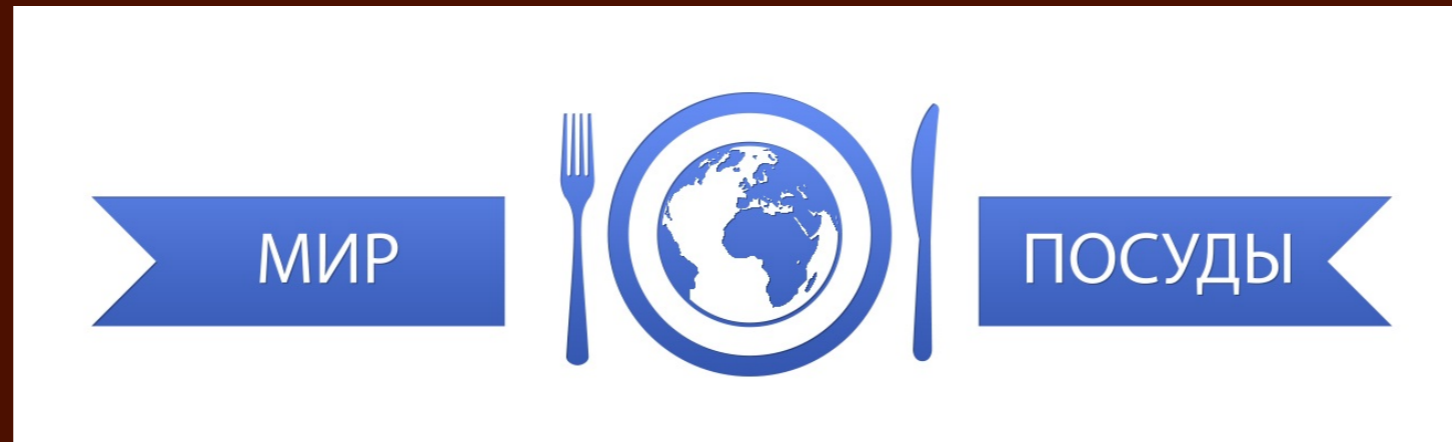


**Zio pepe**<sup>®</sup>  
italian equipment for pizzeria

Zio Pepe S.r.l. - Via del donatore 10/12  
37014 CASTELNUOVO DEL GARDA - VR - Italia  
tel. 0039 045 645 0844 - fax 0039 045 6450843  
e-mail: ziopepe@ziopepe.com

[www.ziopepe.com](http://www.ziopepe.com)

Seguici su:



**Zio pepe**<sup>®</sup>  
italian equipment for pizzeria

Attrezzature professionali per pizzeria

Professional equipment for pizzeria





italian equipment for pizzeria

I tuoi alleati in pizzeria

Your allies in the pizzeria

### Linea Oro - Professional

Pala 4 Stagioni	pag. 4-5	Teglie per pizza	pag. 18
Pala Stella	pag. 6-7	Carrelli portateglie	pag. 19
Pala 4 Stagioni per pizza a metro	pag. 8	Accessori - Casette per panini	pag. 20
Supporto libero	pag. 9	Accessori - Borse termiche	pag. 20
Accessori forno	pag. 10-11	Valigia - Kit professionale	pag. 21
Piatto da portata GIRASOLE	pag. 12-13	Espositori	pag. 22
Piatto GIRASOLE elettrico	pag. 14-15	Condizioni di vendita	pag. 34
Accessori	pag. 16-17		

Zio Pepe è un'azienda specializzata nella progettazione e produzione di attrezzature professionali per pizzeria.

L'azienda, dal 1984, si è affermata nel corso del tempo. Ad oggi i migliori professionisti scelgono Zio Pepe come alleato di valore nella ricerca costante dell'eccellenza. I prodotti e gli strumenti di lavoro creati da Zio Pepe, sono alleati insostituibili nell'attività quotidiana del pizzaiolo professionista che esige il meglio senza compromessi per semplificare ed ottimizzare il proprio lavoro quotidiano.

**DISTRIBUTORI:** La qualità Zio Pepe è disponibile in tutto il mondo. I prodotti a marchio Zio Pepe sono distribuiti attraverso rivenditori specializzati e altamente qualificati, dislocati capillarmente su tutto il territorio nazionale ed internazionale. Per maggiori approfondimenti e chiarimenti vi invitiamo a contattarci direttamente.

**SERVIZIO POST VENDITA:** Le attrezzature Zio Pepe sono create per durare nel tempo, se correttamente utilizzate. Per garantire sempre il massimo livello di professionalità e affidabilità, Zio Pepe è disponibile a supportare i propri clienti per eventuali necessità post vendita.

*Zio Pepe is a company specialized in the design and production of professional equipment for pizza restaurants.*

*Since 1984 the company has stood out over the time. As of today the best professionals choose Zio Pepe as valuable ally in their constant search for excellence. The products and tools created by Zio Pepe are irreplaceable mates in the daily work of pizza professionals who require the best without compromise in order to simplify and optimize their daily work.*

**DISTRIBUTORS:** *Zio Pepe's quality is available throughout the world. Zio Pepe's brand products are distributed through specialised and highly qualified dealers throughout the whole national and international territory. For more information and explanations, please contact us directly.*

**AFTER SALES SERVICE:** *Zio Pepe's equipment are created to last in time, if used correctly. To always guarantee the highest level of professionalism and reliability, Zio Pepe is available to support its customers for any after sale need.*



## Pala 4 stagioni 4 stagioni shovel

### Tradizionale

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina. La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.

*A shovel built in light aluminium alloy suitable to the contact with food, its shape and the dish microporosity are designed to facilitate the loading/unloading of pizza without excess flour. The shape of the handle is designed to easily dissipate the heat avoiding getting burned, offering a better grip and smoothness.*



PALA 4 STAGIONI PER PIZZA TRADIZIONALE  
4 STAGIONI SHOVEL FOR TRADITIONAL PIZZA

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A30	30	170	€ 116,00
A33	33	170	€ 116,00
A35	30-33	171 - 220	€ 126,00



PALA 4 STAGIONI PER PIZZA MAX

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

### 4 STAGIONI SHOVEL FOR MAX PIZZA

*With a greater section of the handle to ease a safer and more balanced grip.*

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A36	36	170	€ 120,00
A40	40	170	€ 126,00
A45	45	170	€ 134,00
A50	50	170	€ 140,00
A51 GL	36-40-45-50	171 - 220	*

\* Per misure complessive oltre 171 cm fino a 220 cm - maggiorazione di € 10,00.

## Supporti a parete Wall supports

### AS4



Per pala 4 stagioni in multistrati di faggio indispensabile per posizionare la pala in modo igienico e funzionale.

*For 4 Stagioni shovel in multilayer beech, indispensable to position the shovel in a hygienic and functional way.*

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
AS4	singolo-single	p.8 - h.3 - l.27	€ 26,00

### AS44



Per pale 4 stagioni in multistrati di faggio per posizionare in modo igienico e funzionale due pale da infornare 4 stagioni di tutte le dimensioni.

*For 4 Stagioni shovels in multilayer beech to position in a hygienic and functional way two 4 Stagioni shovels of all sizes.*

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
AS44	doppio-double	p.10 - h.3 - l.52	€ 45,00



## Pala 4 stagioni 4 stagioni shovel

### Forata

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina. I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina, la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.

