

---

## INDICE

## INDEX

- **L'azienda/ The company** **Pag. 4**
  
  - **Le nostre certificazioni/ Our certifications** **Pag.6**
  
  - **Politica aziendale per la qualità/ Company quality policy** **Pag.7**
  
  - **Descrizione del prodotto e consigli per la manutenzione / Product's description and maintenance tips** **Pag.10**
  
  - **Pale e tavole da infornamento/ Baking peels and boards** **Pag.16**
    - ◇ **Per panifici/ For bakeries**
    - ◇ **Per pizzerie/ For pizzerias**
  
  - **Taglieri e vassoi per il servizio/ Serving boards and trays** **Pag. 30**
  
  - **Accessori/ Accessories** **Pag.40**
  
  - **Porta taglieri/ Board racks** **Pag.52**
  
  - **Kit Pizzarello/ Pizzarello Kit** **Pag.54**
-

## **L'Azienda**

Dal 1950 la Linea Dori 3000 srl è impegnata nella progettazione e nella realizzazione di utensili da lavoro in legno per panifici, pizzerie, ristoranti e hotellerie. I prodotti in legno vengono realizzati esclusivamente con legnami provenienti da foreste rimboscabili, ciò rende il processo produttivo ecosostenibile. La lavorazione viene effettuata senza l'uso di colle, o qualsiasi altro prodotto nocivo che venga a contatto con gli alimenti.

I prodotti dedicati all'infornamento sono accompagnati da certificato di idoneità. Inoltre, tutti gli articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti sono lavabili a mano, grazie alla finitura alimentare certificata con cui vengono trattati. Tutta la produzione Dori è garantita dal suo marchio registrato impresso a laser su ciascun prodotto e certificata ISO 9001 e GMP dall'ente Accredia.

La Linea Dori 3000 srl è in costante aggiornamento per quanto riguarda le esigenze dei propri clienti, cercando sempre di soddisfarli attraverso miglioramenti sia estetici, come la personalizzazione, che funzionali.

Ad oggi la Linea Dori è leader nel settore e riconosciuta in tutto il mondo, grazie alla qualità molto elevata dei suoi prodotti, al suo continuo investimento in fiere internazionali e alle sue collaborazioni con riviste riconosciute universalmente.

## **The Company**

Since 1950, LINEA DORI 3000 SRL has been a reference for the design and creation of wooden work tools for bakeries, pizzerias, restaurants and the HORECA sector in general. The wood we use for the production derives from sustainably managed forests only, so that the entire production process is eco-friendly. The manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food.

The certificate of conformity certifies the product line meant for oven use. The articles which are meant to come into contact with food are hand washable, thanks to the special treatment they are treated with. Dori production is granted by its registered authenticity trademark, laser-branded on each produced item. Linea Dori is a certified company ISO9001:2015 and GMP by Accredia.

Linea Dori is constantly updating its customer care service, trying to meet its clients' needs by adopting aesthetic improvements, such as customization, as well as functional ones.

At present, Linea Dori is a leading company in its sector and it is well-known all over the world, thanks to the high quality of its production, its continuous investment in international exhibitions and to the cooperation with universally-known magazines.



***“Siamo un’azienda dinamica sempre attenta alle esigenze dei professionisti del settore.”***

*Fabio Dori*

Cesare Dori 1934-1996

---



***“We are a dynamic company aiming at satisfying the need of the professionals of the sector.”***

*Fabio Dori*

Fabiola Dori e Camilla Dori

---

## Le nostre certificazioni

## Our certifications



# **Politica aziendale per qualità**

## **Company quality policy**

### **1. DICHIARAZIONE**

L'Azienda, allo scopo di formalizzare i propri impegni per la Qualità, definisce la presente POLITICA.

### **2. CONTESTO**

L'azienda opera nel mercato della fornitura di manufatti in legno per pizzerie e panifici. Il mercato è rappresentato principalmente dalla produzione di pale, taglieri, vassoi ecc. La realizzazione dei manufatti è legata ad un campionario a catalogo.

### **3. OBIETTIVI**

**3.1.** Massimizzare la soddisfazione del cliente da parte della clientela si assiste ad una richiesta di aumento del prodotto reso, sia in termini di utilizzo dei manufatti nel settore di competenza, sia in termini di garantire la salubrità del cibo con cui andranno a contatto. Infatti, a tale scopo l'azienda ha implementato la gestione delle Good Manufacturing Practices del legno. Per soddisfare il suo cliente sia dal punto di vista pratico che dal punto di vista della cogenza legislativa. Pertanto, il riscontro delle aspettative ed il mantenimento degli obiettivi dell'Azienda potrà essere raggiunto solamente attraverso il miglioramento continuo della Qualità dei manufatti prodotti, che dovranno essere prodotti sempre in coerenza con le attese dei Clienti e nel pieno rispetto delle leggi applicabili alle nostre attività. La crescente consapevolezza che, anche nel nostro settore di attività, l'effettiva capacità di erogare servizi "di qualità", dipende essenzialmente da una buona organizzazione aziendale, ci ha indotto a formalizzare e adottare un Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 9001:2015 e a perseguire un ulteriore importante obiettivo.

