

Via Albinatico 32 51019 PONTE BUGGIANESE

TEL 0572 636615 info@meialberghiera.it



Questo catalogo rappresenta una selezione degli articoli disponibili molti altri sono visionabili presso la nostra sala campionaria



1. USO: INFORNARE O SFORNARE

Le **pale per pizza** sono pensate per prelevare la pizza dal banco di lavoro e depositarla in forno. Hanno forme e misure diverse per adattarsi alle diverse varianti di pizza e lunghezze idonee a diversi spazi di lavoro: una **pala per pizza** troppo lunga diventerebbe ingombrante, una troppo corta non permetterebbe la corretta gestione del forno.

I **palettini Gi.Metal** risultano agili e precisi da maneggiare: servono a girare la pizza all'interno del forno, a verificarne la cottura sollevando il fondo e a prelevarla una volta cotta. Le dimensioni individuate da **Gi.Metal** garantiscono la giusta superficie di appoggio.

2. MATERIALI: LEGNO, ACCIAIO O ALLUMINIO?

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi di questi tre diversi materiali con cui viene realizzata una **pala per pizza**? Vediamoli in dettaglio:

Pale per pizza in legno. Il legno è un materiale legato alla tradizione, facilmente lavorabile anche con tecnologie artigianali. I suoi svantaggi sono legati alla minor durata e a un'effettiva difficoltà nel mantenimento dell'igiene. Il legno utilizzato per le pale Gi.Metal è faggio evaporato trattato senza alcun collante e con particolari trattamenti naturali atossici certificati per uso alimentare.

Pale per pizza in acciaio. A differenza del legno, hanno caratteristiche di durata maggiori, presentano una maggiore scorrevolezza e sono più robuste: resistono bene agli urti che avvengono tra piano di lavoro e forno. Di contro, hanno un maggiore peso specifico rispetto all'alluminio. L'acciaio utilizzato per le pale Gi.Metal è rigorosamente inossidabile, di provenienza europea, a bassa percentuale di nichel per il rispetto delle allergie.

Pale per pizza in alluminio. Sono leggere e riducono l'attrito tra impasto e pala, rendendo la presa in carico e il rilascio della pizza in forno un movimento fluido e naturale. La robustezza e la durabilità sono assicurati dalla struttura stessa della pala. Il peso si riduce ulteriormente grazie all'ideazione e alla creazione della foratura sulla superficie della pala per pizza. Le leghe d'alluminio subisco trattamenti particolari per aumentarne le prestazioni di resistenza e di igienicità.

L'anodizzazione dorata (Gold), l'anodizzazione dura e quella neutra (Azzurra, Napoletana, Gluten Free, Alice e Aurora) sono alcuni dei trattamenti adottati da **Gi.Metal**, che rendono la superficie uniforme, esteticamente gradevole, proteggendola dall'ossidazione. Reali svantaggi non sono individuabili nell'utilizzo di questo materiale, se non una maggiore delicatezza e la lavorazione con macchinari molto sofisticati in fase di produzione.

3. TIPO: FORATA O PIENA?

C'è chi preferisce una **pala per pizza piena**, perché ricerca massima stabilità e maggiore rigidità, e c'è chi si è convertito alla versione **forata** apprezzando l'estrema leggerezza, la flessibilità dello strumento sul piano di lavoro e il vantaggio di scaricare la farina in eccesso.

Gi.Metal è la prima azienda ad aver ideato e realizzato le pale per pizza forate, che permettono di scaricare la farina in più, che si attacca sul fondo della pasta, prima di infornare la pizza. Durante la preparazione e la farcitura della pizza la farina in eccesso presente sul banco di lavoro si attacca sul fondo della stessa, viene trasportata all'interno del forno e brucia, causando numerosi problemi (come fumo, residui, sapore amaro della pizza). Le pale per pizza forate permettono di eliminare o quantomeno ridurre fortemente questi inconvenienti

I vantaggi delle pale per pizza forate:

Massima scorrevolezza: minore superficie significa minore attrito. I fori sono smussati e arrotondati alle estremità del taglio, in modo che anche la pasta più umida scorra senza problemi. Si potrà quindi utilizzare anche meno farina sul banco.

Leggerezza: la lamina forata ha meno materiale e quindi pesa meno.

Meno fumo: meno farina che brucia significa meno fumo nel locale.

