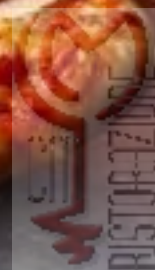
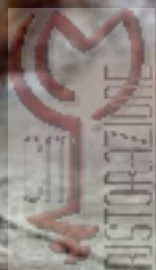
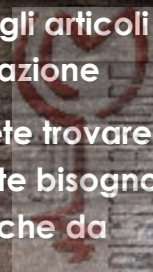




Mondo pizzeria





Benvenuti nel mondo degli articoli da pizzeria di C.M. Ristorazione

In questo catalogo potrete trovare tutti gli articoli di cui avete bisogno per la vostra pizzeria, anche da asporto.

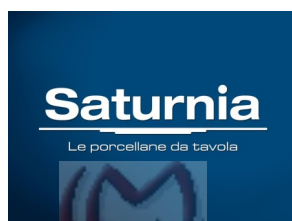
Dagli attrezzi fondamentali per la preparazione come le pale pizza, agli accessori per il servizio, come le rotelle e i piatti.

Varie referenze, dei migliori brand specialisti nel settore.

Inoltre, vi suggeriamo alcuni consigli utili su come utilizzare e gestire al meglio la vostra attrezzatura professionale.

Buona lettura !

Le migliori marche



Indice

Pale pizza

Pale per infornare

Pale per infornare in alluminio

Pale per infornare da mezzo metro

Pale per infornare in legno

Pale per cuocere e sfornare

Pale pizza - varie

Spazzole per forni

Supporti

Accessori in metallo

Oliere

Contenitori per lavorazione e stoccaggio

Ciotole e insalatiere

Bacinelle in acciaio inox 18/10

Coperchi in acciaio inox 18/10

Bacinelle in policarbonato

Bacinelle in polipropilene

Attrezzature per movimentazione e stoccaggio

Servizio in tavola

Porcellana bianca

Porcellana colorata

Altri materiali

Servizio da asporto

Strumenti di prevenzione e sicurezza

1
1
2
3
4
4
5
6
8
9
12
13
13
14
15
16
19
20
22
22
23
23
24
26





Pale pizza

La pala pizza professionale dev'essere pensata come un vero e proprio **prolungamento del braccio** del pizzaiolo: il gesto del prendere il disco di pasta e infornarlo dev'essere rapido, preciso e non deve depositare troppa farina in modo da non bruciare la pasta.

Per questo le pale pizza per infornare che vi proponiamo sono **leggere** e facili da maneggiare, senza rinunciare a materiali **resistenti** che vi permettano di utilizzarle per molto tempo



Pala alluminio
rettangolare
29x27x60cm

Cod. **GIMAE29R/60**
Qt.à min. 12

Pala 4 stagioni
Zio Pepe 40cm

Cod. **2885010200**
Qt.à min. 1



Pale pizza per infornare in alluminio



Questo materiale rende le pale **leggere** e riduce l'attrito con la pasta della pizza. Le leghe in alluminio vengono inoltre lavorate per aumentare **resistenza e igienicità** dello strumento

**Pala pizza
Azzurra
in alluminio
forata**

33X33X60cm **GIMA-32RF**
36X36X60cm **GIMA-37RF**
Qt.à min. 1



**Pala pizza
Napoletana
in alluminio
forata**

33X33X150cm **GIMAN-32RF**
36X36X150cm **GIMAN-37RF**
Qt.à min. 1

**Pala pizza Alice
in alluminio
rettangolare**

33x33x150cm **GIMR32R**
36x36x150cm **GIMR37R**
41x41x150cm **GIMR41R**
Qt.à min. 1



**Pala Orchidea
in alluminio**

33x170cm **LLL1022/33**
36x170cm **LLL1022/36**
40x170cm **LLL1022/40**
45x170cm **LLL1022/45**
50x170cm **LLL1022/50**

Qt.à min. 1

I vantaggi delle pale forate

Molti modelli di pale presentano la testa ricoperta da forellini che assicurano diversi vantaggi.

La pasta della pizza scorre meglio sulla superficie e soprattutto l'asolatura permette di scaricare la farina in eccesso che si accumula e che, in forno, può bruciare producendo fumo, residui e un cattivo sapore.

Infine, la testa forata alleggerisce la pala che diventa più maneggevole



**Pala pizza Sole
Mio in alluminio
forata**

33x170cm **LLL1024/33**

36x170cm **LLL1024/36**

Qt.à min. 1



**Pala pizza Italia
3D in alluminio
antiaderente
forata**

33x170cm **LLL1026/33**

36x170cm **LLL1026/36**

40x170cm **LLL1026/40**

50x170cm **LLL1026/50**

Qt.à min. 1



Pale pizza per infornare da mezzo metro

Mentre una pizza in formato standard va dai 33 ai 36 cm di diametro e quelle formato "maxi" raggiungono i 45/50 cm, per le pizze da **mezzo metro**, di forma rettangolare, occorrono pale di forme diverse e dimensioni maggiori