### **3.2. LA CERTIFICAZIONE ISO9001:2015**

La certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 costituirà un'importante occasione per migliorare progressivamente, oltre alla qualità dei servizi, anche l'efficienza complessiva dell'intera organizzazione. Inoltre permetterà una valutazione completa dei rischi aziendali. L'attenzione alla Qualità e alla Soddisfazione del Cliente, nell'Istituto, può essere dunque oggi considerata più che un fattore determinante per il raggiungimento del successo, una vera e propria condizione di sopravvivenza per l'Istituto.

Quindi, la Certificazione del Sistema Qualità, da parte di un Ente esterno accreditato, consentirà di verificare se, quanto stabilito dalla presente politica, sia raggiunto e permetta di dimostrare, anche all'esterno, la Qualità della nostra organizzazione.

### **3.3.VALUTAZIONE DEI RISCHI-OBIETTIVI PER SINGOLI PROCESSI AZIENDALI.**

La Direzione valuta i rischi dell'Organizzazione conducendo un'analisi finalizzata all'individuazione di tutti quegli eventi e dei fattori che, direttamente od indirettamente, potrebbero compromettere la possibilità di raggiungere gli obiettivi (economici, produttivi, etici, ambientali, ecc.) definiti in sede di pianificazione strategica. Da questa analisi vengono stabiliti gli obiettivi per gli sviluppi strategici dell'organizzazione. L'analisi del contesto permette di individuare punti di forza e debolezze dell'azienda nonché minacce ed opportunità. Sono riportati in dettaglio sul "Programma di miglioramento continuo" ed illustrati tramite i modelli "Rilevamento stato di fatto" e la "Scheda obiettivi".

Sono riportati in dettaglio sul "Programma di miglioramento continuo" ed illustrati tramite i modelli "Rilevamento stato di fatto" e la "Scheda obiettivi"; quest'ultima viene affissa in bacheca assieme alla presente in modo che tutto il personale presente in azienda abbia coscienza di quanto stabilito dall'organizzazione.

### **4.RISORSE E METODOLOGIE DI LAVORO**

Tutto ciò sarà possibile anche mantenendo attivo il nostro Sistema di Gestione per la Qualità e rispettando le regole descritte nel Manuale Qualità e nelle Procedure/Istruzioni in esso richiamate. Per il pieno raggiungimento degli obiettivi precedentemente descritti, la Direzione dell'Azienda impegna tutte le Risorse Umane e strumentali che si renderanno necessarie. In particolare, tutto il personale è stato selezionato ed addestrato con l'obiettivo di assicurare il più alto livello di professionalità e competenza nelle diverse funzioni aziendali, nonché, per garantire il miglioramento continuo delle Risorse Umane.

L'azienda svilupperà adeguati piani formativi atti a diminuire il divario tra innovazione tecnologica e profili professionali. La Direzione si impegna a garantire nel tempo il mantenimento di tali standard attraverso opportune attività di formazione e aggiornamento delle Risorse Umane e con il continuo adeguamento tecnologico delle infrastrutture esistenti.

Ulteriori dettagli possono essere visionati per ogni singolo processo sui modelli "Progetto elementare di miglioramento".

## 5.DESTINATARI

Il raggiungimento di un'elevata qualità dei prodotti può essere innanzitutto determinato dalla diffusione di una "cultura della qualità" da parte del management in tutta l'organizzazione. È necessario infatti creare tra tutti i livelli un coinvolgimento attivo ed un alto grado di consapevolezza dell'importanza del processo di orientamento alla Qualità. Per fare ciò la Direzione aziendale deve promuovere la nuova cultura per mezzo della formazione e dell'esempio personale.

La Politica sarà diffusa a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale esponendola nella bacheca aziendale, nonché attraverso l'informazione e la formazione specifica e tutte le altre forme di divulgazione che si riterranno più opportune.

Conseguentemente, la Direzione aziendale si aspetta l'attiva e responsabile collaborazione da parte di tutte le proprie Risorse Umane, ed attiverà opportune attività di verifica per accertarsi che le tematiche e la Politica della qualità, siano state effettivamente comprese ed applicate da tutti.

## 6.AGGIORNAMENTO

Nell'ottica del miglioramento continuo che muove ogni attività aziendale, questo documento sarà sottoposto a verifica ogni qualvolta la direzione Generale lo riterrà opportuno e, se necessario, aggiornato.

*Linea Dori 3000 srl*

## **Pale e tavole da infornamento**

### **PALA PER PIZZA IN LEGNO (3 FASCE)**

Le nostre pale vengono realizzate esclusivamente seguendo una pregiata tecnica di costruzione, con legno di faggio non trattato chimicamente e senza l'uso di colle o sostanze nocive che possano entrare in contatto con gli alimenti sia a temperatura ambiente che all'interno della camera del forno.

La testa si compone di tre fasce tenute insieme da perni in acciaio, i quali, creando una leggera fessurazione, garantiscono il naturale movimento del legno, prevenendo una precoce rottura della pala.

Qualora le fessure vadano a distanziarsi con l'uso, sarà sufficiente assestare qualche colpo di lato per ristabilire l'assetto iniziale.

### **TAVOLA DA INFORNAMENTO**

Le nostre tavole da infornamento vengono realizzate seguendo uno specifico processo di produzione, con legno di faggio non trattato chimicamente e senza l'uso di colle o sostanze nocive che possano entrare in contatto con gli alimenti sia a temperatura ambiente che all'interno della camera del forno. Si compongono di un unico pezzo.

