

Accesorios **PIZZA**

Todo lo que un *PIZZAIOLO* necesita...





1

COMO ELEJIR UNA PALA PARA PIZZA

2

¿PARA DESPLAZAR DENTRO DEL HORNO O PARA SACAR?

Las Palas Profesionales están diseñadas para cargar la pizza desde la mesa de preparación y colocarla en el horno. Existe una gama de palas que se adaptan a distintos estilos de pizza, distintos hornos y espacios de trabajo. Se utilizan palas pequeñas, o "paletas", para voltear la pizza dentro del horno y retirarla una vez horneada.

¿PERFORADA O SÓLIDA?

Las palas perforadas son la opción más popular: un diseño innovador que facilita la vida del Pizzero. La perforación permite que el exceso de harina se caiga de la pizza antes de ponerla en el horno. Esto evita que la base de la pizza se queme, provocando humos y residuos en el horno, y también evita el sabor amargo al momento de la masticación. También hay palas sólidas disponibles para los chefs que prefieren el estilo tradicional o que trabajen con bandejas o rejillas.

VENTAJAS DEL PERFORADO:

Máxima suavidad en los movimientos de carga; menos superficie significa menos fricción. Los agujeros son lisos y redondeados en los extremos del corte, de modo que incluso la masa más húmeda se desliza suavemente. También reduce el uso de semolina o harina en el Banco de trabajo.

Ligereza: la chapa perforada tiene menos material y por tanto pesa menos.

Menos humo: menos quemamos significa menos humo en la habitación.

No más sabor amargo y quemado de la pizza: quemarse debajo de la pizza crea quemaduras negras y hace que el sabor sea amargo.

Menos limpieza: menos residuos quemados en el horno significan menos limpieza del fondo del horno.

3

¿RECTANGULAR O REDONDA? La pala rectangular es una opción popular y segura; ofrece una mayor superficie de contacto con la pizza y el punto de agarre para levantar la pizza está fresado únicamente en la parte delantera. La pala redonda tiene un punto de agarre alargado con un fresado suave y regular en una gran extensión de la curva, lo que permite al Pizzero coger la pizza también desde el lateral y, por tanto, no sólo desde delante. Además, al no tener esquinas, permite acercar la pizza al horno, asegurando una correcta manipulación y aumentando la eficiencia del horno.

4

5

DIFERENTES TAMAÑOS

Tanto las palas como las paletas vienen en una variedad de tamaños y largo de mango diferentes. El tamaño de la pizza, el espacio de trabajo disponible y el tamaño del horno son factores a tener en cuenta a la hora de elegir el tamaño de pala que necesitas. **Podemos cortar los mangos de su pala de forma gratuita para garantizar que se ajuste a su cocina y sea cómodo de usar !!!**

MATERIALES

Nuestras palas son principalmente de aluminio anodizado; la anodización es un proceso químico sobre el aluminio que supone un importante enriquecimiento de las propiedades de la materia prima natural, con estas ventajas:

- Aumentar la resistencia a la corrosión
- Dar mayor dureza superficial
- Mejorar la resistencia a la abrasión
- Dar una buena apariencia estética, uniforme y duradera.

Podemos cortar los mangos de su pala de forma gratuita para garantizar que se ajuste a su cocina y sea cómodo de usar !!!





En Gi.Metal. estamos dedicados a la innovación para sus clientes y lo hacen con mucha pasión! Estos son los valores que inspiran nuestras creaciones.

El estudio y análisis de las necesidades de los chefs, la búsqueda constante de materiales innovadores y la alta calidad de los servicios ofrecidos: estos principios son bien conocidos y apreciados por los Pizzeros. Las palas para pizza con mango azul son herramientas respetadas y buscadas en las Pizzerías de todo el mundo. Más de treinta años de experiencia nos han permitido perfeccionar la tecnología y las características de nuestros productos. Seguimos innovando y explorando nuevas soluciones y gamas de productos. Siempre estamos probando materiales nuevos e innovadores y refinando nuestro proceso de producción. Esto garantiza que sigamos mejorando, manteniéndonos como líderes del mercado y manteniendo la excelencia de la que estamos orgullosos.



Gi.Metal ofrece una amplia gama de palas para introducir las pizzas en el horno y paletas para voltearlas y sacarlas. Es la primera empresa que ha diseñado y desarrollado palas para pizza perforadas, que permiten eliminar el exceso de harina antes de hornear la pizza.

Gi.Metal ha desarrollado diferentes líneas de producción, cada una con características específicas.

1

LÍNEA EVOLUZIONE

Evoluzione se enriquece con las características de la línea Azzurra: ligereza y flexibilidad, combinadas con un nuevo diseño de perforado. La nueva disposición de los orificios aumenta las prestaciones en términos de suavidad y escurrido de la harina. Los nuevos detalles estéticos ofrecen estilo y elegancia. El especial anodizado duro proporciona el máximo rendimiento en términos de resistencia al calor, suavidad y durabilidad.

2

LÍNEA AZZURRA

Una línea completa que se caracteriza por la ligereza, la extrema resistencia y la flexibilidad. La línea Azzurra es capaz de satisfacer cualquier necesidad del pizzero profesional; palas de pizza rectangulares, redondas, macizas, perforadas, grandes, pequeñas y por metros. Azzurra tiene algo para cada cocina profesional.

3

LÍNEA NAPOLETANA

Una línea diseñada para satisfacer las necesidades de los Pizzeros que elaboran pizza al estilo Napoletano, es decir, en hornos a temperaturas muy altas y con la máxima frecuencia de uso. El material mejorado, los orificios circulares especiales y el grabado láser hacen que las herramientas sean únicas.

4

LÍNEA SIN GLUTEN

Una línea dedicada a los Pizzeros que elaboran pizza sin gluten, manteniendo las características de la línea Azzurra pero distinguiéndola con el color verde y el logo identificativo. Uso exclusivo, herramientas diferenciadas y reconocibles al instante dentro del entorno de trabajo.