**Pala informare
alluminio
mezzo metro**

60x40x170cm

LLL1112/40

80x40x170cm

LLL1118/40

Qt.à min. 1

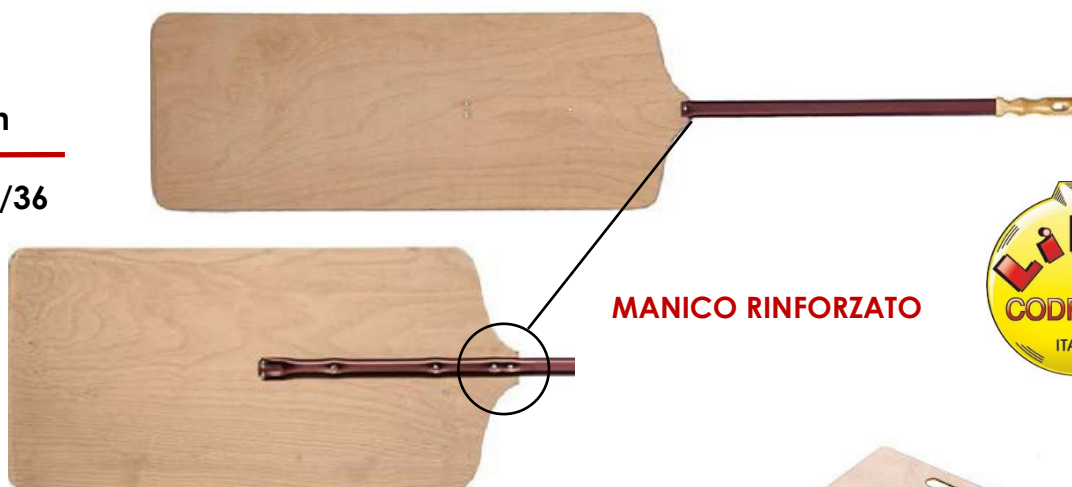


Pale pizza per infornare in legno

Il materiale più naturale e tradizionale, il legno si può facilmente lavorare con tecnologie artigianali. Le pale così prodotte, vengono realizzate con **legno multistrato** che presenta però gli svantaggi di garantire allo strumento **minor durata e igiene**

Pala in legno rinforzata 36x80x170cm

Cod. **LLL1173/36**
Qt.à min. 1



Pala pizza Roma in legno multistrato

33x80cm	LLL209/33
36x100cm	LLL210/36
40x80cm	LLL209/40
40x100cm	LLL210/40

Qt.à min. 1



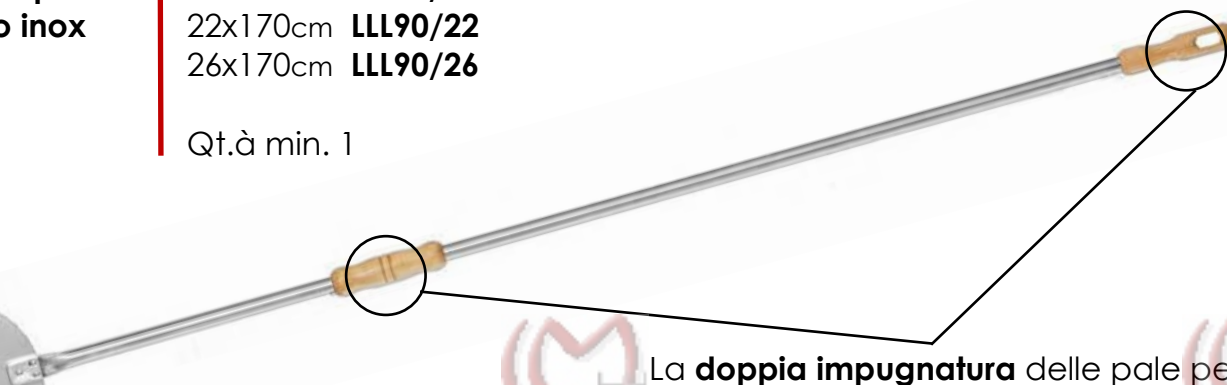
Pale pizza per cuocere e sfornare

A differenza delle precedenti, le pale per cuocere e sfornare la pizza presentano una **testa rotonda** e più **piccola**, che permette al pizzaiolo di far girare l'impasto su sé stesso all'interno del forno: questo assicura una cottura omogenea

Pala per cuocere piena acciaio inox

18x170cm	LLL90/18
20x170cm	LLL90/20
22x170cm	LLL90/22
26x170cm	LLL90/26

Qt.à min. 1



La **doppia impugnatura** delle pale per cuocere le rende molto più maneggevoli, permettendo al pizzaiolo di compiere movimenti veloci e precisi

**Pala per cuocere
forata acciaio inox**

20x170cm **LLL92/20**
22x170cm **LLL92/22**
26x170cm **LLL92/26**

Qt.à min. 1

La testa forata
permette di pulire la
base della pizza
durante la cottura

**Palettino forato
20Øx180cm**

Cod. **PIA232020**
Qt.à min. 1



Pale pizza - varie

Insieme alle fondamentali pale per infornare o cuocere la pizza, vi proponiamo alcuni articoli complementari che possono sicuramente tornarvi utili

**Pala per pinsa
infornare forata
22x40x170cm**

Cod. **LLL99/2**
Qt.à min. 1



Considerata da molti l'antenata della pizza, la **pinsa** romana è una sorta di focaccia salata, più alta e morbida, realizzata con farina di frumento, riso e soia.



