

Produzione  
Attrezzature  
Professionali  
per la  
Ristorazione

Produzione  
Attrezzature  
Professionali  
per la  
Ristorazione

Produzione  
Attrezzature  
Professionali  
per la  
Ristorazione



**GIMETAL**

dal 1986

# INDICE GENERALE

## TABLE OF CONTENTS

### GENERELLES INHALTSVERZEICHNIS

---

GI.METAL: L'azienda GI.METAL: The company GI.METAL: Das Unternehmen	4
-----	
Cosa facciamo What we do Unsere Tätigkeit	4
-----	
Come lo facciamo How we do it Wie wir unsere Tätigkeit ausüben	5
-----	
Il catalogo The catalogue Der Katalog	7
-----	
Qualità aziendali Quality Unternehmensmerkmale	8
-----	
Guida alle caratteristiche dei prodotti Guide to product characteristics Anleitung – Erklärung der Produkteigenschaften	10

# INDICE PER CATEGORIE D'USO CONTENTS ACCORDING TO CATEGORIES OF USE INHALTSVERZEICHNIS NACH KATEGORIEN

## CARRELLI DI SERVIZIO | SERVING TROLLEYS | SERVIERWAGEN

Linea Mensa, linea Asso, linea Laminato standard, linea Massello Canteen line, Asso line, Standard laminate line, Solid wood line Angebot Kantine, Angebot Asso, Angebot Laminat Standard, Angebot Massello-Massivholz	12
--	----

## MOVIMENTAZIONE STOVIGLIE E CASSE | CRATE AND CROCKERY TRANSPORT TRANSPORT GESCHIRR UND GETRÄNKEKISTEN

Colonne portapiatti, Scolapiatti, Carrello portapiatti e porta vassoi, Carrello portaceste per lavastoviglie, Carrello porta cassette 60x40 cm, Carrello porta casse Plate columns, Plate drainers, Plate and tray trolley, Dishwasher basket trolley, 60x40 cm case trolley, Crate trolley Tellerständer, Tellerabtropfgitter, Teller- und Tablett-Wagen, Wagen für Geschirrspülerkörbe, Wagen für Kisten 60x40 cm, Wagen für Kisten	19
--	----

## CONTENITORI MOBILI | CABINETS | FAHRBARE BEHÄLTER

Mobile porta cassette pizza, Tramoggia per farina, Pattumiera quadrata Pizza case cabinet, Flour carrier, Square rubbish bin Behälter für Pizzakisten, Mehltrichter, Viereckiger Abfalleimer	26
--	----

## CARRELLI VASSOI | TRAY TROLLEYS | TABLETT-WAGEN

Euronorm, Gastronorm, Universali Euronorm, Gastronorm, Universal Euronorm, Gastronorm, Universell	30
---	----

## PORTATEGLIE | PAN CARTS | BLECHE-WAGEN

Gastronorm, Portateglie pasticceria/pizzeria a rastrelliera Gastronorm, Pastry/pizza pan carts with racks Gastronorm, Bleche-Wagen für Konditorei/Pizzeria, mit Gittergestell	33
---	----

## LINEA HOTEL | HOTEL LINE | ANGEBOT FÜR HOTELS

Portabiancheria, Porta abiti e valigie, Poggia valigie Linen holder, Clothes and luggage holder trolley, Luggage support Wäschewagen, Kleiderständer und Kofferwagen, Gepäckträger	37
--	----

## ACCESSORI CARRELLI | TROLLEY ACCESSORIES | ZUBEHÖR FÜR WAGEN

Supplemento ruota, Paracolpi Extra wheel, Buffer Radzubehör, Stoßschutz	38
---	----

## GI.METAL: L'AZIENDA

GI.METAL PENSA E PRODUCE CON CURA IN ITALIA  
GI.METAL è un'azienda italiana che produce quanto ideato internamente.

## GI.METAL: THE COMPANY

GI.METAL: METICULOUS PRODUCTION, ALL-ITALIAN DESIGN  
GI.METAL is an Italian company that produces to its own designs.

## GI.METAL: DAS UNTERNEHMEN



GI.METAL DENKT UND PRODUZIERT HOCHWERTIG IN ITALIEN  
GI.METAL ist eine italienische Firma mit eigener Produktentwicklung und Herstellung.

## COSA FACCIAMO

### CARRELLI E STRUMENTI INTORNO ALLA PIZZA

Un'unica anima caratterizza due differenti produzioni: le piccole attrezzature intorno alla pizza e i carrelli per ristorazione.

Attitudine creativa, ricerca e perfezionismo sono indirizzati alla realizzazione di strumenti, concepiti come soluzioni efficienti alle problematiche di quanti fanno e servono la pizza, professionisti o amatori e di quanti movimentano materie prime, stoviglie e preparazioni alimentari all'interno della cucina e delle sale di servizio.

## WHAT WE DO

### PIZZA TOOLS AND TROLLEYS

One single philosophy lies behind two different production activities: pizza accessories and catering trolleys.

Creativity, research and perfectionism come together in a series of tools designed to offer effective solutions to those who make and serve pizza, whether professionally or recreationally, and to those who handle foodstuffs, kitchenware and food courses in restaurant kitchens and dining rooms.

## UNSERE TÄTIGKEIT

### WAGEN UND GERÄTE RUND UM DIE PIZZA

Zwei Produktreihen, die ein Herz und eine Seele sind: Kleine Geräte rund um die Pizza und Wagen für die Gastronomie.

Der Hang zu Kreativität, Forschung und Perfektionismus ist auf die Herstellung von Geräten gerichtet, die rationelle Problemlösungen für alle bietet, die Pizza backen und servieren - egal, ob es sich um Profis oder Hobbybäcker handelt oder um diejenigen, die Rohmaterial, Geschirr und zubereitete Lebensmittel innerhalb der Küche und im Saal transportieren müssen.

## COME LO FACCIAMO

### LEGGERI COME NON TI ASPETTI, ROBUSTI QUANTO VUOI

Le tecniche utilizzate e i materiali vengono costantemente valutati e aggiornati per ottenere la massima funzionalità, comodità, robustezza e sicurezza così come testimoniano le certificazioni TÜV attestanti la perfetta aderenza dei prodotti all'uso al quale sono rivolti.

