

cat alog O²⁰₂₅

2025 catalogue

Eccellenza per tradizione
/ Excellence by tradition



Cerutti Inox

Catalogo 2025

2025 catalogue

10

Pale pizza
/ Pizza shovels

78

Accessori pizzeria
/ Pizzeria accessories

118

Setacci
/ Sieves

128

Teglie
/ Pans

140

Accessori ristorazione
/ Catering accessories

154

Accessori gelateria
/ Ice cream shop accessories

160

Portatovaglioli
/ Napkin holders

Cerutti Inox è stata fondata nel 1960 da Serafino Cerutti ed è gestita oggi dalle generazioni successive.

/ Cerutti Inox was founded in 1960 by Serafino Cerutti and is run today by successive generations.

Cerutti Inox è specializzata nella lavorazione della lamiera utilizzando le tecnologie e le attrezzature più all'avanguardia che consentono un ciclo industriale su larga scala partendo dalla lamiera per concludere con il prodotto finito, destinato principalmente al settore alberghiero. I prodotti Cerutti raggiungono un alto livello di qualità ed eccellenza tecnica grazie all'impegno e all'alta professionalità delle risorse umane. Negli ultimi anni, l'azienda è riuscita a sviluppare una presenza estremamente interessante e dinamica, derivante positivamente dal suo background tecnico/tecnologico. I suoi punti di forza sono la flessibilità di struttura e produzione e l'affidabilità del prodotto. Oltre alla produzione di articoli a proprio marchio, Cerutti Inox sviluppa particolari su richiesta del cliente, occupandosi dell'industrializzazione fino alla realizzazione e imballaggio.

La sede legale della Società è situata a Crusinallo di Omegna, nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola, a metà strada tra i laghi Orta e Maggiore, mentre il centro amministrativo e operativo si trova a Cuzzago di Premosello Chiovenda, a pochi chilometri dal confine svizzero, adiacente il Parco Nazionale della Val Grande e si estende in un'area di oltre 12000 metri quadrati.

Nel 2004, Cerutti Inox ha ottenuto la certificazione ambientale e di qualità, nel 2006 è stata la prima azienda certificata per il Marchio del Distretto del VCO (Verbano- Cusio-Ossola) e nel 2018 ha ottenuto la certificazione Moca per i prodotti destinati al contatto con gli alimenti. L'azienda si avvale della preziosa collaborazione di professionisti di talento che hanno portato un'onda di stile e originalità alla nuova linea di prodotti.

/ Cerutti Inox specializes in metal sheet working processes and uses the most avant-garde technologies and equipment for a full-scale industrial cycle, from the sheet of steel to the finished products, mostly intended for hospitality industry. Cerutti's products reach a high level of quality and technical excellence thanks to the commitment and high professionalism of its human resources. In the last few years, the firm has succeeded in developing an extremely interesting and dynamic presence, as a positive result of its technical/technological background. Strong points are both the structure and production flexibility and the product reliability. As well as the manufacture of own products, Cerutti Inox develops and produces commissioned objects and particulars in other materials.

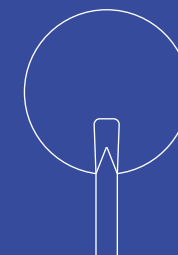
The Company's legal headquarters are situated in Crusinallo di Omegna, in the province of Verbano- Cusio Ossola (VCO), half way between Lakes Orta and Maggiore, whilst the administrative and operative centre is in Cuzzago di Premosello Chiovenda, a few kilometres from Swiss border, next to the Val Grande National Park. The establishment is situated in an area of over 12000 square metres.

In 2004, Cerutti Inox gained Environmental and Quality Certifications, in 2006 it was the first company certified for Household District of VCO Mark and in 2018 obtained MOCA certification (materials and objects intended to come into contact with food). The company has benefited from the precious collaboration of confirmedly talented professionals who have brought a wave of style and originality to the new line of products.

1980

pala acciaio inox
stainless steel pizza shovel

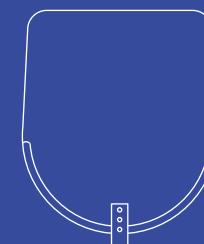
Viene realizzata la prima pala pizza dalle forme semplici in acciaio inox. Questa pala trova un notevole successo, ispirando quindi il successivo studio e implementazione del prodotto.
/ The first pizza shovel with simple shapes in stainless steel is made. This shovel found considerable success, thus inspiring the subsequent study and implementation of the product.



1993

pala Capriccio
Capriccio pizza shovel

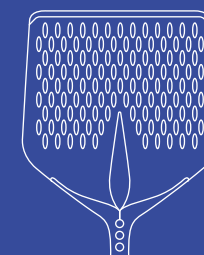
Viene realizzata la prima pala pizza chiamata “Capriccio”, in acciaio inox e manico in alluminio.
/ The first pizza shovel called “Capriccio” is made, in stainless steel and aluminium handle.



2017

pala Tulip
Tulip pizza shovel

Nasce Tulip, una linea di pale la cui forma a “coda di delfino” è stata disegnata dall’architetto Itamar Harari ed il cui nome è stato ispirato dal primo prototipo realizzato nella versione tonda che ha ricordato il fiore del tulipano.
/ Tulip is born, a line of pizza shovels, whose “dolphin tail” shape was designed by the architect Itamar Harari and whose name was inspired by the first prototype made in the round version that recalled the tulip flower.



2020

pala Tulip 60°
60° Tulip pizza shovel

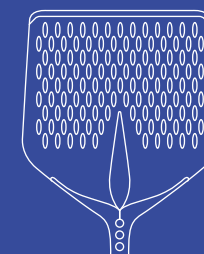
In occasione del 60° anno di attività Cerutti realizza una nuova pala, sempre in collaborazione con l’architetto Itamar Harari, con eleganti forature a spiga e l’inconfondibile qualità.
/ On the occasion of its 60th anniversary, Cerutti produced a new shovel, again in collaboration with architect Itamar Harari, with elegant spike perforations and unmistakable quality.



2022

pala Ardesia
Ardesia pizza shovel

Viene introdotta la nuova linea anodizzata dura, che garantisce un altissimo grado di resistenza, durata e maggior semplicità di utilizzo.
/ The new hard anodized line is introduced, which guarantees a very high degree of strength, durability and greater ease of use.



2024

pala 10
10 pizza shovel

Esce ufficialmente sul mercato la nuova linea di pale “10”, con caratteristiche inedite, prima su tutte una leggerezza senza precedenti, senza tralasciare il richiamo ad un forte simbolo di Napoli, patria della pizza.
/ The new line of pizza shovels “10” officially hits the market, featuring unprecedented characteristics, foremost among them an unparalleled lightness, all while paying homage to a powerful symbol of Naples, the birthplace of pizza.



Qualità e affidabilità riconosciuti nel mondo.

/ World-recognized quality and reliability.

QUALITÀ / QUALITY

Grazie al proprio know-how, ai processi di lavorazione svolti quasi interamente al proprio interno e alla professionalità e impegno delle proprie risorse umane, i prodotti Cerutti Inox sono riconosciuti nel mondo per il loro grado di qualità e affidabilità.

/ Thanks to its know-how, the manufacturing processes carried out almost entirely in-house and the professionalism and commitment of its human resources, Cerutti Inox products are recognized worldwide for their degree of quality and reliability.

TECNOLOGIA / TECHNOLOGY

Con un’attenzione continua verso le nuove tecnologie e gli investimenti, Cerutti Inox realizza i propri prodotti utilizzando macchinari e procedure sempre all’avanguardia che gli consentono una grande flessibilità, permettendogli di incontrare le esigenze dei propri clienti.

/ With constant attention to new technologies and investments, Cerutti Inox manufactures its products using cutting-edge machinery and procedures that allow us to have great flexibility and meet the needs of our customers.

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

Nel 2004, Cerutti Inox ha ottenuto la certificazione ambientale 14001 e di qualità 9001, mentre nel 2018 ha ottenuto la certificazione Moca per i prodotti destinati al contatto con gli alimenti, oltre al Rating di legalità.

/ In 2004, Cerutti Inox gained 14001 Environmental and 9001 Quality certification, and in 2018 obtained MOCA certification (materials and object intended to come into contact with food), as well as the legality Rating.

SERVIZIO / SERVICE

Cerutti Inox mette a disposizione della sua clientela una rete vendita distribuita su tutto il territorio nazionale e Internazionale, garantendo un servizio costante e veloce, volto a soddisfare ogni esigenza.

/ Cerutti Inox offers its customers a sales network distributed throughout the national and international territory, guaranteeing a constant and fast service, aimed at satisfying every need.

COLLABORAZIONI / COLLABORATIONS

Da anni Cerutti Inox collabora con numerosi enti e associazioni nazionali e internazionali, nonché in partnership con pizzaioli di fama, per offrire corsi di formazione ed eventi in tutto il mondo. Durante queste attività, le pale e gli accessori Cerutti Inox sono utilizzati per formare professionisti del settore della pizza.

/ For years, Cerutti Inox has been working with various national and international organizations, as well as in partnership with renowned pizza makers, to offer training courses and events worldwide. During these activities, Cerutti Inox shovels and accessories are used to professionally train pizza industry professionals.

DESIGNER / DESIGNER

Itamar Harari è nato a Tel Aviv (Israele). Trasferitosi a Milano, inizia una serie di collaborazioni con importanti studi. È titolare di uno studio di progettazione che spazia tra architettura, interni e, in particolare, design, collaborando con molte aziende importanti.

/ Itamar Harari was born in Tel Aviv (Israel). After moving to Milan, he began a series of collaborations with important studios. He owns a design studio that ranges between architecture, interiors and, in particular, design, collaborating with many important companies.

Pale pizza

Pizza shovels



Pala Tulip

Tulip pizza shovel

Forma a coda di delfino
Dolphin tail shape

Alluminio anodizzato
Anodized aluminium

Designed by
Itamar Harari

[I T]

La pala per pizza Tulip è realizzata in lega di alluminio anodizzato e arricchita da un design esclusivo firmato dall'architetto Itamar Harari, con particolare attenzione ai dettagli per un tocco di eleganza abbinata a un'elevata praticità e funzionalità. Il suo manico rosso rappresenta un elemento distintivo, così come la particolare e inconfondibile nervatura della pala che le conferisce stabilità, robustezza e resistenza all'uso intensivo, rendendola una scelta affidabile e largamente apprezzata dai pizzaioli professionisti di tutto il mondo.

[E N G]

The Tulip pizza peel is made of anodized aluminium alloy and enhanced by an exclusive design by architect Itamar Harari, with meticulous attention to detail for a touch of elegance combined with high practicality and functionality. Its red handle is a distinctive element, as is the unique rib of the peel, which provides stability, durability, and resistance for intensive use, making it a reliable choice widely appreciated by professional pizza chefs worldwide.

ANODIZZAZIONE / ANODIZING

L'anodizzazione dell'alluminio è un processo elettrochimico che applica una patina di ossido artificiale sulla lega metallica. Tecnicamente, l'ossido ricopre la superficie dell'alluminio conferendo maggiore resistenza nei confronti degli agenti atmosferici, dell'abrasione e una maggiore omogeneità della finitura.

/ Aluminium anodizing is an electrochemical process that applies an artificial oxide patina to the metal alloy. Technically, the oxide covers the surface of the aluminium providing greater resistance to atmospheric agents, abrasion and greater homogeneity of the finish.

MANICO SMONTABILE / DETACHABLE HANDLE

Il sistema click lock, applicabile a qualsiasi modello di pala con manico in alluminio, permette di avere un manico smontabile ma con la rigidità e resistenza proprie del manico unico, questo è possibile grazie alla lavorazione di precisione delle parti che lo compongono. Questo manico smontabile è applicabile a tutte le pale.

Come ordinarlo? Aggiungendo al codice della pala desiderata il riferimento MS2.

/ The click lock system, applicable to any model of shovel with aluminium handle, allows to have a removable handle but with the rigidity and resistance of the single handle, this is possible thanks to the precision machining of the parts that compose it. This detachable handle is applicable to all shovels.

How to order? Add the reference MS2 to the code of the desired shovel .

o

o

o

o

o

FORMA / SHAPE

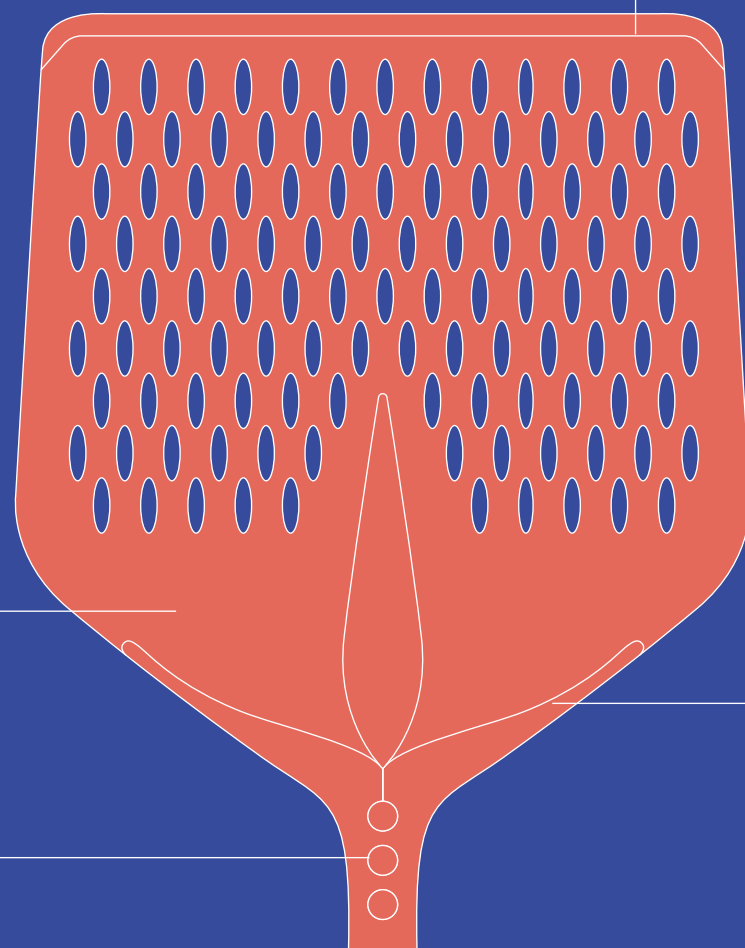
Quadra
/ Square



Tonda
/ Round



Rettangolare
/ Rectangular



FRESATURA FRONTALE / FRONT MILLING

Facilita lo scorrimento dell'impasto dal piano alla pala, permettendo un'ottimale presa in carico della pizza. / *It facilitates the sliding of the dough from the worktop onto the peel, ensuring a smoothly transfer of the pizza.*

NERVATURA / RIB

Questa speciale nervatura regala grande stabilità lasciando il giusto spazio all'impasto. / *This special rib gives great stability, leaving the right space for the dough.*

RIVETTI / RIVETS

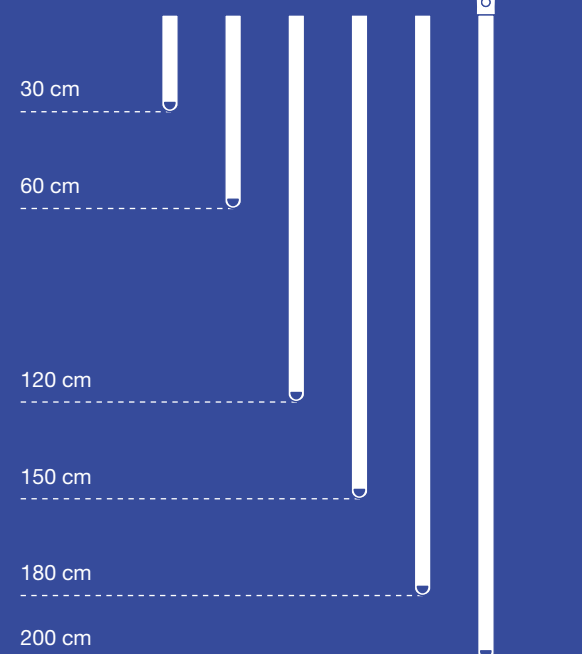
Utilizzati per garantire robustezza e sicurezza fra il manico e la testa della pala.
/ *Used to ensure strength and safety between the handle and the head of the shovel.*

MANICO / HANDLE

Il manico è di colore rosso e dotato di un gancio appendibile. / *The handle is red and fitted with a hanging hook.*



LUNGHEZZA MANICI / HANDLE LENGTH



Tulip, pala quadra forata 752F
/ Tulip, perforated square pizza shovel 752F

Pala Tulip quadra

Square Tulip pizza shovel

QUADRA 752

/ SQUARE 752



CODICE
/ CODE

EAN

33x33 cm	30 cm	752/33 E	8014130233704
	60 cm	752/33 D	8014130233698
	120 cm	752/33	8014130232080
	150 cm	752/33 A	8014130232547
	180 cm	752/33 B	8014130240030
	200 cm	752/33 C	8014130244618
36x36 cm	30 cm	752/36 E	8014130241198
	60 cm	752/36 D	8014130240016
	120 cm	752/36	8014130231502
	150 cm	752/36 A	8014130231007
	180 cm	752/36 B	8014130242294
	200 cm	752/36 C	8014130244632
41x41 cm	30 cm	752/41 E	8014130242096
	60 cm	752/41 D	8014130244397
	120 cm	752/41	8014130232103
	150 cm	752/41 A	8014130233346
	180 cm	752/41 B	8014130242317
	200 cm	752/41 C	8014130244656
45x45 cm	30 cm	752/45 E	8014130244274
	60 cm	752/45 D	8014130244410
	120 cm	752/45	8014130232127
	150 cm	752/45 A	8014130231700
	180 cm	752/45 B	8014130241211
	200 cm	752/45 C	8014130244670
50x50 cm	60 cm	752/50 D	8014130251678
	120 cm	752/50	8014130242270
	150 cm	752/50 A	8014130251616
	180 cm	752/50 B	8014130251630
	200 cm	752/50 C	8014130251654

QUADRA FORATA 752F

/ PERFORATED SQUARE 752F



CODICE
/ CODE

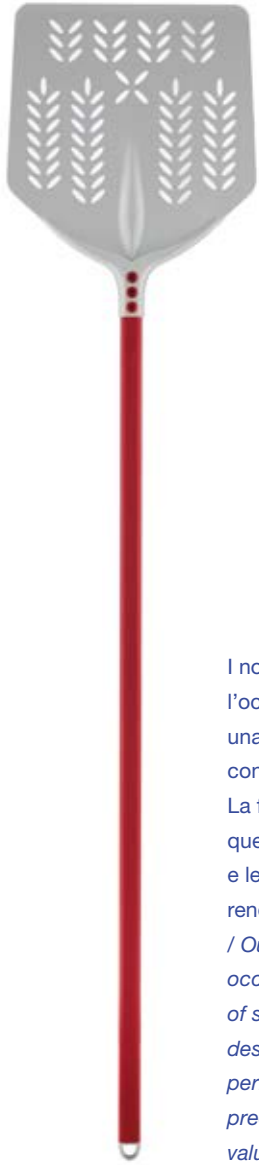
EAN

33x33 cm	30 cm	752F33 E	8014130240092
	60 cm	752F33 D	8014130233674
	120 cm	752F33	8014130232141
	150 cm	752F33 A	8014130232387
	180 cm	752F33 B	8014130233568
	200 cm	752F33 C	8014130241631
36x36 cm	30 cm	752F36 E	8014130244090
	60 cm	752F36 D	8014130240931
	120 cm	752F36	8014130232165
	150 cm	752F36 A	8014130231731
	180 cm	752F36 B	8014130233582
	200 cm	752F36 C	8014130244694
41x41 cm	30 cm	752F41 E	8014130244311
	60 cm	752F41 D	8014130244298
	120 cm	752F41	8014130232189
	150 cm	752F41 A	8014130232509
	180 cm	752F41 B	8014130242331
	200 cm	752F41 C	8014130244717
45x45 cm	30 cm	752F45 E	8014130244335
	60 cm	752F45 D	8014130243338
	120 cm	752F45	8014130232202
	150 cm	752F45 A	8014130232424
	180 cm	752F45 B	8014130240139
	200 cm	752F45 C	8014130241235
50x50 cm	60 cm	752F50 D	8014130251715
	120 cm	752F50	8014130242256
	150 cm	752F50 A	8014130246254
	180 cm	752F50 B	8014130251692
	200 cm	752F50 C	8014130243697



Tulip, pala quadra forata 762F
/ Tulip, perforated square pizza shovel 762F

QUADRA FORATA 762F
/ PERFORATED SQUARE 762F



I nostri 60 anni sono stati l'occasione per realizzare una nuova linea di pale con design innovativo. La foratura a spiga rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico, rendendola inconfondibile.
/ Our 60 years were the occasion to create a new line of shovels with an innovative design. The wheat spike perforation makes this shovel precious and gives it a unique value, making it unmistakable.

