

2020







INDICE

Index / Index

P.2 GIUSTO (tagliere, piatto, vassoio, espositore)

tray, dish, cutting board / plateau, planche à découper

P.8 PALE RETTANGOLARI (roman peel)

Rectangular Peels, Pelles Rectangulaires

P.14 PALE ALLUMINIO MONTATE

Assembled Peels, Pelles montées

P.24 MANICI IN ALLUMINIO

Aluminium Handles, Manches En Aluminium

P.25 PALE SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées

P.28 PALINO INOX SMONTABILE

Disassembled Round Peels, Pelles Rondes Demontées

P.30 SUPPORTI PER PALE

Peels Supports, Support Pour Pelles

P.32 STRUMENTI PULIZIA FORNO

Ovens Cleaning, Nettoyage Fours

P.34 TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation

P.38 BORSE TERMICHE

Thermic Bags, Sacs Thermiques

P.39 ESPOSITORI

Displays, Expositeurs



TAGLIERE, PIATTO, VASSOIO, ESPOSITORE

Giusto è l'unico strumento perfetto per servire pizze e focacce.

- Grazie alla sua **SUPERFICIE BUGNATA** permette l'**evacuazione dell'umidità** da tutti i prodotti da forno mantenendone inalterato il gusto e la croccantezza.
- **Prodotto brevettato**
- **MADE IN ITALY**
- La superficie in **INOX**, oltre ad essere lavabile in lavastoviglie, permette il **lento rilascio di calore**, mantenendo il prodotto caldo molto più a lungo.
- **HACCP COMPATIBILE**
- **11 formati disponibili.**

TRAY, DISH, CUTTING BOARD

Giusto is the unique and perfect equipment to serve focaccia and pizza.

The embossed surface allows the **discharge of humidity from every oven product**, keeping intact taste and crispness. **Patented product. MADE IN ITALY. The stainless steel surface, is suitable for dishwasher** and it allows the slow release of heat, giving the product a **long lasting warmth. HACCP COMPATIBLE. 11 sizes available.**

PLATEAU, PLANCHE À DÉCOUPER

Giusto c'est le seul instrument parfait pour servir pizza et focaccia.

Grâce à sa surface embossée il permet le **décharge de l'humidité** sur tous les produits à four, en conservant inchangé le goût et en assurant un croustillant impeccable. **Produit breveté. MADE IN ITALY. La surface en acier est approprié pour la lave-vaisselle, elle permet le lent relâche du chaleur, conservant le produit chaud pour plus longtemps. HACCP COMPATIBLE. 11 formats disponibles.**



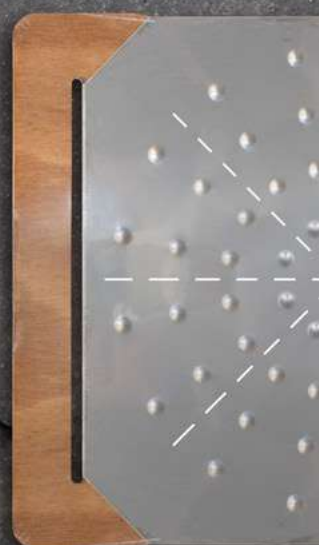
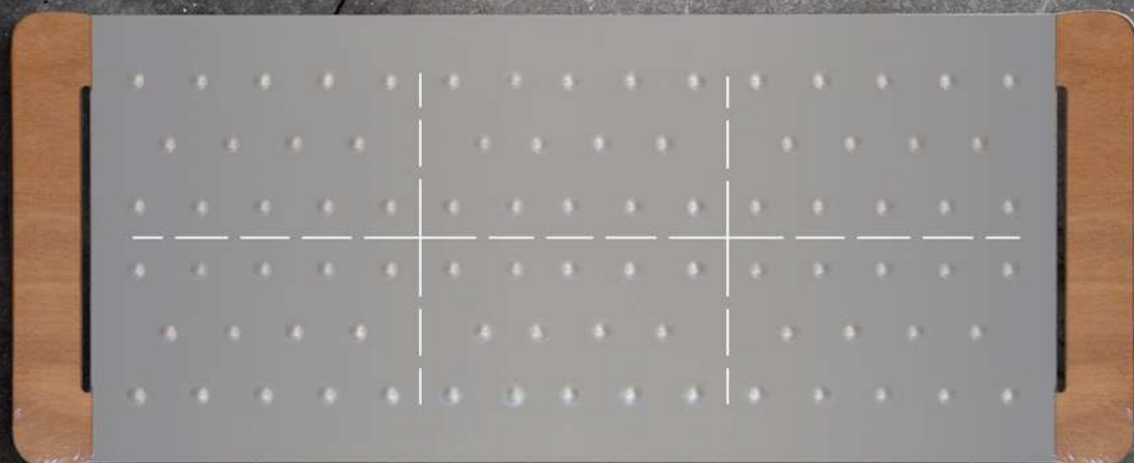




La disposizione delle bugnature suggerisce la direzione del taglio rendendo la porzionatura facile e intuitiva.

The embossed surface's position suggests the cut direction, allowing an easy slicing.

La disposition de la surface embossée conseille facilement la direction du découpage.



**Possibilità di personalizzare
il prodotto col proprio logo.**

Possibility to customize the product with your logo.

Possibilité de personnaliser le produit avec votre logo.

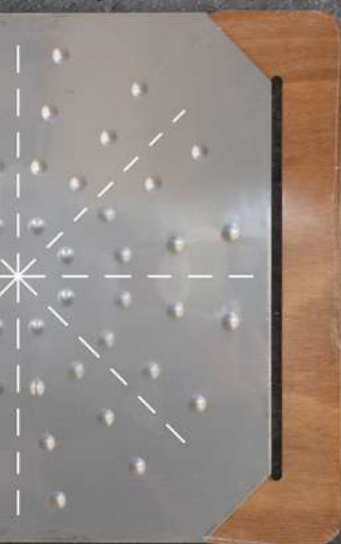


**La superficie di contatto realizzata
in acciaio Inox è estraibile per per-
mettere il lavaggio in lavastoviglie**

The stainless steel surface is
extractable and it is suitable
for dishwasher.

La surface de contact réalisé en
acier inox est extractible et ap-
proprié pour la lave-vaisselle.

one



GIUSTO

Per pizza tonda dal diametro 23cm al diametro 50cm

For round 23 cm diameter and 50 cm diameter pizza / Pour pizza ronde, diamètre 23 cm et diamètre 50 cm

MATERIALE: acciaio inox MATERIALE MANICO: multistrato di legno di faggio

MATERIAL: stainless steel HANDLE MATERIAL: multilayer beechwood.

MATERIEL: acier inox MATERIEL MANCHE: multicouche de bois de hêtre.

Cod. **GSW-03**

96,00€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 50x60 cm **INOX:** 50x50 cm

Cod. **GSW-04**

66,00€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 40x50 cm **INOX:** 40x40 cm

Cod. **GSW-08**

53,80€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 38x33 cm **INOX:** 33x33 cm

Cod. **GSW-07**

43,80€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 35x30 cm **INOX:** 30x30 cm

Cod. **GSW-11**

24,00€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 29,5x23 cm **INOX:** 23x23 cm



GIUSTO

Per pizza rettangolare

For rectangular pizza / pour pizza rectangulaire

MATERIALE: acciaio inox MATERIALE MANICO: multistrato di legno di faggio

MATERIAL: stainless steel HANDLE MATERIAL: multilayer beechwood.

MATERIEL: acier inox MATERIEL MANCHE: multicouche de bois de hêtre.