*A shovel built in light aluminium alloy suitable to the contact with food, its shape and the dish microporosity are designed to facilitate the loading/unloading of pizza without excess flour. The small triangular holes allows the discharge of the excess of flour, the shape of the handle is designed to easily dissipate the heat avoiding getting burned, offering a better grip and smoothness.*



PALA 4 STAGIONI FORATA  
PERFORATED 4 STAGIONI SHOVEL

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A33F	33	170	€ 128,00
A35F	33	171 - 220	€ 138,00



PALA 4 STAGIONI FORATA MAX

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

### PERFORATED 4 STAGIONI SHOVEL MAX

*With a greater section of the handle to ease a safer and more balanced grip.*

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A36F	36	170	€ 142,00
A40F	40	170	€ 148,00
A45F	45	170	€ 162,00
A50F	50	170	€ 172,00
A51F GL	36-40-45-50	171 - 220	*

\* Per misure complessive oltre 171 cm fino a 220 cm - maggiorazione di € 10,00.

## Supporti a parete Wall supports

SUPPORTO JOLLY PER PALE A SPAZZOLONE Supporto a parete in faggio per posizionare in modo igienico e funzionale una pala da infornare, pala da cuocere e lo spazzolone ecc.

*JOLLY SUPPORTO FOR SHOVELS AND BRUSH Beech wall support to position in a hygienic and functional way an in-shovel, a cooking shovel and the brush etc.*



codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ACOJ	per pala normale	p.8 - h.3 - l.45	€ 45,00



codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ACOJ2	per pala maxi	p.10 - h.3 - l.61	€ 53,00



## Pala Stella Stella shovel

### Tradizionale

Costruita in acciaio inox 18/10 è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro, con scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza.

*Built in 18/10 stainless steel and equipped with two ABS handles, one of which sliding and with clutch to ease the work, with a shield to avoid getting burned, guarantees stability and safety.*



PALA STELLA TRADIZIONALE  
TRADITIONAL STELLA SHOVEL

codice	peso gr	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A16L	700	16	170	€ 96,00
A16R	1200	16	170	€ 96,00
A20L	750	20	170	€ 96,00
A20R	1250	20	170	€ 96,00
max A22		16-20	171 - 220	€ 103,00

R = robusta; L = leggera.



PALA STELLA TRADIZIONALE MAX  
TRADITIONAL STELLA SHOVEL MAX

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A25T	25	175	€ 103,00
A26T	30	175	€ 105,00
A27T	25	176 - 220	€ 110,00
A28T	30	176 - 220	€ 112,00

### PALA STELLA MULTIUSO

Pala stella multiuso, per girare e sfornare pizze e infornare e sfornare teglie di qualsiasi formato.

### MULTIPURPOSE STELLA SHOVEL

*Multi-purpose Stella shovel, to turn and bake pizzas and put in and out of the oven any size tray.*

codice	peso gr	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A20M	1300	20	126	€ 248,00
A22M	1300	20	127 - 190	€ 258,00

### COPPIA DI MANICI

Adattabili su tutti i modelli in ABS, antiscottatura, smontabili e lavabili.

### PAIR OF HANDLES

*Adaptable on all ABS models, prevent getting burned, removable and washable.*

codice	prezzo
AIMPS	€ 42,00
AIMP	



## Supporti a parete Wall supports

Supporto per pala Stella in multistrati di faggio, permette di posizionare la pala in modo corretto, igienico e funzionale. Con appoggio in alluminio smontabile per la pulizia e appoggio superiore posizionabile per presa dx o sx.

*Stella shovel support in beech multilayer, it allows to place the shovel in a correct, hygienic and functional way. With aluminium support that can be dismantled for cleaning and upper support that can be positioned in relation to the left or right hand grip.*

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ACO	parte a muro	p.9 - h.3 - l.23	€ 78,00
	parte a terra	p.10 - h.16 - l.32	



## Pala Stella Stella shovel

### Forata

Costruita in acciaio inox 18/10 è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro, con scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza. I fori del piatto sono studiati con diametro in crescendo dal centro verso l'esterno e permettono di scaricare i residui di farina, garantiscono in oltre una maggiore aderenza nel far ruotare la pizza.

*Built in 18/10 stainless steel and equipped with two ABS handles, one of which sliding and with clutch to ease the work, with a shield to avoid getting burned, guarantees stability and safety. The bores of the dish are designed with a growing diameter from the centre outwards and allow to discharge the flour residues, also guaranteeing greater adherence in rotating the pizza.*



PALA STELLA FORATA  
PERFORATED STELLA SHOVEL

codice	peso gr	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A17R	1150	16	170	€ 103,00
A17L	650	16	170	€ 103,00
A21R	1200	20	170	€ 103,00
A21L	700	20	170	€ 103,00
max A23		16-20	171 - 220	€ 110,00

R = robusta; L = leggera.



PALA STELLA FORATA MAX  
PERFORATED STELLA SHOVEL MAX

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo
A25F	25	175	€ 112,00
A26F	30	175	€ 114,00
A27F	25	176 - 220	€ 119,00
A28F	30	176 - 220	€ 121,00

## Supporti a parete Wall supports

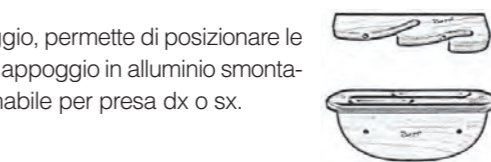
### SUPPORTO DOPPIO PER PALE STELLA

Supporto per due pale a stella in multistrati di faggio, permette di posizionare le pale in modo corretto, igienico e funzionale. Con appoggio in alluminio smontabile per la pulizia e appoggio superiore posizionabile per presa dx o sx.

### DOUBLE SUPPORT FOR STELLA SHOVELS

*Support for two Stella multilayer beech shovels, allows to correctly locate the shovels, hygienic and functional. With aluminium support that can be dismantled for cleaning and upper support that can be positioned in relation to the left or right hand grip.*

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ACODOP	parte a muro	p.12 - h.3 - l.25	€ 110,00
	parte a terra	p.12 - h.17 - l.44	



## Pala 4 Stagioni per pizza a metro

### 4 Stagioni shovel for pizza sold by the meter

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la lavorazione del piatto sono studiate per facilitare e velocizzare l'infornare della pizza. La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature.

*A shovel built in light aluminium alloy suitable to the contact with food, its shape and the dish features are designed to ease the putting the pizza in the oven. The shape of the handle is designed to easily dissipate the heat avoiding getting burned.*



codice	dimen. cm	lunghezza cm	prezzo
A52M	35 x 60	180	€ 156,00
A52L	40 x 60	180	€ 160,00
A52MD	35 x 75	180	€ 162,00
A52MS	40 x 70	180	€ 165,00
A52MX	40 x 75	180	€ 168,00
A52MXL	40 x 80	180	€ 172,00

N.B.: Tutte le misure possono variare su richiesta



## Vassoi per pizza a metro e pizza max

### Trays for pizza sold by the meter and max pizza

VASSOIO ALLUMINIO PER PIZZA A METRO



ALUMINIUM TRAYS FOR PIZZA SOLD BY THE METER

codice	dimensioni cm	utile cm	prezzo
AVASP	68 x 38 x 4	60 x 30	€ 54,00
AVASP2	88 x 38 x 3	80 x 30	€ 64,00

N.B.: Tutte le misure possono variare su richiesta - Min. 10 pezzi

VASSOIO ALLUMINIO PER PIZZA MAX



ALUMINIUM TRAYS FOR MAX PIZZA

codice	dimensioni cm	utile cm	prezzo
APPG	Ø 55	Ø 50	€ 44,00

N.B.: Tutte le misure possono variare su richiesta - Min. 10 pezzi



## Supporto libero Free support

### SUPPORTO LIBERO SINGOLO

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

Elegante e pratico per pale. Ideato per forni dove non vi è la possibilità di fissare i supporti a parete.

