



Regina è la linea completa e professionale dedicata al settore pizzeria prodotta da Stil Casa. Un'attenzione particolare è stata posta sulla produzione di pale da infornare; potete scegliere tra numerosi modelli in alluminio con trattamento AP (anodico) o HP (alta resistenza) oppure in acciaio inox , piene o forate con manico smontato o montato, soluzioni affidabili e durature orientate alla funzionalità. **La professionalità merita prodotti unici.**

Regina is the complete and professional pizzeria's line, produced by Stil Casa. A particular attention has been paid to pizza peels; you can choose among many models, aluminum made with AP (anodic) treatment or HP (high resistance) treatment, or stainless steel, full or perforated with fixed handle or disassembled. Reliable, long-lasting and functional solutions. **Professionalism deserves unique products.**

Regina est la ligne complète et professionnelle des articles dédiés au secteur pizzeria, produite par Stil Casa. Une attention particulière a été posée sur les pelles à pizza ; vous pouvez choisir entre nombreux modèles en aluminium avec traitement AP (anodique) ou HP (haute résistance) ou en acier inox, pleines ou perforées avec manche monté ou démonté, solutions fiables, durables et fonctionnelles. **La professionnalité mérite produits uniques.**

INDICE

Index / Index / Index

P.176 MANICI IN ALLUMINIO

Aluminium Handles, Manches En Aluminium, Aluminium Griff

P.177 PALE SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées, Abnehmbarer Schaufeln

P.180 PALE RETTANGOLARI MONTATE

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées, Manici In Alluminio, Schlagen Rechteckig Schaufeln

P.186 PALE IPER FORATE MONTATE

New Perforated Peels, Pelles Super Perforées, Schlagen Hohl-Schaukeln

P.188 PALE GOCCIA MONTATE

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte, Schlagen Tropfen-Schaukeln

P.192 PALE PER FORNI ELETTRICI

Electric Ovens Peels, Pelles Pour Fours Electriques, Elektrisch Ofen Schaufeln

P.193 MANICI PALE FORNI ELETTRICI

Electric Ovens Handles, Manches Pour Fours Electriques, Elektrisch Ofen Griff

P.194 PALINO INOX SMONTABILE

Disassembled Round Peels, Pelles Rondes Demontées, Rundlich Schaufeln

P.196 SUPPORTI PER PALE

Peels Supports, Support Pour Pelles, Schaufeln Haltern

P.198 PALE RETTANGOLARI

Rectangular Peels, Pelles Rectangulaires, Rechteckig Schaufeln

P.200 STRUMENTI PULIZIA FORNO

Ovens Cleaning, Nettoyage Fours, Sauberkeit Ofen Werkzeug

P.202 TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

P.206 PORZIONATORI

Pizza Servers, Service Pour Pizza, Pizza Scheibe

P.208 BORSE TERMICHE

Thermic Bags, Sacs Thermiques, Kühltasche

P.209 ESPOSITORI

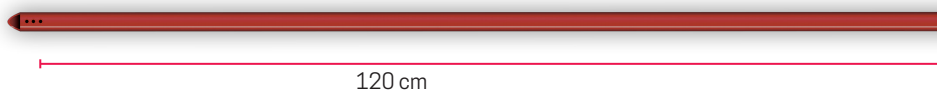
Displays, Expositeurs, Aussteller



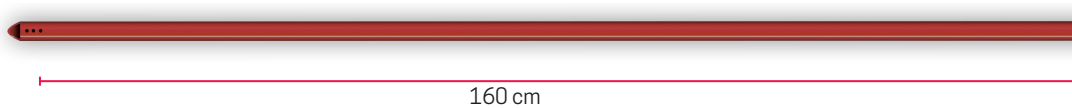
MANICI IN ALLUMINIO

Aluminium Handles, Manches En Aluminium, Aluminium Griff

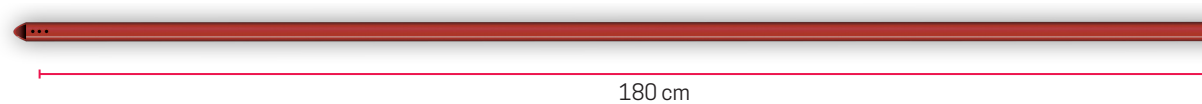
250 gr Cod. **MA120**
12,00€



450 gr Cod. **MA160**
13,00€



500 gr Cod. **MA180**
14,00€



550 gr Cod. **MA200**
15,00€



AP: Resistente Liscia

AP: Strong smooth

AP: Résistant Lisse

AP: Widerstandsfähig Glatt

HP: Più robusta, minore attrito

HP: More solid, lesser friction

HP: Plus robuste, moins de friction

HP: Robuster, weniger Reibung



PALE IN ALLUMINIO SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées, Abnehmbarer Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaufeln oder voll-Schaufeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP).

PA2 / PAF2



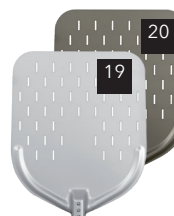
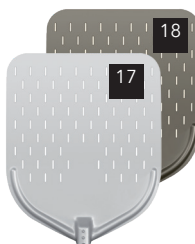
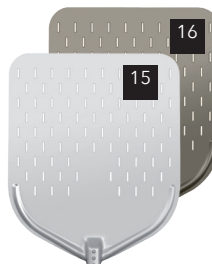
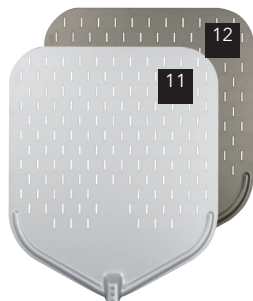
Allenta le viti
Slacken the screws
Desserres les vis
Schrauben lösen



Stacca il manico
Tear-off the handle
Détacher le manche
Abnehmbarer Griff



Lava facilmente,
anche in lavastoviglie
Easy to wash,
even in dishwasher.
Nettoyage facile,
lavable en machine.
Spülmaschinenfest



	codice	CM	KG	Box	Icon		codice	CM	KG	Box	Icon		
01	PA2-AP-50	50 x h 61,8	1,75	1	Alluminio / Aluminium	89,00 €	11	PAF2-AP-50	50 x h 61,8	1,7	1	Alluminio / Aluminium	105,00 €
02	PA2-HP-50	50 x h 61,8	1,75	1	Alluminio / Aluminium	102,00 €	12	PAF2-HP-50	50 x h 61,8	1,7	1	Alluminio / Aluminium	121,00 €
03	PA2-AP-45	45 x h 56,8	1,55	1	Alluminio / Aluminium	80,00 €	13	PAF2-AP-45	45 x h 56,8	1,45	1	Alluminio / Aluminium	85,00 €
04	PA2-HP-45	45 x h 56,8	1,55	1	Alluminio / Aluminium	92,00 €	14	PAF2-HP-45	45 x h 56,8	1,45	1	Alluminio / Aluminium	98,00 €
05	PA2-AP-41	41 x h 51,8	1,15	1	Alluminio / Aluminium	71,00 €	15	PAF2-AP-41	41 x h 51,8	1,1	1	Alluminio / Aluminium	81,00 €
06	PA2-HP-41	41 x h 51,8	1,15	1	Alluminio / Aluminium	83,00 €	16	PAF2-HP-41	41 x h 51,8	1,1	1	Alluminio / Aluminium	93,00 €
07	PA2-AP-37	37 x h 46,7	1	1	Alluminio / Aluminium	54,00 €	17	PAF2-AP-37	37 x h 46,7	0,95	1	Alluminio / Aluminium	68,00 €
08	PA2-HP-37	37 x h 46,7	1	1	Alluminio / Aluminium	64,00 €	18	PAF2-HP-37	37 x h 46,7	0,95	1	Alluminio / Aluminium	80,00 €
09	PA2-AP-32	32,4 x h 40,7	0,9	1	Alluminio / Aluminium	49,00 €	19	PAF2-AP-32	32,4 x h 40,7	0,85	1	Alluminio / Aluminium	64,00 €
10	PA2-HP-32	32,4 x h 40,7	0,9	1	Alluminio / Aluminium	58,00 €	20	PAF2-HP-32	32,4 x h 40,7	0,85	1	Alluminio / Aluminium	75,00 €



PALE IN ALLUMINIO SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées, Abnehmbarer Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.
 Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.
 Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.
 Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaufeln oder voll-Schaufeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP).