			CODICE / CODE	EAN
33x33 cm		30 cm	762F33 E	8014130246797
		60 cm	762F33 D	8014130246773
		120 cm	762F33	8014130246698
		150 cm	762F33 A	8014130246711
		180 cm	762F33 B	8014130246735
		200 cm	762F33 C	8014130246759
36x36 cm		30 cm	762F36 E	8014130246919
		60 cm	762F36 D	8014130246896
		120 cm	762F36	8014130246810
		150 cm	762F36 A	8014130246834
		180 cm	762F36 B	8014130246858
		200 cm	762F36 C	8014130246872



Pala Tulip tonda

Round Tulip pizza shovel

TONDA 750

/ ROUND 750





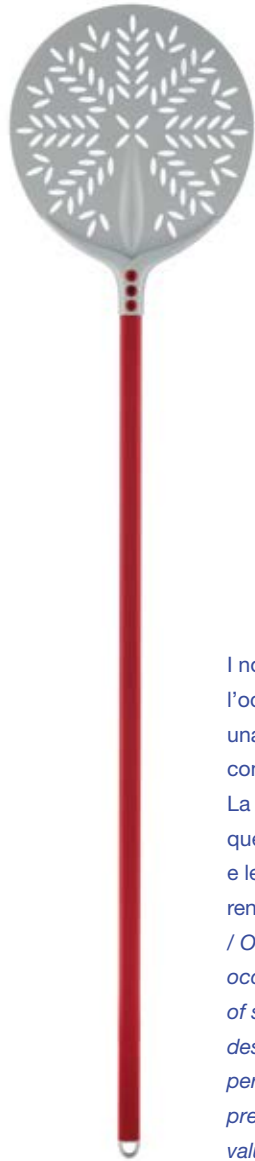
		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	750/33 E	8014130223866
	60 cm	750/33 D	8014130223842
	120 cm	750/33	8014130232943
	150 cm	750/33 A	8014130231960
	180 cm	750/33 B	8014130232608
	200 cm	750/33 C	8014130242454
ø 36 cm	30 cm	750/36 E	8014130240054
	60 cm	750/36 D	8014130223880
	120 cm	750/36	8014130232967
	150 cm	750/36 A	8014130231984
	180 cm	750/36 B	8014130232646
	200 cm	750/36 C	8014130244496
ø 41 cm	30 cm	750/41 E	8014130244199
	60 cm	750/41 D	8014130244359
	120 cm	750/41	8014130232981
	150 cm	750/41 A	8014130232004
	180 cm	750/41 B	8014130232622
	200 cm	750/41 C	8014130244519
ø 45 cm	30 cm	750/45 E	8014130223828
	60 cm	750/45 D	8014130223804
	120 cm	750/45	8014130231908
	150 cm	750/45 A	8014130232400
	180 cm	750/45 B	8014130232660
	200 cm	750/45 C	8014130244533
ø 50 cm	60 cm	750/50 D	8014130251494
	120 cm	750/50	8014130251432
	150 cm	750/50 A	8014130246230
	180 cm	750/50 B	8014130251456
	200 cm	750/50 C	8014130251470

TONDA FORATA 750F

/ PERFORATED ROUND 750F



		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	750F33 E	8014130240672
	60 cm	750F33 D	8014130240955
	120 cm	750F33	8014130232028
	150 cm	750F33 A	8014130232349
	180 cm	750F33 B	8014130233520
	200 cm	750F33 C	8014130242119
ø 36 cm	30 cm	750F36 E	8014130244212
	60 cm	750F36 D	8014130242515
	120 cm	750F36	8014130232042
	150 cm	750F36 A	8014130232363
	180 cm	750F36 B	8014130240634
	200 cm	750F36 C	8014130244557
ø 41 cm	30 cm	750F41 E	8014130244236
	60 cm	750F41 D	8014130244373
	120 cm	750F41	8014130232066
	150 cm	750F41 A	8014130233308
	180 cm	750F41 B	8014130244472
	200 cm	750F41 C	8014130244571
ø 45 cm	30 cm	750F45 E	8014130244250
	60 cm	750F45 D	8014130244458
	120 cm	750F45	8014130231922
	150 cm	750F45 A	8014130233322
	180 cm	750F45 B	8014130240757
	200 cm	750F45 C	8014130244595
ø 50 cm	60 cm	750F50 D	8014130251593
	120 cm	750F50	8014130251517
	150 cm	750F50 A	8014130251531
	180 cm	750F50 B	8014130251555
	200 cm	750F50 C	8014130251579



TONDA FORATA 760F
/ PERFORATED ROUND 760F

I nostri 60 anni sono stati l'occasione per realizzare una nuova linea di pale con design innovativo. La foratura a spiga rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico, rendendola inconfondibile.
/ Our 60 years were the occasion to create a new line of shovels with an innovative design. The wheat spike perforation makes this shovel precious and gives it a unique value, making it unmistakable.

		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	760F33 E	8014130246551
	60 cm	760F33 D	8014130246537
	120 cm	760F33	8014130246476
	150 cm	760F33 A	8014130246452
	180 cm	760F33 B	8014130246490
	200 cm	760F33 C	8014130246513
ø 36 cm	30 cm	760F36 E	8014130246674
	60 cm	760F36 D	8014130246650
	120 cm	760F36	8014130246575
	150 cm	760F36 A	8014130246599
	180 cm	760F36 B	8014130246612
	200 cm	760F36 C	8014130246636



Tulip, pala tonda forata 750F
/ Tulip, perforated round pizza shovel 750F

Pala Tulip rettangolare

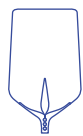
Rectangular Tulip pizza shovel

RETTANGOLARE 754 / RECTANGULAR 754



		CODICE / CODE	EAN
24x40 cm	60 cm	7542440 D	8014130257359
	120 cm	7542440	8014130257366
	150 cm	7542440 A	8014130257373
24x60 cm	60 cm	7542460 D	8014130257380
	120 cm	7542460	8014130257397
	150 cm	7542460 A	8014130256550
30x60 cm	60 cm	7543060 D	8014130240771
	120 cm	7543060	8014130233360
	150 cm	7543060 A	8014130232745
30x80 cm	60 cm	7543080 D	8014130233605
	120 cm	7543080	8014130233384
	150 cm	7543080 A	8014130233407
40x60 cm	60 cm	7544060 D	8014130240795
	120 cm	7544060	8014130240085
	150 cm	7544060 A	8014130233421
40x80 cm	60 cm	7544080 D	8014130240818
	120 cm	7544080	8014130233445
	150 cm	7544080 A	8014130233469

RETTANGOLARE FORATA 754F / PERFORATED RECTANGULAR 754F



		CODICE / CODE	EAN
24x40 cm	60 cm	754F2440 D	8014130257403
	120 cm	754F2440	8014130257410
	150 cm	754F2440 A	8014130257427
24x60 cm	60 cm	754F2460 D	8014130257434
	120 cm	754F2460	8014130257441
	150 cm	754F2460 A	8014130257458
30x60 cm	60 cm	754F3060 D	8014130240856
	120 cm	754F3060	8014130232226
	150 cm	754F3060 A	8014130232721
30x80 cm	60 cm	754F3080 D	8014130240870
	120 cm	754F3080	8014130232240
	150 cm	754F3080 A	8014130233483
40x60 cm	60 cm	754F4060 D	8014130240436
	120 cm	754F4060	8014130232561
	150 cm	754F4060 A	8014130244434
40x80 cm	60 cm	754F4080 D	8014130240832
	120 cm	754F4080	8014130232585
	150 cm	754F4080 A	8014130233506



Pala GF

GF pizza shovel

Forma a coda di delfino
Dolphin tail shape

Alluminio anodizzato
Anodized aluminium

Designed by
Itamar Harari

[I T]
Pensata per soddisfare le esigenze di una ristorazione sempre più attenta alle richieste del cliente, la pala GF è stata realizzata con il desiderio di semplificare il lavoro quotidiano di pizzaioli alle prese con impasti diversi che non devono entrare in contatto fra loro. Si distingue dalle altre linee grazie alla colorazione diversa ed elegante del manico che permetterà quindi al pizzaiolo di riconoscerla immediatamente.

[E N G]
Designed to meet the needs of a food service industry that is increasingly attentive to customer requests, the GF pizza shovel was created with the desire to simplify the daily work of pizza chefs struggling with different doughs that do not have to come into contact with each other. It stands out from the other lines thanks to the different and elegant color of the handle which will therefore allow the pizza chef to recognize it immediately.

**ANODIZZAZIONE
/ ANODIZING**

L'anodizzazione dell'alluminio è un processo elettrochimico che applica una patina di ossido artificiale sulla lega metallica. Tecnicamente, l'ossido ricopre la superficie dell'alluminio conferendo maggiore resistenza nei confronti degli agenti atmosferici, dell'abrasione e una maggiore omogeneità della finitura.

/ Aluminium anodizing is an electrochemical process that applies an artificial oxide patina to the metal alloy. Technically, the oxide covers the surface of the aluminium providing greater resistance to atmospheric agents, abrasion and greater homogeneity of the finish.

**MANICO SMONTABILE
/ DETACHABLE HANDLE**

Il sistema click lock, applicabile a qualsiasi modello di pala con manico in alluminio, permette di avere un manico smontabile ma con la rigidità e resistenza proprie del manico unico, questo è possibile grazie alla lavorazione di precisione delle parti che lo compongono. Questo manico smontabile è applicabile a tutte le pale.

Come ordinarlo? Aggiungendo al codice della pala desiderata il riferimento MS2.

/ The click lock system, applicable to any model of shovel with aluminium handle, allows to have a removable handle but with the rigidity and resistance of the single handle, this is possible thanks to the precision machining of the parts that compose it. This detachable handle is applicable to all shovels.

How to order? Add the reference MS2 to the code of the desired shovel.

o

o

o

o

GF, pala rettangolare forata GF754F
/ GF, perforated rectangular pizza shovel GF754F

FORMA / SHAPE

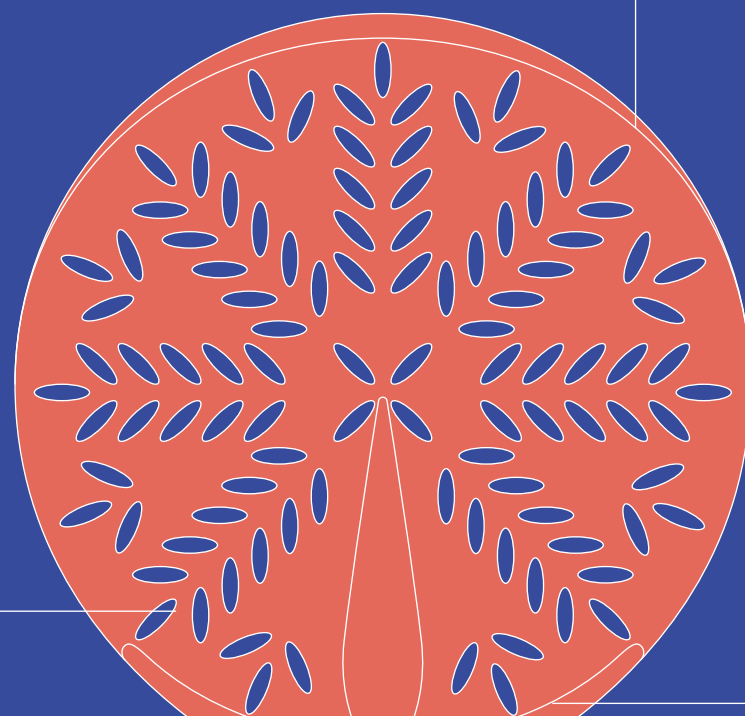
Quadra
/ Square



Tonda
/ Round



Rettangolare
/ Rectangular



FRESATURA FRONTALE / FRONT MILLING

Facilita lo scorrimento dell'impasto dal piano alla pala, permettendo un'ottimale presa in carico della pizza. / It facilitates the sliding of the dough from the worktop onto the peel, ensuring a smoothly transfer of the pizza.

NERVATURA / RIB

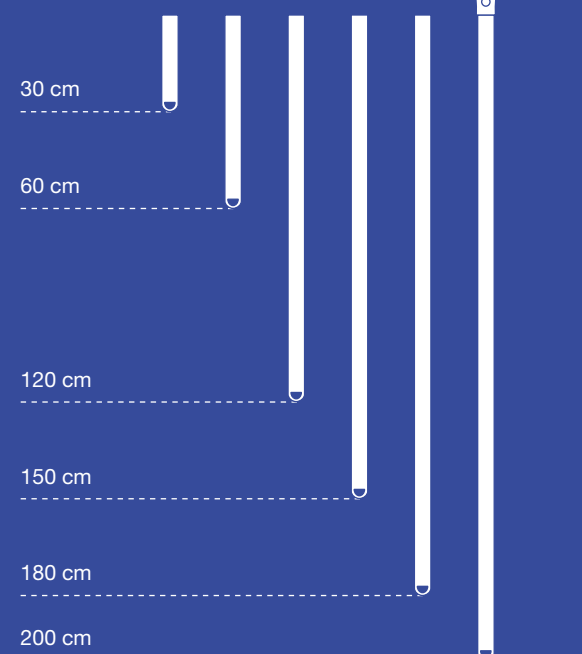
Questa speciale nervatura regala grande stabilità lasciando il giusto spazio all'impasto. / This special rib gives great stability, leaving the right space for the dough.

RIVETTI / RIVETS

Utilizzati per garantire robustezza e sicurezza fra il manico e la testa della pala.
/ Used to ensure strength and safety between the handle and the head of the shovel.



LUNGHEZZA MANICI / HANDLE LENGTH



MANICO / HANDLE

Il manico è di colore grigio e dotato di un gancio appendibile. / The handle is grey and fitted with a hanging hook.



GF, pala tonda GF750
/ GF, round pizza shovel GF750



Pala GF quadra

Square GF pizza shovel

QUADRA GF752

/ SQUARE GF752





		CODICE / CODE	EAN
33x33 cm	30 cm	GF752/33 E	8014130248999
	60 cm	GF752/33 D	8014130248975
	120 cm	GF752/33	8014130248890
	150 cm	GF752/33 A	8014130248913
	180 cm	GF752/33 B	8014130248937
	200 cm	GF752/33 C	8014130248951
36x36 cm	30 cm	GF752/36 E	8014130250015
	60 cm	GF752/36 D	8014130249996
	120 cm	GF752/36	8014130249910
	150 cm	GF752/36 A	8014130249934
	180 cm	GF752/36 B	8014130249958
	200 cm	GF752/36 C	8014130249972
41x41 cm	30 cm	GF752/41 E	8014130250138
	60 cm	GF752/41 D	8014130250114
	120 cm	GF752/41	8014130250039
	150 cm	GF752/41 A	8014130250053
	180 cm	GF752/41 B	8014130250077
	200 cm	GF752/41 C	8014130250091
45x45 cm	30 cm	GF752/45 E	8014130250251
	60 cm	GF752/45 D	8014130250237
	120 cm	GF752/45	8014130250152
	150 cm	GF752/45 A	8014130250176
	180 cm	GF752/45 B	8014130250190
	200 cm	GF752/45 C	8014130250213
50x50 cm	60 cm	GF752/50 D	8014130250350
	120 cm	GF752/50	8014130250275
	150 cm	GF752/50 A	8014130250299
	180 cm	GF752/50 B	8014130250312
	200 cm	GF752/50 C	8014130250336

QUADRA FORATA GF752F

/ PERFORATED SQUARE GF752F



		CODICE / CODE	EAN
33x33 cm	30 cm	GF752F33 E	8014130250473
	60 cm	GF752F33 D	8014130250459
	120 cm	GF752F33	8014130250374
	150 cm	GF752F33 A	8014130250398
	180 cm	GF752F33 B	8014130250411
	200 cm	GF752F33 C	8014130250435
36x36 cm	30 cm	GF752F36 E	8014130250596
	60 cm	GF752F36 D	8014130250572
	120 cm	GF752F36	8014130250497
	150 cm	GF752F36 A	8014130250510
	180 cm	GF752F36 B	8014130250534
	200 cm	GF752F36 C	8014130250558
41x41 cm	30 cm	GF752F41 E	8014130250718
	60 cm	GF752F41 D	8014130250695
	120 cm	GF752F41	8014130250619
	150 cm	GF752F41 A	8014130250633
	180 cm	GF752F41 B	8014130250657
	200 cm	GF752F41 C	8014130250671
45x45 cm	30 cm	GF752F45 E	8014130250831
	60 cm	GF752F45 D	8014130250817
	120 cm	GF752F45	8014130250732
	150 cm	GF752F45 A	8014130250756
	180 cm	GF752F45 B	8014130250770
	200 cm	GF752F45 C	8014130250794
50x50 cm	60 cm	GF752F50 D	8014130250930
	120 cm	GF752F50	8014130250855
	150 cm	GF752F50 A	8014130250879
	180 cm	GF752F50 B	8014130250893
	200 cm	GF752F50 C	8014130250916



QUADRA FORATA GF762F
/ PERFORATED SQUARE GF762F

I nostri 60 anni sono stati l'occasione per realizzare una nuova linea di pale con design innovativo. La foratura a spiga rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico, rendendola inconfondibile.
/ Our 60 years were the occasion to create a new line of shovels with an innovative design. The wheat spike perforation makes this shovel precious and gives it a unique value, making it unmistakable.

		CODICE / CODE	EAN
33x33 cm	30 cm	GF762F33 E	8014130253672
	60 cm	GF762F33 D	8014130253658
	120 cm	GF762F33	8014130253573
	150 cm	GF762F33 A	8014130253597
	180 cm	GF762F33 B	8014130253610
	200 cm	GF762F33 C	8014130253634
36x36 cm	30 cm	GF762F36 E	8014130253795
	60 cm	GF762F36 D	8014130253771
	120 cm	GF762F36	8014130253696
	150 cm	GF762F36 A	8014130253719
	180 cm	GF762F36 B	8014130253733
	200 cm	GF762F36 C	8014130253757



GF, pala quadra forata GF762F
/ GF, perforated square pizza shovel GF762F



Pala GF tonda

Round GF pizza shovel

TONDA GF750

/ ROUND GF750





		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	GF750/33 E	8014130247039
	60 cm	GF750/33 D	8014130247015
	120 cm	GF750/33	8014130246933
	150 cm	GF750/33 A	8014130246957
	180 cm	GF750/33 B	8014130246971
	200 cm	GF750/33 C	8014130246995
ø 36 cm	30 cm	GF750/36 E	8014130247152
	60 cm	GF750/36 D	8014130247138
	120 cm	GF750/36	8014130247053
	150 cm	GF750/36 A	8014130247077
	180 cm	GF750/36 B	8014130247091
	200 cm	GF750/36 C	8014130247114
ø 41 cm	30 cm	GF750/41 E	8014130247275
	60 cm	GF750/41 D	8014130247251
	120 cm	GF750/41	8014130247176
	150 cm	GF750/41 A	8014130247190
	180 cm	GF750/41 B	8014130247213
	200 cm	GF750/41 C	8014130247237
ø 45 cm	30 cm	GF750/45 E	8014130247398
	60 cm	GF750/45 D	8014130247374
	120 cm	GF750/45	8014130247299
	150 cm	GF750/45 A	8014130247312
	180 cm	GF750/45 B	8014130247336
	200 cm	GF750/45 C	8014130247350
ø 50 cm	60 cm	GF750/50 D	8014130247497
	120 cm	GF750/50	8014130247411
	150 cm	GF750/50 A	8014130247435
	180 cm	GF750/50 B	8014130247459
	200 cm	GF750/50 C	8014130247473

TONDA FORATA GF750F

/ PERFORATED ROUND GF750F



		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	GF750F33 E	8014130247619
	60 cm	GF750F33 D	8014130247596
	120 cm	GF750F33	8014130247510
	150 cm	GF750F33 A	8014130247534
	180 cm	GF750F33 B	8014130247558
	200 cm	GF750F33 C	8014130247572
ø 36 cm	30 cm	GF750F36 E	8014130247732
	60 cm	GF750F36 D	8014130247718
	120 cm	GF750F36	8014130247633
	150 cm	GF750F36 A	8014130247657
	180 cm	GF750F36 B	8014130247671
	200 cm	GF750F36 C	8014130247695
ø 41 cm	30 cm	GF750F41 E	8014130247855
	60 cm	GF750F41 D	8014130247831
	120 cm	GF750F41	8014130247756
	150 cm	GF750F41 A	8014130247770
	180 cm	GF750F41 B	8014130247794
	200 cm	GF750F41 C	8014130247817
ø 45 cm	30 cm	GF750F45 E	8014130247978
	60 cm	GF750F45 D	8014130247954
	120 cm	GF750F45	8014130247879
	150 cm	GF750F45 A	8014130247893
	180 cm	GF750F45 B	8014130247916
	200 cm	GF750F45 C	8014130247930
ø 50 cm	60 cm	GF750F50 D	8014130248876
	120 cm	GF750F50	8014130247992
	150 cm	GF750F50 A	8014130248814
	180 cm	GF750F50 B	8014130248838
	200 cm	GF750F50 C	8014130248852



TONDA FORATA GF760F
/ PERFORATED ROUND GF760F

I nostri 60 anni sono stati l'occasione per realizzare una nuova linea di pale con design innovativo. La foratura a spiga rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico, rendendola inconfondibile. / Our 60 years were the occasion to create a new line of shovels with an innovative design. The wheat spike perforation makes this shovel precious and gives it a unique value, making it unmistakable.