5

LÍNEA AMICA

Una gama completa pensada para el usuario particular que utiliza ocasionalmente su horno para pizzas y busca una herramienta de calidad, ligera y manejable.

Gi-Metal

PALAS PROFESIONALES



¡Podemos reducir
nuestras palas
grandes de forma
gratuita para
asegurarnos de que
tengan el tamaño
perfecto para su
cocina!

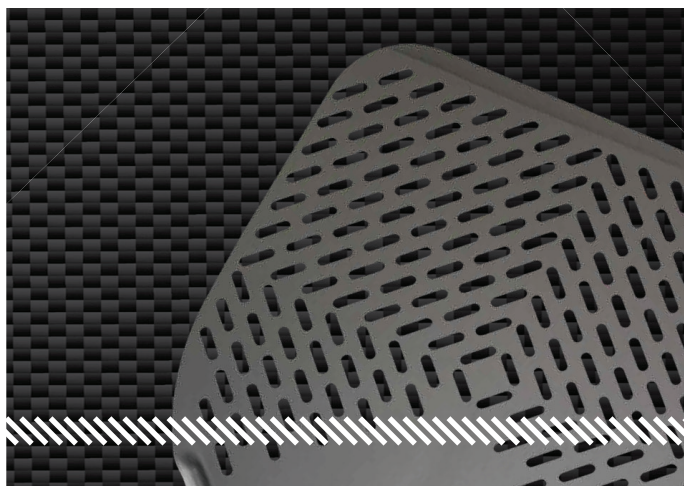


Para colocar tu pizza en el horno.

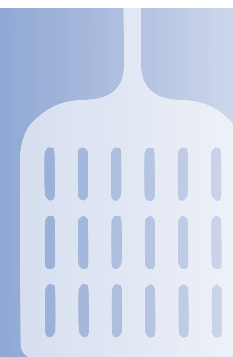
Nuestras palas están diseñadas para levantar la pizza de la encimera y deslizarla dentro del horno. Hay tamaños y formas para contener diferentes tipos de pizza y deben tener longitudes adecuadas a los diferentes espacios de trabajo.

Nuestras paletas son ágiles y precisas en su manejo: sirven para darle la vuelta a la pizza dentro del horno, controlar su cocción levantando la base y sacarla cuando esté cocida.

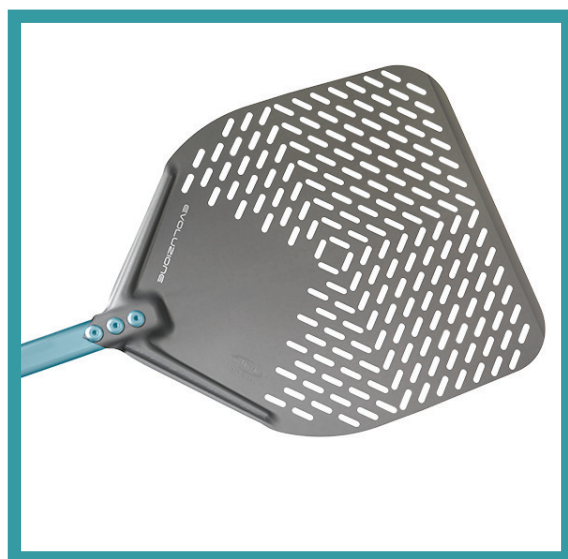
Hay quienes prefieren la versión sin agujeros porque buscan la máxima estabilidad y mayor rigidez, y quienes se han pasado a la versión perforada apreciando la extrema ligereza, la flexibilidad de la herramienta sobre la encimera y la ventaja de liberar exceso de harina.



Palas perforadas



Descarga el exceso de harina en el banco gracias a las perforaciones



EVOLUZIONE

Ligera, perforado nuevo -

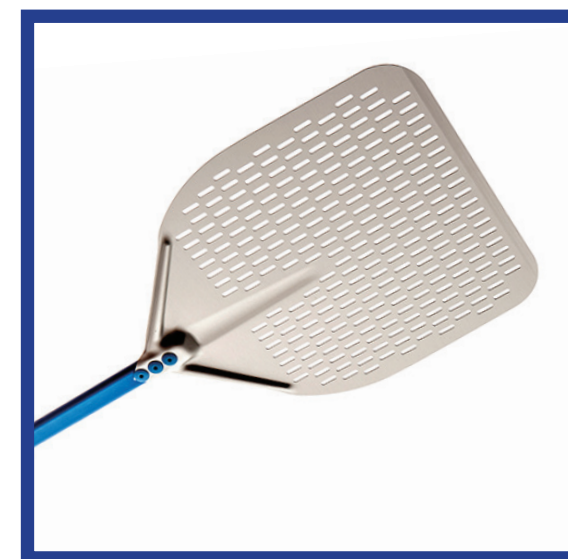
Codigo	Tamaño cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
E-32RF	33x33	186	0.70
E-37RF	36x36	190	0.76



NAPOLETANA

Alta resistencia al calor -

Codigo	Tamaño Cabeza(cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
AN-32RF	33x33	186	0.91
AN-37RF	36x36	190	0.99
AN-41RF	41x41	196	1.19
AN-45RF	45x45	200	1.35
AN-50RF	50x50	207	1.57



AZZURRA

Ligera Flexible -

Codigo	Tamaño Cabeza(cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
A-30RF	30x30	183	0.65
A-32RF	33x33	186	0.70
A-37RF	36x36	190	0.76
A-41RF	41x41	196	1.07
A-45RF	45x45	200	1.18
A-50RF	50x50	207	1.35