Cod. **GSW-05**

98,00€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 75x40 cm **INOX:** 65x40 cm

Cod. **GSW-01**

72,00€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 75x30 cm **INOX:** 65x30 cm

Cod. **GSW-10**

46,00€ (CONF. 6 PCS)



BODY: 76,5x19,5 cm **INOX:** 61x19,5 cm

Cod. **GSW-02**

23,80€ (CONF. 18 PCS)



BODY: 36x19,5 cm **INOX:** 31x19,5 cm

Cod. **GSW-06**

25,80€ (CONF. 18 PCS)



BODY: 38,5x22,5 cm **INOX:** 33,5x22,5 cm

Cod. **GSW-09**

19,80€ (CONF. 18 PCS)



BODY: 40,5x12 cm **INOX:** 35,5x12 cm

*I prezzi indicati sono riferiti al singolo pezzo / Prices per unit / Les prix sont à l'unité.



ROMAN PEEL

PALE RETTANGOLARI

Pale in alluminio a foratura intensa, spessore 2mm. Ideale per qualsiasi tipo di impasto.

Aluminum pizza peels with intense perforation, depth 2 mm. Ideal for every type of dough.

Pelles à pizza avec intensive perforation, épaisseur 2 mm. Idéal pour tous les types de pétrissages.



PALE RETTANGOLARI

Rectangular Peels, Pelles Rectangulaires

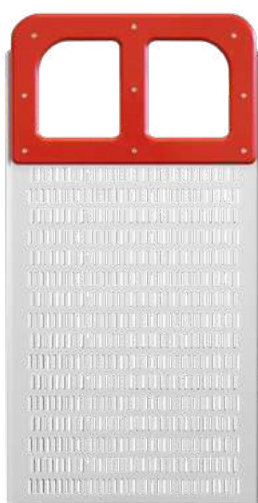
Materiale pala: alluminio anodizzato **Materiale impugnatura:** polietilene. Spessore: 10 mm

Peel material: anodised aluminum **Handle material:** polyethylene. Thickness: 10 mm

Matériel de la pelle à pizza: aluminium anodisé **Poignée matériel:** polyéthylène. Épaisseur: 10 mm

Cod. **PFD-AP40C**

148,00€



42,4x83 cm

Cod. **PFD-AP32C**

130,00€



32,4x83 cm

Cod. **PFD-AP27C**

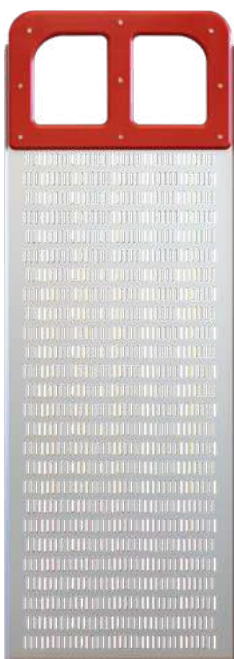
110,00€



27,4x83 cm

Cod. **PFD-AP40L**

189,00€



42,4x115 cm

Cod. **PFD-AP30L**

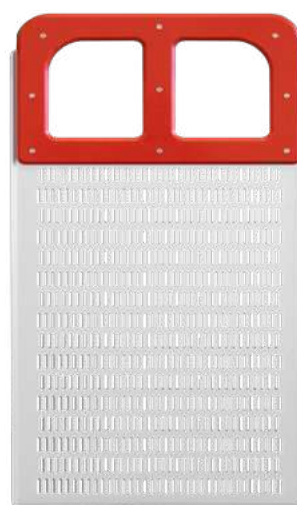
156,00€



32,4x115 cm

Cod. **PFD-AP50C**

169,00€



27,4x83 cm



ROMAN PEEL

PALE RETTANGOLARI

Pale in alluminio a foratura intensa, spessore 2mm. Ideale per qualsiasi tipo di impasto.

Aluminum pizza peels with intense perforation, depth 2 mm. Ideal for every type of dough.

Pelles à pizza avec intensive perforation, épaisseur 2 mm. Idéal pour tous les types de pétrissages.





PALE RETTANGOLARI

Rectangular Peels, Pelles Rectangulaires

Materiale pala: alluminio anodizzato **Materiale impugnatura:** polietilene. Spessore: 10 mm

Peel material: anodised aluminum **Handle material:** polyethylene. Thickness: 10 mm

Matériel de la pelle à pizza: aluminium anodisé **Poignée matériel:** polyéthylène. Épaisseur: 10 mm



Sistema di fissaggio a vite che permette un rapido smontaggio per la pulizia.

ENG Screw fixing system that allows a quick disassembly for cleaning.

FR Système de fixation par vis qui permet un démontage rapide pour le nettoyage.



Abbassamento per agevolare la salita della pizza.

ENG Lowering to facilitate pizza rising.

FR Abaissement pour faciliter la montée de la pizza.



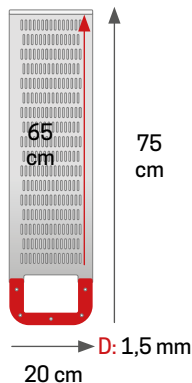
Speciale foratura per scarico totale della farina.

ENG Special drilling for total flour discharge.

FR Forage spécial pour l'évacuation totale de la farine.

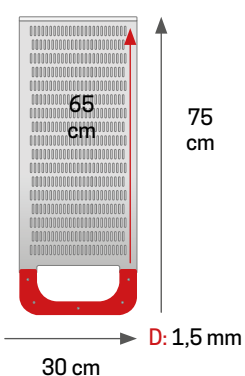
Cod. **PMF3-AP2065**

86,00€



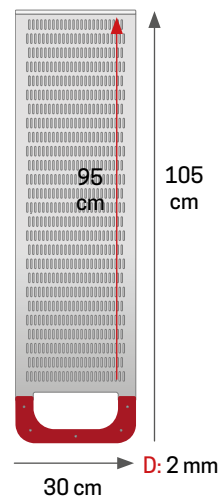
Cod. **PMF3-AP3065**

100,00€



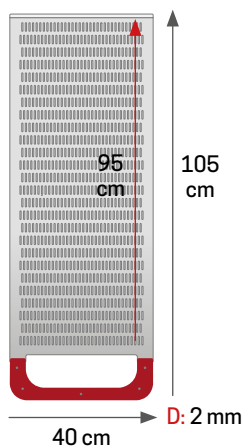
Cod. **PMF3-AP3095**

120,00€



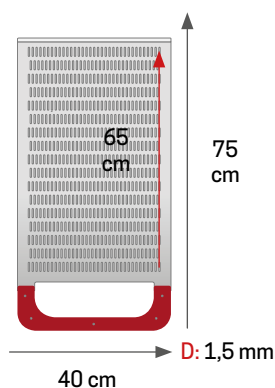
Cod. **PMF3-AP4095**

146,00€



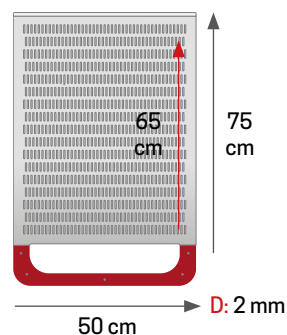
Cod. **PMF3-AP4065**

114,00€



Cod. **PMF3-AP5065**

132,00€





REGINA PRO

PALE IN ALLUMINIO FORATE MONTATE **PAF3**, ALUMINUM FIXED PERFORATED PEELS **PAF3**, PELLER A PIZZA MONTEES PERFORÉES **PAF3**,

Pale in alluminio a foratura intensa, spessore 2mm. Ideale per qualsiasi tipo di impasto. Ottima per pizza napoletana. Sistema di fissaggio al manico con rivetti.

Aluminum intensive perforation pizza peels, depth 2 mm. Ideal for every type of dough. Perfect for Neapolitan pizza. Rivets fixing system.

Pelles à pizza avec intensive perforation, épaisseur 2 mm. Idéal pour tous les types de pétrissages. Parfait pour la pizza Napolitaine. Fixage au manche par rivets.