**Terminale di
ricambio da pala
per cuocere fondo**

Cod. **LLL23**
Qt.à min. 1



**Terminale di ricambio
per pala Orchidea**

Cod. **LLL25**
Qt.à min. 1



Spazzole per forni

Indipendentemente dal tipo di forno che possedete, una precisa manutenzione è essenziale per garantirne sempre il corretto funzionamento. Vi proponiamo perciò diversi modelli di spazzole, in vari **materiali** e di varie **lunghezze**, in grado di pulire ogni tipo di forno, raggiungendone ogni angolo

Spazzolone in ottone con manico 17x5,5x170cm

Cod. **LLL100**
Qt.à min. 1

Spazzolone girevole in ottone

17x5,5x170cm **LLL105**
17x5,5x190cm **LLL105/1**

Qt.à min. 1

Ricambio spazzolone in ottone 17x5,5cm

Cod. **LLL102RIC**
Qt.à min. 1



Spazzolone in ottone 22x7x170cm

Cod. **LLL111**
Qt.à min. 1

Ricambio spazzolone in ottone 22x7cm

Cod. **LLL103**
Qt.à min. 1

Ricambio spazzola doppia inox/ottone 21x10,5cm

Cod. **LLL108/1**
Qt.à min. 1

Le spazzole in **ottone** sono ideali per i **forni a legna**: permettono di rimuovere la cenere e i detriti più pesanti. Il materiale più "aggressivo" delle setole infatti consente una pulizia profonda. Le teste **girevoli** permettono di adattarsi a qualsiasi forma dei forni e di raggiungerne ogni punto.

**Spazzolone
girevole in
fibra naturale**

22x7x170cm **LLL115**
22x7x190cm **LLL115/190**

Qt.à min. 1



Le spazzole in **fibra naturale** si utilizzano per una pulizia della superficie del forno **meno invasiva** rispetto a quella dell'ottone. Ideali per i **forni elettrici e a gas**, devono essere utilizzate solo quando il forno è **freddo**. Sono infatti più delicate e meno resistenti.

**Ricambio spazzolone in
fibra naturale 22x7cm**

Cod. **LLL112**

Qt.à min. 1



**Spazzola inox per
pulizia piastre**

Cod. **LLL262**

Qt.à min. 1



**Ricambio
spazzola inox**

Cod. **LLL262/1**

Qt.à min. 6



**Spazzola ottone
per pulizia piastre**

Cod. **LLL264**

Qt.à min. 1



**Ricambio
spazzola ottone**

Cod. **LLL264/1**

Qt.à min. 1



Supporti

Una postazione di lavoro ordinata, dove gli strumenti vengono riposti in modo organizzato è fondamentale alla buona riuscita del servizio. Per aiutarvi in questo, la nostra offerta comprende anche vari supporti e appoggi verticali e a parete.

Appendi pala a muro in alluminio

Cod. **AC-APM**
Qt.à min. 1



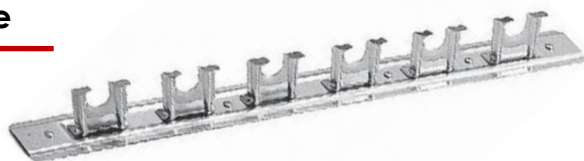
Supporto 4 pale inox a parete

Cod. **LLL16/4**
Qt.à min. 1



Supporto 6 pale inox a parete

Cod. **LLL16/6**
Qt.à min. 1



Poggia pale in legno

Cod. **LLL138**
Qt.à min. 1



Reggi attrezzi in inox DX/SX

Cod. **LLL138**
Qt.à min. 1



Alare poggia legna in ghisa 40cm

Cod. **LLL126**
Qt.à min. 1



Supporto universale 3 posti con appoggia pale in legno 150cm

Cod. **LLL4**
Qt.à min. 1



Supporto verticale inox 5 posti 180cm

Cod. **LLL5**
Qt.à min. 1



Accessori in metallo

Indispensabili per il lavoro del pizzaiolo sono anche diversi articoli in **acciaio inox** che soddisfano varie esigenze: vi proponiamo una collezione di rotelle, spatole, mestoli e altri attrezzi resistenti e funzionali.



**Coltello tagliapizza
inox 14cm**

Cod. **GIMAC-CPL**
Qt.à min. 1



**Rotella tagliapizza
smontabile prof Ø10cm**

Cod. **GIMAC-RO2**
Qt.à min. 1



**Rotella tagliapizza
blu Ø5cm**

Cod. **GIMAC-RO2**
Qt.à min. 1



**Rotella tagliapizza
Ø6cm**

Cod. **ILS2050**
Qt.à min. 1



**Rotella
tagliapizza Ø10cm**

Cod. **ILS2052**
Qt.à min. 1

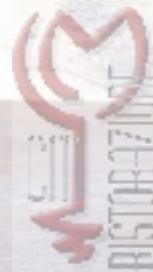
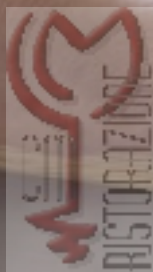
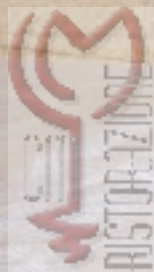


**Rotella tagliapizza
Ø10cm dritta prof**

Cod. **LLL150**
Qt.à min. 1



Le **rotelle pizza professionali** sono progettate per l'uso intenso della pizzeria. Per questo presentano manici **ergonomici** che si adattano a ogni mano e facilitano la presa. Questi sono inoltre realizzati con materiali **antiurto** e resistenti alle **alte temperature**.



