GIEMME
SPOLETO SINCE 1967

Dal 1967 noi di ***Giemme Spoleto*** produciamo pale per la pizza, girarrosti, teglie, morse ferma prosciutto ed altri utensili per il forno, il camino ed il barbecue con grande passione ed impegno.

Per la realizzazione dei nostri prodotti impieghiamo le tradizionali tecniche dell'artigianato Made In Italy, unendole all'utilizzo dei più moderni macchinari.
Selezioniamo sempre materiali di prima scelta che rispettino tutti gli standard di sicurezza. Inoltre, grazie al lavoro minuzioso dei nostri artigiani, riusciamo a garantire prodotti impeccabili fabbricati a regola d'arte.

Since 1967 we at ***Giemme Spoleto*** have been producing pizza peels, rotisseries, baking pans, ham clamps and other tools for ovens, fireplaces and barbecues with great passion and commitment. To produce our products we employ the traditional techniques of Made In Italy craftsmanship, combining them with the use of the most modern machinery.
We always select first-rate materials that meet all safety standards. Moreover, thanks to the meticulous work of our craftsmen, we are able to guarantee flawless products manufactured to perfection.

Depuis 1967, chez ***Giemme Spoleto***, nous produisons avec passion et engagement pelles à pizza, tournebroches, serre-jambons et d'autres outils pour le four, la cheminée et le barbecue. Pour fabriquer nos produits, nous utilisons les techniques traditionnelles de l'artisanat Made In Italy, combinées avec l'utilisation des machines les plus modernes.
Nous sélectionnons toujours des matériaux de premier choix qui répondent à toutes les normes de sécurité. De plus, grâce au travail méticuleux de nos artisans, nous pouvons garantir des produits de fabrication impeccable.

Seit 1967 stellen wir bei ***Giemme Spoleto*** mit großem Leidenschaft und Einsatz Pizzaschaufeln, Drehspieße, Backbleche, Schinkenhalter und andere Zubehöre für den Ofen, den Kamin und den Grill her. Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir die traditionellen Techniken der Handwerkskunst des Made In Italy und kombinieren sie mit dem Einsatz modernster Maschinen. Wir wählen immer Materialien erster Wahl, die allen Sicherheitsstandards entsprechen. Darüber hinaus können wir dank der sorgfältigen Arbeit unserer Handwerker einwandfreie und fachgerechte Produkte garantieren.

Desde 1967 nosotros de ***Giemme Spoleto*** producimos con gran pasión y compromiso palas para pizza, asadores, bandejas, soportes jamoneros y otros utensilios para el horno, la chimenea y la barbacoa. Para realizar nuestros productos utilizamos las técnicas tradicionales del artesanado Made In Italy, combinadas con el uso de las maquinarias más modernas.
Siempre seleccionamos materiales de primera calidad que cumplen con todos los estándares de seguridad. Además, gracias al trabajo meticuloso de nuestros artesanos, podemos garantizar productos impecables fabricados a la perfección.

Desde 1967 nós da empresa ***Giemme Spoleto*** produzimos pás de pizza, churrasqueiras, tabuleiros, suportes para presunto e outros utensílios para o forno, a lareira e a churrasqueira com grande paixão e empenho. Para a realização dos nossos produtos utilizamos as técnicas tradicionais do artesanato Made In Italy, combinadas com a utilização das mais modernas máquinas.
Selecionamos sempre materiais de primeira escolha que cumprem todas as normas de segurança. Além disso, graças ao trabalho meticuloso dos nossos artesãos, podemos garantir produtos impecáveis e fabricados à perfeição.

L'azienda

Ci impegniamo ogni giorno per offrire utensili di alta qualità, che durino nel tempo e che siano facili da utilizzare. Vorremmo trasmettere ai nostri clienti l'emozione di utilizzare i nostri prodotti; la stessa emozione che proviamo noi, ogni giorno, nel costruirli.

The company We strive every day to offer easy to use high quality tools that last over time.We would like to convey to our customers the excitement of using our products; the same emotion that we feel every day while building them.

L'entreprise Nous nous efforçons chaque jour de proposer des outils de haute qualité et faciles à utiliser qui durent dans le temps. Notre but est de transmettre à nos clients l'émotion d'utiliser nos produits. La même que nous ressentons chaque jour en les fabricant.

Das Unternehmen Wir bemühen uns jeden Tag, qualitativ hochwertige und langlebige Werkzeuge anzubieten, die einfach zu bedienen sind. Wir möchten unseren Kunden die Begeisterung vermitteln, unsere Produkte zu verwenden. Das gleiche Gefühl, das wir jeden Tag spüren, wenn wir sie bauen.

La empresa Nos esforzamos todos los días por ofrecer utensilios de alta calidad y fáciles de usar que duren en el tiempo. Nos gustaría transmitir a nuestros clientes la emoción de utilizar nuestros productos.
La misma emoción que sentimos cada día al construirlos.

A empresa Esforçamo-nos todos os dias para oferecer utensílios de alta qualidade, duráveis e fáceis de utilizar. Gostaríamos de transmitir aos nossos clientes a emoção de usar os nossos produtos. A mesma emoção que sentimos todos os dias ao construílos.

ITALIA

Pale per pizza

Linea
PRO

Pizza peels PRO Line
Pelles à pizza Ligne PRO
Pizzaschaufeln PRO-Linie
Palas para pizza Línea PRO
Pás de pizza Linha PRO

Pala per pizza tonda in alluminio

Piatto e manico in alluminio anodizzato

Round pizza peel in aluminium
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle à pizza ronde en aluminium
Plat et manche en aluminium anodisé

Runde Pizzaschaufel aus Aluminium
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala para pizza redonda en aluminio
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá de pizza redonda em alumínio
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-T-N-30-060-O	30	60	93	0,53	●
A-T-N-30-090-R	30	90	126	0,62	●
A-T-N-30-120-R	30	120	153	0,72	●
A-T-N-30-150-N	30	150	183	0,81	●
A-T-N-30-180-N	30	180	213	0,90	●
A-T-N-33-060-O	33	60	96	0,60	●
A-T-N-33-090-R	33	90	130	0,65	●
A-T-N-33-120-R	33	120	156	0,79	●
A-T-N-33-150-N	33	150	186	0,88	●
A-T-N-33-180-N	33	180	216	0,97	●
A-T-N-36-060-O	36	60	100	0,67	●
A-T-N-36-090-R	36	90	130	0,69	●
A-T-N-36-120-R	36	120	160	0,86	●
A-T-N-36-150-N	36	150	190	0,95	●
A-T-N-36-180-N	36	180	220	1,04	●
A-T-N-41-060-O	41	60	106	0,75	●
A-T-N-41-090-R	41	90	130	0,69	●
A-T-N-41-120-R	41	120	166	0,94	●
A-T-N-41-150-N	41	150	196	1,03	●
A-T-N-41-180-N	41	180	226	1,12	●
A-T-N-45-060-O	45	60	110	0,86	●
A-T-N-45-090-R	45	90	136	0,88	●
A-T-N-45-120-R	45	120	170	1,05	●
A-T-N-45-150-N	45	150	200	1,13	●
A-T-N-45-180-N	45	180	230	1,22	●
A-T-N-50-060-O	50	60	117	1,08	●
A-T-N-50-090-R	50	90	147	1,15	●
A-T-N-50-120-R	50	120	177	1,26	●
A-T-N-50-150-N	50	150	207	1,35	●
A-T-N-50-180-N	50	180	237	1,45	●

Pala per pizza tonda forata in alluminio

Piatto e manico in alluminio anodizzato

Round perforated pizza peel in aluminium
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle à pizza ronde perforée en aluminium
Plat et manche en aluminium anodisé

Runde löcherte Pizzaschaufel aus Aluminium
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala para pizza redonda perforada en aluminio
Plato y mango en aluminio anodizzato

Pá de pizza redonda perfurada em alumínio
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-T-F-30-030-O	30	30	63	0,35	●
A-T-F-30-060-O	30	60	93	0,47	●
A-T-F-30-090-R	30	90	126	0,56	●
A-T-F-30-120-R	30	120	153	0,66	●
A-T-F-30-150-N	30	150	183	0,75	●
A-T-F-30-180-N	30	180	213	0,84	●
A-T-F-33-030-O	33	30	66	0,39	●
A-T-F-33-060-O	33	60	96	0,54	●
A-T-F-33-090-R	33	90	130	0,59	●
A-T-F-33-120-R	33	120	156	0,73	●
A-T-F-33-150-N	33	150	186	0,82	●
A-T-F-33-180-N	33	180	216	0,92	●
A-T-F-36-030-O	36	90	69	0,63	●
A-T-F-36-060-O	36	60	100	0,61	●
A-T-F-36-090-R	36	90	130	0,63	●
A-T-F-36-120-R	36	120	160	0,80	●
A-T-F-36-150-N	36	150	190	0,89	●
A-T-F-36-180-N	36	180	220	0,98	●
A-T-F-41-060-O	41	60	106	0,69	●
A-T-F-41-090-R	41	90	136	0,71	●
A-T-F-41-120-R	41	120	166	0,88	●
A-T-F-41-150-N	41	150	196	0,98	●
A-T-F-41-180-N	41	180	226	1,07	●
A-T-F-45-060-O	45	60	110	0,80	●
A-T-F-45-090-R	45	90	136	0,71	●
A-T-F-45-120-R	45	120	170	0,99	●
A-T-F-45-150-N	45	150	200	1,08	●
A-T-F-45-180-N	45	180	230	1,17	●
A-T-F-50-060-O	50	60	117	1,02	●
A-T-F-50-090-R	50	90	147	0,94	●
A-T-F-50-120-R	50	120	177	1,20	●
A-T-F-50-150-N	50	150	207	1,29	●
A-T-F-50-180-N	50	180	237	1,40	●

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Pala per pizza rettangolare in alluminio

Piatto e manico in alluminio anodizzato

Rectangular pizza peel in aluminium
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle à pizza rectangulaire en aluminium
Plat et manche en aluminium anodisé

Rechteckige Pizzaschaufel aus Aluminium
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala para pizza rectangular en aluminio
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá de pizza retangular em alumínio
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-R-N-30-030-O	30	30	63	0,40	●
A-R-N-30-060-O	30	60	93	0,53	●
A-R-N-30-090-R	30	90	126	0,62	●
A-R-N-30-120-R	30	120	153	0,72	●
A-R-N-30-150-N	30	150	183	0,81	●
A-R-N-30-180-N	30	180	213	0,90	●
A-R-N-33-030-O	33	30	66	0,41	●
A-R-N-33-060-O	33	60	96	0,64	●
A-R-N-33-090-R	33	90	130	0,65	●
A-R-N-33-120-R	33	120	156	0,81	●
A-R-N-33-150-N	33	150	186	0,90	●
A-R-N-33-180-N	33	180	216	1,00	●
A-R-N-36-030-O	36	30	69	0,48	●
A-R-N-36-060-O	36	60	100	0,69	●
A-R-N-36-090-R	36	90	130	0,73	●
A-R-N-36-120-R	36	120	160	0,87	●
A-R-N-36-150-N	36	150	190	0,96	●
A-R-N-36-180-N	36	180	220	1,06	●
A-R-N-41-060-O	41	60	106	0,81	●
A-R-N-41-090-R	41	90	136	0,77	●
A-R-N-41-120-R	41	120	166	1,00	●
A-R-N-41-150-N	41	150	196	1,09	●
A-R-N-41-180-N	41	180	226	1,24	●
A-R-N-45-060-O	45	60	110	0,92	●
A-R-N-45-090-R	45	90	140	0,88	●
A-R-N-45-120-R	45	120	170	1,11	●
A-R-N-45-150-N	45	150	200	1,20	●
A-R-N-45-180-N	45	180	230	1,35	●
A-R-N-50-060-O	50	60	117	1,14	●
A-R-N-50-090-R	50	90	147	1,20	●
A-R-N-50-120-R	50	120	177	1,33	●
A-R-N-50-150-N	50	150	207	1,42	●
A-R-N-50-180-N	50	180	237	1,57	●

Pala per pizza rettangolare forata in alluminio

Piatto e manico in alluminio anodizzato

Rectangular perforated pizza peel in aluminium
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle à pizza rectangulaire perforée en aluminium
Plat et manche en aluminium anodisé

