... E ANCHE **FUORI**

Gi.Metal ha pensato anche a coloro che hanno a disposizione uno spazio all'esterno della propria abitazione, un giardino o una terrazza, o a chi possiede un forno a legna o elettrico all'interno della propria abitazione.

2 kit da scegliere in base allo spazio a disposizione e al livello di professionalità dato dal materiale.

TRIPIZZA

Kit completo ad uso domestico, per preparare la pizza composto da **PALA** per infornare (testa inox da 30 o 33 cm a seconda del kit scelto), **PALETTINO** per sfornare (inox, testa da 20 cm), **SPAZZOLA** per la pulizia del forno (manico alluminio, setole ottone) ed una comoda **BASE AUTOPORTANTE** per tenere organizzati tutti gli strumenti (41x36xh13 cm). Il kit è disponibile in due versioni: da **90 cm** e da **120 cm**.

SETPIZZA

Il kit è composto da: **PALA** pizza (32x30 cm) e **PALETTINO** diametro 20 cm in acciaio alluminato, **SPAZZOLA** con setole in ottone orientabile, **APPENDIPALE A PARETE** 3 posti. Ideale per tenere ordinati gli strumenti avendo a disposizione una parete per appenderli.

www.amica.gimetal.it

GI.METAL è l'azienda leader nel mondo nella produzione di attrezzature professionali per la pizzeria.

La sua storia inizia nel 1986 all'interno di un piccolo laboratorio artigiano per diventare con il tempo la realtà di oggi: uno stabilimentro di oltre 6000 mq che fornisce più di 2000 distributori sparsi in tutto il mondo.

La filosofia di Gi.Metal è quella di lavorare al fianco dei pizzaioli professionisti ma anche di tutti coloro che amano la pizza e ne fanno una passione per capirne le esigenze, creare soluzioni, realizzarle e distribuirle in tutto il mondo. Ogni anno Gi.Metal anticipa le esigenze del mercato con prodotti innovativi, di qualità superiore che rappresentano il più autorevole esempio di Made in Italy nel settore di riferimento.

Progettazione e produzione interne sono gestite e curate da personale altamente qualificato. Gi.Metal utilizza da sempre macchinari altamente tecnologici e di ultima generazione, che garantiscono efficienza produttiva, ottimizzazione di tempi e materie prime utilizzate, nell'ottica di azienda 4.0. Una completa informatizzazione logistica dello stabilimento permette l'evasione degli ordini in tempi molto rapidi per la totalità degli articoli a catalogo. Tre sono i valori che guidano l'azienda: **QUALITÀ**, **PASSIONE** e **INNOVAZIONE**.

1
SEDE PRODUTTIVA
di 6.000 m² in provincia di Pistoia, Italia

+ 2.000
DISTRIBUTORI
in tutto il mondo

2
FILIALI
negli Stati Uniti e in Brasile

+ 85
PAESI
serviti in tutto il mondo

+ 120.000
PALE PER PIZZA
prodotte in un anno

+ 40
EVENTI
in cui Gi.Metal è sponsor

+ 1.000
ARTICOLI
a catalogo

+ 20
FIERE INTERNAZIONALI
a cui l'azienda partecipa ogni anno

www.amica.gimetal.it

Gi.Metal srl
Via Croce Rossa 1/C, 51037 Montale (PT) - Italy
Tel. +39 0573 1943680
www.gimetal.it | **inform@gimetal.it**
Follow us

Pale per pizzaioli professionisti dal 1986
GI·METAL
Pizza peels for professional pizza makers since 1986

Amica
by GI·METAL

MADE IN ITALY

LA LINEA COMPLETA PER FARE LA PIZZA **A CASA!**

IN CASA ...

Nell'ultimo periodo è cresciuto molto l'interesse verso la pizza fatta in casa, si stima che siano circa 16 milioni (fonte Facebook insights) gli italiani interessati a migliorare il procedimento, sia in termini di impasto/ingredienti, sia facendo attenzione agli strumenti da utilizzare.

Intorno ad una domanda sempre più crescente, Gi.Metal rafforza la **LINEA AMICA**, la gamma completa per fare a casa una pizza buona come quella mangiata in pizzeria.

Scopriamo nel dettaglio tutti i prodotti per chi utilizza un forno domestico tradizionale, utili per tutte le fasi, dalla preparazione, alla cottura, fino al servizio a tavola.

TUTTI GLI STRUMENTI PER PREPARARE E CUOCERE PIZZA E LIEVITATI NEL FORNO DI CASA

KIT "A CASA MIA"

Il kit di strumenti per fare e servire a casa una pizza buona come in pizzeria ! Composto da: pala per pizza da 30 o 33 cm, vassoio per servire, rotella professionale per tagliare.