### SINGOLE FREE SUPPORT

Free support for 4 Stagioni and Stella shovel with white Carrara marble base and stainless steel structure with beech multilayer shovel supports and aluminium base.

Elegant and practical for shovels. Designed for ovens where there is not the possibility to fix the supports to the wall.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ACD destro	supporto singolo	50 x 23 x 165	€ 236,00
ACS sinistro	supporto singolo	50 x 23 x 165	€ 236,00



ACD destro

### SUPPORTO LIBERO DOPPIO

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

Elegante e pratico per pale. Ideato per forni dove non vi è la possibilità di fissare i supporti a parete.

### DOUBLE FREE SUPPORT

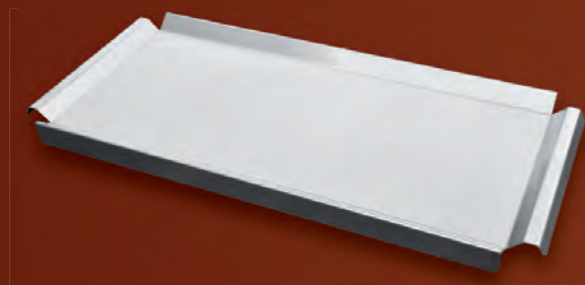
Double free support for two 4 Stagioni and two Stella shovels with white Carrara marble base and stainless steel structure with beech multilayer shovel supports and aluminium base.

Elegant and practical for shovels. Designed for ovens where there is not the possibility to fix the supports to the wall.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ACS2	supporto doppio	85 x 25 x 165	€ 318,00



ACS sinistro



## Accessori forno Oven accessories



### SPAZZOLA FORNI

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

### OVEN BRUSH

The round-head and inclined bristles allow to follow the curve of the oven and to reach every angle for a complete cleaning. Equipped with a scraper to remove possible ingredients spilled from the pizza while cooking.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
ASPAZ	Spazzola in bassina	160	€ 88,00
ASPAZM	fibra naturale	161 - 210	€ 95,00
ASPAZX	Spazzola in	160	€ 96,00
ASPAZXM	acciaio inox	161 - 210	€ 103,00

### RICAMBIO SPAZZOLA FORNI OVEN BRUSH REPLACEMENT

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ARISPAZ	bassina naturale		€ 39,00
ARISPAZX	acciaio inox		€ 49,00



## Supporti a parete Wall supports

Supporto in multistrati di faggio per posizionare gli accessori del forno: spazzoloni - pinza multiuso - pala celere e tutti i tipi di pala Stella.

Multilayer beech support to fit the accessories of the oven: brushes - multipurpose tongs - ashes shovel and all types of Stella shovel.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ASDOP	Doppio-Double	p.8 - h.3 - l.17	€ 23,00
ASTRIP	Triplo-Triple	p.8 - h.3 - l.27	€ 30,00



### ALARE PER TRONCHETTI PELLET

Alare per tronchetti pellet per forni di varie dimensioni. Favorisce l'aerazione ottimizzando il rendimento dei tronchetti. Rimane a 10 cm. dal piano forno, facilitando la pulizia dalla cenere.

### ANDIRON FOR PELLET BLOCKS

Andiron for pellet blocks for various size ovens. It favours aeration by optimising the performance of the blocks. It is 10 cm. off the oven surface, facilitating cleaning the ashes away.

codice	dimensioni cm	per forni Ø	prezzo
AATP	p.35 - h.18 - l.96	120/130	€ 210,00
AATPM	p.33 - h.18 - l.105	140/160	€ 230,00



## Accessori forno Oven accessories



### PINZA MULTIUSO PER LEGNA E TEGLIE

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

### MULTIPURPOSE TONGS FOR WOOD AND TRAYS

Made of stainless steel and designed to take the wood and placing it in the oven and to put the trays in and out of the oven.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
APTMT	multiuso	168	€ 174,00



### TIRA BRACI

Per rimuovere e spostare braci e cenere.

### EMBER TOOL

To remove and move coals and ashes.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
ATB	Tira braci	170	€ 70,00



### SETTEBELLO IN GHISA

Cavalletto completo di separatore costruito in ghisa, composto da due pezzi agganciabili tra loro in tre diverse posizioni, ideato per dividere la zona cottura dalla zona fuoco con braci e cenere.

### CAST IRON SETTEBELLO

Complete cast iron tripod with separator, composed of two pieces that can be hooked together in three different positions, designed to divide the cooking area from the fire area with coals and ashes.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
A7BD	Settebello (per fuoco a destra)	p.38 - h.14 - l.92	€ 159,00
A7BS	Settebello (per fuoco a sinistra)	p.38 - h.14 - l.92	€ 159,00



### PALA CENERE

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

### ASHES SHOVEL

Ashes shovel in stainless steel with sliding handle to collect and remove the ashes and coals from the oven.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
ACEBRA	pala cenere	170	€ 78,00



### CAVALLETTO IN GHISA CAST IRON EASEL

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
ACA	Cavalletto	p.15 - h.14 - l.37	€ 64,00

### SEPARATORE

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

### SEPARATORE

Cast iron separator designed to divide the cooking area from the fire area with coals and ashes.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
ASED	Separatore destro	p.4 - h.6 - l.92	€ 95,00
ASES	Separatore sinistro	p.4 - h.6 - l.92	€ 95,00



## Piatto da portata "Girasole"

### "Girasole" serving dish



Igienico, riscaldato, girevole, funzionale per servire e valorizzare la pizza gigante e le 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 le pietanze in genere, è composto da un supporto dove va inserito un disco di acciaio inox preriscaldato in forno. La superficie ondulata del piatto da portata "Girasole" 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 propria porzione.

**Pensato in alternativa al tagliere in legno che non corrisponde alle più elementari norme d'igiene, essendo il legno un materiale 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 e di aspetto esteriore della pizza.



#### PIATTO GIRASOLE DA TAVOLO

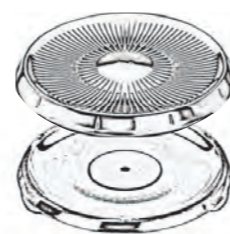
Per servire la pizza gigante in modo igienico mantenendola calda.

Piatto Girasole è costruito 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 che alla pizza un contatto minimo con il piatto così che l'evaporazione naturale la mantenga a lungo calda e fragrante.

#### GIRASOLE DISH

To serve giant pizzas in a hygienic way and keeping it hot. The Girasole dish is in 18/10 stainless steel and composed of a lower support where a preheated disc is housed and an upper tray, with radial ribbing towards the centre, allows the pizza a minimal contact with the dish so that the natural evaporation maintains it warm and fragrant for a long time.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
APIA	piatto superiore e inferiore (escluso disco termico)	utile 50 (ingombro 55)	€ 136,00
APIAS	ricambio superiore	50	€ 68,00



## Accessori "Girasole"

### Accessories "Girasole"

#### DISCO TERMICO

Disco termico acciaio inox 18/10. Va messo in forno nel tempo che cuoce la pizza. Raggiunge 250°, diffondendo il calore sul piatto Girasole, mantenendo la pizza calda per 40 minuti.