Palas



Las palas con cabezal sólido ofrecen mayor estabilidad y mayor rigidez



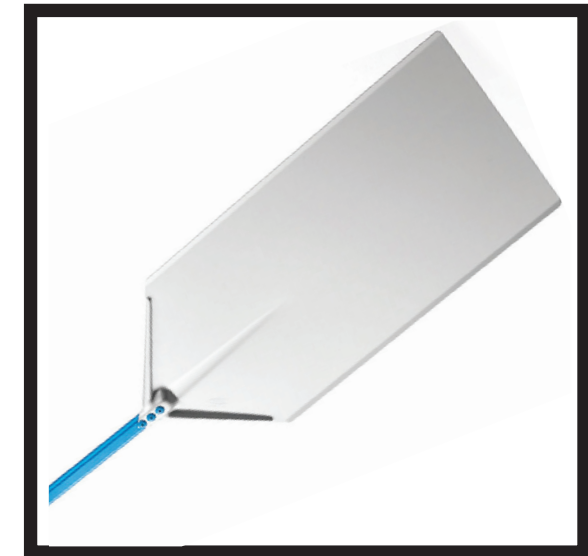
AZZURA
Ligera - Flexible

Codigo	Tamaño Cabeza(cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
A-30R	30x30	183	0.72
A-32R	33x33	186	0.77
A-37R	36x36	190	0.85
A-41R	41x41	196	1.23
A-45R	45x45	200	1.35
A-50R	50x50	207	1.60



ALICE
Para uso domestico -

Codigo	Tamaño Cabeza(cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
R-32R	33X33	192	1,02



AZZURA
Una pala de cabeza sólida más larga

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
AM-3060	30x60	188	1,37

Palas

Pizza
al
metro



Para la elaboración de pizzas y productos de panadería...

Puede utilizar tablas de aluminio para pizza por metro para preparar muchos productos, incluidas, entre otras, las muy solicitadas y populares pizzas por metro. Estas tablas y palas son livianas, fáciles de deslizar, fáciles de limpiar y duraderas. Con una sola herramienta puedes meter la pizza en el horno, girarla y sacarla. Puedes trabajar en todas las superficies del tablero.

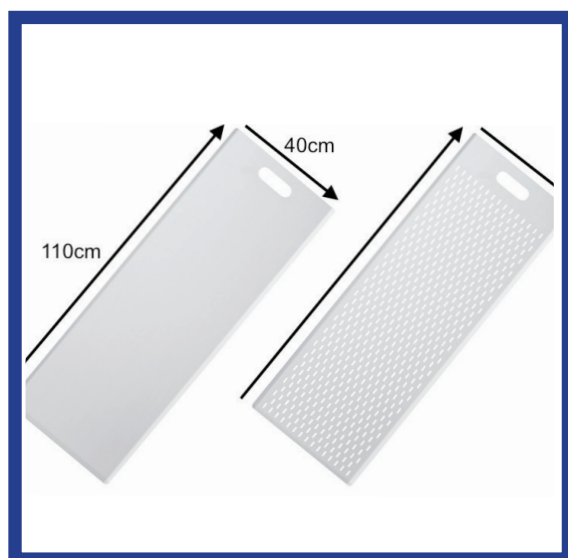
¡Podemos reducir nuestras palas grandes de forma gratuita para asegurarnos de que tengan el tamaño perfecto para su cocina!





Palas Largas

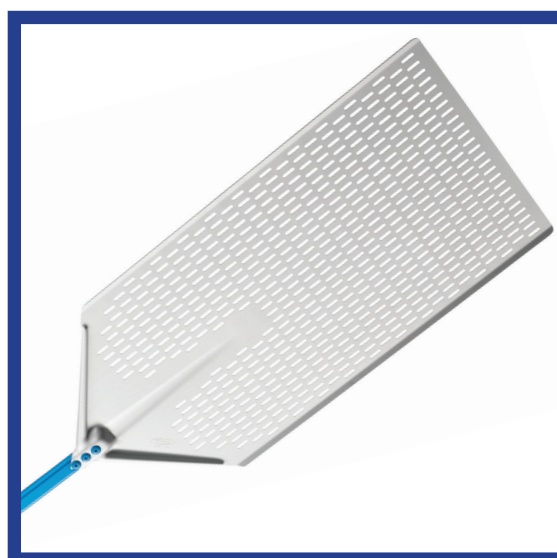
Elaboradas específicamente para “pizza al metro” o pan



AZZURA

Una pala de cabeza sólida más larga

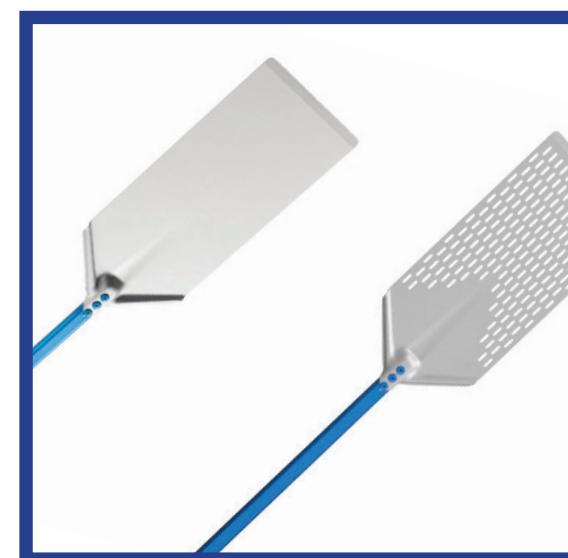
Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
AM-3070AF	30x70	70	1.25
AM-40110AF	40x110	110	2,03



AZZURA

Pala perforada grande -

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
AM308F	30x80	208	1.36



AZZURA

Perfecta para pan -

Codigo	Estilo	Tamaño Cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
AM-2340/120	Sólida	23x40	162	0.40
AMF-2340/120	Perforada	23x40	162	0.89

Paletas



¡Podemos reducir nuestras palas grandes de forma gratuita para asegurarnos de que tengan el tamaño perfecto para su cocina!

Para voltear tus pizzas con precisión

Las paletas te permitirán darle la vuelta a tu pizza y también sacarla del horno cuando esté horneada. Las paletas se presentan en distintas líneas, con diferentes características, según lo que sea importante para el chef.