PG2 / PGF2



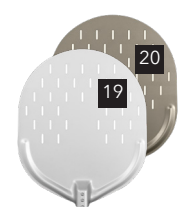
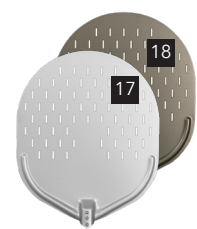
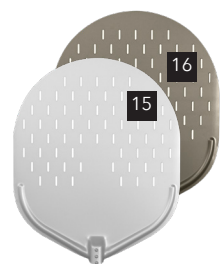
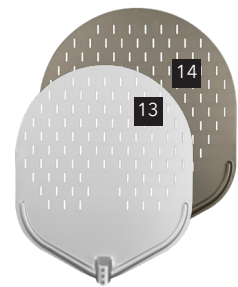
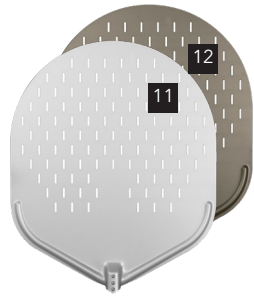
Allenta le viti
 Slacken the screws
 Desserres les vis
 Schrauben lösen



Stacca il manico
 Tear-off the handle
 Détacher le manche
 Abnehmbarer Griff



Lava facilmente,
 anche in lavastoviglie
 Easy to wash,
 even in dishwasher.
 Nettoyage facile,
 lavable en machine.
 Spülmaschinenfest



	codice	CM	KG				codice	CM	KG				
01	PG2-AP-50	50 x h 61,8	1,55	1	Alluminio / Aluminium	89,00 €	11	PGF2-AP-50	50 x h 61,8	1,5	1	Alluminio / Aluminium	105,00 €
02	PG2-HP-50	50 x h 61,8	1,55	1	Alluminio / Aluminium	102,00 €	12	PGF2-HP-50	50 x h 61,8	1,5	1	Alluminio / Aluminium	120,00 €
03	PG2-AP-45	45 x h 56,8	1,35	1	Alluminio / Aluminium	80,00 €	13	PGF2-AP-45	45 x h 56,8	1,3	1	Alluminio / Aluminium	85,00 €
04	PG2-HP-45	45 x h 56,8	1,35	1	Alluminio / Aluminium	92,00 €	14	PGF2-HP-45	45 x h 56,8	1,3	1	Alluminio / Aluminium	98,00 €
05	PG2-AP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	71,00 €	15	PGF2-AP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	81,00 €
06	PG2-HP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	83,00 €	16	PGF2-HP-41	41 x h 51,8	1	1	Alluminio / Aluminium	93,00 €
07	PG2-AP-37	37 x h 46,7	0,9	1	Alluminio / Aluminium	54,00 €	17	PGF2-AP-37	37 x h 46,7	0,87	1	Alluminio / Aluminium	68,00 €
08	PG2-HP-37	37 x h 46,7	0,9	1	Alluminio / Aluminium	64,00 €	18	PGF2-HP-37	37 x h 46,7	0,87	1	Alluminio / Aluminium	80,00 €
09	PG2-AP-32	32,4 x h 40,7	0,8	1	Alluminio / Aluminium	49,00 €	19	PGF2-AP-32	32,4 x h 40,7	0,77	1	Alluminio / Aluminium	64,00 €
10	PG2-HP-32	32,4 x h 40,7	0,8	1	Alluminio / Aluminium	58,00 €	20	PGF2-HP-32	32,4 x h 40,7	0,77	1	Alluminio / Aluminium	75,00 €



PALE IN ALLUMINIO SMONTATE

Disassembled Peels, Pelles Demontées, Abnehmbarer Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaukeln oder voll-Schaukeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP).

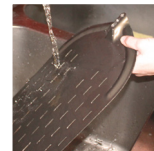
PM1 / PMF1



Allenta le viti
Slacken the screws
Desserres les vis
Schrauben lösen



Stacca il manico
Tear-off the handle
Détacher le manche
Abnehmbarer Griff



Lava facilmente,
anche in lavastoviglie
Easy to wash,
even in dishwasher.
Nettoyage facile,
lavable en machine.
Spülmaschinenfest



	codice	CM	KG				codice	CM	KG				
01	PM1-AP-480	41 x h 100	2,3	1	Alluminio / Aluminium	103,00 €	09	PMF1-AP-480	41 x h 100	2,2	1	Alluminio / Aluminium	126,00 €
02	PM1-HP-480	41 x h 100	2,3	1	Alluminio / Aluminium	118,00 €	10	PMF1-HP-480	41 x h 100	2,2	1	Alluminio / Aluminium	143,00 €
03	PM1-AP-460	41 x h 80	1,85	1	Alluminio / Aluminium	96,00 €	11	PMF1-AP-460	41 x h 80	1,75	1	Alluminio / Aluminium	119,00 €
04	PM1-HP-460	41 x h 80	1,85	1	Alluminio / Aluminium	110,00 €	12	PMF1-HP-460	41 x h 80	1,75	1	Alluminio / Aluminium	135,00 €
05	PM1-AP-380	32 x h 96	1,8	1	Alluminio / Aluminium	96,00 €	13	PMF1-AP-380	32 x h 96	1,7	1	Alluminio / Aluminium	119,00 €
06	PM1-HP-380	32 x h 96	1,8	1	Alluminio / Aluminium	110,00 €	14	PMF1-HP-380	32 x h 96	1,7	1	Alluminio / Aluminium	135,00 €
07	PM1-AP-360	32 x h 76	1,45	1	Alluminio / Aluminium	91,00 €	15	PMF1-AP-360	32 x h 76	1,4	1	Alluminio / Aluminium	114,00 €
08	PM1-HP-360	32 x h 76	1,45	1	Alluminio / Aluminium	105,00 €	16	PMF1-HP-360	32 x h 76	1,4	1	Alluminio / Aluminium	130,00 €



PALE ALLUMINIO MONTATE

PALE IN ALLUMINIO PA2, ALUMINUM FIXED PEELS
PA2, PELLER A PIZZA MONTEES PA2, SCHLAGEN
ALUMINIUM SCHAUFELN PA2

Pale Regina in versione montata con rivetti. **Ideali per ogni tipo di forno.** Asolate o piene con trattamento anodico **AP** o **HP** alta resistenza

Regina fixed aluminum pizza peels **for every ovens.** Perforated or full, with anodic (**AP**) or high resistance (**HP**) treatment.

Regina pelle à pizza montées en aluminium **pour tous les fours.** Perforées ou pleines avec traitement anodique **AP** ou haute résistance **HP.**

Regina schlagen Aluminium Pizza Schaufeln **für alles Ofens.** Hohl-Schaukeln oder voll-Schaukeln mit Anoden (**AP**) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (**HP**).





RETTANGOLARI MONTATE PA2

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées, Schlagen Rechteckig Schaufeln

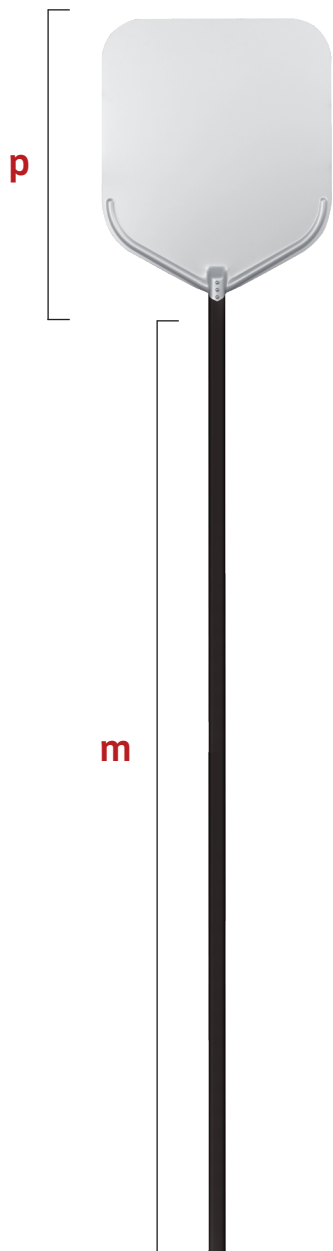
Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.
 Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.
 Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.
 Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaukeln oder voll-Schaukeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP).

PALA 50



p: pala/peel/pelle

m: manico/handle/manche



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
1	PA2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	2,00	101,00€
	PA2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,10	102,00€
	PA2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,20	103,00€
	PA2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,30	104,00€
2	PA2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	2,00	114,00€
	PA2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,10	115,00€
	PA2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,20	116,00€
	PA2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,30	117,00€

PALA 45



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
3	PA2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,80	92,00€
	PA2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,90	93,00€
	PA2-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	2	94,00€
	PA2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,10	95,00€
3	PA2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,80	104,00€
	PA2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,90	105,00€
	PA2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	2	106,00€
	PA2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,10	107,00€

PALA 41



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
5	PA2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,40	83,00€
	PA2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,50	84,00€
	PA2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,60	85,00€
	PA2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,70	86,00€
6	PA2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,40	95,00€
	PA2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,50	96,00€
	PA2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,60	97,00€
	PA2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,70	98,00€

PALA 37



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
7	PA2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,25	66,00€
	PA2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,35	67,00€
	PA2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,45	68,00€
	PA2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,55	69,00€
8	PA2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,25	76,00€
	PA2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,35	77,00€
	PA2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,45	78,00€
	PA2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,55	79,00€

PALA 32



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
9	PA2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,15	61,00€
	PA2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,25	62,00€
	PA2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,35	63,00€
	PA2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,45	64,00€
10	PA2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,15	70,00€
	PA2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,25	71,00€
	PA2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,35	72,00€
	PA2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,45	73,00€

