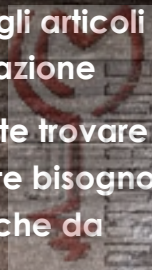




# Mondo pizzeria



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.

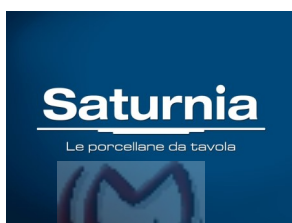
Varie referenze, dei migliori brand specialisti nel settore.

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

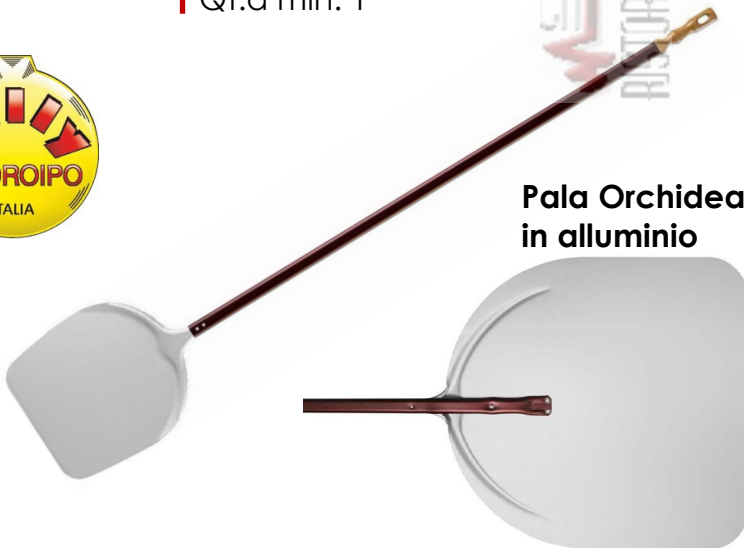
**Pala pizza Alice  
in alluminio  
rettangolare**

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**



### *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

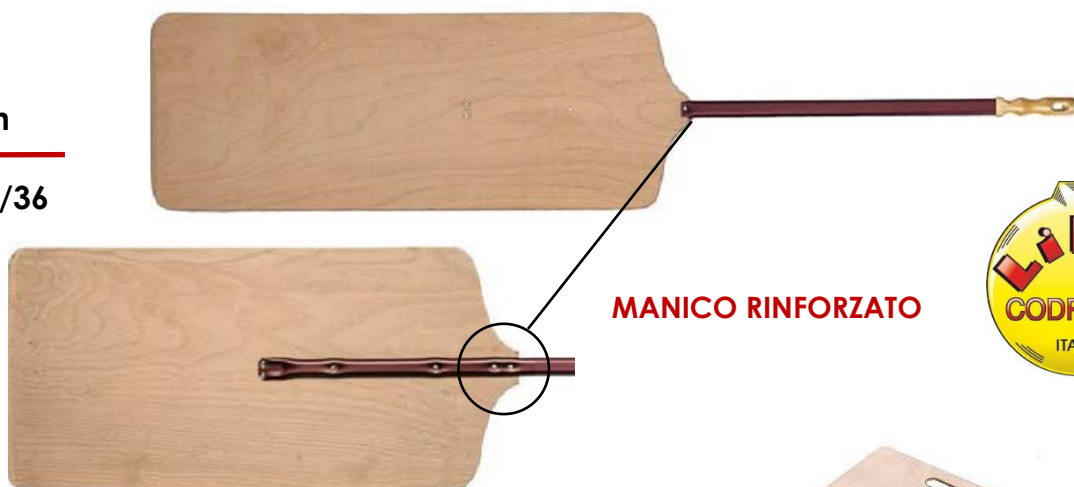


## Pale pizza per infornare in legno

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



**MANICO RINFORZATO**



### **Pala pizza Roma in legno multistrato**

33x80cm	<b>LLL209/33</b>
36x100cm	<b>LLL210/36</b>
40x80cm	<b>LLL209/40</b>
40x100cm	<b>LLL210/40</b>