Non più bruciature e sapore amaro della pizza: la farina che brucia sotto la pizza crea delle bruciature nere e la rende amara al gusto.

Più pulizia: meno farina bruciata nel forno significa minore esigenza di pulizia del piano.

4. FORMA: ROTONDA O RETTANGOLARE?

La **pala** per infornare **Gi.Metal** è costruita come alloggio sicuro e preciso per la pizza e consente una presa in carico facile e sicura.

La **pala per pizza rettangolare** è una scelta sicura e tradizionale, presenta una maggiore superficie di contatto con la pizza e l'invito, per la presa in carico della pizza, fresato sul solo lato frontale.

La **pala per pizza rotonda** presenta un invito ampliato con fresatura dolce e regolare su ampia estensione della curvatura e consente al pizzaiolo di prendere in carico la pizza anche in posizione laterale, non soltanto frontale. Inoltre avendo angoli smussati permette di avvicinare maggiormente le pizze all'interno del forno, garantendo la corretta movimentazione e aumentando l'efficienza del forno.

5. DIMENSIONI

La **dimensione della testa della pala per pizza** deve essere scelta in base alla grandezza della pizza che si produce. Una pizza di formato standard va dai 33 ai 36 cm circa di diametro. Le pizze formato maxi/famiglia arrivano fino a 45-50 cm.

Se le dimensioni aumentano e la forma diventa ovale si parla di "pizza in pala", anche chiamata spianata, stirata o pizza alla romana. Per questa tipologia di pizza sono necessarie **pale per pizza rettangolari** di grandi dimensioni.

La **misura del manico** invece si sceglie in base alla profondità del forno con cui si lavora. Il manico deve essere abbastanza lungo per evitare le scottature. Il manico più corto di 30 cm è consigliato per i forni a tunnel e i piccoli forni da bar. Quello da 60 cm si suggerisce per i forni elettrici professionali, mentre le lunghezze da 120 fino a 200 cm sono adatte a forni artigiani di grandi dimensioni.

LINEA CARB



Linea Carbon

Linea Carbon



Pala pizza alluminio forata tonda manico in carbonio C-32F

Dimensione testa

36 cm 45 cm 50 cm Lunghezza manico *

150 cm

Caratteristiche *

Manico intero

Peso 0.57 kg

Pala per pizza rettangolare manico carbonio C-37RF

Dimensione testa *

33X33 cm 36x36 cm 41X41 cm

45X45 cm

50x50 cm

Lunghezza manico *

150 cm

Caratteristiche *

Manico intero

eso o.64 kg

INEA

Un materiale

tecnologico come il .carbonio

incontra

l'alluminio conferendo allo

strumento. leggerezza, nobiltà ed emozione

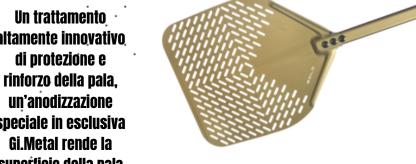
attraverso l'uso di

un materiale hightech con una

rifinitura

ineccepibile.

Linea Gold



Linea Gold

Pala per pizza rettangolare forata in alluminio Gold

G-32RF

Dimensione testa *

33x33 cm 36x36 cm 41X41 cm 45X45 cm

50x50 cm

Lunghezza manico *

150 cm 180 cm

Caratteristiche *

Manico intero

Pala per pizza tonda forata in alluminio Gold

Dimensione testa *

36 cm 41 cm 45 cm 50 cm

Lunghezza manico *

150 cm

Caratteristiche *

Manico intero

altamente innovativo speciale in esclusiva superficie della pala estremamente resistente al calore. alla corrosione, ai graffi e all'usura con una scorrevolezza senzą paragoni e un'elevata capacità antibatterica e antimuffa.

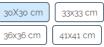






Pala per pizza rettangolare forata in alluminio

Dimensione testa *



50x50 cm

Lunghezza manico *

60 cm 120 cm 150 cm 180 cm

GIMETAL

Caratteristiche *

Manico intero

Peso o.65 kg

45X45 cm

Una linea completa le cui pale si caratterizzano per leggerezza, estrema resistenza e flessibilità. L'assortimento è ampio e in grado di soddisfare qualsiasi esigenza del pizzaiolo professionista: rettangolari, tonde e al metro, superfici lisce, forate e in rilievo, manici in

diverse lunghezze,

in diversi materiali

e per diverse

tipologie di forni.