#### HEAT DISC

18/10 stainless steel heat disc. It should be put in the oven while the pizza is cooking. Reaches 250° C, spreading the heat on the Girasole dish, maintaining the pizza hot for 40 minutes.

codice	modello	diametro cm	prezzo
APDI	disco termico	18 - h. 0,6	€ 24,00

#### SPATOLA PORZIONATRICE

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

#### PORTION-MAKING SPATULA

Portion making spatula to serve the slice at the table, with a sharp edge.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
APSP	spatola porzionatrice	p.12 - h.6 - l.35	€ 26,00

#### SALVASPAZIO DA TAVOLO

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

#### TABLE SPACE-SAVER

In light and practical stainless steel, it has been designed to be able to take advantage of the area underneath the Girasole dish, for soft drinks, cruets and other items.

codice	modello	dimensioni	prezzo
ASAL	salvaspazio	Ø 51 - h. 27	€ 46,00



#### PINZA DISCHI

Pinza per trasferimento disco nel piatto Girasole in acciaio inox con molla isolante e presa antiscivolo.

#### DISC TONGS

Tongs to transfer the disc in the Girasole dish, in stainless steel with insulating spring and non-slip grip.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
APPI	pinza dischi	p. 8 - h. 2 - l. 26	€ 22,00

#### PIATTO TRIANGOLARE IN PORCELLANA

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

#### TRIANGULAR PORCELAIN DISH

Triangular dish for large slice of pizza, takes up less space on the table.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
APTR	piatto triangolare	p.20 - h.2 - l.31	€ 14,00

#### SUPPORTO PIATTI GIRASOLE

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

#### GIRASOLE DISHES SUPPORT

Girasole support where the dishes and all serving items can be correctly positioned in a minimal space.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
APAC	supporto piatti	p.60 - h.74 - l.23	€ 150,00



## Piatto "Girasole" elettrico

### Electrical "Girasole" dish



In elenco le sue principali caratteristiche:

- **Struttura base** in alluminio verniciata a polveri colore nero, contenente tutte le parti elettriche in conformità alle più severe normative 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.
- **Dati tecnici:** impostazione digitale della temperatura da 0° a 95° - consumo 300W voltaggio 125-110-220V - Automatico: min. 65° max 75° - Temperatura media sul vassoio 70°.



PIATTO GIRASOLE  
ELETTRICO PER PIZZA  
MAX DIAM. 50 cm.

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

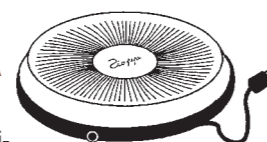
Per le pizzerie da asporto, buffet e self-service. Il piatto superiore è separabile dalla base elettrica, quindi lavabile, igienico e pratico. Permette di mantenere la pizza calda e fragrante.

#### ELECTRICAL GIRASOLE DISH FOR PIZZA MAX DIAM. 50 cm.

Electrical Girasole dish with heat resistance 65°/75° following the current regulations.

For takeaway pizzerias, buffet and self-service. The upper dish can be separated from the electrical base, therefore making it washable, hygienic and practical. Allows to keep the pizza warm and fragrant.

codice	modello elettrico singolo	cm	prezzo
APIAE	modello base	Ø 55	€ 696,00
APIAED	regolatore di temperatura digitale 0°/95°	Ø 55	€ 874,00



PIATTO GIRASOLE  
ELETTRICO CON VETRO

Piatto Girasole elettrico con protezione in vetro e faretto.

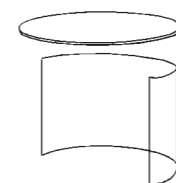
È possibile collocarlo direttamente a contatto con il pubblico salvaguardando l'aspetto igienico e mantenere per l'operatore praticità di servizio.

#### ELECTRICAL GIRASOLE DISH WITH GLASS

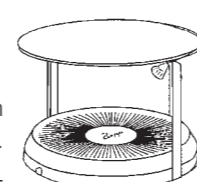
Electrical Girasole dish with glass protection and spotlight.

It is possible to place it directly in contact with the public while maintaining hygiene and making it easy for the operator to serve.

codice	modello elettrico singolo	cm	prezzo
APIAEC	protezione in vetro e faretto	Ø 63	€ 975,00
APIAEPD	regolatori di temperatura digitale 0°/95°	Ø 63	€ 1.115,00



codice	modello elettrico singolo	cm	prezzo
VSUP	ricambio vetro superiore	Ø 63	€ 40,00
VCUR	ricambio vetro curvo	Ø 63	€ 130,00



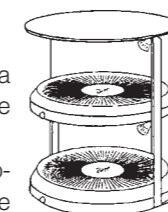
## Piatto "Girasole" elettrico

### Electrical "Girasole" dish

#### SOVRAPPOSTO

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

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

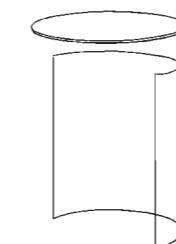


#### OVERLAPPED

Double Girasole dish with or without glass protection and spotlights.

Allows greater exposure in less space. The overlapped Girasole dish can also be provided with transparent glass protection. Available without protection for counters having a window. Designed also for self-service areas, forming the desired compositions.

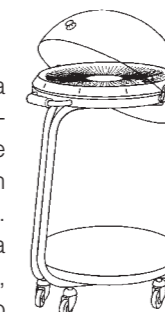
codice	modello elettrico sovrapposto	cm	prezzo
ASOVRA	modello base	Ø 60-h.63	€ 1.515,00
ASOVRAP	con protezione in vetro e faretti	Ø 63-h.69	€ 1.960,00
ASOVRAPD	con regolatori di temperatura digitale 0°/95°, protezione in vetro e faretti	Ø 63-h.69	€ 2.098,00



codice	modello elettrico sovrapposto	cm	prezzo
VSUP	ricambio vetro superiore	Ø 63	€ 40,00
VCUR2	ricambio vetro curvo	Ø 63-h.69	€ 180,00

#### CARRELLO GIRASOLE

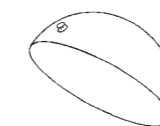
Carrello Girasole con cupola in plexiglass apribile, ideato per servire direttamente al tavolo pietanze calde in modo elegante e pratico. Può contenere una pizza gigante o portate di carne, pesce, verdure cotte, e tutto ciò che bisogna mantenere caldo. Disponibile elettrico o con disco preriscaldato.



#### GIRASOLE TROLLEY

Girasole trolley with Plexiglas open-up dome, designed to serve hot dishes directly at the table in an elegant and practical way. It may contain a giant pizza or assortments of meats, fish, vegetables, and everything that needs to be kept warm. Available either electric or with preheated disc.

codice	modello elettrico sovrapposto	cm	prezzo
ACAR	modello base con dischi	Ø 63	€ 745,00
ACARE	piatto elettrico	Ø 63	€ 962,00
ACARED	regolatore di temperatura digitale 0°/95°	Ø 63	€ 1.099,00



codice	modello elettrico sovrapposto	cm	prezzo
VCUP	ricambio cupola plexiglass	Ø 63	€ 140,00

SPATOLA PORZIONATRICE FERMA SPICCHIO  
con estremità tagliente e ferma-spicchio.

SLICE HOLDING PORTION-MAKING SPATULA  
With sharp edge and slice holder.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
APSPF	ferma-spicchio	p.12 - h.6 - l.35	€ 43,00





## Accessori Accessories



### SPATOLE IN ACCIAIO

Spatola inox flessibile per prendere i panini dal cassetto.

#### STEEL SPATULA

Flexible steel spatula to take the dough from the drawer.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ASPN	tradizionale	11 x 11	€ 20,00
ASPG	gigante	15 x 15	€ 26,00



### SPATOLA JOLLY

In acciaio inox per spostare e servire i tranci di pizza.