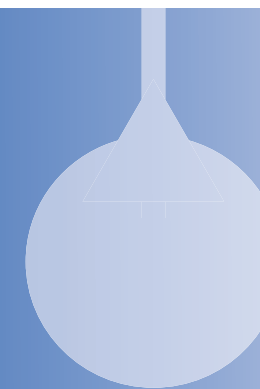
Las paletas redondas tienen un punto de agarre extendido con un fresado suave y regular en una gran extensión de la curva, lo que permite al pizzero levantar la pizza desde el costado y no solo desde el frente.

Estas palas sólo deben usarse para voltear la pizza dentro del horno y retirar la pizza una vez horneada.





Paletas



ALICE

Economico - Uso domestico

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
IR-20	20	171	1,05
IR-23	23	174	1,18



NAPOLETANA

Alta resistencia al calor -

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
IN-17F	17	168	0.82
IN-20F	20	171	0.92
IN-23F	23	175	1.05
IN-26F	26	178	1.17



Código F para paleta perforada

AZZURA

Ligera -Flexible

Codigo	Tamaño Cabeza(cm)	Longitud (cm)	Peso (kg)
I-17	17	168	0.74
I-17F	17	168	0.73
I-20	20	171	0.81
I-20F	20	171	0.77
I-23	23	175	0.89
I-23F	23	175	0.84
I-26	26	178	0.98
I-26F	26	178	0.92

Madera de primera gama de:



Durante los últimos 50 años la Carpintería DORI, continúa representando lo mejor en mano de obra y arte de herramientas y platos de madera para Pizzería. La calidad de los materiales, junto con la habilidad de nuestros artesanos, crean las herramientas perfectas para una variedad de usos.

Nuestras palas son únicas por su manejo, ligereza y longevidad en comparación con las herramientas producidas en masa. La madera es simplemente el mejor material para la construcción de palas para hornos de pizza y para servir la pizza.

Nuestros productos están hechos íntegramente de madera, se fabrican sin utilizar pegamentos ni tratamientos químicos nocivos que no sean seguros para los alimentos. La madera es naturalmente higroscópica, absorbe y atrae la humedad, lo que puede ayudar a mantener ciertos alimentos para que se conserven y sirvan mejor.

Todos los productos vienen con un certificado de garantía y declaración de conformidad.



Palas de Madera



Las palas de madera ayudan a evitar que la masa se pegue

Nuestras palas son únicas por su manejo, ligereza y longevidad.

La madera es simplemente el mejor material para la construcción de palas para hornos de pizza y para tablas de pizzería.

Nuestros productos están hechos íntegramente de madera, se fabrican sin utilizar pegamentos ni tratamientos químicos nocivos que no sean seguros para los alimentos. La madera es naturalmente higroscópica, absorbe y atrae la humedad, lo que puede ayudar a mantener ciertos alimentos para que se conserven y sirvan mejor.





Palas de madera/Tablas



Pala de haya de mango corto-

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Mango (cm)
5301	100x30	+20
5302	90x30	+20
5303	80x30	+30
5304	70x30	+40



Pala de madera de haya -

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Material
6303	100x30	Madera de Haya

Tabla de madera, sin tratar, para introducir y sacar pizzas largas del horno. Realizado con una sola pieza de madera.



Tabla para servir pizza al corte

Codigo	Tamaño Cabeza (cm)	Material
6601	29x22	Madera de Haya

Tabla de servir de madera para pizza, tratada para su venta en contacto con alimentos. Se utiliza para servir porciones individuales de pizza o aperitivos..



Gluten Free



GLUTEN FREE PALA PERFORADA

Codigo: AG-32RF

Cabeza: 33x33cm

Longitud: 186cm

Esta gama Sin Gluten es la forma perfecta y sencilla de diferenciar tus herramientas de trabajo. Esta gama garantiza eficiencia, salud y seguridad y previene la contaminación, poniendo la salud de tus clientes celíacos en primer lugar.



GLUTEN FREE PALETA PERORADA

Codigo: IG-20F

Cabeza: 20m diameter

Longitud: 171cm

Esta gama Sin Gluten es la forma perfecta y sencilla de diferenciar tus herramientas de trabajo. Esta gama garantiza eficiencia, salud y seguridad y previene la contaminación, poniendo la salud de tus clientes celíacos en primer lugar.



GLUTEN FREE CEPILLO PARA HORNO

Codigo: AC-SP-GF

Longitud: 160cm

Cepillo para horno profesional ajustable sin gluten con cerdas de latón. Esta gama Sin Gluten es la forma perfecta y más sencilla de diferenciar tu trabajo para

LIMPIEZA DEL HORNO



Los productos se pueden cortar fácilmente para adaptarlos a sus necesidades, podemos hacerlo por usted sin costo adicional, siempre que tengamos medidas.



Para limpiar harinas y cenizas...

Los cepillos Gi.Metal permiten una limpieza rápida y eficaz de la piedra refractaria de los restos de comida, la harina que queda de la pizza en el horno y las cenizas.

La variedad de longitudes disponibles permite llegar a todas las zonas de todos los hornos.

Los cepillos regulables aumentan la practicidad y la eficiencia de la limpieza.

Las cerdas de latón permiten eliminar la suciedad más difícil, las naturales son más delicadas para una limpieza continua con total tranquilidad.

El raspador puede eliminar los residuos que se hayan quemado en la piedra.



Cepillos para horno

Alta Calidad de los materiales para una limpieza eficaz del horno



AZZURA
Cepillo de cerdas de latón -

Codigo: AC-SP
Medidas: 20 x 6cm
Longitud: 160cm

Cepillo con mango para limpiar profundamente el horno de pizza. Se puede ajustar en forma de "T" o en forma larga. Rascador en la parte posterior para eliminar los restos rebeldes. El mango está fabricado en aluminio.



AZZURA
Cepillo grande con cerdas de latón -

Codigo: AC-SP2
Medidas: 27 x 6cm
Longitud: 164cm

Cepillo con mango para limpiar profundamente el horno de pizza. Se puede ajustar en forma de "T" o en forma larga. Rascador en la parte posterior para eliminar los restos rebeldes. El mango está fabricado en aluminio.