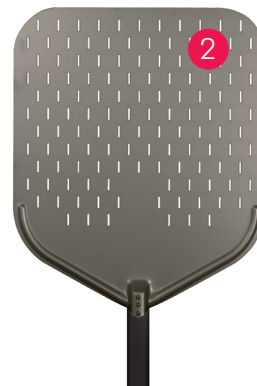


RETTANGOLARI MONTATE PAF2

Rectangular Fixed Peels, Pelles Rectangulaires Montées, Schlagen Rechteckig Schaufeln

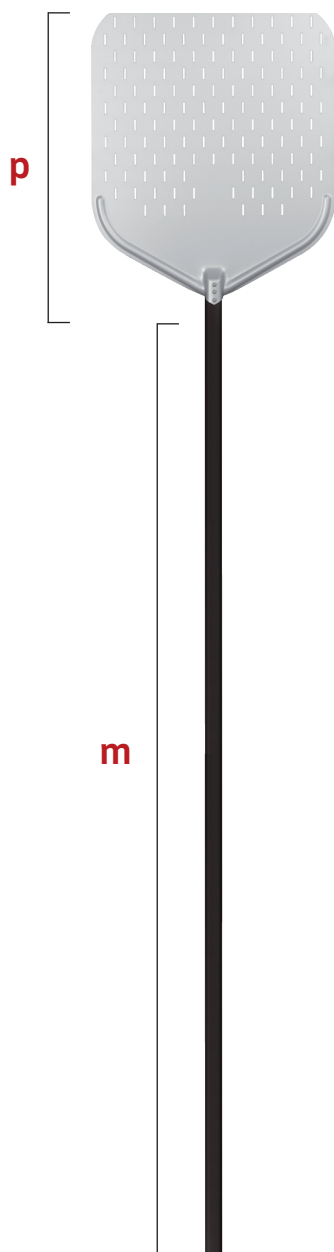
Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.
 Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.
 Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.
 Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaukeln oder voll-Schaukeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP).

PALA 50



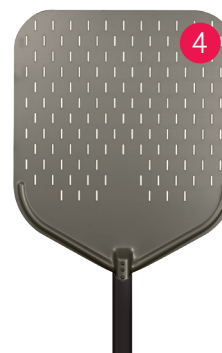
p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
1	PAF2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,95	117,00€
	PAF2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,05	118,00€
	PAF2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,15	119,00€
	PAF2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,25	120,00€
2	PAF2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,95	133,00€
	PAF2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	2,05	134,00€
	PAF2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,15	135,00€
	PAF2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,25	136,00€

PALA 45



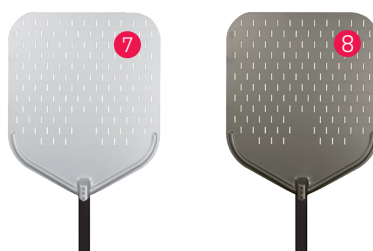
	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
3	PAF2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,70	97,00€
	PAF2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,80	98,00€
	PAF2-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,90	99,00€
	PAF2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,00	100,00€
4	PAF2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,70	110,00€
	PAF2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,80	111,00€
	PAF2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,90	112,00€
	PAF2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	2,00	113,00€

PALA 41



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
5	PAF2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,35	93,00€
	PAF2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,45	94,00€
	PAF2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,55	95,00€
	PAF2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,65	96,00€
6	PAF2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,35	105,00€
	PAF2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,45	106,00€
	PAF2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,55	107,00€
	PAF2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,65	108,00€

PALA 37



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
7	PAF2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,20	93,00€
	PAF2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,30	94,00€
	PAF2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,40	95,00€
	PAF2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,50	96,00€
8	PAF2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,20	105,00€
	PAF2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,30	106,00€
	PAF2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,40	107,00€
	PAF2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,50	108,00€

PALA 32



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
9	PAF2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,10	93,00€
	PAF2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,20	94,00€
	PAF2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,30	95,00€
	PAF2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,40	96,00€
10	PAF2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,10	105,00€
	PAF2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,20	106,00€
	PAF2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,30	107,00€
	PAF2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,40	108,00€



REGINA PRO

PALE IN ALLUMINIO FORATE MONTATE **PAF3**, ALUMINUM FIXED PERFORATED PEELS **PAF3**, PELLER A PIZZA MONTEES PERFORÉES **PAF3**, HOHL-SCHLAGEN ALUMINIUM SCHAUFELN **PAF3**

Pale in alluminio a foratura intensa, spessore 2mm. Ideale per qualsiasi tipo di impasto. Ottima per pizza napoletana. Sistema di fissaggio al manico con rivetti.

Aluminum intensive perforation pizza peels, depth 2 mm. Ideal for every type of dough. Perfect for Neapolitan pizza. Rivets fixing system.

Pelles à pizza avec intensive perforation, épaisseur 2 mm. Idéal pour tous les types de pétrissages. Parfait pour la pizza Napolitaine. Fixage au manche par rivets.

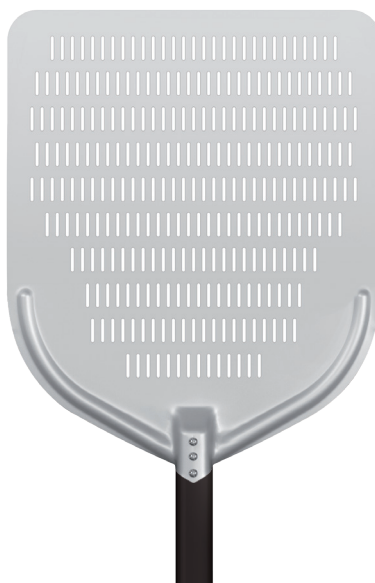
Stark-schlagen Aluminium Schaufeln, 2 mm Dicke. Ideal für alles Kneten. Perfekt für neapolitanische Pizza. Fixierung-System mit Nieten.



PALE FORATE IN ALLUMINIO MONTATE PAF3 - REGINA PRO

New Perforated Peels- REGINA PRO, Pelles Super Perforées - REGINA PRO, Schlagen Hohl-Schaufeln REGINA - PRO

PALA 37



Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF3-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,25	107,00€
PAF3-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,35	108,00€
PAF3-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,45	109,00€
PAF3-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,55	110,00€

PALA 32



Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
PAF3-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,15	92,00€
PAF3-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,25	93,00€
PAF3-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,35	94,00€
PAF3-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,45	95,00€



PALE GOCCIA MONTATE PG2

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte, Schlagen Tropfen-Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

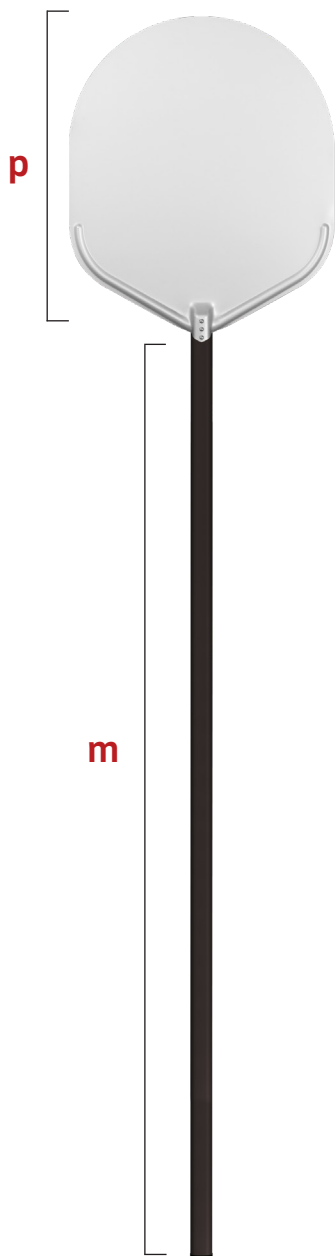
Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaufeln oder voll-Schaufeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP)

PALA 50



p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
1	PG2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,80	101,00€
	PG2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,90	102,00€
	PG2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,00	103,00€
	PG2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,10	104,00€
2	PG2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,80	114,00€
	PG2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,90	115,00€
	PG2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	2,00	116,00€
	PG2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,10	117,00€

PALA 45



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
3	PG2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,60	92,00€
	PG2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,70	93,00€
	PG2-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,80	94,00€
	PG2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,90	95,00€
4	PG2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,60	104,00€
	PG2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,70	105,00€
	PG2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,80	106,00€
	PG2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,90	107,00€

PALA 41



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
5	PG2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	83,00€
	PG2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	84,00€
	PG2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	85,00€
	PG2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	86,00€
6	PG2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	95,00€
	PG2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	96,00€
	PG2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	97,00€
	PG2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	98,00€

PALA 37



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
7	PG2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,15	66,00€
	PG2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,25	67,00€
	PG2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,35	68,00€
	PG2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,45	69,00€
8	PG2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,15	76,00€
	PG2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,25	77,00€
	PG2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,35	78,00€
	PG2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,45	79,00€

PALA 32



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
9	PG2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,05	61,00€
	PG2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,15	62,00€
	PG2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,25	63,00€
	PG2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,35	64,00€
10	PG2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,05	70,00€
	PG2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,15	71,00€
	PG2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,25	72,00€
	PG2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,35	73,00€



PALE GOCCIA MONTATE PGF2

Drop-Shaped Fixed Peels, Pelles Montées À Goutte, Schlagen Tropfen-Schaufeln

Pale in alluminio ideali per ogni tipo di forno. Forate o piene con trattamento anodico AP o HP alta resistenza.