#### JOLLY SPATULA

In stainless steel to move and serve the pizza slices.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
AJOLLY1	piccola	9 x 15	€ 20,00
AJOLLY2	media	15 x 17	€ 22,00
AJOLLY3	grande	20 x 30	€ 23,00
AJOLLY4	sagomata a goccia	15 x 17	€ 22,00



### CUCCHIAIO GIGANTE

Cucchiaio gigante per salsa di pomodoro in acciaio inox 18/10 mono dose per porzionare e spalmare velocemente il pomodoro sulla pizza gigante.

#### GIANT SPOON

Giant spoon for tomato sauce in 18/10 stainless steel, single dose to portion and quickly spread the tomato on giant pizzas.

codice	modello	diametro cm	prezzo
ACUG	gigante	15	€ 26,00



### BY AMERICA

In alluminio per infornare e sfornare le pizze, indicata per forni di piccole e medie dimensioni, forni a nastro e girevoli.

#### BY AMERICA

In aluminium to put the pizzas in and out of the oven, suitable for small and medium-sized oven, conveyor and turning ovens.

codice	modello	diametro cm	prezzo
A27BY		Ø 30	€ 53,00
A35BY		Ø 35	€ 60,00
A40BY		Ø 40	€ 62,00
A45BY		Ø 45	€ 65,00
A50BY		Ø 50	€ 69,00



## Accessori Accessories

### SESSOLA

In PP per alimenti.

#### SCOOP

In PP suitable for food.

codice	capacità	prezzo
SES1	500 ml	€ 12,00
SES2	1000 ml	€ 13,00



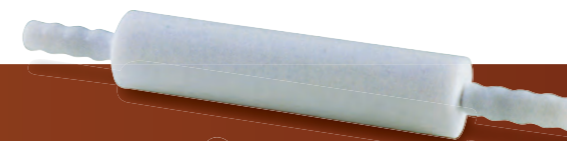
### MATTARELLO

In nylon per alimenti con manico girevole. Colore bianco.

#### ROLLING-PIN

In nylon suitable for food with revolving handle, white.

codice	dimensione cm	prezzo
ROLL	Ø 8 - l. 35	€ 72,00



### PORTACOMANDE

Base marmo in bianco Carrara, con spillo e protezione in metallo cromato.

#### ORDER HOLDER

White Carrara marble base, with pinhole and protection in chrome-plated metal.

codice	dimensione cm	prezzo
APCOM	10 x 10 x 15	€ 36,00



### CARAFFA GRADUATA

In PP per alimenti.

#### MEASURING JUG

In PP suitable for food.

codice	capacità	prezzo
GRAD1	3 litri	€ 23,00
GRAD2	5 litri	€ 32,00



### OLIERA IN ACCIAIO

Oliera in acciaio inox.

#### STEEL OIL CRUET

Stainless steel oil cruet.

codice	dimensione cm	prezzo
A1	1 lt	€ 50,00
A2	1/2 lt	€ 42,00



## Teglie per pizza Pizza trays



TEGLIE IN ALLUMINIO FORATE CON BORDO 2,5 CM.

PERFORATED ALUMINUM TRAYS WITH 2.5 CM. EDGE

codice	modello	diametro cm	prezzo
ATE28F	con bordo	Ø 28	€ 22,00
ATE32F	con bordo	Ø 32	€ 23,00
ATE40F	con bordo	Ø 40	€ 29,00
ATE43F	con bordo	Ø 43	€ 29,00
ATE48F	con bordo	Ø 48	€ 33,00
ATE50F	con bordo	Ø 50	€ 33,00



TEGLIE IN ALLUMINIO FORATE SENZA BORDO

PERFORATED ALUMINUM TRAYS WITH NO EDGE

codice	modello	diametro cm	prezzo
ATESB28F	senza bordo	Ø 28	€ 20,00
ATESB32F	senza bordo	Ø 32	€ 21,00
ATESB40F	senza bordo	Ø 40	€ 27,00
ATESB43F	senza bordo	Ø 43	€ 27,00
ATESB48F	senza bordo	Ø 48	€ 31,00
ATESB50F	senza bordo	Ø 50	€ 31,00



TEGLIE IN ALLUMINIO FORATE RETTANGOLARI CON BORDO CM. 2,5

RECTANGULAR PERFORATED ALUMINUM TRAYS WITH 2,5 CM. EDGE

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
ATE60F	forata	60 x 40 x 2	€ 33,00



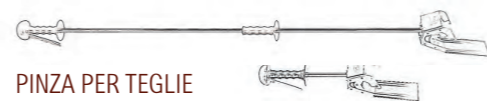
BUCA PASTA / TIRA TEGLIE

Per bucare le bolle che si possono creare in cottura e avvicinare e spostare le teglie.

PASTRY PRICKER / TRAY PULLER

To prick the bubbles that can create while cooking and bring closer and move the trays.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
ABP	Buca pasta Tira teglie	da 50 a 170	€ 36,00



PINZA PER TEGLIE

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

TRAY TONGS

Tongs to put the trays in and out of the oven.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo
APTC	corta	50	€ 154,00
APTL	lunga	168	€ 164,00



## Carrelli portateglie Tray-holding trolley

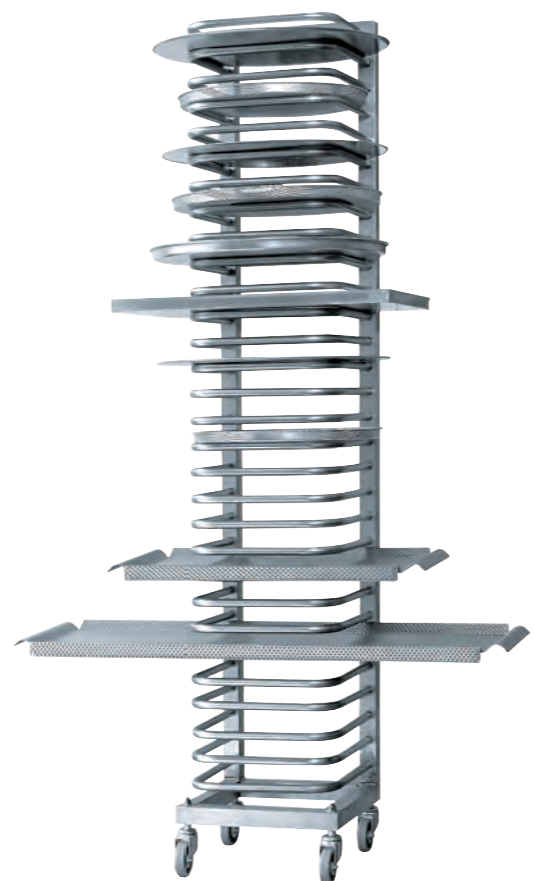
CARRELLO PORTATEGLIE

Carrello portateglie con ruote, struttura in tubi di acciaio inox 20 piani.

TRAY-HOLDING TROLLEY

Tray-holding trolley with wheels, 20 floor-structure in stainless steel tubes.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
CARG	20 piani con rotelle	47 x 53 x 188	€ 592,00



CARRELLO PORTATEGLIE DA BANCO

Struttura in tubi di acciaio inox 12 piani.

COUNTER TRAY-HOLDING TROLLEY

12 floor-structure in stainless steel tubes.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
CARB	12 piani da banco	45 x 45 x 111	€ 268,00



CARRELLO PORTATEGLIE DOPPIO

Carrello portateglie doppio con ruote, struttura in tubi di acciaio inox 31 piani.