Qt.à min. 1



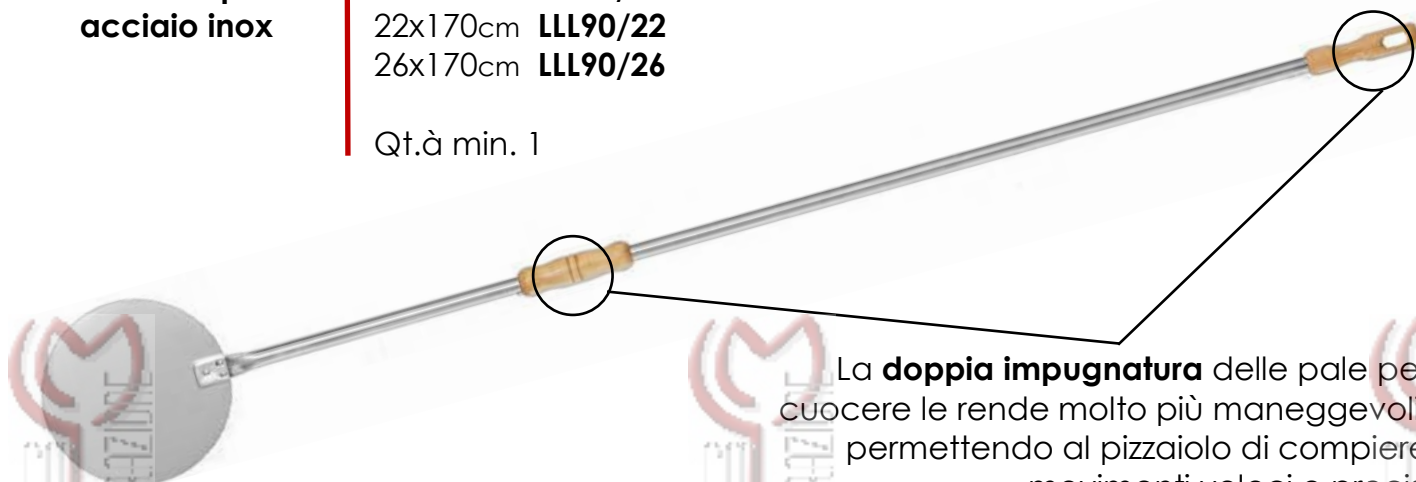
## Pale pizza per cuocere e sfornare

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	<b>LLL90/18</b>
20x170cm	<b>LLL90/20</b>
22x170cm	<b>LLL90/22</b>
26x170cm	<b>LLL90/26</b>

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



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.

### Ricambio spazzola doppia inox/ottone 21x10,5cm

Cod. **LLL108/1**  
Qt.à min. 1



**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



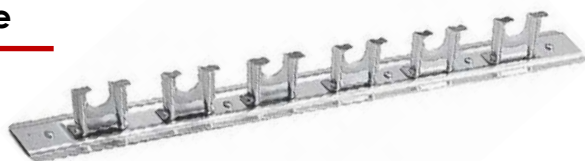
## Supporto 4 pale inox a parete

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

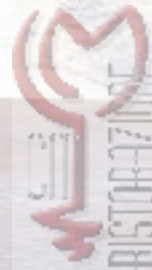
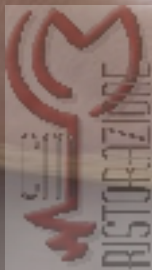
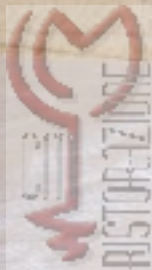


**Rotella tagliapizza  
Ø10cm dritta prof**

Cod. **LLL150**  
Qt.à min. 1

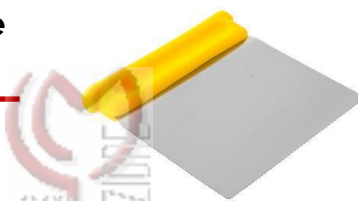


Le **rotelle pizza professionali** sono progettate per l'uso intenso della pizzeria. Per questo presentano manici **ergonomici** che si adattano a ogni mano e facilitano la presa. Questi sono inoltre realizzati con materiali **antiurto** e resistenti alle **alte temperature**.