### **CONSIGLI DI MANUTENZIONE PER TAVOLE E PALE DA INFORNAMENTO**

Per le tavole o pale, avendo la funzione di infornare/sfornare e quindi di entrare in una camera da forno, è auspicabile, nonché fortemente consigliato, che vengano rispettati i seguenti accorgimenti:

- Non lasciarle sostare nel forno;
- Non utilizzare acqua o altri detergenti per pulirle, basta solamente grattare via la farina residua con una raschia;

Non conservare la tavola o pala in luoghi limitrofi a fonti di calore o vapore acqueo (es. sopra la camera del forno o vasche per il bagno-maria) oppure in ambienti esterni.

N.B. Con il tempo, la tavola o pala da infornamento potrebbe essere soggetta a piccole variazioni di forma, che non compromettono in nessun modo la sua funzionalità.



## **Baking peels and boards**

### **WOODEN PIZZA PEEL (3 PARTS)**

Our peels are made entirely of not chemically treated beech and our highest quality manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food, both at room temperature and into oven.

The head is made of three parts combined by steel nails which guarantee the natural movement of wood by creating thin clefts among the parts, therefore preventing a premature breakage.

If clefts widen, we suggest to tap gently the external sides of the peel to get it back to its original shape.

### **BAKING BOARD**

Our baking boards are made entirely of not chemically treated beech and our highest quality manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food, both at room temperature and in the oven.

They are made of a single piece of wood.

### **MAINTENANCE TIPS FOR BAKING BOARDS AND PEELS**

Baking peels and boards, having the sole function of putting into and taking pizza or bakery products out of the oven, enter an oven chamber. For this reason, it is to be hoped that the following tips are respected:

- Don't leave them in the oven for the entire cooking process;
- Don't use water or cleaning products to clean them, they should be cleaned only using a scraper to eliminate the remaining flour;
- Don't store peels and boards next to heat or steam sources (such as oven chambers or bain-marie) or in outdoor areas.

N.B. Baking peels and boards could be subject to little variations in shape over time which don't affect their functionality in any way.

## **Taglieri e vassoi per il servizio**

I nostri taglieri e vassoi vengono realizzati esclusivamente seguendo un pregiato processo di produzione, con legno di faggio non trattato chimicamente e senza l'uso di colle o sostanze nocive.

Inoltre, vengono trattati con una vernice a base d'acqua che li rende idonei al contatto alimentare.

### **CONSIGLI DI MANUTENZIONE PER TAGLIERI E VASSOI**

Per garantire il corretto uso, nonché una vita duratura dei taglieri, è auspicabile, nonché fortemente consigliato, che vengano rispettati i seguenti accorgimenti:

- Non inserirli in lavastoviglie, né lasciarli in immersione;
- Per pulirli è consigliabile l'utilizzo di un detergente a base alcolica, oppure acqua e bicarbonato o acqua e amuchina;
- Non conservare i taglieri in luoghi limitrofi a fonti di calore o vapore acqueo (es. sopra la camera del forno o vasche per il bagno-maria) oppure in ambienti esterni.
- La durata media del trattamento è di 1 anno (se il prodotto viene ben conservato). Una volta che i taglieri/vassoi vengono usurati dal tempo, non è possibile ritrattarli.

## **Serving/cutting boards and trays**

Our serving boards are made entirely of not chemically treated beech and our highest quality manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food. Moreover, they are finished with a treatment which allows them to come into contact with food.

### **MAINTENANCE TIPS FOR SERVING/CUTTING BOARDS AND TRAYS**

To ensure the proper use and a long-lasting life of the product, it is to be hoped that the following tips are respected:

- Don't wash it in the dishwasher, or leave it immersed in water;
- To clean them, it is recommended to use alcohol-based cleaners, or water and baking soda or water and antiseptic solutions;
- Don't store peels and boards next to heat or steam sources (such as oven chambers or bain-marie) or in outdoor areas.
- The treatment reserved to wooden trays or serving/cutting boards lasts more or less a year. So, it can't be applied to products if consumed or ruined. In that case, products must be replaced by new ones.

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Prodotto idoneo ad entrare in contatto con gli alimenti e conforme al Regolamento CE 1935/2004 e Regolamento CE 2023/2006. Azienda certificata ISO9001:2015 e GMP Linea Dori 3000 srl- Sede legale e amministrativa: Via di Vigna Girelli 48/b00148 Roma, Italia- Tel/Fax +39 0665671626- [www.lineadori.com](http://www.lineadori.com)- [www.fornieridori.it](http://www.fornieridori.it)- [www.ilpizzarello.com](http://www.ilpizzarello.com)- C.F. e P.IVA IT10215691006- Numero REA 1218101.



Prodotto 100% biodegradabile e ricavato da legno proveniente da foreste europee ecosostenibili.



Prodotto realizzato interamente in Italia

## LEGENDA



Dimensioni (cm)



Caratteristiche



Rifinito con trattamento per alimenti e lavabile a mano.



