

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(727)345-47-04

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Беларусь +(375)257-127-884

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Узбекистан +998(71)205-18-59

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://ziopepe.nt-rt.ru> || zep@nt-rt.ru

КАТАЛОГ



Zio Pepe è un'azienda specializzata nella progettazione e produzione di attrezzature professionali per pizzeria dal 1984; quando il fondatore Silvano Speri, ha ideato, primo al mondo, la moderna attrezzatura per pizzeria.

L'utilizzo dei nostri prodotti ottimizza il lavoro quotidiano del pizzaiolo; sia per quanto riguarda la praticità che la funzionalità, prestando rigorosa attenzione all'igiene.

Le attrezzature Zio Pepe sono il risultato di un attento e provato studio della loro funzione; perfetti in ogni loro particolare, danno la giusta e sicura risposta a ogni richiesta del professionista.

DISTRIBUZIONE

La qualità Zio Pepe è disponibile in tutto il mondo attraverso rivenditori specializzati e altamente qualificati; dislocati capillarmente su tutto il territorio nazionale e internazionale.

Per maggiori approfondimenti e chiarimenti vi invitiamo a contattarci direttamente.

SERVIZIO POST VENDITA

Le attrezzature Zio Pepe sono progettate e realizzate per durare nel tempo, se correttamente utilizzate; e per garantire sempre la massima funzionalità e affidabilità.

L'azienda è disponibile a supportare i propri clienti per ogni eventuale necessità post vendita.

Zio Pepe was founded by Silvano Speri in 1984 when he began designing and manufacturing modern professional equipment for pizzerias.

The use of our products optimizes the daily work of the pizza chef; both in terms of practicality and functionality with strict attention to cleanliness. Zio Pepe's tools are the result of a detailed study of their function; perfect in every feature, satisfying every request of the professional pizza chef.

DISTRIBUTION

The Zio Pepe quality is available all over the world through specialized and highly qualified national and international dealers.

For further information, please contact us directly.

AFTER SALES SERVICE

If properly used, our equipment is designed and manufactured to last. Please contact Zio Pepe for any post-sale assistance.

le PALE 4 STAGIONI – 4 STAGIONI PIZZA PEELS

le PALE STELLA – STELLA PIZZA PEELS

le SPAZZOLE e gli ACCESSORI per il FORNO – BRUSHES & OVEN ACCESSORIES

i SUPPORTI a PARETE – WALL TOOL HOLDERS

i SUPPORTI LIBERI – FREE STANDING TOOL HOLDERS

gli ACCESSORI – ACCESSORIES

le TEGLIE e i VASSOI – TRAYS

le PINZE e i TIRA-TEGLIE – PIZZA OVEN BUDDY TONGS FOR WOOD & TRAYS

i CARRELLI – TRAY RACK TROLLEYS

le CASSETTE per PANINI – PIZZA DOUGH BOXES

le BORSE e i BAULETTI – INSULATED BAGS & SCOOTER CASE BOXES

gli ESPOSITORI – STANDS

il PIATTO GIRASOLE – GIRASOLE SERVING PLATE

il PIATTO GIRASOLE ELETTRICO – ELECTRICAL GIRASOLE SERVING PLATE

il PIATTO GIRASOLE SOVRAPPOSTO – GIRASOLE VERTICAL PIZZA WARMER

il CARRELLO GIRASOLE – GIRASOLE TROLLEY

le PALE 4 STAGIONI
4 STAGIONI PIZZA PEELS

LINEA ORO – PALA 4 STAGIONI TRADIZIONALE

GOLD line – 4 stagioni traditional pizza peel

Pala realizzata in lega leggera di alluminio per alimenti; le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina. La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore e evitare scottature; offre inoltre una migliore presa e scorrevolezza.

A pizza peel built in light aluminium alloy suitable for handling food, its shape and texture are designed to help with the loading/unloading of pizza without using excess flour. The shape of the handle offers a better grip and is designed to easily dissipate the heat and avoid burns.



PALA 4 STAGIONI TRADIZIONALE – 4 STAGIONI TRADITIONAL PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A30	8023332000304	30	170	1.100
A33	8023332000335	33	170	1.150
A35	8023332000342	35	170	1.250
***A30X	8023332000359	30	da 171 a 220	/
***A33X	8023332000373	33	da 171 a 220	/
***A35X	8023332000427	35	da 171 a 220	/

PALA 4 STAGIONI PER PIZZA MAXI – 4 STAGIONI PEEL FOR MAXI PIZZA

Con sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata.

With larger handle section to facilitate a more secure and balanced grip.

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A36	8023332000243	36	170	1.500
A40	8023332000403	40	170	1.650
A45	8023332000397	45	170	1.850
A50	8023332000502	50	170	2.020
***A36X	8023332000519	36	da 171 a 220	/
***A40X	8023332000533	40	da 171 a 220	/
***A45X	8023332000564	45	da 171 a 220	/
***A50X	8023332000595	50	da 171 a 220	/

LINEA ORO – PALA 4 STAGIONI FORATA PER PIZZA TRADIZIONALE E MAXI

GOLD line – 4 stagioni perforated peel for traditional and maxi pizza

Pala realizzata in lega leggera di alluminio per alimenti; le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina. I piccoli fori a forma triangolare permettono un ulteriore scarico della farina in eccesso; la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore e evitare scottature; offre inoltre una migliore presa e scorrevolezza.

A pizza peel built in light aluminium alloy suitable for handling food, its shape and texture are designed to help with the loading/unloading of pizza without using excess flour. The shape of the handle offers a better grip and is designed to easily dissipate the heat and avoid burns.



PALA 4 STAGIONI FORATA – 4 STAGIONI PERFORATED PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A33F	8023332000434	33	170	1.135
A35F	8023332000441	35	170	1.250
***A33FX	8023332000366	33	da 171 a 220	/
***A35FX	8023332000496	35	da 171 a 220	/

PALA 4 STAGIONI FORATA PER PIZZA MAXI – 4 STAGIONI PERFORATED PEEL FOR MAXI PIZZA

Con sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata.

With larger handle section to facilitate a more secure and balanced grip.

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A36F	8023332000380	36	170	1.450
A40F	8023332000410	40	170	1.600
A45F	8023332000458	45	170	1.800
A50F	8023332000601	50	170	2.050
***A36FX	8023332000540	36	da 171 a 220	/
***A40FX	8023332000557	40	da 171 a 220	/
***A45FX	8023332000854	45	da 171 a 220	/
***A50FX	8023332000885	50	da 171 a 220	/

LINEA ORO – PALA 4 STAGIONI AMERICA

GOLD line – 4 stagioni pizza peel America



La pala ha gli angoli arrotondati per ottimizzare il posizionamento e lo scarico della pizza nel forno.

È realizzata in lega leggera di alluminio per alimenti; le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore e evitare scottature; offre inoltre una migliore presa e scorrevolezza.

The peel has rounded corners to facilitate the placement of the pizza in the oven.

A pizza peel built in light aluminium alloy suitable for handling food; its shape and texture are designed to help with the loading/unloading of pizza without using excess flour.

The shape of the handle offers a better grip and is designed to easily dissipate the heat and avoid burns.

PALA 4 STAGIONI AMERICA – 4 STAGIONI PIZZA PEEL AMERICA

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
AM33	8023332001516	33	170	1.130
***AM33X	8023332000922	33	da 171 a 220	/

PALA 4 STAGIONI AMERICA PER PIZZA MAXI – 4 STAGIONI PIZZA PEEL AMERICA FOR MAXI PIZZA

Con sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata.

With larger handle section to facilitate a more secure and balanced grip.

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
AM40	8023332001523	40	170	1.680
AM45	8023332001530	45	170	1.880
AM50	8023332001547	50	170	2.050
***AM40X	8023332000939	40	da 171 a 220	/
***AM45X	8023332001011	45	da 171 a 220	/
***AM50X	8023332001028	50	da 171 a 220	/

LINEA ORO – PALA 4 STAGIONI AMERICA ULTRA LEGGERA
GOLD line – 4 stagioni pizza peel America ultra light

La pala ha gli angoli arrotondati per ottimizzare il posizionamento e lo scarico della pizza nel forno.

È realizzata in lega leggera di alluminio per alimenti; le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina. La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore e evitare scottature; offre inoltre una migliore presa e scorrevolezza.

I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina.

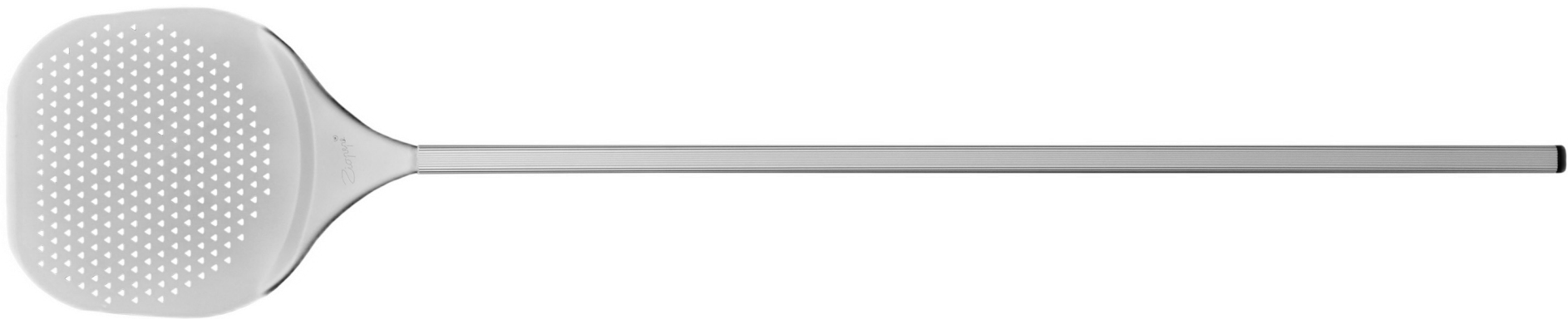
The peel has rounded corners to facilitate the placement of the pizza in the oven.