## HOW WE DO IT

### UNEXPECTEDLY LIGHT AND IDEALLY HARD-WEARING

The materials and production methods used are constantly analysed and updated to obtain maximum functionality, ease of use, solidity and safety, as confirmed by the TÜV certifications awarded, attesting to the products' suitability for their intended use.

## WIE WIR UNSERE TÄTIGKEIT AUSÜBEN

### LEICHTER ALS SIE DENKEN UND SO ROBUST WIE SIE WOLLEN

Die verwendeten Herstellungsverfahren und das Material werden konstant geprüft und aktualisiert und gewährleisten so höchste Zweckmäßigkeit, Komfort, Robustheit und Sicherheit, bescheinigt durch TÜV-Zertifikate, die die genaue Eignung der Produkte für die vorgesehenen Verwendungen bestätigen.

## TECNICHE COSTRUTTIVE PROPRIE

---

> Le soluzioni tecniche adottate sono frutto delle risorse interne e fanno leva sul pensiero aperto con cui risolvere le problematiche produttive, senza ricorrere all'imitazione che può scaturire dalla necessità di inseguire il mercato aperto da altri.

> Le produzioni GI.METAL mirano ad offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità e per farlo si avvalgono dei migliori materiali tra cui predomina l'acciaio rigorosamente inossidabile di provenienza europea privo di nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta.

## OUR OWN CONSTRUCTION TECHNIQUES

---

> The technical solutions used are the result of internal resources and work on the open way of thinking we adopt to solve production issues, without imitating our competitors, as is often the case when pursuing a market that has been opened up by others.

> GI.METAL products aim to offer a practical, hard-wearing, light, convenient, effective, durable solution and to ensure this is achieved, we use the very best materials available. These include steel, stainless of course, from Europe, which is entirely nickel-free to avoid any risk of allergy that is often caused by this metal.

## EIGENE HERSTELLUNGSTECHNIKEN

---

> Die angewendeten technischen Lösungen sind das Ergebnis der internen Ressourcen und unterstützen die freie Denkweise, mit der die Herstellungsprobleme gelöst werden, ohne auf Imitationen zurückgreifen zu müssen, was durch den Bedarf entstehen kann, den von anderen eröffneten Markt zu verfolgen.

> Das Herstellungsangebot von GI.METAL zielt auf Funktionstüchtigkeit, Robustheit, Leichtigkeit, Bequemlichkeit, Effizienz und lange Betriebsdauer, wofür bestes Material verwendet wird, hauptsächlich nickelfreies Edelstahl aus Europa, um Allergien zu vermeiden, die Nickel oft hervorruft.



**CARRELLI, CONTENITORI CARRELLATI, STRUMENTI PER HOTEL**

La gamma spazia con profondità su ampie aree: carrelli per il servizio sala, carrelli per la movimentazione di stoviglie, contenitori mobili per isolare le immondizie, carrelli utili in pizzeria (tramoggia, trasporto cassette per palline pizza), carrelli per teglie rettangolari e rotonde.

**TROLLEYS, CABINETS, TOOLS FOR HOTELS**

The range covers extensive areas: restaurant serving trolleys, trolleys for transporting crockery, cabinets to isolate rubbish, useful trolleys for the pizzeria (flour carrier, pizza ball case carriers), trolleys for rectangular and round pans.

**WAGEN, FAHRBARE BEHÄLTER, INSTRUMENTE FÜR DAS HOTELWESEN**

Das Angebot umfasst zahlreiche Bereiche: Wagen für den Saal-Service, Wagen für den Geschirrtransport, bewegliche Abfallbehälter, nützliche Wagen für Pizzerien (Trichter, Kistentransport für Pizzateigkugeln), Wagen für rechteckige und runde Bleche.

## QUALITÀ AZIENDALI

### PRONTI ALL'EMERGENZA

Il magazzino sempre fornito di GI.METAL, tempi rapidi di consegna, imballi essenziali per carrelli smontati di facile montaggio, costituiscono la migliore risposta alle richieste urgenti.

## QUALITY

### READY FOR ANY EMERGENCY

A well-stocked GI.METAL warehouse, quick lead times, essential packaging for dismantled trolleys that are easy to assemble, ensure the very best response to urgent requests.

## UNTERNEHMENSMERKMALE

### FÜR DEN NOTFALL BEREIT

Das gut bestückte Lager bei GI.METAL mit schnellen Lieferzeiten, grundsätzlichen Verpackungen für demontierte, leicht zu montierende Wagen stellen die beste Antwort auf dringende Anfragen dar.





## 4 PASSI IN AZIENDA

Originalità, funzionalità, innovazione, durata

## 4 CORPORATE STEPS

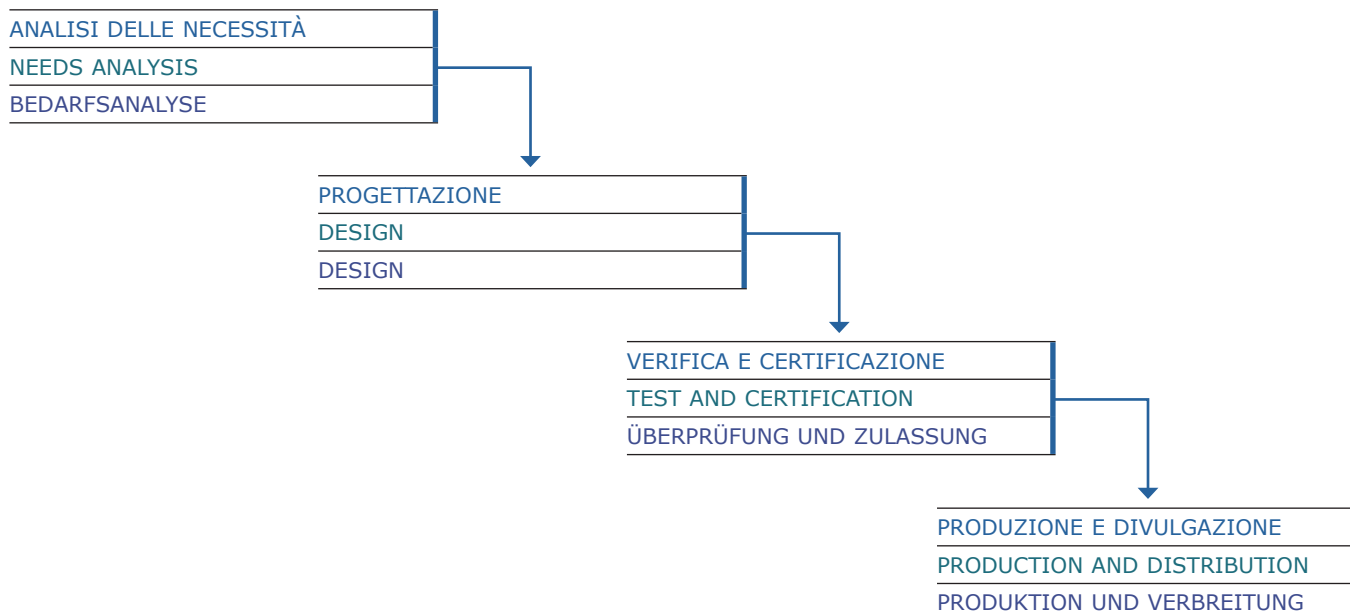
Originality, functionality, innovation, durability