PALA CLASSICA

È lo strumento per inserire la pizza all'interno del forno ed estrarla una volta cotta. Disponibile in 2 misure di testa: 30 e 33 cm, manico 25 cm
Materiale: alluminio anodizzato

VASSOIO PER PIZZA

Per tagliare facilmente la pizza in parti uguali.
Materiale: Alluminio
Dimensioni: Ø 33 cm

PIASTRA INOX

Per la cottura ottimale di pizza e pane appoggiandola sulla griglia del forno.
Materiale: acciaio inox
Dimensioni: 40x35 cm, spessore 4 mm, peso 4,2 kg

SPIANATOIA/ TAGLIERE INOX

Doppio uso: per lavorare impasti per la preparazione di pane, pizza, dolci ma anche come tagliere.
Materiale: acciaio inox
Dimensioni: 49x47x2 h cm, spessore materiale 1 mm, peso: 1,8 kg

SCOPRI LA **LINEA COMPLETA**

PALA CLASSICA
Alluminio anodizzato
Testa 30 | 33 cm
Manico 25 cm
cod. CLASS30/25 | CLASS33/25

PIASTRA INOX
Acciaio Inox
Dimensioni 40x35 cm
Spessore 4 mm
Peso 4,2 kg
cod. PIASTRA4035

PALA RETTANGOLARE PIENA
Allumino anodizzato
Testa 32 | 36 | 41 | 45 cm
Manico 60 | 120 | 150 cm
cod. AF-32R | AF-37R | AF-41R | AF45R

PALA RETTANGOLARE PIENA
Alluminio non trattato
Testa 29x27 | 32x30 cm
Manico 60 | 75 | 120 | 150 cm
cod. AE-29R | AE-32R

PALA TONDA PIENA
Acciaio inox
Testa 29 cm
Manico 60 | 75 | 120 | 150 cm
cod. I-29

PALETTINO PIENO
Acciaio inox
Testa 17 | 20 | 23 | 26 cm
Manico 120 | 150 cm
cod. R-17 | R-20 | R-23 | R-26

SPAZZOLA FORNO
Setole ottone, orientabile
Testa 16x5x7 h cm
Manico 60 | 120 | 150 cm
cod. ACH-SP/60 | ACH-SP | ACH-SP/L

OLIERA
Acciaio Inox
Capacità 1,00 lt
cod. OL10IX

MATTARELLO PIZZA
Acciaio Inox
Dimensioni ø 2,5 cm,
Disponibile in 3 lunghezze diverse:
26 cm | 30 cm | 33 cm.
cod. MTI 25/30/33

SET PIZZA
Acciaio alluminato con appendipale a parete
Composto da:
pala (F-32R), palettino (F-20), spazzola (ACH-SP) e appendipale a 3 posti (ACH-PP3)
cod. SET2

VASSOIO PER PIZZA
Alluminio
Dimensione Ø 33 cm
cod. AC-PETALO33

SPIANATOIA/TAGLIERE INOX
Acciaio Inox
Dimensioni 49x47x2 h cm,
Spessore materiale 1 mm
Peso 1,8 kg
cod. SPIANA5050

PALA RETTANGOLARE FORATA
Allumino anodizzato
Testa 32 | 36 | 41 | 45 cm
Manico 60 | 120 | 150 cm
cod. AF-32RF | AF-37RF | AF-41RF | AF45RF

PALA RETTANGOLARE PIENA
Acciaio alluminato
Testa 32x30 cm
Manico 120 | 150 cm
cod. F-32R | F-32R/L

PALETTINO FORATO
Acciaio inox
Testa 17 | 20 | 23 | 26 cm
Manico 120 | 150 cm
cod. R-17F | R-20F | R-23F | R-26F

PALETTINO PIENO
Acciaio alluminato
Testa 20 cm
Manico 120 | 150 cm
cod. F-20 | F-20/L

ROTELLA TAGLIA PIZZA
Acciaio inox, manico in plastica
Dimensioni 23x10 cm
Lama Ø 10 cm
cod. AC-ROM

MESTOLO DOSATORE
Acciaio Inox
Capacità 90 gr 27x7x2,5h cm
cod. AC-MS90 GR
Capacità 170 gr 34x9x3h cm
cod. AC-MS90

KIT A CASA MIA
Dimensioni pala 30 | 33 cm
cod. SETCLASS30/25 | SETCLASS33/25

TRIPIZZA
Acciaio inox con appendipale a terra
Versione 90 cm altezza tot 90 cm | pala 30 cm
Versione 120 cm altezza tot 120 cm | pala 33 cm
Base portattrezzi 41x36x13h cm
cod. SET3P/90 | SET3P/120

SOLUZIONI ESPOSITIVE PUNTO VENDITA

ESPOSITORE A PARETE
SU PALLET

Ingombro spedizione 90x60xh200 cm
Ingombro punto vendita 90x60xh200 cm
Su pancale 80x60 cm
cod. ESGD2

ESPOSITORE A ISOLA
SU PALLET

Ingombro spedizione 116x76xh110 cm
Ingombro punto vendita 116x76xh150 cm
Su pancale 80x120 cm
cod. ESGD3

ESPOSITORE CARTONATO
SU PALLET

Ingombro spedizione 42x60xh133 cm
Ingombro punto vendita 42x60xh193 cm
Su pancale 40x60 cm
cod. ESGD1