		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	GF760F33 E	8014130253436
	60 cm	GF760F33 D	8014130253412
	120 cm	GF760F33	8014130253337
	150 cm	GF760F33 A	8014130253351
	180 cm	GF760F33 B	8014130253375
	200 cm	GF760F33 C	8014130253399
ø 36 cm	30 cm	GF760F36 E	8014130253559
	60 cm	GF760F36 D	8014130253535
	120 cm	GF760F36	8014130253450
	150 cm	GF760F36 A	8014130253474
	180 cm	GF760F36 B	8014130253498
	200 cm	GF760F36 C	8014130253511



GF, pala tonda forata GF760F
/ GF, perforated round pizza shovel GF760F

Pala GF rettangolare

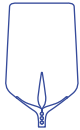
Rectangular GF pizza shovel

RETTANGOLARE GF754 / RECTANGULAR GF754



		CODICE / CODE	EAN
24x40 cm	60 cm	GF7542440D	8014130257519
	120 cm	GF7542440	8014130257526
	150 cm	GF7542440A	8014130257533
24x60 cm	60 cm	GF7542460D	8014130257540
	120 cm	GF7542460	8014130257557
	150 cm	GF7542460A	8014130257564
30x60 cm	60 cm	GF7543060 D	8014130250992
	120 cm	GF7543060	8014130250954
	150 cm	GF7543060 A	8014130250978
30x80 cm	60 cm	GF7543080 D	8014130251050
	120 cm	GF7543080	8014130251012
	150 cm	GF7543080 A	8014130251036
40x60 cm	60 cm	GF7544060 D	8014130251111
	120 cm	GF7544060	8014130251074
	150 cm	GF7544060 A	8014130251098
40x80 cm	60 cm	GF7544080 D	8014130251173
	120 cm	GF7544080	8014130251135
	150 cm	GF7544080 A	8014130251159

RETTANGOLARE FORATA GF754F / PERFORATED RECTANGULAR GF754F



		CODICE / CODE	EAN
24x40 cm	60 cm	GF754F2440D	8014130257571
	120 cm	GF754F2440	8014130257588
	150 cm	GF754F2440A	8014130257595
24x60 cm	60 cm	GF754F2460D	8014130257601
	120 cm	GF754F2460	8014130257618
	150 cm	GF754F2460A	8014130257625
30x60 cm	60 cm	GF754F3060 D	8014130251234
	120 cm	GF754F3060	8014130251197
	150 cm	GF754F3060 A	8014130251210
30x80 cm	60 cm	GF754F3080 D	8014130251296
	120 cm	GF754F3080	8014130251258
	150 cm	GF754F3080 A	8014130251272
40x60 cm	60 cm	GF754F4060 D	8014130251357
	120 cm	GF754F4060	8014130251319
	150 cm	GF754F4060 A	8014130251333
40x80 cm	60 cm	GF754F4080 D	8014130251418
	120 cm	GF754F4080	8014130251371
	150 cm	GF754F4080 A	8014130251395



Pala Ardesia

Ardesia pizza shovel

Forma a coda di delfino
Dolphin tail shape

Alluminio
anodizzato duro
Hard anodized
aluminium

Designed by
Itamar Harari

[I T]

La pala Ardesia è progettata per soddisfare le richieste dei pizzaioli più esigenti, che cercano il massimo in termini di qualità e resistenza. Realizzata in alluminio anodizzato duro, questa linea di pale si distingue per la straordinaria durabilità, grazie alla speciale lavorazione che la rende particolarmente resistente a corrosione e graffi. Il manico, in un'elegante tonalità di grigio ardesia, cambia sfumature con la luce, donando a ogni singola pala un aspetto unico e distintivo. La nervatura e i dettagli funzionali, come la fresatura frontale e i tre rivetti, completano un design raffinato, ideale per un utilizzo altamente intensivo e professionale.

[E N G]

The Ardesia pizza shovel is designed to meet the needs of the most demanding pizza chefs, who seek the highest standards of quality and durability. Made from hard-anodized aluminium, this line of peels stands out for its exceptional durability, thanks to a special process that makes it particularly resistant to corrosion and scratches. The handle, in an elegant shade of slate grey, shifts in tone with the light, giving each peel a unique and distinctive appearance. The rib and functional details, such as the front milling and three rivets, complete a refined design, ideal for extremely intensive and professional use.

ANODIZZAZIONE DURA / HARD ANODIZING

L'anodizzazione dura ad elevato spessore, avviene tramite un processo elettrolitico in immersione che forma uno strato di ossido di alluminio sulla superficie, che conferisce al pezzo una elevatissima resistenza alla corrosione ed un'eccezionale resistenza all'usura oltre che un maggiore scivolamento.

/ The hard, high-thickness anodizing takes place through an electrolytic immersion process that forms a layer of aluminium oxide on the surface, which gives the shovel a very high resistance to corrosion and exceptional wear resistance as well as greater slipping.

MANICO SMONTABILE / DETACHABLE HANDLE

Il sistema click lock, applicabile a qualsiasi modello di pala con manico in alluminio, permette di avere un manico smontabile ma con la rigidità e resistenza proprie del manico unico, questo è possibile grazie alla lavorazione di precisione delle parti che lo compongono. Questo manico smontabile è applicabile a tutte le pale.

Come ordinarlo? Aggiungendo al codice della pala desiderata il riferimento MS2.

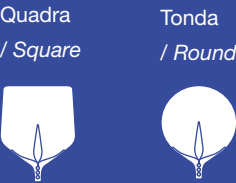
/ The click lock system, applicable to any model of shovel with aluminium handle, allows to have a removable handle but with the rigidity and resistance of the single handle, this is possible thanks to the precision machining of the parts that compose it. This detachable handle is applicable to all shovels.

How to order? Add the reference MS2 to the code of the desired shovel.



Ardesia, pala tonda forata AN760F
/ Ardesia, perforated round pizza shovel AN760F

FORMA / SHAPE



RIVETTI / RIVETS

Utilizzati per garantire robustezza e sicurezza fra il manico e la testa della pala.
/ Used to ensure strength and safety between the handle and the head of the shovel.

MANICO / HANDLE

Il manico è di colore grigio e dotato di un gancio appendibile.
/ The handle is grey and fitted with a hanging hook.



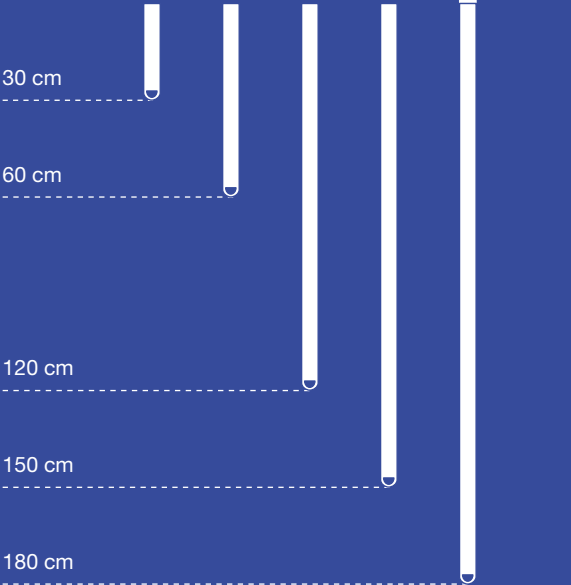
FRESATURA FRONTALE / FRONT MILLING

Facilita lo scorrimento dell'impasto dal piano alla pala, permettendo un'ottimale presa in carico della pizza.
/ It facilitates the sliding of the dough from the worktop onto the peel, ensuring a smoothly transfer of the pizza.

NERVATURA / RIB

Questa speciale nervatura regala grande stabilità lasciando il giusto spazio all'impasto.
/ This special rib gives great stability, leaving the right space for the dough.

LUNGHEZZA MANICI / HANDLE LENGTH



Ardesia, pala quadra forata AN752F
/ Ardesia, perforated square pizza shovel AN752F

Pala Ardesia quadra

Square Ardesia pizza shovel





		CODICE / CODE	EAN
33x33 cm	30 cm	AN752F33E	8014130257953
	60 cm	AN752F33D	8014130253955
	120 cm	AN752F33	8014130253894
	150 cm	AN752F33A	8014130253917
	180 cm	AN752F33B	8014130253931
36x36 cm	30 cm	AN752F36E	8014130257960
	60 cm	AN752F36D	8014130254112
	120 cm	AN752F36	8014130254051
	150 cm	AN752F36A	8014130254075
	180 cm	AN752F36B	8014130254099





		CODICE / CODE	EAN
33x33 cm	30 cm	AN762F33/30	8014130256659
	60 cm	AN762F33/60	8014130256673
	120 cm	AN762F33/120	8014130256802
	150 cm	AN762F33/150	8014130256819
	180 cm	AN762F33/180	8014130256826
36x36 cm	30 cm	AN762F36/30	8014130256734
	60 cm	AN762F36/60	8014130256758
	120 cm	AN762F36/120	8014130256857
	150 cm	AN762F36/150	8014130256864
	180 cm	AN762F36/180	8014130256871

I nostri 60 anni sono stati l'occasione per realizzare una nuova linea di pale con design innovativo. La foratura a spiga rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico, rendendola inconfondibile.

/ Our 60 years were the occasion to create a new line of shovels with an innovative design. The wheat spike perforation makes this shovel precious and gives it a unique value, making it unmistakable.

Pala Ardesia tonda

Round Ardesia pizza shovel





		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	AN750F33/30	8014130257977
	60 cm	AN750F33/60	8014130256918
	120 cm	AN750F33/120	8014130256888
	150 cm	AN750F33/150	8014130256895
	180 cm	AN750F33/180	8014130256901
ø 36 cm	30 cm	AN750F36/30	8014130257984
	60 cm	AN750F36/60	8014130256956
	120 cm	AN750F36/120	8014130256925
	150 cm	AN750F36/150	8014130256932
	180 cm	AN750F36/180	8014130256949

TONDA FORATA AN750F
/ PERFORATED ROUND AN750F





		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	AN760F33/30	8014130256697
	60 cm	AN760F33/60	8014130256710
	120 cm	AN760F33/120	8014130257465
	150 cm	AN760F33/150	8014130256963
	180 cm	AN760F33/180	8014130256970
ø 36 cm	30 cm	AN760F36/30	8014130256772
	60 cm	AN760F36/60	8014130256796
	120 cm	AN760F36/120	8014130256994
	150 cm	AN760F36/150	8014130257007
	180 cm	AN760F36/180	8014130257014

TONDA FORATA AN760F
/ PERFORATED ROUND AN760F

I nostri 60 anni sono stati l'occasione per realizzare una nuova linea di pale con design innovativo. La foratura a spiga rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico, rendendola inconfondibile.

/ Our 60 years were the occasion to create a new line of shovels with an innovative design. The wheat spike perforation makes this shovel precious and gives it a unique value, making it unmistakable.

Pala 10

10 pizza shovel

Forma a coda di delfino
Dolphin tail shape

Alluminio anodizzato
Anodized aluminium

Designed by
Itamar Harari

[I T]

Una pala per la pizza incredibilmente leggera, che facilita ogni movimento e riduce l'affaticamento del pizzaiolo durante l'uso prolungato. Grazie all'utilizzo di una particolare lega di alluminio, la pala offre una leggera elasticità, mantenendo sempre la sua forma originale e garantendo prestazioni costanti nel tempo.

[E N G]

An incredibly lightweight pizza peel that eases every movement and reduces fatigue for the pizzaiolo during prolonged use. Made from a special aluminium alloy, the peel provides slight elasticity, maintaining its original shape and ensuring consistent performance over time.

ANODIZZAZIONE / ANODIZING

L'anodizzazione dell'alluminio è un processo elettrochimico che applica una patina di ossido artificiale sulla lega metallica. Tecnicamente, l'ossido ricopre la superficie dell'alluminio conferendo maggiore resistenza nei confronti degli agenti atmosferici, dell'abrasione e una maggiore omogeneità della finitura.

/ Aluminium anodizing is an electrochemical process that applies an artificial oxide patina to the metal alloy. Technically, the oxide covers the surface of the aluminium providing greater resistance to atmospheric agents, abrasion and greater homogeneity of the finish.

MANICO SMONTABILE / DETACHABLE HANDLE

Il sistema click lock, applicabile a qualsiasi modello di pala con manico in alluminio, permette di avere un manico smontabile ma con la rigidità e resistenza proprie del manico unico, questo è possibile grazie alla lavorazione di precisione delle parti che lo compongono. Questo manico smontabile è applicabile a tutte le pale.

Come ordinarlo? Aggiungendo al codice della pala desiderata il riferimento MS2.

/ The click lock system, applicable to any model of shovel with aluminium handle, allows to have a removable handle but with the rigidity and resistance of the single handle, this is possible thanks to the precision machining of the parts that compose it. This detachable handle is applicable to all shovels.


How to order? Add the reference MS2 to the code of the desired shovel .




10, pala quadra forata DA782F
/ 10, perforated square pizza shovel DA782F

FORMA / SHAPE

Quadra
/ Square



Tonda
/ Round



RIVETTI / RIVETS

Utilizzati per garantire robustezza e sicurezza fra il manico e la testa della pala.
/ Used to ensure strength and safety between the handle and the head of the shovel.

MANICO / HANDLE

Il manico è di colore azzurro o marrone e dotato di un gancio appendibile.
/ The handle is blue or brown and fitted with a hanging hook.

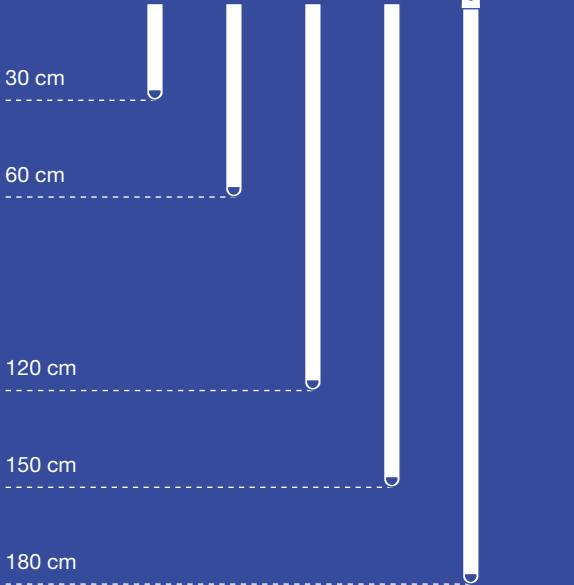


FRESATURA FRONTALE / FRONT MILLING

Facilita lo scorrimento dell'impasto dal piano alla pala, permettendo un'ottimale presa in carico della pizza. / It facilitates the sliding of the dough from the worktop onto the peel, ensuring a smoothly transfer of the pizza.

NERVATURA / RIB



Questa speciale nervatura regala grande stabilità lasciando il giusto spazio all'impasto. / This special rib gives great stability, leaving the right space for the dough.



Diego Vitagliano, pizzaiolo numero uno in Italia per 50 Top Pizza
/ Diego Vitagliano, number one pizzaiolo in Italy for 50 Top Pizza

Pala 10 quadra

Square 10 pizza shovel



QUADRA FORATA DA782F
/ PERFORATED SQUARE DA782F



33x33 cm	30 cm	DA782F33/30	8014130258998
	60 cm	DA782F33/60	8014130258981
	120 cm	DA782F33/120	8014130258950
	150 cm	DA782F33/150	8014130258967
	180 cm	DA782F33/180	8014130258974
36x36 cm	30 cm	DA782F36/30	8014130259049
	60 cm	DA782F36/60	8014130259032
	120 cm	DA782F36/120	8014130259001
	150 cm	DA782F36/150	8014130259018
	180 cm	DA782F36/180	8014130259025



QUADRA FORATA DM792F
/ PERFORATED SQUARE DM792F





33x33 cm	30 cm	DM792F33/30	8014130259193
	60 cm	DM792F33/60	8014130259186
	120 cm	DM792F33/120	8014130259155
	150 cm	DM792F33/150	8014130259162
	180 cm	DM792F33/180	8014130259179
36x36 cm	30 cm	DM792F36/30	8014130259247
	60 cm	DM792F36/60	8014130259230
	120 cm	DM792F36/120	8014130259209
	150 cm	DM792F36/150	8014130259216
	180 cm	DM792F36/180	8014130259223

Pala 10 tonda

Round 10 pizza shovel



TONDA FORATA DA780F
/ PERFORATED ROUND DA780F



		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	DA780F33/30	8014130259094
	60 cm	DA780F33/60	8014130259087
	120 cm	DA780F33/120	8014130259056
	150 cm	DA780F33/150	8014130259063
	180 cm	DA780F33/180	8014130259070
ø 36 cm	30 cm	DA780F36/30	8014130259148
	60 cm	DA780F36/60	8014130259131
	120 cm	DA780F36/120	8014130259100
	150 cm	DA780F36/150	8014130259117
	180 cm	DA780F36/180	8014130259124

TONDA FORATA DM790F
/ PERFORATED ROUND DM790F



		CODICE / CODE	EAN
ø 33 cm	30 cm	DM790F33/30	8014130259292
	60 cm	DM790F33/60	8014130259285
	120 cm	DM790F33/120	8014130259254
	150 cm	DM790F33/150	8014130259261
	180 cm	DM790F33/180	8014130259278
ø 36 cm	30 cm	DM790F36/30	8014130259353
	60 cm	DM790F36/60	8014130259339
	120 cm	DM790F36/120	8014130259308
	150 cm	DM790F36/150	8014130259315
	180 cm	DM790F36/180	8014130259322

NERVATURA / RIB

Questa speciale nervatura regala grande stabilità lasciando il giusto spazio all'impasto. / *This special rib gives great stability, leaving the right space for the dough.*

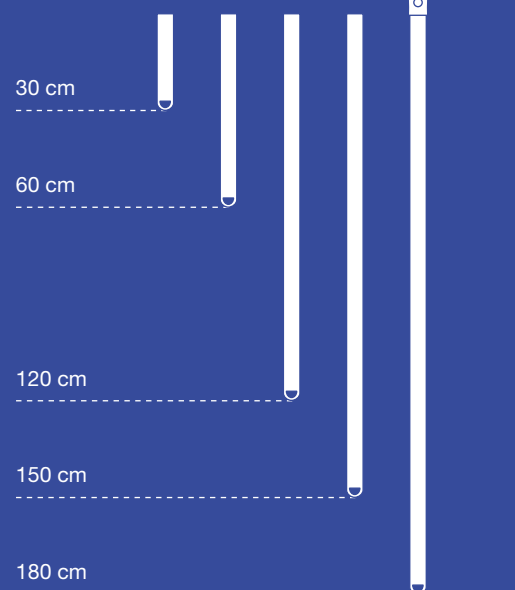
RIVETTI / RIVETS

Utilizzati per garantire robustezza e sicurezza fra il manico e la testa della pala. / *Used to ensure strength and safety between the handle and the head of the shovel.*

MANICO / HANDLE

Il manico è del colore dell'alluminio naturale e dotato di un gancio appendibile. / *The handle is the colour of natural aluminium and fitted with a hanging hook.*

LUNGHEZZA MANICI / HANDLE LENGTH



Pala Smart

Smart pizza shovel

Forma a coda di delfino
Dolphin tail shape

Lamiera alluminata
Aluminized sheet

Designed by
Itamar Harari

[I T]

Progettata in lamiera alluminata, con manico in alluminio non trattato, la pala Smart è perfetta per chi vuole sorprendere famiglia e amici con una pizza fatta in casa. Una linea che nasce per offrire pale più semplici ma soprattutto più accessibili, senza rinunciare alla qualità e robustezza dei materiali utilizzati e delle lavorazioni.