Aluminum pizza peels for every ovens. Perforated or full, with anodic (AP) or high resistance (HP) treatment.

Pelle à pizza en aluminium pour tous les fours. Perforées ou pleines avec traitement anodique AP ou haute résistance HP.

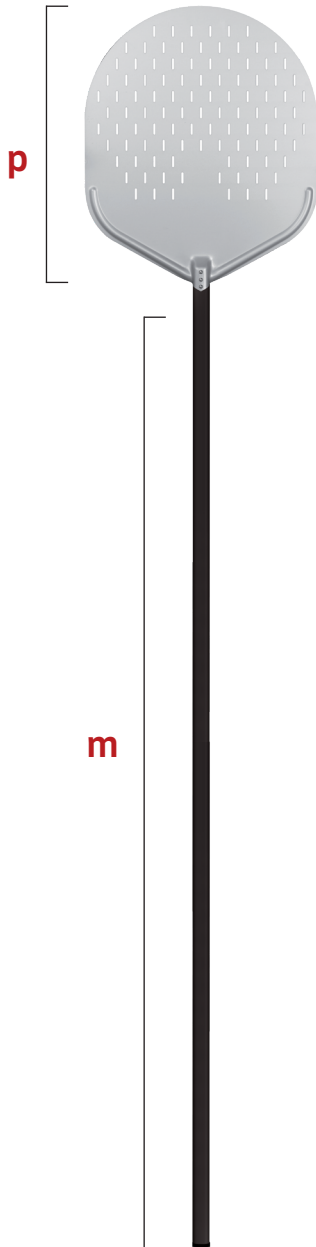
Aluminium Pizza Schaufeln für alles Ofens. Hohl-Schaufeln oder voll-Schaufeln mit Anoden (AP) oder hohe Festigkeit Verarbeitung (HP)

PALA 50



p : pala/ peel/ pelle

m : manico/handle/manche



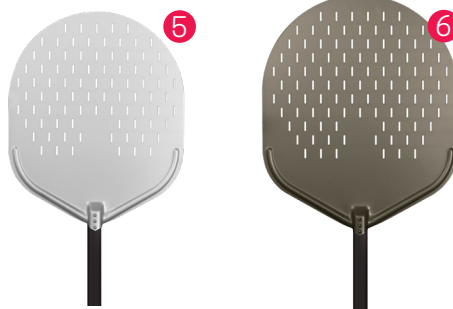
	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
1	PGF2-AP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,75	117,00€
	PGF2-AP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,85	118,00€
	PGF2-AP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	1,95	119,00€
	PGF2-AP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,05	120,00€
2	PGF2-HP-50/120	50 x h 61,8	120cm	174,8	1,75	117,00€
	PGF2-HP-50/160	50 x h 61,8	160cm	214,8	1,85	118,00€
	PGF2-HP-50/180	50 x h 61,8	180cm	234,8	1,95	119,00€
	PGF2-HP-50/200	50 x h 61,8	200cm	254,8	2,05	120,00€

PALA 45



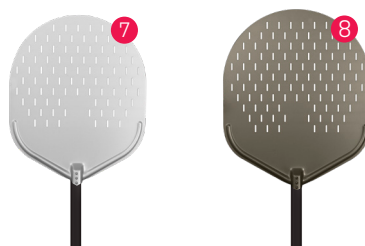
	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
3	PGF2-AP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,55	97,00€
	PGF2-AP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,65	98,00€
	PG2F-AP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,75	99,00€
	PGF2-AP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,85	100,00€
4	PGF2-HP-45/120	45 x h 56,8	120cm	169,8	1,55	110,00€
	PGF2-HP-45/160	45 x h 56,8	160cm	209,8	1,65	111,00€
	PGF2-HP-45/180	45 x h 56,8	180cm	229,8	1,75	112,00€
	PGF2-HP-45/200	45 x h 56,8	200cm	249,8	1,85	113,00€

PALA 41



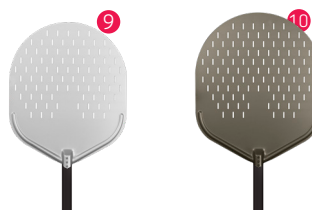
	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
5	PGF2-AP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	93,00€
	PGF2-AP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	94,00€
	PGF2-AP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	95,00€
	PGF2-AP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	96,00€
6	PGF2-HP-41/120	41 x h 51,8	120cm	164,8	1,25	105,00€
	PGF2-HP-41/160	41 x h 51,8	160cm	204,8	1,35	106,00€
	PGF2-HP-41/180	41 x h 51,8	180cm	224,8	1,45	107,00€
	PGF2-HP-41/200	41 x h 51,8	200cm	244,8	1,55	108,00€

PALA 37



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
7	PGF2-AP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,12	80,00€
	PGF2-AP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,22	81,00€
	PGF2-AP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,32	82,00€
	PGF2-AP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,42	83,00€
8	PGF2-HP-37/120	37 x h 46,7	120cm	159,7	1,12	92,00€
	PGF2-HP-37/160	37 x h 46,7	160cm	199,7	1,22	93,00€
	PGF2-HP-37/180	37 x h 46,7	180cm	219,7	1,32	94,00€
	PGF2-HP-37/200	37 x h 46,7	200cm	239,7	1,42	95,00€

PALA 32



	Cod	p(cm)	m(cm)	h(cm)	kg	tot.
9	PGF2-AP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,02	76,00€
	PGF2-AP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,12	77,00€
	PGF2-AP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,22	78,00€
	PGF2-AP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,32	79,00€
10	PGF2-HP-32/120	32,4 x h 40,7	120cm	153,7	1,02	87,00€
	PGF2-HP-32/160	32,4 x h 40,7	160cm	193,7	1,12	88,00€
	PGF2-HP-32/180	32,4 x h 40,7	180cm	213,7	1,22	89,00€
	PGF2-HP-32/200	32,4 x h 40,7	200cm	233,7	1,32	90,00€

PG3



	Cod.	cm	kg	Material	
01	PG3-18	18 x h 34	0,3	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	29,00€
02	PG3-20	20 x h 36	0,31	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	31,00€
03	PG3-23	23 x h 40	0,4	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	33,00€
04	PG3-26	26 x h 43	0,5	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	35,00€

PGF3



	Cod.	cm	kg	Material	
01	PGF3-18	18 x h 34	0,28	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	37,00€
02	PGF3-20	20 x h 36	0,3	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	40,00€
03	PGF3-23	23 x h 40	0,38	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	42,00€
04	PGF3-26	26 x h 43	0,48	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	44,00€



MANICI PER PALE

Pizza peel's handle, Manches pour pelles à pizza, Schaufeln Griffen



250
gr

Cod. **MA-SCR 120**
22,00€



120 cm

450
gr

Cod. **MA-SCR 160**
23,00€



160 cm

500
gr

Cod. **MA-SCR 180**
24,00€



180 cm

550
gr

Cod. **MA-SCR 200**
25,00€

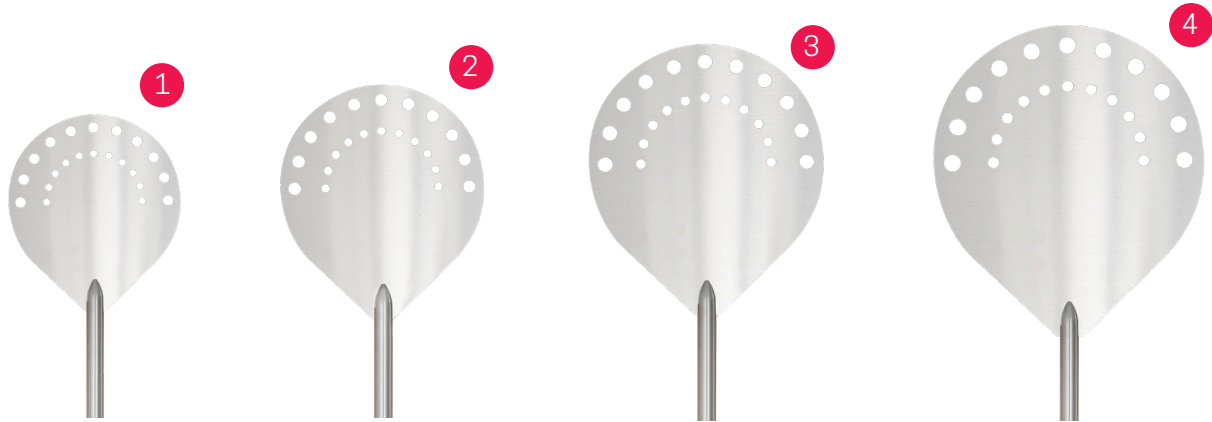


200 cm

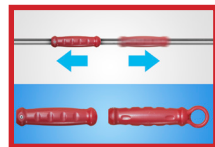


PALINO INOX SMONTATO PGF4, PALINO MONTATO PG1, PGF1

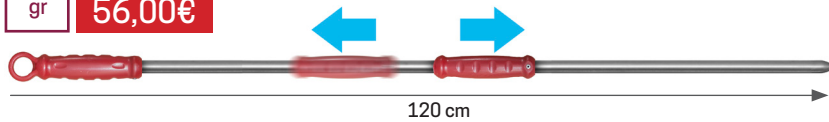
Disassembled rounded peel PGF4 / Fixed peel PG1, PGF1
 Pelle à pizza ronde démonté PGF4 / Pelle monté PG1, PGF1
 Abnehmbarer rundlich Schaufeln PGF4 / Schlagen Schaufel PG1, PGF1