PALA 37



Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF3-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,25	107,00€
PAF3-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,35	108,00€
PAF3-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,45	109,00€
PAF3-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,55	110,00€

PALA 32



Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF3-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,15	92,00€
PAF3-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,25	93,00€
PAF3-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,35	94,00€
PAF3-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,45	95,00€



PALE ALLUMINIO MONTATE

PALE IN ALLUMINIO PA2, ALUMINUM FIXED PEELS
PA2, PELLER A PIZZA MONTEES PA2, SCHLAGEN
ALUMINIUM SCHAUFELN PA2

Pale Regina in versione montata con rivetti. Ideali per ogni tipo di forno. Asolate o piene con trattamento anodico **AP** o **HP** alta resistenza

Regina fixed aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic **(AP)** or high resistance **(HP)** treatment.

Regina pelle à pizza montées en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique **AP** ou haute résistance **HP**.





RETTANGOLARI MONTATE PA2

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées,

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.
Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.
Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	2,00	101,00€
PA2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,10	102,00€
PA2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,20	103,00€
PA2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,30	104,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,80	92,00€
PA2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,90	93,00€
PA2-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	2	94,00€
PA2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,10	95,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,40	83,00€
PA2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,50	84,00€
PA2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,60	85,00€
PA2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,70	86,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,25	66,00€
PA2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,35	67,00€
PA2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,45	68,00€
PA2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,55	69,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,15	61,00€
PA2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,25	62,00€
PA2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,35	63,00€
PA2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,45	64,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



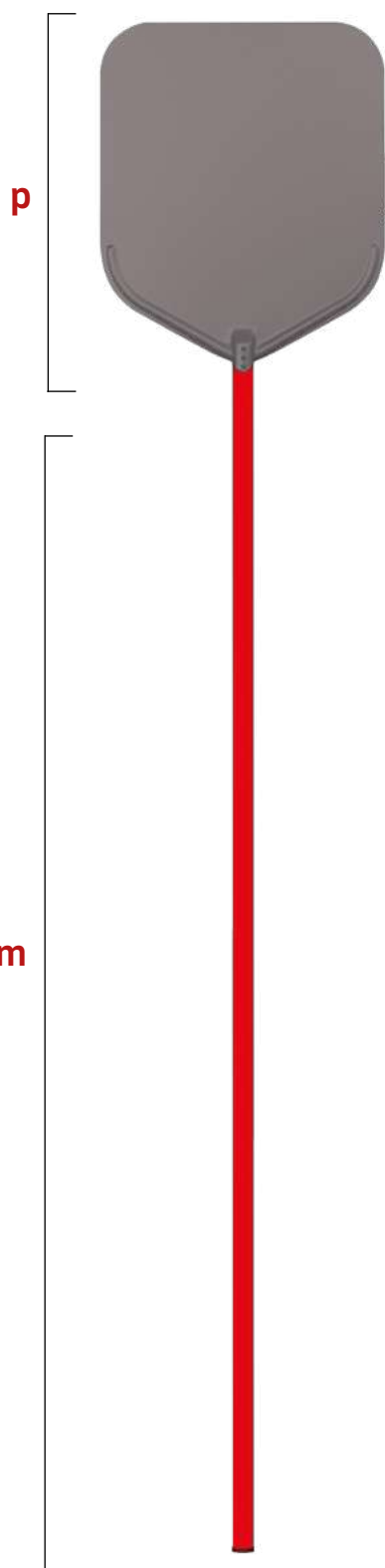
RETTANGOLARI MONTATE PA2

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées, Schlagen Rechteckig Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.



PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	2,00	114,00€
PA2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,10	115,00€
PA2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,20	116,00€
PA2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,30	117,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,80	104,00€
PA2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,90	105,00€
PA2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	2	106,00€
PA2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,10	107,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,40	95,00€
PA2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,50	96,00€
PA2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,60	97,00€
PA2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,70	98,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,25	76,00€
PA2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,35	77,00€
PA2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,45	78,00€
PA2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,55	79,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PA2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,15	70,00€
PA2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,25	71,00€
PA2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,35	72,00€
PA2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,45	73,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



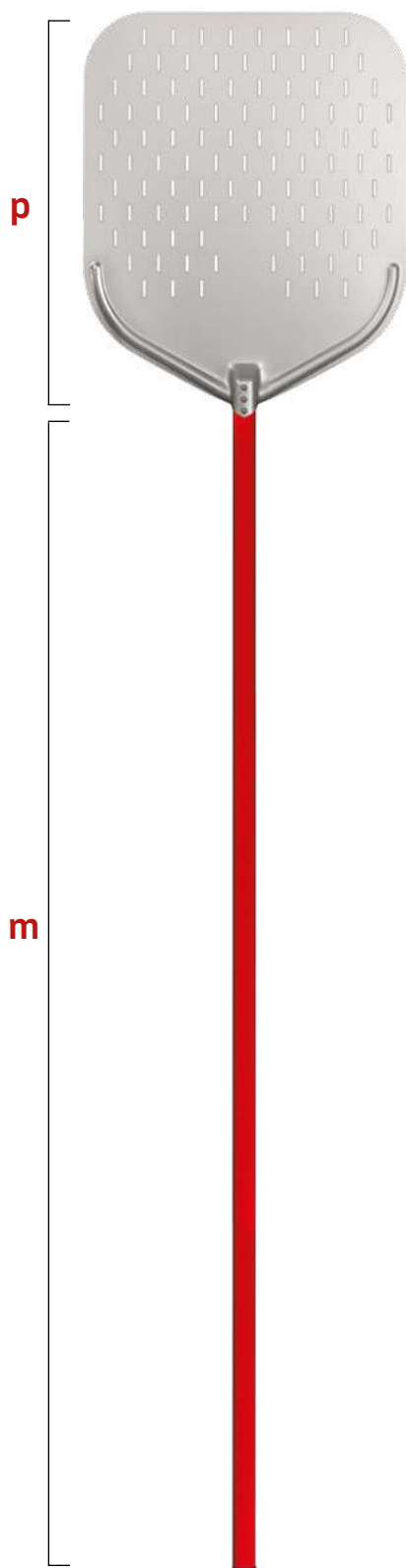
RETTANGOLARI MONTATE PAF2

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées, Schlagen Rechteckig Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.



PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,95	117,00€
PAF2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,05	118,00€
PAF2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,15	119,00€
PAF2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,25	120,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,70	97,00€
PAF2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,80	98,00€
PAF2-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,90	99,00€
PAF2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,00	100,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,35	93,00€
PAF2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,45	94,00€
PAF2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,55	95,00€
PAF2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,65	96,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,20	80,00€
PAF2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,30	81,00€
PAF2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,40	82,00€
PAF2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,50	83,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,10	76,00€
PAF2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,20	77,00€
PAF2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,30	78,00€
PAF2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,40	79,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



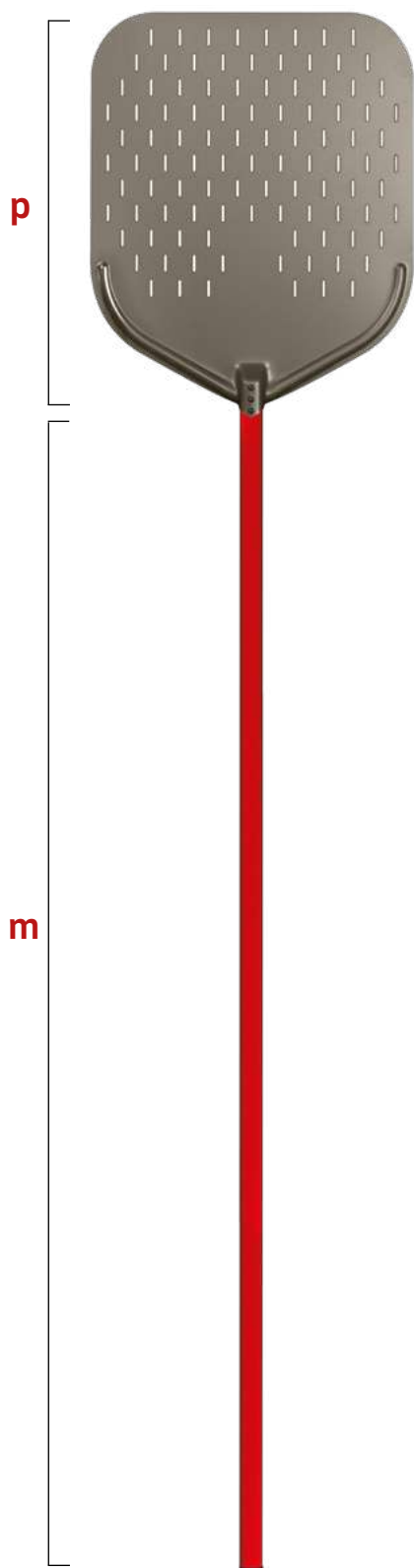
RETTANGOLARI MONTATE PAF2

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées, Schlagen Rechteckig Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.



PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,95	133,00€
PAF2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,05	134,00€
PAF2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,15	135,00€
PAF2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,25	136,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,70	110,00€
PAF2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,80	111,00€
PAF2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,90	112,00€
PAF2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,00	113,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,35	105,00€
PAF2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,45	106,00€
PAF2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,55	107,00€
PAF2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,65	108,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,20	92,00€
PAF2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,30	93,00€
PAF2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,40	94,00€
PAF2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,50	95,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF2-HP-32/120	32 x h 46,7	120cm	159,7	1,20	87,00€
PAF2-HP-32/160	32 x h 46,7	160cm	199,7	1,30	88,00€
PAF2-HP-32/180	32 x h 46,7	180cm	219,7	1,40	89,00€
PAF2-HP-32/200	32 x h 46,7	200cm	239,7	1,50	90,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



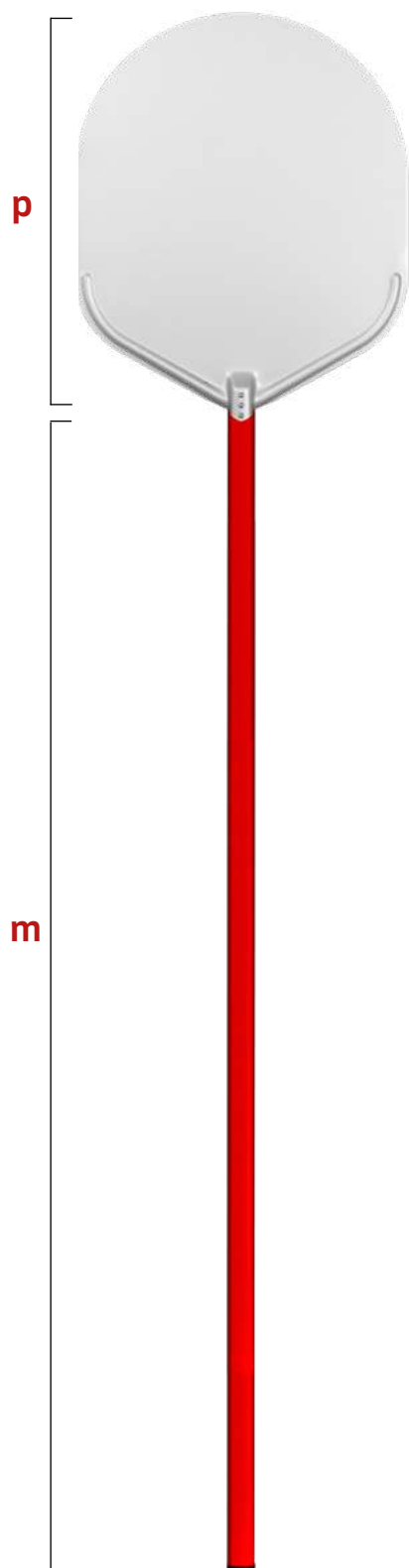
PALE GOCCIA MONTATE PG2

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.



PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,80	101,00€
PG2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,90	102,00€
PG2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,00	103,00€
PG2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,10	104,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,60	92,00€
PG2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,70	93,00€
PG2-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,80	94,00€
PG2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,90	95,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	83,00€
PG2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	84,00€
PG2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	85,00€
PG2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	86,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,15	66,00€
PG2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,25	67,00€
PG2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,35	68,00€
PG2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,45	69,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,05	61,00€
PG2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,15	62,00€
PG2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,25	63,00€
PG2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,35	64,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



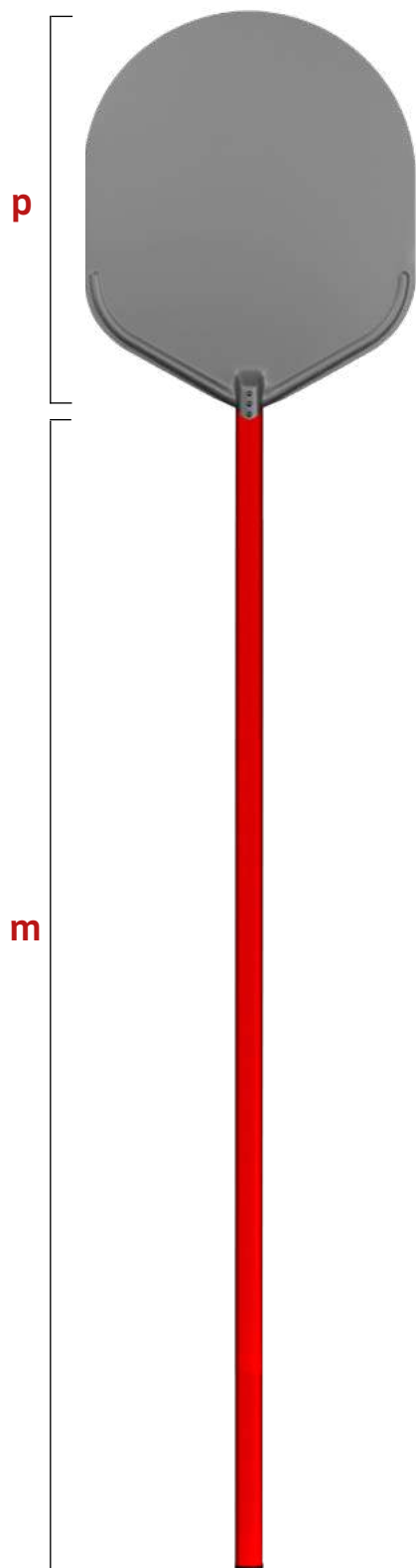
PALE GOCCIA MONTATE PG2

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.



PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,80	114,00€
PG2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,90	115,00€
PG2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,00	116,00€
PG2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,10	117,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,60	104,00€
PG2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,70	105,00€
PG2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,80	106,00€
PG2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,90	107,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	95,00€
PG2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	96,00€
PG2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	97,00€
PG2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	98,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,15	76,00€
PG2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,25	77,00€
PG2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,35	78,00€
PG2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,45	79,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PG2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,05	70,00€
PG2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,15	71,00€
PG2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,25	72,00€
PG2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,35	73,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



PALE GOCCIA MONTATE PGF2

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte, Schlagen Tropfen-Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,75	117,00€
PGF2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,85	118,00€
PGF2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	1,95	119,00€
PGF2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,05	120,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,55	97,00€
PGF2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,65	98,00€
PG2F-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,75	99,00€
PGF2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,85	100,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	93,00€
PGF2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	94,00€
PGF2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	95,00€
PGF2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	96,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,12	80,00€
PGF2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,22	81,00€
PGF2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,32	82,00€
PGF2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,42	83,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,02	76,00€
PGF2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,12	77,00€
PGF2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,22	78,00€
PGF2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,32	79,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/ handle/ manche



PALE GOCCIA MONTATE PGF2

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte, Schlagen Tropfen-Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

PALA 50

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,75	132,00€
PGF2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,85	133,00€
PGF2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	1,95	134,00€
PGF2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,05	135,00€