DOUBLE TRAY-HOLDING TROLLEY

Double tray-holding trolley with wheels, 31 floor-structure in stainless steel tubes.

codice	modello	dimensioni cm	prezzo
CARG2	31 piani con rotelle	45 x 73 x 150	€ 757,00



## Accessori Accessories



### CASSETTE PER PANINI PIZZA

Cassette per panini pizza sono sovrapponibili in PP per alimenti.

#### PIZZA DOUGH BOX

Boxes for pizza pastry rolls, can be overlapped and are in PP suitable for food.

codice	modello	dimensione cm	prezzo
ACONTEN	normale	60 x 40 x 7	€ 14,00
ACONTEN2	maxi	60 x 40 x 10	€ 16,00
ACOPER	coperchio	60 x 40 x 2	€ 14,00



### CARRELLO CASSETTE PANINI

Carrello porta cassette panini con ruote, struttura acciaio inox.

#### TROLLEY FOR PIZZA DOUGH BOX

Trolley for pizza dough boxes with wheels, stainless steel structure.

codice	dimensione cm	prezzo
CARP	72 x 44 - h 73	€ 150,00

### BORSE TERMICHE

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

#### HEAT BAGS

For the transport of pizzas in the box, washable fabric with heat sealing padding.

codice	modello	dimensione cm	prezzo
DB035	tradizionale (5 pizze)	35 x 35 - h 22	€ 84,00
DB050	maxi (3 pizze)	50 x 50 - h 14	€ 105,00
DB055	pizza-metro (3 pizze)	35 x 55 - h 14	€ 103,00



### BORSA PORTA PALE

Per contenere copia di pale tradizionali (pala 4 stagioni e pala stella) con tasca esterna e tracolla.

#### SHOVEL HOLDING BAG

To hold a pair of traditional shovels (4 Stagioni and Stella shovels) with external pocket and shoulder bag.

codice	dimensione cm	prezzo
DBOP	180 x 35 x 8	€ 126,00



## Valigia - Kit Professionale Professional kit case

### VALIGIA - KIT PROFESSIONALE

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

#### PROFESSIONAL KIT CASE

Light aluminium alloy with scratchproof treatment, with elastic bands fixing elements to correctly position the equipment, equipped with wheels to ease the transport.

codice	dimensione cm	peso	prezzo
AKIT	92 x 42 x 23,5	Kg. 7,0	€ 782,00



Di seguito elencate le attrezzature di cui è dotata:

- n. 01 pala "4 stagioni" cm. 33
- n. 01 pala "stella" cm. 20
- n. 01 spazzola forni in fibra
- n. 01 rotella taglia pizza
- n. 01 rullo bucapasta
- n. 01 cucchiaio gigante
- n. 01 spadino flessibile cm. 6 x 30
- n. 01 spatola porzionatrice
- n. 01 spatola panini Ø 11

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

Consisting of:

- n. 01 4 stagioni palette cm. 33
- n. 01 stella palette cm. 20
- n. 01 owen brush
- n. 01 pizza cutter
- n. 01 spiked roller for dough
- n. 01 giant spoon
- n. 01 pallet knives cm. 6x30
- n. 01 spatula measure
- n. 01 spatula bread rolls -Ø 11

If necessary you can change the kit with other items.





## Il perché della “Linea Argento”

Le proposte di prodotti professionali per la ristorazione in genere, oggi sentono fortemente l'influenza di un sistema che obbliga ad una continua innovazione, spesso attenta più al prezzo che alla qualità del prodotto.

Con questa nuova linea di produzione siamo convinti di essere riusciti a coniugare un elevato standard qualitativo ad un giusto prezzo di mercato.

Questo ambizioso progetto nasce dal tentativo di unire l'effettiva utilità del prodotto, alle forme pensate per il servizio della funzione, la qualità dei materiali e della lavorazione alla loro sintesi essenziale, tutto ciò ha dato vita a questa nuova linea di prodotti dal prezzo contenuto.

Ecco il perché della “LINEA ARGENTO”.

Essa si fonda sulla lunga esperienza della produzione Zio Pepe nella sua linea professionale e dall'esigenza di rispondere al mercato di oggi, penalizzato da una forte crisi economica.

Siamo certi, con questo nuovo catalogo, di poter offrire ai nostri rivenditori più fedeli, uno strumento che permette di soddisfare le esigenze dei vostri clienti. Rispondendo alle esigenze sia di professionisti del settore “pizzaioli” (che da sempre apprezzano il nostro prodotto professionale) sia di chi vuole spendere meno salvaguardando la buona qualità.

Pala 4 Stagioni	pag.	26
Pala Stella	pag.	27
Accessori forno	pag.	28
Accessori	pag.	29-30-31
Teglie per pizza	pag.	32
Bauletti pizza da asporto	pag.	33
Condizioni di vendita	pag.	34

## Pala 4 stagioni 4 stagioni shovel

Costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina. La forma del manico a sezione ovale è in alluminio anodizzato liscio.

*Built in light aluminium alloy suitable to the contact with food, its shape and the microporosity are designed to facilitate the loading/unloading of pizza without excess flour. The handle is oval in shape and made of smooth anodised aluminium.*



**PALA 4 STAGIONI PER INFORNARE**  
**4 STAGIONI SHOVEL TO PUT THE PIZZA IN THE OVEN**

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
R30	30	170	€ 86,00	6
R33	33	170	€ 86,00	6
R35	30-33	171 - 220	€ 95,00	6

**PALE PIZZE 4 STAGIONI TRADIZIONALE MAX**  
 Con una sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata.

**TRADITIONAL 4 STAGIONI SHOVEL MAX**  
*With a greater section of the handle to ease a safer and more balanced grip.*

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
R36	36	170	€ 92,00	6
R40	40	170	€ 99,00	3
R45	45	170	€ 106,00	3
R50	50	170	€ 112,00	3
R51 GL	36-40-45-50	171-220	*	3

\* Per misure complessive oltre 171 cm fino a 220 cm - maggiorazione di € 9,00.

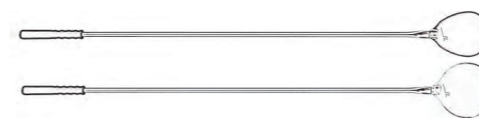
## Supporti a parete Wall supports

Con le Pale 4 Stagioni e Stella sono indispensabili gli appositi supporti che posizionano le pale in modo igienico e funzionale. Vedere la sezione "Oro" per le caratteristiche tecniche.

*With the 4 Stagioni and Stella shovels the suitable supports for the hygienic and functional positioning of the shovels are required.*

*See the "Oro" section for the technical characteristics.*

## Pala Stella Stella shovel



**PALA STELLA PER PIZZA**

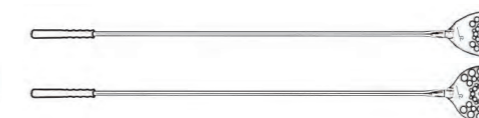
Pala in acciaio inox con due manici in gomma anti olio, uno dei quali scorrevole, per evitare scottature, inoltre permette con una leggera pressione della mano di aver un controllo anche con una sola mano, ed è agganciabile con il manico fisso posteriore. I manici sono facilmente smontabili per la pulizia.