Pala per pizza rettangolare in alluminio anodizzato A-30R Dimensione testa * Lunghezza manico * 120 cm 30X30 cm 33x33 cm 60 cm 150 cm 36x36 cm 41X41 cm 180 cm 45X45 cm 50x50 cm

Caratteristiche *

Peso o.72 kg

Manico intero

Linea Azzurra

Pala per pizza rettangolare acciaio alto scorrimento

IB-32R

Dimensione testa *

33X33 cm 36x36 cm Lunghezza manico *

120 cm 200 cm 150 cm 180 cm

Caratteristiche *

Manico intero

Manico 2 pezzi

Peso o.98 kg

BERGHIERA

Linea Azzurra

Pala per pizza tonda forata in alluminio anodizzato

А-зоБ

Dimensione testa *

30 cm 33 cm 36 cm 41 cm 45 cm 50 cm Lunghezza manico *

60 cm 120 cm 150 cm 180 cm

Caratteristiche *

Manico intero Manico 2 pezzi

Peso o.63 kg





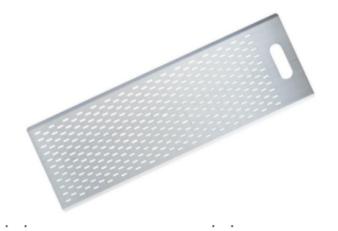


PALE SPECIAL

Caratteristiche *

Manico intero

Linea Azzurra



Asse forata per pizza al metro/in pala AM-3090AF

Dimensione testa *

30X90 cm

25x50 cm

30x70 cm

40X110 cm

40X70 cm

40x90 cm

Peso 1.25 kg

Linea Azzurra

Pala forata per pinsa romana AM-2340F/60

Dimensione testa *

23X40 cm

Lunghezza manico *

30 cm 60 cm

120 CM

150 cm

Caratteristiche *

Manico intero

Peso o.66 kg



Linea Azzurra



Pala per pizza al metro/in pala forata AMP-3060F

Dimensione testa *

30x60 cm

30x80 cm

40x60 cm

40x80 cm

Lunghezza manico *

20 cm | 60 cm

60 cm 120 cm

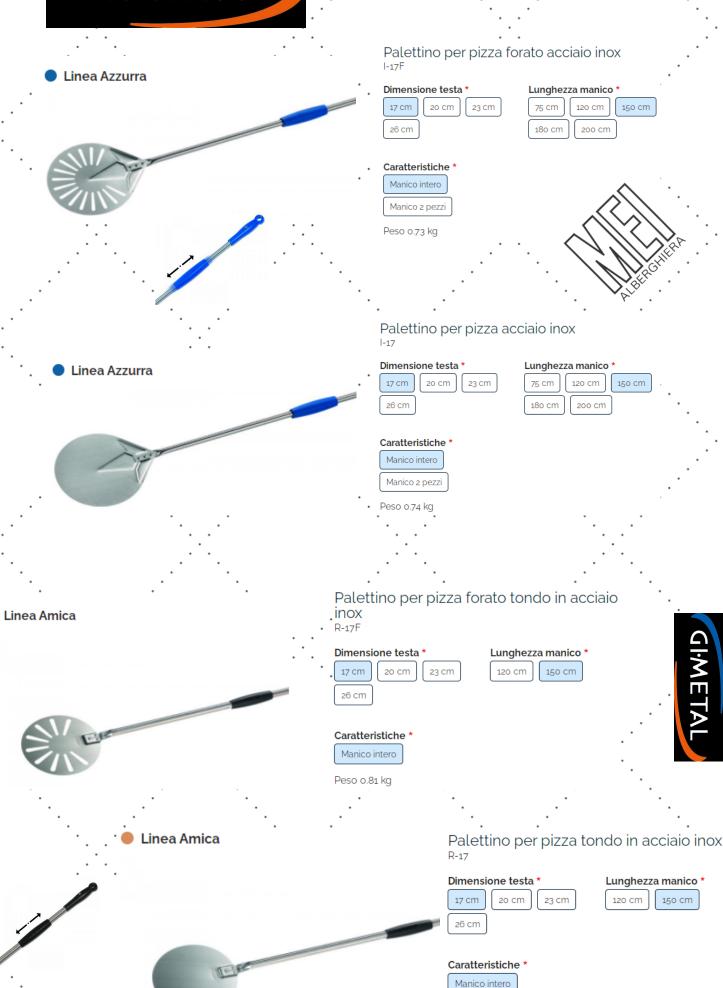
Caratteristiche *

Manico intero

Peso 1.13 kg



PALETTIN



Peso o.84 kg



Pala in alluminio anodizzata nera. Il sitema 3d riduce l'attrito della pizza del 30 %, la particolare asolatura scarica la farina eccesso, pesa solo 750 grammi.