### 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

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

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

Qt.à min. 1





**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.



**Cucchiandone fondo  
pesante inox laterale**

Cod. **PIA150900**

Qt.à min. 1



**Cucchiandone 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**

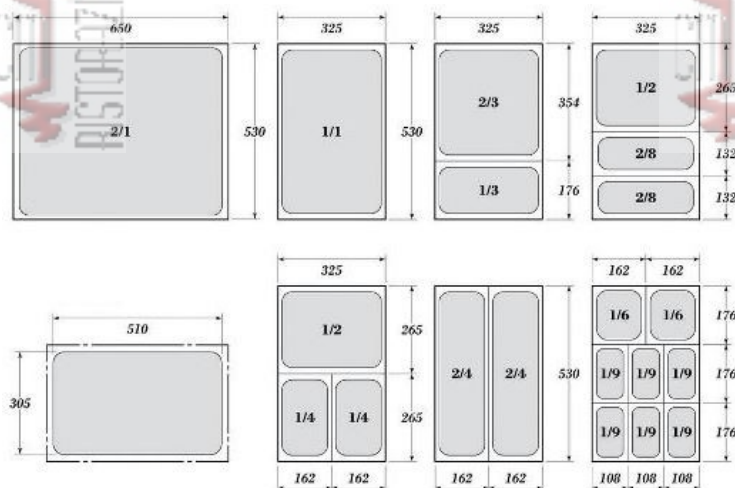


Cod. **CMBFSC12148**  
Qt.à min. 1



## Bacinelle GN in acciaio inox 18/10

Le nostre bacinelle rispettano le dimensioni Gastronorm (abbreviato GN). Questo è un sistema standard di misure nel settore della **ristorazione**, che definisce dimensioni universali per contenitori, vassoi, teglie e attrezzature come forni, frigoriferi, armadi, carrelli, espositori e così via. Qui di seguito vi riportiamo uno schema generale delle misure GN e una rappresentazione per ogni modello.



**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**

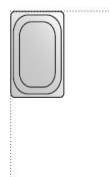


**GN 1/3 - 32,5x17,5cm**

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**

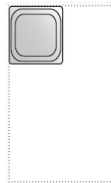
Qt.à min. 1

**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



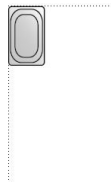
**GN 1/6 - 17,5x16,2cm**

**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 1/3**



Cod. **KRLCO13000**  
Qt.à min. 1

**Coperchio presa  
maniglia 1/6**



Cod. **KRLCO16000**  
Qt.à min. 1

**Coperchio presa  
maniglia 2/3**



Cod. **KRLCO23000**  
Qt.à min. 1

**Coperchio presa  
maniglia 1/2**



Cod. **KRLCO12000**  
Qt.à min. 1

**Coperchio presa  
maniglia 1/4**



Cod. **KRLCO14000**  
Qt.à min. 1

**Coperchio presa  
maniglia 1/9**



Cod. **KRLCO19000**  
Qt.à min. 1

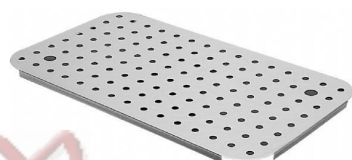


**Coperchio  
tenuta GN**

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

Qt.à min. 1

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



### Falsifondo inox 1/1

Cod. **KRLFF11000**  
Qt.à min. 1

### Falsifondo inox

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

Qt.à min. 1



### Falsifondo 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 policarbonato



### 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 **policarbonato** 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

