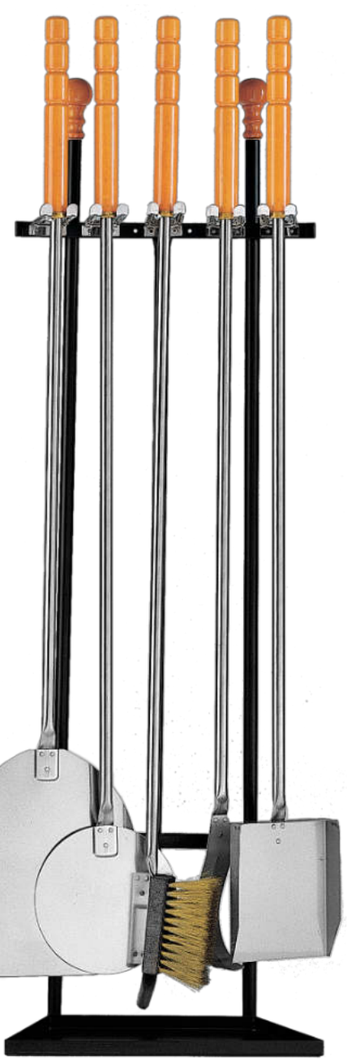


		Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
SMONTABILE REMOVABLE	363	150 x 40 x 10	2,68	1
	363/S	55 x 40 x 10	2,68	1

SET CAMINETTO-FORNO-GRILL
5 ATTREZZI

RUSTICO

COUNTRY-STYLE
FIREPLACE-OVEN-GRILL
SET 5 PIECES

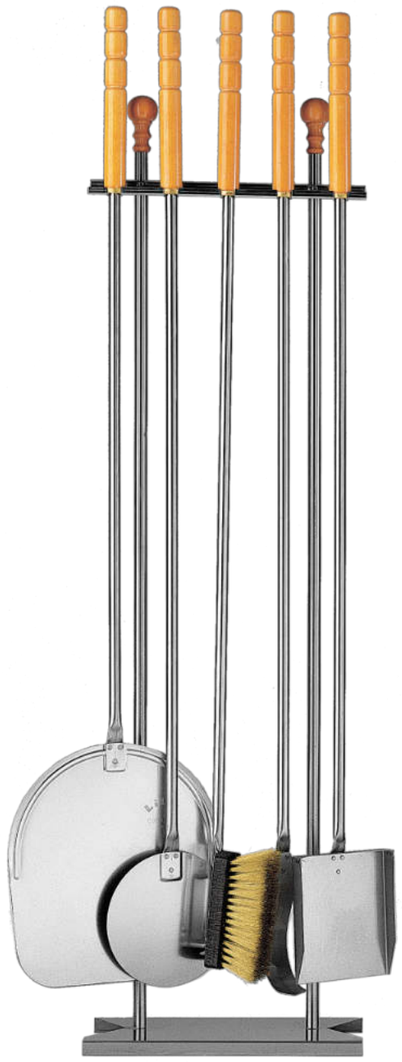


PER USO DOMESTICO

FOR HOUSEHOLD USE

ARTICOLI 340/1-2-3-4-5 + SUPPORTO
ART. 340/1-2-3-4-5 + HOLDER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
324	140 x 40 x 20	7,78	1



SET CAMINETTO-FORNO-GRILL 5 ATTREZZI INOX

COUNTRY-STYLE FIREPLACE-OVEN-GRILL SET 5 PIECES

PER USO DOMESTICO
Adatto anche per uso esterno

FOR HOUSEHOLD USE
Also suitable for outdoor use

ARTICOLI 330/1-2-3-4-5 + SUPPORTO
ART. 330/1-2-3-4-5 + HOLDER

ARTICOLI 340/1-2-3-4-5 + SUPPORTO
ART. 340/1-2-3-4-5 + HOLDER

ARTICOLI 350/1-2-3-4-5 + SUPPORTO
ART. 350/1-2-3-4-5 + HOLDER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330	125 x 40 x 20	7,85	1
340	140 x 40 x 20	8,19	1
350	155 x 40 x 20	8,52	1



PALA PER INFORNARE INOX
STAINLESS STEEL PEEL TO PUT PIZZA IN OVEN

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/1	**120** x **26** x 4	1,02	6
340/1	**135** x **30** x 4	1,10	6
350/1	**150** x **30** x 4	1,12	6