Peso



Codice

## PRODUCT FEATURES



Suitable product for coming into contact with food. It is in accordance with Regulation (EC) No 1935/2004 and Regulation (EC) No 2023/2006. ISO9001:2015 and GMP-certified company Linea Dori 3000 srl-Registered and administrative office: Via di Vigna Girelli 48/b 00148 Rome, Italy- Tel/Fax +39 0665671626 -www.lineadori.com-www.fornieridori.itwww.ilpizzarello.com- VAT No IT10215691006- REA No 1218101.



100%-biodegradable product. It is made entirely with wood coming from European sustainably managed forests.



A “Made in Italy” product

### KEY



Size (cm)



Features



Finished with a treatment for food contact as well as hand washable .



Weight



Code

## PALE E TAVOLE DA INFORNAMENTO



### BAKING PEELS AND BOARDS

- **Per panifici**
- **For bakeries**

Pala in faggio evaporato con attacco per manico a baionetta

Evaporated beech peel (bayonet connection)





		*	#
100 x 40	2,5		1001
90 x 40	2,1		1002
80 x 40	2,0		1003
70 x 40	1,7		1004
60 x 40	1,3		1005
50 x 40	1,1		1006
80 x 50	2,2		1007

Pala in faggio evaporato a zeppa con attacco per manico con cavicchie

Evaporated beech pizza peel with pins connection for the handle





		*	#
50 x 20	1,0		2009
50 x 30	1,4		2000
50 x 35	1,7		2001
60 x 20	1,4		2002
60 x 25	1,5		2003
60 x 30	1,8		2004
60 x 40	2,3		2005
70 x 30	2,2		2006
70 x 40	2,4		2007

## Palone in fusione di alluminio

### Big aluminum peel





		*	#
56	3,5		3001
35	1,2		3002

## Pala a punta per teglie in fusione di alluminio

### Aluminum peel to take baking trays out of the oven





		*	#
51 x 24	1,1		3003

## Steccone in faggio evaporato



### Long evaporated beech paddle





		*	#
16 x 200	2,1		4001
16 x 250	2,7		4002
16 x 300	3,2		4003
18 x 200	2,5		4004
18 x 250	3,2		4005
10 x 200	1,5		4006
10 x 250	1,8		4007
10 x 300	2,2		4008
10 x 400	2,9		4009

**Manico in legno per pale e spazzole**  
**Wooden handle for peels and brushes**





		*	#
100/200/ 250/300/ 400	0,6/1,1/ 1,3/1,7/ 2,2	Testa a baionetta/ Bayonet head	5001



		*	#
100/200/ 250/300/ 400	0,6/1,1/ 1,3/1,7/ 2,2	Testa rettangolare/ Rectangular head	5002





		*	#
100/200/ 250/300/ 400	0,6/1,1/ 1,3/1,7/ 2,2	Testa tonda/ Round head	5003





**Cassa per lievitazione in abete**  
**Spruce rising box**



		*	#
198 x 40	5,0		6001
Bordo di 10 cm/10 cm edge			



**Cassa per lievitazione in abete con separatori**  
**Spruce rising box with separators**



		*	#
198 x 40	7,8		7001
Bordo di 10 cm (13 spazi)/10 cm edge (13 places)			
180 x 30	5,0		7002
Bordo di 8 cm (8 spazi)/8 cm edge (8 places)			



**Cassetta per lievitazione pizza in abete con fondo in pioppo**  
**Little spruce rising box with poplar bottom**



		*	#
60 x 40	2,0		8001
Bordo di 9 cm/9 cm edge			

**Tavola per la lievitazione in abete con testatina di faggio**  
**Spruce rising board with beech head**








		*	#
200 x 30	5,0		11001
200 x 35	6,0		11002
200 x 40	6,4		11003

## Tavola da lievitazione per panificio industriale in pioppo o faggio

### Beech or poplar rising board for industrial bakeries





			
Su misura a seconda dell'impianto/ Customized depending on the system	Variabile/ Variable		604015

- **Per pizzerie**
  - **For pizzerias**



**Pala per pizza in faggio evaporato (attacco a baionetta)**  
**Evaporated beech pizza peel (bayonet connection)**



		*	#
100 x 30	2,0		5101
90 x 30	1,6		5102
80 x 30	1,5		5103
70 x 30	1,4		5104
60 x 30	1,0		5105
50 x 30	0,9		5106

**Pala per pizza in faggio evaporato completa di manico da 1 metro**  
**Evaporated beech pizza peel with 1-meter long handle**





		*	#
100 x 30	2,4		5201
90 x 30	2,2		5202
80 x 30	2,0		5203
70 x 30	1,9		5204
60 x 30	1,5		5205
50 x 30	1,4		5206
100 x 25	2,3		5207
90 x 25	2,1		5208
80 x 25	1,9		5209
70 x 25	1,8		5210
60 x 25	1,4		5211
50 x 25	1,2		5212

## Pala per pizza in faggio evaporato con impugnatura

### Evaporated beech pizza peel with handle





		*	#
100 x 30	1,9		5301
90 x 30	1,8		5302
80 x 30	1,7		5303
70 x 30	1,5		5304
60 x 30	1,4		5305
50 x 30	1,3		5306

## Pala in faggio evaporato (unico pezzo)

### One-piece evaporated beech pizza peel





		*	#
80 x 20	1,0		5401
70 x 20	0,9		5402

## Pala in faggio evaporato per pizza tonda completa di manico

### Evaporated beech peel for round pizza with long handle





		*	#
33 x 33 Manico di 150 cm/150 cm handle	1,2		5501
36 x 36 //	1,5		5502
41 x 41 //	1,8		5503
60 x 40 Manico di 130 cm/130 cm handle	2,2		5504