Perfetta per trasformare ogni cucina in una piccola pizzeria, la pala Smart è pensata per chi desidera la stessa esperienza di un pizzaiolo professionista, comodamente a casa propria.

[E N G]

Designed in aluminized sheet metal, with an untreated aluminium handle, the Smart pizza shovel is perfect for those who want to surprise family and friends with a homemade pizza. A line that was created to offer simpler but above all more accessible pizza shovels, without sacrificing the quality and robustness of the materials used and the workmanship.

Perfect for transforming any kitchen into a small pizzeria, the Smart pizza shovel is designed for those who want the same experience as a professional pizza chef, in the comfort of their own home.

LAMIERA ALLUMINATA / ALUMINIZED SHEET

La principale caratteristica della lamiera alluminata utilizzata per la linea Smart risiede nell'eccellente resistenza alla corrosione ed anche alle alte temperature. Destinate ad un utilizzo domestico.

/ The main feature of the aluminized sheet used for the Smart line lies in its excellent resistance to corrosion and also to high temperatures. Intended for domestic use.

Pala Smart quadra

Square Smart pizza shovel

QUADRA 795

/ SQUARE 795



Destinate ad un utilizzo domestico. / *Intended for domestic use.*

		CODICE / CODE	EAN
30x30 cm	30 cm	795/3030/30	8014130252279
	60 cm	795/3030/60	8014130252293
	120 cm	795/3030/120	8014130252316
	150 cm	795/3030/150	8014130252330
	180 cm	795/3030/180	8014130252354
33x33 cm	30 cm	795/3333/30	8014130252378
	60 cm	795/3333/60	8014130252392
	120 cm	795/3333/120	8014130252415
	150 cm	795/3333/150	8014130252439
	180 cm	795/3333/180	8014130252453
36x36 cm	30 cm	795/3636/30	8014130252477
	60 cm	795/3636/60	8014130252491
	120 cm	795/3636/120	8014130252514
	150 cm	795/3636/150	8014130252538
	180 cm	795/3636/180	8014130252552

QUADRA FORATA 796

/ PERFORATED SQUARE 796



Destinate ad un utilizzo domestico. / *Intended for domestic use.*

		CODICE / CODE	EAN
30x30 cm	30 cm	796/3030/30	8014130255973
	60 cm	796/3030/60	8014130255997
	120 cm	796/3030/120	8014130256017
	150 cm	796/3030/150	8014130256031
	180 cm	796/3030/180	8014130256055
33x33 cm	30 cm	796/3333/30	8014130256079
	60 cm	796/3333/60	8014130256093
	120 cm	796/3333/120	8014130256116
	150 cm	796/3333/150	8014130256130
	180 cm	796/3333/180	8014130256154
36x36 cm	30 cm	796/3636/30	8014130256178
	60 cm	796/3636/60	8014130256192
	120 cm	796/3636/120	8014130256215
	150 cm	796/3636/150	8014130256239
	180 cm	796/3636/180	8014130256253



Pala pizza al metro

Pizza shovel by the metre

[IT]

Pale progettate per chi lavora con formati speciali, offrendo strumenti ideali per pizze al metro, pinse romane e altre creazioni del mondo della panificazione.

[ENG]

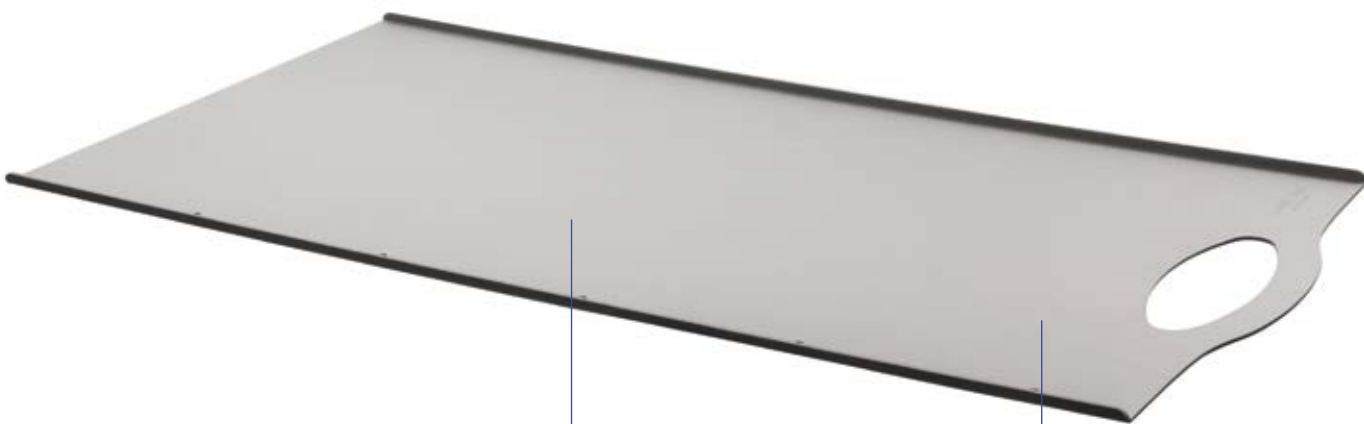
Pizza shovels designed for those working with special formats, offering ideal tools for pizza by the metre, pinse romane and other bakery creations.

Pala pizza al metro

Pizza shovel by the metre

METRO 759 / METRE 759

	CODICE / CODE	EAN
28x56 cm	7592856	8014130241853
33x76 cm	7593376	8014130241815
33x96 cm	7593396	8014130241914
41x76 cm	7594176	8014130241952
41x96 cm	7594196	8014130241990
41x111 cm	75941111	8014130242034




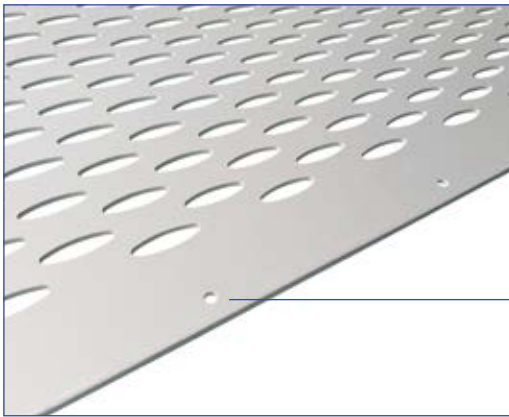
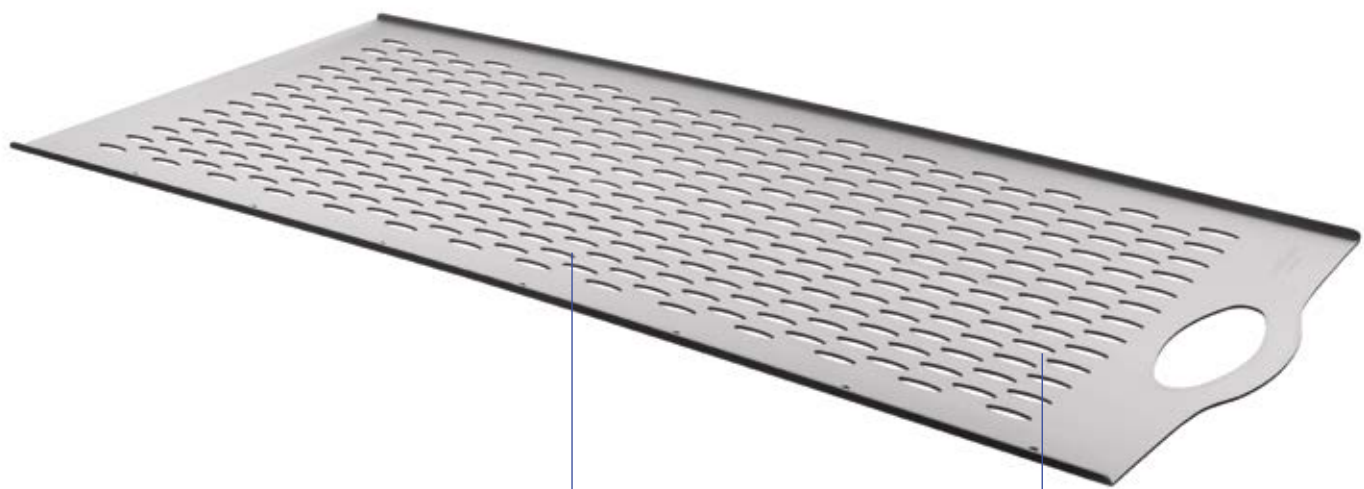
Pala pizza al metro in
alluminio senza manico. /
Pizza shovel by the metre
in aluminium without handle.

Designed by
Itamar Harari.

Tacche di riferimento ogni
10 cm. / Side notches
every 10 cm.

METRO FORATA 759F / PERFORATED METRE 759F

	CODICE / CODE	EAN
28x56 cm	759F2856	8014130241877
33x76 cm	759F3376	8014130241839
33x96 cm	759F3396	8014130241938
41x76 cm	759F4176	8014130241976
41x96 cm	759F4196	8014130242010
41x111 cm	759F41111	8014130242058



Pala pizza al metro forata
in alluminio senza manico.
/ Perforated pizza shovel
by the metre in aluminium
without handle.

Designed by
Itamar Harari.

Tacche di riferimento ogni
10 cm. / Side notches
every 10 cm.

Pale a sfornare inox

Turning peels in stainless steel

RIBATTINI / RIVETS

Fissaggio con ribattini per una maggiore tenuta meccanica. / *Fastening with rivets for greater mechanical strength.*

MANICO / HANDLE

Il manico è dotato di un gancio appendibile ed è disponibile nelle seguenti lunghezze: 60 cm, 150 cm, 180 cm e 200 cm. / *The handle is fitted with a hanging hook and is available in the following lengths: 60 cm, 150 cm, 180 cm and 200 cm.*

ACCIAIO INOX / STAINLESS STEEL

Realizzate in acciaio inox, ideate per un utilizzo intensivo, offrono una maggior maneggevolezza per un minor affaticamento del pizzaiolo.

/ Made of stainless steel, designed for intensive use, therefore offering greater handling and less fatigue for the pizza chef.

MANICO SMONTABILE / DETACHABLE HANDLE

Applicabile a qualsiasi modello di pala con manico in inox, permette di avere un manico smontabile ma con la rigidità e resistenza proprie del manico unico, questo è possibile grazie alla lavorazione di precisione delle parti che lo compongono.

Come ordinarlo? Aggiungendo al codice della pala desiderata il riferimento **MS1**.

/ Applicable to any model of shovel with stainless steel handle, it allows to have a removable handle but with the rigidity and resistance of the single handle, this is possible thanks to the precision machining of the parts that compose it.

*How to order? Add the reference **MS1** to the code of the desired shovel.*



[IT]

Le pale a sfornare sono strumenti indispensabili per completare la cottura perfetta di ogni pizza. Pensate per girare, spostare e sfornare la pizza pronta da gustare, queste pale sono realizzate con materiali resistenti e facili da maneggiare, che offrono controllo e sicurezza garantendo che ogni pizza arrivi dal forno al piatto con tutta la sua fragranza e doratura.

[ENG]

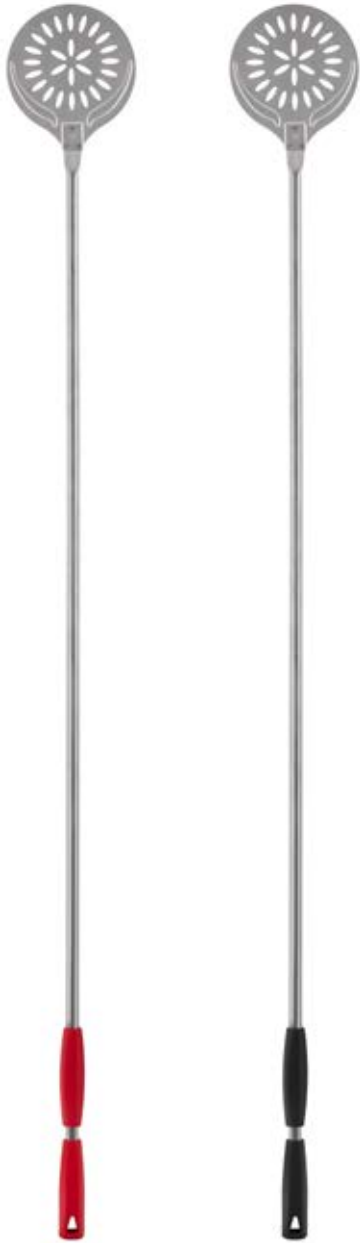
Turning peels are indispensable tools to complete the perfect baking of every pizza. Designed to turn, move and bake the pizza ready to enjoy, these shovels are made of durable, easy-to-handle materials that offer control and safety ensuring that each pizza arrives from the oven to the plate with all its fragrance and browning.







Pale a sfornare

Turning peels

TONDA FORATA 742F

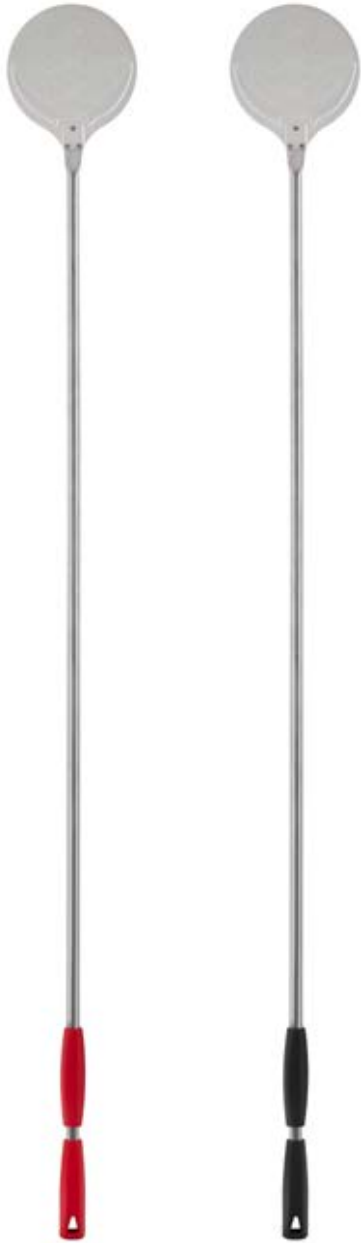
/ PERFORATED ROUND 742F





MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 18 cm	60 cm	742F/18/60	8014130257496
		150 cm	742F/18/150	8014130257120
		180 cm	742F/18/180	8014130257137
		200 cm	742F/18/200	8014130257144
	ø 21 cm	60 cm	742F/21/60	8014130257502
		150 cm	742F/21/150	8014130257151
		180 cm	742F/21/180	8014130257168
		200 cm	742F/21/200	8014130257175
	ø 24 cm	60 cm	742F/24/60	8014130258035
		150 cm	742F/24/150	8014130257182
		180 cm	742F/24/180	8014130257199
		200 cm	742F/24/200	8014130257205
	ø 18 cm	60 cm	742F/18/60/G	8014130257816
		150 cm	742F/18/150/G	8014130257724
		180 cm	742F/18/180/G	8014130257731
		200 cm	742F/18/200/G	8014130257748
	ø 21 cm	60 cm	742F/21/60/G	8014130258073
		150 cm	742F/21/150/G	8014130257755
		180 cm	742F/21/180/G	8014130257762
		200 cm	742F/21/200/G	8014130257779
	ø 24 cm	60 cm	742F/24/60/G	8014130258080
		150 cm	742F/24/150/G	8014130257786
		180 cm	742F/24/180/G	8014130257793
		200 cm	742F/24/200/G	8014130257809

TONDA 742

/ ROUND 742

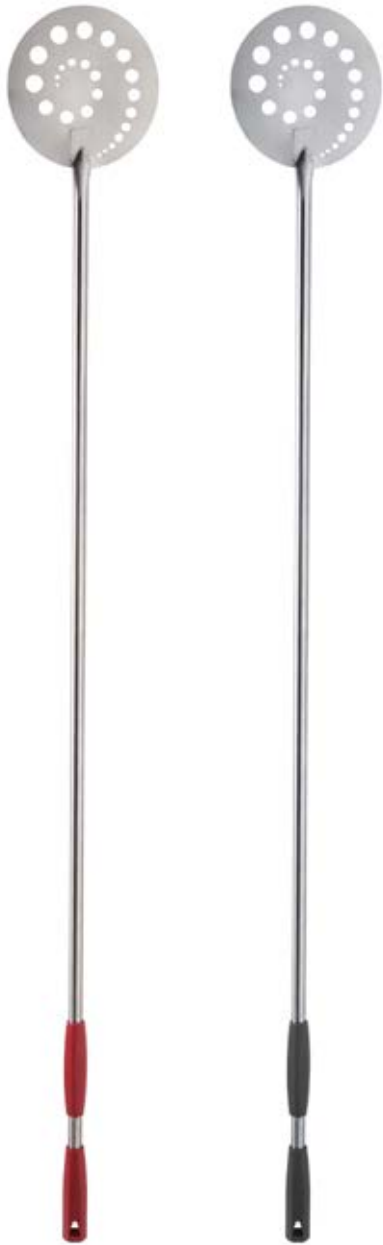


MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 18 cm	60 cm	742/18/60	8014130257472
		150 cm	742/18/150	8014130257038
		180 cm	742/18/180	8014130257045
		200 cm	742/18/200	8014130257052
	ø 21 cm	60 cm	742/21/60	8014130257489
		150 cm	742/21/150	8014130257069
		180 cm	742/21/180	8014130257076
		200 cm	742/21/200	8014130257083
	ø 24 cm	60 cm	742/24/60	8014130258028
		150 cm	742/24/150	8014130257090
		180 cm	742/24/180	8014130257106
		200 cm	742/24/200	8014130257113
	ø 18 cm	60 cm	742/18/60/G	8014130258042
		150 cm	742/18/150/G	8014130257632
		180 cm	742/18/180/G	8014130257649
		200 cm	742/18/200/G	8014130257656
	ø 21 cm	60 cm	742/21/60/G	8014130258059
		150 cm	742/21/150/G	8014130257663
		180 cm	742/21/180/G	8014130257670
		200 cm	742/21/200/G	8014130257687
	ø 24 cm	60 cm	742/24/60/G	8014130258066
		150 cm	742/24/150/G	8014130257694
		180 cm	742/24/180/G	8014130257700
		200 cm	742/24/200/G	8014130257717



Pala a sfornare tonda forata 742F
/ Perforated round turning peel 742F

TONDA FORATA 730
/ PERFORATED ROUND 730



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 15 cm	60 cm	730/15/60	8014130257250
		150 cm	730/15/150	8014130251791
		180 cm	730/15/180	8014130251814
		200 cm	730/15/200	8014130251838
	ø 20 cm	60 cm	730/20/60	8014130256635
		150 cm	730/20/150	8014130251852
		180 cm	730/20/180	8014130251876
		200 cm	730/20/200	8014130251890
	ø 25 cm	60 cm	730/25/60	8014130257267
		150 cm	730/25/150	8014130251913
		180 cm	730/25/180	8014130251937
		200 cm	730/25/200	8014130251951
	ø 15 cm	60 cm	730/15/60/G	8014130258271
		150 cm	730/15/150/G	8014130258288
		180 cm	730/15/180/G	8014130258295
		200 cm	730/15/200/G	8014130258301
	ø 20 cm	60 cm	730/20/60/G	8014130258318
		150 cm	730/20/150/G	8014130258325
		180 cm	730/20/180/G	8014130258332
		200 cm	730/20/200/G	8014130258349
	ø 25 cm	60 cm	730/25/60/G	8014130258356
		150 cm	730/25/150/G	8014130258363
		180 cm	730/25/180/G	8014130258370
		200 cm	730/25/200/G	8014130258387