EVOLUZIONE
Cepillo de cerdas de latón -

Codigo: ACE-SP
Medidas: 20 x 6cm
Longitud: 160cm

Cepillo de cerdas de latón con mango. Mango fabricado con anodizado duro especial para un máximo rendimiento: resistencia al calor, suavidad y durabilidad.



Cepillos para horno

Diseñados para los diferentes tipos de hornos



AZZURA

Cepillo de cerdas naturales

Codigo: AC-SP

Medidas: 20 x 6cm

Longitud: 160cm

Cepillo con mango para limpiar profundamente el horno de pizza. Se puede ajustar en forma de "T" o en forma larga. Cerdas naturales para una limpieza más suave y más frecuente que su horno pueda soportar.



AZZURA

Cepillo Redondo para Horno de Leña -

Codigo: AC-SPT

Medidas: 17 x 13cm

Longitud: 159cm

Cepillo redondo diseñado especialmente para hornos de leña para permitir al usuario limpiar los lugares de más difícil acceso. Elimina fácilmente la harina quemada y similares. El mango está fabricado en aluminio anodizado.



AZZURA

Cepillo plano para horno eléctrico-

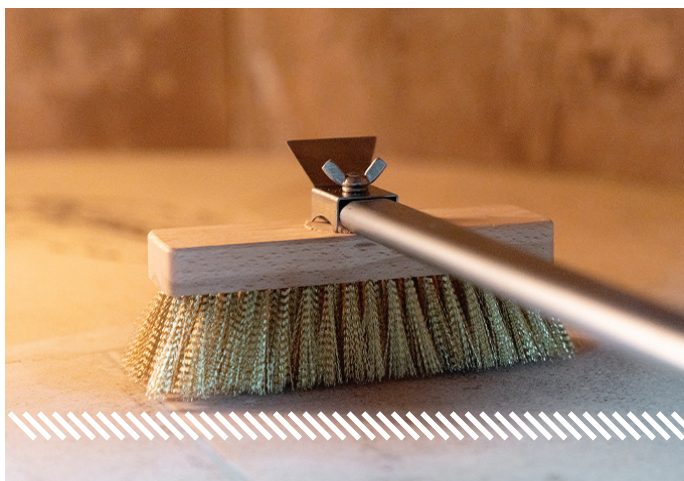
Codigo: AC-SP3/120

Medidas: 20 x 6cm

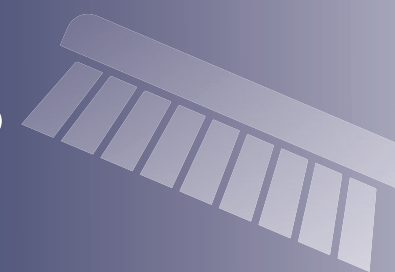
Altura: 6cm

Longitud: 127cm

Cepillo profesional con cerdas de latón y rascador de acero inoxidable. Mango de aluminio anodizado. La altura es de sólo 6 cm para permitir una limpieza eficiente del horno eléctrico.



Cabeza de cepillo



Mantenga las herramientas en óptimas condiciones y ahorres cambiando solo el cabezal



CABEZALES DE REPUESTO
Cerdas de latón -

Codigo: R-SP or R-SP2
Medidas: R-SP 20 x 6cm/ R-SP2 27 x 6cm

Solo cabeza: cabezas de repuesto para cepillos de cerdas de latón con mango AC-SP y AC-SP2. También se pueden utilizar solos. Se vende por separado.



CABEZAL DE REPUESTO
Cerdas naturales -

Codigo: R-SPN2
Medidas: 20 x 6cm

Solo cabeza: cabezas de cepillo de repuesto para cepillo de cerdas de latón AC-SPN2. También se pueden usar solos para hornos más pequeños que no llegan muy lejos.



CABEZAL DE REPUESTO
Cepillo redondo -

Codigo: R-SPT
Medidas: 17 x 13cm

Solo cabeza: cabezas de cepillo de repuesto para cepillo de cerdas de latón AC-SPT. También se pueden usar solos para hornos más pequeños que no llegan muy lejos.

HORNO A LEÑA



Equipo de horno diseñado para hornos de leña

Ayudando a los profesionales a cocinar y limpiar un horno de leña con piezas especialmente diseñadas para resistir a las llamas de un horno de Altas Temperaturas y los residuos de cenizas.



RASTRILLO DE ACERO INOXIDABLE

Código: AC-RS

Longitud: 154cm

Cabeza rastrillo: 24 x 4 cm

Rastrillo para horno de leña de acero inoxidable para la recuperación de restos del horno. Fabricado con mango de aluminio anodizado negro.



Accesorios para horno de leña



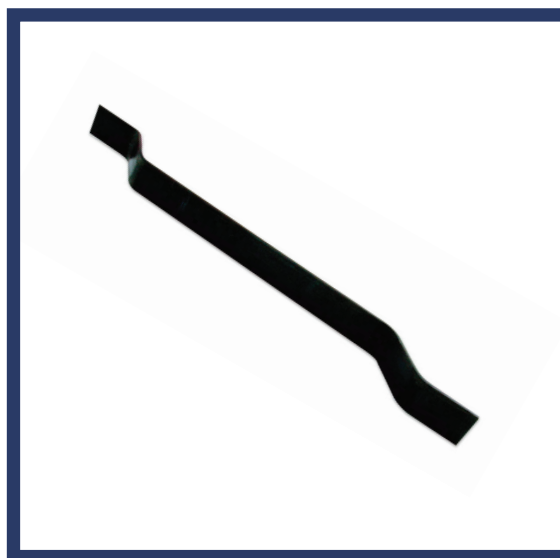
PALA DE ACERO INOXIDABLE

Codigo: AC-PL

Longitud: 175cm

Cabeza pala: 22 x 20cm

Pala para horno de leña de acero inoxidable, utilizada para retirar las cenizas del horno. Fabricado con mango de aluminio anodizado en color negro.