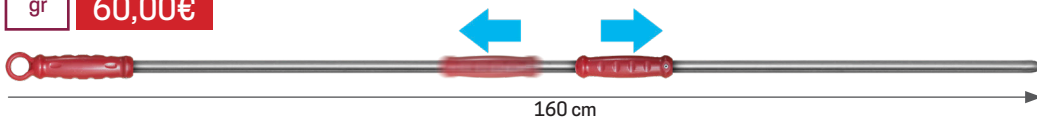
	Cod.	cm	kg	Material	
01	PGF4-18	18 x h 34	0,28	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	14,00€
02	PGF4-20	20 x h 36	0,3	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	16,00€
03	PGF4-23	23 x h 40	0,38	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	18,00€
04	PGF4-26	26 x h 43	0,48	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	20,00€



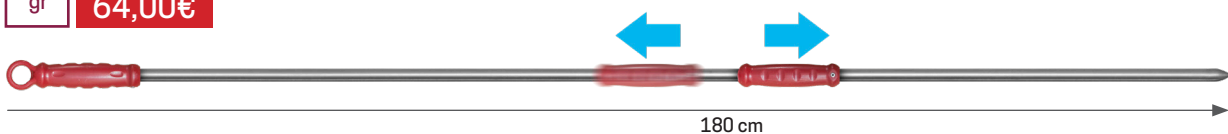
250 gr Cod. **MA-PA 120**
56,00€

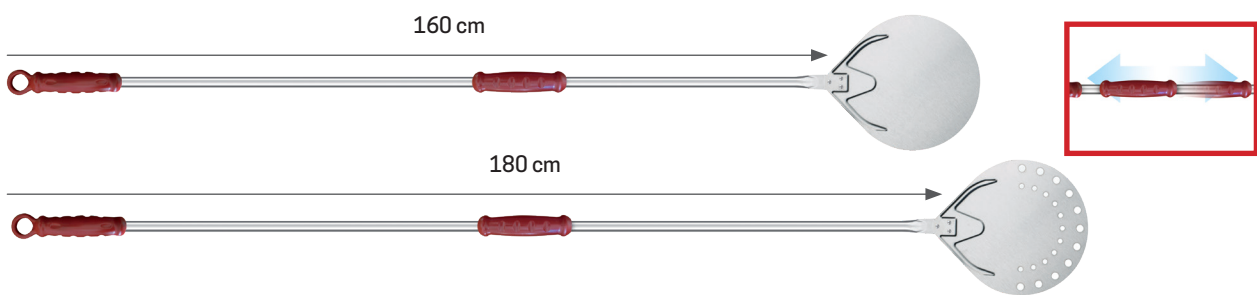


450 gr Cod. **MA-PA 160**
60,00€



500 gr Cod. **MA-PA 180**
64,00€





	Cod.	cm	kg	Material	
01	PG1-18-160	18 x 160	1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	44,00€
	PG1-18-180	18 x h 180	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	47,00€
02	PG1-20-160	20 x h 160	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	46,00€
	PG1-20-180	20 x h 180	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	50,00€
03	PG1-23-160	23 x h 160	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	48,00€
	PG1-23-180	23 x h 180	1,15	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	51,00€
04	PG1-26-160	26 x h 160	1,2	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	50,00€
	PG1-26-180	26 x h 180	1,25	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	53,00€

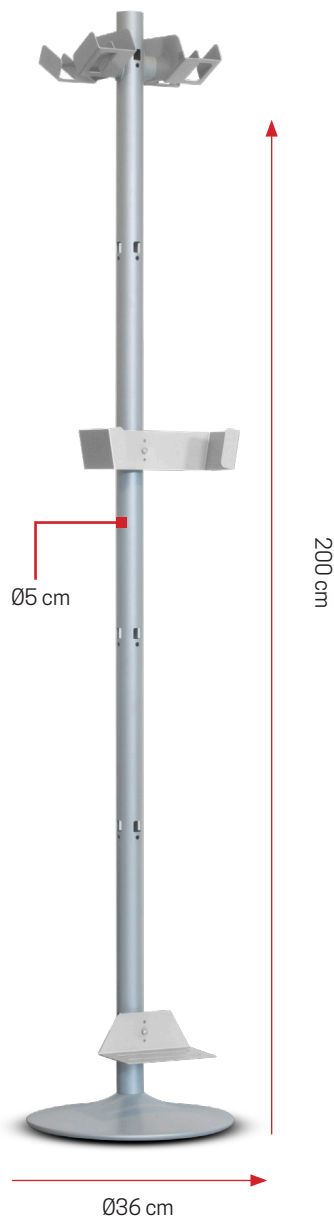


	Cod.	cm	kg	Material	
01	PGF1-18-160	18 x h 160	1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	52,00€
	PGF1-18-180	18 x h 180	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	55,00€
02	PGF1-20-160	20 x h 160	1,05	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	54,00€
	PGF1-20-180	20 x h 180	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	57,00€
03	PGF1-23-160	23 x h 160	1,1	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	56,00€
	PGF1-23-180	23 x h 180	1,15	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	59,00€
04	PGF1-26-160	26 x h 160	1,2	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	58,00€
	PGF1-26-180	26 x h 180	1,25	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	61,00€

6,8
Kg

Cod. PPC1618-G

175,00€



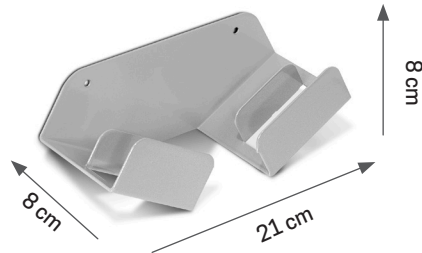
Per manici da 130 cm e 180 cm
For sticks from 130 cm to 180 cm
Pour manches de 130 cm à 180 cm
Für Stielen von 130 cm bis 180 cm

Pele pizza non incluse
Pizza peels not included
Pelles à pizza pas inclus
Pizza Schaufeln nicht inbegriffen

0,5
Kg

Cod. PPM2-G

19,00€

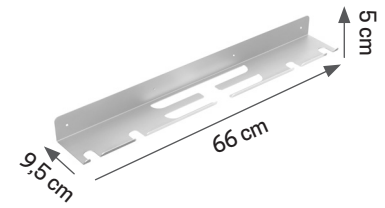
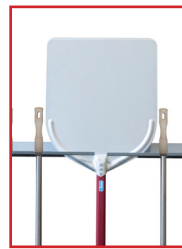


Supporto per 2 pale pizza - Support for 2 pizza peels
Support pour 2 pelles à pizza - Pizza Schaufeln-
Halierung für 2 Pizza Schaufeln

1
Kg

Cod. PPM6-G

40,00€

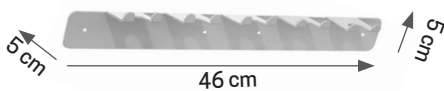


Supporto per 2 pale pizza e 4 palini
Support for 2 pizza peels and 4 round peels
Support pour 2 pelles à pizza et 4 pelles à pizza rond
Pizza Schaufeln-Halierung für 2 Pizza Schaufeln
und 4 Pizza Schaufeln Runde

0,5
Kg

Cod. PPM45-G

19,00€



Supporto per 5 palini
Support for 5 round peels
Support pour 5 pelles à pizza rond
Pizza Schaufeln-Halierung für 5 Pizza
Schaufeln Runde

Materiale: Ferro verniciato a
polveri epossidiche

Material: Iron epoxy powder coating

Matière: Fer verni avec poudre épox

Material: Eisen Pulverbeschichtung

Pale pizza non incluse

Pizza peels not included

Pelles à pizza pas inclus

Pizza Schaufeln nicht inbegriffen



ROMAN PEEL

PALE RETTANGOLARI

Pale in alluminio a foratura intensa, spessore 2mm. Ideale per qualsiasi tipo di impasto.