**Contentore  
GN 1/1**



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

Qt.à min. 1

**Contentore  
GN 1/2**



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

Qt.à min. 1

**Contentore  
GN 1/3**



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

Qt.à min. 1

**Contentore  
GN 1/4**



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

Qt.à min. 1

**Contentore  
GN 1/6**



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

Qt.à min. 1

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



Cod. **CMB94CW135**  
Qt.à min. 1

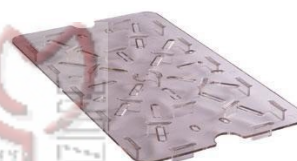
**Coperchio  
tenuta GN**



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**

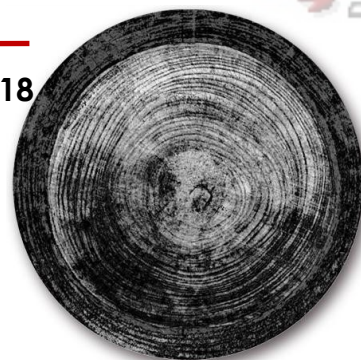
Qt.à min. 6



**Black Round/  
Napoli Piatto pizza  
33cm**

Cod. **SAT04Z07018**

Qt.à min. 6



**Saturnia**

La porcellana del Genovese

## 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



**Buon Appetito  
Arrivederci e grazie**

Per riutilizzare tagliare il coperchio e mettere in forno con il suo contenitore a 180° - 200°