PALA 45

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,55	110,00€
PGF2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,65	111,00€
PGF2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,75	112,00€
PGF2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,85	113,00€

PALA 41

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	105,00€
PGF2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	106,00€
PGF2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	107,00€
PGF2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	108,00€

PALA 37

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,12	92,00€
PGF2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,22	93,00€
PGF2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,32	94,00€
PGF2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,42	95,00€

PALA 32

Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PGF2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,02	87,00€
PGF2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,12	88,00€
PGF2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,22	89,00€
PGF2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,32	90,00€

p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche

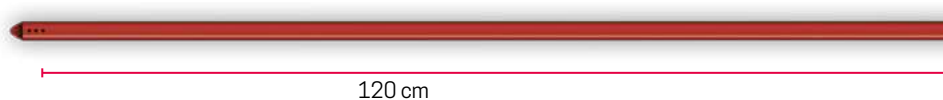


MANICI IN ALLUMINIO

Aluminium Handles, Manches En Aluminium

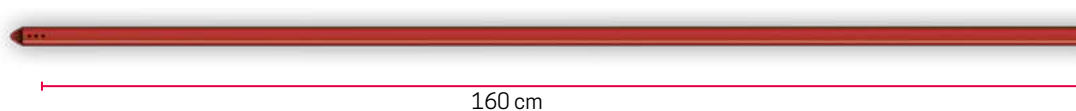
250
gr

Cod. **MA120**
12,00€



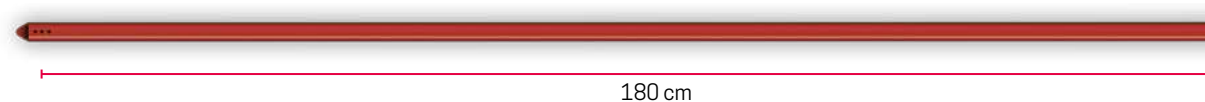
450
gr

Cod. **MA160**
13,00€



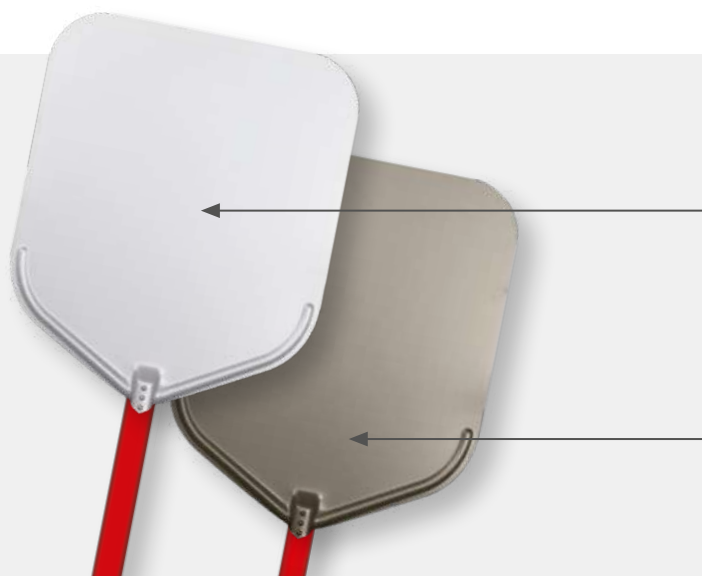
500
gr

Cod. **MA180**
14,00€



550
gr

Cod. **MA200**
15,00€



AP: Resistente Liscia

AP: Strong smooth

AP: Résistant Lisse

HP: Più robusta, minore attrito

HP: More solid, lesser friction

HP: Plus robuste, moins de friction

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.



PALE IN ALLUMINIO SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées, Abnehmbarer Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

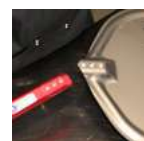
Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

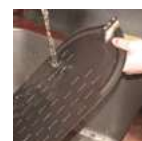
PG2 / PGF2



Allenta le viti
Slacken the screws
Desserres les vis



Stacca il manico
Tear-off the handle
Détacher le manche



Lava facilmente,
anche in lavastoviglie
Easy to wash,
even in dishwasher.
Nettoyage facile,
lavable en machine.



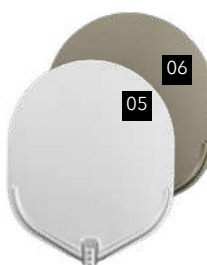
02

01



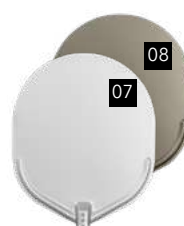
04

03



06

05



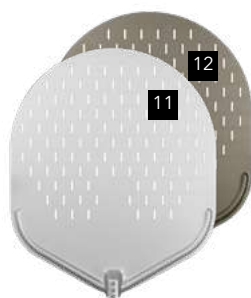
08

07



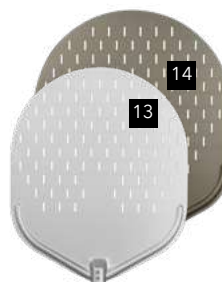
10

09



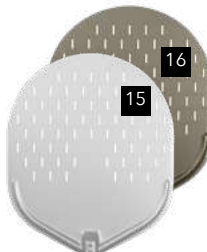
12

11



14

13



16

15



18

17



20

19

codice										codice									
01	PG2-AP-50	50 x h 61,8	1,55	1	Alluminio / Aluminium	89,00 €	11	PGF2-AP-50	50 x h 61,8	1,5	1	Alluminio / Aluminium	105,00 €						
02	PG2-HP-50	50 x h 61,8	1,55	1	Alluminio / Aluminium	102,00 €	12	PGF2-HP-50	50 x h 61,8	1,5	1	Alluminio / Aluminium	120,00 €						
03	PG2-AP-45	45 x h 56,8	1,35	1	Alluminio / Aluminium	80,00 €	13	PGF2-AP-45	45 x h 56,8	1,3	1	Alluminio / Aluminium	85,00 €						
04	PG2-HP-45	45 x h 56,8	1,35	1	Alluminio / Aluminium	92,00 €	14	PGF2-HP-45	45 x h 56,8	1,3	1	Alluminio / Aluminium	98,00 €						
05	PG2-AP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	71,00 €	15	PGF2-AP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	81,00 €						
06	PG2-HP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	83,00 €	16	PGF2-HP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	93,00 €						
07	PG2-AP-37	37 x h 46,7	0,9	1	Alluminio / Aluminium	54,00 €	17	PGF2-AP-37	37 x h 46,7	0,87	1	Alluminio / Aluminium	68,00 €						
08	PG2-HP-37	37 x h 46,7	0,9	1	Alluminio / Aluminium	64,00 €	18	PGF2-HP-37	37 x h 46,7	0,87	1	Alluminio / Aluminium	80,00 €						
09	PG2-AP-32	32,4 x h 40,7	0,8	1	Alluminio / Aluminium	49,00 €	19	PGF2-AP-32	32,4 x h 40,7	0,77	1	Alluminio / Aluminium	64,00 €						
10	PG2-HP-32	32,4 x h 40,7	0,8	1	Alluminio / Aluminium	58,00 €	20	PGF2-HP-32	32,4 x h 40,7	0,77	1	Alluminio / Aluminium	75,00 €						



PALE IN ALLUMINIO SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées, Abnehmbarer Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

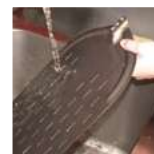
PM1 / PMF1



Allenta le viti
Slacken the screws
Desserres les vis



Stacca il manico
Tear-off the handle
Détacher le manche



Lava facilmente,
anche in lavastoviglie
Easy to wash,
even in dishwasher.
Nettoyage facile,
lavable en machine.