Pinza prenditeglie regolabile

Cod. **GIMACPZP2**
Qt.à min. 1



Raschietto rettangolare rigido 8X12cm

Cod. **LLL142/12**
Qt.à min. 1



Raschietto rettangolare rigido 8x15cm

Cod. **TAB4103W**
Qt.à min. 1



Spatola inox flessibile 12cm

Cod. **THH47031**
Qt.à min. 1



Spatola manico giallo 15x10cm

Cod. **LLL151/1**
Qt.à min. 1



Spatola triangolare inox

12x8cm **SAP5719.008**
12x10,5cm **SAP5719.010**
12x13cm **SAP5719.012**

Qt.à min. 1

I raschietti rettangolari sono perfetti per **porzionare** la pasta della pizza e **rimuoverla** dal ripiano quando si attacca. Lama in **acciaio inox** e impugnatura in **polipropilene** rendono questi articoli resistenti ai ritmi serrati di un servizio professionale. Inoltre, si lavano comodamente in **lavastoviglie**.



**Spatola
triangolare
inox**

8cm LLL162/8
10cm LLL162/10
12cm LLL162/12

Qt.à min. 1

**Cucchiaio
pizzaiolo 28cm**

Cod. PIN07600014

Qt.à min. 1

La tecnica corretta per stendere il pomodoro sulla pasta prevede di distribuire uniformemente la salsa, **evitando i bordi** (in modo che restino croccanti) e **senza esagerare** con la quantità: un velo che lasci intravedere parte della pasta.

**Cucchiaione fondo
pesante inox laterale**

Cod. PIA150900

Qt.à min. 1

**Cucchiaione fondo
pesante inox 40cm**

Cod. PIA150800

Qt.à min. 1

**Mestolo
unipezzo**

9cm 19cl PIA150009
10cm 25cl PIA150010
12cm 50cl PIA150012
14cm 75cl PIA150014
16cm 100cl PIA150016
18cm 150cl PIA150018
20cm 200cl PIA150020

Qt.à min. 1

**Retina pizza
in alluminio
rotonda**

33cm DEB7350.33
36cm DEB7350.38

Qt.à min. 1

Le **retine** in alluminio sono uno strumento ideale per ottenere una cottura **omogenea** della pasta e una buona **circolazione del calore**.

Permettono di evitare il contatto diretto tra la pasta e la superficie radiante del forno.

Questo è utile quando la pietra raggiunge temperature troppo alte o si devono cuocere impasti a temperature differenti

**Retina bordata in
alluminio 40x60cm**

Cod. GIMDF4060

Qt.à min. 1





Oliere

Le oliere per pizzeria sono eleganti articoli della **tradizione napoletana**. Disponibili in **rame** o in **acciaio inox**, presentano **beccucci allungati** e, in alcuni casi, **antigoccia** che le rendono gli strumenti perfetti per un servizio professionale, che non rinuncia al fascino dello stile vintage



Oliera in rame 1lt

Cod. **FAS070129100**
Qt.à min. 1



**Oliera inox
conic 960cc**

Cod. **PNG9162500**
Qt.à min. 1

**Oliera inox
antigoccia**

0,25lt **SCH8350024**
0,5lt **SCH8350025**
1lt **SCH8350027**



Qt.à min. 1

Per **lavare** le oliere in acciaio inox, non utilizzate saponi o detergenti: questi potrebbero alterare le **proprietà organolettiche** dell'olio al loro interno. Consigliamo invece di usare **acqua bollente** e **soda caustica**



Contenitori per lavorazione e stoccaggio

Di seguito vi proponiamo vari tipi di **contenitori** molto utili durante la lavorazione e lo stoccaggio degli ingredienti: ciotole, bacinelle, cassette di varie misure e materiali

Ciotole e insalatiere

**Ciotola sferica inox
fondo piatto**



16cm **PIN50903816**
18cm **PIN50903818**
22cm **PIN50903822**
24cm **PIN50903824**
26cm **PIN50903826**
28cm **PIN50903828**
34cm **PIN50903834**
40cm **PIN50903840**

Qt.à min. 1

**Insalatiera
conica inox**



16cm **PIN50903716**
18cm **PIN50903718**
20cm **PIN50903720**
22cm **PIN50903722**
24cm **PIN50903724**
28cm **PIN50903728**
32cm **PIN50903732**
36cm **PIN50903736**
40cm **PIN50903740**

Qt.à min. 1

Ciotola fonda inox



18cm **SAL2531110000**
27cm **SAL2531150000**

Qt.à min. 1



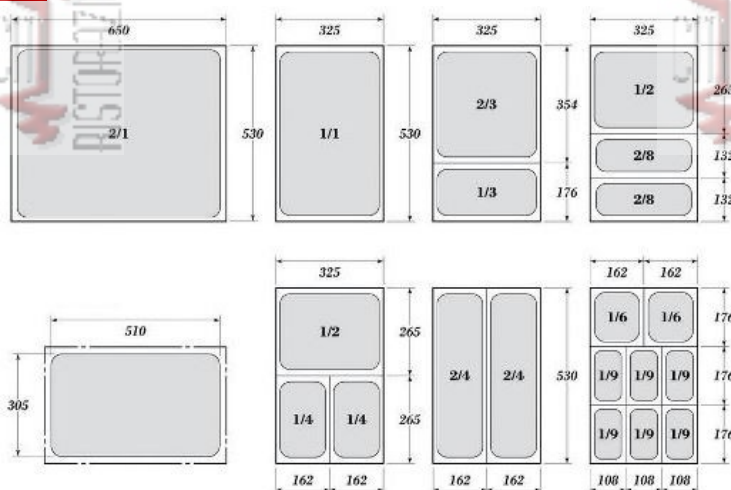
**Secchio polipropilene
con manico 21lt**