## Pala "Fuxion" in alluminio per pizza tonda

### "Fuxion" aluminum peel with wooden handle for round pizza





		*	#
33 x 33 Manico in faggio di 150 cm/Beech 150 cm handle	0,8	Testa leggera e forata / Light and perforated head	5873/33
36 x 36 //	1,0	//	5873/36
41 x 41 //	1,2	//	5873/41
45 x 45 //	1,3	//	5873/45
50 x 50 //	1,6	//	5873/50

## Pala "Fuxion" in alluminio per "Pinsa Romana"

"Fuxion" aluminum peel with wooden handle for "Pinsa Romana"





		*	#
40 x 23 Manico in faggio di 150 cm/Beech 150 cm handle	0,7	Testa leggera e forata/Light perforated head	5601

## Palotto in acciaio con manico scorrevole

Small round steel peel with sliding handle





		*	#
Diam.20	1,0	Pieno/ Smooth	5901
Diam.20	0,9	Forato/ Perforated	5902



## Spadino in faggio evaporato

### Short evaporated beech paddle





		*	#
15 x 120	1,2		6101
18 x 120	1,3		6102

## Tavola per lievitazione in abete con testatina di faggio

### Spruce rising board with beech head





		*	#
120 x 30	2,7		6201
120 x 35	3,0		6202

## Tavola da infornamento in multistrato di faggio

### Beech plywood baking board to put pizza into the oven





		*	#
80 x 30	1,3		6301
90 x 30	1,5		6302
100 x 30	1,7		6303
110 x 30	1,9		6304



## Tavola da infornamento in multistrato di faggio con foro maniglia

**Beech plywood baking board with handle hole to put pizza into the oven**





		*	#
80 x 30	1,3		6301/F
90 x 30	1,5		6302/F
100 x 30	1,7		6303/F
110 x 30	1,9		6304/F



## Pale "Aria" con impugnatura

**"Aria" peels with short handle**





		*	#
100 x 30 x 0,8 (tot.120)	1,7		ARIA-P-100
90 x 30 x 0,8 (tot.110)	1,5		ARIA-P-90
80 x 30 x 0,8 (tot.110)	1,3		ARIA-P-80



		*	#
Diam.50 (tot.90)	1,4		ARIA-50



**Pala “Aria” per pizza tonda con impugnatura**  
**“Aria” peel for round pizza with handle**



		*	#
36 x 36 x h.0,8 (tot.110)	0,9		ARIA-T36

**Pala “Aria” per pinsa romana con impugnatura**  
**“Aria” peel for “Pinsa romana” with handle**




		*	#
24 x 40 x 0,8 (tot.110)	0,6		ARIA-P4024

**Tavola da infornamento “Aria”**

**“Aria” baking board to put pizza into the oven**





		*	#
100 x 30 x 0,8	1,5		ARIA-I-100
90 x 30 x 0,8	1,4		ARIA-I-90
80 x 30 x 0,8	1,3		ARIA-I-80

## Tavola da infornamento "Aria" con foro maniglia

"Aria" baking board with handle hole to put pizza into the oven





		*	#
100 x 30 x 0,8	1,5		ARIA-IF-100

## Pala in multistrato di faggio (per forno casalingo)

Beech plywood peel (for household use)



		*	#
55 x 35 x 0,8	0,7		15001101
Compresa l'impugnatura/ Handle included			





## TAGLIERI E VASSOI PER IL SERVIZIO

### SERVING/CUTTING BOARDS AND TRAYS

Tagliere servipizza in faggio da porzione

**Beech serving board for one portion**







		*	#
29 x 22	0,5		6601
			
33 x 22	0,7		6602
			

Tagliere servipizza da porzione in multistrato di faggio

**Beech plywood serving board for one portion**








		*	#
29 x 22	0,5		6603
			
33 x 22	0,6		6604
			

## Servicrostino in multistrato di faggio con impugnatura

### Beech plywood "Crostino" serving board with handle







		*	#
40 x 15 x 1,2 + Impugnatura di 10 cm/10 cm handle	0,8		15002201
60 x 15 x 1,2 + Impugnatura di 10 cm/10 cm handle	0,9		15002202
80 x 15 x 1,2 + Impugnatura di 10 cm/ 10 cm handle	1,2		15002203

## Servicrostino in faggio lamellare con impugnatura

### Beech "Crostino" serving board with handle






		*	#
40 x 15 x 1,2+ Impugnatura 10 cm/10 cm handle	0,9		15001401
60 x 15 x 1,2+ Impugnatura di 10 cm/10 cm handle	1,1		15001402

## Tagliere foglia in multistrato di faggio

### Beech plywood "leaf" cutting board








		*	#
40 x 23 x 0,8	0,4		15002801

## Tagliere servipizza tondo in multistrato di faggio con manico




### Beech plywood round pizza serving board with handle



		*	#
Diam.35 x h.0,8+ Manico di 10 cm/ 10 cm handle	0,6		15002602
Diam.40 x h.0,8+ Manico di 10 cm/10 cm handle	0,8		15002603
Diam.50 x h.0,8+ Manico di 10 cm/ 10 cm handle	1,2		15002604