Aluminum pizza peels with intense perforation, depth 2 mm. Ideal for every type of dough.

Pelles à pizza avec intensive perforation, épaisseur 2 mm. Idéal pour tous les types de pétrissages.

Stark-schlagen Aluminium Schaufeln, 2 mm Dicke. Ideal für alles Kneten.





PALE RETTANGOLARI

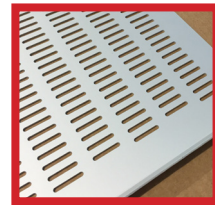
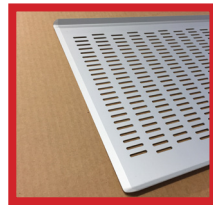
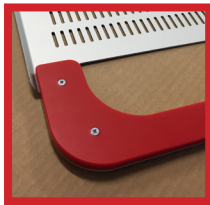
Rectangular Peels, Pelles Rectangulaires, Rechteckig Schaufeln

Materiale pala: alluminio anodizzato Materiale impugnatura: polietilene. Spessore: 10 mm

Peel material: anodised aluminum Handle material: polyethylene. Thickness: 10 mm

Matériel de la pelle à pizza: aluminium anodisé Poignée matériel: polyéthylène. Épaisseur: 10 mm

Pizzaschaufelnmaterial: eloxiertes Aluminium Griffmaterial: Polyethylen. Dicke: 10 mm



Sistema di fissaggio a vite che permette un rapido smontaggio per la pulizia.

ENG Screw fixing system that allows a quick disassembly for cleaning.

FR Système de fixation par vis qui permet un démontage rapide pour le nettoyage.

DE Schraubbefestigungssystem, das eine schnelle Demontage zur Reinigung ermöglicht.

Abbassamento per agevolare la salita della pizza.

ENG Lowering to facilitate pizza rising.

FR Abaissement pour faciliter la montée de la pizza.

DE Absenken, um das Aufsteigen der Pizza zu erleichtern.

Speciale foratura per scarico totale della farina.

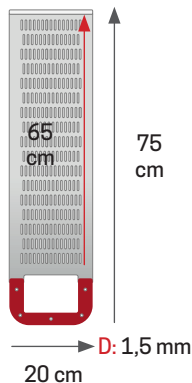
ENG Special drilling for total flour discharge.

FR Forage spécial pour l'évacuation totale de la farine.

DE Spezialbohrungen für den gesamten Mehlaustrag.

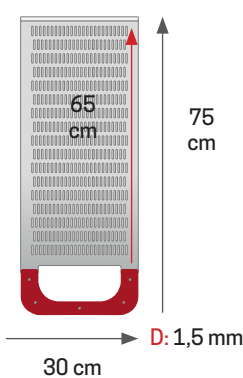
Cod. PMF3-AP2065

86,00€



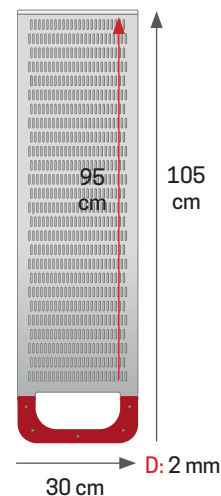
Cod. PMF3-AP3065

100,00€



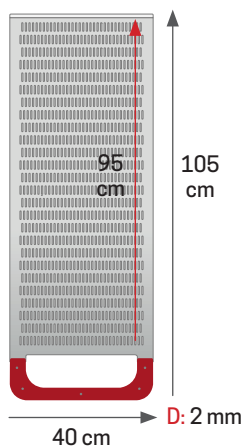
Cod. PMF3-AP3095

120,00€



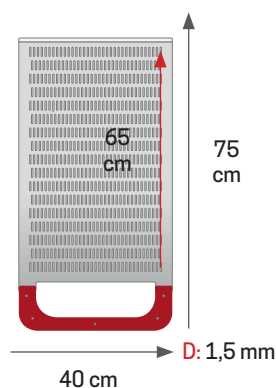
Cod. PMF3-AP4095

146,00€



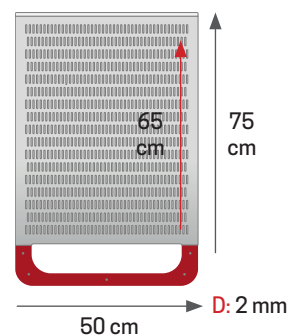
Cod. PMF3-AP4065

114,00€



Cod. PMF3-AP5065

132,00€



SCEGLIETE LA SPAZZOLA

Choose the brush / Choisissez la brosse / Wählen Sie di Bürste...

Cod.AK-D55

29,00€

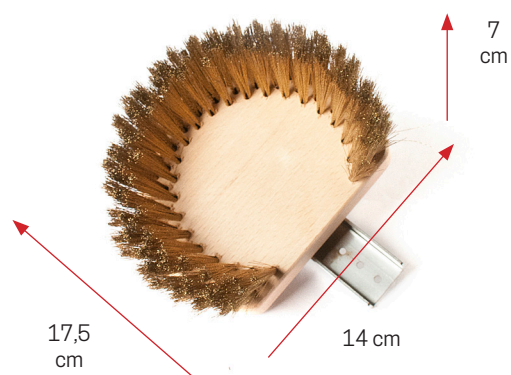
0,15
Kg



Cod.AK-D56

33,00€

0,55
Kg



RICAMBI Parts/ Parties / Teile

Cod.SPAZ-02

13,00€



Cod.SPAZ-03

23,00€



SCEGLIETE LA LUNGHEZZA DEL MANICO

and the desired length of the handle / et le manche de la dimension désirée /und den Griff in ihrer wunschlänge

Cod.MA120

120 cm



12,00€

Cod.MA160

160 cm



13,00€

Cod.MA180

180 cm



14,00€

Cod.MA200

200 cm



15,00€

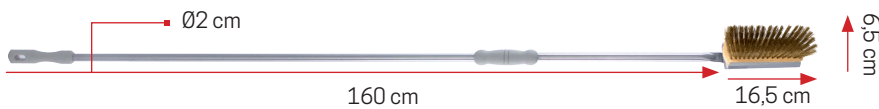




STRUMENTI PULIZIA FORNO

Ovens Cleaning, Nettoyage Fours, Sauberkeit Ofen Werkzeug

1,15 Kg
Cod.PTL 06
46,00€



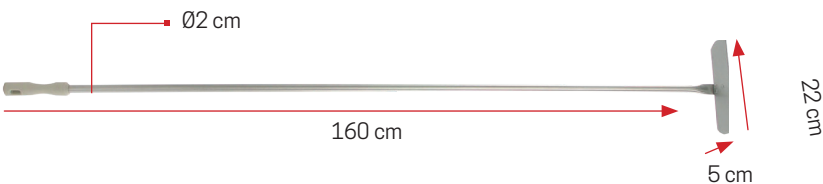
Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS
Material: Stahl-ABS

0,8 Kg
Cod.PTL 21
35,00€



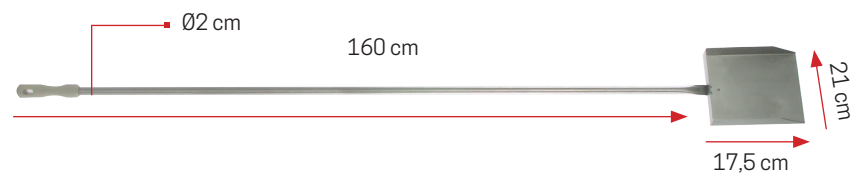
Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS
Material: Stahl-ABS

0,9 Kg
Cod.PTL 22
37,00€



Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS
Material: Stahl-ABS

1,15 Kg
Cod.PTL 75
46,00€



Materiale: Acciaio-ABS
Material: Steel-ABS
Matière: Acier-ABS
Material: Stahl-ABS

RICAMBI Parts/ Parties / Teile

Cod.APC 27
21,00€

1,5 Kg



Cod.SPAZ-01
9,00€

0,2 Kg



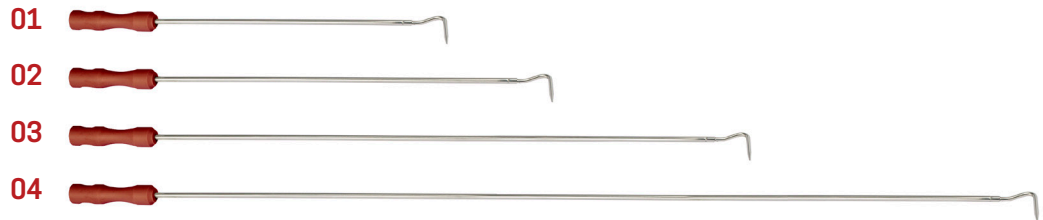


TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

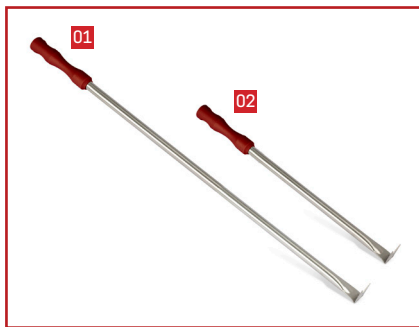
Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.
 Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.
 Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.
 Ideales Zubehör zum Schneiden und Servieren von Pizzas.