A pizza peel built in light aluminium alloy suitable for handling food; its shape and texture are designed to help with the loading/unloading of pizza without using excess flour.

The shape of the handle offers a better grip and is designed to easily dissipate the heat and avoid burns.

PALA 4 STAGIONI AMERICA ULTRA LEGGERA – 4 STAGIONI PIZZA PEEL AMERICA ULTRA LIGHT

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
AM33FUL	8023332001035	33	170	890
***AM33FULX	8023332001042	33	da 171 a 220	/



LINEA ORO – PALA 4 STAGIONI PER PIZZA A METRO

GOLD line – 4 stagioni peel for pizza “metro”



Pala realizzata in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per facilitare e velocizzare l'infornata della pizza.

La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore e evitare scottature.

A pizza peel built in light aluminium alloy suitable for handling food, its shape and texture are designed to help with the loading/unloading of pizza without using excess flour.

The shape of the handle offers a better grip and is designed to easily dissipate the heat and avoid burns.

PALA METRO TRADIZIONALE – 4 STAGIONI PEEL FOR PIZZA “METRO”

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A52L	8023332000731	40x60	180	2.035
A52MS	8023332000779	40x70	180	2.060
A52MX	8023332000786	40x75	180	2.090
A52MXL	8023332000748	40x80	180	2.120

N.B. tutte le misure possono variare su richiesta del cliente.

N.B. all sizes may vary on customer's request.

PALA METRO FORATA – 4 STAGIONI PERFORATED PEEL FOR PIZZA “METRO”

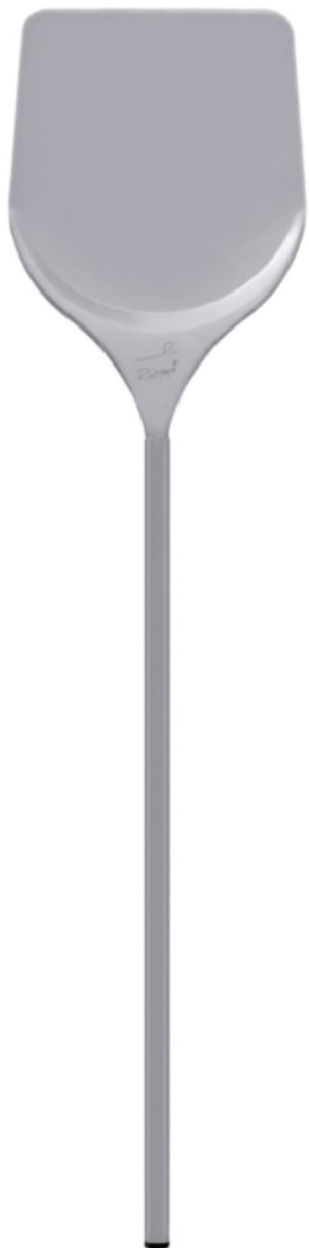
codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A53LF	8023332001066	40x70	180	2060
A53MXF	8023332001073	40x80	180	2.070
A53MXLF	8023332001080	40x90	180	2.090

N.B. tutte le misure possono variare su richiesta del cliente.

N.B. all sizes may vary on customer's request.

LINEA ARGENTO – PALA 4 STAGIONI

SILVER line – 4 stagioni pizza peel



Pala realizzata in lega leggera di alluminio per alimenti; le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

Il manico, a sezione ovale, è in alluminio anodizzato liscio.

A pizza peel built in light aluminium alloy suitable for handling food; its shape and texture are designed to help with the loading/unloading of pizza without using excess flour.

The handle, oval section, is made of smooth anodized aluminium.

PALA 4 STAGIONI TRADIZIONALE – 4 STAGIONI TRADITIONAL PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
R30	8023332001851	30	170	1.100
R33	8023332001875	33	170	1.120
R35	8023332001127	35	170	1.150
***R30X	8023332001134	30	da 171 a 220	/
***R33X	8023332001882	33	da 171 a 220	/
***R35X	8023332001141	35	da 171 a 220	/

PALA 4 STAGIONI PER PIZZA MAXI – 4 STAGIONI TRADITIONAL PEEL FOR MAXI PIZZA

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
R36	8023332001899	36	170	1.500
R40	8023332001912	40	170	1.650
R45	8023332001943	45	170	2.000
R50	8023332002001	50	170	2.070
***R36X	8023332001967	36	da 171 a 220	/
***R40X	8023332001974	40	da 171 a 220	/
***R45X	8023332001981	45	da 171 a 220	/
***R50X	8023332001158	50	da 171 a 220	/

le PALE STELLA
STELLA PIZZA PEELS

LINEA ORO – PALA STELLA TRADIZIONALE

GOLD line – stella traditional pizza peel

Pala per cuocere la pizza realizzata in acciaio inox 18/10; è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro. Dotata di scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza.

Pizza peel made of 18/10 stainless steel; it is equipped with two handles in ABS, one which slides to assist with the work. It is equipped with a shield to prevent burns and guarantees stability and safety.



PALA STELLA TRADIZIONALE – ROBUSTA E LEGGERA

STELLA TRADITIONAL PIZZA PEEL – STRONG & LIGHT

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A16R	8023332000168	Ø 16 (a goccia) robusta Ø 16 – strong (drop-shaped)	170	1.200
A20R	8023332000205	Ø 20 robusta – Ø 20 strong	170	1.250
A22R	8023332001165	Ø 22 robusta – Ø 22 strong	170	1.280
***A16RX	8023332000229	Ø 16 (a goccia) robusta Ø 16 – strong (drop-shaped)	da 171 a 220	/
***A20RX	8023332001844	Ø 20 robusta – Ø 20 strong	da 171 a 220	/
***A22RX	8023332001172	Ø 22 robusta – Ø 22 strong	da 171 a 220	/
A16L	8023332000274	Ø 16 (a goccia) leggera Ø 16 – light (drop-shaped)	170	700
A20L	8023332000199	Ø 20 leggera – Ø 20 light	170	750
A22L	8023332001189	Ø 22 leggera – Ø 22 light	170	770

PALA STELLA TRADIZIONALE PER PIZZA MAXI

STELLA TRADITIONAL PIZZA PEEL FOR MAXI PIZZA

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A25T	8023332001196	Ø 25	175	1.330
A26T	8023332000267	Ø 30	175	1.495
***A25TX	8023332000281	Ø 25	da 171 a 220	/
***A26TX	8023332000298	Ø 30	da 171 a 220	/

LINEA ORO – PALA STELLA FORATA

GOLD line – perforated stella pizza peel

Pala per cuocere realizzata in acciaio inox 18/10; è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro.

Dotata di scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza. I fori del piatto sono studiati con diametro in crescendo dal centro verso l'esterno per agevolare lo scarico dei residui di farina; garantiscono inoltre una maggiore aderenza nel ruotare la pizza in cottura.

Pizza peel made of 18/10 stainless steel equipped with two handles in ABS plastic, one which slides to assist with the work and provide stability. It is equipped with a shield to prevent burns. The peel is designed with smaller holes in the center and larger holes on the outside to facilitate the discharge of excess flour; they also assist with rotating the pizza.



PALA STELLA FORATA – PERFORATED STELLA PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A17R	8023332000137	Ø 16 (a goccia) robusta Ø 16 – strong (drop-shaped)	170	1.150
A21R	8023332000113	Ø 20 robusta – Ø 20 strong	170	1.200
A23R	8023332001202	Ø 22 robusta – Ø 22 strong	170	1.220
***A17RX	8023332000236	Ø 16 (a goccia) robusta Ø 16 – strong (drop-shaped)	da 171 a 220	/
***A21RX	8023332003176	Ø 20 robusta – Ø 20 strong	da 171 a 220	/
***A23RX	8023332001219	Ø 22 robusta – Ø 22 strong	da 171 a 220	/
A17L	8023332000151	Ø 16 (a goccia) leggera Ø 16 – light (drop-shaped)	170	650
A21L	8023332000144	Ø 20 leggera – Ø 20 light	170	700
A23L	8023332001257	Ø 22 leggera – Ø 22 light	170	720

PALA STELLA FORATA PER PIZZA MAXI – PERFORATED STELLA PEEL FOR MAXI PIZZA

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A25F	8023332000182	Ø 25	175	1.276
A26F	8023332000212	Ø 30	175	1.437
***A25FX	8023332000250	Ø 25	da 171 a 220	/
***A26FX	8023332000328	Ø 30	da 171 a 220	/

LINEA ORO – PALA STELLA ULTRA LEGGERA

GOLD line – ultra light stella pizza peel

Pala per cuocere realizzata in acciaio inox 18/10; è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro.

Dotata di scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza.

Pizza peel made of 18/10 stainless steel equipped with two handles in ABS plastic, one which slides to assist with the work and provide stability. It is equipped with a shield to prevent burns.

PALA STELLA ULTRA LEGGERA – ULTRA LIGHT STELLA PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A20UL	8023332001325	Ø 20	170	660
***A20ULX	8023332001356	Ø 20	da 171 a 220	/



LINEA ORO – PALA STELLA MULTIUSO
 GOLD line – multipurpose stella pizza peel

Pala stella per cuocere, girare e sfornare pizze e infornare e sfornare teglie di qualsiasi formato.
Pizza peel made for grabbing trays of any size as well as normal pizza peel functions.