codice	CM	KG			codice	CM	KG		
01 PM1-AP-480	41 x h 100	2,3	1	Alluminio / Aluminium	09 PMF1-AP-480	41 x h 100	2,2	1	Alluminio / Aluminium
02 PM1-HP-480	41 x h 100	2,3	1	Alluminio / Aluminium	10 PMF1-HP-480	41 x h 100	2,2	1	Alluminio / Aluminium
03 PM1-AP-460	41 x h 80	1,85	1	Alluminio / Aluminium	11 PMF1-AP-460	41 x h 80	1,75	1	Alluminio / Aluminium
04 PM1-HP-460	41 x h 80	1,85	1	Alluminio / Aluminium	12 PMF1-HP-460	41 x h 80	1,75	1	Alluminio / Aluminium
05 PM1-AP-380	32 x h 96	1,8	1	Alluminio / Aluminium	13 PMF1-AP-380	32 x h 96	1,7	1	Alluminio / Aluminium
06 PM1-HP-380	32 x h 96	1,8	1	Alluminio / Aluminium	14 PMF1-HP-380	32 x h 96	1,7	1	Alluminio / Aluminium
07 PM1-AP-360	32 x h 76	1,45	1	Alluminio / Aluminium	15 PMF1-AP-360	32 x h 76	1,4	1	Alluminio / Aluminium
08 PM1-HP-360	32 x h 76	1,45	1	Alluminio / Aluminium	16 PMF1-HP-360	32 x h 76	1,4	1	Alluminio / Aluminium

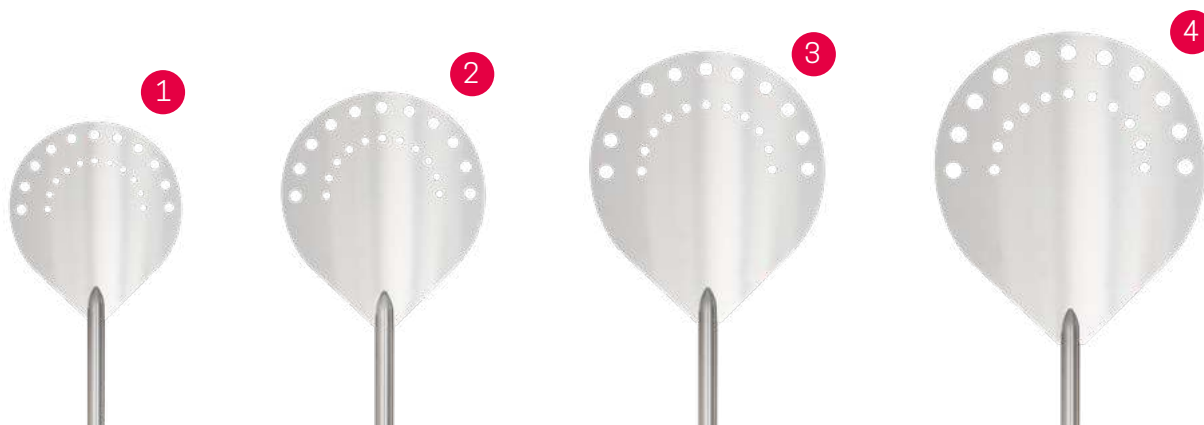


PALINO INOX SMONTATO PGF4, PALINO MONTATO PG1, PGF1

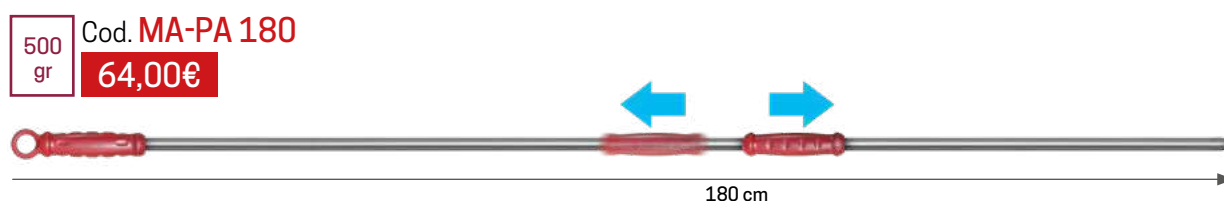
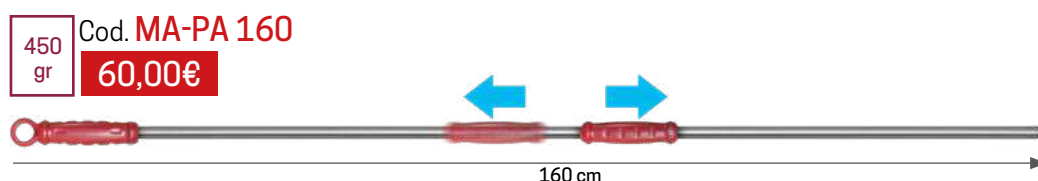
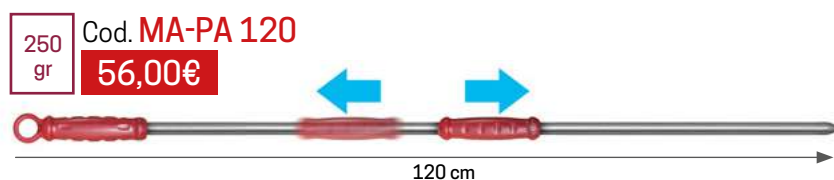
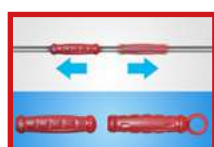
Disassembled rounded peel PGF4 / Fixed peel PG1, PGF1

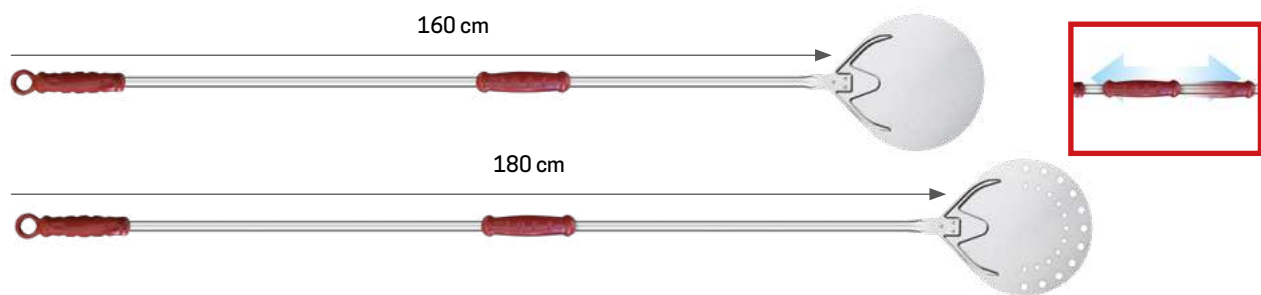
Pelle à pizza ronde démonté PGF4 / Pelle monté PG1, PGF1

Abnehmbarer rundlich Schaufeln PGF4 / Schlagen Schaufel PG1, PGF1



	Cod.	cm	kg	Material	
01	PGF4-18	18 x h 34	0,28	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	14,00€
02	PGF4-20	20 x h 36	0,3	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	16,00€
03	PGF4-23	23 x h 40	0,38	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	18,00€
04	PGF4-26	26 x h 43	0,48	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	20,00€





	Cod.	cm	kg	Material	
01	PG1-18-160	18 x 160	1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	44,00€
	PG1-18-180	18 x h 180	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	47,00€
02	PG1-20-160	20 x h 160	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	46,00€
	PG1-20-180	20 x h 180	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	50,00€
03	PG1-23-160	23 x h 160	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	48,00€
	PG1-23-180	23 x h 180	1,15	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	51,00€
04	PG1-26-160	26 x h 160	1,2	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	50,00€
	PG1-26-180	26 x h 180	1,25	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	53,00€