TONDA 720
/ ROUND 720



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 15 cm	60 cm	720/15/60	8014130257212
		150 cm	720/15/150	8014130232264
		180 cm	720/15/180	8014130245714
		200 cm	720/15/200	8014130245738
	ø 20 cm	60 cm	720/20/60	8014130256611
		150 cm	720/20/150	8014130232288
		180 cm	720/20/180	8014130243673
		200 cm	720/20/200	8014130245752
	ø 25 cm	60 cm	720/25/60	8014130257229
		150 cm	720/25/150	8014130232301
		180 cm	720/25/180	8014130242379
		200 cm	720/25/200	8014130245776
	ø 30 cm	60 cm	720/30/60	8014130257236
		150 cm	720/30/150	8014130232325
		180 cm	720/30/180	8014130245790
		200 cm	720/30/200	8014130245813
	ø 35 cm	60 cm	720/35/60	8014130257243
		150 cm	720/35/150	8014130232448
		180 cm	720/35/180	8014130245837
		200 cm	720/35/200	8014130245851

TONDA 720
/ ROUND 720

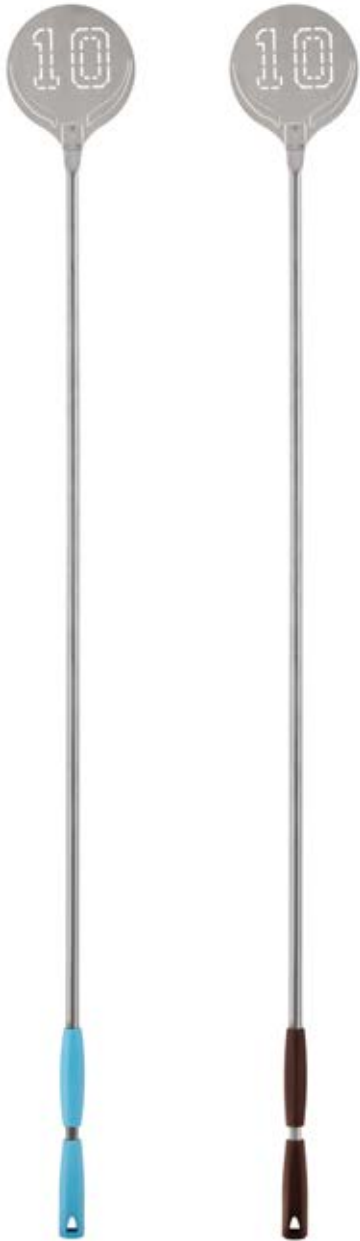





MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 15 cm	60 cm	720/15/60/G	8014130258097
		150 cm	720/15/150/G	8014130258103
		180 cm	720/15/180/G	8014130258110
		200 cm	720/15/200/G	8014130258127
	ø 20 cm	60 cm	720/20/60/G	8014130258134
		150 cm	720/20/150/G	8014130258141
		180 cm	720/20/180/G	8014130258158
		200 cm	720/20/200/G	8014130258165
	ø 25 cm	60 cm	720/25/60/G	8014130258172
		150 cm	720/25/150/G	8014130258189
		180 cm	720/25/180/G	8014130258196
		200 cm	720/25/200/G	8014130258202
	ø 30 cm	60 cm	720/30/60/G	8014130258813
		150 cm	720/30/150/G	8014130258219
		180 cm	720/30/180/G	8014130258226
		200 cm	720/30/200/G	8014130258233
	ø 35 cm	60 cm	720/35/60/G	8014130258820
		150 cm	720/35/150/G	8014130258240
		180 cm	720/35/180/G	8014130258257
		200 cm	720/35/200/G	8014130258264

Pale a sfornare 10

10 turning peels

TONDA FORATA 748F
/ PERFORATED ROUND 748F



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 18 cm	60 cm	748F/18/60/A	8014130259391
		150 cm	748F/18/150/A	8014130259360
		180 cm	748F/18/180/A	8014130259377
		200 cm	748F/18/200/A	8014130259384
	ø 21 cm	60 cm	748F/21/60/A	8014130259346
		150 cm	748F/21/150/A	8014130259407
		180 cm	748F/21/180/A	8014130259414
		200 cm	748F/21/200/A	8014130259421
	ø 24 cm	60 cm	748F/24/60/A	8014130259469
		150 cm	748F/24/150/A	8014130259438
		180 cm	748F/24/180/A	8014130259445
		200 cm	748F/24/200/A	8014130259452
	ø 18 cm	60 cm	748F/18/60/M	8014130259506
		150 cm	748F/18/150/M	8014130259476
		180 cm	748F/18/180/M	8014130259483
		200 cm	748F/18/200/M	8014130259490
	ø 21 cm	60 cm	748F/21/60/M	8014130259551
		150 cm	748F/21/150/M	8014130259513
		180 cm	748F/21/180/M	8014130259520
		200 cm	748F/21/200/M	8014130259537
	ø 24 cm	60 cm	748F/24/60/M	8014130259599
		150 cm	748F/24/150/M	8014130259568
		180 cm	748F/24/180/M	8014130259575
		200 cm	748F/24/200/M	8014130259582



Pala a sfornare tonda forata 748F
/ Perforated round turning peel 748F

Kit Kit

[[IT]]
Set completi composti da pala a infornare, pala a sfornare e spazzola, consigliati come abbinamenti ideali per un utilizzo pratico e coordinato. Rappresentano l’equipaggiamento di base ideale per ogni pizzaiolo, offrendo tutti gli strumenti essenziali per lavorare in modo efficiente.

[[ENG]]
Complete sets including pizza shovel, turning peel, and brush, recommended as ideal combinations for practical and coordinated use. They represent the perfect basic equipment for any pizzaiolo, providing all the essential tools for efficient work.

Disponibili anche in versione manico grigio.
/ Also available with grey handle.



KIT TULIP / TULIP KIT

Composto da:
1 x pala pizza quadra Tulip 33x33 cm, manico 120 cm
1 x pala a sfornare ø 21 cm, manico scorrevole 150 cm
1 x spazzola 18 cm, manico in alluminio e raschiatore, 150 cm

Composed of:
1 x square pizza shovel Tulip 33x33 cm, handle 120 cm
1 x turning peel ø 21 cm, sliding handle 150 cm
1 x brush brass bristles 18 cm, aluminium handle and scraper 150 cm

CODICE / CODE		EAN
cod. 752/33 cod. 742/21/150 cod. AL-RA2764/18	KIT752/3	8014130257274



KIT TULIP 60° / 60° TULIP KIT

Composto da:
1 x pala pizza quadra forata Tulip 33x33 cm, manico 120 cm
1 x pala a sfornare forata ø 21 cm, manico scorrevole 150 cm
1 x spazzola 18 cm, manico in alluminio e raschiatore, 150 cm

Composed of:
1 x perforated square pizza shovel Tulip 33x33 cm, handle 120 cm
1 x perforated turning peel ø 21 cm, sliding handle 150 cm
1 x brush brass bristles 18 cm, aluminium handle and scraper 150 cm

CODICE / CODE		EAN
cod. 762F33 cod. 742F/21/150 cod. AL-RA2764/18	KIT60/3	8014130257298



KIT TULIP FORATA / PERFORATED TULIP KIT

Composto da:
1 x pala pizza quadra forata Tulip 33x33 cm, manico 120 cm
1 x pala a sfornare forata ø 21 cm, manico scorrevole 150 cm
1 x spazzola 18 cm, manico in alluminio e raschiatore, 150 cm

Composed of:
1 x perforated square pizza shovel Tulip 33x33 cm, handle 120 cm
1 x perforated turning peel ø 21 cm, sliding handle 150 cm
1 x brush brass bristles 18 cm, aluminium handle and scraper 150 cm

CODICE / CODE		EAN
cod. 752F33 cod. 742F/21/150 cod. AL-RA2764/18	KIT752F/3	8014130257281



KIT SMART / SMART KIT

Composto da:
1 x pala pizza quadra Smart 30x30 cm, manico 120 cm
1 x pala a sfornare ø 20 cm, manico scorrevole 150 cm
1 x spazzola 18 cm, manico in acciaio inox, 150 cm

Composed of:
1 x square pizza shovel Smart 30x30 cm, handle 120 cm
1 x turning peel ø 20 cm, sliding handle 150 cm
1 x brush brass bristles 18 cm, inox handle 150 cm

CODICE / CODE		EAN
cod. 795/3030/120 cod. 720/20/150 cod. 2764/18	KIT795/3	8014130257304

Espositore porta pale e accessori

Pizza shovels and
accessories display

[IT]
Un espositore progettato per valorizzare i punti vendita: una soluzione innovativa e funzionale in cui pale, pale a sfornare e spazzole sono esposti in modo pratico e ordinato, pronti per essere ammirati e scelti dai clienti.

[ENG]
A display unit designed to enhance shops: an innovative and functional solution in which shovels, turning peels and brushes are displayed in a practical and orderly manner, ready to be admired and chosen by customers

	DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
Espositore Display	120x40x210 cm	800	8014130256833
Prolunghe espositori Display extensions	H 30 cm	PROL800	8014130257311

**ESPOSITORE
SENZA PROLUNGHE
/ DISPLAY WITHOUT
EXTENSIONS**
Luce massima interna
175 cm, esterna 200
cm. / Maximum internal
space 175 cm, external
200 cm.

**ESPOSITORE
CON PROLUNGHE
/ DISPLAY WITH
EXTENSIONS**
Luce massima interna
200 cm, esterna 235
cm. / Maximum internal
space 200 cm, external
235 cm.



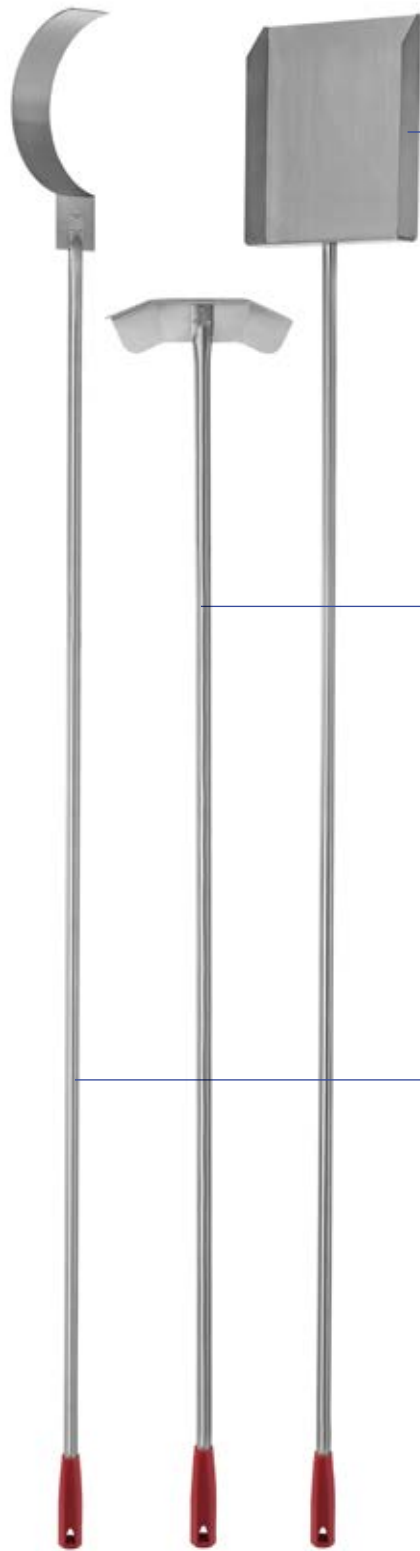
Accessori
Pizzeria
accessories
pizzeria

Pale per brace e cenere

Ash and ember shovels

[IT]
Set di strumenti ideati per rimuovere efficacemente braci e cenere dal forno, assicurando una pulizia profonda e facilitando il mantenimento del forno in condizioni ottimali. Indispensabili per un ambiente di cottura pulito e ben curato.

[ENG]
A set of tools designed for effectively removing embers and ash from the oven, ensuring thorough cleaning and helping to maintain the oven in optimal condition. Essential for a clean and well-maintained cooking environment.



PALE CON MANICO GRIGIO / SHOVELS WITH GREY HANDLE
Aggiungere al codice prodotto /G. / Add /G to the product code.

PALA RACCOGLI CENERE / SHOVEL FOR ASH

Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.
Dimensioni: 50x5 cm. / Size: 50x5 cm.

	CODICE / CODE	EAN
150 cm	2761	8014130231854
180 cm	2761B	8014130246377
200 cm	2761C	8014130252736

PALA TIRA BRACE / EMBER SPREADER

Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.
Dimensioni: 23x8 cm. / Size: 23x8 cm.

	CODICE / CODE	EAN
150 cm	2763	8014130231809
180 cm	2763B	8014130246438
200 cm	2763C	8014130253115

PALA RICURVA SPOSTA BRACE / EMBER MOVER

Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.
Dimensioni: 25x7,5 cm. / Size: 25x7,5 cm.

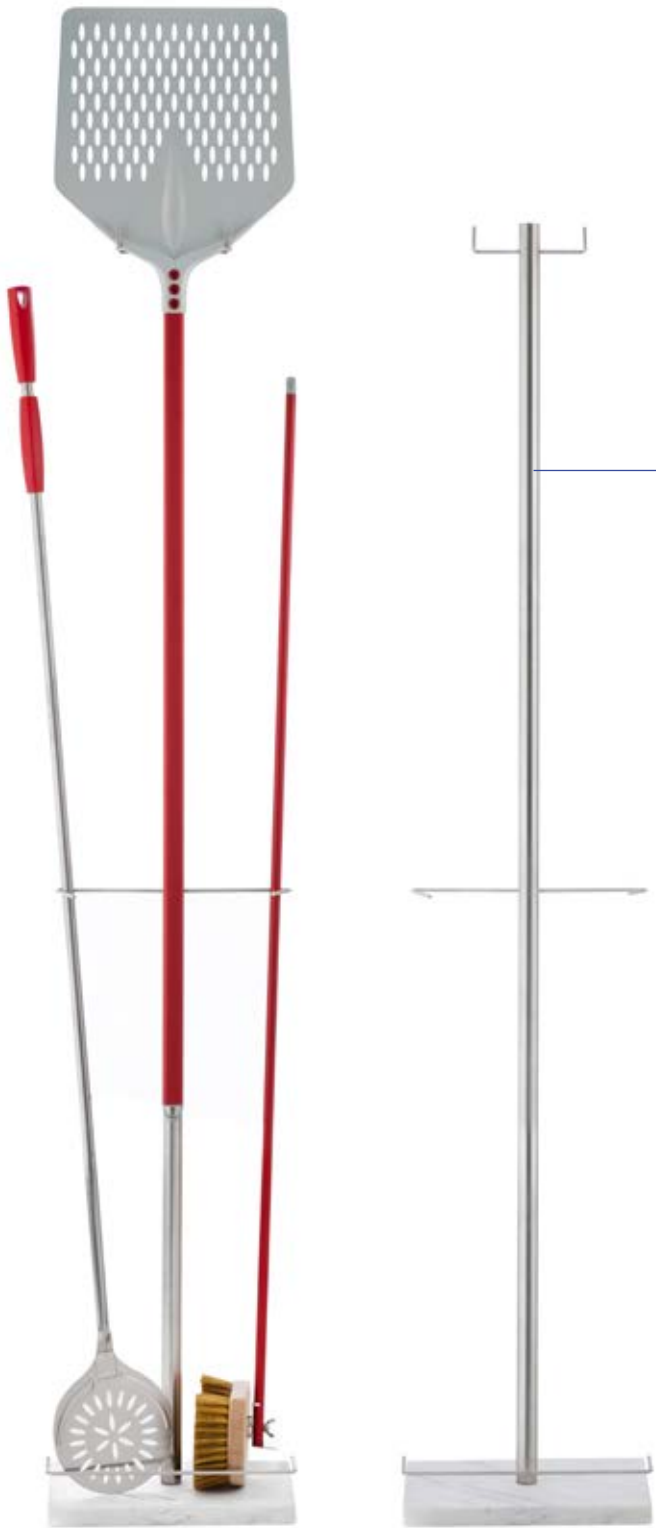
	CODICE / CODE	EAN
150 cm	2762	8014130231823
180 cm	2762B	8014130246391
200 cm	2762C	8014130252750

Porta pale

Shovels holder

[IT]
Supporti essenziali per organizzare e riporre gli strumenti da lavoro in pizzeria, tra cui pale a infornare, sfornare e spazzole. Disponibili in versioni a muro o a pavimento, i porta pale assicurano un ambiente di lavoro pratico e ordinato.

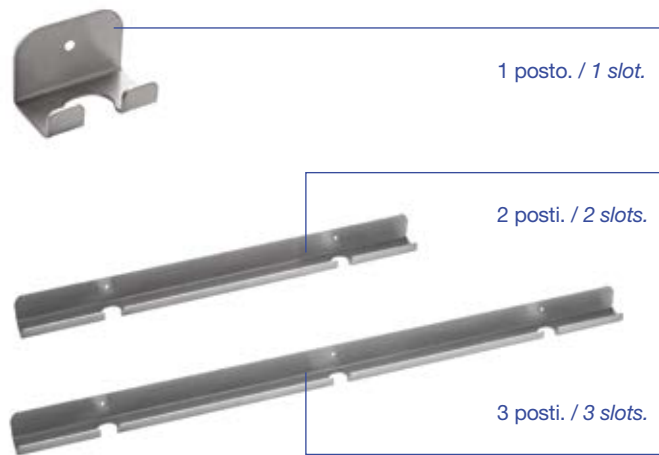
[ENG]
Essential supports for organizing and storing pizza tools, including pizza shovels, turning peels, and brushes. Available in wall-mounted or floor-standing versions, shovels' holders help maintain a practical and tidy workspace in any pizzeria.



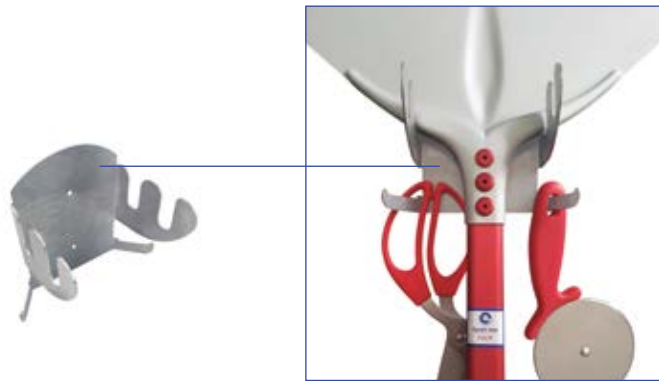
STAND PORTAPALE / SHOVEL STAND

Il colore della base in marmo potrebbe subire variazioni.
/ The colour of the marble base could be different.

	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
150 cm	183 cm	2830/183	8014130257847
180 cm	213 cm	2830/213	8014130257854



SUPPORTO PALA DA MURO / WALL BRACKET		
Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.		
DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4x6x3,5 cm	2800/1	8014130232769
4x50x3,5 cm	2800/2	8014130232783
4x85x3,5 cm	2800/3	8014130232806



SUPPORTO PALA DA MURO CON GANCI LATERALI PER ACCESSORI / WALL BRACKET WITH SIDE HOOKS		
Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.		
DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
13x16,5x9,6 cm	2801	8014130254792



PORTAPALA A PAVIMENTO E TAPPETINO IN GOMMA / FLOOR BRACKET AND RUBBER MAT		
DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
40x20x12 cm	2810/40	8014130252576
50x20x12 cm	2810/50	8014130252590

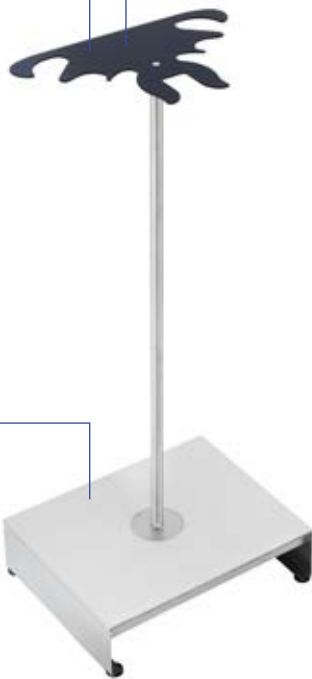


PORTA PALE A PAVIMENTO FIAMMA / FLOOR BRACKET FIAMMA		
Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.		
DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
37x30x80 cm	2815/37	8014130259834

FIAMMA
La speciale forma evita l'incrociarsi
dei manici, facilitandone la presa. /
The special shape avoids the crossing
of the handles, facilitating their grip.