Cod. **CMBPWB22148**
Qt.à min. 1



**Coperchio
polipropilene**

Cod. **CMBFSC12148**
Qt.à min. 1



Bacinella gastro 1/1	h 2cm	KRLBA11020
	h 4cm	KRLBA11040
	h 6,5cm	KRLBA11065
	h 10cm	KRLBA11100
	h 15cm	KRLBA11150
	h 20cm	KRLBA11200



GN 1/1 - 53x32,5cm

Qt.à min. 1



Bacinella gastro 1/2	h 2cm	KRLBA12020
	h 4cm	KRLBA12040
	h 6,5cm	KRLBA12065
	h 10cm	KRLBA12100
	h 15cm	KRLBA12150
	h 20cm	KRLBA12200



GN 1/2 - 32,5x26,5cm

Qt.à min. 1



Bacinella gastro 1/3	h 2cm	KRLBA13020
	h 4cm	KRLBA13040
	h 6,5cm	KRLBA13065
	h 10cm	KRLBA13100
	h 15cm	KRLBA13150
	h 20cm	KRLBA13200

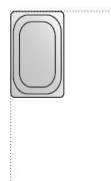


GN 1/3 - 32,5x17,5cm

Qt.à min. 1



Bacinella gastro 1/4	h 2cm	KRLBA14020
	h 4cm	KRLBA14040
	h 6,5cm	KRLBA14065
	h 10cm	KRLBA14100
	h 15cm	KRLBA14150
	h 20cm	KRLBA14200



GN 1/4 - 26,5x16,2cm

Qt.à min. 1



**Bacinella
gastro 1/6**

h 2cm **KRLBA16020**
h 4cm **KRLBA16040**
h 6,5cm **KRLBA16065**
h 10cm **KRLBA16100**
h 15cm **KRLBA16150**
h 20cm **KRLBA16200**

Qt.à min. 1



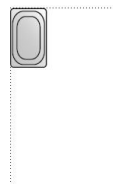
GN 1/6 - 17,5x16,2cm



**Bacinella
gastro 1/9**

h 6,5cm **KRLBA19065**
h 10cm **KRLBA19100**

Qt.à min. 1



GN 1/9 - 17,6x10,8cm

Coperchi in acciaio inox 18/10



**Coperchio presa
maniglia 1/1**

Cod. **KRLCO11000**
Qt.à min. 1



**Coperchio presa
maniglia 1/2**

Cod. **KRLCO12000**
Qt.à min. 1



**Coperchio presa
maniglia 1/3**

Cod. **KRLCO13000**
Qt.à min. 1



**Coperchio presa
maniglia 1/4**

Cod. **KRLCO14000**
Qt.à min. 1



**Coperchio presa
maniglia 1/6**

Cod. **KRLCO16000**
Qt.à min. 1



**Coperchio presa
maniglia 1/9**

Cod. **KRLCO19000**
Qt.à min. 1



**Coperchio presa
maniglia 2/3**

Cod. **KRLCO23000**
Qt.à min. 1

I coperchi in **acciaio inossidabile**, per le proprietà del materiale, sono molto resistenti all'**usura** e all'**ossidazione**.



**Coperchio
tenuta GN**

1/1 **KRLCT11000**
1/2 **KRLCT12000**
1/3 **KRLCT13000**
1/4 **KRLCT14000**
1/6 **KRLCT16000**
2/3 **KRLCT23000**

Qt.à min. 1



Falsofondo inox 1/1

Cod. **KRLFF11000**
Qt.à min. 1

Falsofondo inox

1/2 **KRLFF12000**
1/3 **KRLFF13000**
2/3 **KRLFF23000**

Qt.à min. 1



Falsofondo inox 2/1

Cod. **KRLFF21000**
Qt.à min. 1



Separatore inox

1/1 **KRLSE11000**
53cm
1/2 **KRLSE12000**
32,5cm

Qt.à min. 1

I **falsifondi** (sono strumenti progettati per **alzare** dal fondo della bacinella il prodotto e permettere lo **sgocciolamento** di acqua o altri liquidi all'interno della stessa.

Bacinelle in polycarbonato



Coperchio tenuta GN

1/1 **MORCPT11000**
1/2 **MORCPT12000**
1/3 **MORCPT13000**
1/4 **MORCPT14000**
1/6 **MORCPT16000**
1/9 **MORCPT19000**

Qt.à min. 1



**Contenitore
GN 1/1**



h 6,5cm **MORGP11065**
h 10cm **MORGP11100**
h 15cm **MORGP11150**
h 20cm **MORGP11200**

Qt.à min. 1

Il **polycarbonato** è un materiale dalla grande **resistenza meccanica** alla **deformazione** e all'**urto** e presenta una **trasparenza** di quasi il 90%.