PALA PER CUOCERE INOX
STAINLEES STEEL PEEL FOR BAKING

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/2	**120** x 20 x 4	0,62	6
340/2	**135** x 20 x 4	0,65	6
350/2	**150** x 20 x 4	0,73	6



SPAZZOLONE OTTONE
BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/3	**120** x 5,5 x 8	0,72	6
340/3	**135** x 5,5 x 8	0,77	6
350/3	**150** x 5,5 x 8	0,82	6



TIRABRACI INOX
STAINLESS STEEL EMBERS-PULLER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/4	**120** x 4 x 7	0,53	6
340/4	**135** x 4 x 7	0,58	6
350/4	**150** x 4 x 7	0,63	6



PALA PER BRACI INOX
STAINLESS STEEL PEEL FOR EMBERS

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/5	**120** x 15 x 4	0,66	6
340/5	**135** x 15 x 4	0,71	6
350/5	**150** x 15 x 4	0,76	6



SPAZZOLONE IN FIBRA NATURALE
NATURAL FIBRE BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/7	**120** x 22 x 8	0,83	6
340/7	**135** x 22 x 8	0,89	6
350/7	**150** x 22 x 8	0,96	6



RASCHIETTO INOX
STAINLESS STEEL SCRAPER

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
330/8	**120** x 22 x 5	0,59	6
340/8	**135** x 22 x 5	0,65	6
350/8	**150** x 22 x 5	0,75	6

ATTREZZATURA PER PANIFICI
BAKERY EQUIPMENT



Una sezione specifica per attrezzatura da panificio.
Pale per infornare e sfornare pane, spazzoloni adatti a forni di grandi dimensioni.
Scopriteli nelle prossime pagine.

A specific section for bakery equipment.
Peels to put in and take out bread of the oven, suitable brushes for large ovens.
Discover them in the next pages.



PALA PER PANE IN LEGNO ATTACCO INOX ∅ 3 cm
WOODEN PEEL FOR BREAD STAINLESS STEEL CONNECTION ∅ 3 cm

		Dimensioni Dimensions (H x L/∅ x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
PIATTO PALA **36**x**50** cm PEEL PLATE **36**x**50** cm	1184/36	65 x 36 x 3	0,94	1
PIATTO PALA **45**x**55** cm PEEL PLATE **45**x**55** cm	1184/45	70 x 45 x 3	1,28	1



PALA PER SFORNARE PANE 57x54 cm, IN TONDINO DI ACCIAIO ATTACCO ∅ 3 cm
IRON ROD PEEL FOR TAKING OUT BREAD FROM THE OVEN, 57x54 cm CONNECTION ∅ 3 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/∅ x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1216	68 x 57 x 6	2,49	1



PALA PER SFORNARE PANE LEGGERA IN LEGA DI ALLUMINIO ATTACCO ∅ 3 cm
LIGHT ALLOY PEEL FOR TAKING OUT BREAD FROM THE OVEN CONNECTION ∅ 3 cm

		Dimensioni Dimensions (H x L/∅ x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
PIATTO PALA **35**x**55** cm PEEL PLATE **35**x**55** cm	1229/36	64 x 35 x 3	1,16	1



PALA PER SFORNARE PANE LEGGERA IN LEGA DI ALLUMINIO ATTACCO ∅ 3 cm
LIGHT ALLOY PEEL FOR TAKING OUT BREAD FROM THE OVEN CONNECTION ∅ 3 cm

		Dimensioni Dimensions (H x L/∅ x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
PIATTO PALA **56**x**51** cm PEEL PLATE **56**x**51** cm	1229/55	63 x 56 x 3	1,71	1



SPAZZOLONE MISTO FIBRA-OTTONE CON ATTACCO ∅ 3 cm
MIXED FIBRE-BRASS BRUSH WITH CONNECTION ∅ 3 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/∅ x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1236/22	22 x **22** x 9	0,61	1
1236/40	22 x **40** x 9	0,79	1



RICAMBIO SPAZZOLONE MISTO FIBRA-OTTONE
SPARE PART FOR MIXED FIBRE-BRASS BRUSH

	Dimensioni Dimensions (H x L/∅ x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
1232/22	8 x **22** x 8	0,41	1
1232/40	8 x **40** x 8	0,74	1

RICAMBI

SPARE PARTS

In questa sezione raggruppiamo diversi prodotti tra cui i raschietti in acciaio inossidabile per la pulizia dei piani cottura e tutti i ricambi per le impugnature dei nostri prodotti.