## 4 SCHRITTE IM BETRIEB

Originalität, Funktionalität, Innovation, Beständigkeit



Azienda certificata ISO 9001:2008 Certificato Nr 50 100 11994



GI.METAL promette il piacere e la gratificazione nell'utilizzo dei propri manufatti. Ci impegniamo per migliorare l'efficienza e il comfort degli utilizzatori. PROVARE PER CREDERE.

GI.METAL guarantees pleasure and satisfaction in the use of its products. We are committed to continually improving efficiency and comfort for our users. JUST SEE FOR YOURSELVES.

GI.METAL verspricht Freude und Zufriedenheit bei der Verwendung ihrer Produkte. Die Verbesserung der Produktleistung und des Benutzerkomfort ist unsere Herausforderung. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

Marco D'Annibale

GI.METAL produce carrelli secondo concezioni progettuali sviluppate internamente, sostenute da tecniche costruttive e da impianti produttivi in continuo aggiornamento.

Il tratto innovativo di questa tipologia produttiva è la contemporanea presenza di alcune caratteristiche distintive, della tecnica adottata e dei materiali impiegati.

### LE CARATTERISTICHE

- > **Smontabili:** facilitano spedizione e stoccaggio con un ingombro contenuto.
- > **Robusti:** l'assetto dinamico consentito dalla rinuncia alle saldature amplia la portata massima dei carrelli che viene chiaramente dichiarata e garantita.
- > **Funzionali:** grazie alla dotazione di ruote grandi e scorrevoli viene salvaguardata l'assoluta efficienza anche a pieno carico.
- > **Stabilità dinamica:** l'efficiente movimentazione è consentita dalla stabilità della struttura portante. La mancanza di saldature evita la rigidità a favore del bilanciamento.



### LA TECNICA

Il ricorso al **tubo tondo di grande diametro** (25mm) e agli **accoppiamenti "a culla"** garantisce solidità strutturale senza pari e semplicità di linee dall'impatto estetico pulito e gradevole.

Le lavorazioni sul tubo sono realizzate da un laser tridimensionale con precisione assoluta: il carrello finito e assemblato risente positivamente di tale tecnologia costruttiva fin dal concepimento vedendo realizzate lavorazioni altrimenti non possibili.

L'abbinamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantisce robustezza superiore alla saldatura.

### I MATERIALI

AISI 441 è la lega di acciaio ad altissime prestazioni utilizzata per tutti i prodotti in inox. Questa scelta coniuga le migliori performance in termini di robustezza e resistenza all'ossidazione con la stabilità del mercato.

GI.METAL preferisce scegliere la migliore qualità senza compromessi, allontanandosi dai luoghi comuni infondati anche se di facile presa comunicativa: per questioni culturali in alcuni paesi resiste il mito della calamita che determinerebbe la qualità dell'acciaio anziché affermarsi la reale e verificabile resistenza alla corrosione garantita dalla presenza del cromo (nel 441 è in simili percentuali al 304).

GI.METAL produces trolleys according to internal designs based on solid construction techniques and production systems that are constantly evolving.

The innovative nature of this production type is the simultaneous presence of certain distinctive characteristics, the technique employed and the materials used.

### CHARACTERISTICS

- > **Dismantles:** to facilitate delivery and storage, taking up very little space.
- > **Hard-wearing:** the dynamic structure ensured by the choice not to weld extends the maximum capacity of the trolleys, which is clearly declared and guaranteed.
- > **Practical:** thanks to the use of large, sliding wheels to ensure complete efficiency, even when fully loaded.
- > **Dynamic stability:** the efficient movement is guaranteed by the stability of the support structure. The lack of welding points avoids rigidity and helps ensure the perfect balance.

## TECHNIQUE

---

The use of a **large diameter tubular structure** (25mm) and the "**cradle-type**" coupling ensure an unparalleled solid structure and a simple clear-cut design that is pleasing to the eye. The tubes are produced using a three-dimensional laser with absolute precision: the finished, assembled trolley benefits from this construction technology right from its initial design, creating products that could not otherwise be achieved.

The combination of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets guarantee a stronger solution than welding.

## MATERIALS

---

AISI 441 is the extremely high performance steel alloy used for all our stainless steel products. This choice combines the very best performance in terms of hard-wearing, oxidation-resistant products, with the stability of the market.

GI.METAL opts for uncompromising top quality, distancing itself from commonplace beliefs that are lacking in grounds, despite being easily conveyed: for cultural issues in some countries the legend of a magnet used to determine steel quality remains, rather than actually taking the trouble to confirm the actual, verifiable resistance to corrosion guaranteed by the inclusion of chrome (441 contains similar percentages as 304).

## ANLEITUNG – ERKLÄRUNG DER PRODUKTEIGENSCHAFTEN

GI.METAL stellt Wagen nach intern entwickelten Konzepten her, die von ständig überarbeiteten Bautechniken und Herstellungsanlagen unterstützt werden.

Der innovative Bereich dieser Produktionsart ist die gleichzeitige Anwesenheit einiger unterschiedlicher Eigenschaften, der angewendeten Technik und der verwendeten Materialien.

### DIE EIGENSCHAFTEN

---

- > **Demontierbar:** Das erleichtert den Versand und die Lagerung bei eingeschränkten Abmessungen.
- > **Robust:** Die dynamische Ausführung dank der Abwesenheit von Schweißungen erweitert die Höchsttragkraft der Wagen, die präzise erklärt und gewährleistet wird.
- > **Funktionstüchtig:** Dank der großen und gut gleitenden Räder wird auch bei Höchstbelastung eine vollständige Effizienz gewährleistet.
- > **Dynamische Stabilität:** Der effiziente Transport wird durch die Stabilität des tragenden Aufbaus ermöglicht. Die Abwesenheit der Schweißungen vermeidet eine Starrheit zugunsten des Gleichgewichts.