Rechteckige löcherte Pizzaschaufel aus Aluminium
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala para pizza rectangular perforada en aluminio
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá de pizza retangular perfurada em alumínio
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-R-F-30-030-O	30	30	63	0,35	●
A-R-F-30-060-O	30	60	93	0,47	●
A-R-F-30-090-R	30	90	123	0,56	●
A-R-F-30-120-R	30	120	153	0,66	●
A-R-F-30-150-N	30	150	183	0,75	●
A-R-F-30-180-N	30	180	113	0,84	●
A-R-F-33-030-O	33	30	66	0,39	●
A-R-F-33-060-O	33	60	96	0,58	●
A-R-F-33-090-R	33	90	130	0,59	●
A-R-F-33-120-R	33	120	156	0,76	●
A-R-F-33-150-N	33	150	186	0,85	●
A-R-F-33-180-N	33	180	216	0,94	●
A-R-F-36-030-O	36	30	69	0,42	●
A-R-F-36-060-O	36	60	100	0,64	●
A-R-F-36-090-R	36	90	130	0,63	●
A-R-F-36-120-R	36	120	160	0,82	●
A-R-F-36-150-N	36	150	190	0,91	●
A-R-F-36-180-N	36	180	220	1,00	●
A-R-F-41-060-O	41	60	106	0,75	●
A-R-F-41-090-R	41	90	136	0,71	●
A-R-F-41-120-R	41	120	166	0,94	●
A-R-F-41-150-N	41	150	196	1,03	●
A-R-F-41-180-N	41	180	226	1,18	●
A-R-F-45-060-O	45	60	110	0,86	●
A-R-F-45-090-R	45	90	140	0,82	●
A-R-F-45-120-R	45	120	170	1,05	●
A-R-F-45-150-N	45	150	200	1,14	●
A-R-F-45-180-N	45	180	230	1,29	●
A-R-F-50-060-O	50	60	117	1,02	●
A-R-F-50-090-R	50	90	147	0,94	●
A-R-F-50-120-R	50	120	177	1,21	●
A-R-F-50-150-N	50	150	207	1,30	●
A-R-F-50-180-N	50	180	237	1,45	●

Pala per pizza Fire forata in alluminio

Piatto e manico in alluminio anodizzato

Perforated Fire pizza peel in aluminium
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle à pizza Fire perforée en aluminium
Plat et manche en aluminium anodisé

Löcherte Fire-Pizzaschaufel aus Aluminium
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala para pizza Fire perforada en aluminio
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá de pizza Fire perfurada em alumínio
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-FIRE-F-33-060-R	33	60	96	0,58	●
A-FIRE-F-33-090-R	33	90	126	0,67	●
A-FIRE-F-33-120-R	33	120	156	0,76	●
A-FIRE-F-33-150-R	33	150	186	0,85	●
A-FIRE-F-33-180-R	33	180	216	0,94	●
A-FIRE-F-36-060-R	36	60	100	0,64	●
A-FIRE-F-36-090-R	36	90	130	0,73	●
A-FIRE-F-36-120-R	36	120	160	0,82	●
A-FIRE-F-36-150-R	36	150	190	0,91	●
A-FIRE-F-36-180-R	36	180	220	1,00	●
A-FIRE-F-41-060-R	41	60	106	0,75	●
A-FIRE-F-41-090-R	41	90	136	0,84	●
A-FIRE-F-41-120-R	41	120	166	0,94	●
A-FIRE-F-41-150-R	41	150	196	1,03	●
A-FIRE-F-41-180-R	41	180	226	1,18	●
A-FIRE-F-45-060-R	45	60	110	0,86	●
A-FIRE-F-45-090-R	45	90	140	0,95	●
A-FIRE-F-45-120-R	45	120	170	1,05	●
A-FIRE-F-45-150-R	45	150	200	1,14	●
A-FIRE-F-45-180-R	45	180	230	1,29	●
A-FIRE-F-50-060-R	50	60	117	1,02	●
A-FIRE-F-50-090-R	50	90	147	1,11	●
A-FIRE-F-50-120-R	50	120	177	1,21	●
A-FIRE-F-50-150-R	50	150	207	1,30	●
A-FIRE-F-50-180-R	50	180	237	1,45	●

Pala in alluminio per pizza alla romana *Piatto e manico in alluminio anodizzato*

Aluminium peel for Roman-style pizza
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle en aluminium pour pizza à la romana
Plat et manche en aluminium anodisé

Schaufel aus Aluminium für Pizza auf römischer Art
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala en aluminio para pizza a la romana
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá em alumínio para pizza romana
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-RO-2340-030-O	23x40	30	77	0,59	●
A-RO-2340-060-O	23x40	60	107	0,68	●
A-RO-2340-120-R	23x40	120	166	0,87	●

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Linea PRO

Pala in alluminio per pizza al metro *Piatto e manico in alluminio anodizzato*

Peel in aluminium for pizza by the metre
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle en aluminium pour pizza au mètre
Plat et manche en aluminium anodisé

Schaufel aus Aluminium für Meterpizza
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala en aluminio para pizza por metro
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá em alumínio para pizza a metro
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-M-N-3060-030-O	30x60	30	98	0,82	●
A-M-N-3060-060-O	30x60	60	128	0,92	●
A-M-N-3060-120-R	30x60	120	188	1,10	●
A-M-N-3080-030-O	30x80	30	118	1,13	●
A-M-N-3080-060-O	30x80	60	148	1,22	●
A-M-N-3080-120-R	30x80	120	208	1,41	●
A-M-N-4060-030-O	40x60	30	104	1,06	●
A-M-N-4060-060-O	40x60	60	134	1,16	●
A-M-N-4060-120-R	40x60	120	194	1,34	●
A-M-N-4080-030-O	40x80	30	123	1,39	●
A-M-N-4080-060-O	40x80	60	153	1,48	●
A-M-N-4080-120-R	40x80	120	213	1,67	●

Pala forata in alluminio per pizza al metro *Piatto e manico in alluminio anodizzato*

Perforated peel in aluminium for pizza by the meter
Plate and handle in anodised aluminium

Pelle perforée en aluminium pour pizza au mètre
Plat et manche en aluminium anodisé

Löcherte Schaufel aus Aluminium für meterpizza
Platte und Stiel aus eloxiertem Aluminium

Pala perforada en aluminio para pizza por metro
Plato y mango en aluminio anodizado

Pá perfurada em alumínio para pizza a metro
Prato e cabo em alumínio anodizado

COD.	cm	cm	cm	Kg	Col.
A-M-F-3060-030-O	30x60	30	98	0,66	●
A-M-F-3060-060-O	30x60	60	128	0,72	●
A-M-F-3060-120-R	30x60	120	188	0,90	●
A-M-F-3080-030-O	30x80	30	118	0,93	●
A-M-F-3080-060-O	30x80	60	148	1,03	●
A-M-F-3080-120-R	30x80	120	208	1,21	●
A-M-F-4060-030-O	40x60	30	104	0,90	●
A-M-F-4060-060-O	40x60	60	134	0,97	●
A-M-F-4060-120-R	40x60	120	194	1,14	●
A-M-F-4080-030-O	40x80	30	123	1,19	●
A-M-F-4080-060-O	40x80	60	153	1,29	●
A-M-F-4080-120-R	40x80	120	213	1,47	●

Asse forata in alluminio per pizza al metro *Tavola in alluminio anodizzato*

LINEA PRO

Perforated board in aluminium for pizza by the metre
Board in anodised aluminium

Planche perforée en aluminium pour pizza au mètre
Planche en aluminium anodisé

Löchertes Brett aus Aluminium für Meterpizza
Brett aus eloxiertem Aluminium

Tabla perforada en aluminio para pizza por metro
Tabla en aluminio anodizado

Tábua perfurada em alumínio para pizza a metro
Tábua em alumínio anodizado

COD.	cm	Kg
A-M-F-33080-A	33x80	1,43
A-M-F-33090-A	33x90	1,56
A-M-F-33100-A	33x100	1,69

Asse in alluminio per pizza al metro *Tavola in alluminio anodizzato*

LINEA PRO

Board in aluminium for pizza by the metre
Board in anodised aluminium

Planche en aluminium pour pizza au mètre
Planche en aluminium anodisé

Brett aus Aluminium für Meterpizza
Brett aus eloxiertem Aluminium

Tabla en aluminio para pizza por metro
Tabla en aluminio anodizado

Tábua em alumínio para pizza a metro
Tábua em alumínio anodizado

COD.	cm	Kg
A-M-N-33080-A	33x80	1,49
A-M-N-33090-A	33x90	1,62
A-M-N-33100-A	33x100	1,75

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Linea PRO

Palino tondo in acciaio con impugnatura in polietilene

- Per girare la pizza in cottura
- Piatto e manico in acciaio inox
- Impugnatura in polimero ad alta densità

- Per acquistare questa pala con impugnatura scorrevole aggiungere una S al codice del prodotto (per esempio: P-304-22-060-GM-S)
- *To buy this peel with sliding grip, add an S to the product code (for example: P-304-22-060-GM-S)*
- *Pour acheter cette pelle avec poignée coulissante, ajouter un S à la référence du produit (par exemple: P-304-22-060-GM-S)*
- *Um diese Schaufel mit Schiebegriff zu kaufen, fügen Sie ein S zur Produkt-Referenznummer hinzu (zum Beispiel: P-304-22-060-GM-S)*
- *Para comprar esta pala con empuñadura deslizante, añadir un S al código del producto (por exemplo: P-304-22-060-GM-S)*
- *Para comprar esta pá com punho deslizante, adicionar um S ao código do produto (por exemplo: P-304-22-060-GM-S)*

Round peel in stainless steel with grip in polyethylene
To turn the pizza during baking – plate and handle in stainless steel – high-density polymer grip

Pelle ronde en acier avec poignée en polyéthylène
Pour tourner la pizza pendant la cuisson – plat et manche en acier inox – poignée en polymère à haute densité

Runde Schaufel aus Edelstahl mit Handgriff aus Polyethylen
Zum Drehen beim Backen – Platte und Stiel aus Edelstahl – Handgriff aus hochdichtem Polymer

Pala redonda en acero con empuñadura de polietileno
Para girar la pizza durante la cocción – plato y mango en acero inox – empuñadura en polímero de alta densidad

Pá redonda em aço com punho de polietileno
Para girar a pizza durante o cozimento – prato e cabo em aço inox – punho em polímero de alta densidade

COD.	cm	cm	cm	Kg
P-304-22-060-GM	22	56	83	0,55
P-304-22-090-GM	22	86	113	0,61
P-304-22-120-GM	22	116	145	0,67
P-304-22-150-GM	22	146	174	0,73
P-304-22-180-GM	22	176	204	0,84

Palino forato in acciaio con impugnatura in polietilene

- per girare la pizza in cottura
- piatto e manico in acciaio inox
- impugnatura in polimero ad alta densità

- Per acquistare questa pala con impugnatura scorrevole aggiungere una S al codice del prodotto (per esempio: P-304-22-060-GM-S)
- *To buy this peel with sliding grip, add an S to the product code (for example: P-304-22-060-GM-S)*
- *Pour acheter cette pelle avec poignée coulissante, ajouter un S à la référence du produit (par exemple: P-304-22-060-GM-S)*
- *Um diese Schaufel mit Schiebegriff zu kaufen, fügen Sie ein S zur Produkt-Referenznummer hinzu (zum Beispiel: P-304-22-060-GM-S)*
- *Para comprar esta pala con empuñadura deslizante, añadir un S al código del producto (por exemplo: P-304-22-060-GM-S)*
- *Para comprar esta pá com punho deslizante, adicionar um S ao código do produto (por exemplo: P-304-22-060-GM-S)*

Round perforated peel in stainless Steel with grip in polyethylene
To turn the pizza during baking - plate and handle in stainless steel - high-density polymer grip

Pelle ronde perforée en acier avec poignée en polyéthylène
Pour tourner la pizza pendant la cuisson - plat et manche en acier inox - poignée en polymère à haute densité

Runde löcherte Schaufel aus Edelstahl mit Handgriff aus Polyethylen
Zum Drehen der Pizza beim Backen - Platte und Stiel aus Edelstahl - Handgriff aus hochdichtem Polymer

Pala redonda perforada en acero con empuñadura en polietileno
Para girar la pizza durante la cocción - plato y mango en acero inox - empuñadura en polímero de alta densidad

Pá de pizza redonda perfurada em aço com punho de polietileno
Para girar a pizza durante o cozimento - prato e cabo em aço inox - punho em polímero de alta densidade

COD.	cm	cm	cm	Kg
P-304-22-060-GM-c/asole	22	56	83	0,55
P-304-22-090-GM-c/asole	22	86	113	0,61
P-304-22-120-GM-c/asole	22	116	145	0,67
P-304-22-150-GM-c/asole	22	146	174	0,73
P-304-22-180-GM-c/asole	22	176	204	0,84

Spazzola per forno con impugnatura in polietilene

- Manico in acciaio inox
- Impugnatura in polimero ad alta densità

Spazzola da 16x5x7 cm

COD.	cm	cm	Kg
P-304-SO-060-GM	66	83	0,57
P-304-SO-090-GM	96	113	0,63
P-304-SO-120-GM	126	145	0,70
P-304-SO-150-GM	156	174	0,80
P-304-SO-180-GM	186	204	0,90

Spazzola da 19x5,5x7 cm

COD.	cm	cm	Kg
304-SOG-060-GM	66	86	0,66
304-SOG-090-GM	96	118	0,72
304-SOG-120-GM	126	148	0,79
304-SOG-150-GM	156	177	0,89
304-SOG-180-GM	186	207	0,99