**Tagliere tondo per antipasto o pizza con impugnatura in multistrato di faggio**  
**Beech plywood round cutting board for pizza or starters with handle**



		*	#
Diam. 33 x 1,2+	0,9		15002601
Impugnatura di 10 cm/10 cm handle			

**Tagliere tondo in multistrato di faggio**  
**Beech plywood round cutting board**







		*	#
Diam. 50	2	Spicchi incisi/ Carved slices	6701
			
Diam. 40	1,2		6702
Diam. 35	0,8		6703
Diam. 33	0,7		6704
Diam. 50	2	Superficie liscia/Smooth surface	6705
			
Diam. 40	1,2		6706
Diam. 35	0,8		6707
Diam. 33	0,7		6708



## Ciotola "Millerighe" in faggio per fritti

### Beech "Millerighe" bowl for fried food






		*	#
35 x 25 x 2	0,7		6801/OVAL
25 x 20 x 2	0,4		6802/OVAL

## Tagliere per antipasto ovale con scanalatura e impugnatura in lamellare di faggio

### Beech oval carved cutting board for starters with handle






		*	#
40 x 23 x 1,2+	0,6		15002401
Impugnatura di 10 cm/10 cm handle			

## Vassoio in faggio 4 sponde

### Beech rectangular pizza tray







		*	#
30 x 40 x h.2	1,0		8602



## Servi-hamburger in lamellare di faggio

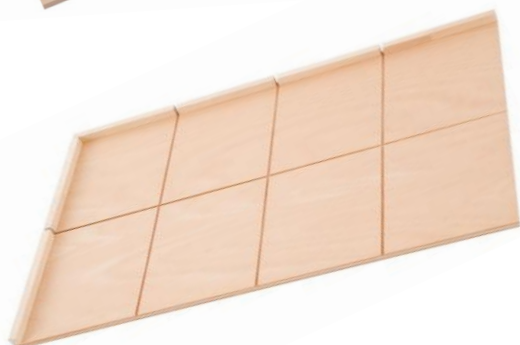
### Beech hamburger serving board









			#
19 x 19 x 1,9	0,5		15008901

## Tagliere sezionatore in multistrato di faggio

### Beech plywood cutting board with sections







			#
80 x 30 x 1,2 (8 spazi/8 sections)	2,6		T1008
80 x 30 x 1,2 (10 spazi/10 sections)	2,6		T1010
60 x 40 x 1,2 (8 spazi/8 sections)	2,6		T6040

### Servipinsa in multistrato di faggio con impugnatura

#### Beech plywood "Pinsa Romana" serving board with handle







		*	#
35 x 22 x 0,8+	0,5		15000701
Manico di 10 cm/ 10 cm handle			
30 x 20 x 0,8+	0,3		15000702
Manico di 10 cm/10 cm handle			

### Servipinsa in multistrato di faggio

#### Beech plywood "Pinsa Romana" serving board







		*	#
35 x 22 x 0,8	0,3		15000901
30 x 20 x 0,8	0,2		15000902

### Servipinsa in faggio lamellare con impugnatura

#### Beech "Pinsa Romana" serving board with handle







		*	#
35 x 22 x 1,2+	0,7		15001001
Manico di 10 cm/10 cm handle			
30 x 20 x 1,2+	0,6		15001002
Manico di 10 cm/10 cm handle			

### Servipizza ovale in multistrato di faggio

#### Beech plywood oval pizza serving board






		*	#
42 x 25 x 0,8	0,5		15002101
60 x 25 x 0,8	0,7		15002102

### Servipanino in multistrato di faggio con incavo e impugnatura

#### Beech plywood sandwich serving board with recess and handle







		*	#
32 x 13 x 1,2+	0,4		15001801
Impugnatura di 10 cm/10 cm handle			

### Tavoletta servipizza in multistrato di faggio

#### Beech plywood pizza serving board for one portion












		*	#
34 x 20	0,4		6401
28 x 20	0,3		6402

## Tavola servipizza in faggio per pizza al metro

### Beech pizza serving board for pizza by the meter







		*	#
100 x 30 x 1,2	2,1		6501
90 x 30 x 1,2	1,9		6502
80 x 30 x 1,2	1,8		6503
70 x 30 x 1,2	1,7		6504
60 x 30 x 1,2	1,5		6505
50 x 30 x 1,2	1,4		6506
40 x 30 x 1,2	1,0		6507

## Servipizza in faggio con impugnatura

### Beech serving board with short handle








		*	#
60 x 40 x 1,2+ Impugnatura di 10 cm/10 cm handle	2,2	Multistrato/ Beech plywood 	15001003
60 x 40 x 1,2+ Impugnatura di 10 cm/10 cm handle	2,0	Lamellare/ Beech 	15001004

## Alzatina per servipizza al metro in multistrato di faggio

Beech plywood removable support for pizza by the meter serving boards







			
28 x 28 x h.20	1,0		15003501

## Scatola spiana pizza

Box for rolling out the pizza dough



			
80 x 80+ Bordo di 8 cm/ 8 cm edge	7,3	Multistrato di pioppo ricoperto in laminato plastico con bordo in faggio massello/Poplar plywood covered in plastic laminate with solid beech edge	7203