### DIE TECHNIK

---

Die Verwendung des **groß bemessenen Rundrohrs** (Durchm. 25 mm) und der „**Wiegenanpassungen**“ garantiert eine einzigartige solide Struktur und einfache Linien mit einer reinen und angenehmen Ästhetik.

Die Rohrverarbeitungen werden mit einem dreidimensionalen Laser mit einer absoluten Präzision ausgeführt. Der fertige und montierte Wagen dankt dieser Bautechnik von Beginn an und präsentiert Verarbeitungen, die sonst nicht möglich wären.

Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlnieten mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre.

### DAS MATERIAL

---

AISI 441 ist eine Stahllegierung mit höchsten Leistungen, die für alle Edelstahlprodukte verwendet wird.

Diese Auswahl verbindet beste Leistungen bezüglich Robustheit und Oxydationsfestigkeit mit der vom Markt geforderten Stabilität.

GI.METAL zieht es vor, die beste Qualität ohne Kompromisse zu wählen und entfernt sich von unbegründeten allgemeinen Aussagen, die oft kundenanziehend wirken. Aus kulturellen Gründen wird in einigen Ländern weiterhin die Geschichte des Magnets erzählt, die die Qualität des Stahls bestimmen soll, wogegen die effektive und nachprüfbare Korrosionsfestigkeit unterstrichen werden sollte, die durch die Anwesenheit von Chrom garantiert wird (im 441 und in ähnlichen Anteilen im 304).





### LINEA MENSA (codici **SM**)

GI.METAL ha ideato una struttura tubolare portante su cui il piano viene assicurato ad incastro.

Questa soluzione permette di superare la tecnica costruttiva tradizionale che prevede la saldatura di piani stampati sulle fiancate e che crea punti critici sottoposti a svariate sollecitazioni, su cui incide tutto lo sforzo. In queste condizioni un pavimento leggermente sconnesso o un oggetto che ostacoli il movimento bloccano le ruote e l'inerzia della parte superiore del carrello tende ad avanzare rischiando di piegare la struttura.

Le **caratteristiche distintive** di questa linea di carrelli GI.METAL:

- > stabilità e robustezza (quindi capacità di carico) decisamente più elevate;
- > piani rimovibili (facilitando sanificazione o sostituzione);
- > inserimento di vasche Gastronorm direttamente sul telaio (in sostituzione di uno o più piani);
- > misure su richiesta diverse dallo standard di larghezza, lunghezza, e altezza del bordo del piano (con piani pressopiegati a spigolo vivo, non stondati);
- > versione extra rinforzata (SM-2100R) con struttura a culla per portate fino a 280 kg (il carrello mensa standard Gi Metal garantisce una tenuta al carico fino a 2 quintali senza dover ricorrere a versioni artificialmente rinforzate);
- > versione (SME) a ripiani integrati portanti, senza vassoio estraibile, di portata fino a 160 kg.

### LINEA ASSO (codici **AL, ALM, AM**)

Gueridon stile GI.METAL. Piccoli ed agili (40x70 cm). Ideali per sporzionare al tavolo. Piano in truciolare bilaminato (codici AL e ALM) o massello (AM-270), spessore di 18 mm, angoli stondati, gambe in acciaio (AL) o in legno (ALM-270 e AM-270). Ruote Ø 100 mm.

### LINEA LAMINATO STANDARD (codici **LS**)

Carrelli con piano truciolare bilaminato chiuso in una cornice di acciaio inox. Piani posizionabili su entrambe le superfici (rivoltabile se una superficie si dovesse danneggiare). Struttura in tubolare di 25 mm in acciaio inox. Ruote Ø 100 mm.

### LINEA MASSELLO (codici **M**)

Carrelli costruiti in piccola serie in modo totalmente artigianale, in legno massello (le venature del legno sono vere e non stampate, niente truciolato o multistrato impiallacciato). Pezzi unici per l'arredamento. Disponibili versioni 2 ripiani, con 1 o 2 cassetti portaposate, con cassetto, cupola e supporto estraibile. Ruote Ø 100 mm con cuffia ottonata.

### CANTEEN LINE (codes **SM**).

GI.METAL has designed a tubular support structure into which the shelf is secured.

This solution successfully surpasses traditional construction techniques, involving the welding of moulded shelves onto the sides, creating critical points subjected to various demands and onto which the main stress is focused. In these conditions, a slightly uneven floor surface or an object hindering movement blocks the wheels and the inertia of the upper part of the trolley tends to move forward, risking the whole structure folding in.

The **distinctive features** of this line of GI.METAL trolleys:

- > extremely stable and hard-wearing (therefore with excellent carrying capacity);
- > removable shelves (facilitating cleaning or replacement);
- > inclusion of Gastronorm trays directly onto the frame (in lieu of one or more shelves);
- > custom and non-standard widths, lengths and shelf edge heights (with pressure-folded shelves with right-angled (not rounded) corners);
- > ultra-reinforced version (SM-2100R) with cradle structure and a capacity of up to 280 kg (the standard Gi.Metal canteen trolley guarantees a load capacity of up to 200 kg without having to use artificially strengthened versions);
- > version (SME) with built-in weight-bearing shelves, without removable tray, capacity of up to 160 kg.

## ASSO LINE (codes **AL, ALM, AM**)

Gi.METAL style Gueridon. Small and agile (40x70 cm). Perfect for portion serving at the table. Bi-laminated fibreboard (codes AL and ALM) or solid wood (AM-270) shelf, 18 mm thick, rounded corners, steel (AL) or wood (ALM-270 and AM-270) legs. Wheels Ø 100 mm.

## STANDARD LAMINATE LINE (codes **LS**)

Trolleys with bi-laminated fibreboard shelf enclosed by a stainless steel frame. Shelves can be positioned on both surfaces (and can be turned over if one surface should become damaged). 25 mm tubular stainless steel structure. Wheels Ø 100 mm.

## SOLID WOOD LINE (codes **M**)

A small range of artisan-constructed trolleys built from solid wood (the wood grain is real, not printed, with no use of fibreboard or veneered multilayer). Unique furnishing items. Available in versions with 2 shelves, 1 or 2 cutlery drawers, with drawer, cloche and pull-out support. Wheels Ø 100 mm with brass-plated cap.