Oven brush with grip in polyethylene
Handle in stainless steel – high-density polymer grip

Brosse grattoir avec poignée en polyéthylène
Manche en acier inox – poignée en polymère à haute densité

Ofenbürste mit Handgriff aus Polyethylen
Stiel aus Edelstahl – Handgriff aus hochdichtem Polymer

Cepillo de horno con empuñadura de polietileno
Mango en acero inox – empuñadura en polímero de alta densidad

Vassoura de forno com punho de polietileno
Cabo em aço inox – punho em polímero de alta densidade

Spazzola per forno testa tonda con impugnatura in polimero

- Testa tonda
- Manico in acciaio inox Aisi 304
- Impugnatura in polimero

COD.	cm	cm	Kg
P-304-SOT-060-GM	66	83	0,87
P-304-SOT-090-GM	96	113	0,93
P-304-SOT-120-GM	126	145	1,00
P-304-SOT-150-GM	156	174	1,10
P-304-SOT-180-GM	186	204	1,20

Oven brush with round head grip in polyethylene
Round head - Aisi 304 stainless steel handle - Polyethylene grip

Brosse à four avec tête ronde et poignée en polyéthylène
Tête ronde - Manche en acier inox Aisi 304 - Poignée en polyéthylène

Ofenbürste mit Rundkopf mit Polyethylenhandgriff
Rundkopf - Stiel aus Edelstahl AISI 304 - Polyethylenhandgriff

Cepillo de horno con cabeza redonda empuñadura de polietileno
Cabeza redonda - Mango en acero inoxidable AISI 304 - Empuñadura de polietileno

Vassoura de forno com cabeça redonda com punho de polietileno
Cabeça redonda - Cabo em aço inoxidável - Punho de polímero de alta densidade

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Pala raccoglicenere con impugnatura in polietilene

- Testa in acciaio galvanizzato
- Manico in acciaio inox
- Impugnatura in polimero ad alta densità

COD.	cm	cm	cm	Kg
P-304-C-060-GM	17x20	56	83	0,49
P-304-C-090-GM	17x20	86	113	0,63
P-304-C-120-GM	17x20	116	145	0,70
P-304-C-150-GM	17x20	146	174	0,82
P-304-C-180-GM	17x20	176	204	0,92

Collecting-ashes peel with grip in polyethylene
Galvanised steel head – handle in stainless steel – high-density polymer grip

Pelle à cendre avec poignée en polyéthylène
Tête en acier galvanisé – manche en acier inox – poignée en polymère à haute densité

Aschenschaufel mit Handgriff aus Polyethylen
Kopf aus verzinktem Stahl – Stiel aus Edelstahl – Handgriff aus hochdichtem Polymer

Pala recogedora de cenizas con empuñadura de polietileno
Cabeza de acero galvanizado – mango en acero inox – empuñadura en polímero de alta densidad

Pá para cinzas com punho de polietileno
Cabeça em aço galvanizado – cabo em aço inox – punho em polímero de alta densidade

Pala spargibrace con impugnatura in polietilene

- Testa in acciaio galvanizzato
- Manico in acciaio inox
- Impugnatura in polimero ad alta densità

COD.	cm	cm	Kg
P-304-U-060-GM	56	83	0,58
P-304-U-090-GM	86	113	0,72
P-304-U-120-GM	116	145	0,79
P-304-U-150-GM	146	174	0,89
P-304-U-180-GM	176	204	0,95

Ember mover with grip in polyethylene
Galvanised steel head – handle in stainless steel – high-density polymer grip

Pic à braise avec poignée en polyéthylène
Tête en acier galvanisé – manche en acier inox – poignée en polymère à haute densité

Glutschaufel mit Handgriff aus Polyethylen
Kopf aus verzinktem Stahl – Stiel aus Edelstahl – Handgriff aus hochdichtem Polymer

Pala esparcidora de brasas con empuñadura de polietileno
Cabeza en acero galvanizado – mango en acero inox – empuñadura en polímero de alta densidad

Pá espalhadora de brasa com punho de polietileno
Cabeça em aço galvanizado – cabo em aço inox – punho em polímero de alta densidade

Pale per pizza

Linea
HOBBY+

Pizza peels HOBBY+ Line

Pelles à pizza Ligne HOBBY+

Pizzaschaufeln HOBBY+ Linie

Palas para pizza Línea HOBBY+

Pás de pizza Linha HOBBY+

Pala per pizza rettangolare in acciaio inox AISI 304

LINEA HOBBY+

- Piatto e manico in acciaio inox
- Impugnatura in legno

Rectangular pizza peel in AISI 304 stainless steel
Plate and handle in stainless steel – wood grip

Pelle à pizza rectangulaire en acier inox AISI 304
Plat et manche en inox – poignée en bois

Rechteckige Pizzaschaufel aus Edelstahl AISI 304
Platte und Stiel aus Edelstahl – Handgriff aus Holz

Pala para pizza rectangular en acero inox AISI 304
Plato y mango en acero inox – empuñadura en madera

Pá de pizza retangular em aço inox AISI 304
Prato e cabo em aço inox – punho em madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
304-2933-057-GM	29x33	57	90	0,85
304-2933-085-GM	29x33	85	120	0,96
304-2933-115-GM	29x33	115	150	1,07
304-2933-148-GM	29x33	148	180	1,17
304-3338-057-GM	33x38	57	90	1,03
304-3338-085-GM	33x38	85	120	1,14
304-3338-115-GM	33x38	115	150	1,25
304-3338-148-GM	33x38	148	180	1,36

Pala per pizza tonda in acciaio inox AISI 304

LINEA HOBBY+

- piatto in acciaio inox Aisi 304
- manico in acciaio inox Aisi 304
- manico in legno

Round pizza peel in AISI 304 stainless steel
Plate and handle in stainless steel – wood grip

Pelle à pizza ronde en acier inox AISI 304
Plat et manche en inox – poignée en bois

Runde Pizzaschaufel aus Edelstahl AISI 304
Platte und Stiel aus Edelstahl – Handgriff aus Holz

Pala para pizza redonda en acero inox AISI 304
Plato y mango en acero inox – empuñadura en madera

Pá de pizza redonda em aço inox AISI 304
Prato e cabo em aço inox – punho em madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
304-28-057-GM	28	57	85	0,61
304-28-085-GM	28	85	113	0,75
304-28-115-GM	28	115	145	0,89
304-28-148-GM	28	148	177	1,03

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Palino in acciaio inox AISI 304

- Per girare la pizza in cottura
- Piatto e manico in AISI 304
- Impugnatura in legno

Round peel in AISI 304 stainless steel
To turn the pizza during baking – plate and handle in AISI 304 – wood grip

Pelle ronde en acier inox AISI 304
Pour tourner la pizza pendant la cuisson – plat et manche en AISI 304 – poignée en bois

Runde Schaufel aus AISI 304 Edelstahl zum Pizzadrehen
Zum Pizzadrehen während des Backens – Platte und Stiel aus AISI 304 – Handgriff aus Holz

Pala redonda en acero inox AISI 304
Para girar la pizza – plato y mango en AISI 304 – empuñadura en madera

Pá redonda em aço inox AISI 304
Para girar a pizza – prato e cabo em AISI 304 – punho em madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
304-22-057-GM	22	57	80	0,55
304-22-085-GM	22	85	108	0,61
304-22-115-GM	22	115	140	0,67
304-22-148-GM	22	148	172	0,73

Spazzola con setole in ottone

- Manico in acciaio inox AISI 304
- Impugnatura in legno
- Altezza setole 5 cm

Spazzola da 16x5x7 cm

COD.	cm	cm	Kg
304-SO-057-GM	62	78	0,57
304-SO-085-GM	90	106	0,67
304-SO-115-GM	121	137	0,77
304-SO-148-GM	153	169	0,86

Spazzola da 19x5,5x7 cm

COD.	cm	cm	Kg
304-SOG-057-GM	62	81	0,66
304-SOG-085-GM	90	109	0,76
304-SOG-115-GM	121	140	0,86
304-SOG-148-GM	153	172	0,95

Oven brush with brass bristles
Handle in AISI 304 stainless steel - wood grip - height of bristles 5 cm

Brosse grattoir avec poils en laiton
Manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois - hauteur des poils 5 cm

Ofenbürste mit Messingborsten
Stiel aus Edelstahl AISI 304 - Handgriff aus Holz - Höhe der Borsten 5 cm

Cepillo de horno con cerdas de latón
Mango en acer inox AISI 304 – empuñadura en madera - altura de las cerdas 5 cm

Vassoura de forno com cerdas de latão
Cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira - altura das cerdas 5 cm

Pala spargibrace

- Testa in acciaio galvanizzato
- Manico in acciaio inox AISI 304
- Impugnatura in legno

Ember mover
Galvanised steel head – handle in AISI 304 stainless steel – wood grip

Pic à braise
Tête en acier galvanisé – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Glutschaufel
Kopf aus verzinktem Stahl – Stiel aus Edelstahl AISI 304 – Handgriff aus Holz

Pala esparcidora de brasas
Cabeza en acero galvanizado – mango en acero inox AISI 304 – empuñadura en madera

Pá espalhadora de brasa
Cabeça em aço galvanizado – cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira

COD.	cm	cm	Kg
304-U-057-GM	57	82	0,58
304-U-085-GM	85	110	0,69
304-U-115-GM	115	142	0,79
304-U-148-GM	148	174	0,89

Pala raccoglicenere

- Testa in acciaio galvanizzato
- Manico in acciaio inox AISI 304
- Impugnatura in legno

Collecting-ashes peel
Galvanised steel head – handle in AISI 304 stainless steel – wood grip

Pelle à cendre
Tête en acier galvanisé – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Aschenschaufel
Kopf aus verzinktem Stahl – Stiel aus Edelstahl AISI 304 – Handgriff aus Holz

Pala recogedora de cenizas
Cabeza en acero galvanizado – mango en acero inox AISI 304 – empuñadura en madera

Pá para cinzas
Cabeça em aço galvanizado – cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
304-C-057-GM	17x20	60	80	0,49
304-C-085-GM	17x20	88	108	0,60
304-C-115-GM	17x20	118	138	0,72
304-C-148-GM	17x20	151	171	0,82

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Set di 4 pale per pizza in acciaio inox AISI 304

- Pala rettangolare per infornare la pizza
- Palino rotondo per girare la pizza in cottura
- Spazzola con setole in ottone
- Pala spargibrace

COD.	cm	cm	Kg
304-4-2933-085-GM	29x33	85	2,93
304-4-2933-115-GM	29x33	115	3,30
304-4-2933-148-GM	29x33	148	3,65
304-4-3338-085-GM	33x38	85	3,11
304-4-3338-115-GM	33x38	115	3,48
304-4-3338-148-GM	33x38	148	3,84

4-pizza peels set in AISI 304 stainless steel
Rectangular peel to slide the pizza in – Round peel to turn the pizza during baking – Oven brush with brass bristles – Ember mover

Lot de 4 pelles à pizza en acier inox AISI 304
Pelle rectangulaire à enfourner la pizza – Pelle ronde pour tourner la pizza pendant la cuisson – Brosse grattoir avec poils en laiton – Pic à braise

4-Pizzaschaufelset aus Edelstahl AISI 304
Rechteckige Schaufel zum Einführen – Schaufel zum Pizzadrehen während des Backens – Ofenbürste mit Messingborsten – Glutschaufel

Juego de 4 palas para pizza en acero inox ASI 304
Pala rectangular para hornear – Pala redonda para girar la pizza durante la cocción – Cepillo de horno con cerdas de latón – Pala esparcidora de brasas

Conjunto de 4 pás de pizza em aço inox AISI 304
Pá retangular para enfornar – Pá redonda para girar a pizza durante o cozimento – Vassoura com cerdas de latão – Pá espalhadora de brasa

Set di 5 pale per pizza in acciaio inox AISI 304

- Pala rettangolare per infornare la pizza
- Palino rotondo per girare la pizza in cottura
- Spazzola con setole in ottone
- Pala spargibrace
- Pala raccoglicenere

COD.	cm	cm	Kg
304-5-2933-085-GM	29x33	85	3,53
304-5-2933-115-GM	29x33	115	4,02
304-5-2933-148-GM	29x33	148	4,47
304-5-3338-085-GM	33x38	85	3,71
304-5-3338-115-GM	33x38	115	4,20
304-5-3338-148-GM	33x38	148	4,66

5-Pizza peels set AISI 304
Rectangular peel to slide the pizza in – Round peel to turn the pizza during baking – Oven brush with brass bristles – Ember mover – Collecting-ashes peel

Lot de 5 pelles à pizza AISI 304
Pelle rectangulaire à enfourner la pizza – Pelle ronde pour tourner la pizza pendant la cuisson – Brosse grattoir avec poils en laiton – Pic à braise – Pelle à cendre