	Cod.	cm	kg	Material	
01	PGF1-18-160	18 x h 160	1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	52,00€
	PGF1-18-180	18 x h 180	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	55,00€
02	PGF1-20-160	20 x h 160	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	54,00€
	PGF1-20-180	20 x h 180	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	57,00€
03	PGF1-23-160	23 x h 160	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	56,00€
	PGF1-23-180	23 x h 180	1,15	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	59,00€
04	PGF1-26-160	26 x h 160	1,2	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	58,00€
	PGF1-26-180	26 x h 180	1,25	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	61,00€



SUPPORTI PER PALE

Peels Supports, Support Pour Pelles

6,8
Kg

Cod. PPC1618-G

175,00€



Per manici da 130 cm e 180 cm
For sticks from 130 cm to 180 cm
Pour manches de 130 cm à 180 cm



Pale pizza non incluse
Pizza peels not included
Pelles à pizza pas inclus



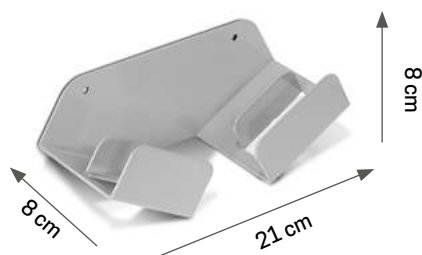
SUPPORTI PER PALE

Peels Supports, Support Pour Pelles

0,5
Kg

Cod. PPM2-G

19,00€

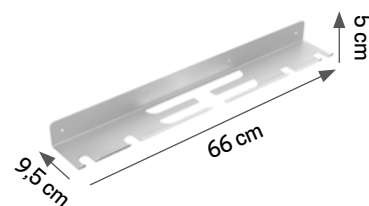


Supporto per 2 pale pizza - Support for 2 pizza peels
Support pour 2 pelles à pizza

1
Kg

Cod. PPM6-G

40,00€

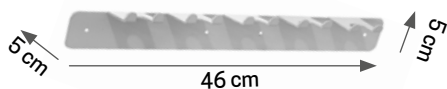


Supporto per 2 pale pizza e 4 palini
Support for 2 pizza peels and 4 round peels
Support pour 2 pelles à pizza et 4 pelles à pizza rond

0,5
Kg

Cod. PPM45-G

19,00€



Supporto per 5 palini
Support for 5 round peels
Support pour 5 pelles à pizza rond

Materiale: Ferro verniciato a polveri epossidiche

Material: Iron epoxy powder coating

Matière: Fer verni avec poudre époxy

Pale pizza non incluse
Pizza peels not included
Pelles à pizza pas inclus

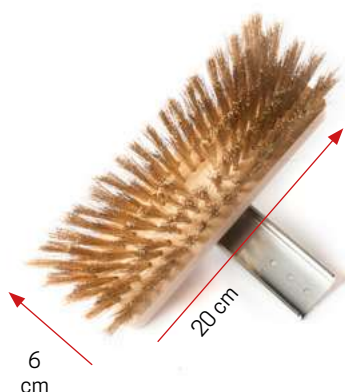
SCEGLIETE LA SPAZZOLA

Choose the brush / Choisissez la brosse

Cod.AK-D55

29,00€

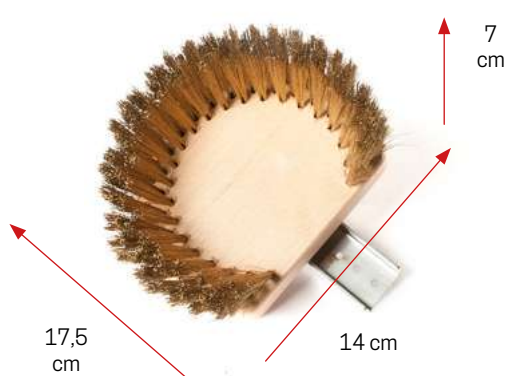
0,15
Kg



Cod.AK-D56

33,00€

0,55
Kg



RICAMBI Parts/ Parties

Cod.SPAZ-02

16,00€



Cod.SPAZ-03

25,00€



SCEGLIETE LA LUNGHEZZA DEL MANICO

and the desired length of the handle / et le manche de la dimension désirée

Cod.MA120

120 cm



12,00€

Cod.MA160

160 cm



13,00€

Cod.MA180

180 cm



14,00€

Cod.MA200

200 cm



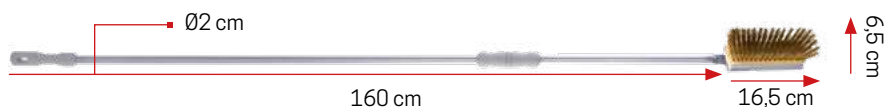
15,00€



Cod.PTL 06

1,15
Kg

46,00€



Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS

Cod.PTL 21

0,8
Kg

35,00€

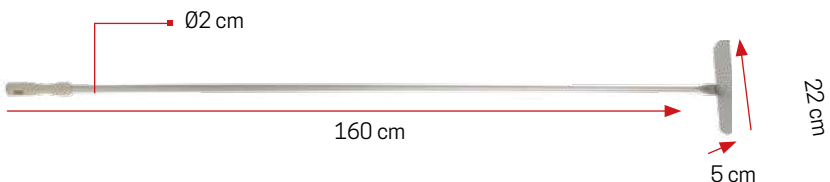


Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS

Cod.PTL 22

0,9
Kg

37,00€

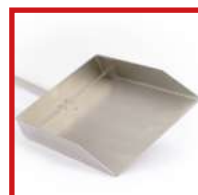
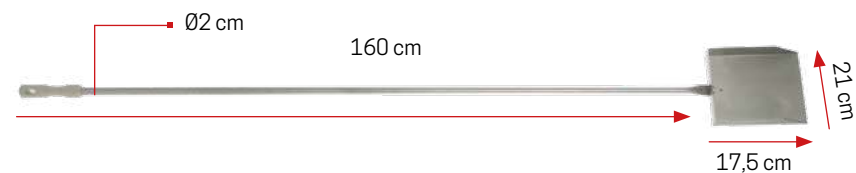


Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS

Cod.PTL 75

1,15
Kg

46,00€



Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS

RICAMBI Parts/ Parties

Cod.APC 27

21,00€

1,5
Kg



Cod.SPAZ-01

13,00€

0,2
Kg





TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

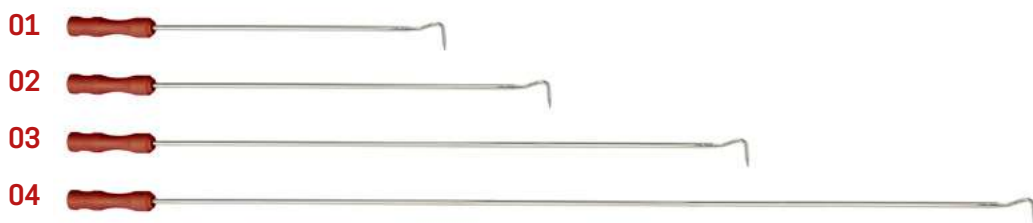
Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.

Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.

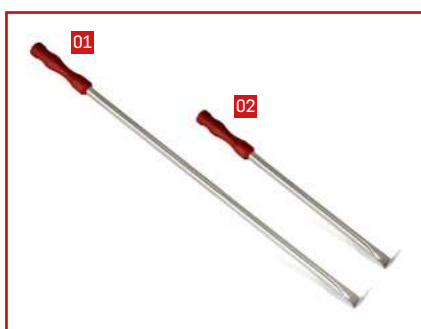
Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.

GBP



	Cod.	cm	kg	Material	
01	GBP 50	Ø0,8 x 50	0,15	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	19,00€
02	GBP 75	Ø0,8 x 75	0,18	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	21,00€
03	GBP 100	Ø0,8 x 100	0,23	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	23,00€
04	GBP 150	Ø0,8 x 150	0,29	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	25,00€

SRT



	Cod.	cm	kg	Material	
01	SRT 100	Ø2 x 100	0,24	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	23,00€
02	SRT 50	Ø2 x 50	0,45	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS	21,00€



TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.
Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.
Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.