## SERVIERWAGEN

## ANGEBOT KANTINE (Codes **SM**)

GI.METAL hat einen tragenden Rohraufbau entwickelt, auf dem die Fläche durch Einspannung gesichert ist.

Diese Lösung ermöglicht die Überschreitung der herkömmlichen Bautechnik, die das Schweißen der gestanzten Fläche an den Seitenteilen vorsieht und kritische Punkte bildet, die verschiedenen Beanspruchungen ausgesetzt sind und auf denen die ganze Last liegt. Unter diesen Umständen blockiert ein leicht unregelmäßiger Boden oder ein die Bewegung störender Gegenstand die Räder und die Trägheit des oberen Wagenbereichs neigt zum Fortschritt, wodurch das Risiko entsteht, den Aufbau zu verbiegen.

Die **unterscheidenden Eigenschaften** dieses Wagenangebots von GI.METAL lauten:

- > Stabilität und Robustheit (somit Tragkraft), die entschieden höher sind;
- > entfernbare Flächen (dadurch Hygiene und Austauschmöglichkeit);
- > Einsetzen von Gastronorm-Behältern direkt am Rahmen (als Ersatz einer oder mehrerer Flächen);
- > Maße nach Wunsch, unterschiedlich zu den Breite-, Längen- und Höhenstandards des Flächenrands (mit druckgebogenen Flächen mit Kante, nicht abgerundet);
- > Extra verstärkte Ausführung (SM-2100R) mit einer „Wiegestruktur“ für eine Tragkraft bis zu 280 kg (der Standard-Kantinenwagen Gi.Metal garantiert eine Belastung bis zu 2 Doppelzentnern, ohne auf künstlich verstärkte Versionen zurückgreifen zu müssen);
- > Ausführung (SME) mit integrierten tragenden Flächen, ohne ausziehbares Tablett, Tragkraft bis 160 kg.

## ANGEBOT ASSO (Codes **AL, ALM, AM**)

Gueridon Stil GI.METAL. Klein und handlich (40x70 cm). Ideal, um am Tisch zu portionieren. Fläche aus doppelt laminierten Spanplatten (Code AL und ALM) oder Massivholz (AM-270), Stärke: 18 mm, abgerundete Ecken, Stahl- (AL) oder Holzbeine (ALM-270 und AM-270). Räder Ø 100 mm.

## ANGEBOT LAMINAT STANDARD (Codes **LS**)

Wagen mit einer doppelt laminierten Spannplatte, die in einem Edelstahlrahmen eingeschlossen ist.

Auf beiden Oberflächen platzierbare Fläche (umdrehbar, falls eine Oberfläche beschädigt werden sollte). 25 mm – Rohrstruktur aus Edelstahl. Räder Ø 100 mm.

## ANGEBOT MASSIVHOLZ (Codes **M**)









In einer kleinen Serie, ganz handwerklich hergestellte Wagen aus Massivholz (die Holzmaserungen sind echt und nicht aufgedruckt, keine Spanplatten oder Furniermehrschichtholz). Einzigartige Stücke für die Einrichtung. Ausführung mit 2 Flächen erhältlich, mit 1 oder 2 Besteckfächern, mit Fach, Kuppelabdeckung und ausziehbarer Halterung. Räder Ø 100 mm mit Messingüberzug.



# CARRELLI DI SERVIZIO

## SERVING TROLLEYS









### SERVIERWAGEN

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm		Materiale Material Material
	Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. kg Max. static capacity kg Statische max. Tragkraft kg		Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg
	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Codice Code Code		
SS	Acciaio Inox Stainless Steel Edelstahl	SL	Acciaio Inox/Laminato Stainless Steel/Laminate Edelstahl/Laminat	WS	Legno massello Solid wood Massivholz
WL	Legno massello/Laminato Solid wood/Laminate Massivholz/Laminat				

linea **MENSA** | **CANTEEN** line | Angebot **KANTINE**

#### Inox piani non removibili | Fixed stainless steel shelves









#### Nicht entfernbare Edelstahlflächen

							
83x52x90,5	100	SS	585	140	12,5	2 piani 2 shelves 2 Flächen	SME-280
103x52x90,5	100	SS	275	140	14	2 piani 2 shelves 2 Flächen	SME-2100
83x52x90,5	100	SS	585	160	16,3	3 piani 3 shelves 3 Flächen	SME-380
103x52x90,5	100	SS	275	160	18,8	3 piani 3 shelves 3 Flächen	SME-3100



#### Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves

#### Ausziehbare Edelstahlflächen

							
88x58x93	125	SS	575	200	17	2 piani 83 cm 2 shelves 83 cm 2 Flächen 83 cm	SM-280
108x58x93	125	SS	575	200	20	2 piani 103 cm 2 shelves 103 cm 2 Flächen 103 cm	SM-2100
88x58x93	125	SS	270	200	22	3 piani 83 cm 3 shelves 83 cm 3 Flächen 83 cm	SM-380
108x58x93	125	SS	270	200	24	3 piani 103 cm 3 shelves 103 cm 3 Flächen 103 cm	SM-3100





### Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves Ausziehbare Edelstahlflächen

						*	#
88x58x93	125	SS	465	200	20,9	2 piani 83 cm, 1 cassetto inox 2 shelves 83 cm, 1 s.s. drawer 2 Flächen 83 cm, 1 Edelstahlfach	SM-280C
108x58x93	125	SS	465	200	26	2 piani 103 cm, 2 cassette inox 2 shelves 103 cm, 2 s.s. drawer 2 Flächen 103 cm, 2 Edelstahlfächer	SM-2100C



### Inox piani estraibili | Removable stainless steel shelves Ausziehbare Edelstahlflächen

						*	#
108x58x93	125	SS	575	280	26	2 piani 103 cm, struttura rinforzata 2 shelves 103 cm, reinforced structure 2 Flächen 103cm, verstärkter Aufbau	SM-2100/R