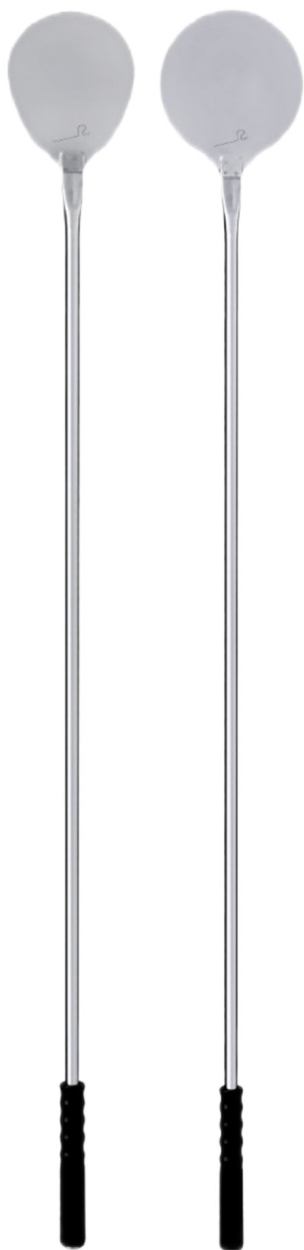
PALA STELLA MULTIUSO – MULTIPURPOSE STELLA PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
A20M	8023332001370	Ø 20	126	1.300
***A20MX	8023332001387	Ø 20	da 171 a 220	/



LINEA ARGENTO – PALA STELLA

SILVER line – stella pizza peel



Pala in acciaio inox con due manici in gomma; uno dei quali scorrevole per evitare scottature.

La forma del manico permette, con una leggera pressione, di avere un controllo della pala anche con una sola mano. Il manico scorrevole è agganciabile al manico fisso posteriore.

Entrambi i manici sono facilmente smontabili per la pulizia.

Pizza peel made of 18/10 stainless steel equipped with two rubber handles, one which slides to assist with the work and provide stability. The handle will lock in place when lightly squeezed to provide stability using only one hand; the handle can be linked with the rear fixed handle when not in use.

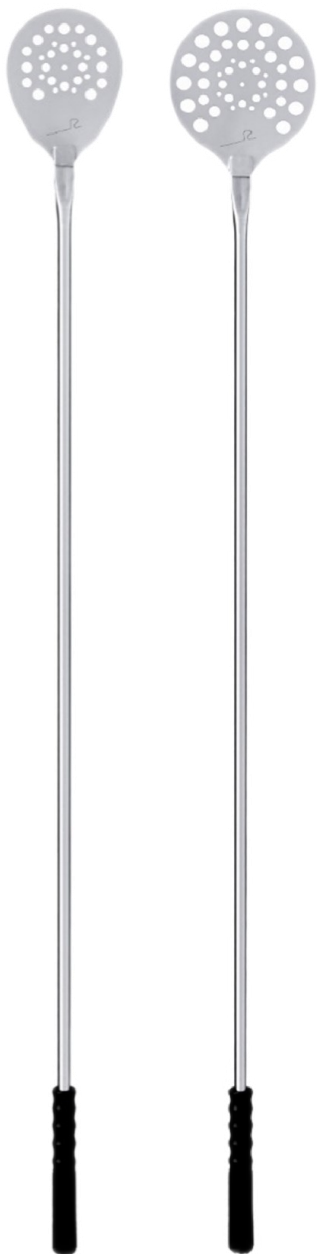
The handles are easily removable for cleaning.

PALA STELLA – STELLA PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
R16S	8023332002018	Ø 16 (a goccia) Ø 16 (drop-shaped)	170	1.060
R20S	8023332001004	Ø 20	170	1.070
R25S	8023332001394	Ø 25	170	1.285
R30S	8023332002056	Ø 30	170	1.430
***R16SX	8023332001608	Ø 16 (a goccia) Ø 16 (drop-shaped)	da 171 a 220	/
***R20SX	8023332001684	Ø 20	da 171 a 220	/
***R25SX	8023332002094	Ø 25	da 171 a 220	/
***R30SX	8023332002117	Ø 30	da 171 a 220	/

LINEA ARGENTO – PALA STELLA FORATA

SILVER line – perforated stella pizza peel



Pala in acciaio inox con due manici in gomma; uno dei quali scorrevole per evitare scottature.

La forma del manico permette, con una leggera pressione, di avere il controllo della pala anche con una sola mano. Il manico scorrevole è agganciabile con il manico fisso posteriore.

Entrambi i manici sono facilmente smontabili per la pulizia.

I fori del piatto sono studiati con diametro in crescendo dal centro verso l'esterno per agevolare lo scarico dei residui di farina; garantiscono inoltre una maggiore aderenza nel ruotare la pizza in cottura.

Pizza peel made of 18/10 stainless steel equipped with two rubber handles, one which slides to assist with the work and provide stability. The handle will lock in place when lightly squeezed to provide stability using only one hand; the handle can be linked with the rear fixed handle when not in use.

The handles are easily removable for cleaning. The peel is designed with smaller holes in the center and larger holes on the outside to facilitate the discharge of excess flour; they also assist with rotating the pizza.

PALA STELLA FORATA – PERFORATED STELLA PIZZA PEEL

codice articolo item code	ean	piatto in cm. plate in cm.	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
R16F	8023332002131	Ø 16 a goccia Ø 16 drop-shaped	170	1.020
R20F	8023332002148	Ø 20	170	1.040
R25F	8023332002162	Ø 25	170	1.140
R30F	8023332002179	Ø 30	170	1.220
***R16FX	8023332002186	Ø 16 a goccia Ø 16 drop-shaped	da 171 a 220	/
***R20FX	8023332002209	Ø 20	da 171 a 220	/
***R25FX	8023332002216	Ø 25	da 171 a 220	/
***R30FX	8023332002230	Ø 30	da 171 a 220	/

LINEA ORO – COPPIA DI MANICI

GOLD line – pair of handles

In ABS, adattabili su tutti i modelli. Anti scottature, smontabili e lavabili.

ABS plastic, adaptable to all of our models. Removable and washable. Ideal to avoid burns.



codice articolo item code	ean	peso in gr. weight in gr.
AIMP	8023332000311	165

LINEA ARGENTO – COPPIA DI MANICI

SILVER line – pair of handles



codice articolo item code	ean	peso in gr. weight in gr.
RGS/RG	8023332002247	170

le SPAZZOLE e gli ACCESSORI per il FORNO
BRUSHES & OVEN ACCESSORIES

LINEA ORO – SPAZZOLA per il FORNO

GOLD line – oven brush

La testa rotonda e le setole inclinate della spazzola, permettono di seguire le curvature del forno e di raggiungere ogni angolo per una pulizia completa. Dotata di raschietto per asportare eventuali ingredienti usciti dalla pizza in cottura.

The round head and the inclined bristles of the brush allow you to follow the curves of the oven and reach every corner for complete cleaning. Equipped with a scraper to remove any residual pizza from the oven.



codice articolo item code	ean	modello material	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
ASPAZ	8023332001707	spazzola in bassina fibra naturale natural fiber brush	160	1.350
ASPAZM	8023332000649		da 171 a 220	/
ASPAZX	8023332000670	spazzola in acciaio inox stainless steel brush	160	1.520
ASPAZXM	8023332000687		da 171 a 220	/

LINEA ORO – RICAMBIO SPAZZOLA
GOLD line – oven brush replacement



codice articolo item code	ean	modello material	peso in gr. weight in gr.
ARISPAZ	8023332000656	bassina naturale natural fiber	530
ARISPAZX	8023332000694	acciaio inox steel	773

LINEA ARGENTO – RICAMBIO SPAZZOLA
SILVER line – oven brush replacement

codice articolo item code	ean	modello material	peso in gr. weight in gr.
RRISPAZ	8023332002315	bassina naturale natural fiber	269
RRISPAZX	8023332002322	acciaio inox steel	645



LINEA ARGENTO – SPAZZOLA per il FORNO

SILVER line – oven brush

Spazzola forno orientabile in bassina o acciaio. Con raschietto per asportare eventuali ingredienti usciti dalla pizza in cottura.

Adjustable oven brush in natural fiber or steel. Equipped with a scraper to remove any residual pizza from the oven.



codice articolo item code	ean	modello material	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
RSPAZ	8023332002261	spazzola in bassina fibra naturale broomcorn brush	160	1.030
RSPAZM	8023332002278		da 161 a 210	/
RSPAZX	8023332002285	spazzola in acciaio inox stainless steel brush	160	1.480
RSPAZM	8023332002292		da 161 a 210	/

LINEA ORO – PINZA MULTIUSO PER LEGNA E TEGLIE

GOLD line – pizza oven tong for wood & trays



Realizzata in acciaio inox, è studiata per prendere la legna e posizionarla nel forno e per infornare e togliere le teglie dal forno.

Made of stainless steel, it is designed to grab wood and place it in the oven. It can also grab trays of any shape or size.

codice articolo item code	ean	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
APTM	8023332000618	168	2.300

LINEA ORO – TIRA BRACI

GOLD line – pizza oven rake

Per rimuovere e spostare braci e cenere.

To remove ash and embers in the oven.

codice articolo item code	ean	lunghezza totale in cm. total length in cm.	peso in gr. weight in gr.
ATB	8023332001769	170	960



LINEA ORO – PALA CENERE

GOLD line – ash shovel



Pala cenere in acciaio inox con manico scorrevole per raccogliere e togliere cenere e braci dal forno.

Ash shovel in stainless steel with sliding handle to collect and remove ash and embers from the oven.

1 codice articolo item code	ean	misure in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
ACEBRA	8023332000632	20X22 - L.170	1.480

LINEA ARGENTO – PALA CENERE

SILVER line – ash shovel

codice articolo item code	ean	misure in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
RCEBRA	8023332001738	15X18 - L.170	1.118



LINEA ORO – CAVALLETTO IN GHISA PER FORNO A LEGNA
GOLD line – cast iron firedog



codice articolo item code	ean	misure in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
ACA	8023332000021	P.15 x H.14 x L.37	3.000

LINEA ORO – SEPARATORE
GOLD line – fire shield

Separatore in ghisa ideato per dividere la zona cottura dalla zona fuoco con braci e cenere.