In presenza di fiamma è **autoestinguente**, quindi molto sicuro per il settore della ristorazione

Tuttavia, **non** resiste bene a: **soluzioni alcaline, acetone, ammoniacca, benzolo ed alcool metilico.**

**Contenitore
GN 1/2**



h 6,5cm **MORGP12065**
h 10cm **MORGP12100**
h 15cm **MORGP12150**
h 20cm **MORGP12200**

Qt.à min. 1

**Contenitore
GN 1/3**



h 6,5cm **MORGP13065**
h 10cm **MORGP13100**
h 15cm **MORGP13150**
h 20cm **MORGP13200**

Qt.à min. 1



**Contenitore
GN 1/4**



h 6,5cm **MORGP14065**
h 10cm **MORGP14100**
h 15cm **MORGP14150**
h 20cm **MORGP14200**

Qt.à min. 1

**Contenitore
GN 1/6**



h 6,5cm **MORGP16065**
h 10cm **MORGP16100**
h 15cm **MORGP16150**
h 20cm **MORGP16200**

Qt.à min. 1

**Contenitore
GN 1/9**



h 6,5cm **MORGP19065**
h 10cm **MORGP19100**

Qt.à min. 1

**Contenitore 2/1
h 20cm**



Cod. **MORGP21200**
Qt.à min. 1



**Bacinella chafing
GN 1/1 h 6,5cm**



Cod. **PIN5BP11065**
Qt.à min. 1

**Coperchio
presa
maniglia GN**



1/1 **MORCP11000**
1/2 **MORCP12000**
1/3 **MORCP13000**
1/4 **MORCP14000**
1/6 **MORCP16000**
1/9 **MORCP19000**
2/1 **MORCP21000**

Qt.à min. 1

**Coperchio liscio
GN 1/1 h 6,5cm**



Cod. **PIN5BP11065**
Qt.à min. 1

**Contentitore
GN 1/1**



h 6,5cm **CMB12CW135**
h 10cm **CMB14CW135**
h 15cm **CMB16CW135**

Qt.à min. 1

**Contentitore
GN 1/2**



h 6,5cm **CMB22CW135**
h 10cm **CMB24CW135**
h 15cm **CMB26CW135**
h 20cm **CMB28CW135**

Qt.à min. 1

**Contentitore
GN 1/3**



h 6,5cm **CMB32CW135**
h 10cm **CMB34CW135**
h 15cm **CMB36CW135**
h 20cm **CMB38CW135**

Qt.à min. 1

**Contentitore
GN 1/4**



h 6,5cm **CMB42CW135**
h 10cm **CMB44CW135**
h 15cm **CMB46CW135**

Qt.à min. 1

**Contentitore
GN 1/6**



h 6,5cm **CMB62CW135**
h 10cm **CMB64CW135**
h 15cm **CMB66CW135**

Qt.à min. 1

**Contentitore
GN 1/9 h 10cm**



Cod. **CMB94CW135**
Qt.à min. 1

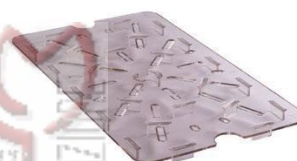
**Coperchio
tenuta GN**



1/1 **CMB10CWCH135**
1/2 **CMB20CWCH135**
1/3 **CMB30CWCH135**
1/4 **CMB40CWCH135**
1/6 **CMB60CWCH135**
1/9 **CMB90CWCH135**

Qt.à min. 1

Griglia GN



1/1 **CMB10CWD135**
1/2 **CMB20CWD135**
1/3 **CMB30CWD135**
1/4 **CMB40CWD135**
1/6 **CMB60CWD135**

Qt.à min. 1

Bacinelle in polipropilene

Contenitore GN 1/1



h 6,5cm **MORBPP11065**
h 10cm **MORBPP11100**
h 15cm **MORBPP11150**
h 20cm **MORBPP11200**

Qt.à min. 1

Il **polipropilene** è un materiale
plastico molto versatile,
completamente **atossico** e
inodore.

Grazie alla sua **resistenza** (fonde ad
una temperatura di oltre 160°C),
può essere sterilizzato e utilizzato per
la produzione di
contenitori alimentari, come
queste bacinelle.

Contenitore GN 1/2



h 6,5cm **MORBPP12065**
h 10cm **MORBPP12100**
h 15cm **MORBPP12150**
h 20cm **MORBPP12200**

Qt.à min. 1

Contenitore GN 1/3



h 6,5cm **MORBPP13065**
h 10cm **MORBPP13100**
h 15cm **MORBPP13150**
h 20cm **MORBPP13200**

Qt.à min. 1

Contenitore GN 1/4



h 6,5cm **MORBPP14065**
h 10cm **MORBPP14100**
h 15cm **MORBPP14150**
h 20cm **MORBPP14200**

Qt.à min. 1

Contenitore GN 1/6



h 10cm **MORBPP16100**
h 15cm **MORBPP16150**

Qt.à min. 1

Contenitore GN 1/9 h 10cm



Cod. **MORBPP19100**
Qt.à min. 1

Leggere e resistenti **all'umidità**, sono
anche immuni agli **acidi** e ai **solventi** con
cui potrebbero entrare in contatto.