BARRERA PARA CENIZAS DE HORNO

Codigo: AC-BA

Medidas: 113 x 9 cm

Peso: 6 KG

Barrera para contener cenizas de horno. Protege tus alimentos y ayuda a mantener un horno más limpio por más tiempo.



SOPORTE DE TOCÓN DE HIERRO

Codigo: AC-AL

Medidas: 50 x 30 x 22.5 cm

Peso: 5 KG

Porta tocones de hierro: para usar debajo de la madera, lo que permite que el oxígeno se mueva mejor alrededor de la madera para encenderla más rápido y fácilmente.

Soportes y Colgadores



Soportes y colgadores para mantener tu cocina organizada

Los soportes ayudan a sujetar herramientas en un formato sólido y práctico. La mayoría de nuestros soportes y rejillas son independientes, por lo que pueden colocarse junto al horno o sobre la superficie de trabajo para que sus accesorios para pizza estén siempre disponibles.



Soportes de pala independientes



Soporte Independiente para múltiples palas y/o cepillos



AZZURA

Soporte para pala-

Soporte para palas de pizza con base de mármol pesado. Accesorios no incluidos.

Código: AC-BS – Doble Cara. Tiene capacidad para 4 palas para pizza, 2 paletas y 2 cepillos.

Código: AC-BS1 – Una cara. Capacidad para hasta 2 palas de pizza, 1 paleta y 1 cepillo.



AZZURA

Soporte para palas de pizza con manijas para accesorios-

Soporte independiente para palas de pizza con base de mármol pesado. Accesorios no incluidos.

AC-PPFD – Doble cara. Capacidad para hasta 4 palas para pizza, 4 palas o cepillos pequeños y 2 accesorios pequeños.

AC-PPF – Una cara. Capacidad para hasta 2 palas para pizza, 2 palas o cepillos pequeños y 2 accesorios pequeños.



AMICA

Juego Tripezza para usuarios domésticos -

El juego incluye: 1 pala grande, una paleta, un cepillo para horno y un portaherramientas independiente.

DISPONIBLE EN 2 TAMAÑOS

Código: SET3P/90 - Longitud de herramienta de 90 cm, pala grande de 30 cm

Código: SET3P/120 - Longitud de herramientas de 120 cm, cabeza de pala grande de 33 cm



Soportes de pared



Estante de pared de aluminio -

Codigo: AC-APM

Peso: 0.08KG

Estante de pared para palas de pizza de aluminio para 2 palas de pizza de varios tamaños hasta 50 cm



Estante de pared de aluminio-

Codigo: AC-APL o cepillos

Peso: 0.28KG

Estante de pared de aluminio para 2 paletas



Soporte para mango de pala Napoli -

Codigo: ACH-PP

Medidas: 41.5 x 8cm

Peso: 0.19KG

Soporte de pared para palas de pizza de aluminio para colgar las palas por la cabeza. Puede contener hasta 3 palas de varios tamaños.

Mantén tus herramientas siempre a mano y en perfectas condiciones

Cortadores de Pizza



Los cortadores de pizza en rueda permiten un corte firme y fácil, gracias a la destacada fluidéz de su hoja y al mango ergonómico. Elija un agarre cómodo que sea adecuado tanto para manos grandes como pequeñas, permitiendo un movimiento ágil y directo.

Cortadores de ruedas



CORTADOR DE PIZZA PROFESIONAL

Código: AC- ROP6

Tamaño utilizable: 26 x 10cm

Rueda de cuchilla: 10cm diametro

Cortador de pizza profesional de alta resistencia con cuchilla extraíble de acero inoxidable.

Fácil de reafilar.



Cortadores de pizza



Los cortadores profesionales permiten un corte firme y fácil



TIJERAS PARA PIZZA en acero inoxidable

Codigo: AC-FR
Cuchilla: 12cm

Tijeras para cortar pizza – en acero inoxidable. La parte trasera está elevada y redondeada para que no interfiera con el borde de la sartén. Hoja desmontable.



CORTADORA DE DOBLE RUEDA

Codigo: AC-ROP4
Tamaño utilizable: 26 x 10cm
Rueda de cuchilla: 10cm diámetro

Cortador de pizza profesional de alta resistencia con cuchilla extraíble de acero inoxidable. Rueda fácil de reafilar.



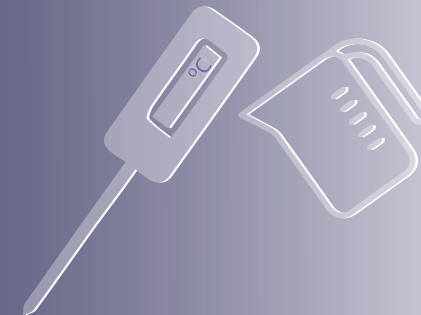
CORTADOR DE PIZZA ECONOMICO

Codigo: AC-ROM
Tamaño utilizable: 23 x 10cm
Peso: 0.15KG

Cortador de pizza económico con rueda de acero inoxidable desmontable y fácil de limpiar.



Herramientas para el Pizzaiolo



Suministramos solo las mejores herramientas para ayudar a medir con precisión



REJILLAS PARA PIZZA

Las rejillas para pizza tienen muchos usos, desde hornear pizzas enteras hasta recalentar porciones de pizza. Producen una base crujiente horneada uniformemente debido a la cantidad de aire caliente que se transfiere entre la corteza y la cámara del horno. Ideal para uso en horno transportador. Disponible en 3 tamaños.

Codigo	Diametro
DF 30	30,6cm
DF 33	33cm
DF40	40,5cm



CUCHARÓN PARA SALSA Fondo Plano

Codigo: AC-MS90
Capacidad: 170g

Acero inoxidable
Cucharón salsero profesional de acero inoxidable con fondo plano, para porcionar y untar el tomate.