**RIVESTIMENTO IN GOMMA
NERA / BLACK RUBBER
COATING**
Rivestimento ideato per attutire gli urti
e i rumori, senza quindi danneggiare
gli strumenti di lavoro come pale
e palotti. Idoneo al contatto con gli
alimenti. / Coating designed to absorb
shocks and noises, without damaging
work tools such as shovels and turning
peels. Suitable for contact with food.

**TAPPETINO IN GOMMA
/ RUBBER MAT**
Polimero bianco rinforzato lavabile,
resistente all'usura e a temperature
fino ai 100 °C. / Washable reinforced
white polymer, resistant to wear
and temperatures up to 100 °C.



Spazzole

Brushes

Setole / Bristles

SETOLE NATURALI / NATURAL BRISTLES

Spazzola in legno realizzata con setole in fibra naturale, ideale per una pulizia delicata ed efficace del forno, pulisce facilmente residui di cenere e farina senza danneggiare la superficie. / *Wooden brush made with natural bristles, ideal for a gentle cleaning of the oven, it easily cleans residues of ash and flour.*



SETOLE DI OTTONE / BRASS BRISTLES

Spazzola in legno realizzata con setole di ottone, ideale per una pulizia veloce ed efficace del forno, pulisce facilmente residui di cenere e farina. / *Wooden brush made with brass bristles, ideal for a fast and effective cleaning of the oven, it easily cleans residues of ash and flour.*



SETOLE ACCIAIO "GRILL" / STEEL "GRILL" BRISTLES

Spazzola in legno realizzata con setole in acciaio, ideale per una pulizia intensiva ed efficace, pulisce facilmente residui, anche più difficili. / *Wooden brush made with steel bristles, ideal for an intensive and effective cleaning, it easily cleans residues, even the most difficult ones.*



Manico / Handle

MANICO IN ACCIAIO INOSSIDABILE / STAINLESS STEEL HANDLE

Misure disponibili: 60 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm. / *Available sizes: 60 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm.*



MANICO IN ALLUMINIO ANODIZZATO CON RASCHIATORE / ANODIZED ALUMINIUM HANDLE WITH SCRAPER

Misure disponibili: 60 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm. / *Available sizes: 60 cm, 150 cm, 180 cm, 200 cm.*



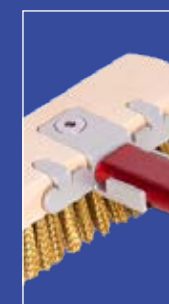
IMPUGNATURA MANUALE / MANUAL HANDLE

Disponibile solo con setole in acciaio.
/ *Only available with steel bristles.*



MANICO PER FORNI ELETTRICI / HANDLE FOR ELECTRIC OVENS

Manico incassato per ridurre l'altezza della spazzola, progettato per forni elettrici. / *Recessed handle to reduce brush height, designed for electric ovens.*



Spazzola con setole in naturali,
manico in alluminio e raschiatore AL-RA2770/G
/ *Brush with natural bristles,
aluminium handle and scraper AL-RA2770/G*

Spazzole con setole in ottone

Brushes with brass bristles

MANICO IN ACCIAIO INOX 2764
/ STAINLESS STEEL HANDLE 2764

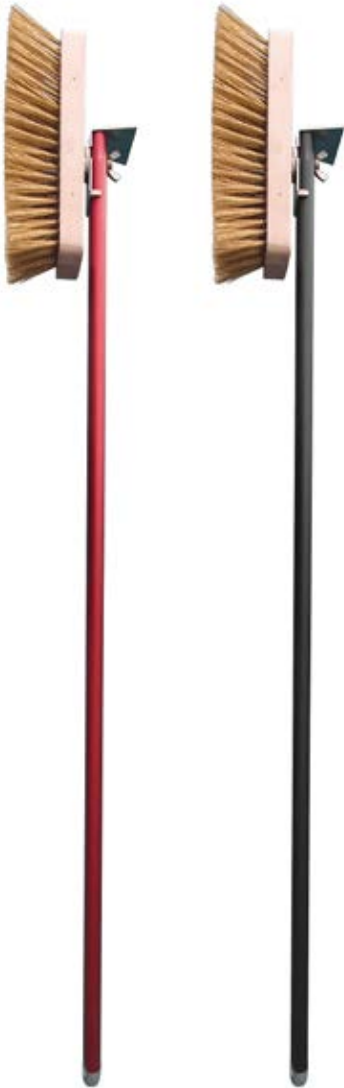


MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	18 cm	60 cm	2764/18D	8014130258790
		150 cm	2764/18	8014130240078
		180 cm	2764/18B	8014130246278
		200 cm	2764/18C	8014130252897
	22,5 cm	150 cm	2764/22	8014130231946
		180 cm	2764/22B	8014130243758
		200 cm	2764/22C	8014130241273
	30 cm	150 cm	2764/27	8014130241297
		180 cm	2764/27B	8014130242393
		200 cm	2764/27C	8014130246414
	18 cm	60 cm	2764/18D/G	8014130258547
		150 cm	2764/18/G	8014130258516
		180 cm	2764/18B/G	8014130258523
		200 cm	2764/18C/G	8014130258530
	22,5 cm	150 cm	2764/22/G	8014130258554
		180 cm	2764/22B/G	8014130258561
		200 cm	2764/22C/G	8014130258578
	30 cm	150 cm	2764/27/G	8014130258585
		180 cm	2764/27B/G	8014130258592
		200 cm	2764/27C/G	8014130258608



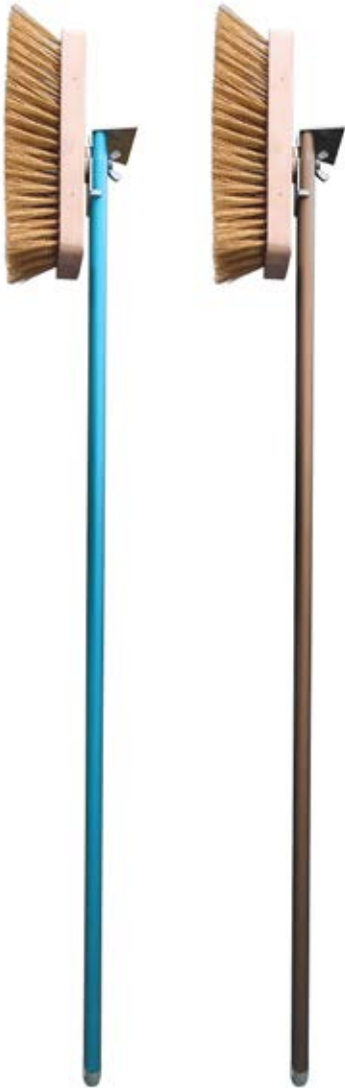
Spazzola con setole in ottone,
manico in alluminio e raschiatore AL-RA2764
/ Brush with brass bristles,
aluminium handle and scraper AL-RA2764

MANICO IN ALLUMINIO
E RASCHIATORE AL-RA2764
/ ALUMINIUM HANDLE
AND SCRAPER AL-RA2764



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	18 cm	60 cm	AL-RA2764/18D	8014130258806
		150 cm	AL-RA2764/18	8014130253030
		180 cm	AL-RA2764/18B	8014130254174
		200 cm	AL-RA2764/18C	8014130254198
	22,5 cm	150 cm	AL-RA2764/22	8014130253054
		180 cm	AL-RA2764/22B	8014130254211
		200 cm	AL-RA2764/22C	8014130254235
	30 cm	150 cm	AL-RA2764/27	8014130253078
		180 cm	AL-RA2764/27B	8014130254259
		200 cm	AL-RA2764/27C	8014130254273
	18 cm	60 cm	AL-RA2764/18D/G	8014130258783
		150 cm	AL-RA2764/18/G	8014130257830
		180 cm	AL-RA2764/18B/G	8014130258684
		200 cm	AL-RA2764/18C/G	8014130258691
	22,5 cm	150 cm	AL-RA2764/22/G	8014130257861
		180 cm	AL-RA2764/22B/G	8014130258707
		200 cm	AL-RA2764/22C/G	8014130258714
	30 cm	150 cm	AL-RA2764/27/G	8014130258721
		180 cm	AL-RA2764/27B/G	8014130258738
		200 cm	AL-RA2764/27C/G	8014130258745

MANICO IN ALLUMINIO
E RASCHIATORE AL-RA2764
/ ALUMINIUM HANDLE
AND SCRAPER AL-RA2764



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	18 cm	60 cm	AL-RA2764/18/60/A	8014130259544
		150 cm	AL-RA2764/18/150/A	8014130259605
		180 cm	AL-RA2764/18/180/A	8014130259612
		200 cm	AL-RA2764/18/200/A	8014130259629
	22,5 cm	150 cm	AL-RA2764/22/150/A	8014130259636
		180 cm	AL-RA2764/22/180/A	8014130259643
		200 cm	AL-RA2764/22/200/A	8014130259650
	30 cm	150 cm	AL-RA2764/30/150/A	8014130259667
		180 cm	AL-RA2764/30/180/A	8014130259674
		200 cm	AL-RA2764/30/200/A	8014130259681
	18 cm	60 cm	AL-RA2764/18/60/M	8014130259728
		150 cm	AL-RA2764/18/150/M	8014130259698
		180 cm	AL-RA2764/18/180/M	8014130259704
		200 cm	AL-RA2764/18/200/M	8014130259711
	22,5 cm	150 cm	AL-RA2764/22/150/M	8014130259735
		180 cm	AL-RA2764/22/180/M	8014130259742
		200 cm	AL-RA2764/22/200/M	8014130259759
	30 cm	150 cm	AL-RA2764/30/150/M	8014130259766
		180 cm	AL-RA2764/30/180/M	8014130259773
		200 cm	AL-RA2764/30/200/M	8014130259780

MANICO IN ALLUMINIO
NON TRATTATO AL-2764
/ UNTREATED ALUMINIUM
HANDLE AL-2764



		CODICE / CODE	EAN
18 cm	60 cm	AL-2764/18D	8014130256574
	120 cm	AL-2764/18	8014130254396
	150 cm	AL-2764/18B	8014130254419



	CODICE / CODE	EAN
18 cm	2764/S18	8014130240153



	CODICE / CODE	EAN
18 cm	2764/R18	8014130243772
22,5 cm	2764/R22	8014130241310
30 cm	2764/R27	8014130241334

RICAMBIO SPAZZOLA
2764 E AL-RA2764
/ REPLACEMENT BRUSH
2764 E AL-RA2764

SPAZZOLA BASSA PER FORNI
ELETTRICI AL-SC2790
/ LOWER BRUSH FOR ELECTRIC
OVENS AL-SC2790



		CODICE / CODE	EAN
16 cm, H 5 cm	60 cm	AL-SC2790/18D	8014130258868

Oltre al manico incassato, questa spazzola ha le setole più basse. Queste caratteristiche, che riducono l'altezza della spazzola, la rendono particolarmente performante per il suo utilizzo nei forni elettrici. / In addition to the recessed handle, this brush has lower bristles. These features, which reduce the height of the brush, make it particularly suitable for use in electric ovens.

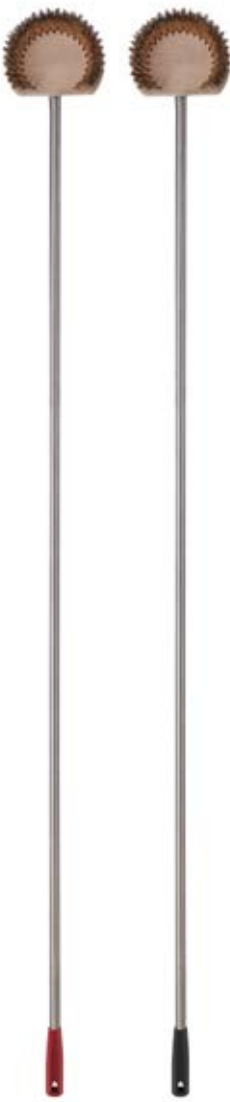


		CODICE / CODE	EAN
22,5 cm	120 cm	AL-EO2792/22A	8014130258875





SPAZZOLA PER FORNI
ELETTRICI AL-EO2792
/ BRUSH FOR ELECTRIC
OVENS AL-EO2792

Manico incassato per ridurre l'altezza della spazzola, progettato per forni elettrici. / Recessed handle to reduce brush height, designed for electric ovens.





**SPAZZOLA TONDA,
MANICO IN ACCIAIO INOX 2760**
*/ ROUND BRUSH,
STAINLESS STEEL HANDLE 2760*





MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 19 cm	150 cm	2760	8014130231885
		180 cm	2760B	8014130243710
		200 cm	2760C	8014130252712
	ø 19 cm	150 cm	2760/G	8014130258486
		180 cm	2760B/G	8014130258493
		200 cm	2760C/G	8014130258509




**SPAZZOLA TONDA,
MANICO IN ALLUMINIO
E RASCHIATORE AL-RA2760**
*/ ROUND BRUSH,
ALUMINIUM HANDLE
AND SCRAPER AL-RA2760*



RICAMBIO SPAZZOLA TONDA 2760 E AL-RA2760
/ REPLACEMENT ROUND BRUSH 2760 E AL-RA2760

MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
	ø 19 cm	150 cm	AL-RA2760	8014130253016
		180 cm	AL-RA2760/B	8014130254136
		200 cm	AL-RA2760/C	8014130254150
	ø 19 cm	150 cm	AL-RA2760/G	8014130258653
		180 cm	AL-RA2760/B/G	8014130258660
		200 cm	AL-RA2760/C/G	8014130258677





	CODICE / CODE	EAN
ø 19 cm	2760RIC	8014130254716

Spazzole con setole naturali

Brushes with natural bristles





MANICO IN ACCIAIO INOX 2770 / STAINLESS STEEL HANDLE 2770



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
		22,5 cm	60 cm 2770/D	8014130256598
			150 cm 2770	8014130252910
			180 cm 2770/B	8014130254433
			200 cm 2770/C	8014130254457
		22,5 cm	60 cm 2770/D/G	8014130258646
			150 cm 2770/G	8014130258615
			180 cm 2770/B/G	8014130258622
			200 cm 2770/C/G	8014130258639

MANICO IN ALLUMINIO E RASCHIATORE AL-RA2770 / ALUMINIUM HANDLE AND SCRAPER AL-RA2770



MANICO / HANDLE			CODICE / CODE	EAN
		22,5 cm	150 cm AL-RA2770	8014130253092
			180 cm AL-RA2770/B	8014130254471
			200 cm AL-RA2770/C	8014130254495
		22,5 cm	150 cm AL-RA2770/G	8014130258752
			180 cm AL-RA2770/B/G	8014130258769
			200 cm AL-RA2770/C/G	8014130258776

RICAMBIO SPAZZOLA 2770 E AL-RA2770 / REPLACEMENT BRUSH 2770 E AL-RA2770

	CODICE / CODE	EAN
 22,5 cm	2770/R	8014130254518



Spazzole con setole in acciaio “Grill”

Brushes with steel ‘Grill’ bristles



IMPUGNATURA MANUALE 2780/M
/ MANUAL HANDLE 2780/M



**MANICO
/ HANDLE**

**CODICE
/ CODE**

EAN

15 cm

13 cm

2780/M

8014130254730



**CODICE
/ CODE**

EAN

15 cm

2780/R

8014130254358

RICAMBIO SPAZZOLA 2780/R
/ REPLACEMENT BRUSH 2780/R

Altri accessori

Other accessories

[IT]

Indispensabili nella cucina di ogni pizzeria, ma anche nelle case di ogni vero appassionato della pizza. Cerutti Inox offre non solo pale pizza, ma anche un'intera gamma di accessori utili alla sua preparazione.

[ENG]

Essential in the kitchen of every pizzeria, but also in the homes of every true pizza lover. Cerutti Inox offers not only pizza shovels, but also a whole range of accessories useful for its preparation.



Forbici tagliapizza 2775
/ Pizza scissors wheel 2775

Utensili per pizzeria

Pizzeria tools



**BECCO CON
ROMPIGOCCIA / SPOUT
WITH DRIP STOP**

Realizzato tramite tubo
martellato. / *Made with
hammered tube.*

**OLIERONA CHEF, DA 1 E 0,5 LT
/ OIL SERVER, 1 AND 0.5 LT**

Unica sul mercato con corpo stampato che le dona grande
rigidità e durevolezza.
/ *The only one on the market with a molded body that gives it
great rigidity and durability.*

Materiale: acciaio inox. / *Material: stainless steel.*

LITRI / LITRES	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
1 lt	20,5 cm	900	8014130008326
0,5 lt	17 cm	900/05	8014130008647



**MESTOLO PIZZA DA 20 CL
/ TOMATO LADLE 20 CL**

Materiale: acciaio inox .
/ *Material: stainless steel.*

Ø	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
9 cm	34 cm	996	8014130009002



**CUCCHIAIO PER PIZZAIOLO
/ SPOON FOR PIZZA CHEF**

Materiale: acciaio inox.
/ *Material: stainless steel.*

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
30x7,5 cm	997	8014130254754



Olierona Chef 900/05
/ Oil server 900/05

Utensili per preparare

Preparing tools



RASCHIATORE / SCRAPER

Materiale: acciaio inox ad alta resistenza.
/ Material: high resistance stainless steel.

TESTA / HEAD	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
12,5x8 cm	13 cm	2769/8	8014130241358
12,5x10 cm	13 cm	2769/10	8014130241372
13x12 cm	13 cm	2769/12	8014130241594



CASSETTA PIZZA / PIZZA BOX

Materiale: polietilene alimentare.
/ Material: food-grade polyethylene

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	7 cm	7756040-7	8014130241730
	10 cm	7756040-10	8014130241754



SPATOLA RIGIDA / SPATULA

Materiale: acciaio inox ad alta resistenza.
/ Material: high resistance stainless steel.

TESTA / HEAD	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
15x7,7 cm	4x16,5 cm	2771	8014130241617



COPERCHIO COPRICASSETTA / PIZZA BOX COVER

Materiale: polietilene alimentare.
/ Material: food-grade polyethylene

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	7756040-CO	8014130241778



Raschiatore ad alta resistenza 2769/10
/ High-resistance scraper 2769/10

Utensili per cuocere

Cooking tools



PINZA PER TEGLIE
/ TONG FOR BAKING TRAYS

Materiale: acciaio inox ad alta resistenza.
/ Material: high resistance stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
23x7x5,5 cm	2778	8014130254778



RETINA RETTANGOLARE
/ RECTANGULAR PIZZA SCREEN

Materiale: alluminio.
/ Material: aluminium.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
30x20 cm	7703020	8014130244076
40x28 cm	7704028	8014130241532
55x30 cm	7705530	8014130241556
60x40 cm	7706040	8014130241570



TIRA TEGLIE / FORA BOLLE
/ PIZZA BUBBLE POPPER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
90 cm	2777	8014130254372



RETINA TONDA
/ ROUND PIZZA SCREEN

Materiale: alluminio.
/ Material: aluminium.