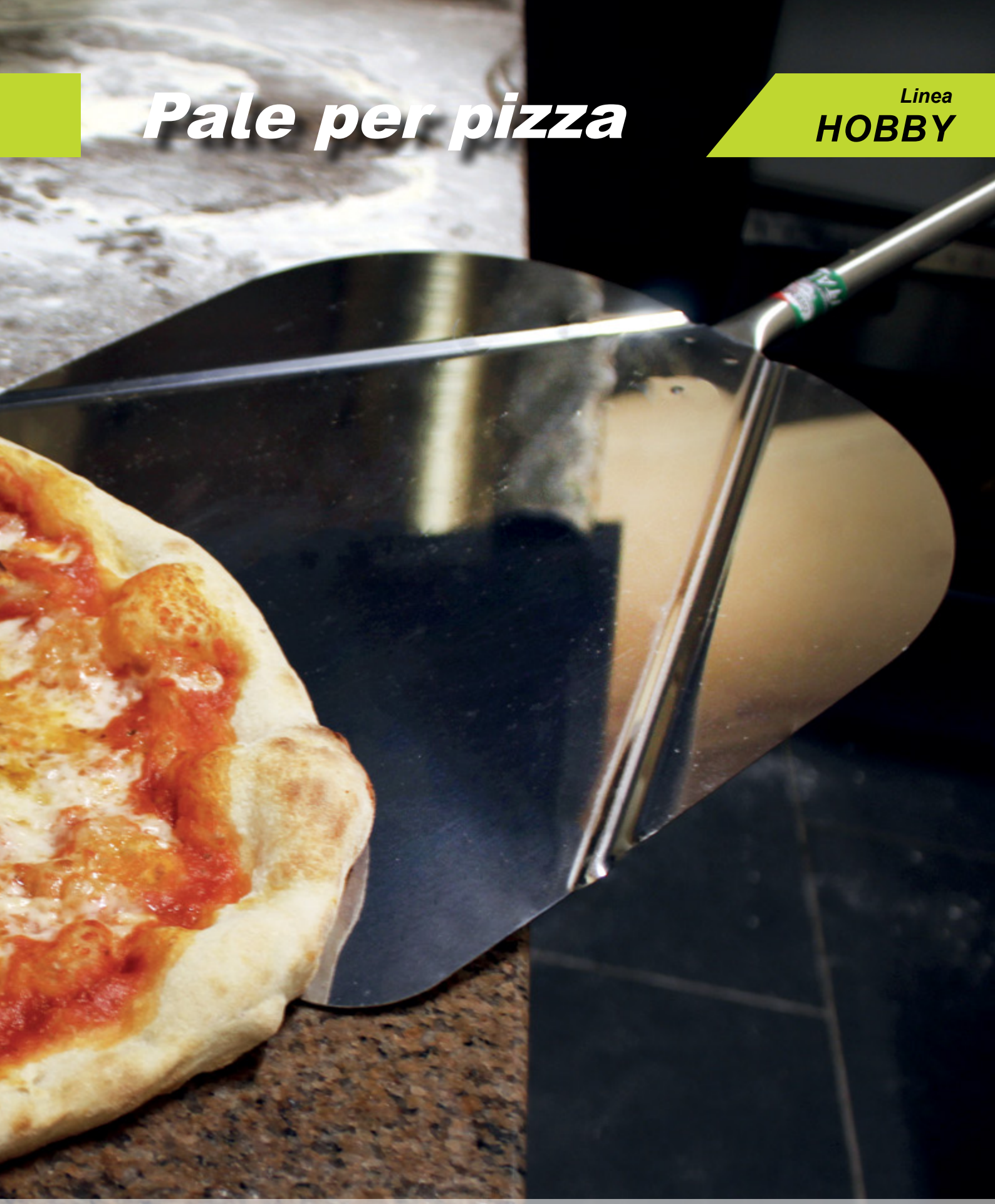
5-Pizzaschaufelset AISI 304
Rechteckige Schaufel zum Einführen – Schaufel zum Pizzadrehen während des Backens – Ofenbürste mit Messingborsten – Glutschaufel – Aschenschaufel

Juego de 5 palas para pizza AISI 304
Pala rectangular para hornear – Pala redonda para girar la pizza durante la cocción – Cepillo de horno con cerdas de latón -Pala esparcidora de brasas – Pala recogedora de cenizas

Conjunto de 5 pás de pizza em aço inox AISI 304
Pá retangular para enfornar – Pá redonda para girar a pizza durante o cozimento – Vassoura com cerdas de latão – Pá espalhadora de brasa – Pá para cinzas

Pale per pizza

Linea
HOBBY



Pizza peels HOBBY Line
Pelles à pizza Ligne HOBBY
Pizzaschaufeln HOBBY Linie
Palas para pizza Línea HOBBY
Pás de pizza Linha HOBBY

Pala per pizza rettangolare in acciaio inox AISI 430

- Piatto in acciaio inox 430
- Manico in acciaio inox 304
- Impugnatura in legno

Rectangular pizza peel in AISI 430 stainless steel
Plate in stainless steel AISI 430 – handle in stainless steel AISI 304 – wood grip

Pelle à pizza rectangulaire en acier inox AISI 430
Plat en acier inox AISI 430 – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Rechteckige Pizzaschaufel aus Edelstahl AISI 430
Platte aus Edelstahl AISI 430 – Stiel aus Edelstahl AISI 304 – Handgriff aus Holz

Pala para pizza rectangular en acero inox AISI 430
Plato en acero inox AISI 430 – mango en acero inox AISI 304 – empuñadura en madera

Pá de pizza retangular em aço inox AISI 430
Prato em aço inox AISI 430 – cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
430-2933-057-GM	29x33	57	90	0,85
430-2933-085-GM	29x33	85	120	0,96
430-2933-115-GM	29x33	115	150	1,07
430-2933-148-GM	29x33	148	180	1,17
430-3338-057-GM	33x38	57	90	1,03
430-3338-085-GM	33x38	85	120	1,14
430-3338-115-GM	33x38	115	150	1,25
430-3338-148-GM	33x38	148	180	1,36

Pala per pizza tonda in acciaio inox AISI 430

- Piatto in acciaio inox 430
- Manico in acciaio inox 304
- Impugnatura in legno

Round pizza peel in AISI 430 stainless steel
Plate in stainless steel AISI 430 – handle in stainless steel AISI 304 – wood grip

Pelle à pizza ronde en acier inox AISI 430
Plat en acier inox AISI 430 – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Runde Pizzaschaufel aus Edelstahl AISI 430
Platte aus Edelstahl AISI 430 – Stiel aus Edelstahl AISI 304 – Handgriff aus Holz

Pala para pizza redonda en acero inox AISI 430
Plato en acero inox AISI 430 – mango en acero inox AISI 304 – empuñadura en madera

Pá de pizza redonda em aço inox AISI 430
Prato em aço inox AISI 430 – cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
430-28-057-GM	28	57	85	0,61
430-28-085-GM	28	85	113	0,75
430-28-115-GM	28	115	145	0,89
430-28-148-GM	28	148	177	1,03

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Palino in acciaio inox AISI 430

- Per girare la pizza in cottura
- Piatto in acciaio inox 430
- Manico in acciaio inox 304
- Impugnatura in legno

COD.	cm	cm	cm	Kg
430-22-057-GM	22	57	80	0,55
430-22-085-GM	22	85	108	0,61
430-22-115-GM	22	115	140	0,67
430-22-148-GM	22	148	172	0,73

Round peel in AISI 430 stainless steel
To turn the pizza during baking – plate in stainless steel AISI 430 – handle in stainless steel AISI 304 – wood grip

Pelle ronde en acier inox AISI 430
Pour tourner la pizza pendant la cuisson – plat en acier inox AISI 430 – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Runde Schaufel aus AISI 430 Edelstahl
Zum Pizzadrehen während des Backens – Platte aus Edelstahl AISI 430 – Stiel aus Edelstahl AISI 304 – Handgriff aus Holz

Pala redonda en acero inox AISI 430
Para girar la pizza durante la cocción – plato en acero inox AISI 430 – mango en acero inox AISI 304 – empuñadura en madera

Pá redonda em aço inox AISI 430
Para girar a pizza durante o cozimento – prato em aço inox AISI 430 – cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira

Spazzola con setole in ottone

- Manico in acciaio AISI 304
- Impugnatura in legno

Spazzola da 16x5x7 cm

COD.	cm	cm	Kg
430-SO-057-GM	62	78	0,57
430-SO-085-GM	90	106	0,67
430-SO-115-GM	121	137	0,77
430-SO-148-GM	153	169	0,86

Spazzola da 19x5,5x7 cm

COD.	cm	cm	Kg
430-SOG-057-GM	62	81	0,66
430-SOG-085-GM	90	109	0,76
430-SOG-115-GM	121	140	0,86
430-SOG-148-GM	153	172	0,95

Oven brush with brass bristles
Handle in stainless steel AISI 304 – wood grip

Brosse grattoir avec poils en laiton
Manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Ofenbürste mit Messingborsten
Stiel aus Edelstahl AISI 304 – Handgriff aus Holz

Cepillo de horno con cerdas de latón
Mango en acero inox AISI 304 – empuñadura en madera

Vassoura de forno com cerdas de latão
Cabo em aço inox AISI 304 – punho em madeira

Pala spargibrace in acciaio inox AISI 430

- Testa in acciaio galvanizzato
- Manico in acciaio AISI 304
- Impugnatura in legno

Ember mover in AISI 430 stainless steel
Head in galvanised steel – handle in stainless steel AISI 304 – wood grip

Pic à braise en acier inox AISI 430
Tête en acier galvanisé – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Glutschaufel aus AISI 430 Edelstahl
Kopf aus verzinktem Stahl – Stiel aus AISI 304 Edelstahl – Handgriff aus Holz

Pala esparcidora de brasas en acero inox AISI 430
Cabeza en acero galvanizado – mango en acero inox 304 – empuñadura de madera

Pá espalhadora de brasa em aço inox AISI 430
Cabeça em aço galvanizado – cabo em aço inoxidável AISI 304 – punho de madeira

COD.	cm	cm	Kg
430-U-057-GM	57	82	0,58
430-U-085-GM	85	110	0,69
430-U-115-GM	115	142	0,79
430-U-148-GM	148	174	0,89

Pala raccoglicenere in acciaio inox 430

- Testa in acciaio galvanizzato
- Manico in acciaio AISI 304
- Impugnatura in legno

Collecting-ashes peel in AISI 430 stainless steel
Head in galvanised steel – handle in stainless steel AISI 304 – wood grip

Pelle à cendre en acier inox AISI 430
Tête en acier galvanisé – manche en acier inox AISI 304 – poignée en bois

Aschenschaufel aus AISI 430 Edelstahl
Kopf aus verzinktem Stahl – Stiel aus AISI 304 Edelstahl – Handgriff aus Holz

Pala recogedora de cenizas en acero inox AISI 430
Cabeza en acero galvanizado – mango en acero inox 304 – empuñadura de madera

Pá para cinzas em aço inox AISI 430
Cabeça em aço galvanizado – cabo em aço inoxidável AISI 304 – punho de madeira

COD.	cm	cm	cm	Kg
430-C-057-GM	17x20	60	80	0,49
430-C-085-GM	17x20	88	108	0,60
430-C-115-GM	17x20	118	138	0,72
430-C-148-GM	17x20	151	171	0,82

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Set di 4 pale per pizza in acciaio inox AISI 430

- Pala rettangolare
- Palino rotondo per girare la pizza Ø 22
- Spazzola con setole in ottone
- Pala spargibrace

COD.	cm	cm	Kg
430-4-2933-085-GM	29x33	85	2,93
430-4-2933-115-GM	29x33	115	3,30
430-4-2933-148-GM	29x33	148	3,65
430-4-3338-085-GM	33x38	85	3,11
430-4-3338-115-GM	33x38	115	3,48
430-4-3338-148-GM	33x38	148	3,84

4-Pizza peels set in AISI 430 stainless steel
Rectangular peel – Round peel to turn the pizza Ø 22 – Oven brush with brass bristles – Ember mover

Lot de 4 pelles à pizza en acier inox AISI 430
Pelle rectangulaire – Pelle ronde pour tourner la pizza Ø 22 – Brosse grattoir avec poils en laiton – Pic à braise

4-Pizzaschaufelset aus Edelstahl AISI 430
Rechteckige Schaufel – Schaufel zum Pizzadrehen Ø 22 – Ofenbürste mit Messingborsten – Glutschaufel

Juego de 4 palas para pizza en acero inox AISI 430
Pala rectangular – Pala redonda para girar la pizza Ø 22 – Cepillo de horno con cerdas de latón – Pala esparcidora de brasas

Conjunto de 4 pás de pizza em aço inox AISI 430
Pá rectangular – Pá redonda para girar a pizza Ø 22 – Vassoura com cerdas de latão – Pá espalhadora de brasa