Potrete sceglierle tra diverse forme, materiali e colori , per personalizzare il vostro strumento di lavoro e rinnovarlo all'occorrenza.

In this section we combine various products for exemple steel scrapers for the cleaning of cooking surfaces and all the spare parts for the grips of our products.

You can choose between different shapes, materials and colours, to customise your work tool and renew it when necessary.

IMPUGNATURE NUOVE

Disponibili per pale Arena ed Olimpia in vari colori, per una personalizzazione totale

NEW HANDLES

Available for Arena and Olimpia peels in various colors, for total customization



INFO

L'impugnatura scorrevole completa è formata da 2 ghiere bloccaggio e 3 petali

The complete sliding handle is made up of 2 blocking rings and 3 petals



SET 2 GHIERE BLOCCAGGIO IMPUGNATURA SCORREVOLE
SLIDING HANDLE BLOCKING RING SET 2 PCS.

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
801	6 x 4 x 4	0,20	6



SET 3 PETALI IMPUGNATURA SCORREVOLE
SLIDING HANDLE PETAL SET 3 PCS.

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
802	15 x 3 x 3	0,30	6



TERMINALE PALA OLIMPIA (VITI INCLUSE)
OLIMPIA PEEL TERMINAL (SCREWS INCLUDED)

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
803	19 x 4 x 4	0,50	6



TERMINALE PALA ARENA (VITI INCLUSE)
ARENA PEEL TERMINAL (SCREWS INCLUDED)

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
804	19 x 6 x 4	0,55	6



CONFEZIONE DA 6 PEZZI LAMA DI RICAMBIO PER RASCHIETTO INOX
PACKAGE 6 PCS. BLADE SPARE PART FOR STAINLESS STEEL SCRAPER

LAMA **9** cm
BLADE **9** cm
LAMA **11** cm
BLADE **11** cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
260/2	2 x 6 x 10	0,08	1
260/3	2 x 6 x 12	0,12	1

FORME, MATERIALI E COLORI A VOSTRA SCELTA PER UN'ATTREZZATURA PERSONALIZZATA E SEMPRE AL TOP ***Specificare per quale referenza Lilly viene richiesto***

SHAPES, MATERIALS AND COLOURS OF YOUR CHOICE FOR CUSTOMISED AND ALWAYS ON TOP EQUIPMENT ***Please specify for which Lilly reference is required***



TERMINALE PER ATTREZZO CON TUBO TONDO
TERMINAL FOR ROUND TUBE TOOL

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
23	16 x 3 x 3	0,07	6



CORSOIO PER PALA CUOCERE
COOKING PEEL SLIDING SPARE PART

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
24	14 x 3 x 3	0,05	6



TERMINALE PER ATTREZZO CON TUBO OVALE
TERMINAL FOR OVAL TUBE TOOL

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
25	18 x 4 x 3	0,07	6



TERMINALE LUNGO IN LEGNO PER ATTREZZI CON TUBO TONDO Ø 1,6 cm
WOOD TERMINAL FOR ROUND TUBE TOOL Ø 1,6 cm

	Dimensioni Dimensions (H x L/Ø x P, cm)	Peso Weight (kg)	Pezzi per confez. Pieces in pack
26	25 x 4 x 4	0,11	6

NOTE NOTES

PRESENTI IN TUTTI I CONTINENTI
Scopri dove sono i nostri rivenditori, praticamente ovunque nel mondo.

MADE IN ITALY
I prodotti Lilly Codroipo sono ideati e realizzati rigorosamente in Italia.

ASSISTENZA
Siamo disponibili a fornire ogni informazione utile per il tuo lavoro.

LILLY CODROIPO s.r.l.

ATTREZZATURE PER PIZZERIE
GASTRONOMIE E FAST FOOD

Distribution en Suisse :
RR GastroPro Suisse - RR BARROS Sàrl
Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE)
Tél. +41 32 767 18 18 · contact@rrgastropro.ch
shop.rrgastropro.ch



LILLY ITALIA CODROIPO

ATTREZZATURE PER PIZZERIE
PIZZA EQUIPMENTS



LILLY CODROIPO s.r.l.

MADE IN ITALY

Distribution en Suisse : RR GastroPro Suisse - RR BARROS Sàrl
Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) - Suisse
Tél. +41 32 767 18 18 · contact@rrgastropro.ch
shop.rrgastropro.ch