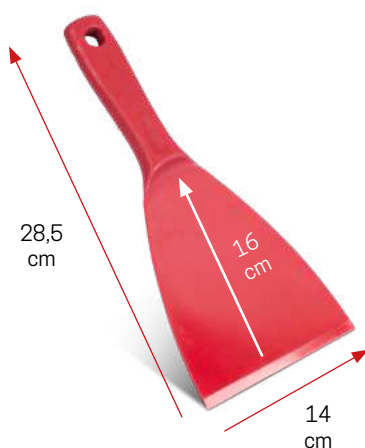
SPATOLE

Spatulas / Spatule pour pizza

Cod.SPR 25

12,00€

0,2
Kg

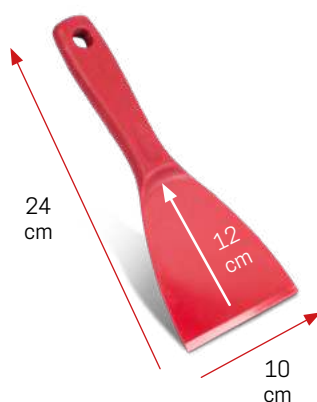


Material: Tecnopolimero
Material: Technopolymer
Matériau: Technopolymère

Cod.SPR 24

9,00€

0,1
Kg



Material: Tecnopolimero
Material: Technopolymer
Matériau: Technopolymère

Cod.APC 11

11,00€

0,1
Kg



Material: Tecnopolimero
Material: Technopolymer
Matériau: Technopolymère

Cod.APC 28

17,00€

0,32
Kg

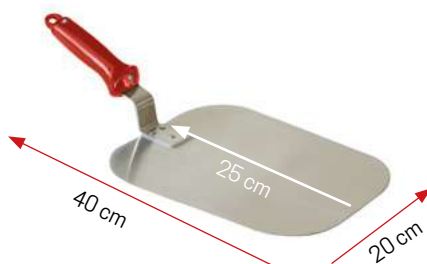


Materiale: Acciaio-Tecnopolimero
Material: Steel-Technopolymer
Matière: Acier-Technopolymère

Cod.APC 29

22,00€

0,48
Kg



Materiale: Acciaio-Tecnopolimero
Material: Steel-Technopolymer
Matière: Acier-Technopolymère

Cod.APC 32

19,00€

0,3
Kg



Materiale: Acciaio-Tecnopolimero
Material: Steel-Technopolymer
Matière: Acier-Technopolymère



TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.
Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.
Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.

Cod.APR 15

18,00€

0,2

Kg



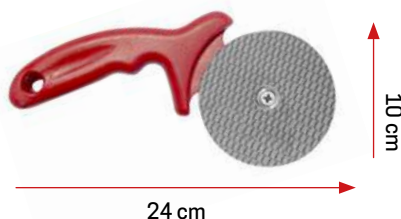
Materiale: Acciaio 304
Material: Steel 304
Matière: Acier 304

Cod.APC14

18,00€

0,2

Kg



Materiale: Acciaio 304
Material: Steel 304
Matière: Acier 304

Antiaderente
Anti-adherent
Anti-adhésif



Cod.APC 15

19,00€

0,15

Kg



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier

Cod.APC 15 S

29,00€

0,22

Kg



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier

Cod.APC 10

17,00€

0,23

Kg



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier

PPT



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier

Cod.PPT 50 Ø2 x 50 cm

21,00€

Cod. PPT 75 Ø2 x 75 cm

23,00€

Cod. PPT 100 Ø2 x 100 cm

25,00€

Cod. PPT 150 Ø2 x 150 cm

29,00€



TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.

Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.

Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.

Cod.APC 34

27,00€

0,78
Kg



Cod.APC 35

32,00€

0,89
Kg



Cod.APC 33

36,00€

1,05
Kg



Cod.APC 36

43,00€

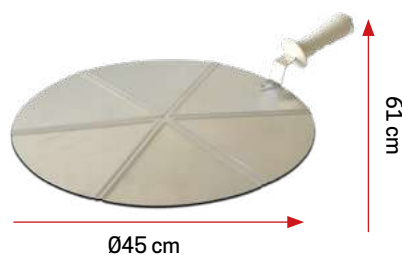
1,3
Kg



Cod.APC 39

44,00€

1,32
Kg



Cod.APC 38

50,00€

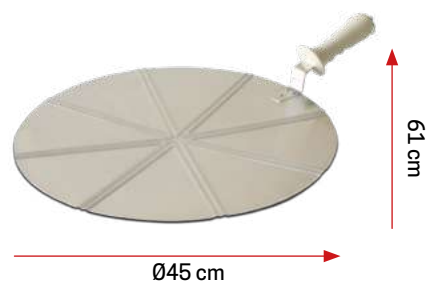
1,65
Kg



Cod.APC 40

44,00€

1,32
Kg



Materiale: Acciaio
Material: Steel

Matière: Acier



BORSE TERMICHE

Thermic bags / Sacs thermiques



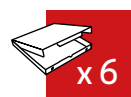
1



2



3



4



5



6



7



Adattatore per auto/scooter - 200/240V - 2.5A - 12V

AC/DC adapter for car / scooter - 200/240V - 2.5A - 12V

Adaptateur AC/DC pour voiture / scooter - 200/240V - 2.5A - 12V

	Cod.	cm	kg	Material	
01	ZAI-RE	36 x 36 x h 40	1,6	Codura	103,00€
02	BPC 01	35 x 35 x h 20	0,5	Codura	49,00€
03	BPC 02	42 x 42 x h 20	0,9	Codura	53,00€
04	BPC 03	48 x 48 x h 20	1,2	Codura	60,00€
05	BPC 04	52 x 52 x h 20	1,3	Codura	64,00€
06	BPC 05	36 x 36 X h 40	1,8	Codura	206,00€
07	TRASF-RE	21 x 8 x h 5,5	1	/	93,00€



ESPOSITORI

Display stand, Expositeur



Cod.ESP-P-BF

330,00€ NETTO-NET

Espositore piccolo bifacciale. Ingombro totale: 50 x 53 x h 204 cm.

Little, double expositor. Total amount of space: 50 x 53 x h 204 cm.

Expositeur petit double face. Encombre total: 50 x 53 x h 204 cm.



GRATIS - FREE - GRATUIT

CON L'ACQUISTO DI 1200€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA

WITH PURCHASE ORDER OF 1200€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS

AVEC UN ACHAT DE 1200€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

Cod.ESP-G-MF

400,00€ NETTO-NET



Espositore grande monofacciale. Ingombro totale: 111 x 53 x h 233 cm.

Big, single expositor. Total amount of space: 111 x 53 x h 233 cm.

Expositeur grand mono face. Encombre total: 111 x 53 x h 233 cm.

GRATIS - FREE - GRATUIT

CON L'ACQUISTO DI 1800€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA

WITH PURCHASE ORDER OF 1800€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS

AVEC UN ACHAT DE 1800€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

Cod.ESP-G-BF

500,00€ NETTO-NET



Espositore grande bifacciale. Ingombro totale: 111 x 70 x h 233 cm.

Big, double expositor. Total amount of space: 111 x 70 x h 233 cm.

Expositeur grand double face. Encombre total: 111 x 70 x h 233 cm.

GRATIS - FREE - GRATUIT

CON L'ACQUISTO DI 1200€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA

WITH PURCHASE ORDER OF 1200€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS

AVEC UN ACHAT DE 1200€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

Cod.ESP-FULL

650,00€ NETTO-NET



Espositore grande bifacciale. Ingombro totale: 111 x 70 x h 233 cm.

Big, double expositor. Total amount of space: 111 x 70 x h 233 cm.

Expositeur grand double face. Encombre total: 111 x 70 x h 233 cm.

GRATIS - FREE - GRATUIT

CON L'ACQUISTO DI 1200€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA

WITH PURCHASE ORDER OF 1200€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS

AVEC UN ACHAT DE 1200€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