Coperchio tenuta GN



1/1 **MORCPP11000**
1/2 **MORCPP12000**
1/3 **MORCPP13000**
1/4 **MORCPP14000**
1/6 **MORCPP16000**
1/9 **MORCPP19000**

Qt.à min. 1

Griglia GN



1/1 **MORFFPP11000**
1/2 **MORFFPP12000**

Qt.à min. 1



Attrezzature per movimentazione e stoccaggio

Tramoggia inox per farina 33x72xh76cm

Cod. **GIMTR**
Qt.à min. 1



Tramoggia sottobanco con coperchio scorrevole 102lt

Cod. **TRBUSA102**
Qt.à min. 1



Gancio inox per teglie 90cm

Cod. **GIMAC-GA**
Qt.à min. 1



Mini pallet bianco inseribile 60x80x14cm

Cod. **MAR30560201**
Qt.à min. 1

Mini pallet nero inseribile

40x60x14cm **MAR30560200**
120x80cm **MAR30560400**

Qt.à min. 1



Mini pallet bianco HACCP

40X60cm **MC03011**
80X60cm **MC03028**
120x80x14cm **MC03035**

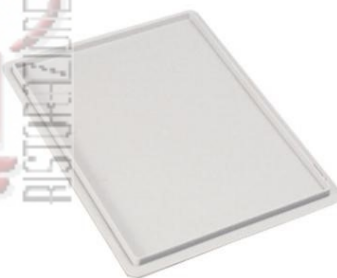
Qt.à min. 1





**Cassetta service est
60x40xh7cm
pesante**

Cod. **PAVE6407FLNT**
Qt.à min. 1



**Coperchio x cassetta
service 60x40cm
appoggiare**

Cod. **PAVCOPE64**
Qt.à min. 1



**Cassetta service est
60x40xh7cm verde**

Cod. **PAVE6407FLNTV**
Qt.à min. 1

Queste cassette per l'**impasto** della pizza sono sovrapponibili e di dimensioni standard per velocizzare il lavoro e rendere più sicuri stoccaggio e spostamenti del prodotto. Puoi utilizzare una cassetta **colorata** per raccogliere gli impasti doppi e distinguerli da quelli singoli.

**Cassetta service
esterno
60x40xh10cm**

Cod. **GIG1885HD10**
Qt.à min. 1



**Coperchio x cassetta
service 60x40cm**

Cod. **GIG9195M**
Qt.à min. 1



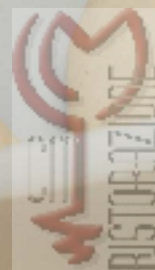
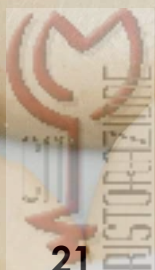
**Bacinella neutro
rettangolare
50x34x30cm**

Cod. **GIG250P**
Qt.à min. 1



**Bacinella neutro
rettangolare
62x42x30cm**

Cod. **GIG250P1**
Qt.à min. 1





Servizio in tavola

Per chi preferisce servire (o gustare) la pizza su superfici eleganti e delicate, offriamo una vasta gamma di articoli per il servizio in **tavola**. Piatti e vassoi in porcellana bianca e colorata, legno e acciaio inox.

Porcellana bianca

**Banquet/
Piatto pizza**

27cm **RAKBAPP27**
31cm **RAKBAPP31**
33cm **RAKBAPP33**

Qt.à min. 6



**Tina/
Piatto pizza**

33cm **MRN88684**
35cm **MRN121869**
38cm **MRN125332**

Qt.à min. 6



**Napoli/
Piatto pizza**

28cm **SAT04001016**
31cm **SAT04001019**
33cm **SAT04001018**

Qt.à min. 6



Piatto pizza 38cm

Cod. **MPS1133380**
Qt.à min. 4



Porcellana colorata

Tuscany/
Napoli
Piatto pizza

31cm **SAT04Z27019**

33cm **SAT04Z27018**

Qt.à min. 6



Black Round/
Napoli Piatto pizza
33cm

Cod. **SAT04Z07018**

Qt.à min. 6



Altri materiali

Vassoio pizza tirata
inox rotondo 41cm

Cod. **PIN50930641**

Qt.à min. 1



Vassoio
tondo inox

35cm **SAL9122**

40cm **SAL9123**

50cm **SAL9125**

Qt.à min. 1



Questi vassoi in acciaio inox sono
ideali per servire pizze **tirate** al tavolo

Alzata portavassoio
inox h17,5cm Ø27cm

Cod. **ECF317655**

Qt.à min. 1



Tagliere pizza in legno
con manico 60x40cm

Cod. **7545190000**

Qt.à min. 1



Tagliere in
legno con
manico

30cm **BIS358/30**

40cm **BIS358/40**

50cm **BIS358/50**

60cm **BIS358/60**

Qt.à min. 1



Servizio da asporto

Per adattarsi a ogni situazione ed esigenza della pizzeria d'asporto, vi proponiamo scatole pizza in **cartoncino** o in **bagassa compostabile**, di diversi spessori e **personalizzabili**. Insieme vi presentiamo anche alcuni piatti in **plastica** e **bagassa** monouso per il servizio e una serie di **borse termiche** per chi offre ai propri clienti una consegna a domicilio.

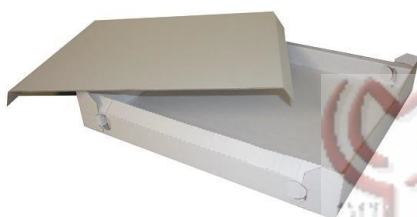
Scatola
pizza eco



KBSV 26x26cm CF200 **CGS00**
KBSV 26x26cm CF100 **CGS02**
KBSKB 36x36cm CF100 **CGS24**
KBSKB 40x40cm CF100 **CGS25**

Qt.à min. 1

Cubo pizza eco
KBSV 32,5x32,5cm
CF200



Cod. **CGS11**
Qt.à min. 1

Coperchio KBSV
32,5x32,5cm
CF200



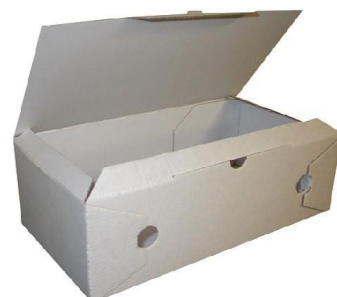
Cod. **CGS15**
Qt.à min. 1

Scatola 1/2mt
KBSKB 40x60cm
CF50



Cod. **CGS30**
Qt.à min. 1

Scatola calzone
KBSV 40x16x6cm
CF150



Cod. **CGS08**
Qt.à min. 1

Scatola pizza
in bagassa
35,6x35,6x34cm
CF55 (CRT3)