CUCHARA TRADICIONAL PARA PIZZA

Codigo: AC-CU1
Capacidad: 53g
Acero inoxidable

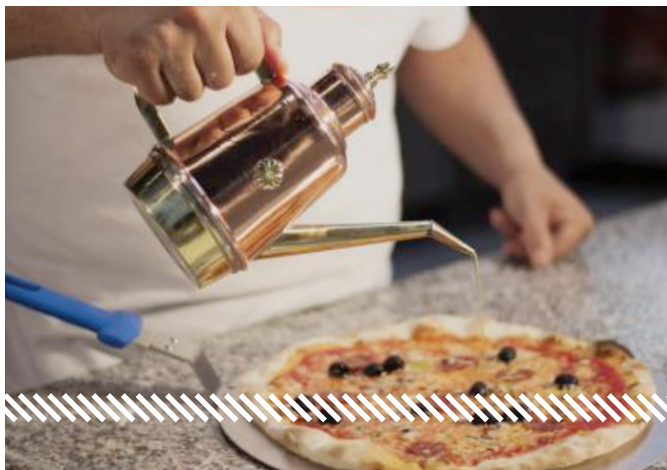
La parte inferior de la cuchara permite el típico movimiento circular del pizzero extendiendo el tomate.



★★★★★

MasterPizza *project*

Especialistas en Maquinarias y Equipamiento para Pizzerías



Aceiteras



NUEVAS ACEITERAS TRADICIONALES

Codigo: OL05 - OL10
Capacidad: 0,5lt - 1lt

Dos tamaños disponibles. Hechas a mano en Italia, estas impresionantes aceiteras tradicionales quedarían perfectas en cualquier cocina profesional o residencial.



ACEITERAS DE ACERO INOXIDABLE

Codigo: OL10-IX
Capacidad: 1L

Aceitera de acero inoxidable, utilizada para verter fácilmente el aceite de oliva.



PEQUEÑA ACEITERA DE COBRE PLATEADO

Codigo: OL06-R
Capacidad: 0.6L

Aceitera pequeña de acero inoxidable recubierta de cobre para verter fácilmente el aceite de oliva.

CAJAS CARROS ACCESORIOS



Conservar adecuadamente la masa de pizza durante la fermentación es esencial para una buena pizza. Una caja de masa es la mejor manera de almacenar la masa de pizza para evitar que se seque y darle espacio para fermentar. Nuestras cajas también se apilan para ayudar con los problemas de almacenamiento.

Cajas de masa



60 x 40 cm Dough Boxes
available in 7, 10 or 13cm deep (exterior)



CAJAS para MASA de PIZZA en PVC ALTA RESISTENCIA 60x40cm

Cajas de plástico para masa de pizza para guardar la masa de tu pizza y mantenerla lo más fresca posible durante más tiempo. Caja de plástico y fácil de limpiar. Diferentes tamaños disponibles para almacenar cantidades de masa mayores o menores.

Codigo	Medidas (cm)	Profundidad interna (cm)	KG
VAS007W	60 x 40 x 7	5.5	1.3
VAS010W	60 x 40 x 10	8.5	1.5
VAS013W	60 x 40 x 13	11.5	1.7



Cajas de masa

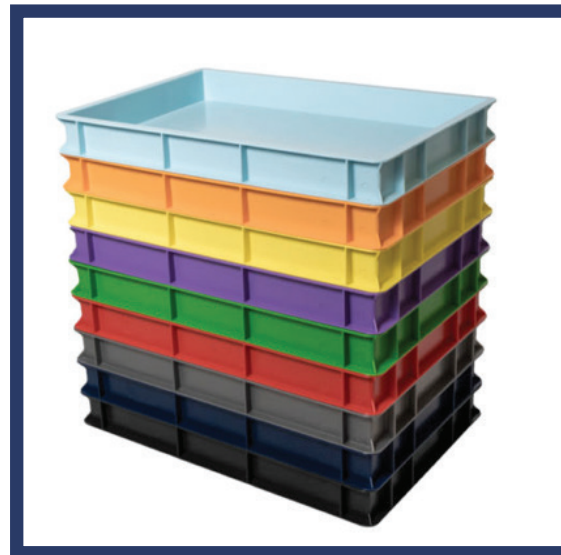


**TAPA de plastico para CAJA DE MASA
60x40cm**

Codigo: 100002W

Tapa de plastico para caja de masa **60 x 40 cm**, compatible con TODAS las cajas de masa de 60 x 40 cm

Controle la humedad y la temperatura de su caja de fermentación de masa con esta tapa para caja de masa para pizza. Leudar la masa es fundamental para garantizar que las bolas crezcan por completo y estén llenos de sabor.



**CAJA DE MASA DE COLORES
60 x 40cm**

Disponible con profundidades de 7 cm y 10 cm

Colores disponibles: Celeste, Naranja, Amarillo, Lila, Verde, Rojo, Gris, Azul, Negro.



**TAPAS para CAJA DE MASA DE
COLORES – 60 x 40cm**

Se adapta a todas las cajas de masa de 60 x 40 cm.

Colores disponibles: Celeste, Naranja, Amarillo, Lila, Verde, Rojo, Gris, Azul, Negro.



CAJAS DE MASA



**CAJA DE MASA PEQUEÑA
40 x 30cm**

Codigo: VAS403010W

Cajas de plástico para masa de pizza para guardar la masa de tu pizza y mantenerla lo más fresca posible durante más tiempo. Caja de plástico y fácil de limpiar. Tamaño: Cajas de masa de 40 x 30 x 10 cm (8,5 cm de profundidad interna).
Peso: 0,75 KG



**TAPA para CAJA DE MASA pequeña –
40 x 30 cm**

Codigo: COP4030W

Tapas de plástico para cajas de masa de pizza para guardar la masa de tu pizza y mantenerla lo más fresca posible durante más tiempo. Plástico y fácil de limpiar.
Tamaño: Se adapta a todas las cajas de masa de 40 x 30 cm.