Set di 5 pale per pizza in acciaio inox AISI 430

- Pala rettangolare
- Palino rotondo per girare la pizza Ø 22
- Spazzola con setole in ottone
- Pala spargibrace
- Pala raccoglicenere

COD.	cm	cm	Kg
430-5-2933-085-GM	29x33	85	3,53
430-5-2933-115-GM	29x33	115	4,02
430-5-2933-148-GM	29x33	148	4,47
430-5-3338-085-GM	33x38	85	3,71
430-5-3338-115-GM	33x38	115	4,20
430-5-3338-148-GM	33x38	148	4,66

5-Pizza peels set in AISI 430 stainless steel
Rectangular peel – Round peel to turn the pizza Ø 22 – Oven brush with brass bristles – Ember mover – Collecting-ashes peel

Lot de 5 pelles à pizza en acier inox AISI 430
Pelle rectangulaire – Pelle ronde pour tourner la pizza Ø 22 – Brosse grattoir avec poils en laiton – Pic à braise – Pelle à cendre

5-Pizzaschaufelset aus Edelstahl AISI 430
Rechteckige Schaufel – Schaufel zum Pizzadrehen Ø 22 – Ofenbürste mit Messingborsten – Glutschaufel – Aschenschaufel

Juego de 5 palas para pizza en acero inox AISI 430
Pala rectangular – Pala redonda para girar la pizza Ø 22 – Cepillo de horno con cerdas de latón – Pala esparcidora de brasas – Pala recogedora de cenizas

Conjunto de 5 pás de pizza em aço inox AISI 430
Pá rectangular – Pá redonda para girar a pizza Ø 22 – Vassoura com cerdas de latão – Pá espalhadora de brasa – Pá para cinzas

Spazzola grill

- Spazzola per griglia
- Setole 3 cm in acciaio
- Dimensioni cm 15 x 4

Grill brush
3 cm steel bristles - Dimensions: 15x4 cm

Brosse pour grille
Poils en acier de 3 cm - Dimensions: 15x4 cm

Bürste für den Grill
Borsten aus Stahl 3 cm - Größe: 15x4 cm

Cepillo para la parrilla
Cerdas de acero de 3 cm - Dimensiones: 15x4 cm

Vassoura para a grelha
Cerdas de aço de 3 cm - Dimensões: 15x4 cm

COD.	cm
G551	15 X 4

Ricambio – Spazzola con setole in ottone

- Altezza delle setole cm 5

Spare part – Oven brush with brass bristles
Height of bristles 5 cm

Pièce détachée – Brosse grattoir avec poils en laiton
Hauteur des poils 5 cm

Ersatzteil – Ofenbürste mit Messingborsten
Höhe der Borsten 5 cm

Recambio – Cepillo con cerdas de latón
Altura de las cerdas cm 5

Substituição – Vassoura com cerdas de latão
Altura das cerdas cm 5

COD.	cm
G06	16 x 5
G549	19 x 5,5
G550	Ø 16

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Oliera napoletana

- Materiale rame/ottone
- Capacità l 0,50 / l 1 / l 1,50

Neapolitan oil can

Huilier Napolitaine

Neapolitanische Ölflasche

Aceitera napolitana

Galheta Napolitana

COD.	LITRI
G552	0,50
G553	1
G554	1,5

Cassette per impasto e coperchio

COD.	cm
G424 Coperchio per contenitore porta impasto	L60xP40

Lid for dough box

Couvercle pour bac à pâtons

Deckel für Teigbehälter

Tapa para caja de masa

Tampa para caixa para massa

COD.	cm
G425 Contenitore porta impasto	L60xP40xH7

Dough box

Bac à pâtons

Teigbehälter

Caja para masa

Caixa para massa

COD.	cm
G428 Contenitore porta impasto	L60xP40xH10

Dough box

Bac à pâtons

Teigbehälter

Caja para masa

Caixa para massa

Appendipale inox da parete

- Acciaio inox AISI 304
- Fissaggio a muro

Stainless steel wall peel rack
AISI 304 stainless steel – wall fixing

Support mural inox pour pelles
Acier inox AISI 304 – fixation au mur

Edelstahl Pizzaschaufelhalter
AISI 304 Edelstahl – Wandhalterung

Colgador de palas inox de pared
Acero inox AISI 304 – fijación a la pared

Suporte de parede inox para pás de pizza
Aço inox AISI 304 – fixação na parede

COD.	cm	
176	37	3
177	52	4
178	67	5
179	82,5	6

Espositore nero da negozio per pale per pizza

COD.	cm
ESP-03 Espositore per pale pizza nero	60x40x195(h)

Black display stand for pizza peels
Dimensions: 195x60x40 cm

Présentoir noir pour pelles à pizza
Dimensions: cm 195x60x40

Schwarzer Präsentationsständer für Pizzaschaufeln
Größe: 195x60x40 cm

Expositor negro para palas para pizza
Dimensiones: 195x60x40 cm

Expositor para loja para pás de pizza
Dimensões: 195x60x40 cm

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Espositore in acciaio inox per 6 pale per pizza

COD.	cm
ESP-01 in acciaio inox per 6 pale per pizza	45x45x64(h)

Stainless steel display stand for 6 pizza peels

Présentoir en acier inox pour 6 pelles à pizza

Präsentationsständer aus Edelstahl für 6 Pizzaschaufeln

Expositor de acero inox para 6 palas de pizza

Expositor em aço inox para 6 pás de pizza

Espositore in acciaio inox per 4 utensili per pizza

COD.	cm
ESP-02 acciaio inox per 4 utensili per pizza	45x45x74(h)

Stainless steel display stand for 4 pizza tools

Présentoir en acier inox pour 4 outils à pizza

Präsentationsständer aus Edelstahl für 4 Pizzazubehör

Expositor de acero inox para 4 utensilios para pizza

Expositor em aço inox para 4 utensílios de pizza

Teglie per forno

Baking pans
Plaques à four
Backbleche
Bandejas para horno
Tabuleiros de forno

Teglia per forno in alluminio con bordo svasato

- Alluminio alimentare
- Altezza bordo cm 3

COD.	Dim. (cm)	Kg	N° (pz)
TGL001	37x37x3	0,56	10
TGL002	37x72x3	1,04	10

Baking pan in aluminium
Food safe aluminium – edge height 3 cm - flared edge

Plaque à four en aluminium
Aluminium alimentaire – hauteur du bord 3 cm - bord évasé

Backblech aus aluminium
Lebensmittelalluminium – Höhe der Kante 3 cm - ausgestellte Kante

Bandeja para horno en aluminio
Aluminio alimentario – altura del borde cm 3 - borde abocinado

Tabuleiro para forno em alumínio
Alumínio alimentar – altura do bordo cm 3 - borda alargada

Teglia per forno in alluminio con bordo dritto

- Alluminio alimentare
- Altezza bordo cm 2,5

COD.	Dim. (cm)	Kg	N° (pz)
TGL007	39x30x2,5	0,52	10

Baking pan in aluminium
Food safe aluminium – edge height 2,5 cm - straight edge

Plaque à four en aluminium
Aluminium alimentaire – hauteur du bord 2,5 cm - bord droit

Backblech aus aluminium
Lebensmittelalluminium – Höhe der Kante 2,5 cm - geraden Kante

Bandeja para horno en aluminio
Aluminio alimentario – altura del borde cm 2,5 - borde recto

Tabuleiro para forno em alumínio
Alumínio alimentar – altura do bordo cm 2,5 - borda reta

Teglia per forno forata in alluminio con bordo svasato

- Forata
- Alluminio alimentare
- Altezza bordo cm 3

COD.	Dim. (cm)	Kg	N° (pz)
TGL003	37x37x3	0,51	10
TGL004	37x72x3	1,10	10

Perforated baking pan in aluminium
Perforated – food safe aluminium – edge height 3 cm - flared edge

Plaque à four perforée en aluminium
Perforée – aluminium alimentaire – hauteur du bord 3 cm - bord évasé

Löchertes Backblech aus aluminium
Löchertes – Lebensmittelalluminium – Höhe der Kante 3 cm - ausgestellte Kante

Bandeja para horno perforada en aluminio
Perforada – aluminio alimentario – altura del borde cm 3 - borde abocinado

Tabuleiro para forno perfurado em alumínio
Perfurado – alumínio alimentar – altura do bordo cm 3 - borda alargada

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Teglia per forno in alluminio

- Quadrata
- Altezza bordo cm 6
- Con anello

COD.	Dim. (cm)	Kg	N° (pz)
TGL005	37x37x6	0,75	10

Baking pan in aluminium
Squared – food safe aluminium – edge height 6 cm – with ring

Plaque à four en aluminium bord 6 cm
Carrée – aluminium alimentaire – hauteur du bord 3 cm – avec anneau

Backblech aus aluminium
Quadratisches – Lebensmittelalluminium – Höhe der Kante 6 cm – mit Ring

Bandeja para horno en aluminio
Cuadrada – aluminio alimentario – altura del borde cm 6 – con anillo

Tabuleiro para forno em alumínio
Quadrado – alumínio alimentar – altura do bordo cm 6 – com anel

Teglia per forno in alluminio

- Rettangolare
- Alluminio alimentare
- Altezza bordo cm 6
- Con due maniglie

COD.	Dim. (cm)	Kg	N° (pz)
TGL006	37x62x6	1,21	10

Baking pan in aluminium
Rectangular – food safe aluminium – edge height 6 cm – with two handles

Plaque à four en aluminium
Rectangulaire – aluminium alimentaire – hauteur du bord 6 cm – avec deux poignées

Backblech aus aluminium
Rechteckiges – Lebensmittelalluminium – Höhe der Kante 6 cm – mit zwei Handgriffen

Bandeja para horno en aluminio
Rectangular – aluminio alimentario – altura del borde cm 6 – con dos empuñaduras

Tabuleiro para forno em alumínio
Retangular – alumínio alimentar – altura do bordo cm 6 – com dois punhos

Teglia per forno in alluminio

- Tonda
- Alluminio alimentare
- Altezza bordo cm 3

COD.	Diam. (Ø cm)	Kg	N° (pz)
TGL009	25	0,10	10
TGL010	30	0,15	10
TGL011	35	0,19	10

Baking pan in aluminium
Round – food safe aluminium – edge height 3 cm

Plaque à four en aluminium
Ronde – aluminium alimentaire – hauteur du bord 3 cm

Backblech aus aluminium
Rundes – Lebensmittelalluminium – Höhe der Kante 3 cm

Bandeja para horno en aluminio
Redonda – aluminio alimentario – altura del borde cm 3

Tabuleiro para forno em alumínio
Redondo – alumínio alimentar – altura do bordo cm 3

Teglia in lamiera blu

- Rettangolare
- Lamiera bluita
- Altezza bordo cm 2

COD.	Dim. (cm)	Kg	N° (pz)
TGL008	60x40x2	1,8	10

Baking pan in blue sheet metal
Rectangular – blue sheet metal – edge height 2 cm

Plaque à four en tôle bleue
Rectangulaire – tôle bleue – hauteur du bord 2 cm

Backblech aus blauem Blech
Rechteckiges – blaues Blatt – Höhe der Kante 2 cm

Bandeja en chapa azul
Rectangular – chapa azul – altura del borde cm 2

Tabuleiro em ferro azul
Retangular – ferro azul – altura do bordo cm 2

Tirantino

- Per estrarre la teglia dal forno
- Lunghezza 60 cm
- Impugnatura in legno
- Con anello

COD.	Dim. (cm)	N° (pz)
G427	60	1

Baking pan hook
For taking baking pans out of the oven – length 60 cm – wood grip – with ring

Crochet
Pour sortir les plaques du four – longueur 60 cm – poignée en bois – avec anneau

Hacken
Zum Herausziehen der Bleche aus dem Ofen – Länge 60 cm – Handgriff aus Holz – mit Ring

Gancho
Para sacar la bandeja del horno – longitud 60 cm – empuñadura de madera – con anillo

Gancho
Para tirar o tabuleiro do forno – comprimento 60 cm – punho de madeira – com anel

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Termometri per forno

Oven thermometers

Thermomètres à four

Ofen-Thermometer

Termometros para horno

Termómetros de forno

Termometro da pannello

- Acciaio inox
- Fissaggio a vite

COD.	Temp (°C)	Kg
G244	0 – 500	0,03

Panel thermometer
Stainless steel – screw fixing

Thermomètre à panneau
Acier inox – fixation à vis

Paneelthermometer
Edelstahl – Schraubbefestigung

Termómetro de panel
Acero inox – fijación con tornillo

Termómetro de painel
Aço inox – fixação de parafuso

Termometro inox da pannello

- Acciaio inox
- Fissaggio a vite

COD.	Temp (°C)	Kg
G190	50 – 430	0,07

Stainless steel panel thermometer
Stainless steel – screw fixing

Thermomètre inox à panneau
Acier inox – fixation à vis

Edelstahl Paneelthermometer
Edelstahl – Schraubbefestigung

Termómetro inox de panel
Acero inox – fijación con tornillo

Termómetro inox de panel
Aço inox – fixação de parafuso

Termometro inox per forno con sonda flessibile

- Fissaggio a vite
- Lunghezza sonda 1,5 m

COD.	Temp (°C)	Kg
G172	0 – 500	0,16
G173	0 – 600	0,16

Inox oven thermometer with flexible probe
Screw fixing – probe length 1.5 m

Thermomètre à four inox avec sonde flexible
Fixation à vis – longueur de la sonde 1,5 m