Cod. **DUN168742**
Qt.à min. 3

Coperchio scatola
pizza in bagassa
35,6x35,6x34cm
CF55 (CRT3)



Cod. **DUN168743**
Qt.à min. 3

Articoli biodegradabili e compostabili
Smaltiscili tra i rifiuti organici



**Basic/Piatto pizza
in polistirolo 31cm
CF50 (CRT8)**

Cod. **ISA010039**
Qt.à min. 1



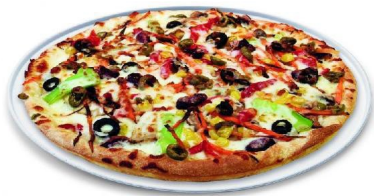
**Piatto pizza in
polipropilene 35cm
CF12 (CRT12)**

Cod. **GOP2748**
Qt.à min. 1



**Piatto pizza in
bagassa 32,5cm
CF50 (CRT4)**

Cod. **SDG10485**
Qt.à min. 4



Articolo biodegradabile e compostabile
Smaltiscilo tra i rifiuti organici



**Borsa termica
imbottita 3 pizze
63x43x20cm**

Cod. **GIMBT406020**
Qt.à min. 1



**Borsa
termica
imbottita**

3 pizze 50x50x20cm
SAL9122
4 pizze 40x40x20cm
SAL9123
5 pizze 33x33x20cm
SAL9125

Qt.à min. 1





Strumenti di prevenzione e sicurezza

Infine, vi proponiamo una serie di articoli indispensabili a tutte le attività e i locali, per garantire un'efficace attività di **prevenzione** e **sicurezza**: cassette mediche, kit di primo soccorso e altri strumenti fondamentali e obbligatori per legge.



**Armadietto vuoto
plastico bianco
33x22x12 cm**

Cod. **PHA20000**
Qt.à min. 1



**Armadietto valigia
ABS vuota bianca
42x21x15 cm**

Cod. **PHA20010**
Qt.à min. 1

Le cassette e valigette mediche rispondono alle caratteristiche e agli standard stabiliti dal **Decreto Ministeriale 388 del 15/07/2003**.

Questo definisce le tipologie di **rischio** a cui ogni attività commerciale è esposta e i requisiti minimi in termini di articoli di cui si deve dotare per poter garantire **sicurezza** a clienti e dipendenti.

Per saperne di più riguardo a questi articoli e il contenuto minimo di cui devono essere obbligatoriamente forniti, leggi questo [approfondimento](#)



**Armadietto valigia
ABS vuota arancio
42x21x15 cm**

Cod. **PHA20058**
Qt.à min. 1



**Armadietto valigia
ABS vuota verde
42x21x15cm**

Cod. **PHA20059**
Qt.à min. 1

**Pacco reintegro base
cat.C all.2 DM388
max 2 operatori**

Cod. **PHA8601**
Qt.à min. 1



**Armadietto
vuoto metallico
50x30x12 cm**

Cod. **PHA20011**
Qt.à min. 1



**Pacco reintegro base
all.1 DM388 min.3
operatori con
sfigmomanometro**

Cod. **PHA9601**
Qt.à min. 1



**Armadietto ristofluo AB
DM388 50x30x12cm**

Cod. **PHA7016**
Qt.à min. 1

Ideale per l'industria alimentare, catering, mense, bar e ristoranti. È dotato di attrezzature e strumenti specifici come i **cerotti blu**, subito identificabili in caso di perdita di frammenti nel piatto



**Pacco reintegro base
all.1 DM388 min 3
operatori senza
sfigmomanometro**

Cod. **PHA9601/NS**
Qt.à min. 1



**Cerotto HACCP
autoadesivo blu
2,5x5m (CRT9)**

Cod. **PAP11087**
Qt.à min. 1



**Cerotto blu 7x2cm
detectable CF100**

Cod. **PAP11087**
Qt.à min. 1



**Cerotto dry skin
impermeabile CF100**

Cod. **PHA400047/ASS**
Qt.à min. 1



**Croce adesiva
grande bianco/
verde**

Cod. **PVSACC193**
Qt.à min. 1



Ti ringraziamo per aver sfogliato questo catalogo e ti invitiamo a scoprire tutti i prodotti qui presentati e tanti altri anche sul nostro sito alla sezione **shop on-line** oppure cliccando **qui**

Per ogni informazione non esitare a contattarci via **email**, con una **telefonata** o direttamente presso la nostra **sede** ! Il nostro personale specializzato sarà felice di aiutarti per ogni tua esigenza e consigliarti sulle scelte migliori per il tuo locale

Inoltre sul nostro sito alla sezione "**magazine**" e sui nostri **social** puoi trovare sempre nuovi interessanti aggiornamenti sul mondo della pizzeria e della ristorazione in generale

 Via Monti Urali, 7/d-c – 42122 Reggio Emilia

 **e-mail:** info@cmristorazione.it

 **tel:** +39 0522 391726

 www.cmristorazione.it

Fai **click** sui loghi per accedere ai nostri social