Cast iron separator designed to separate the cooking area from the fire.



codice articolo item code	ean	modello type	peso in kg. weight in kg.	misure in cm. measures in cm.
ASED	8023332000045	separatore fuoco a destra fire shield right side	5,800	P.4 x H.6 x L.92
ASES	8023332000038	separatore fuoco a sinistra fire shield left side	5,800	P.4 x H.6 x L.92

LINEA ORO – SETTEBELLO IN GHISA

GOLD line – cast iron “settebello”

Set completo ideato per forno a legna, composto da Cavalletto e Separatore in ghisa; i due pezzi sono realizzati per poter essere agganciati tra loro in tre diverse posizioni. Necessario per dividere la zona cottura del forno dalla zona fuoco con braci e cenere.

Complete set of fire shield and cast-iron firedog; the two pieces are made to be hooked together in three different positions.



codice articolo item code	ean	modello type	misure in cm. measures in cm.	peso in kg. weight in kg.
A7BD	8023332000014	settebello per fuoco a destra settebello right side	P.38 x H.14 x L.92	8,8
A7BS	8023332000007	settebello per fuoco a sinistra settebello left side	P.38 x H.14 x L.92	8,8

i SUPPORTI a PARETE
WALL TOOL HOLDERS

LINEA ORO – SUPPORTO a PARETE AS4

GOLD line – wall tool holder AS4

Supporto a parete per pala 4 stagioni, realizzato in multistrati di faggio. Utile per posizionare la pala in modo igienico e funzionale.

Wall tool holder for 4 Stagioni peel, made of beechwood. Useful for storing the loading peel in a sanitary and functional way.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
AS4	8023332000069	singolo for one pizza peel	P.8 x H.3 x L.27	350

LINEA ORO – SUPPORTO a PARETE AS44

GOLD line – wall tool holder AS44

Supporto a parete per pale 4 stagioni, realizzato in multistrati di faggio. Utile per posizionare in modo igienico e funzionale due pale 4 stagioni di tutte le dimensioni.

Wall tool holder for 4 Stagioni peel, made of beechwood.

Useful for storing two loading peels of any sizes in a sanitary and functional way.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
AS44	8023332000106	doppio for two pizza peels	P.10 x H.3 x L.52	700

LINEA ORO – SUPPORTO a PARETE JOLLY per PALE e SPAZZOLE

GOLD line – jolly wall tool holder

Supporto a parete in multistrati di faggio per posizionare in modo igienico e funzionale una pala da infornare, la pala per cuocere, lo spazzolone...

Wall tool holder in beechwood that can store a loading peel, brush, and turning peel...



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
ACOJ	8023332000120	per pala normale for traditional pizza peel	P.8 x H.3 x L.45	660
ACOJ2	8023332000175	per pala maxi for maxi pizza peel	P.10 x H.3 x L.61	940

LINEA ORO – SUPPORTO SINGOLO o DOPPIO per PALE STELLA

GOLD line – wall tool holder for one or two stella pizza peels

Supporto per una o due pale stella in multistrati di faggio; permette di posizionare le pale in modo corretto, igienico e funzionale. Con base di appoggio in alluminio smontabile per la pulizia; e appoggio superiore, a parete, posizionabile per presa destra o sinistra.

Wall tool holder for one or two Stella peels, made of beechwood. The holder allows you to position the peels in a sanitary and functional way. Equipped with an aluminium support base that can be disassembled for cleaning and an upper wall-mounted support for right or left accessibility.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
ACO	8023332000090	supporto singolo per pala stella – 2 pezzi for one stella pizza peel – 2 pieces	P.9 x H.3 x L.23 parte a muro	1.690
			P.10 x H.16 x L.32 parte a terra	
ACODOP	8023332000083	supporto doppio per pale stella - 2 pezzi for two stella pizza peels–2 pieces	P.12 x H.3 x L.25 parte a muro	3.000
			P.12 x H.17 x L.44 parte a terra	



LINEA ORO – SUPPORTO a PARETE DOPPI e TRIPLI

GOLD line – wall tool holder

Supporto a parete in multistrati di faggio realizzato per posizionare gli accessori del forno: spazzoloni, pinza multiuso, pala cenere e tutti i tipi di pala stella.

Wall tool holder made of beechwood. It supports all of our oven accessories: brushes, multipurpose pliers, ash shovel and all types of Stella peels.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
ASDOP	8023332000052	doppio for two tools	P.8 x H.3 x L.17	410
ASTRIP	8023332000076	triplo for three tools	P.8 x H.3 x L.27	650



LINEA ARGENTO – SUPPORTO a PARETE RS4

SILVER line – wall tool holder RS4

Supporto a parete per pala 4 stagioni in multistrati di betulla; utile per posizionare la pala in modo igienico e funzionale.

Wall tool holder for 4 Stagioni peel, made of birchwood. Useful for storing the loading peel in a sanitary and functional way.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
RS4	8023332001868	singolo for one pizza peel	P.8 x H.2 x L.27	250

LINEA ARGENTO – SUPPORTO a PARETE RS44

SILVER line – wall tool holder RS44

Supporto a parete per pale 4 stagioni in multistrati di betulla; utile per posizionare in modo igienico e funzionale due pale 4 stagioni di tutte le dimensioni.

Wall tool holder for 4 Stagioni peel, made of birchwood. Useful for storing two loading peels of any sizes in a sanitary and functional way.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
RS44	8023332001905	Doppio for two pizza peels	P.10 x H.2 x L.52	390

LINEA ARGENTO – SUPPORTO a PARETE JOLLY per PALE e SPAZZOLE

SILVER line – jolly wall tool holder

Supporto a parete in multistrati di betulla per posizionare in modo igienico e funzionale una pala da infornare, la pala da cuocere e lo spazzolone.

Wall tool holder in birchwood that can store a loading peel, brush, and turning peel...



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
RCOJ	8023332001929	per pala normale for traditional pizza peel	P.8 x H.2 x L.45	465
RCOJ2	8023332001936	per pala maxi for maxi pizza peel	P.10 x H.2 x L.61	645

LINEA ARGENTO – SUPPORTI a PARETE DOPPI e TRIPLI

SILVER line – wall tool holder

Supporto a parete in multistrati in betulla per posizionare gli accessori del forno: spazzoloni, pinza multiuso, pala cenere e tutti i tipi di pala stella.

Wall tool holder made of birchwood. It supports all of our oven accessories: brushes, multi-purpose pliers, ash shovel and all types of Stella peels.



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
RSDOP	8023332001950	doppio for two tools	P.8 x H.2 x L.17	220
RSTRIP	8023332001998	triplo for three tools	P.8 x H.2 x L.27	255

i SUPPORTI LIBERI

eleganti e pratici per riporre le pale. Ideati per forni dove non vi è la possibilità di fissare i supporti a parete

FREE STANDING TOOL HOLDERS

functional for pizza peels & brushes when it isn't possible to fix wall tool holders

LINEA ORO – SUPPORTO LIBERO SINGOLO

GOLD line – free standing tool holder for one 4 stagioni pizza peel & one stella pizza peel



Supporto libero per pala 4 stagioni e pala stella, con base in marmo bianco di carrara e struttura in acciaio inox; con supporti per le pale in multistrati di faggio e base in alluminio.

Free standing tool holder for one 4 stagioni peel and one stella peel, with a white Carrara marble base and stainless-steel structure; peel holder is made of beechwood and aluminum.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ACD	8023332000700	supporto libero destro right free standing tools holder	L.50 x P.23 x H.165
ACS	8023332000465	supporto libero sinistro left free standing tools holder	L.50 x P.23 x H.165

LINEA ORO – SUPPORTO LIBERO DOPPIO

GOLD line – free standing tool holder for two 4 stagioni pizza peels & two stella pizza peels



Supporto libero doppio per due pale 4 stagioni e due pale stella, con base in marmo bianco di carrara e struttura in acciaio inox; con supporti per le pale in multistrati di faggio e base in alluminio.

Free standing tool holder for two 4 stagioni peels and two stella peels, with a white Carrara marble base and stainless-steel structure; peel holder is made of beechwood and aluminum.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ACS2	8023332000724	Doppio for two 4 stagioni pizza peels and two stella pizza peels	L.85 x P.25 x H.165

LINEA ORO – SUPPORTO SINGOLO BIFRONTTE
GOLD line – double-sided free standing tool holder



codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ACD-ASTRIP	8023332002032	bifronte destro right double-sided	P.50 x H.23 x L.165
ACS-ASTRIP	8023332002063	bifronte sinistro left-double sided	P.50 x H. 23 x L.165

LINEA ARGENTO – KIT FORNO DOMESTICO

SILVER line – home oven kit

Ideale per piccoli forni domestici a legna ed elettrici. Dotato delle attrezzature di seguito elencate:

N. 1 pala 4 stagioni cm. 33 - lunghezza cm. 120

N. 1 pala stella cm. 20 - lunghezza cm. 120

N. 1 spazzola forni in ottone - cm. 12,5 x 6 - lunghezza cm. 120

N. 1 pala cenere cm. 15 x 18 - lunghezza cm. 120

N. 1 tira braci diametro cm. 16 x 5 - lunghezza cm. 120

Ideal for small domestic wood-burning and electric ovens. Equipped with the following:

One 4 Stagioni Peel cm. 33 - length cm. 120

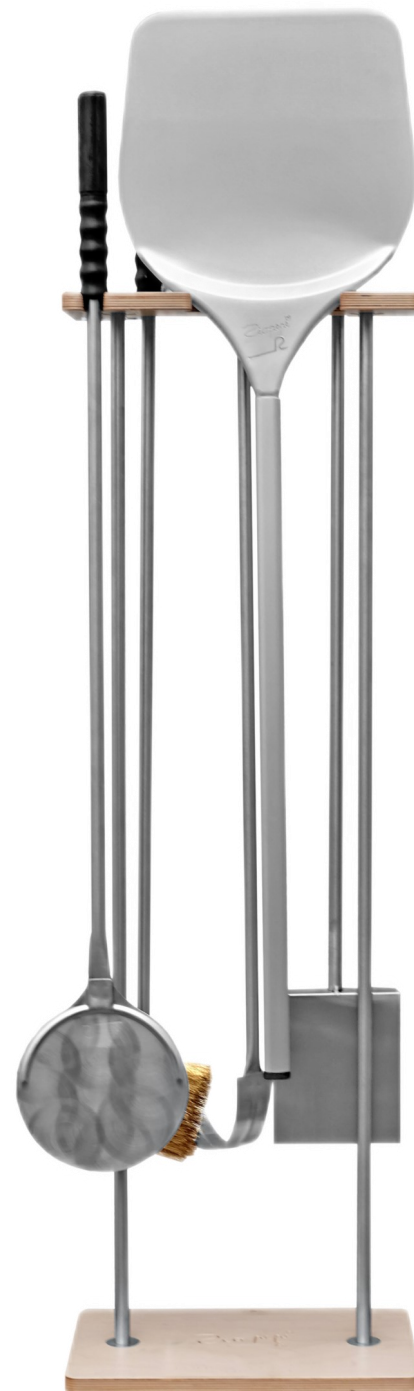
One Stella Peel cm. 20 - length cm. 120

One brass oven brush - cm. 12.5 x 6 - length cm. 120

One ash shovel cm. 15 x 18 - length cm. 120

One embers puller diameter cm. 16 x 5 - length cm. 120

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.
RKIT	8023332003190	P.25 x H.40 x H.156



gli ACCESSORI
ACCESSORIES

LINEA ORO – CUCCHIAIO per PIZZA MAXI

GOLD line – maxi tomato sauce spoon

Cucchiaio in acciaio inox 18/10 monodose per salsa di pomodoro. Ideale per porzionare e spalmare il pomodoro su pizze maxi.

18/10 stainless-steel spoon for tomato sauce. Ideal for portioning and spreading tomato sauce on maxi pizzas.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
ACUG	8023332000861	gigante in inox maxi maxi tomato sauce spoon	Ø 15 cm.



LINEA ARGENTO – CUCCHIAIO POMODORO

SILVER line – tomato sauce spoon

Cucchiaio in acciaio inox monodose per porzionare e spalmare il pomodoro sulla pizza.

Stainless-steel spoon for portioning and spreading tomato sauce on pizza.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
RCUG	8023332002476	cucchiaio monodose tomato sauce spoon	L.32 x Ø 9



LINEA ORO – SPATOLE in ACCIAIO
GOLD line–stainless steel spatulas

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
ASPN	8023332000816	piccola small	11 x 11 cm.
ASPG	8023332000823	grande large	15 x 15 cm.



LINEA ORO – SPATOLA JOLLY
GOLD line–jolly spatulas

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
AJOLLY1	8023332000663	piccola small	9 x 15 cm.
AJOLLY2	8023332000755	media medium	15 x 17 cm.
AJOLLY3	8023332000762	grande large	20 x 30 cm.
AJOLLY4	8023332000793	sagomata a goccia drop-shaped	15 x 17 cm.

LINEA ARGENTO – SPATOLA TRIANGOLARE IN INOX

SILVER line–stainless steel triangular spatula

Spatola triangolare in acciaio inox armonico, flessibile, ideata per togliere i panini dal cassetto. Manico in ABS ergonomico antinfortunistico.

Triangular spatula in harmonic, flexible stainless-steel, designed to handle pizza dough; equipped with an ergonomic ABS plastic handle

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
RSPT	8023332002070	spatola triangolare triangular spatula	10 cm.



LINEA ARGENTO – SPATOLA IN INOX

SILVER line – stainless steel spatula

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
RSPN	8023332002087	piccola small	11 x 11 cm.
RSPG	8023332002377	grande large	15 x 15 cm.



LINEA ARGENTO – PALETTA per PIZZA

SILVER line–spatula

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RPP	8023332002384	9 x 15 cm.



LINEA ARGENTO – SPATOLA TAGLIA PIZZA

SILVER line – pizza cutter spatula

Spatola taglia pizza in acciaio inox; le forme sono studiate per facilitare il taglio negli angoli delle teglie.

Stainless-steel pizza cutter designed to easily cut pizza to the corners of the tray.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RSM	8023332002445	20 x 20 cm.



LINEA ARGENTO – TRONCHETTO TAGLIA PIZZA
SILVER line–pizza cutter

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RTT	8023332002438	19 x 12 cm.



LINEA ARGENTO – MEZZALUNA
SILVER line – crescent-shaped knife

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RML	8023332002469	40 x 17 cm.



LINEA ARGENTO – SPADINO in INOX FLESSIBILE

SILVER line–flexible stainless steel spatula

Spadini in acciaio inox con lama flessibile per staccare e togliere la pizza dai tegami.

Stainless-steel spatula with flexible blade to remove pizzas from trays.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RSPAD1	8023332000830	6 x 30 cm.
RSPAD2	8023332000847	6 x 40 cm.



LINEA ARGENTO – RASCHIETTO in INOX FLESSIBILE

SILVER line–flexible stainless steel scraper

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RRAS/12	8023332002582	12 cm.
RRAS/15	8023332002599	15 cm.



LINEA ARGENTO – ROTELLA TAGLIA PIZZA
SILVER line – pizza cutter

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RROT	8023332000588	Ø 10 cm.



LINEA ARGENTO – RULLO FISSA PASTA
SILVER line – dough roller

Rullo fissa pasta, supporto in acciaio inox; rullo, e manico in ABS.

Dough roller with stainless steel support and ABS plastic handle.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
RRULL	8023332000809	22 x 12 cm.



LINEA ORO – PORTA-COMANDE
GOLD line – order holder

Base marmo in bianco di carrara, con spillo e protezione in metallo cromato.
Carrara white marble base with pin and chromed metal protection.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
APCOM	8023332001554	10 x 10 x 15 cm.



LINEA ARGENTO – PORTA-COMANDE
SILVER line – order holder

Porta comande cromato base in acciaio, con spillo di protezione e basculante in metallo cromato.
Chromed steel base with pin and chromed metal protection.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
APCOM	8023332001554	10 x 10 x 15 cm.

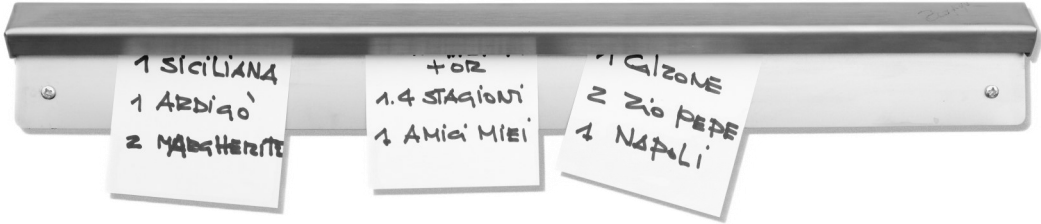


LINEA ORO – PORTA-COMANDE a PARETE
GOLD line–wall order holder

In acciaio inox, fissabile su qualsiasi superficie tramite colla biadesiva o tappi a pressione in dotazione.

In stainless steel, it can be attached to any surface with double-sided adhesive glue or the supplied hardware.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
APCP	8023332002100	6 x 50 x 2 cm.



LINEA ORO – SESSOLA
GOLD line–scoop

codice articolo item code	ean	capienza capacity
SES1	8023332001561	500 ml
SES2	8023332001578	1000 ml



LINEA ORO – MATTARELLO

GOLD line – rolling-pin

In nylon per alimenti con manico girevole. Colore bianco.

White nylon rolling pin.

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
ROLL	8023332001615	Ø 8 - L.50 cm.



LINEA ORO – CARAFFA GRADUATA

GOLD line – graduated jug

In PP per alimenti.

codice articolo item code	ean	capienza capacity
GRAD1	8023332001585	3 Lt.
GRAD2	8023332001592	5 Lt.



LINEA ORO – OLIERA in ACCIAIO
GOLD line–oil can

codice articolo item code	ean	capienza capacity
A1	8023332000489	1 Lt.



LINEA ORO – PRENDI PIZZA in ALLUMINIO
GOLD line–aluminium pizza pickup

codice articolo item code	ean	diametro diameter
PP30	8023332002124	30
PP35	8023332002155	35
PP40	8023332002193	40
PP45	8023332002223	45
PP50	8023332002254	50



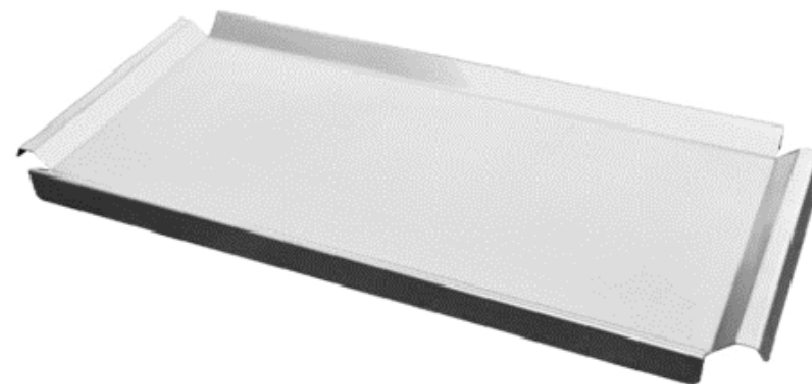
LINEA ARGENTO – VASSOIO per PIZZA in INOX–4/6/8 SPICCHI
SILVER line – 4/6/8 slices stainless steel pizza tray

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni measures
RV45/4	8023332002520	4 spicchi–4 slices	Ø 45 cm.
RV50/4	8023332002544	4 spicchi maxi–4 maxi slices	Ø 50 cm.
RV45/6	8023332002551	6 spicchi–6 slices	Ø 45 cm.
RV50/6	8023332002575	6 spicchi maxi–6 maxi slices	Ø 50 cm.
RV45/8	8023332002308	8 spicchi–8 slices	Ø 45 cm.
RV50/8	8023332002339	8 spicchi maxi–8 maxi slices	Ø 50 cm.