Ø	CODICE / CODE	EAN
28 cm	77028	8014130243970
30 cm	77030	8014130243994
33 cm	77033	8014130244014
36 cm	77036	8014130241495
40 cm	77040	8014130244038
45 cm	77045	8014130241518
50 cm	77050	8014130244052

Utensili per tagliare

Cutting tools



FORBICI TAGLIAPIZZA
/ PIZZA SCISSORS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

LAMA / BLADE	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
13 cm	10x8 cm	2775	8014130252699



ROTELLA TAGLIAPIZZA
/ PIZZA CUTTER WHEEL

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	→ ←	CODICE / CODE	EAN
20 x ø 10 cm	0,7 mm	2772	8014130241396



cod. 2773/R



ROTELLA TAGLIAPIZZA ERGONOMICA
/ ERGONOMIC PIZZA CUTTER WHEEL

Con impugnatura ergonomica e lama intercambiabile in acciaio inossidabile di alta qualità. */ With ergonomic handle and interchangeable blade made of high-quality stainless steel.*

DIMENSIONE / SIZE	→ ←	CODICE / CODE	EAN
24 x ø 10,5 cm	1 mm	2773	8014130244137
Lama nuova in acciaio inossidabile di alta qualità		2773/R	



cod. 2774/R



ROTELLA TAGLIAPIZZA LUXURY
/ LUXURY PIZZA CUTTER WHEEL

Con impugnatura ergonomica e lama intercambiabile in acciaio temprato. */ With ergonomic handle and interchangeable hardened steel blade.*

DIMENSIONE / SIZE	→ ←	CODICE / CODE	EAN
24 x ø 10,5 cm	1 mm	2774	8014130252675
Lama nuova in acciaio temprato		2774/R	



Rotella tagliapizza 2774
/ Pizza cutter wheel 2774

Utensili
per servire



PALETTA RETTANGOLARE
/ RECTANGULAR PIZZA SERVER

Materiale: acciaio inox ad alta resistenza.
/ Material: high resistance stainless steel.

TESTA / HEAD	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
22,5x7 cm	13 cm	2767	8014130232905



PIATTO SPICCHIO CON MANICO
/ PIZZA TRAY WITH HANDLE

Materiale: alluminio anodizzato.
/ Material: anodized aluminium.

Ø	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
30 cm	13 cm	942/30	8014130252613
40 cm	13 cm	942/40	8014130252637
50 cm	13 cm	942/50	8014130252651



PALETTA RETTANGOLARE
/ RECTANGULAR PIZZA SERVER

Materiale: acciaio inox ad alta resistenza.
/ Material: high resistance stainless steel.

TESTA / HEAD	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
8,5x15,5 cm	13 cm	2768	8014130232929



CACCIAPIZZA CON MANICO
/ PIZZA TRAY WITH HANDLE

Materiale: alluminio spazzolato.
/ Material: aluminium.

Ø	MANICO / HANDLE	CODICE / CODE	EAN
31 cm	13 cm	944/31	8014130255430
36 cm	13 cm	944/36	8014130255454
41 cm	13 cm	944/41	8014130255478



Paletta rettangolare 2768
/ Rectangular pizza server 2768

Accessori delivery

Delivery accessories

[IT]
Borse e zaini termici per i professionisti del delivery e set completi da viaggio comodi per il trasporto.

[ENG]
Thermal bags and backpacks for delivery professionals and complete travel sets for convenient transport.

Zaini termici in Pol600

Pol600 thermal backpacks



ZAINO TERMICO PER PIZZA, 12 CARTONI
/ THERMAL BACKPACK, 12 PIZZA BOXES

Materiale: Pol600. / Material: Pol600.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
35x35x45 cm	BZP453535	8014130255010



ZAINO TERMICO PER PIZZA, 9 CARTONI
/ THERMAL BACKPACK, 9 PIZZA BOXES

Materiale: Pol600. / Material: Pol600.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
35x35x32 cm	BZP323535	8014130254990

I nostri zaini termici in poliestere sono progettati con comode maniglie per il trasporto e un pratico alloggiamento per le comande.
/ Our polyester thermal backpacks are designed with comfortable carrying handles and a practical storage compartment for orders.



Borse termiche in Pol600

Pol600 thermal bags



BORSA TERMICA PER PIZZA, 4/5 CARTONI
/ THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Pol600. / Material: Pol600.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
35x35x22 cm	BP3535	8014130254914



BORSA TERMICA PER PIZZA, 4/5 CARTONI
/ THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Pol600. / Material: Pol600.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
42x42x22 cm	BP4242	8014130254938



BORSA TERMICA PER PIZZA, 4/5 CARTONI
/ THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Pol600. / Material: Pol600.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
47x47x22 cm	BP4747	8014130254952



BORSA TERMICA PER PIZZA MEZZO METRO, 4/5 CARTONI
/ HALF-METRE THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Pol600. / Material: Pol600.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
60x42x22 cm	BP6042	8014130254976

Borse termiche in Nylon

Nylon thermal bags



BORSA TERMICA PER PIZZA, 4/5 CARTONI
/ THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Nylon. / Material: Nylon.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
35x35x22 cm	BN3535	8014130254839



BORSA TERMICA PER PIZZA, 4/5 CARTONI
/ THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Nylon. / Material: Nylon.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
42x42x22 cm	BN4242	8014130254853



BORSA TERMICA PER PIZZA, 4/5 CARTONI
/ THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Nylon. / Material: Nylon.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
47x47x22 cm	BN4747	8014130254877



BORSA TERMICA PER PIZZA MEZZO METRO, 4/5 CARTONI
/ HALF-METRE THERMAL PIZZA BAG, 4/5 PIZZA BOXES

Materiale: Nylon. / Material: Nylon.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
60x42x22 cm	BN6042	8014130254891

Valigette professionali

Professional cases



VALIGETTA PROFESSIONALE ARDESIA / ARDESIA PROFESSIONAL CASE

- Composto da:
- 1 x AN752F33: pala pizza quadra forata smontabile Ardesia 33x33 cm, manico 120 cm
 - 1 x 742F/18/150/G: palotto forato ø 18 cm, smontabile, manico scorrevole 150 cm
 - 1 x 2773: rotella tagliapizza
 - 1 x 2775: forbici tagliapizza
 - 1 x 997: cucchiaino da pizzaiolo
 - 1 x 2769/8: raschiatore
 - 1 x 2771: spatola

- Composed of:
- 1 x AN752F33: perforated square pizza shovel Ardesia 33x33 cm, detachable handle 120 cm
 - 1 x 742F/18/150/G: perforated round turning peel ss ø 18 cm, with sliding detachable handle 150 cm
 - 1 x 2773: pizza wheel cutter
 - 1 x 2775: pizza scissors
 - 1 x 997: spoon for pizza chef
 - 1 x 2769/8: scraper
 - 1 x 2771: spatula

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
65x47x6 cm	VAL2779/AN DURA	8014130257342



VALIGETTA PROFESSIONALE TULIP FORATA / PERFORATED TULIP PROFESSIONAL CASE

- Composto da:
- 1 x 752F33: pala pizza quadra forata smontabile Tulip 33x33 cm, manico 120 cm
 - 1 x 742F/18/150: palotto forato ø 18 cm, smontabile, manico scorrevole 150 cm
 - 1 x 2773: rotella tagliapizza
 - 1 x 2775: forbici tagliapizza
 - 1 x 997: cucchiaino da pizzaiolo
 - 1 x 2769/8: raschiatore
 - 1 x 2771: spatola

- Composed of:
- 1 x 752F33: perforated square pizza shovel Tulip 33x33 cm, detachable handle 120 cm
 - 1 x 742F/18/150: perforated round turning peel ss ø 18 cm, with sliding detachable handle 150 cm
 - 1 x 2773: pizza wheel cutter
 - 1 x 2775: pizza scissors
 - 1 x 997: spoon for pizza chef
 - 1 x 2769/8: scraper
 - 1 x 2771: spatula

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
65x47x6 cm	VAL2779/TULIP	8014130257335



VALIGETTA PROFESSIONALE TULIP 60° / 60° TULIP PROFESSIONAL CASE

- Composto da:
- 1 x 762F33: pala pizza quadra forata smontabile Tulip 33x33 cm, manico 120 cm
 - 1 x 742F/18/150: palotto forato ø 18 cm, smontabile, manico scorrevole 150 cm
 - 1 x 2773: rotella tagliapizza
 - 1 x 2775: forbici tagliapizza
 - 1 x 997: cucchiaino da pizzaiolo
 - 1 x 2769/8: raschiatore
 - 1 x 2771: spatola

- Composed of:
- 1 x 762F33: perforated square pizza shovel Tulip 33x33 cm, detachable handle 120 cm
 - 1 x 742F/18/150: perforated round turning peel ss ø 18 cm, with sliding detachable handle 150 cm
 - 1 x 2773: pizza wheel cutter
 - 1 x 2775: pizza scissors
 - 1 x 997: spoon for pizza chef
 - 1 x 2769/8: scraper
 - 1 x 2771: spatula

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
65x47x6 cm	VAL2779/60°	8014130257328



Diego Vitagliano, pizzaiolo numero uno in Italia per 50 Top Pizza
/ Diego Vitagliano, number one pizzaiolo in Italy for 50 Top Pizza

Sieves

Setacci

Setacci professionali

Professional sieves

[IT]

Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 e costruiti secondo i più alti standard di lavorazione, si distinguono e riconoscono con facilità per la solidità della struttura, la tensione della rete e la cura del dettaglio. Disponibili in 23 versioni, 6 misure diverse, dal diametro da 20 cm a 45 cm e 4 differenti maglie, sono ideati per l'utilizzo intensivo.

Mantengono inalterata qualità e stabilità nel tempo grazie alle loro caratteristiche e sono destinati ai professionisti più esigenti.

[ENG]

Entirely made of AISI 304 stainless steel and built according to the highest standards of workmanship, they are easily distinguished and recognized by the solidity of the structure, the tension of the net and the attention to detail. Available in 23 versions, 6 different sizes, from 20 cm to 45 cm diameter and 4 different meshes, they are designed for intensive use and maintain quality and stability over time, thanks to their characteristics and are intended for the most demanding professionals.

SETACCI PER OGNI ESIGENZA / SIEVES FOR EVERY NEED



Scala 1:1. / 1:1 scale.

SETACCIO FARINA / FLOUR SIEVE

Passaggio a rombo
0,5 x 0,5 mm.
/ Rhombus passage
0.5 x 0.5 mm.



Scala 1:1. / 1:1 scale.

SETACCIO PANE / BREAD SIEVE

Passaggio a rombo
1 x 1,5 mm.
/ Rhombus passage
1 x 1.5 mm.



Scala 1:1. / 1:1 scale.

SETACCIO PESCE / FISH SIEVE

Passaggio quadrato
6 x 6 mm.
/ Square passage
6 x 6 mm.



Scala 1:1. / 1:1 scale.

SETACCIO GRANELLA / CONFECTIONARY SIEVE

Passaggio quadrato
2,2 x 2,2 mm.
/ Square passage
2.2 x 2.2 mm.

Setacci farina

Flour sieves



Materiale: acciaio inox. / *Material: stainless steel.*
Passaggio a rombo 0,5 x 0,5 mm. / *Rhombus passage 0.5 x 0.5 mm.*
Altezza bordatura: 10 cm (5,8 cm - 4 cm). / *Border height: 10 cm (5.8 cm - 4 cm).*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 20 cm	10 cm	80006F	8014130007725
ø 25 cm	10 cm	80008F	8014130007701
ø 30 cm	10 cm	80010F	8014130003390
ø 35 cm	10 cm	80012F	8014130003406
ø 40 cm	10 cm	80014F	8014130240474
ø 45 cm	10 cm	80016F	8014130240511



Scala 2:1. / *2:1 scale.*

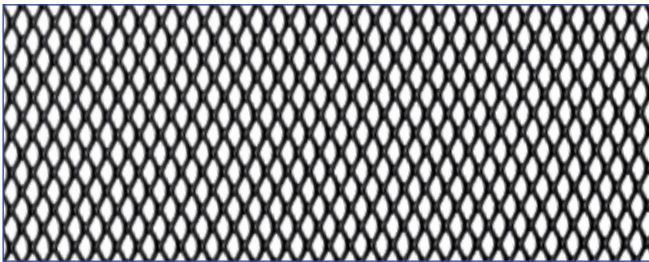
Setacci pane

Bread sieves



Materiale: acciaio inox. / *Material: stainless steel.*
Passaggio a rombo 1 x 1,5 mm. / *Rhombus passage 1 x 1.5 mm.*
Altezza bordatura: 10 cm (5,8 cm - 4 cm). / *Border height: 10 cm (5.8 cm - 4 cm).*

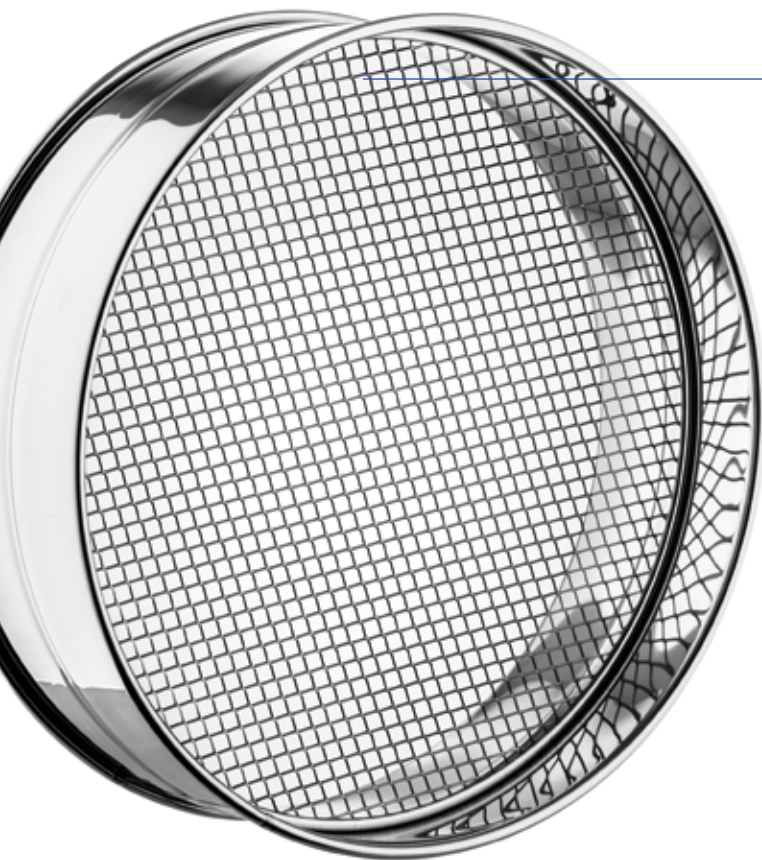
DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 20 cm	10 cm	80006	8014130007749
ø 25 cm	10 cm	80008	8014130007688
ø 30 cm	10 cm	80010	8014130003451
ø 35 cm	10 cm	80012	8014130003437
ø 40 cm	10 cm	80014	8014130240535
ø 45 cm	10 cm	80016	8014130240573



Scala 2:1. / *2:1 scale.*

Setacci pesce

Fish sieves



Materiale: acciaio inox. / *Material: stainless steel.*
Passaggio quadrato 6 x 6 mm. / *Square passage 6 x 6 mm.*
Altezza bordatura: 10 cm (5,8 cm - 4 cm). / *Border height: 10 cm (5.8 cm - 4 cm).*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 25 cm	10 cm	80008P	8014130008432
ø 30 cm	10 cm	80010P	8014130003383
ø 35 cm	10 cm	80012P	8014130003352
ø 40 cm	10 cm	80014P	8014130240498
ø 45 cm	10 cm	80016P	8014130240610



Scala 2:1. / *2:1 scale.*

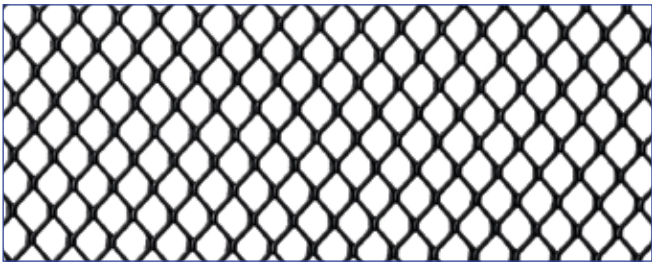
Setacci granello

Confectionary sieves



Materiale: acciaio inox. / *Material: stainless steel.*
Passaggio quadrato 2,2 x 2,2 mm. / *Square passage 2.2 x 2.2 mm.*
Altezza bordatura: 10 cm (5,8 cm - 4 cm). / *Border height: 10 cm (5.8 cm - 4 cm).*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 20 cm	10 cm	80006G	8014130008401
ø 25 cm	10 cm	80008G	8014130008425
ø 30 cm	10 cm	80010G	8014130008277
ø 35 cm	10 cm	80012G	8014130008005
ø 40 cm	10 cm	80014G	8014130240559
ø 45 cm	10 cm	80016G	8014130240597



Scala 2:1. / *2:1 scale.*



Setaccio pane 80010
/ Bread sieve 80010

Asciugapasta

Drying tray



ASCIUGAPASTA CON PIEDINI
/ DRYING TRAY WITH FEET

Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	6 cm	80015	8014130008104



ASCIUGAPASTA SENZA PIEDINI
/ DRYING TRAY WITHOUT FEET

Materiale: acciaio inox. / Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	6 cm	80015S	8014130008111

Pans
Teglie

Teglie da forno

Baking pans

[I T]

Cerutti Inox offre una vasta gamma di teglie per le preparazioni di pizze, dolci e non solo. Rettangolari e tonde, di varie misure e materiali, queste teglie sono pensate per incontrare tutte le esigenze. Disponibili in lamiera blu, alluminate e in alluminio, ogni teglia grazie alle sue caratteristiche aiuterà l'utilizzatore ad ottenere i migliori risultati di cottura.

[E N G]

Cerutti Inox offers a wide range of trays for the preparation of pizzas, pastries and more. Rectangular and round, of various sizes and materials, these trays are designed to meet all needs. Available material: blue metal sheet, aluminized, aluminium. Each pan thanks to its characteristics will help the user to obtain the best cooking results.



FERRO ALLUMINATO / ALUMINIZED METAL SHEET

Specifiche per l'utilizzo in pasticcerie, pizzerie e panetterie realizzate in lamiera alluminata, sono ideali per le cotture in forno fino a 295 °C. Le teglie in lamiera alluminata sono composte dal 90% di alluminio e il 10% di silicio e questo le rende molto resistenti all'ossidazione, pertanto sono anche consigliate per l'utilizzo in celle di lievitazione e surgelazione.

/ Specific for use in pastry shops, pizzerias and bakeries made of aluminized sheet metal, they are ideal for cooking in the oven up to 295 °C. The aluminized sheet pans are composed of 90% aluminium and 10% silicon and this makes them very resistant to oxidation, therefore they are also recommended for use in leavening and freezing cells.



FERRO BLU / BLUE METAL SHEET

Il Ferro Blu è il materiale ideale per la cottura di pizze e focacce, realizzato con semplice lamiera di ferro saldata, permette di cuocere perfettamente ogni impasto, garantendo ottimali risultati di cottura e durevolezza nel tempo.

/ Blue Metal Sheet is the ideal material for cooking pizzas and focaccias, made with simple welded iron sheet, it allows you to cook every dough perfectly, ensuring optimal cooking results and durability over time.



ALLUMINIO / ALUMINIUM

Grazie alle molteplici qualità dell'alluminio queste teglie sono molto versatili, prima fra tutte un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, sono leggere e maneggevoli, ma anche resistenti agli urti e alle abrasioni. Non necessitano di particolare manutenzione.

/ Thanks to the multiple qualities of aluminium these trays are very versatile, first of all an excellent conductivity that allows the heat to spread evenly over the entire surface, they are light and easy to handle, but also resistant to shocks and abrasions. They do not require particular maintenance.