**STELLA SHOVEL FOR PIZZA**

*Stainless steel shovel with two oil-proof rubber handles, one of which sliding, to avoid getting burned, also enables with a slight pressure of the hand to have control even with one hand, and it can be hooked with the fixed rear handle. The handles are easily removable for cleaning.*

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
R16S	16	170	€ 58,00	6
R20S	20	170	€ 58,00	6
R25S	25	170	€ 64,00	6
R30S	30	170	€ 68,00	3
R31GLS	16-20-25-30	171-220	*	-

\* Per misure complessive oltre 171 cm fino a 220 cm - maggiorazione di € 7,00.



**PALA STELLA FORATA**

Pala in acciaio inox con due manici in gomma anti olio, uno dei quali scorrevole, per evitare scottature, inoltre permette con una leggera pressione della mano di aver un controllo anche con una sola mano, ed è agganciabile con il manico fisso posteriore. I manici sono facilmente smontabili per la pulizia. I fori del piatto sono studiati con diametro in crescendo dal centro verso l'esterno e permettono di scaricare i residui di farina, garantiscono inoltre una maggiore aderenza nel ruotare la pizza.

**PERFORATED STELLA SHOVEL**

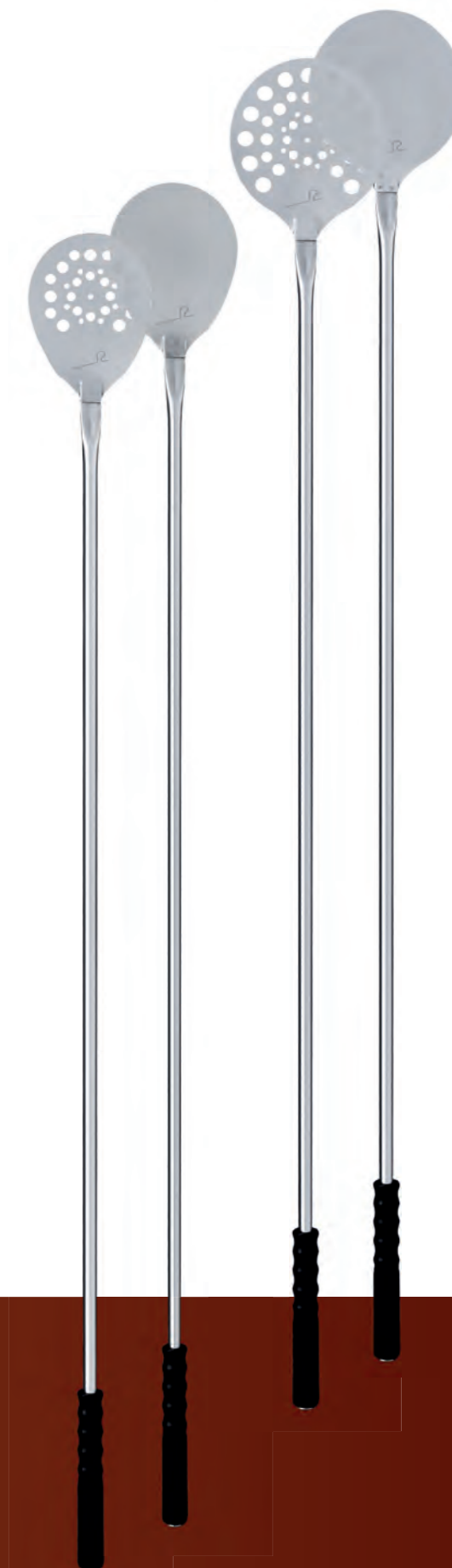
*Stainless steel shovel with two oil-proof rubber handles, one of which sliding, to avoid getting burned, also enables with a slight pressure of the hand to have control even with one hand, and it can be hooked with the fixed rear handle. The bores of the dish are designed with a growing diameter from the centre outwards and allow to discharge the flour residues, also guaranteeing greater adherence in rotating the pizza.*

codice	Ø cm	lunghezza cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
R16F	16	170	€ 66,00	6
R20F	20	170	€ 66,00	6
R25F	25	170	€ 74,00	6
R30F	30	170	€ 76,00	3
R31GLF	16-20-25-30	171-220	*	-

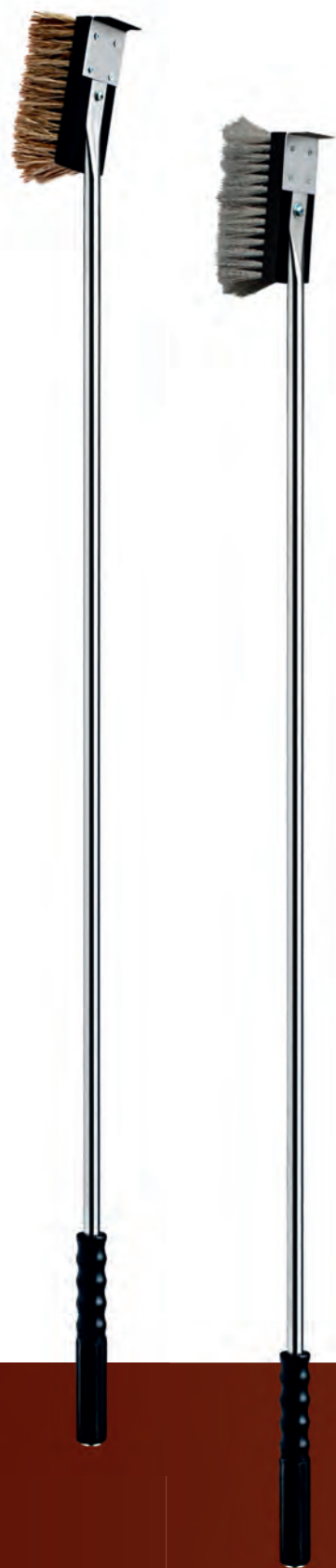
\* Per misure complessive oltre 171 cm fino a 220 cm - maggiorazione di € 7,00.

**RICAMBIO COPPIA DI MANICI**  
**SPARE PAIR OF HANDLES**

codice	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RGS-RG	€ 25,00	3



## Accessori forno Oven accessories



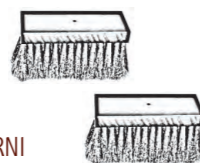
### SPAZZOLA FORNO

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

#### OVEN BRUSH

Natural fiber or steel adjustable oven brush with scraper to remove any ingredients spilled from the pizza while cooking.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo unitario	confez. n. pezzi
RSPAZ	in bassina	160	€ 65,00	3
RSPAQM	fibra naturale	161-210	€ 71,00	3
RSPAQX	in acciaio	160	€ 76,00	3
RSPAQXM	inox	161-210	€ 82,00	3



### RICAMBIO SPAZZOLA FORNI

Ricambio spazzola in bassina/inox.

#### OVEN BRUSH SPARE PARTS

Natural fiber /stainless steel brush spares.

codice	modello	lunghezza cm	prezzo unitario	confez. n. pezzi
RRISPAZ	bassina	-	€ 25,00	3
RRISPAQX	acciaio	-	€ 38,00	3



## Accessori Accessories

### SPATOLA INOX

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



#### STAINLESS STEEL SPATULA

Spatula in harmonic steel, flexible to remove the dough from the tray. ABS handle, ergonomic and safe.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RSPN	11x11	€ 15,00	6 pezzi
RSPG	15x15	€ 16,00	6 pezzi

### SPATOLA TRIANGOLARE INOX

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



#### STAINLESS STEEL TRIANGULAR SPATULA

Triangular spatula in harmonic steel, flexible to remove the dough from the tray. ABS handle, ergonomic and safe.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RSPT	10	€ 14,00	6 pezzi



### PALETTA PER PIZZA

Paletta per servire trancio pizza.