Edelstahl ofenthermometer mit flexibler Sonde
Schraubbefestigung – Länge der Sonde 1,5 m

Termómetro inox para horno con sonda flexible
Fijación con tornillo – longitud de la sonda 1,5 m

Termómetro inox de forno com sonda flexível
Fixação de parafuso – comprimento da sonda 1,5 m

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Termometro inox per forno con sonda flessibile

- Fissaggio a flangia
- Lunghezza sonda 1,5 m

COD.	Temp (°C)	Kg
G179	0 – 500	0,18

Inox oven thermometer with flexible probe
Flange connection – probe length 1.5 m

Thermomètre à four inox avec sonde flexible
Fixation à bride – longueur de la sonde 1,5 m

Edelstahl Ofenthermometer mit flexibler Sonde
Flanschbefestigung – Länge der Sonde 1,5 m

Termómetro inox para horno con sonda flexible
Fijación con brida – longitud de la sonda 1,5 m

Termómetro inox de forno com sonda flexível
Fixação de flange – comprimento da sonda 1,5 m

Termometro per forno con sonda flessibile

- Fissaggio a vite
- Lunghezza sonda 1,5 m

COD.	Temp (°C)	Kg
G237	0 – 600	0,20

Oven thermometer with flexible probe
Screw fixing – probe length 1.5 m

Thermomètre à four avec sonde flexible
Fixation à vis – longueur de la sonde 1,5 m

Ofenthermometer mit flexibler Sonde
Schraubbefestigung – Länge der Sonde 1,5 m

Termómetro para horno con sonda flexible
Fijación con tornillo – longitud de la sonda 1,5 m

Termómetro de forno com sonda flexível
Fixação de parafuso – comprimento da sonda 1,5 m

Termometro a infrarossi

- Misurazione senza contatto
- Tempo risposta < 1 s

COD.	Temp (°C)	Kg
G245	-50 / 580	0,36

Infrared thermometer
Contactless measuring – response time < 1 s

Thermomètre infrarouge
Mesure sans contact – temps de réponse < 1 s

Infrarotthermometer
Kontaktlose Messung – Antwortzeit < 1 s

Termómetro de Infrarrojos
Medición sin contacto – tiempo de respuesta < 1 s

Termómetro Infravermelhos
Medição sem contato – tempo de resposta < 1 s

Girarrosti

Rotisseries
Tournebroches
Drehspieße
Asadores
Churrasqueiras

Girarrosto C Registrabile

- Elettrico
- Base e coperchio in lamiera
- 1 motore
- Spiedo regolabile
- Portata 6 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Motor (n°)	Kg
01	5	220 V	2	1	6

Rotisserie C Adjustable
Electric – base and top in metal sheet – 1 motor, adjustable skewer, capacity up to 6 kg

Tournebroche C Réglable
Électrique – base et couvercle en tôle – 1 moteur, brochette réglable, capacité 6 kg

Drehspieß C Verstellbar
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Stahlblech – 1 Motor – verstellbarer Spieß – Leistung bis zu 6 kg

Asador C Regulable
Eléctrico – base y tapa en chapa – 1 motor – varilla regulable – capacidad 6 kg

Churrasqueira C Regulável
Eléctrica – base e cobertura de chapa – 1 motor – espeto regulável – capacidade 6 kg

Girarrosto C Registrabile doppio

- Elettrico
- Base e coperchio in lamiera
- 2 motori
- Spiedo regolabile
- Portata 6+6 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Motor (n°)	Kg
03	5+5	220 V	2	2	6+6

Rotisserie C Adjustable double
Electric – base and top in metal sheet – 2 motors – adjustable skewers, capacity up to 6+6 kg

Tournebroche C Réglable double
Électrique – base et couvercle en tôle – 2 moteurs – brochettes réglables – capacité 6+6 kg

Doppel Drehspieß C Verstellbar
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Stahlblech – 2 Motoren, verstellbare Spieße – Leistung bis zu 6+6 kg

Asador C Regulable doble
Eléctrico – base y tapa en chapa – 2 motores – varillas regulables – capacidad 6+6 kg

Churrasqueira C Regulável dupla
Eléctrica – base e cobertura de chapa – 2 motores – espetos reguláveis – capacidade 6+6 kg

Girarrosto B800 Registrabile

- Elettrico
- Base e coperchio in ghisa
- 1 motore
- Spiedo regolabile
- Portata 6 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Mot. (n°)	Kg
04	5	220 V	2	1	6

Rotisserie B800 Adjustable
Electric – base and top in cast iron – 1 motor – adjustable skewer – capacity up to 6 kg

Tournebroche B800 Réglable
Électrique – base et couvercle en fonte – 1 moteur – brochette réglable – capacité 6 kg

Drehspieß B800 Verstellbar
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Gusseisen – 1 Motor – verstellbarer Spieß – Leistung bis zu 6 kg

Asador B800 Regulable
Eléctrico – base y tapa en fundición – 1 motor – varilla regulable – capacidad 6 kg

Churrasqueira B800 Regulável
Eléctrica – base e cobertura de fundição – 1 motor – espeto regulável – capacidade 6 kg

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Girarrosto B800 Sfalsato

- Elettrico
- Base e coperchio in ghisa
- 2 motori
- Spiedi fissi sfalsati
- Portata 6+6 kg

COD.	Pot. (W)		RPM	Motor (n°)	Kg
05	5+5	220 V	2	2	6+6

Rotisserie B800 Unaligned
Electric – base and top in cast iron – 2 motors – unaligned fixed skewers – capacity up to 6+6 kg

Tournebroche B800 Décalé
Électrique – base et couvercle en fonte – 2 moteurs – brochettes fixes décalées – capacité 6+6 kg

Drehspieß B800 Versetzter
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Gusseisen – 2 Motoren – feste versetzte Spieße – Leistung bis zu 6+6 kg

Asador B800 Desalineado
Eléctrico – base y tapa en fundición – 2 motores – varillas fijas desalineadas – capacidad 6+6 kg

Churrasqueira B800 Desalinhada
Eléctrica – base e cobertura de fundição – 2 motores – espetos fixos e desalinhados – capacidade 6+6 kg

Girarrosto BM

- Elettrico
- Base e coperchio in lamiera
- 2 motori
- Spiedi fissi sfalsati
- Portata 6+6 kg

COD.	Pot. (W)		RPM	Motor (n°)	Kg
06	5+5	220 V	2	2	6+6

Rotisserie BM
Electric – base and top in metal sheet – 2 motors – unaligned fixed skewers – capacity up to 6+6 kg

Tournebroche BM
Électrique – base et couvercle en tôle – 2 moteurs – brochettes fixes décalées – capacité 6+6 kg

Drehspieß BM
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Stahlblech – 2 Motoren – feste versetzte Spieße – Leistung bis zu 6+6 kg

Asador BM
Eléctrico – base y tapa en chapa – 2 motores – varillas fijas desalineadas – capacidad 6+6 kg

Churrasqueira BM
Eléctrica – base e cobertura de chapa – 2 motores – espetos fixos e desalinhados – capacidade 6+6 kg

Girarrosto Hercules

- Elettrico
- Base e coperchio in ghisa
- 1 motore
- Spiedo regolabile
- Portata 20 kg

COD.	Pot. (W)		RPM	Mot. (n°)	Kg
09	25	220 V	3,5	1	20

Rotisserie Hercules
Electric – base and top in cast iron – 1 motor – adjustable skewer – capacity up to 20 kg

Tournebroche Hercules
Électrique – base et couvercle en fonte – 1 moteur – brochette réglable – capacité 20 kg

Drehspieß Hercules
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Gusseisen – 1 Motor – verstellbarer Spieß – Leistung bis zu 20 kg

Asador Hercules
Eléctrico – base y tapa en fundición – 1 motor – varilla regulable – capacidad 20 kg

Churrasqueira Hercules
Eléctrica – base e cobertura de fundição – 1 motor – espeto regulável – capacidade 20 kg

Girarrosto Ursus

- Elettrico
- Base e coperchio in lamiera
- 1 motore
- Spiedo fisso
- Portata 30 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Motor (n°)	Kg
135	40	220 V	3	1	30

Rotisserie Ursus
Electric – base and top in metal sheet – 1 motor – fixed skewer – capacity up to 30 kg

Tournebroche Ursus
Électrique – base et couvercle en tôle – 1 moteur – brochette fixe – capacité 30 kg

Drehspieß Ursus
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Stahlblech – 1 Motor – fester Spieß – Leistung bis zu 30 kg

Asador Ursus Desalineado
Eléctrico – base y tapa en chapa – 1 motor – varilla fija – capacidad 30 kg

Churrasqueira Ursus
Eléctrica – base e cobertura de chapa – 1 motor – espeto fixo – capacidade 30 kg

Girarrosto Ursus sfalsato

- Elettrico
- Base e coperchio in lamiera
- 2 motori
- Spiedi fissi
- Portata 30+30 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Motor (n°)	Kg
141	40+40	220 V	3	2	30+30

Rotisserie Ursus Unaligned
Electric – base and top in metal sheet – 2 motors – fixed skewers – capacity up to 30+30 kg

Tournebroche Ursus Décalé
Électrique – base et couvercle en tôle – 2 moteurs – brochettes fixes – capacité 30+30 kg

Drehspieß Ursus Versetzter
Elektrisch – Bodenplatte und Abdeckung aus Stahlblech – 2 Motoren – feste Spieße – Leistung bis zu 30+30 kg

Asador Ursus Desalineado
Eléctrico – base y tapa en chapa – 2 motores – varillas fijas – capacidad 30+30 kg

Churrasqueira Ursus Desalinhada
Eléctrica – base e cobertura de chapa – 2 motores – espetos fixos – capacidade 30+30 kg

Girarrosto Compatto

- Elettrico
- Da incasso a muro
- 1 motore
- Spiedo fisso
- Portata 6 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Mot. (n°)	Kg
12	5	220 V	2	1	6

Rotisserie Compact
Electric – recessed – 1 motor – fixed skewer – capacity up to 6 kg

Tournebroche Compact
Électrique – à encastrement – 1 moteur – brochette fixe – capacité 6 kg

Drehspieß Kompakt
Elektrisch – zum Wandeinbau – 1 Motor – fester Spieß – Leistung bis zu 6 kg

Asador Compacto
Eléctrico – empotrable en la pared – 1 motor – varilla fija – capacidad 6 kg

Churrasqueira Compacta
Eléctrica – encastrável – 1 motor – espeto fixo – capacidade 6 kg

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Girarrosto Compatto 2

- Elettrico
- Da incasso a muro
- 2 motori
- Spiedi fissi
- Portata 6+6 kg

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Motor (n°)	Kg
13	5+5	220 V	2	2	6+6

Rotisserie Compact 2
Electric – recessed – 2 motors – fixed skewers – capacity up to 6+6 kg

Tournebroche Compact 2
Électrique – à encastrement – 2 moteurs – brochettes fixes – capacité 6+6 kg

Drehspieß Kompakt 2
Elektrisch – zum Wandeinbau – 2 Motoren – feste Spieße – Leistung bis zu 6+6 kg

Asador Compacto 2
Eléctrico – empotrable en la pared – 2 motores – varillas fijas – capacidad 6+6 kg

Churrasqueira Compacta 2
Eléctrica – encastrável – 2 motores – espetos fixos – capacidade 6+6 kg

Spiedo planetario

- Per cuocere cacciagione, spiedini di carne o pesce, salsicce, fegato
- Num max. spiedini 6
- Spiedini in dotazione 3

COD.	cm	□ mm	△mm	n°
17	70	5	7	6
18	80	5	7	6

Planetary spit
To roast wild meat, meat and fish skewers, sausages, liver skewers – max. skewers 6 – included skewers 3

Broche planétaire
Pour la cuisson de gibier, brochettes de viande et de poisson, saucisses, brochettes de foie – max brochettes 6 – brochettes incluses 3

Planeten-Spieß
Zum Garen von Jagdwild, Fleisch- und Fischspieße, Würsten, Leberwürsten – max. Spieße 6 – vorhandene Spieße 3

Varilla asadora planetaria
Para asar carne de caza, pinchos de carne y de pescado, salchichas, hígados – varillas max. 6 – varillas incluídas 3

Espeto planetário
Para assar carne de caça, espetos de carne, espetos de peixe, salsichas, fígados – espetos max. 6 – espetos incluídos 3