**CARRO DE ALMACENAMIENTO DE
CAJAS DE MASA LISO O TURQUESA**

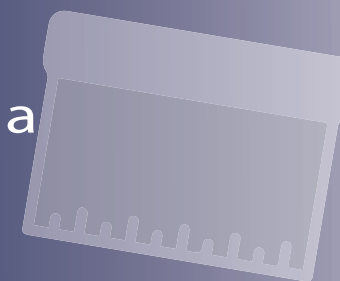
**Codigo: Turquesa - CA6040
Codigo: Liso - CA6040-P**

Carro para guardar cajas de masa con 4 ruedas. Soporta una carga máxima de 250 kg y funciona con cajas de masa de 60 x 40 cm de largo y ancho. Disponible en color liso o color turquesa. Se vende por separado.

Peso: 3,7 KG



Accesorios para masa



ESPATULA TRIÁNGULAR flexible y resistente

Código: AC-STF10 - AC-STF12

Espatula triangular para masa flexible y resistente que no raya. Alta resistencia al calor y al impacto. La flexibilidad del material permite que la espatula encaje perfectamente debajo de la masa de pizza sin rayar las cajas de masa. La superficie útil mide 10 cm o 12 cm (sin asa).



ESPATULA TRIANGULAR para tarea pesada

Código: AC-ST

Espatula triangular resistente que no raya la masa.

Tamaño: 12,5x9,5 cm
Peso: 0,1 KG



CORTADOR DE MASA FLEXIBLE

Código: AC-TPF11

Un cortador de masa flexible, fabricado con una lámina de acero inoxidable más blanda. Se utiliza mejor para cortar las bolas de masa de las cajas de masa y para limpiar la caja de masa y las mesas.

Tamaño: 11.5 x 8 cm
Peso: 0.08KG.



CORTADOR DE MASA DE ACERO INOXIDABLE

Código: AC-TPM

Cortador de masa para pizza de acero inoxidable, con hoja dura y resistente. Una herramienta fuerte, adecuada para cortar grandes trozos de masa en porciones más pequeñas para hacer bolas de masa.

Tamaño: 13,5 cm de largo.
Peso: 0,12 KG.



Accesorios para masa



ESPÁTULA ECONÓMICA DE ACERO INOXIDABLE

Codigo: AC-ST4M

Espatula económica para masa de acero inoxidable, con empuñadura de plástico.

Tamaño: 11 x 10cm. Peso : 0.12KG.



ESPÁTULA FLEXIBLE para tarea pesada

Codigo: AC-STP31 9 x 10cm tamaño utilizable

Codigo: AC-STP32 11 x 11.5cm tamaño utilizable

Espátulas flexibles de alta resistencia disponibles en 2 tamaños. Se vende por separado.

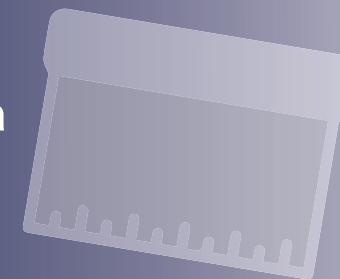


ESPÁTULA QUE NO RAYA para tarea pesada

Codigo: AC-TP



Accesorios para masa



RODILLO DE ACERO INOXIDABLE

Rodillo para amasar de acero inoxidable que mantiene bien la temperatura, muy fácil de limpiar.

Codigo	Longitud (cm)	KG
MT125	26	0.18
MT130	30	0.20
MT133	33	0.23



RODILLO DE PLASTICO

Rodillo de plástico, fácil de usar y limpiar.

Codigo	Longitud (cm)	KG
MT34	26	0.33
MT50	35	0.77



RODILLO DE PUNTAS

Codigo: AC-BSM

Rodillo de punta de alta resistencia. Mango y pasadores de acero inoxidable con cuerpo ancho de plástico.

Medidas: 13 x 6 cm. Peso: 0.4KG.

PIZZA DELIVERY

Todo lo necesario para
entrega a domicilio



Desde que se prepara la comida hasta que llega a la puerta del cliente, cada segundo cuenta. Mantenga los alimentos calientes o fríos de forma segura en cada paso del camino. Para guardar, para recoger o para llevar en el mostrador hasta la entrega.

Bolsas para preservar la temperatura y seguridad de tus alimentos...



Bolsa Termica Economica

Codigo: BTD3320 – para 5 cajas de 33cm

Codigo: BTD4020 – para 4 cajas 40cm o 5x36cm

Tejido de poliéster grueso y resistente de 600 deniers. El material transpirable protege la calidad de los alimentos con correas cosidas resistentes y bolsa para boletos. Interior: nailon



Bolsas para Delivery



BOLSA TERMICA CLASICA

Codigo: BT3320 – para 5 cajas de 33cm

Codigo: BT4020 –para 4 cajas 40cm o 5x36cm

Disponible en 5 tamaños.
Ideal para todo tipo de alimentos: la mas popular
bolsa de entrega a domicilio



BOLSA TERMICA RIGIDA TIPO MOCHILA

Codigo: BTZ3340 – para 10 cajas de 33cm

Codigo: BTZ4040 - para 7 cajas 40cm o 10x36cm

Bolsa/Mochila Rigida con cremallera ideal para
reparto en moto/bici/patinete



BOX RIGIDOS CALORIFUGOS

Codigo: BP33CR – X10 cajas de 36/40cm

Codigo: BP40CR - X 8 cajas de 45cm

Box rigido calorifugo (doble pared termica)
con estante central y guias
Soporte Universal con amortiguadores

Accesorios **PIZZA**

Antes de COMPRARLO...Ven a PROBARLO !!!



SIGUENOS EN:



[masterpizzaproject](https://www.instagram.com/masterpizzaproject)
www.masterpizzaproject.com

Ven a visitarnos en nuestros ShowRooms en:

Madrid - C/Severo Ochoa, 13, Nave 9
28521 Rivas-Vaciamadrid  (+34) 641 766 025

Palma de Mallorca - C/Juan Gris, 37, Loc.1
07011 Palma - Islas Baleares  (+34) 673 995 012