LINEA ORO – VASSOIO in ALLUMINIO per PIZZA A METRO
GOLD line – aluminium tray for pizza “metro”

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
AVASP	8023332002346	68 x 30 x 4 cm. utile 60 x 30 cm.
AVASP2	8023332002353	88 x 38 x 4 cm. utile 80 x 30 cm.



LINEA ORO – VASSOIO in ALLUMINIO per PIZZA MAXI
GOLD line – aluminium tray

codice articolo item code	ean	dimensioni measures
APPG	8023332002360	Ø 55 cm.



le TEGLIE
TRAYS

LINEA ORO – TEGLIE IN ALLUMINIO FORATE CON BORDO 2,5 CM.
GOLD line – aluminium perforated tray with edge 2,5 cm.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ATE28F	8023332000946	tonda forata con bordo 2,5 cm	Ø 28
ATE32F	8023332000953	tonda forata con bordo 2,5 cm	Ø 32
ATE40F	8023332000960	tonda forata con bordo 2,5 cm	Ø 40
ATE43F	8023332000977	tonda forata con bordo 2,5 cm	Ø 43
ATE48F	8023332002391	tonda forata con bordo 2,5 cm	Ø 48



LINEA ORO – TEGLIE IN ALLUMINIO FORATE SENZA BORDO
GOLD line – aluminium perforated tray without edge

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ATESB28F	8023332001622	tonda senza bordo	Ø 28
ATESB32F	8023332001639	tonda senza bordo	Ø 32
ATESB40F	8023332001646	tonda senza bordo	Ø 40
ATESB43F	8023332001653	tonda senza bordo	Ø 43
ATESB48F	8023332001660	tonda senza bordo	Ø 48



LINEA ORO – TEGLIE IN ALLUMINIO FORATE RETTANGOLARI CON BORDO 2,5 CM.
 GOLD line–aluminium perforated tray with edge 2,5 cm.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ATE60F	8023332001691	rettangolare forata	60 x 40 x 2,5



LINEA ARGENTO – TEGLIE IN ALLUMINIO RETTANGOLARI CON BORDO 2 CM.
 GOLD line–aluminium tray with edge 2 cm.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
RTR60/2	8023332002643	rettangolare con bordo 2 cm.	60 x 40 x 2
RTR40/2	8023332002629	rettangolare con bordo 2 cm.	40 x 30 x 2



LINEA ARGENTO – TEGLIE IN ALLUMINIO RETTANGOLARI CON BORDO 3 CM.

SILVER line– aluminium tray with edge 3 cm.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
RTR60/3	8023332002414	rettangolare bordo 3 cm.	60 x 40 x 3
RTR40/3	8023332002650	rettangolare bordo 3 cm.	40 x 30 x3



LINEA ARGENTO – TEGLIE IN ALLUMINIO ROTONDE CON BORDO 3 CM.

SILVER line–aluminium tray with edge 3 cm.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
RTAL 18	8023332002421	tonda - bordo 3 cm.	Ø 18
RTAL 20	8023332002698	tonda - bordo 3 cm.	Ø 20
RTAL 22	8023332002711	tonda - bordo 3 cm.	Ø 22
RTAL 24	8023332002773	tonda - bordo 3 cm.	Ø 24
RTAL 26	8023332002735	tonda - bordo 3 cm.	Ø 26
RTAL 28	8023332000878	tonda - bordo 3 cm.	Ø 28
RTAL 30	8023332002766	tonda - bordo 3 cm.	Ø 30
RTAL 32	8023332002780	tonda - bordo 3 cm.	Ø 32
RTAL 34	8023332002797	tonda - bordo 3 cm.	Ø 34
RTAL 36	8023332002810	tonda - bordo 3 cm.	Ø 36
RTAL 38	8023332002827	tonda - bordo 3 cm.	Ø 38
RTAL 40	8023332000892	tonda - bordo 3 cm.	Ø 40
RTAL 48	8023332000908	tonda - bordo 3 cm.	Ø 48



LINEA ARGENTO – TEGLIE IN ALLUMINIO ROTONDE CON BORDO 4,5 CM.

SILVER line – aluminium tray with edge 4,5 cm.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
RTALM18	8023332002872	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 18
RTALM20	8023332002889	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 20
RTALM22	8023332002452	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 22
RTALM24	8023332002919	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 24
RTALM26	8023332002933	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 26
RTALM28	8023332002483	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 28
RTALM30	8023332002957	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 30
RTALM32	8023332002971	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 32
RTALM34	8023332002988	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 34
RTALM36	8023332002995	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 36
RTALM38	8023332003015	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 38
RTALM40	8023332003039	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 40
RTALM43	8023332003046	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 43
RTALM46	8023332003053	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 46
RTALM49	8023332003077	tonda - bordo 4,5 cm.	Ø 49 - bordo/edge 5 cm.



LINEA ARGENTO – PRENDI TEGLIA in INOX

SILVER line–stainless steel tray holder

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.
RPT	8023332002407	19 x 7



LINEA ORO – BUCA PASTA / TIRA TEGLIE

GOLD line – dough pricker & tray holder

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
ABP	8023332002490	da 50 a 170	530



LINEA ORO – PINZA PER TEGLIE

GOLD line – oven buddy tong for trays

Pinza prendi teglia per infornare e togliere le teglie dal forno.

Tongs designed to grab trays of any shape or size.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in gr. weight in gr.
APTC	8023332000571	corta short	L.50	1.600
APTL	8023332000625	lunga long	L.168	1.750



i CARRELLI PORTA TEGLIE

a richiesta si eseguono carrelli su misura con più o meno piani a preventivo

TRAY RACK TROLLEYS

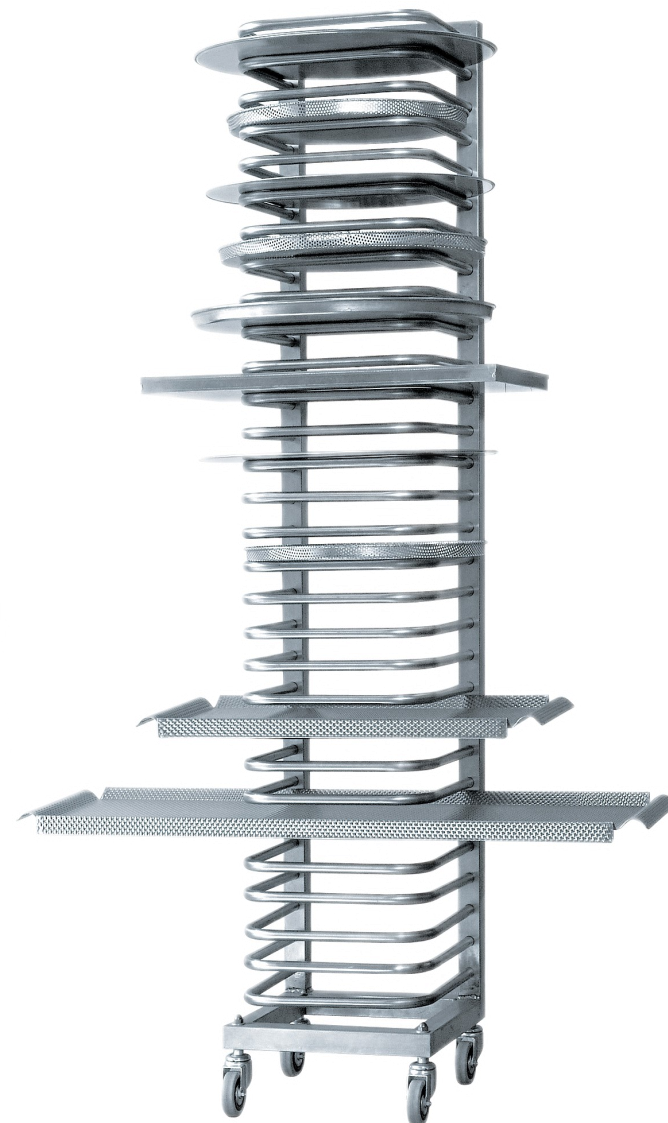
LINEA ORO – CARRELLO PORTA-TEGLIE

GOLD line – tray rack trolley

Carrello porta-teglie con ruote, struttura in tubi di acciaio inox. 20 o 31 piani smontabili.

Stainless-steel trolley with 20 or 31 removable shelves.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
CARG	8023332002537	20 piani smontabili con rotelle	47 x 53 x 188	20,50
CARG2	8023332001714	31 piani smontabili con rotelle	45 x 73 x 150	27,00



LINEA ORO – CARRELLO PORTATEGLIE da BANCO o da PARETE GOLD line – tray rack trolley

Struttura in tubi di acciaio inox, 12 piani smontabili.

Stainless-steel trolley with 12 removable shelves.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
CARB	8023332001721	12 piani smontabili da banco	45 x 45 x 111	12,00



le CASSETTE per PANINI
PIZZA DOUGH BOXES

LINEA ORO – CASSETTE PER PANINI PIZZA
GOLD line – pizza dough boxes

Cassette per panini pizza sovrapponibili in PP per alimenti.