Spiedino per spiedo planetario

COD.	cm	Compatible with
50	50	17 - 17/S
51	60	18 - 18/S

Spiedo planetario a stella

- Per cacciagione
- Acciaio cromato
- Num. max spiedini 12
- Spiedini in dotazione 3

COD.	cm	□ mm	△mm	n°
17/S	70	5	7	12
18/S	80	5	7	12

Star-shaped planetary spit
For wild meat – chromed steel – max. Skewers 12 – included skewers 3

Broche planétaire Étoile
Pour gibier – acier chromé – max brochettes 12 – brochettes incluses 3

Sternförmiger Planeten-Spieß
Für Jagdwild – Chromstahl – max. Spieße 12 – vorhandene Spieße 3

Varilla asadora planetaria a estrella
Para carne de caza – acero cromado – varillas max. 12 – varillas incluídas 3

Espeto planetário estrela
Para carne de caça – aço cromado – espetos max. 12 – espetos incluídos 3

Spiedo a rocca

- Acciaio inox
- Per cuocere polli, pezzi di agnello ed altre carni

COD.	⟷ cm ⟷	□ mm	△mm
15	70	5	7
16	80	5	7

Spit with flat rods
Stainless steel – for chickens, pieces of lamb, and other meat

Broche parapluie
Acier inox – pour poulets, morceaux d'agneau, et d'autre viande

Spieß mit Stäben
Edelstahl – für Hänchen, Lämmer und anderes Fleisch

Varilla con 4 barras
Acero inoxidable – para pollos, carne de cordero, y otras carnes

Espeto com 4 barras
Aço inoxidável – para frangos, pedaços de cordeiro, e outras carnes

Spiedo a gabbia

- Acciaio cromato
- Per cuocere polli, pezzi di agnello, fagiani, beccacce, starne, lepri

COD.	⟷ cm ⟷	□ mm	△mm
22	60	5	7
23	70	5	7
24	80	5	7

Cage spit
Chromed steel – for chickens, pieces of lamb, pheasants, woodcocks, partridges, hares

Broche anglaise
Acier chromé – pour poulets, morceaux d'agneau, faisans, bécasses, perdrix, lièvres

Spießkorb
Chromstahl – für Hänchen, Lämmer, Tauben, Fasanen, Waldschnepfen, Rebhuhnen, Hasen

Varilla con jaula
Acero cromado – para pollos, carne de cordero, faisanes, becadas, perdices, liebres

Espeto grelha gaiola
Aço cromado – para frangos, pedaços de cordeiro, faisões, galinholas, perdizes, lebres

Graticola girevole

- Acciaio cromato
- Ideale per cuocere salsicce, spiedini, pollo alla diavola, verdure gratinate

COD.	⟷ cm ⟷	□ mm	△mm
19	60	5	7
20	70	5	7
21	80	5	7

Rotating grill
Chromed steel – ideal for cooking sausages, meat and fish skewers, spicy chicken, vegetables au gratin

Broche gril
Acier chromé – idéal pour cuire saucisses, brochettes de viande ou de poisson, poulets à la crapaudine, légumes gratinés

Drehbarer grill
Chromstahl – ideal für Würste, Fleisch- und Fischspieße, Hähnchen auf Teufelsart, gratiniertes Gemüse

Parrilla giratoria
Acero cromado – ideal para asar para salchichas, pinchos de carne y de pescado, pollo a la diabla, verduras gratinadas

Grelha giratória
Aço cromado – ideal para assar salsichas, espetos de carne y de peixe, frangos, legumes grelhados

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Spiedo cuocicastagne

- Acciaio cromato
- Per cuocere castagne, patate arrosto o verdure

COD.	cm	□ mm	△mm
126	70	5	7

Chestnut roaster
Chromed steel – for chestnuts, baked potatoes or vegetables

Broche à châtaignes
Acier chromé – pour châtaignes, pommes de terre ou légumes

Kastanienröster
Chromstahl – für Kastanien, gabackene Kartoffeln oder Gemüse

Varilla para asar castañas
Acero cromado – para asar castañas, patatas asadas o verduras

Espeto com cesta para assar nozes
Aço cromado – para castanhas, batatas assadas ou legumes

Leccarda in acciaio inox

- Recipiente per raccogliere i grassi che scolano dallo spiedo

COD.	cm	Kg
105/59	59x20x3	1,5
106/79	79x20x3	1,5

Drip pan in stainless steel
To collect the meat juices falling from the skewer

Lèchefrite en acier inox
Pour collecter la graisse de la viande qui s'égoutte de la broche

Fettauffangschalen aus Edelstahl
Zum Auffangen vom ablaufenden Fett des Spießes

Grasera en acero inox
Recipiente para recoger la grasa que escurre de la varilla

Tabuleiro de recolha em aço inoxidável
Para recolher as gorduras que escorrem do espeto

Spiedo a sezione quadrata

- Per motore con attacco snodo

COD.	cm	□ mm	MATERIALE
31	70	5	inox chromed
32	70	6	inox AISI 304
33	80	6	inox chromed
34	90	6	inox chromed
35	100	6	inox chromed
36	90	10	inox AISI 304
G144	100	10	inox AISI 304

Squared section skewer
Chromed steel – for motor with connection for universal joint

Broche à section carrée
Acier chromé – pour moteur avec attache pour cardan

Spieß mit quadratischem Querschnitt
Chromstahl – für Motor mit Gelenkkupplung

Varilla asadora de sección cuadrada
Acero cromado – para motor con unión por articulación

Espeto com secção quadrada
Aço cromado – para motor com junta universal

Spiedo a sezione triangolare con manopola e forchette

- Acciaio Inox
- Per motore con attacco a baionetta

COD.	cm	△mm
44	60	6x6x6
g63	90	6x6x6

Triangular section skewer with grip and forks
Stainless steel – for motor with bayonet fitting

Broche à section triangulaire avec poignée et piques
Acier inox – pour moteur avec attache à baïonnette

Spieß mit dreieckigem Querschnitt mit Handgriff und Fleischhaltern
Edelstahl – für Motor mit Bajonnettkupplung

Varilla asadora de sección triangular com empuñadura y fijadores
Acero inoxidable – para motor con acoplamiento de bayoneta

Espeto com secção triangular com punho e garfos
Aço inoxidável – para motor com encaixe de baioneta

Motore da 6 kg attacco per snodo

- 220V
- Portata massima 6 kg.
- 2 giri al minuto
- Attacco snodo

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Kg
25	5	220 V	2	6

6 kg motor with universal joint connection
220V – capacity up to 6 kg. – 2 rpm – joint connection

Moteur 6 kg avec attache pour cardan
220V – capacité jusqu'à 6 kg – 2 rotations par minute – attache pour cardan

Motor 6 kg mit Gelenkkupplung
220V – Leistung bis zu 6 kg. – 2 U.p.M – Gelenkkupplung

Motor 6 kg con unión por articulación
220V – capacidad hasta 6 kg. – 2 vueltas al minuto – unión por articulación

Motor 6 kg com junta universal
220V – capacidade máxima 6 kg. – 2 rotações por minuto – junta universal

Motore da 6 kg attacco a baionetta

- 220V
- Portata massima 6 kg.
- 2 giri al minuto
- Attacco a baionetta

COD.	Pot. (W)	⚡	RPM	Kg
G169	5	220 V	2	6

6 kg motor with bayonet fitting
220V – capacity up to 6 kg. – 2 rpm – bayonet fitting

Moteur 6 kg avec attache à baïonnette
220V – capacité jusqu'à 6 kg – 2 rotations par minute – attache à baïonnette

Motor 6 kg mit Bajonettkupplung
220V – Leistung bis zu 6 kg. – 2 U.p.M – Bajonettkupplung

Motor 6 kg con acoplamiento de bayoneta
220V – capacidad hasta 6 kg. – 2 vueltas al minuto – acoplamiento de bayoneta

Motor 6 kg com encaixe de baioneta
220V – capacidade máxima 6 kg. – 2 rotações por minuto – encaixe de baioneta

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Motore da 6 kg attacco per snodo con piastra

- 220V
- Portata massima 6 kg.
- 2 giri al minuto
- Attacco snodo

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
26	5	220 V	2	6

6 kg motor with universal joint connection with plate
220V – capacity up to 6 kg. – 2 rpm – joint connection

Moteur 6 kg avec attache pour cardan avec plaque
220V – capacité jusqu'à 6 kg – 2 rotations par minute – attache pour cardan

Motor 6 kg mit Gelenkkupplung mit Platte
220V – Leistung bis zu 6 kg. – 2 U.p.M – Gelenkkupplung

Motor 6 kg con unión por articulación con placa
220V – capacidad hasta 6 kg. – 2 vueltas al minuto – unión por articulación

Motor 6 kg com junta universal com placa
220V – capacidade máxima 6 kg. – 2 rotações por minuto – junta universal

Motore da 6 kg attacco a baionetta con piastra

- 220V
- Portata massima 6 kg.
- 2 giri al minuto
- Attacco a baionetta

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
28	5	220 V	2	6

6 kg motor with bayonet fitting with plate
220V – capacity up to 6 kg. – 2 rpm – bayonet fitting

Moteur 6 kg avec attache à baïonnette avec plaque
220V – capacité jusqu'à 6 kg – 2 rotations par minute – attache à baïonnette

Motor 6 kg mit Bajonettkupplung mit Platte
220V – Leistung bis zu 6 kg. – 2 U.p.M – Bajonettkupplung

Motor 6 kg con acoplamiento de bayoneta con placa
220V – capacidad hasta 6 kg. – 2 vueltas al minuto – acoplamiento de bayoneta

Motor 6 kg com encaixe de baioneta com placa
220V – capacidade máxima 6 kg. – 2 rotações por minuto – encaixe de baioneta

Motore da 20 kg per girarrosto

- 220V
- Portata massima 20 kg.
- circa 3 giri al minuto

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
29	25	220 V	3	20

20 kg motor for rotisserie
220V – capacity up to 20 kg. – approximately 3 rpm

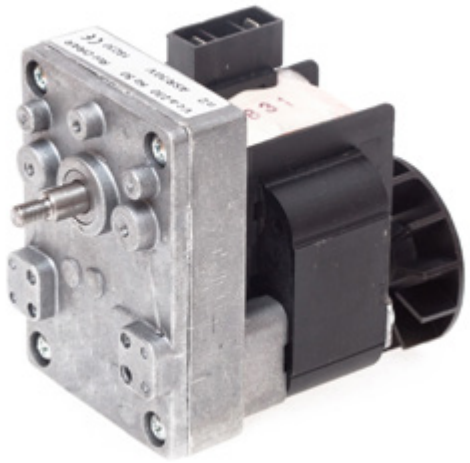
Moteur 20 kg pour tournebroche
220V – capacité jusqu'à 20 kg – 3 rotations par minute

Drehspießmotor 20 kg
220V – Leistung bis zu 20 kg. – 3 U.p.M

Motor 20 kg para asador
220V – capacidad hasta 20 kg. – 3 vueltas al minuto

Motor 20 kg para churrasqueira
220V – capacidade máxima 20 kg. – 3 rotações por minuto

Motore da 30 kg per girarrosto



- 220V
- Portata massima 30 kg
- 3 giri al minuto

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
30	40	220 V	3	30

30 kg motor for rotisserie
220V – capacity up to 30 kg. – approximately 3 rpm

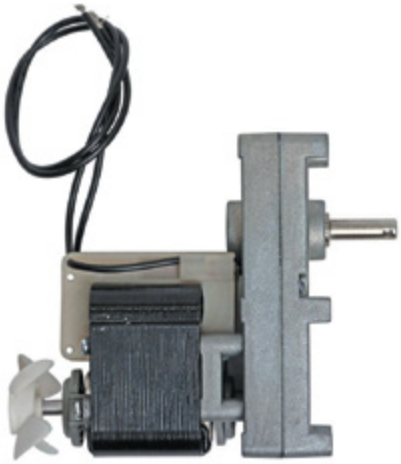
Moteur 30 kg pour tournebroche
220V – capacité jusqu'à 30 kg – 3 rotations par minute

Drehspießmotor 30 kg
220V – Leistung bis zu 30 kg. – 3 U.p.M

Motor 20 kg para asador
220V – capacidad hasta 30 kg. – 3 vueltas al minuto

Motor 20 kg para churrasqueira
220V – capacidade máxima 30 kg. – 3 rotações por minuto

Motore elettrico da 40 kg per girarrosto



- 220V
- Portata massima 40 kg
- circa 2 giri al minuto

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
G385	40	220 V	2	40

40 kg electric motor for rotisserie
220V – capacity up to 40 kg. – 2 rpm

Moteur électrique 40 kg pour tournebroche
220V – capacité jusqu'à 40 kg – 2 rotations par minute

Elektromotor 40 kg für Drehspieß
220V – Leistung bis zu 40 kg. – 2 U.p.M

Motor eléctrico 40 kg para asador
220V – capacidad hasta 40 kg. – 2 vueltas al minuto

Motor eléctrico 40 kg para churrasqueira
220V – capacidade máxima 40 kg. – 2 rotações por minuto

Motore girarrosto con calotta di copertura

- 220V
- Elettrico

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
29/C	25	220 V	3,5	20
30/C	40	220 V	3	30

Rotisserie motor with cover
Electric – 220V

Moteur tournebroche avec couverture
Électrique – 220V

Drehspießmotor mit Abdeckung
Elektrisch – 220V

Motor para asador con tapa protectora
Eléctrico – 220V

Motor para churrasqueira com tampa de cobertura
Eléctrico – 220V

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Motore per girarrosto portata 60 Kg

- 220V
- 3,5 giri al minuto
- Portata massima 60 kg.