### Kit profili d'appoggio | Support bar kit Set Auflageprofile

	*	#
0,86	Piano inox per inserire bacinelle Gastronorm Stainless steel shelf to hold Gastronorm tubs Edelstahlfach für den Einsatz von Gastronorm- Behältern	SM-KIT







linea **ASSO** | **ASSO line** | Angebot **ASSO**

Inox tubo ø25 mm | Tubular stainless steel ø25 mm  
Edelstahlrohr ø25 mm

						*	#
40x70x78	100	SL	550	120	8	2 piani laminato 18 mm 2 bi-laminato shelves 18 mm 2 doppelt laminierte Flächen 18 mm	AL-270
40x70x78	100	SL	270	15	3 piani laminato 18 mm 3 bi-laminato shelves 18 mm 3 doppelt laminierte Flächen 18 mm	AL-370	









Asso legno massello | Solid wood Asso  
Asso Massivholz

						*	#
40x70x78	100	WL	500	120	8	2 piani laminato 18 mm 2 bi-laminato shelves 18 mm 2 doppelt laminierte Flächen 18 mm	ALM-270
40x70x78	100	WS	500	120	8	2 piani 2 shelves 2 Flächen	AM-270



linea **LAMINATO STANDARD** | **STANDARD LAMINATE** line | Angebot **LAMINAT STANDARD**

Inox bilaminato con bordo | Bi-laminate stainless steel with edge  
Doppelt laminiertes Edelstahl mit Rand

						*	#
78x52x93	100	SL	585	120	15,5	2 piani 2 shelves 2 Flächen	LS-280
98x52x93	100	SL	585	100	18,1	2 piani 2 shelves 2 Flächen	LS-2100







Inox bilaminati con bordo | Bi-laminate stainless steel with edge  
Doppelt laminiertes Edelstahl mit Rand

78x52x53	100	SL	274	120	21	3 piani 3 shelves 3 Flächen	LS-380
98x52x53	100	SL	274	100	25	3 piani 3 shelves 3 Flächen	LS-3100



Inox 2 piani bilaminati | Stainless steel with 2 bi-laminated shelves  
2 doppelt laminierte Edelstahlflächen

78x52x53	100	SL	470	120	20	1 cassetto portaposate 1 cutlery drawer 1 Besteckfach	LSPP80
98x52x93	100	SL	470	100	26	2 cassette portaposate 2 cutlery drawer 2 Besteckfächer	LSPP100










Inox bilaminati | Bi-laminated stainless steel  
Doppelt laminiertes Edelstahl

78x52x53	100	SL	470	120	28	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	LSCP80
98x52x93	100	SL	470	100	30	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	LSCP100











Legno massello 2 piani | Solid wood 2 shelves  
Massivholz 2 Flächen

						
86x50x82,5	100	WS	490	120	20	M-280
106x50x82,5	100	WS	490	100	22	M-2100











Legno massello 2 piani | Solid wood 2 shelves  
Massivholz 2 Flächen

							
86x50x82,5	100	WS	370	120	22	1 cassetto 1 drawer 1 Fach	MPP80
106x50x82,5	100	WS	370	100	24	2 cassette 2 drawer 2 Fächer	MPP100



Legno massello con cupola | Solid wood with cloche  
Massivholz mit Kuppelabdeckung

							
86x50x94,5	100	WS	370	120	22	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	MCP80
106x50x94,5	100	WS	370	100	25	Cupola, cassetto, supporto estraibile Cloche, drawer, pull-out support Kuppelabdeckung, Fach abziehbare Halterung	MCP100



## COLONNE PORTAPIATTI (codici **PP**)

Disponibili nelle versioni su ruote pivotanti da 125 mm (capienza massima 96 piatti), in quella da banco (capienza massima 52 piatti) e in quella da muro (capienza massima 23 piatti).

Consentono di "parcheggiare" i piatti pronti risparmiando spazio nel laboratorio.

Struttura in **tubolare di acciaio** al carbonio verniciato e supporti in filo di acciaio plastificato.

Struttura **modulare**, adattabile alle esigenze: ogni supporto è indipendente, può essere rimosso per preparazioni che richiedono maggiore spazio in altezza.

Struttura **assemblabile** con ingombro ridotto in spedizione e stoccaggio.

In opzione: **copertura in polietilene** ad alto spessore con robuste cerniere per un semplice e veloce montaggio o smontaggio (PP-COP).

## SCOLAPIATTI (codici **CSP** e **SPM**)

Disponibili nelle versioni su ruote (CSP) e in quella pensile (SPM).

Completamente **inox**, griglie comprese, struttura tubolare da 25 mm.

Le versioni carrellate hanno ruote pivotanti da 125 mm, vassoio raccolta acqua con tappo di scarico e prevedono la scelta tra 4 ripiani di soli portapiatti (CSP100/TP: capienza totale 248 piatti) oppure 3 ripiani per 186 piatti e 1 ripiano con 2 griglie portabicchieri (CSP100), o vasca superiore scolabicchieri in acciaio inox (CSP/100V).

In opzione: **copertura carrello in polietilene** ad alto spessore con robuste cerniere per un semplice e veloce montaggio o smontaggio (CSPCOP).

## Carrello PORTAPIATTI e PORTA VASSOI (codici **CPP100**)

Carrello in acciaio inox, fiancate in tubolare da 25 mm, piano portante, tamponature laterali e posteriori, ruote da 125 mm pivotanti.  
Disponibile la versione con due pareti divisorie.

## Carrello PORTACESTE per LAVASTOVIGLIE (codice **PCS**)

Interamente in acciaio inox. Con vassoio di raccolta acqua e tappo di scarico. Uno spessore solleva la prima cesta dal vassoio per evitare il contatto con l'acqua. Ruote da 100 mm pivotanti.

## Carrello PORTA CASSETTE 60x40 cm (codice **PC4060I**)

In lamiera inox 12/10 mm, 4 ruote pivotanti da 80 mm.  
Per cassette pizza impilabili.  
Ingombro minimo, massima funzionalità.

## Carrello PORTA CASSE (codice **PC100**)

Carrelli robusti a pianale multiuso (PC100), nelle due versioni a 4 o 6 ruote (due centrali fisse e quattro agli angoli girevoli per assicurare massima agilità a pieno carico).  
Ruote da Ø 125 mm.





### PLATE COLUMNS (codes **PP**)

Available in version on swivel wheels 125 mm (maximum capacity 96 plates), counter-top (maximum capacity 52 plates) and wall-mounted (maximum capacity 23 plates).

Means that plates can be "temporarily" stored, saving space in the laboratory.

**Tubular coated carbon steel** structure with plasticised steel wire supports.

**Modular** structure that adapts to fit your needs: each support is independent and can be removed for items requiring greater heights.