# ACCESSORI

## ACCESSORIES

### Stampi mignon in plastica

#### Plastic mignon pastry moulds





		*	#
Diam. 8,5	0,1	Pan pierino	14001
Diam. 8,5	0,1	Halloween	14002
Diam. 8,5	0,1	Kaiser con buco/ Kaiser with hole	14003
Diam. 8,5	0,1	Kaiser	14004
Diam. 8,5	0,1	Girella	14005

### Stampi in plastica

#### Plastic pastry moulds





		*	#
14 x 10	0,1	Tartaruga/ Turtle	13001
Diam. 11,5	0,1	Sole/Sun	13002
Diam. 11,5	0,1	Fiore/Flower	13003
14 x 10	0,1	Nido d'ape/ Honeycomb	13004

### Stampi rosetta in alluminio

#### Aluminum "rosetta" moulds





		*	#
Diam. 10	0.3		15002
Diam. 9	0,2		15003

## Spazzola da banco crine bianco

Brush with natural bristles (horsehair)





		*	#
26	0,3		22001
18	0,2		22002
32 (senza manico)/ (no handle)	0,2		22003

## Spazzolone da forno

Oven brush





		*	#
30	0,9	Ottone/ Brass	12001
30	0,8	Misto ottone e setola/ Brass and bristle	12002

## Spazzola da forno completa di manico





Oven brush with long handle



		*	#
30+ Manico di 120 cm/120 cm handle	1,5	Ottone/ Brass	7401
30 + Manico di 120 cm/120 cm handle	1,4	Misto ottone e setola/ Brass and bristle	7402





**Poggia pale verticale in faggio**  
**Beech self-standing peel rack**



			#
h. 180	6,4		25010





**Appendi pala in faggio da muro**  
**Beech wall peel rack**



			#
40 x 14	0,7		25012

**Poggia pale da terra in multistrato di faggio**  
**Beech plywood ground peel rack**







			#
44 x 24 x h.20	2,4		7201



## Paletta sagomata in multistrato di faggio

### Small beech plywood peel






			#
30 x 12	0,1		6901

## Mattarello in faggio evaporato

### Evaporated beech rolling pin






			#
50 Diam.7/8	1,0		17001
60 Diam.7/8	1,5		17002
70 Diam.7/8	2,0		17003

## Mattarello in faggio evaporato (per pizza)

### Evaporated beech rolling pin (for pizza)





			#
35 Diam. 3,5	0,3		7101

## Telo per casse e tavole in cotone morbido

Soft cotton cloth for boxes and boards





		*	#
320 x 36	0,6		9001
250 x 36	0,5		9002
200 x 36	0,4		9003
200 x 30	0,3		9004

## Raspa quadra lamiera blu

Square dough scraper with blue blade





		*	#
13	0,1		16001
16	0,1		16002
18	0,2		16003

## Raspa quadra in acciaio inox



Stainless steel square dough scraper



		*	#
13	0,1		840401
16	0,1		840402
18	0,2		840403
20	0,2		840404
24	0,2		840405
30	0,3		840406



**Tagliapasta in acciaio inox**  
**Stainless steel dough cutter**



		*	#
15 x 7,5	0,1		8101



**Paletta rettangolare in acciaio inox**  
**Stainless steel rectangular pizza turner**



		*	#
10 x 15	0,2		7502

**Paletta triangolare forata in acciaio inox**  
**Stainless steel triangular pizza turner (perforated blade)**





		*	#
12 x 17	0,3		150040

### Paletta triangolare liscia in acciaio inox

**Stainless steel triangular pizza turner (smooth blade)**





		*	#
12 x 17	0,3		150043

### Spatola in acciaio inox

**Stainless steel dough scraper**





		*	#
10 x 10	0,1		7801

### Rotella taglia pizza in acciaio inox



**Stainless steel pizza cutter**



		*	#
Diam. 10	0,2		150068



**Teglia a quattro sponde**  
**Rectangular baking tray**





		*	#
60 x 40 x 2	2,0	Lamiera bluita / Blue metal	8503
60 x 20 x 2	1,0	//	8506
60 x 40 x 2	0,9	Alluminio/ Aluminum	8502
60 x 20 x 2	0,5	//	8509

**Pinza in acciaio inox per teglie**  
**Stainless steel baking tray gripper**





		*	#
30	0,3		8401



**Guanti termici****Reinforced gloves for oven use**

		*	#
36	0,4	Temp. max. 300°C	18001

**Sessola in alluminio lucido****Polished aluminum scoop**



		*	#
12	0,1		19001
16	0,2		19002
20	0,2		19003
23	0,3		19004
26	0,4		19005
30	0,6		19006

**Setaccio per farina****Round sieve**

		*	#
Diam. 30	0,3	Fascia di legno e rete inox/ Wooden sieve with stainless steel net	21001



**Pennelli piatti per alimenti**  
**Pastry brushes**



		*	#
8	0,1	Legno/ Wood	23001
10	0,1	//	23002
6	0,1	//	23003
4	0,1	//	23004
6	0,1	Silicone / Silicone	23005