Lamiera blu

Blue metal sheet



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI SVASATE
/ RECTANGULAR PAN, TILTED SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
30 x 23 cm	3 cm	760302303	8014130242713
35 x 28 cm	3 cm	760352803	8014130242737
40 x 30 cm	3 cm	760403003	8014130242799
45 x 35 cm	3 cm	760453503	8014130242812
50 x 35 cm	3 cm	760503503	8014130242836
60 x 40 cm	3 cm	760604003	8014130241419
65 x 45 cm	3 cm	760654503	8014130242874



**TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI SVASATE
BASE RINFORZATA X**
*/ RECTANGULAR PAN, TILTED SIDES,
REINFORCED X BASE*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60 x 40 cm	3 cm	760604003X	8014130257939



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI DRITTE
/ RECTANGULAR PAN, STRAIGHT SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60 x 40 cm	2 cm	760604002	8014130242898
60 x 20 cm	2 cm	760602002	8014130242935



**TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI DRITTE,
BASE RINFORZATA X**
*/ RECTANGULAR PAN, STRAIGHT SIDES,
REINFORCED X BASE*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60 x 40 cm	2 cm	760604002X	8014130257908





**TEGLIA TONDA CON BORDO ALTO,
PARETI DRITTE**
*/ ROUND PAN, HIGH EDGE,
STRAIGHT SIDES*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 16 cm	4 cm	764/1604	8014130243093
ø 18 cm	4 cm	764/1804	8014130243116
ø 20 cm	4 cm	764/2004	8014130243130
ø 22 cm	4 cm	764/2204	8014130243154
ø 24 cm	4 cm	764/2404	8014130243178
ø 26 cm	4 cm	764/2604	8014130243192
ø 28 cm	4 cm	764/2804	8014130243215
ø 30 cm	4 cm	764/3004	8014130243239
ø 32 cm	4 cm	764/3204	8014130240733
ø 36 cm	4 cm	764/3604	8014130243253
ø 40 cm	4 cm	764/4004	8014130243277
ø 45 cm	4 cm	764/4504	8014130243291
ø 50 cm	4 cm	764/5004	8014130243314
ø 60 cm	4 cm	764/6004	8014130243352



**TEGLIA TONDA CON BORDO BASSO,
PARETI SVASATE**
*/ ROUND PAN, LOW EDGE,
TILTED SIDES*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 14 cm	2,5 cm	762/1425	8014130242973
ø 16 cm	2,5 cm	762/1625	8014130243017
ø 18 cm	2,5 cm	762/1825	8014130243031
ø 20 cm	2,5 cm	762/2025	8014130241136
ø 22 cm	2,5 cm	762/2225	8014130240979
ø 24 cm	2,5 cm	762/2425	8014130241013
ø 26 cm	2,5 cm	762/2625	8014130241037
ø 28 cm	2,5 cm	762/2825	8014130241051
ø 30 cm	2,5 cm	762/3025	8014130241075
ø 32 cm	2,5 cm	762/3225	8014130241150
ø 34 cm	2,5 cm	762/3425	8014130241099
ø 36 cm	2,5 cm	762/3625	8014130241112
ø 40 cm	2,5 cm	762/4025	8014130243055
ø 50 cm	2,5 cm	762/5025	8014130243079



**TEGLIA TONDA FORATA,
PARETI DRITTE**
*/ PERFORATED ROUND PAN,
STRAIGHT SIDES*

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 32 cm	2,5 cm	762F/3225	8014130241457
ø 50 cm	2,5 cm	762F/5025	8014130241471



Ferro alluminato

Aluminized metal sheet



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI SVASATE
/ RECTANGULAR PAN, TILTED SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
30x23 cm	3 cm	760AA30233	8014130255812
35x28 cm	3 cm	760AA35283	8014130255553
40x30 cm	3 cm	760AA40303	8014130255539
45x35 cm	3 cm	760AA45353	8014130255515
50x35 cm	3 cm	760AA50353	8014130255492
60x40 cm	3 cm	760AA60403	8014130241433



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI DRITTE
/ RECTANGULAR PAN, STRAIGHT SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	2 cm	760AA60402	8014130242652
60x20 cm	2 cm	760AA60202	8014130255850



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI SVASATE
BASE RINFORZATA X
/ RECTANGULAR PAN, TILTED SIDES,
REINFORCED X BASE

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	3 cm	760AA60403X	8014130258004



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI DRITTE,
BASE RINFORZATA X
/ RECTANGULAR PAN, STRAIGHT SIDES,
REINFORCED X BASE

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
60x40 cm	2 cm	760AA60402X	8014130258011



TEGLIA TONDA, PARETI DRITTE
/ ROUND PAN, STRAIGHT SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 20 cm	2,5 cm	762AA/2025	8014130243512
ø 24 cm	2,5 cm	762AA/2425	8014130243536
ø 28 cm	2,5 cm	762AA/2825	8014130243550
ø 32 cm	2,5 cm	762AA/3225	8014130243574

Teglie / Pans

Alluminio

Aluminium



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI SVASATE
/ RECTANGULAR PAN, TILTED SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
35x28 cm	3 cm	760AL35283	8014130255058
40x30 cm	3 cm	760AL40303	8014130242591
45x35 cm	3 cm	760AL45353	8014130255034
50x35 cm	3 cm	760AL50353	8014130242577
60x40 cm	3 cm	760AL60403	8014130241679



TEGLIA RETTANGOLARE, PARETI DRITTE
/ RECTANGULAR PAN, STRAIGHT SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
40x30 cm	2 cm	760AL40302	8014130242638
50x35 cm	2 cm	760AL50352	8014130242614
60x40 cm	2 cm	760AL60402	8014130241655



TEGLIA TONDA CON BORDO ALTO,
PARETI DRITTE
/ ROUND PAN, HIGH EDGE,
STRAIGHT SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 22 cm	5 cm	763A2205	8014130255676
ø 24 cm		763A2405	8014130255690
ø 26 cm		763A2605	8014130255713



TEGLIA TONDA CON BORDO ALTO,
PARETI DRITTE
/ ROUND PAN, HIGH EDGE,
STRAIGHT SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 28 cm	6 cm	763A2806	8014130255737
ø 30 cm		763A3006	8014130255751
ø 32 cm		763A3206	8014130255775



TEGLIA TONDA CON BORDO BASSO,
PARETI SVASATE
/ ROUND PAN, LOW EDGE,
TILTED SIDES

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
ø 20 cm	3 cm	763A2003	8014130255577
ø 24 cm	3 cm	763A2403	8014130255591
ø 28 cm	3 cm	763A2803	8014130255614
ø 32 cm	3 cm	763A3203	8014130255638
ø 36 cm	3 cm	763A3603	8014130255652



VASSOIO RETTANGOLARE MICROFORATO
/ MICROPERFORATED RECTANGULAR TRAY

DIMENSIONE / SIZE	ALTEZZA / HEIGHT	CODICE / CODE	EAN
40x30 cm	1,2 cm	765403010F	8014130257991
60x40 cm	1,2 cm	765604010F	8014130255935



Catering
accessories

Accessori ristorazione

Accessori ristorazione

Catering accessories

[IT]
Indispensabili per le sale di ogni ristorante e bar. Cerutti Inox offre un’intera gamma di accessori utili ad ogni locale pubblico, come set per condimenti, formaggiere, porta bustine, porta tovaglioli e molto altro. Il tutto realizzato in Italia con i migliori materiali e nel massimo rispetto delle certificazioni ISO 9001- ISO 14001 e MOCA che garantiscono qualità, rispetto per l’ambiente e la certificazione dei prodotti destinati al contatto con gli alimenti.

[ENG]
Essential for the halls of every restaurant and bar. Cerutti Inox offers a whole range of accessories useful for any public place, such as condiment sets, cheese bowls, sachet holders, napkin holders and much more. All made in Italy with the best materials and with the utmost respect for ISO 9001- ISO 14001 and MOCA certifications which guarantee quality, respect for the environment and certification of the product in contact with food.

Accessori tavola e cucina

Table and kitchen accessories



SEGNAPOSTO RISERVATO
/ RESERVATION TABLE STAND

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4x6,5x3,5 cm	31AN	8014130245097



SEGNAPOSTO NUMERATO
/ NUMBER TABLE STAND

Personalizzabile. Materiale: acciaio inox.
/ Customizable. Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4x6,5x3,5 cm	31N	8014130245110



POSACENERE QUADRO
/ SQUARE ASHTRAY

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
10x10x1,5 cm	10	8014130003970



POSACENERE TONDO
/ ROUND ASHTRAY

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10x3,5 cm	11	8014130002959



MIMÌ, GANCIO APPENDIBORSETTA
/ MIMÌ HANDBAG HOOK

Personalizzabile. Materiale: acciaio inox.
/ Customizable. Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
12x5x1,2 cm	1015	8014130009309



CENERIERA
/ ASHTRAY

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 14x5,5 cm	13	8014130004557



CAMPANELLO DA TAVOLO
/ HAND BELL

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 5x9 cm	55	8014130004755



COVER PER DISPENSER
FAZZOLETTI DA TAVOLO
/ COVER FOR NAPKINS DISPENSER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
23,5x12,3x5,5 cm	670	8014130255959



SOTTOBICCHIERE RIGATO
/ COASTER WITH ORNAMENTS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 9 cm	114/9R	8014130003741
ø 11 cm	114/11R	8014130003765
ø 14 cm	114/14R	8014130003789



SOTTOBICCHIERE LISCIO
/ COASTER WITHOUT ORNAMENTS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 9 cm	114/9L	8014130003734
ø 11 cm	114/11L	8014130003758
ø 14 cm	114/14L	8014130003796



FERMATOVAGLIA
/ TABLE CLOTH HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4,5x4,5x1,5 cm	4	8014130004304



STAMPO CRÈME CARAMEL
/ CRÈME CARAMEL TIN

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 7x6,5 cm - 15 cl	106A	8014130002355
ø 7x5 cm - 10 cl	106B	8014130002300



SPILLONE
/ RECEIPT HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10,5x18,5 cm	505	8014130233629



RACCOGLIBRICIOLE
/ CRUMB PICKER

Materiale: acciaio inox, nylon, alluminio e setole.
/ Material: stainless stee , nylon, aluminium and bristles.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
7x15x14,5 cm	513	8014130003154



PINZA PER AFFETTATO
/ HAM TONGS

Personalizzabile. Materiale: acciaio inox.
/ Customizable. Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4,5x10x5 cm	105	8014130001709



MESTOLINO CON BECCUCCIO
/ LADLE WITH SPOUT

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 4x21,5 cm	20/G	8014130004663



PORTACUCCHIAINI
/ SPOON HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 7x7,5 cm	215/7	8014130004335



VASSOIETTO PORTAPOSATE
/ CUTLERY TRAY

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
27x12 cm	75	8014130253139



MESTOLINO CON FORI
/ LADLE WITH HOLES

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 3,5x21,5 cm	20	8014130004625
ø 4x21,5 cm	20/A	8014130004632
ø 4,5x21,5 cm	20/BS	8014130004656



MESTOLINO SENZA FORI
/ LADLE WITHOUT HOLES

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 3,5x21,5 cm	20/S	8014130004618
ø 4x21,5 cm	20/4S	8014130004601
ø 4,5x21,5 cm	20/B	8014130004649



PINZE CHEF
/ CHEF TONGS

Materiale: acciaio inox AISI 316.
/ Material: stainless steel AISI 316.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
30 cm	080370/30	8014130251739
35 cm	080370/35	8014130251753



PORTA TACOS
/ TACOS HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
13,5x5,5x3,5 cm	18329	8014130258844



PINZA SPINAPESCE
/ TONGS FOR HERRINGBONES

Materiale: acciaio inox AISI 316.
/ Material: stainless steel AISI 316.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
15 cm	80380	8014130251777



PORTA TACOS ONDA
/ WAVY TACOS HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
14,5x6x3,5 cm	18330	8014130258851

Coppe macedonia

Fruit salad cups



COPPA MACEDONIA
/ FRUIT SALAD BOWL

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10 cm	76/10	8014130003505
ø 12 cm	76/12	8014130003529



COPPA MACEDONIA
/ FRUIT SALAD BOWL

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10 cm	140/10	8014130003253
ø 12 cm	140/12	8014130003284



COPPA MACEDONIA
/ FRUIT SALAD BOWL

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10 cm	657/10	8014130011630
ø 12 cm	657/12	8014130011647



COPPA MACEDONIA
/ FRUIT SALAD BOWL

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10 cm	662/10	8014130011852
ø 12 cm	662/12	8014130011869

Formaggiere

Cheese bowls



FORMAGGIERA
/ PARMESAN CHEESE CELLAR

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 8,5x7,5 cm	185	8014130003857



FORMAGGIERA
/ PARMESAN CHEESE CELLAR

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 8,8x7,5 cm	8L	8014130001105

Accessori pasticceria

Pastry accessories



DISCO SOTTOTORTA
/ CAKE BOARD

Materiale: alluminio.
/ Material: aluminium.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 14 cm	990/14	8014130254532
ø 16 cm	990/16	8014130253153
ø 18 cm	990/18	8014130253177
ø 20 cm	990/20	8014130253191
ø 22 cm	990/22	8014130253214
ø 24 cm	990/24	8014130253238
ø 26 cm	990/26	8014130253252
ø 28 cm	990/28	8014130253276
ø 30 cm	990/30	8014130253290
ø 32 cm	990/32	8014130253313
ø 34 cm	990/34	8014130254556
ø 36 cm	990/36	8014130254570
ø 38 cm	990/38	8014130254594
ø 40 cm	990/40	8014130254617
ø 46 cm	990/46	8014130254631
ø 50 cm	990/50	8014130254655
ø 60 cm	990/60	8014130254679



ALZATA PORTATORTA
/ CAKE STAND

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 21x10 cm	991/21	8014130011661
ø 26x10 cm	991/26	8014130011678
ø 31x10 cm	991/31	8014130011685
ø 33x10 cm	991/33	8014130132700
ø 40x10 cm	991/40	8014130011692

Set condimenti

Condiments set



In esaurimento.
/ Running low.

OLIO, ACETO, SALE, PEPE E STECCHI STRESA, 5 PZ.

/ CONDIMENTS SET, 5 PZ.

Materiale: acciaio inox e vetro cristallo.
/ Material: stainless steel and crystal glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
19x16,5x10 cm	650	8014130001600



SALE, PEPE E STECCHI STRESA, 3 PZ.

/ CONDIMENTS SET, 3 PZ.

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
12,5x8x7 cm	652	8014130001907



SALE, PEPE STRESA, 2 PZ.

/ CONDIMENTS SET, 2 PZ.

Materiale: acciaio inox e vetro cristallo.
/ Material: stainless steel and crystal glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
12,5x8x4,5 cm	652/2	8014130007558



SALE, PEPE CUSIO, 2 PZ.

/ CONDIMENTS SET, 2 PZ.

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
11,5x9x4 cm	602/2	8014130007572



In esaurimento.
/ Running low.

OLIO, ACETO, SALE, PEPE STRESA, 4 PZ.

/ CONDIMENTS SET, 4 PZ.

Materiale: acciaio inox e vetro cristallo.
/ Material: stainless steel and crystal glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
19x13x12 cm	650/4	8014130001617



OLIO, ACETO STRESA, 2 PZ.

/ CONDIMENTS SET, 2 PZ.

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
19x13,5x7 cm	651	8014130001853



SALE, PEPE O STECCHI STRESA

/ SALT-PEPPER, TOOTHPICK HOLDER

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 3,5x9 cm	660	8014130006605



SALE, PEPE O STECCHI CUSIO

/ SALT-PEPPER, TOOTHPICK HOLDER

Materiale: acciaio inox e vetro.
/ Material: stainless steel and glass.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 3,5x8 cm	610	8014130001501

Ice cream shop
accessories

Accessori
gelateria

Accessori gelateria

Ice cream shop accessories

[IT]

Spatole, piattini e servicono sono gli utensili indispensabili in ogni gelateria per offrire un servizio completo e accurato. Realizzati interamente in acciaio inossidabile sono inoltre di facile pulizia, garanzia di qualità e resistenza nel tempo.

[ENG]

Spatulas, serving dishes and cone, these are the essential tools in every ice cream shop to offer a complete and accurate service. Made entirely of stainless steel, they are also easy to clean and guarantee quality and resistance over time.



SERVICONO GELATO SPIRALE A 1 POSTO
/ ICE CREAM SPIRAL SERVER, 1 SLOT

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 10,5x13 cm	500/1	8014130244939



SERVICONO GELATO SPIRALE
/ ICE CREAM SPIRAL SERVER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	POSTI / SLOT	CODICE / CODE	EAN
ø 23x17 cm	2	500/2	8014130003659
ø 23x17 cm	3	500/3	8014130003680
ø 23x17 cm	4	500/4	8014130002003
ø 23x17 cm	5	500/5	8014130003697



PIATTO CASSATA
/ CASSATA DISH

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
ø 15 cm	166	8014130007657



Disponibile in vari colori.
/ Available in different colors.



SPATOLA PROFESSIONALE DA GELATERIA
/ ICE CREAM SERVER

Materiale: acciaio inox e manico ergonomico in acrilico trasparente.
/ Material: stainless steel and transparent acrylic handle.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
26 cm	160	8014130500776



SERVICONO GELATO A 2 POSTI STRESA
/ STRESA ICE CREAM SERVER, 2 SLOTS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
10x13x9,5 cm	669/2	8014130136708



SERVICONO GELATO A 2 POSTI PONTE
/ PONTE ICE CREAM SERVER, 2 SLOTS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
8,5x13x7 cm	609/2	8014130240399



SERVICONO GELATO A 3 POSTI STRESA
/ STRESA ICE CREAM SERVER, 3 SLOTS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
10x22x9,5 cm	669/3	8014130136753



SERVICONO GELATO A 3 POSTI PONTE
/ PONTE ICE CREAM SERVER, 3 SLOTS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
8,5x22x7 cm	609/3	8014130244410

Napkin
holders

Porta
tovaglioli

Portatovaglioli

Napkin holders

[IT]
Cerutti Inox offre un’assortita gamma di portatovaglioli e porta bustine, che sapranno decorare e regalare stile e praticità alla tavola del vostro locale. Realizzati in acciaio inox, sono resistenti e di facile pulizia.

[ENG]
Cerutti Inox offers an assorted range of napkin holders and sachets, which will decorate and style and practicality to the table in your restaurant. Made of stainless steel, they are resistant and easy to clean.

Portatovaglioli

Napkin holders



PORTATOVAGLIOLI ALESSIA
/ ALESSIA NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox. Designed by Liana Cavallaro.
/ Material: stainless steel. Designed by Liana Cavallaro.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
12,6x18x4 cm	986/18	8014130009026
12,6x22x4 cm	986/22	8014130009040



PORTATOVAGLIOLI
/ NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
10,5x7x2,5 cm	603	8014130244175



PORTATOVAGLIOLI SPOT
/ SPOT NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox. Designed by Itamar Harari.
/ Material: stainless steel. Designed by Itamar Harari.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
7,5x15,3x3 cm	SPOT100	8014130013009



PORTATOVAGLIOLI
/ NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
8x12x7,5 cm	30	8014130003109



PORTATOVAGLIOLI CUBIC
/ CUBIC NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox. Designed by Itamar Harari.
/ Material: stainless steel. Designed by Itamar Harari.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
13x19x8,3 cm	CUB0200	8014130013061



PORTATOVAGLIOLI QUADRO ALTO CUSIO
/ CUSIO SQUARE HIGH NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
9,5x14x14 cm	607/14	8014130233728
9,5x18x18 cm	607/18	8014130233742
9,5x22x22 cm	607/22	8014130233766



PORTATOVAGLIOLI QUADRO STRESA
/ STRESA SQUARE NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

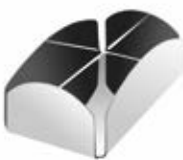
DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
5x14x14 cm	666/14	8014130245073
5x18x18 cm	666/18	8014130240337
5x22x22 cm	666/22	8014130240351



PORTATOVAGLIOLI QUADRO CUSIO
/ CUSIO SQUARE NAPKIN HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
5x14x14 cm	606/14	8014130244977
5x18x18 cm	606/18	8014130244991
5x22x22 cm	606/22	8014130245011



PORTABUSTINE STRESA
/ STRESA SACHET HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4,2x12x6,8 cm	664	8014130245035



PORTABUSTINE CUSIO
/ CUSIO SACHET HOLDER

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4,2x12x6,8 cm	604	8014130233780



PORTABUSTINE STRESA A 2 PIANI
/ STRESA SACHET HOLDER, 2 LEVELS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
18,5x21x21 cm	665	8014130245059



PORTABUSTINE CUSIO A 2 PIANI
/ CUSIO SACHET HOLDER, 2 LEVELS

Materiale: acciaio inox.
/ Material: stainless steel.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
18,5x21x21 cm	605	8014130244953

Porta bustine

Sachet holders



PORTABUSTINE CUBIC
/ CUBIC SACHET HOLDER

Materiale: acciaio inox. Designed by Itamar Harari.
/ Material: stainless steel. Designed by Itamar Harari.

DIMENSIONE / SIZE	CODICE / CODE	EAN
4,2x12x6 cm	CUB0155	8014130013108



Portatovaglioli Spot SPOT100
/ Spot napkin holder SPOT100

Cerutti Inox S.r.l.

P. Iva 00903410033

Contatti

Tel +39 0324.80240 | Fax 0324.80101
info@ceruttinox.it | www.ceruttinox.it

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)

**Design**

jamarea.com