**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

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 bianca  
42x21x15 cm**

Cod. **PHA20010**  
Qt.à min. 1



**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**

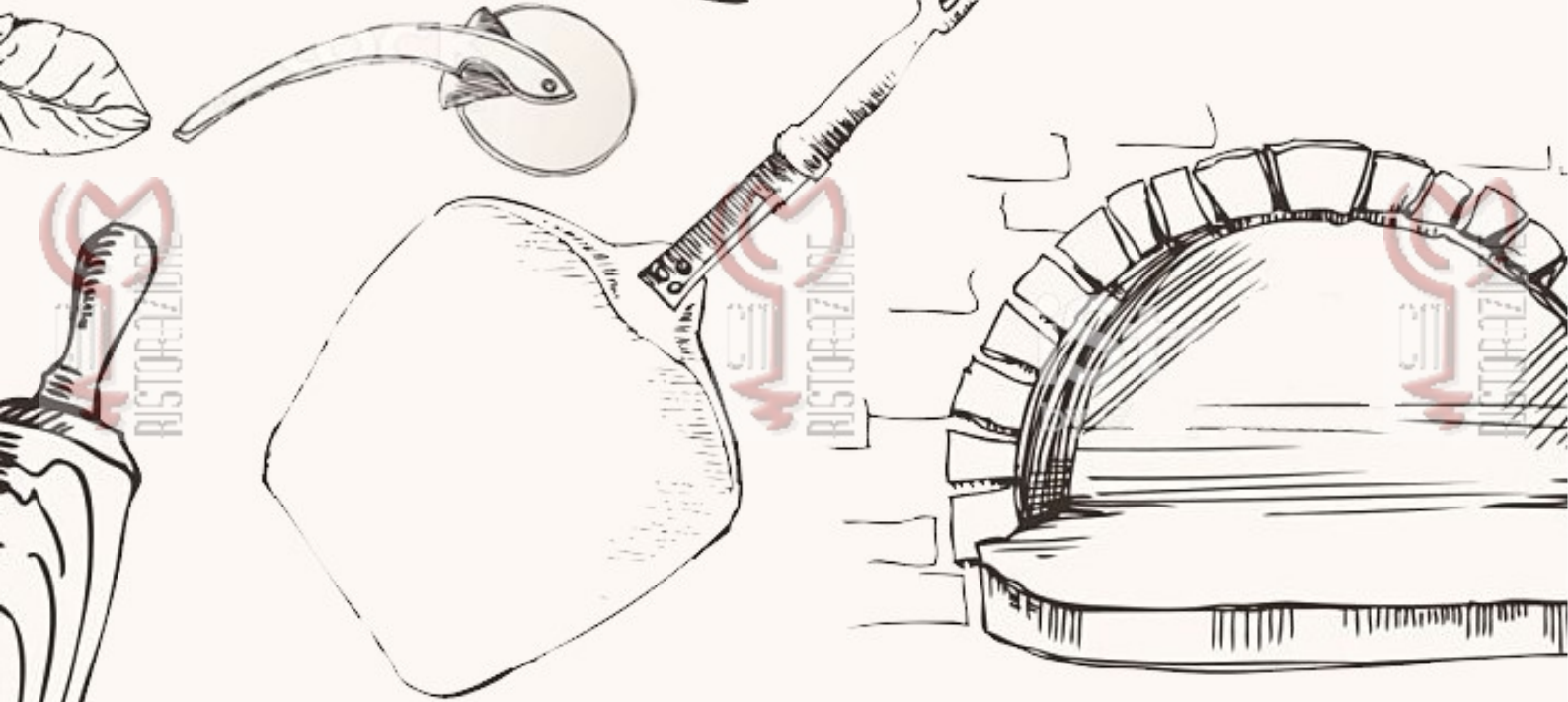
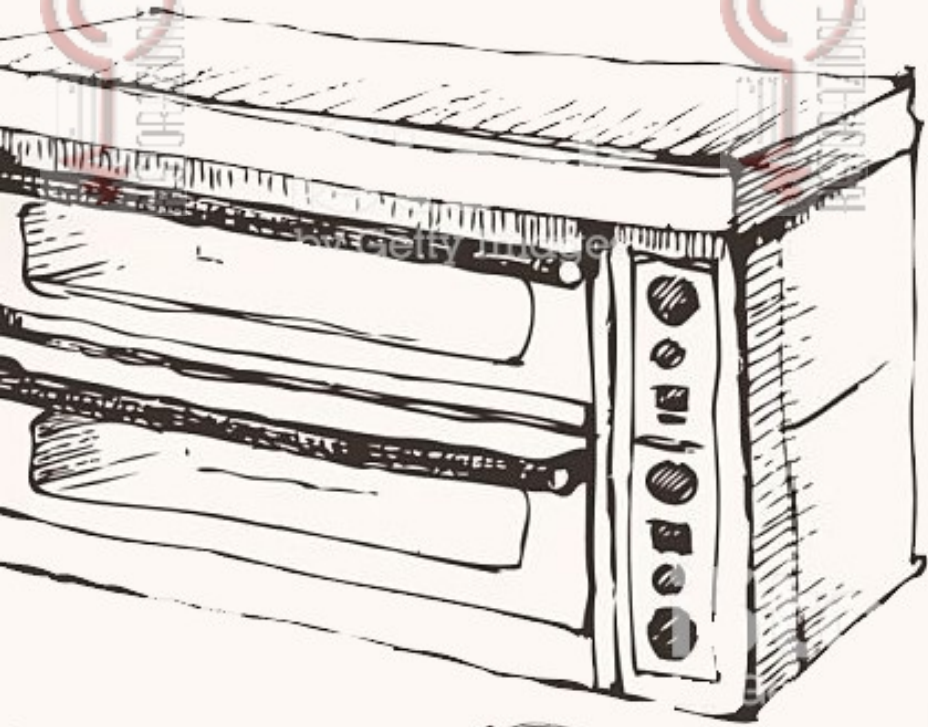
Cod. **PHA400047/ASS**  
Qt.à min. 1



**Croce adesiva  
grande bianco/  
verde**

Cod. **PVSACC193**  
Qt.à min. 1

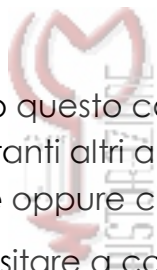




Ti ringraziamo per aver sfogliato questo catalogo e ti invitiamo a scoprire tutti i prodotti qui presentati e tanti altri anche sul nostro sito alla sezione **shop on-line** oppure cliccando **qui**


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](mailto:info@cmristorazione.it)

 **tel:** +39 0522 391726

 [www.cmristorazione.it](http://www.cmristorazione.it)

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