**Taglierina per impasto**  
**Little knife for dough**



		*	#
Lama di 9 cm/9 cm blade	0,1		15008501



**Forasfoglia in plastica**  
**Plastic pastry piercer roller**



		*	#
12	0,1		14006



**Sanificante alcolico senza risciacquo– Nebulizzatore/Dosatore**  
**Alcohol sanitizer– Dispenser/Sprayer**



		*	#
1lt.	1,0 ca.		25009
	0,1	Nebulizzatore/ Dispenser	25009N

**Rastrelliera da muro richiudibile in acciaio inox (10 posti)**  
**Stainless steel wall closeable rack (10 places)**





		*	#
110 x 40	5,5		24001







**Carrello porta teglie in ferro zincato (20 posti)**  
**Galvanized iron trolley for 20 trays**



		*	#
50 x 50 x 180	14,4		25011

**Piano serigrafato in multistrato di faggio**  
**Beech plywood perforated countertop**







		*	#
80 x 30	1,9		6605
80 x 40	2,6		6606

## PORTA TAGLIERI BOARD RACKS

Supporto in multistrato di faggio specifico per servipinsa (20 spazi)

Beech plywood rack specific for Pinsa Romana serving boards (20 slots)








			
27,5 x 39,5 x h. 43	2,7	Il supporto è vuoto The rack in empty	1500700
27,5 x 39,5 x h. 43	12,7	Il supporto contiene 20 taglieri servipinsa cm 35 x 22 + cm 10 di manico The rack contains 20 pinsa server boards cm 35x22+10 cm handle	1500700P

Supporto in multistrato di faggio per taglieri di spessore cm 0,8 (20 spazi)

Beech plywood rack for 0,8 cm-thick serving boards (20 slots)



			
30 x 42 x h.56,5	3,0		1500700/20

### **Attenzione!/Attention!**

Questa foto è a scopo dimostrativo.






I taglieri NON sono inclusi nel supporto e vanno acquistati separatamente.

This photo is a demonstration of its use. Server boards are NOT included in the rack and must be ordered separately.

**Supporto in multistrato di faggio per taglieri di spessore cm 1,2 (15 spazi)**

**Beech plywood rack for 1,2 cm-thick serving boards (15 slots)**



			
30 x 42 x h.56,5	3,0		1500700/15

***Attenzione!/Attention!***

**Questa foto è a scopo dimostrativo.**

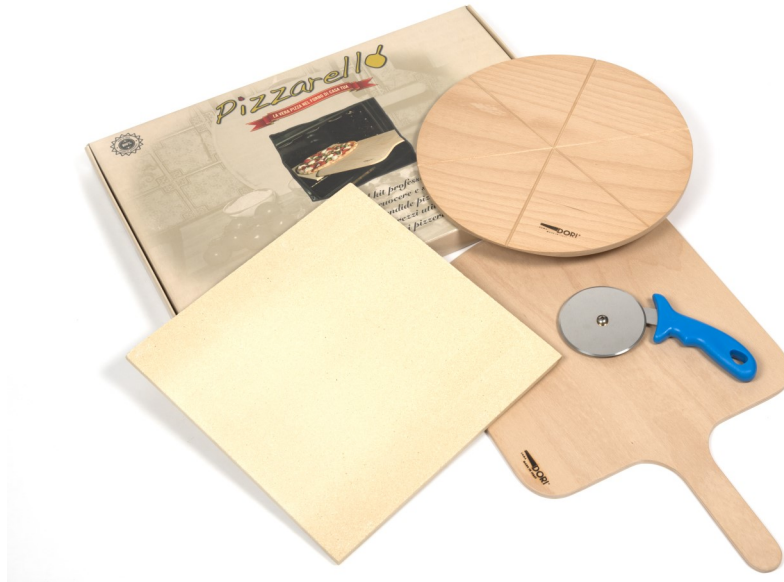
**I taglieri NON sono inclusi nel supporto e vanno acquistati separatamente.**

**This photo is a demonstration of its use. Server boards are NOT included in the rack and must be ordered separately.**

# KIT PIZZARELLO

Il kit per la pizza fatta in casa!

*The homemade pizza kit!*



## Scheda tecnica prodotti/Technical data sheets

### **PALA DA INFORNAMENTO/WOODEN PEEL FOR HOUSEHOLD USE**

Pala in multistrato di faggio con impugnatura/Beech plywood peel with handle.

Dimensioni/Size: cm 55 x 35 x 0,8

Peso/Weight : kg. 0,7

### **ROTELLA TAGLIA PIZZA/PIZZA CUTTER**

Rotella taglia pizza in acciaio inox/Stainless steel pizza cutter.

Dimensioni/Size: cm 23 x 10

Peso/Weight: kg. 0,2

### **PIASTRA IN REFRATTARIO/REFRACTORY STONE**

Piastra in refrattario prodotta con argille italiane e cordierite, materie prime che ne esaltano la resistenza agli sbalzi di temperatura, anche con spessori minimi (max. temperatura di esercizio 1100 °C.)/Baking stone made of Italian clay and cordierite, i.e. two raw materials that increase the stone's resistance to temperature leaps even with a minimal thickness (max. operating temperature of 1100 °C).

Dimensioni/Size: cm 35 x 35 x h.1

Peso: kg. 2,7

### **TAGLIERE TONDO SPICCHIATO/ROUND CUTTING BOARD**

Tagliere tondo in multistrato di faggio con spicchi incisi /Round cutting board with pizza slices.

Dimensioni/Size : diam. cm 35 x h. cm 1,2

Peso/Weight : kg. 0,8