Cod. 1026/33

Pala "Italia-3D" cm. 33 forata, leggera . lega alluminio - h. 170 cm.

Cod. 1026/36

Pala "Italia-3D" cm. 36 forata, leggera lega alluminio - h. 170 cm.

Cod. 1026/40

Pala "Italia-3D" cm. 40 forata, leggera, lega alluminio - H. 170 cm.









Pale tonde Tulip

designed by Itamar Harari



Ø: 33 cm

Description Pala pizza tonda in alluminio anodizzato Round pizza shovel in anodized aluminium

750/33 750/33 A 750/33 B 750/33 C 750/33 D

Manico I Handle: 120 cm Manico i Handle: 150 cm Manico i Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico I Handle: 60 cm Manico I Handle: 30 cm



Ø: 36 cm

Description Pala pizza tonda in alluminio anodizzato Round pizza shovel in anodized aluminium

Code 750/36 750/36 A 750/36 B 750/36 C 750/36 D 750/36 E

Size Manico ı Handle: 120 cm Manico I Handle: 150 cm

Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico I Handle: 60 cm Manico : Handle: 30 cm



Ø: 41 cm

Description Pala pizza tonda in alluminio anodizzato Round pizza shovel in anodized aluminium

Code 750/41 750/41 A 750/41 B 750/41 C 750/41 D 750/41 E

Size

Manico : Handle: 120 cm Manico : Handle: 150 cm Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico : Handle: 60 cm Manico : Handle: 30 cm



Ø: 45 cm

Description Pala pizza tonda in alluminio anodizzato Round pizza shovel in anodized aluminium

Code 750/45 750/45 A 750/45 B 750/45 C 750/45 D 750/45 E

Size

Manico ı Handle: 120 cm Manico : Handle: 150 cm Manico i Handle: 180 cm Manico : Handle: 200 cm Manico I Handle: 60 cm Manico I Handle: 30 cm



Ø: 50 cm

Description Pala pizza tonda in alluminio anodizzato Round pizza shovel in anodized aluminium

750/50 750/50 A 750/50 B 750/50 C 750/50 D

Manico I Handle: 120 cm Manico I Handle: 150 cm Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico : Handle: 60 cm







Pale tonde forate Tulip

designed by Itamar Harari



Ø: 33 cm

Description Size 750F33 Pala pizza tonda Manico I Handle: 120 cm 750F33 A Manico I Handle: 150 cm forata in alluminio 750F33 B anodizzato Manico i Handle: 180 cm 750F33 C Manico i Handle: 200 cm Perforated round pizza shovel in 750F33 D Manico I Handle: 60 cm Manico : Handle: 30 cm anodized aluminium 750F33 E



Ø: 36 cm

Description Size Pala pizza tonda 750F36 Manico I Handle: 120 cm forata in alluminio 750F36 A Manico ı Handle: 150 cm anodizzato 750F36 B Manico I Handle: 180 cm Perforated round 750F36 C Manico I Handle: 200 cm pizza shovel in 750F36 D Manico I Handle: 60 cm 750F36 F anodized aluminium Manico i Handle: 30 cm



Ø: 41 cm

Description Code Size Pala pizza tonda 750F41 Manico I Handle: 120 cm 750F41 A forata in alluminio Manico : Handle: 150 cm 750F41 B anodizzato Manico : Handle: 180 cm 750F41 C Perforated round Manico I Handle: 200 cm 750F41 D Manico I Handle: 60 cm pizza shovel in 750F41 F Manico I Handle: 30 cm anodized aluminium



Ø: 45 cm

Description Code 750F45 Pala pizza tonda Manico : Handle: 120 cm 750F45 A Manico : Handle: 150 cm forata in alluminio 750F45 B anodizzato Manico : Handle: 180 cm 750F45 C Manico I Handle: 200 cm Perforated round 750F45 D Manico I Handle: 60 cm pizza shovel in anodized aluminium 750F45 E Manico : Handle: 30 cm