Stackable boxes for pizza dough.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
ACONTEN	8023332001745	normale regular	60 x 40 x 7	1,445
ACONTEN2	8023332001752	maxi	60 x 40 x 10	1,600
ACOPER	8023332001776	coperchio lid	60 x 40 x 2	1,084



LINEA ORO – CARRELLO PORTA CASSETTE
GOLD line – pizza dough boxes trolley

Carrello porta cassetta per panini con ruote, struttura in acciaio inox.
Stainless-steel trolley for pizza dough boxes.

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
CARP	8023332001783	72 x 44 H. 73	5,00



le BORSE e i BAULETTI
INSULATED BAGS & SCOOTER CASE BOXES

LINEA ORO – BORSE TERMICHE

GOLD line – insulated bags

Per il trasporto delle pizze in cartone; in tessuto lavabile con imbottitura a tenuta termica.

Insulated pizza transport bags made with washable fabric and heat-resistant padding.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
DB035	8023332001790	tradizionale (5 pizze) traditional (5 pizzas)	35 x 35 - H.22	800
DB050	8023332001813	maxi (3 pizze) maxi (3 pizzas)	50 x 50 - H.14	1.800
DB060	8023332001820	pizza metro (3 pizze) rectangular (3 pizzas)	40 x 60 - H.14	1.200



LINEA ORO – BORSA PORTA PALE

GOLD line – pizza peel bag

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
DBOP	8023332001097	180 x 35 x 8	850



LINEA ORO – VALIGIA KIT PROFESSIONALE

GOLD line—professional kit

Leggera in lega di alluminio trattato antigraffio, con fissaggi a fasce elastiche per posizionare correttamente le attrezzature, dotata di rotelle per agevolare il trasporto.

Lightweight and anti-scratch aluminum alloy equipped with wheels to facilitate the transport of your equipment; equipped with elastic bands to secure the tools.

Gli articoli possono essere scelti a seconda della necessità, personalizzando la dotazione.

Le attrezzature standard di cui è dotata:

- n. 1 pala "4 stagioni" cm. 33*
- n. 1 pala stella cm. 20*
- n. 1 spazzola forni in fibra naturale*
- n. 1 rotella taglia-pizza*
- n. 1 rullo buca-pasta*
- n. 1 cucchiaio gigante*
- n. 1 spadino flessibile cm. 6 x 30*
- n. 1 spatola porzionatrice*
- n. 1 spatola panini diametro cm. 11*

Equipped with the following:

- One 4 stagioni pizza peel Ø 33 cm.*
- One stella pizza peel Ø 20 cm.*
- One natural fiber oven brush*
- One pizza cutter*
- One dough roller*
- One maxi tomato sauce spoon*
- One flexible stainless steel spatula 6x30 cm*
- One spatula for portions*



codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
AKIT	8023332002568	92 x 42 x 23,5	7,00

LINEA ARGENTO – BAULETTI PER PIZZA DA ASPORTO

SILVER line–scooter case boxes

Leggeri e resistenti. Costruiti esternamente con materiale anti-graffio e internamente totalmente in alluminio.

Lightweight and anti-scratch aluminum alloy outside with an aluminum interior.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
RB35	8023332003084	per pizze Ø 33 for pizzas Ø 33	35 x 35 x 35	7,40
RB40	8023332003091	per pizze Ø 36 e borse termiche for pizzas Ø 36 & insulate bags	39 x 39 x 46	10,00
RB50	8023332003114	per pizze Ø 50 for pizzas Ø 50	52 x 52 x 35	11,00
RB60	8023332003121	per pizze 40x60 for pizzas 40x60	62 x 42 x 35	11,20



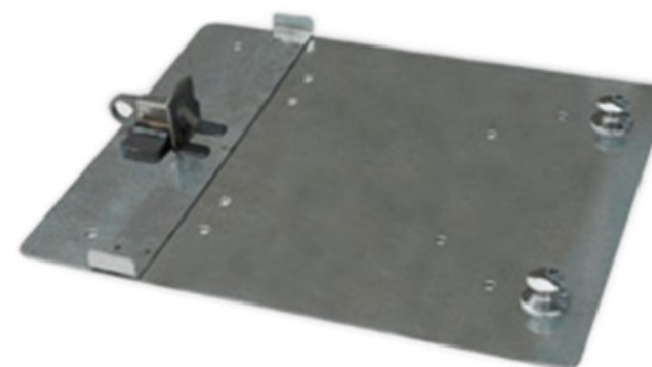
LINEA ARGENTO – ATTACCO UNIVERSALE PORTAPACCHI PER CICLOMOTORE

SILVER line – universal fitting rack

Per fissare i bauletti al ciclomotore.

Scooter attachment for pizza transport case.

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg. weight in kg.
RAU	8023332003145	35 x 37	1.200



gli ESPOSITORI
STANDS

LINEA ORO – ESPOSITORE BIFRONTE

In lamiera forata laccata grigio, base in alluminio, su ruote.
Wheeled gray lacquered perforated sheet metal with aluminum base.

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
ESP	8023332002605	120 x 60 - H.250	30,00

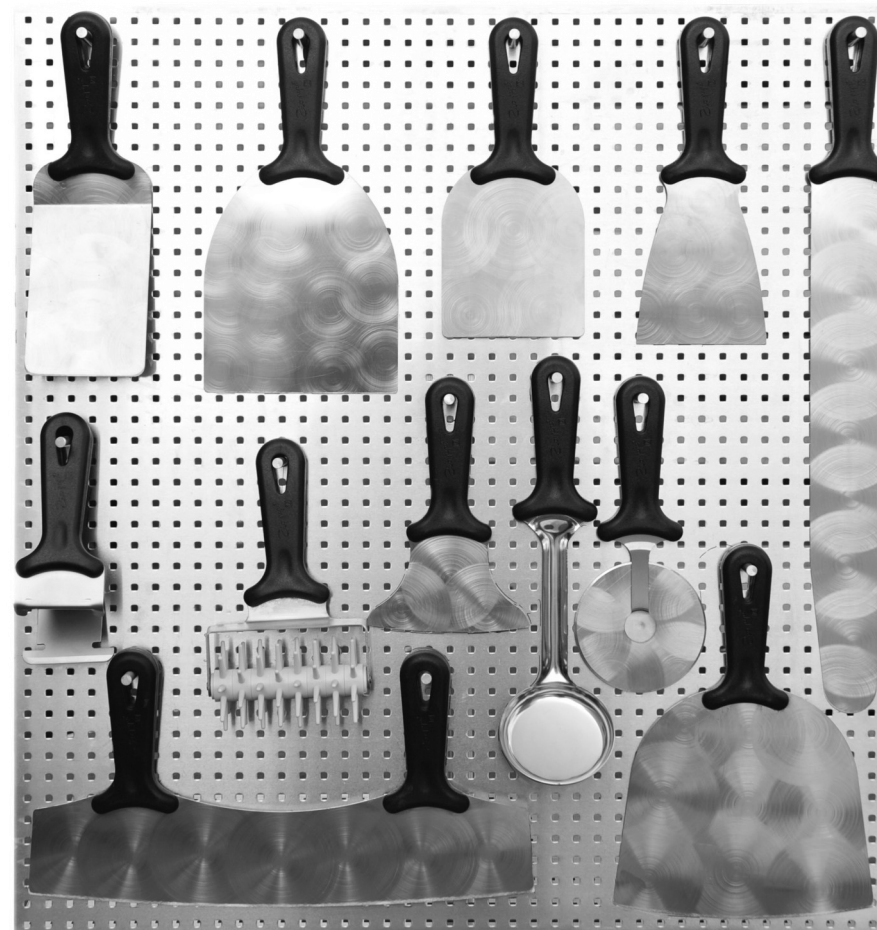


LINEA ORO – ESPOSITORE DA BANCO

In alluminio forato.

Perforated aluminum.

codice articolo item code	ean	dimensioni in cm. measures in cm.	peso in kg.. weight in kg.
ESPB	8023332002636	70 x 30 - H.70	3,50



il PIATTO da PORTATA GIRASOLE
GIRASOLE SERVING PLATE

il PIATTO da PORTATA GIRASOLE

Igienico, riscaldato, girevole, funzionale per servire e valorizzare la pizza gigante e pietanze calde.

Il piatto da portata "Girasole" è costruito in acciaio Inox 18/10. Il particolare design della sua superficie, con nervature a raggiera verso il centro, consente che la pasta della pizza sia in contatto minimo con il piatto così che l'evaporazione naturale la mantenga a lungo calda e fragrante.

Inoltre questo particolare design agevola e guida, con dei riferimenti, il taglio della pizza gigante in dieci spicchi.

Il piatto da portata "Girasole", studiato per la pizza ma eccezionale anche per pietanze in genere; è composto da un supporto dove va inserito un disco in acciaio inox preriscaldato in forno. La superficie ondulata del piatto permette al calore del disco di espandersi correttamente su tutta la superficie. Il supporto consente al piatto da portata di essere girevole agevolando i commensali nel servirsi la loro porzione.

Pensato in alternativa al tagliere in legno che non corrisponde alle più elementari norme di igiene, che assorbe olii, grassi e umidità che alterano il gusto della pizza.

La forma centrale con bombatura convessa è studiata in modo che gli ingredienti caldi della pizza appena sfornata non si raggruppino al centro, ma rimangano distribuiti uniformemente così da mantenere inalterate le caratteristiche di composizione esteriore della pizza.

GIRASOLE SERVING PLATE

Heated, rotating, and functional maxi pizza serving plate.

The "Girasole" serving plate is made of 18/10 stainless-steel. The radial ribs towards the center allow the crust of the pizza to have minimal contact with the plate so the natural steam keeps it hot and fragrant for a long time.

The design facilitates and guides, with references, cutting the pizza into ten slices.

The "Girasole" serving plate, designed for pizza is also exceptional for dishes in general; it consists of a support where a pre-heated stainless-steel disc is inserted in the oven. The wavy surface of the platter allows the heat from the disc to dissipate over the entire surface. The base allows the serving plate to rotate, making it easier for diners to serve themselves.