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
G241	30	220 V	3,5	60

Rotisserie motor capacity 60 Kg
220V – capacity up to 60 kg. – 3,5 rpm

Moteur pour tournebroche capacité 60 Kg
220V – capacité jusqu'à 60 kg – 3,5 rotations par minute

Drehspießmotor Leistung 60 Kg
220V – Leistung bis zu 60 kg. – 3,5 U.p.M

Motor para asador capacidad 60 Kg
220V – capacidad hasta 60 kg. – 3,5 vueltas al minuto

Motor para churrasqueira capacidade 60 Kg
220V – capacidade máxima 60 kg. – 3,5 rotações por minuto

Motore per girarrosto portata 6 kg

- 220V
- 2 giri al minuto
- Portata massima 6 kg.

COD.	Pot. (W)		RPM	Kg
G191	4	220 V	2	6

Rotisserie motor capacity 6 kg
220V – capacity up to 6 kg. – 2 rpm

Moteur pour tournebroche capacité 6 kg
220V – capacité jusqu'à 6 kg – 2 rotations par minute

Drehspießmotor Leistung 6 kg
220V – Leistung bis zu 6 kg. – 2 U.p.M

Motor para asador capacidad 6 Kg
220V – capacidad hasta 6 kg. – 2 vueltas al minuto

Motor para churrasqueira capacidade 6 Kg
220V – capacidade máxima 6 kg. – 2 rotações por minuto

Motore a batteria portata 5 kg

- 4,5 V
- 2 giri al minuto
- Portata massima 5 kg.

COD.	Volt. (V)		RPM	Kg
G183	4,5	-	2	5

Battery-powered motor capacity 5 kg
Clockwise rotation - 2 rpm 4,5V

Moteur à batterie capacité 5 kg
Rotation dans le sens horaire - 2 rotations par minute 4,5V

Motor mit Batterie Leistung 5 kg
Drehung im Uhrzeigersinn - 2 U.p.M 4,5V

Motor a batería capacidad 5 kg
Rotación en sentido horario - 2 vueltas al minuto 4,5V

Motor a bateria capacidade 5 kg
Rotação no sentido horário - 2 rotações por minuto 4,5V

Forchetta fermacarne centrale cromata

- Acciaio cromato

COD.	□ mm	△mm
G416	5 – 6	7

Chromed middle meat fork
Chromed steel

Pique à broche centrale chromée
Acier chromé

Mittelfleischhalter aus Chromstahl
Chromstahl

Fijador para carne central cromado
Acero cromado

Garfo para carne central cromado
Aço cromado

Forchetta fermacarne laterale

- Acciaio cromato

COD.	□ mm	△mm	○mm	⬡mm
G415	6	7	8	4
G417	8	10	10	10

Side meat fork
Chromed steel

Pique à broche latérale
Acier chromé

Seitenfleischhalter
Chromstahl

Fijador para carne lateral
Acero cromado

Garfo para carne lateral
Aço cromado

Forchetta fermacarne cromata

- Acciaio cromato

COD.	□ mm	△mm	○mm
39	5 – 6	7	8

Chromed meat fork
Chromed steel

Pique à broche chromée
Acier chromé

Fleischhalter aus Chromstahl
Chromstahl

Fijador para carne cromado
Acero cromado

Garfo para carne cromado
Aço cromado

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Fermacarne per carni pesanti

- Acciaio inox AISI 304

COD.	☐ mm
172	10

Meat fork for heavy meat
AISI 304 stainless steel

Pique à broche pour viande lourde
Acier inox AISI 304

Fleischhalter für schweres Fleisch
AISI 304 Edelstahl

Fijador para carne para carnes pesadas
Acero inoxidable AISI 304

Garfo para espeto para carnes pesadas
Aço inoxidável AISI 304

Fermacarne stampato a forchetta

- Acciaio inox AISI 304

COD.	☐ mm	△mm
37	5 – 6	
37/A		7

Moulded meat fork
AISI 304 stainless steel

Pique à broche moulée
Acier inox AISI 304

Stanzfleischhalter
AISI 304 Edelstahl

Fijador de carne moldeado
Acero inox AISI 304

Garfo para espeto impresso
Aço inox AISI 304

Snodo per motore girarrosto

- Ottone
- Elemento di giunzione tra motore ed asta spiedo

COD.	Compatible with
41	01-03-04-05-06-12-13-25
171	09-29-30

Cardan joint for rotisserie motor
Brass – connecting component between motor and skewer

Cardan pour moteur tournebroche
Laiton – élément de conexion entre moteur et brochette

Gelenk für Drehspießmotor
Messing – Verbingunselement zwischen Motor und Spieß

Articulación para motor de asador
Latón – elemento de unión entre el motor y la varilla asadora

Junta para motor da churrasqueira
Latão – elemento de ligação entre o motor e o espeto

Elemento di giunzione tra snodo maxi e motore

- Ottone

COD.	Compatible with
G140	171

Connecting component between maxi cardan joint and motor
Brass

Élément de connexion entre cardan maxi et moteur
Laiton

Verbindungselement zwischen Maxi–Gelenk und Motor
Messing

Elemento de conexión entre articulación maxi y motor
Latón

Elemento de ligação entre a maxi junta e o motor
Latão

Colonnina reggispiedo per girarrosto BM

- Ferro verniciato

COD.	Compatible with
43	06

Rotisserie supporting column for rotisserie BM
Painted iron

Pied pour tournebroche BM
Fer peint

Spießständer für Drehspieß BM
Lackiertes Eisen

Columna de apoyo para asador BM
Hierro pintado

Coluna de apoio para churrasqueira BM
Ferro pintado

Colonnina reggispiedo per girarrosto C Registrabile

- Ferro verniciato

COD.	Compatible with
46	01

Rotisserie supporting column for rotisserie C Adjustable
Painted iron

Pied pour tournebroche C Réglable
Fer peint

Spießständer für Drehspieß C Verstellbar
Lackiertes Eisen

Columna de apoyo para asador C Regulable
Hierro pintado

Coluna de apoio para churrasqueira C Regulável
Ferro pintado

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Colonnina reggispiedo per girarrosto B800 Registrabile/Hercules

- Ferro verniciato

COD.	Compatible with
48	04 – 09

Rotisserie supporting column for rotisserie B800 Adjustable/Hercules
Painted iron

Pied pour tournebroche B800 Réglable/Hercules
Fer peint

Spießständer für Drehspieß B800 Verstellbar/Hercules
Lackiertes Eisen

Columna de apoyo para asador B800 Regulable/Hercules
Hierro pintado

Coluna de apoio para churrasqueira B800 Regulable/Hercules
Ferro pintado

Colonnina reggispiedo per girarrosto B800 Sfalsato

- Ferro verniciato

COD.	Compatible with
49	05

Rotisserie supporting column for rotisserie B800 Unaligned
Painted iron

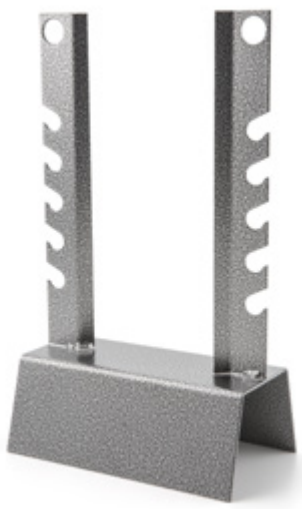
Pied pour tournebroche B800 Décalé
Fer peint

Spießständer für Drehspieß B800 Versetzer
Lackiertes Eisen

Columna de apoyo para asador B800 Desalineado
Hierro pintado

Coluna de apoio para churrasqueira B800 Desalinhada
Ferro pintado

Colonnina reggispiedo per girarrosto C Registrabile Doppio



- Ferro verniciato

COD.	Compatible with
47	03

Rotisserie supporting column for rotisserie C Adjustable Double
Painted iron

Pied pour tournebroche C Réglable Double
Fer peint

Spießständer für Doppel Drehspieß C Verstellbar
Lackiertes Eisen

Columna de apoyo para el asador C Regulable Doble
Hierro pintado

Coluna de apoio para churrasqueira C Regulável Dupla
Ferro pintado

Colonnina reggispiedo per girarrosto Ursus/Ursus Sfalsato

- Ferro verniciato

COD.	Compatible with
G384	135 – 141

Rotisserie Supporting Column for rotisserie Ursus/Ursus Unaligned
Painted iron

Pied pour tournebroche pour tournebroche Ursus/Ursus Décalé
Fer peint

Spießständer für Drehspieß Ursus/Ursus Versetzer
Lackiertes Eisen

Columna de apoyo para asador Ursus/Ursus Desalineado
Hierro pintado

Coluna de apoio para churrasqueira Ursus/Ursus Desalinhada
Ferro pintado

Molla di trazione per spiedo a gabbia

- Acciaio inox

COD.	Compatible with
GA04	22 – 23 – 24

Spring for cage spit
Stainless steel

Ressort de traction pour broche anglaise
Acier inox

Feder für Spießkorb
Edelstah

Muelle de tracción para varilla con jaula
Acero inox

Mola de tração para espeto de gaiola
Aço inox

Molla di trazione per graticola girevole

- Acciaio inox

COD.	Compatible with
GR01	19 – 20 – 21

Spring for rotating grill
Stainless steel

Ressort de traction pour broche gril
Acier inox

Feder für Drehbaren Grill
Edelstahl

Muelle de tracción por parrilla giratoria
Acero inox

Mola de tração para espeto de gaiola
Aço inox

La GIEMME si riserva il diritto di apportare modifiche anche sostanziali ai prodotti rappresentati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Porta prosciutto professionale in ferro verniciato

- Impugnatura e base in legno
- Verniciatura uso alimentare

COD.	cm	Kg
102/B	63x17x17	3,1

Professional ham clamp in painted iron
Wooden base and grip – food safe varnish

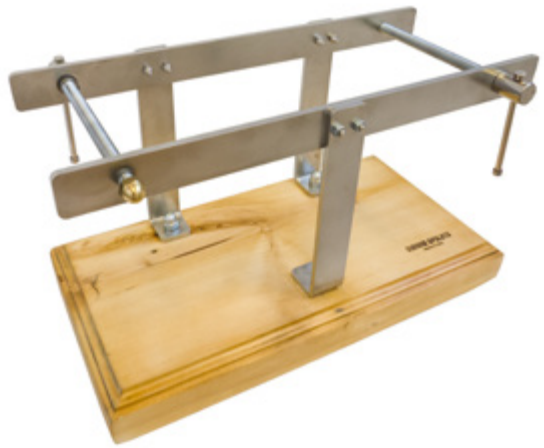
Serre-jambon professionnel en fer peint
Base et poignée en bois – vernis pour usage alimentaire

Professionneller Schinkenhalter aus lackiertem Eisen
Sockel und Handgriff aus Holz – Lackierung für Lebensmittel

Soporte jamonero profesional en hierro pintado
Base y empuñadura de madera – pintura para uso alimentario

Porta-presunto profissional em ferro pintado
base e punho de madeira – tinta para uso alimentar

Morsa porta prosciutto Inox



- Acciaio inox
- Base in legno

COD.	cm	Kg
14	50x20x23	3,0

Stainless steel ham clamp
Stainless steel – wooden base

Serre-jambon inox
Acier inox – base en bois

Edelstahl Schinkenhalter
Edelstahl – Holzsockel

Soporte jamonero inox
Acero inox – base de madera

Suporte para presunto inox
Aço inox – base de madeira

Paracenere da camino

- Ferro verniciato
- Pomello in ottone

COD.	cm
152	60x30x3
153	70x30x3
154	80x30x3
155	90x30x3

Fireplace ashtray
Painted iron – brass knob

Bacs à cendres
Fer peint – poignée en laiton

Aschenfänger
Lackiertes Eisen – Kugelgriff aus Messing

Cajón recogecenizas
Hierro pintado – pomo de latón

Gaveta coletora de cinzas
Ferro pintado – punho de latão

GIEMMEPI

Catalogo Generale – Rev.2

GIEMME SPOLETO SINCE 1967

Via dei Tessili, 70-74
06034 SPOLETO – PG – Italy
Tel. 0743 268414
info@giemmespoleto.com
www.giemmespoleto.com

CATALOGO PDF

Facebook

Instagram