Ø: 50 cm

Description
Pala pizza tonda
forata in alluminio
anodizzato
Perforated round
pizza shovel in
anodized aluminium
Code
750F50
750F50 A
750F50 B
750F50 C

Code Size
750F50 Manico | Handle: 120 cm
750F50 A Manico | Handle: 150 cm
750F50 B Manico | Handle: 180 cm
750F50 C Manico | Handle: 200 cm
750F50 D Manico | Handle: 60 cm







Pale quadre Tulip

designed by Itamar Harari



33x33 cm

Description
Pala pizza quadra in
alluminio anodizzato
Square pizza shovel in
anodized aluminium

Code Size

752/33 Manico | Handle: 120 cm

752/33 A Manico | Handle: 150 cm

752/33 B Manico | Handle: 180 cm

752/33 C Manico | Handle: 200 cm

752/33 D Manico | Handle: 60 cm

752/33 E Manico | Handle: 30 cm



36x36 cm

Description
Pala pizza quadra in
alluminio anodizzato
Square pizza shovel in
anodized aluminium

752/36 752/36 A 752/36 B 752/36 C 752/36 D 752/36 E Size
Manico I Handle: 120 cm
Manico I Handle: 150 cm
Manico I Handle: 180 cm
Manico I Handle: 200 cm
Manico I Handle: 60 cm
Manico I Handle: 30 cm



41x41 cm

Description
Pala pizza quadra in
alluminio anodizzato
Square pizza shovel in
anodized aluminium

Code 752/41 752/41 A 752/41 B 752/41 C 752/41 D 752/41 E

Size
Manico I Handle: 120 cm
Manico I Handle: 150 cm
Manico I Handle: 180 cm
Manico I Handle: 200 cm
Manico I Handle: 60 cm
Manico I Handle: 30 cm



45x45 cm

Description
Pala pizza quadra in
alluminio anodizzato
Square pizza shovel in
anodized aluminium

Code 752/45 752/45 A 752/45 B 752/45 C 752/45 D 752/45 E

Size

Manico I Handle: 120 cm Manico I Handle: 150 cm Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico I Handle: 30 cm Manico I Handle: 30 cm



50x50 cm

Description
Pala pizza quadra in
alluminio anodizzato
Square pizza shovel in
anodized aluminium

Code 752/50 752/50 A 752/50 B 752/50 C 752/50 D

Size

Manico I Handle: 120 cm Manico I Handle: 150 cm Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico I Handle: 60 cm







Pale quadre forate Tulip

designed by Itamar Harari



33x33 cm

Description
Pala pizza quadra
forata in alluminio
anodizzato
Perforated square
pizza shovel in
anodized aluminium

752F33 752F33 A 752F33 B 752F33 C 752F33 D 752F33 E Size

Manico I Handle: 120 cm Manico I Handle: 150 cm Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico I Handle: 60 cm Manico I Handle: 30 cm



36x36 cm

Description
Pala pizza quadra
forata in alluminio
anodizzato
Perforated square
pizza shovel in
anodized aluminium

Code 752F36 752F36 A 752F36 B 752F36 C 752F36 D 752F36 E

Size

Manico | Handle: 120 cm Manico | Handle: 150 cm Manico | Handle: 180 cm Manico | Handle: 200 cm Manico | Handle: 60 cm Manico | Handle: 30 cm



41x41 cm

Description 752F41 Pala pizza quadra Manico i Handle: 120 cm 752F41 A forata in alluminio Manico i Handle: 150 cm 752F41 B Manico i Handle: 180 cm anodizzato 752F41 C Manico I Handle: 200 cm Perforated square pizza shovel in 752F41 D Manico I Handle: 60 cm 752F41 E anodized aluminium Manico : Handle: 30 cm



45x45 cm

Description Pala pizza quadra 752F45 Manico I Handle: 120 cm forata in alluminio 752F45 A Manico I Handle: 150 cm 752F45 B Manico : Handle: 180 cm anodizzato 752F45 C Manico : Handle: 200 cm Perforated square pizza shovel in 752F45 D Manico : Handle: 60 cm anodized aluminium 752F45 E Manico I Handle: 30 cm