Conceived as an alternative to the wooden cutting board that does not comply with the most elementary rules of hygiene, since wood is a material that absorbs oils, fats, and humidity.

The central shape has a convex design to prevent the hot ingredients of the freshly baked pizza do not cluster in the center, and remain distributed uniformly to maintain the composition of the pizza.

LINEA ORO – PIATTO GIRASOLE DA TAVOLO

GOLD line–girasole serving plate

Per servire la pizza gigante in modo igienico mantenendola calda.

Piatto girasole è realizzato in acciaio inox 18/10 e composto da un supporto inferiore dove va alloggiato un disco preriscaldato e un vassoio superiore, con nervature a raggiera verso il centro; consente alla pizza un contatto minimo col piatto così che l'evaporazione naturale la mantenga a lungo calda e fragrante.

To serve the pizza in a hygienic way while keeping it warm.

The "Girasole" Plate is made of 18/10 stainless-steel and consists of a lower support where a preheated disc and an upper tray are housed, the radial ribs towards the center allow the crust of the pizza to have minimal contact with the plate so the natural steam keeps it hot and fragrant for a long time.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APIA	8023332001233	piatto superiore e inferiore (no disco)	utile Ø 50 (ingombro Ø 55)
APIAS	8023332001226	ricambio superiore	Ø 50



LINEA ORO – DISCO TERMICO

Disco termico in acciaio inox 18/10. Va messo in forno per il tempo di cottura della pizza. Raggiunge 250°, diffondendo il calore sul piatto girasole, mantenendo la pizza calda per 40 minuti.

18/10 stainless-steel thermal disc that is heated in the oven while the pizza cooks. It reaches 250°C and dissipates the heat across the "Girasole" Plate, keeping the pizza hot up to 40 minutes.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APDI	8023332001240	disco temico	Ø 18 - sp 0,6



gli ACCESSORI del PIATTO GIRASOLE

girasole accessories

LINEA ORO–PINZA DISCHI

GOLD line–grab for discs

Pinza per il trasferimento del disco nel Piatto Girasole. In acciaio inox con molla isolante e presa antiscivolo.

Stainless-steel pliers with insulated spring and non-slip grip for transferring the heated disc into the "Girasole" Plate.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APPI	8023332001264	pinza dischi	P.8 x H.2 x L.26



LINEA ORO–SPATOLA PORZIONATRICE

GOLD line–portions spatula

Spatola porzionatrice per servirsi lo spicchio al tavolo; dotata di estremità tagliente.

Spatula to serve pizza; equipped with a sharp end.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APSP	8023332001271	spatola porzionatrice	P.12 x H.6 x L.35



LINEA ORO–PIATTO TRIANGOLARE IN PORCELLANA

GOLD line–triangular dish

Piatto triangolare per spicchio di pizza gigante, occupa meno spazio sul tavolo.

Triangular plate for maxi pizza wedge, takes up less table space.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APTR	8023332001295	piatto triangolare	P.20 x H.2 x L.31



LINEA ORO–SALVASPAZIO DA TAVOLO

GOLD line–space efficient

Acciaio inox leggero e pratico; è ideato per usufruire dello spazio sottostante al Piatto Girasole, per bibite, oliere e altro.

Lightweight and practical stainless steel "Girasole" Plate holder for elevating the pizza to allow customers to use the space underneath.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ASAL	8023332001332	salvaspazio	Ø 51 - H.27



LINEA ORO–SUPPORTO PER PIATTI GIRASOLE GOLD line–holder for girasole serving plate

Supporto girasole dove posizionare correttamente i piatti e tutti gli articoli di servizio nel minimo spazio.

"Girasole" Plate storage to correctly position the Plates and accessories in a compact space.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APAC	8023332001318	supporto per 6 piatti - 6 dischi - 6 spatole holder for 6 girasole serving plates, 6 discs, 6 spatulas	P.60 x H.74 x L.23



LINEA ORO – SPATOLA PORZIONATRICE FERMA SPICCHIO GOLD line – spatula for portions and slices

Con estremità tagliente e ferma spicchio.

Pizza spatula with sharpened end and clamp to hygienically grab a slice.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APSPF	8023332001288	ferma spicchio for portions and slices	P.12x- H.6 x L.35



il PIATTO da PORTATA GIRASOLE ELETTRICO
ELECTICAL GIRASOLE SERVING PLATE

- Struttura Base in alluminio verniciata a polveri, colore nero; contiene tutte le parti elettriche in conformità alle più severe norme di sicurezza.
 - Vassoio di Portata in acciaio inox eseguito a disegno con ondulature convergenti al centro che permettono di semplificare il taglio della pizza e di lasciare una libera evaporazione della stessa mantenendo le caratteristiche del prodotto appena sfornato più a lungo.
 - Vantaggi igienici e di funzionalità sono dati dalla separabilità del vassoio dalla base riscaldante, permettendo una comoda pulizia.
 - Praticità; il vassoio ruota agevolando la presa degli spicchi sempre nel modo più pratico, inoltre sul bordo sono presenti riferimenti per il taglio della pizza in dieci spicchi.
-
- *Base structure in black powder coated aluminum; it contains all the electrical parts in compliance with the strictest safety standards.*
 - *Serving tray in stainless steel designed with radial ribs towards the center that allow the crust of the pizza to have minimal contact with the plate so the natural steam keeps it hot and fragrant for a long time..*
 - *Hygienic and functional advantages are given by the separability of the tray from the heating base, allowing easy cleaning.*
 - *The design facilitates and guides, with references, cutting the pizza into ten slices and the base allows the serving plate to rotate, making it easier for diners to serve themselves.*

LINEA ORO – il PIATTO da PORTATA GIRASOLE ELETTRICO PER PIZZA MAXI DIAMETRO 50 cm.
GOLD line – electric girasole serving plate for maxi pizza diameter 50 cm.

Piatto Girasole elettrico con taratura a normativa 65°/75°.

Per le pizzerie da asporto, buffet e self-service. Il piatto superiore è separabile dalla base elettrica, quindi lavabile, igienico e pratico.

Permette di mantenere la pizza calda e fragrante.

Electric "Girasole" Plate with 65°C / 75°C standard settings. For takeaway, buffet, and self-service pizzerias.

The upper plate can be separated from the electric base allowing easy cleaning.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APIAE	8023332001349	modello base basic model	Ø 55
APIAED	8023332001400	con regolatore di temperatura digitale 0°/95° with thermostat 0°-95°	Ø 55



LINEA ORO – PIATTO GIRASOLE ELETTRICO CON VETRO

GOLD line – electric girasole serving plate with glass

Piatto Girasole elettrico con protezione in vetro e faretto. E' possibile collocarlo direttamente a contatto col pubblico salvaguardando l'aspetto igienico e mantenere per l'operatore la praticità di servizio.

Electric "Girasole" Plate with glass protection and spotlight. Customers can view the pizza while maintaining practicality for the operator.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
APIAECF	8023332001417	con protezione in vetro e faretto with glass protection and a spot-	Ø 63
APIAECPD	8023332002667	con regolatore di temperatura digitale 0°/95° with glass protection, a spotlight and thermostat 0°-95°	Ø 63

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
VSUP	8023332002674	ricambio vetro superiore upper glass replacement	Ø 61
VCUR	8023332002681	ricambio vetro curvo curved glass replacement	H. 35



LINEA ORO – PIATTO GIRASOLE SOVRAPPOSTO

GOLD line – girasole vertical pizza warmer

Piatto Girasole doppio senza o con protezione in vetro e faretti.

Permette maggior esposizione in minor spazio. Anche il Piatto Girasole Sovrapposto può essere dotato di protezione in vetro trasparente. Disponibile senza protezione per banchi dotati di vetrina. Ideato anche per isole self-service formando composizioni a piacere.

Double electric "Girasole" Plate with or without glass protection and spotlights.

Save space for cooked pizzas. Designed for self-service or operators.

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
VSUP	8023332003206	ricambio vetro superiore upper glass replacement	Ø 61
VCUR2	8023332001462	ricambio vetro curvo curved glass replacement	Ø 61 - H. 62

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
ASOVRA	8023332001424	modello base basic model	Ø 60 - H. 63
ASOVRAP	8023332001431	con protezione in vetro e faretti with glass protection and a spotlights	Ø 63 - H. 69
ASOVRAPD	8023332001479	con regolatori di temperatura digitale 0°/95°, protezione in vetro e faretti with glass protection, spotlights and thermostat 0°-95°	Ø 63 - H. 69



LINEA ORO – CARRELLO GIRASOLE

GOLD line–girasole cart

Carrello Girasole con cupola in plexiglass apribile, ideale per servire direttamente al tavolo pietanze calde in modo elegante e pratico.

Può contenere una pizza gigante o portate di carne, pesce, verdure cotte, e tutto ciò che bisogna mantenere al caldo. Disponibile elettrico o con disco preriscaldato.

“Girasole” trolley with opening plexiglass dome, ideal for serving directly to the table in an elegant and practical way.

It can hold a maxi pizza or other dishes. Available in electric or non-electric (preheated disc).

codice articolo item code	ean	modello	type	dimensioni in cm. measures in cm.
ACAR	8023332001448	modello base con dischi girasole cart - basic model - with discs		Ø 63
ACARE	8023332001455	piatto elettrico electric plate		Ø 63
ACARED	8023332001486	con regolatore di temperatura digitale 0°/95° with thermostat 0°-95°		Ø 63

codice articolo item code	ean	modello type	dimensioni in cm. measures in cm.
VCUP	8023332001363	ricambio cupola plexiglass plexiglass cover	Ø 63





zio pepe[®]
italian equipment for pizzeria

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(727)345-47-04

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Беларусь +(375)257-127-884

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Узбекистан +998(71)205-18-59

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://ziopepe.nt-rt.ru> || zep@nt-rt.ru