GBP



	Cod.	cm	kg	Material	
01	GBP 50	Ø0,8 x 50	0,15	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	19,00€
02	GBP 75	Ø0,8 x 75	0,18	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	21,00€
03	GBP 100	Ø0,8 x 100	0,23	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	23,00€
04	GBP 150	Ø0,8 x 150	0,29	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	25,00€

SRT



	Cod.	cm	kg	Material	
01	SRT 100	Ø2 x 100	0,24	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	23,00€
02	SRT 50	Ø2 x 50	0,45	Acciaio-ABS / Steel-ABS / Acier-ABS / Stahl-ABS	21,00€



TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.
Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.
Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.
Ideales Zubehör zum Schneiden und Servieren von Pizzas.

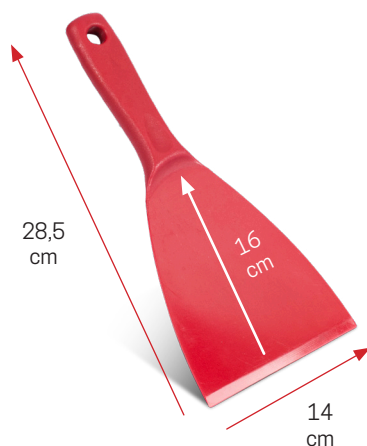
SPATOLE

Spatulas / Spatule pour pizza / Spatel

Cod.SPR 25

12,00€

0,2
Kg

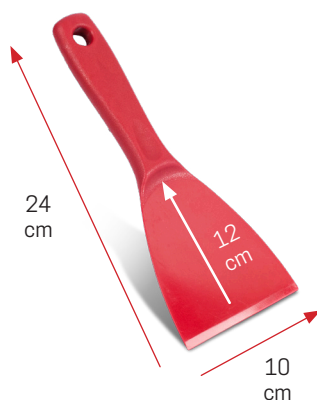


Material: Tecnopolimero
Material: Technopolymer
Matériau: Technopolymère
Material: Technopolymer

Cod.SPR 24

9,00€

0,1
Kg

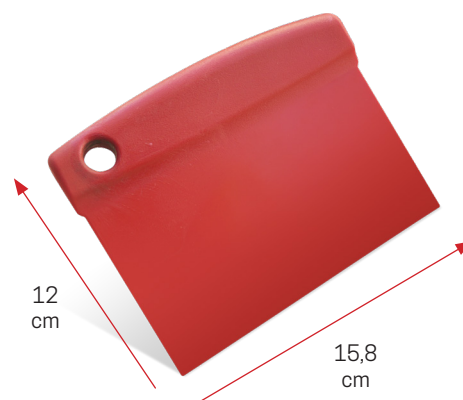


Material: Tecnopolimero
Material: Technopolymer
Matériau: Technopolymère
Material: Technopolymer

Cod.APC 11

11,00€

0,1
Kg



Material: Tecnopolimero
Material: Technopolymer
Matériau: Technopolymère
Material: Technopolymer

Cod.APC 28

17,00€

0,32
Kg



Materiale: Acciaio-Tecnopolimero
Material: Steel-Technopolymer
Matière: Acier-Technopolymère
Material: Stahl-Technopolymère

Cod.APC 29

22,00€

0,48
Kg



Materiale: Acciaio-Tecnopolimero
Material: Steel-Technopolymer
Matière: Acier-Technopolymère
Material: Stahl-Technopolymère

Cod.APC 32

19,00€

0,3
Kg



Materiale: Acciaio-Tecnopolimero
Material: Steel-Technopolymer
Matière: Acier-Technopolymère
Material: Stahl-Technopolymère



TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.
 Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.
 Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.
 Ideales Zubehör zum Schneiden und Servieren von Pizzas.

Cod.APR 15

18,00€

0,2
Kg

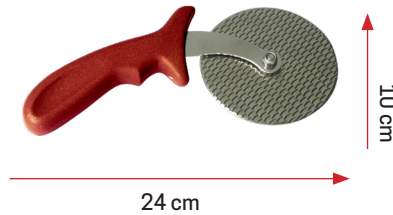


Materiale: Acciaio 304
Material: Steel 304
Matière: Acier 304
Material: Stahl 304

Cod.APC14

18,00€

0,2
Kg



Materiale: Acciaio 304
Material: Steel 304
Matière: Acier 304
Material: Stahl 304

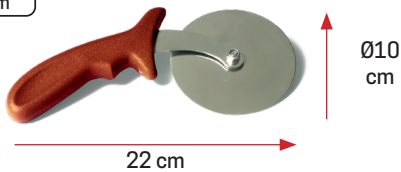
Antiaderente
 Anti-adherent
 Anti-adhésif
 Nonstick



Cod.APC 15

19,00€

0,15
Kg



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier
Material: Stahl

Cod.APC 15 S

29,00€

0,22
Kg

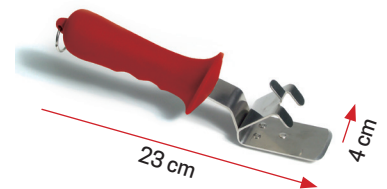


Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier
Material: Stahl

Cod.APC 10

17,00€

0,23
Kg



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier
Material: Stahl

PPT



Materiale: Acciaio
Material: Steel
Matière: Acier
Material: Stahl

Cod.PPT 50 Ø2 x 50 cm → 21,00€

Cod.PPT 75 Ø2 x 75 cm → 23,00€

Cod.PPT 100 Ø2 x 100 cm → 25,00€

Cod.PPT 150 Ø2 x 150 cm → 29,00€



TAGLIO, SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation, Schnitt, Dienst Und Vorbereitung

Accessori ideali per tagliare le pizze e servirle.
Ideal accessories for cutting pizzas and serving them.
Des accessoires idéaux pour couper les pizzas et les servir.
Ideales Zubehör zum Schneiden und Servieren von Pizzas.

Cod.APC 34

27,00€

0,78
Kg



Ø33 cm

49 cm

Cod.APC 35

32,00€

0,89
Kg



Ø36 cm

53 cm

Cod.APC 33

36,00€

1,05
Kg



Ø40 cm

56 cm

Cod.APC 36

43,00€

1,3
Kg



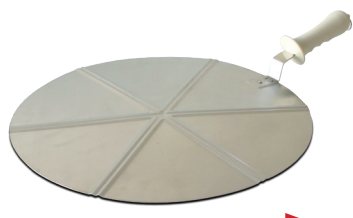
Ø45 cm

61 cm

Cod.APC 39

44,00€

1,32
Kg



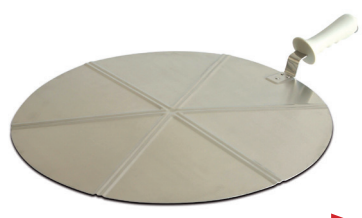
Ø45 cm

61 cm

Cod.APC 38

50,00€

1,65
Kg



Ø50 cm

66 cm

Cod.APC 40

44,00€

1,32
Kg



Ø45 cm

61 cm

Materiale: Acciaio
Material: Steel

Matière: Acier
Material: Stahl



PORZIONATORI

PORZIONATORI REALIZZATI IN POLIETILENE E ALLUMINIO

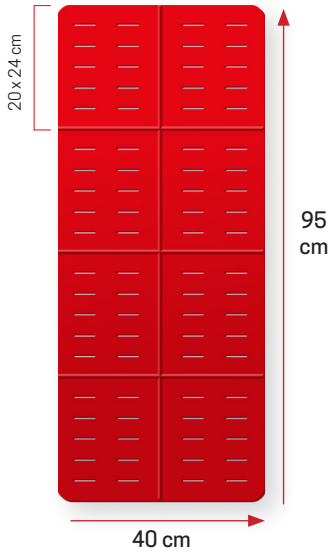
Struttura in alluminio e polietilene forata che permette la fuoriuscita del vapore mantenendo le caratteristiche originali della pizza.

ALUMINIUM AND POLYETHYLENE PIZZA SLICE SERVER
Aluminum and polyethylene structure which allows the steam discharge in order to maintain the original characteristics of pizza.

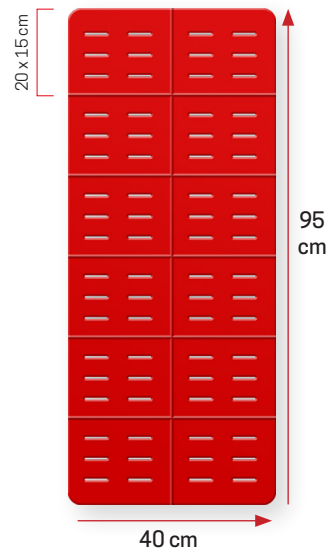
COUVERTS À PIZZA EN ALUMINIUM ET POLYÉTHYLÈNE
Structure en aluminium et polyéthylène qui permet le déversement du vapeur pour maintenir les caractéristiques originaux de la pizza

ALUMINIUM UND POLYETHYLENE PIZZA-SERVICE
Aluminium und Polyethylene Pizza-Service Struktur.
Für die originalen Pizza-Eigenheit hauten.