50x50 cm

Description
Pala pizza quadra
forata in alluminio
anodizzato
Perforated square

Perforated square pizza shovel in anodized aluminium 752F50 752F50 A 752F50 B 752F50 C

752F50 D

Size

Manico I Handle: 120 cm Manico I Handle: 150 cm Manico I Handle: 180 cm Manico I Handle: 200 cm Manico I Handle: 60 cm

ACCESSORI PIZZERIA





Spazzola orientabile setole naturali

Lunghezza manico * Caratteristiche *

120 cm 150 cm 180 cm Manico intero

200 cm

Peso o.67 kg



Spazzola orientabile tonda setole in ottone AC-SPT



Peso o.99 kg



Rotella taglia pizza professionale AC-ROP6 Peso 0.19 kg



Supporto da parete 2 pale AC-APM Peso 0.08 kg



Pinza per teglie acciaio inox AC-PZP2 Peso 0.28 kg



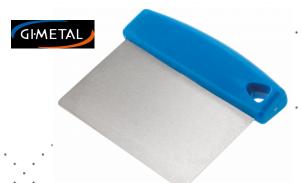
Spatola triangolare lama Inox con manico plastica

AC-ST4M Peso 0.12 kg



Raschietto flessibile

AC-TPF11 Peso o.o8 kg



Tagliapasta rigido in acciao inox

AC-TPM Peso 0.18 kg



Spatola antiurto - antigraffio

AC-ST Peso o.10 kg



Tagliapasta antiurto - antigraffio

Peso o.18 kg



Paletta triangolare perforata Inox, manico non ricambiabile AC-STP15F



Borsa termica alto isolamento per cartoni pizza

350x350x(h)190

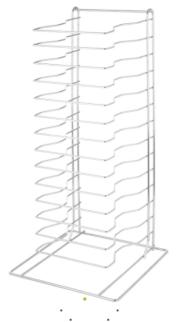
450x450x(h)210





Larghezza (mm)xProfondità (mm)x(h)Altezza (mm)

9801 410x410x(h)490

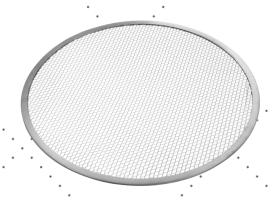


Reggi teglie 14 ripiani

300x305x(h)680



Retina cottura pizza



ø250ø230ø280ø300ø330ø360ø400ø450ø600

ø380 ø430



Supporto da parete 3 posti

ACH-PP Peso o.19 kg





Rotella tagliapizza Ø 11 cm. antiaderente, inox

Rotella taglia pizza con lama anti-aderente. Impugnatura ergonomica antifortunistica

cod. 150/3



Pinza per teglie cm. 25 inox

Con le pinze è possibile prendere teglie di qualsiasi dimensioni e altezza bordo, infornarle, muoverle attraverso il dente superiore, e sfornarle a cottura ultimata. E' possibile regolare l'apertura della pinza per teglie più o meno alte.

cod. 190/25





cod. 190/50

Pinza per teglie cm. 50 inox

Con le pinze è possibile prendere teglie di qualsiasi dimensioni e altezza bordo, infornarle, muoverle attraverso il dente superiore, e sfornarle a cottura ultimata. E' possibile regolare l'apertura della pinza per teglie più o meno alte.



Pinza per teglie con bordo art. 62998



CASSETTA SERVICE PIENA SOVRAPPONIBILE

1885/HD







- Maniglie
- cm 30x40x10 h Lt. 10 3 168 chiuse
 cm 60x40x7 h Lt. 12 6 120 chiuse
- cm 60x40x10 h* Lt. 20 3 84 chiuse

altezze disponibili: 7 cm - 10 cm



CASSETTA TRANSPORT SOVRAPPONIBILE

1875/M







- iglie
- cm 60x40x6 h
 tt. 14
 6
 168 esterne
 cm 60x40x8 h
 tt. 19
 6
 90 esterne
- cm 60x40x11 h Lt. 26 3 54 esterne



TRAMOGGIA FARINA 80 LT

657x435x 560





CONTENITORE CORALLO FONDO + COPERCHIO

2750/P + 9060/P

PER ALIMENTI







TEGLIA RETTANGOLARE ACCIAIO BLU PARETI SVASATE 8/10



cm. 30 x 23 h. 3 cm cm. 35 x 28 h. 3 cm cm. 40 x 30 h. 3 cm cm. 45 x 35 h. 3 cm cm. 50 x 35 h. 3 cm cm. 55 x 38 h. 3 cm cm. 60 x 40 h. 3 cm cm. 65 x 45 h. 3 cm