#### PIZZA SPADE

Spade to serve a slice of pizza.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RPP	9x15	€ 20,00	6 pezzi



### PINZA PRENDI TEGLIA INOX

CALIPER TO PICK UP A STAINLESS STEEL TRAY

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RPT	19x7	€ 26,00	6 pezzi



## Accessori Accessories



### ROTELLA TAGLIA PIZZA INOX

Manico in ABS ergonomico antinfortunistico.

#### STAINLESS STEEL PIZZA CUTTER

ABS handle, ergonomic and safe.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RROT	Ø 10	€ 32,00	3 pezzi

### TRONCHETTO TAGLIA PIZZA

Manico in ABS ergonomico antinfortunistico.

#### FLAT PIZZA CUTTER

ABS handle, ergonomic and safe.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RTT	19x12	€ 22,00	3 pezzi

### MEZZALUNA

Taglia pizza mezza luna in acciaio inox armonico.

#### CHOPPING KNIFE

Harmonic steel chopping knife pizza cutter.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RML	40x17	€ 44,00	3 pezzi

### CUCCHIAIO INOX

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

**STAINLESS STEEL SPOON** Single dose stainless steel spoon to portion and quickly spread the tomato on giant pizzas.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RCUG	32x9	€ 20,00	3 pezzi



### SPATOLA TAGLIA PIZZA

Spatola taglia pizza in acciaio inox, con forme studiate per facilitare il taglio nei angoli delle teglie.

#### PIZZA CUTTING SPATULA

Stainless steel pizza cutting spatula, with shapes designed to facilitate the cutting in the corners of the baking trays.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RSM	20x20	€ 27,00	3 pezzi



### RULLO FISSA PASTA

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

#### PASTRY FIXING ROLLER

Pastry fixing roller, stainless steel support and ABS roller and handle.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RRULL	22x12	€ 36,00	3 pezzi



## Accessori Accessories

### SPADINI INOX FLESSIBILE

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

#### FLEXIBLE STAINLESS STEEL BLADE

Stainless steel flexible blade to detach and remove the pizza from the trays.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RSPAD1	6x30	€ 20,00	3 pezzi
RSPAD2	6x40	€ 24,00	3 pezzi



### PORTA COMANDE

Porta comande cromato base acciaio, con spillo e protezione basculante in metallo cromato.

#### ORDER HOLDER

Chromed steel order holder, with pinhole and protection in chrome-plated metal.

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RPCOM	10 - h 14	€ 32,00	3 pezzi



### VASSOIO PIZZA IN ACCIAIO INOX 4 SPICCHI

#### 4 SLICE STAINLESS STEEL PIZZA TRAY

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RV45/4	Ø 45	€ 60,00	3 pezzi
RV50/4	Ø 50	€ 66,00	3 pezzi

### VASSOIO PIZZA IN ACCIAIO INOX 6 SPICCHI

#### 6 SLICE STAINLESS STEEL PIZZA TRAY

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RV45/6	Ø 45	€ 60,00	3 pezzi
RV50/6	Ø 50	€ 66,00	3 pezzi

### VASSOIO PIZZA IN ACCIAIO INOX 8 SPICCHI

#### 8 SLICE STAINLESS STEEL PIZZA TRAY

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RV45/8	Ø 45	€ 60,00	3 pezzi
RV50/8	Ø 50	€ 68,00	3 pezzi

### RASCHIETTO IN ACCIAIO INOX FLESSIBILE

#### FLEXIBLE STAINLESS STEEL SCRAPER

codice	dimens. cm	prezzo unitario	confezione n. pezzi
RRAS/12	cm 12	€ 9,00	3 pezzi
RRAS/15	cm 15	€ 11,00	3 pezzi





## Teglie per pizza Pizza trays



TEGLIE IN ALLUMINIO  
RETTANGOLARI CON  
BORDO CM. 2

RECTANGULAR ALUMINUM TRAYS WITH 2 CM.  
EDGE

codice	dimens. cm	prezzo unitario	conf. n° pezzi
RTR40/2	40 x 30 x 2	€ 22,00	10
RTR60/2	60 x 40 x 2	€ 30,00	10



TEGLIE IN ALLUMINIO  
ROTONDE CON BORDO CM. 3

ROUND ALUMINUM TRAYS WITH 3 CM. EDGE

codice	dimens. cm	prezzo unitario	conf. n° pezzi
RTAL18	Ø 18	€ 7,00	10
RTAL20	Ø 20	€ 7,00	10
RTAL22	Ø 22	€ 8,00	10
RTAL24	Ø 24	€ 9,00	10
RTAL26	Ø 26	€ 9,00	10
RTAL28	Ø 28	€ 10,00	10
RTAL30	Ø 30	€ 11,00	10
RTAL32	Ø 32	€ 13,00	10
RTAL34	Ø 34	€ 14,00	10
RTAL36	Ø 36	€ 16,00	10
RTAL38	Ø 38	€ 17,00	10
RTAL40	Ø 40	€ 18,00	10
RTAL48	Ø 48	€ 26,00	10
RTAL50	Ø 50	€ 26,00	10

TEGLIE IN ALLUMINIO  
RETTANGOLARI CON BORDO  
CM. 3

RECTANGULAR ALUMINUM TRAYS WITH 3 CM.  
EDGE

codice	dimens. cm	prezzo unitario	conf. n° pezzi
RTR40/3	40 x 30 x 3	€ 24,00	10
RTR60/3	60 x 40 x 3	€ 32,00	10

TEGLIE IN ALLUMINIO  
ROTONDE CON BORDO CM. 4.5

ROUND ALUMINUM TRAYS WITH 4.5 CM. EDGE

codice	dimens. cm	prezzo unitario	conf. n° pezzi
RTALM18	Ø 18	€ 8,00	10
RTALM20	Ø 20	€ 8,00	10
RTALM22	Ø 22	€ 9,00	10
RTALM24	Ø 24	€ 10,00	10
RTALM26	Ø 26	€ 10,00	10
RTALM28	Ø 28	€ 11,00	10
RTALM30	Ø 30	€ 12,00	10
RTALM32	Ø 32	€ 14,00	10
RTALM34	Ø 34	€ 15,00	10
RTALM36	Ø 36	€ 17,00	10
RTALM38	Ø 38	€ 18,00	10
RTALM40	Ø 40	€ 19,00	10
RTALM43	Ø 43	€ 29,00	10
RTALM46	Ø 46	€ 31,00	10
RTALM49	Ø 49 h 5 cm	€ 33,00	10



## Bauletti pizza asporto

### Takeaway pizza travelling case

Linea Argento

BAULETTI PER PIZZA DA  
ASPORTO

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



TAKEAWAY PIZZA TRAVELLING  
CASE

Light and resistant. Externally built with mate-  
rial scratch proof material and internally enti-  
rely in aluminium.

codice	descrizione	misure interne	prezzo
RB35	per pizze Ø 33	35 x 35 x 35	€ 360,00
RB40	per pizze Ø 36 e per borse termiche	39 x 39 x 46	€ 370,00
RB50	per pizze Ø 50	52 x 52 x 35	€ 385,00
RB60	per pizze 40 x 60	62 x 42 x 35	€ 408,00



ATTACCO UNIVERSALE  
PORTAPACCHI PER CICLOMOTORE

Per fissare i bauletti al ciclomotore.

RACK UNIVERSAL FITTING FOR SCOOTER

To fix the case to the scooter.

codice	descrizione	misure	prezzo
RAU	attacco universale portapacchi per ciclomotore	35 x 37	€ 76,00