**Easily-assembled** structure taking up little space during delivery and storage.

Optional extras: extra-thick **polyethylene cover** with hard-wearing hinges to ensure quick and easy assembly or dismantling (PP-COP).

### PLATE DRAINER (codes **CSP** and **SPM**)

Available in versions on wheels (CSP) and as a wall unit (SPM).

Entirely built from **stainless steel**, including the racks, with a 25 mm tubular structure.

Cabinet versions have 125 mm swivel wheels, a water collection tank with drainage plug and a choice of 4 plate shelves (CSP100/TP: total capacity 248 plates) or 3 shelves for 186 plates and 1 shelf with 2 glass-holding shelves (CSP100), or alternatively an upper stainless steel glass drainer tank (CSP/100V).

Optional extras: extra-thick **polyethylene trolley cover** with hard-wearing hinges to ensure quick and easy assembly or dismantling (CSPCOP).

### PLATE and TRAY trolley (codes **CPP100**)

Stainless steel trolley with 25 mm tubular sides, support shelf, side and rear panels, 125 mm swivel wheels.

Available in a version with two inner partitions.

### DISHWASHER BASKET trolley (code **PCS**)

Fully built from stainless steel. With water collection tank and drainage plug. A shim lifts the first basket from the tray to avoid contact with the water. 100 mm swivel wheels.

### 60x40 cm CASE trolley (code **PC4060I**)

In 12/10 mm stainless steel sheet, 4 swivel wheels, 80 mm.

For stackable pizza cases.

Takes up minimum space ensuring maximum practicality.

### CRATE trolley (code **PC100**)

Hard-wearing multi-purpose trolleys (PC100) available in two different versions, with 4 or 6 wheels (two fixed central wheels and four swivel wheels at the corners to ensure maximum agility even when fully loaded).

Wheels Ø 125 mm.

## TELLERSTÄNDER (Codes **PP**)

In den Ausführungen auf drehbaren Rädern (125 mm) erhältlich (max. 96 Teller), Ausführung für Arbeitstisch (max. 52 Teller) und Wandausführung (max. 23 Teller).

Sie ermöglichen, die fertigen Teller zu „parken“, wodurch in der Küche Platz gespart wird.

**Kohlenstahl-Rohraufbau**, lackiert und Halterungen aus plastifiziertem Stahlseil.

**Modularer** Aufbau, für die folgenden Anforderungen anpassbar: Jede Halterung ist unabhängig, kann für Zubereitungen entfernt werden, die in der Höhe mehr Platz fordern.

**Zusammenbaubarer** Aufbau mit eingeschränkten Abmessungen für den Versand und die Lagerung.

Option: **Abdeckung aus Polyäthylen** mit hoher Stärke und robusten Scharnieren, für eine einfache und schnelle Montage und Demontage (PP-COP).

## ABTROPFGITTER (Codes **CSP** und **SPM**)

In den Ausführungen auf Rädern (CSP) und hängend (SPM) erhältlich.

**Ganz aus Edelstahl**, einschließlich Gitter, Rohraufbau 25 mm.

Die fahrbaren Ausführungen haben drehbare Räder (125 mm), einen Wasserauffangbehälter mit Abfluss und die Auswahl unter 4 Tellerflächen (CSP100/TP: Gesamtfassungsvermögen 248 Teller) oder 3 Flächen für 186 Teller und 1 Fläche mit 2 Gläsergittern (CSP100) oder oberer Behälter für Gläserabtropfgitter aus Edelstahl (CSP/100V).

Option: **Abdeckung aus Polyäthylen** mit hoher Stärke und robusten Scharnieren, für eine einfache und schnelle Montage und Demontage (CSPCOP).

## TELLER- und TABLETT-Wagen (Codes **CPP100**)

Edelstahlwagen, Seitenteile aus Rohr (25 mm), tragende Fläche, seitliche und hintere Außenwände, drehende 125 mm - Räder.

Die Ausführung mit zwei Trennwänden ist erhältlich.

## Wagen mit GESCHIRRSPÜLERKÖRBEIN (Code **PCS**)

Ganz aus Edelstahl mit Wasserauffangbecken und Abfluss.

Eine Erhöhung unter dem ersten Korb im Behälter vermeidet den Kontakt mit Wasser.

Drehende 100 mm - Räder.

## KISTEN-Wagen 60x40 cm (Code **PC4060I**)

Aus rostfreiem Blech 12/10 mm, 4 drehende 80 mm - Räder.

Für stapelbare Pizzakisten.

Minimale Abmessung, höchste Funktionstüchtigkeit.

## KISTEN-Wagen (Code **PC100**)

Robuste Wagen mit Mehrzweckfläche (PC100), in den beiden Ausführungen mit 4 oder 6 Rädern (zwei feste mittlere und vier in den Ecken, die drehbar sind, um bei Vollbelastung höchste Bewegungsfreiheit zu ermöglichen).

Räder Ø 125 mm.



# MOVIMENTAZIONE

## stoviglie e casse

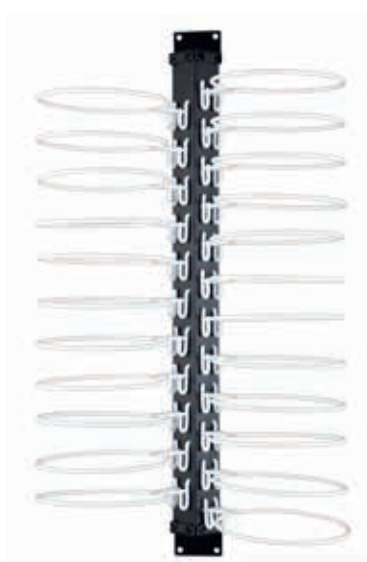
# TRANSPORT

## crates and crockery

# TRANSPORT

## Geschirr und Kisten

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm		Materiale Material Material
	Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme		Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen		Portata statica max. kg Max. static capacity kg Statische max. Tragkraft kg
	Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg		Note caratteristiche Features Eigenschaften		Codice Code Code
SS	Acciaio Inox Stainless Steel Edelstahl	SP	Acciaio verniciato/Plasticato Coated/Plasticised steel Lackierter/Plastifizierter Stahl	SC	Acciaio Inox / Cromato Chrome-plated / stainless s. Edelstahl / verchromt
SG	Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC		