TEGLIA RETTANGOLARE ACCIAIO BLU 8/10 PARETI DRITTE

GT60402 cm. 60 x 40 H.2 CM GT60202 cm. 60 x 20 H.2 CM



TEGLIA RETTANGOLARE ACCIAIO BLU 8/10 H. 2 CM

CON X - RINFORZO ANTIDEFORMAZIONE

GT60402X cm. 60 x 40 H.2 CM



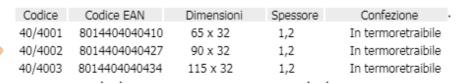
TEGLIA TONDA IN ACCIAIO BLU

GT1425 cm.14 h.2,5 6/10
GT1625 cm.16 h.2,5 6/10
GT1825 cm.18 h.2,5 6/10
GT2025 cm.20 h.2,5 6/10
GT2225 cm.22 h.2,5 6/10
GT2425 cm.24 h.2,5 6/10
GT2625 cm.26 h.2,5 6/10
GT2825 cm.28 h.2,5 6/10
GT3025 cm.30 h.2,5 6/10
GT3025 cm.30 h.2,5 6/10
GT3425 cm.34 h.2,5 6/10
GT3625 cm.36 h.2,5 6/10
GT3625 cm.36 h.2,5 6/10

GT5020 cm.50 h. 2 8/10



ARTICOLI ESPOSIZIONE PIZZA



Tagliere vassoio in legno di betulla rettangolare unipezzo con impugnatura e bordi ed angoli attotondati, per servire la pizza a metro. Disponibile in 3 diverse misure.

,	Codice	Codice EAN	Dimensioni	Spessore	Confezione
	40/3001	8014404040311	40 x 18	1,2	In termoretraibile
	40/3002	8014404040328	50 x 18	1,2	In termoretraibile
	40/3003	8014404040335	60 x 18	1,2	In termoretraibile
	40/3004	8014404040342	70 x 18	1,2	In termoretraibile

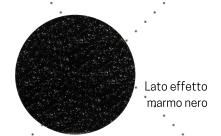
Tagliere in legno di betulla rettangolare unipezzo con impugnatura e bordi ed angoli arrotondati, per servire la pizza a metro. Disponibile in 4 diverse misure.

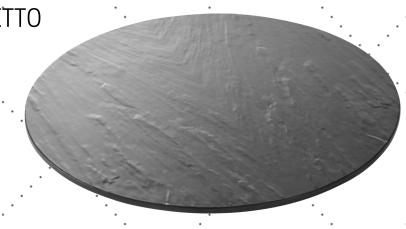
Codice	Codice EAN	Diametro cm.	Spessore	Confezione
39/1000	8014404039100	25	1,2	In termoretraibile
39/1001	8014404039117	30	1,2	In termoretraibile
39/1002	8014404039124	35	1,2	In termoretraibile
39/1003	8014404039131	40	1,2	In termoretraibile
39/1004	8014404039148	45	1,2	In termoretraibile
39/1005	8014404039155	50	1,2	In termoretraibile
39/1006	8014404039162	60	1,2	In termoretraibile

Tagliere legno per polenta o pizza in legno d'abete con manico, ideale per tagliare, affettare e servire in tavola la polenta. In particolare la misura avente diametro 35 cm pu� essere utilizzata come piatto per pizza, mentre quelle di misure pi� ampie come vassoi per buffet di ristoranti e hotel.

VASSOIO TONDO MELAMINA EFFETTO ARDESIA/MARMO

diam. cm 43 altezza mm 7







MADE IN ITALY



BLACK ROUND CM. 31 E CM. 33



CIRCUS BLU CM. 31 E CM. 33



CIRCUS VERDE CM. 31 E CM. 33



CIRCUS ROSSO CM. 31 E CM. 33



CIRCUS NERO CM. 31 E CM. 33



STAINS CM. 31 E CM. 33





PIATTI PIZZA GOURMET





ALCAZAR CM. 31 E CM. 33



CORDOBA CM. 31 E CM. 33



COLLEZIONE PIZZA CM. 31 E CM. 33





COLLEZIONE REGINA CM. 31 CM. 33