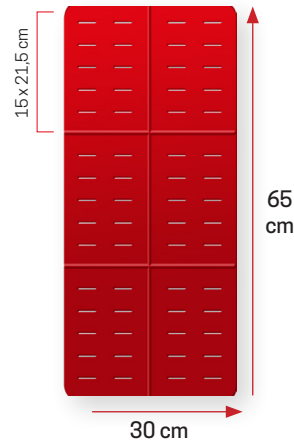
8 prz
Cod.APC 54
104,00€



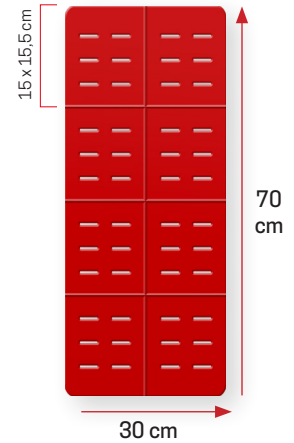
12 prz
Cod.APC 55
104,00€



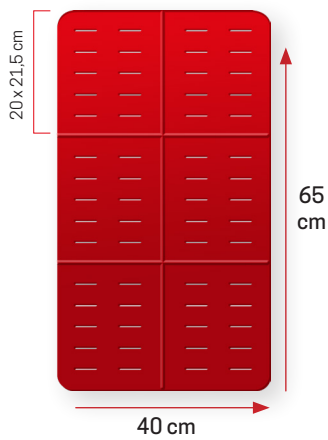
6 prz
Cod.APC 56
64,00€



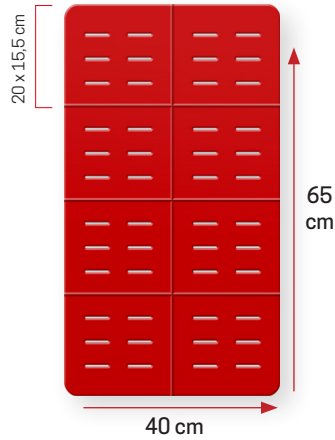
8 prz
Cod.APC 57
64,00€



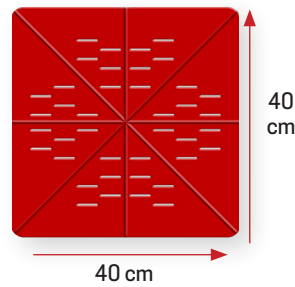
6 prz
Cod.APC 58
94,00€



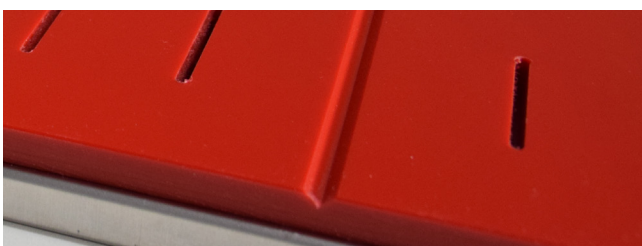
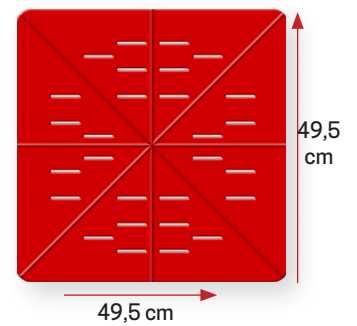
8 prz
Cod.APC 59
94,00€



8 prz
Cod.APC 60
60,00€



8 prz
Cod.APC 61
70,00€



Struttura forata che permette la fuoriuscita del vapore mantenendo le caratteristiche originali della pizza

Perforated structure which allows the steam discharge in order to maintain the original characteristics of pizza.

Structure perforée qui permet le déversement du vapore pour maintenir les caractéristiques originaux de la pizza.

Schlagen Pizza-Service Struktur für die originalen Pizza-Eigenheit hauten.



Bordatura della struttura in alluminio che permette il fissaggio del porzionatore al piano di lavoro

Easily fixing of the pizza server to the work desk thanks to the aluminum structure side.

Bordure en aluminium du couvert à pizza pour une facile fixation au tableau de travail.

Einfach Pizza-Server Fixierung durch der Aluminium Seite.



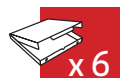
x 10

1



x 6

2



x 6

3



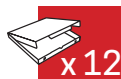
x 6

4



x 6

5




x 12

6



7



 Adattatore per auto/scooter - 200/240V - 2.5A - 12V
 AC/DC adapter for car / scooter - 200/240V - 2.5A - 12V
 Adaptateur AC/DC pour voiture / scooter - 200/240V - 2.5A - 12V
 AC/DC-Adapter für Auto / Motorroller - 220/240V - 2.5A - 12V

	Cod.	cm	kg	Material	
01	ZAI-RE	36 x 36 x h 40	1,6	Codura	103,00€
02	BPC 01	35 x 35 x h 20	0,5	Codura	49,00€
03	BPC 02	42 x 42 x h 20	0,9	Codura	53,00€
04	BPC 03	48 x 48 x h 20	1,2	Codura	60,00€
05	BPC 04	52 x 52 x h 20	1,3	Codura	64,00€
06	BPC 05	36 x 36 X h 40	1,8	Codura	206,00€
07	TRASF-RE	21 x 8 x h 5,5	1	/	93,00€



ESPOSITORI

Display stand, Expositeur, Aussteller



Cod.ESP-P-BF

330,00€ NETTO-NET

Espositore piccolo bifacciale. Ingombro totale: 50 x 53 x h 204 cm.

Little, double expositor. Total amount of space: 50 x 53 x h 204 cm.

Expositeur petit double face. Encombre total: 50 x 53 x h 204 cm.

Kleiner zweiseitiger Displayständer. Gesamtmaße: 50 x 53 x H 204 cm.



GRATIS - FREE - GRATUIT - FREI

CON L'ACQUISTO DI 1200€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA

WITH PURCHASE ORDER OF 1200€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS

AVEC UN ACHAT DE 1200€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA

MIT DEM KAUF VON 1200€ NETTO VON TALK ODER REGINA-PRODUKTE

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

Cod.ESP-G-MF

400,00€ NETTO-NET



Espositore grande monofacciale. Ingombro totale: 111 x 53 x h 233 cm.
Big, single expositor. Total amount of space: 111 x 53 x h 233 cm.
Expositeur grand mono face. Encombre total: 111 x 53 x h 233 cm.
Großer einseitiger Displayständer. Gesamtabmessungen: 111 x 53 x H 233 cm

GRATIS - FREE - GRATUIT - FREI

CON L'ACQUISTO DI 1800€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA
WITH PURCHASE ORDER OF 1800€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS
AVEC UN ACHAT DE 1800€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA
MIT DEM KAUF VON 1800€ NETTO VON TALK ODER REGINA-PRODUKTE

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

Cod.ESP-G-BF

500,00€ NETTO-NET



Espositore grande bifacciale. Ingombro totale: 111 x 70 x h 233 cm.
Big, double expositor. Total amount of space: 111 x 70 x h 233 cm.
Expositeur grand double face. Encombre total: 111 x 70 x h 233 cm.
Großer zweiseitiger Displayständer. Gesamtabmessungen: 111 x 70 x H 233 cm.

GRATIS - FREE - GRATUIT - FREI

CON L'ACQUISTO DI 1200€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA
WITH PURCHASE ORDER OF 1200€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS
AVEC UN ACHAT DE 1200€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA
MIT DEM KAUF VON 1200€ NETTO VON TALK ODER REGINA-PRODUKTE

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks

Cod.ESP-FULL

650,00€ NETTO-NET



Espositore grande bifacciale. Ingombro totale: 111 x 70 x h 233 cm.
Big, double expositor. Total amount of space: 111 x 70 x h 233 cm.
Expositeur grand double face. Encombre total: 111 x 70 x h 233 cm.
Großer zweiseitiger Displayständer. Gesamtabmessungen: 111 x 70 x H 233 cm.

GRATIS - FREE - GRATUIT - FREI

CON L'ACQUISTO DI 1200€ NETTO DI PRODOTTI TALK O REGINA
WITH PURCHASE ORDER OF 1200€ NET OF TALK OR REGINA PRODUCTS
AVEC UN ACHAT DE 1200€ NET DE PRODUITS TALK OU REGINA
MIT DEM KAUF VON 1200€ NETTO VON TALK ODER REGINA-PRODUKTE

3,00€ NETTO-NET



1 gancio monostaffa
1 single clamp hook

4,00€ NETTO-NET



1 gancio staffa doppia
1 double clamp hooks

5,00€ NETTO-NET



2 ganci staffa doppia
2 double clamp hooks