PPM23











PP52

## colonne **PORTAPIATTI** | **PLATE** columns **TELLERTRÄGER**-Säule

### Portapiatti da muro | Wall-mounted plate rack Wand-Tellerträger










							
55x31x93	SP	23	59	24	9	Piatti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	PPM23
39x25x93	SP	23	59	24	8	Piatti da ø18 a ø23 cm Plates from ø18 to ø23 cm Teller ø18 bis ø23 cm	PPM23/1

### Portapiatti da banco | Counter-top plate rack Arbeits-tisch-Tellerträger

							
60x60x100	SP	52	59	60	17	Piatti da ø24 a ø31 cm Plates from ø24 to ø31 cm Teller ø24 bis ø31 cm	PP52
60x60x100	SP	52	59	60	15	Piatti da ø18 a ø23 cm Plates from ø18 to ø23 cm Teller ø18 bis ø23 cm	PP52/1




È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP52.  
This trolley can be requested pre-assembled, by adding the optional extra code MONTPP52.  
Es ist möglich, diesen schon montierten Wagen anzufordern, indem der zusätzliche Code MONTPP52 angegeben wird.

### Portapiatti | Plate racks | Tellerträger

								
74x74x185	125	SP	96	59	100	31	Piatti ø24-31 cm Plates ø24-31 cm Teller ø24-31 cm	PP96
74x74x185	125	SP	96	59	100	27,5	Piatti da ø18 a ø23 cm Plates from ø18 to ø23 cm Teller ø18 bis ø23 cm	PP96/1

È possibile richiedere questo carrello già montato aggiungendo il codice opzionale MONTPP96.  
This trolley can be requested pre-assembled, by adding the optional extra code MONTPP96.  
Es ist möglich, diesen schon montierten Wagen anzufordern, indem der zusätzliche Code MONTPP96 angegeben wird.

### Kit copertura | Cover kit | Abdeckungsset

			
PVC	2,4	Trasparente, per portapiatti PP96 Transparent, for plate rack PP96 Transparent, für Tellerträger PP96	PP-COP



PP96



PP-COP

CSP100



Scolapiatti inox | Stainless steel plate drainer  
Edelstahl-Abtropfgitter

								*	#
88,5x67x129	125	SS	186	250	150	24	2 griglie bicchieri 2 glass racks 2 Gläser-Gitter		CSP100
88,5x67x129	125	SS	186	250	150	24	Con solo cestelli per piatti (248 piatti) With racks for plates only (248 plates) Nur mit Teller-Körben (248 Teller)		CSP100/TP
88,5x67x129	125	SS	248	250	150	30	Con vasca superiore scolabicchieri With upper glass-drainer tank Mit oberem Behälter für Gläserabtropfgitter		CSP100/V



CSP100/V



Copertura trasparente | Transparent cover  
Transparente Abdeckung








			*	#
PVC	3		Per scolapiatti CSP100, CSP100/TP, CSP100/V For plate drainers CSP100, CSP100/TP, CSP100/V Für Tellerabtropfgitter CSP100, CSP100/TP, CSP100/V	CSPCOP



CSPCOP










Scolapiatti a muro inox  
Stainless steel wall-mounted plate drainer  
Tellerabtropfgitter, Wandbefestigung, Edelstahl

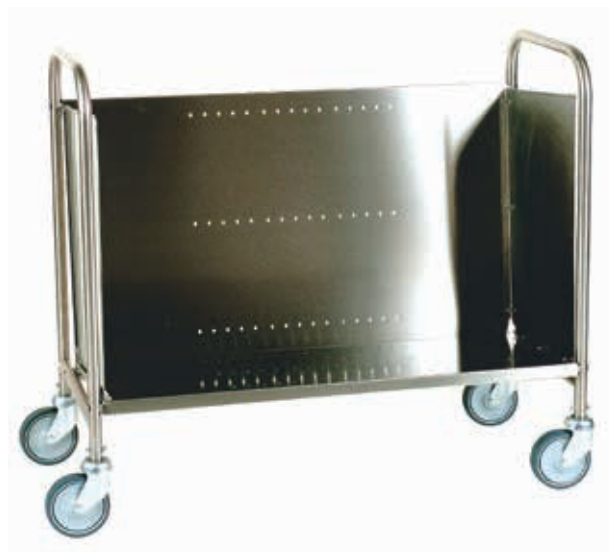
						
87x42x42	SC	31	70	6	Piatti e bicchieri Plates and glasses Teller und Gläser	SPM100
87x42x42	SC	62	70	6	Solo piatti Plates only Nur Teller	SPM100TP



carrello **PORTAPIATTI** e **PORTAVASSOI** | **PLATE** and **TRAY** trolley | **TELLER-** und **TABLETT-**Wagen








Inox | Inox | Edelstahl

						
104x47x91	125	SS	200	20		CPP100
104x47x91	125	SS	200	24	Con 2 pareti divisorie With 2 inner partitions Mit 2 Trennwänden	CPP100D



carrello **PORTACESTE/CASSETTE** | **BASKET/CASE** trolley | **KORB-/KISTEN-**Wagen

Portaceste | Basket-holder | Korbträger








						
51x60x89	100	SS	60	6,7	Per lavastoviglie 50x50 For dishwashers 50x50 Für Geschirrspüler 50x50	PCS












Portacassette | Case-holder | Kistenträger



						
65x45x12	80	SS	50	3,640	Lamiera inox 12/10, per cassetta 40x60 Stainless steel 12/10 for 40x60 cases Edelstahl 12/10, für Kisten 40x60	PC4060I
65x45x12	80	SG	50	4,290	Lamiera zincata 15/10, per cassetta 60x40 Galvanised sheet 15/10 for 60x40 cases Verzinktes Blech 15/10, für Kisten 60x40	PC4060Z



Portacasse | Crate-holder | Kistenträger

						
57x97x103	125	SS	200	15,280	4 ruote 4 wheels 4 Räder	PC100
57x97x103	125	SS	250	17,350	6 ruote 6 wheels 6 Räder	PC100R





### MOBILE PORTA CASSETTE PIZZA (code **PCASS**)

Interamente in acciaio inossidabile con 4 ruote ad innesto rapido da 80 mm. Sportello unico sul fronte corto e massima flessibilità di sfruttamento del vano interno (guide di appoggio posizionabili ad altezza regolabile su banda interna di sostegno appositamente traforata (fornite col mobile 12 guide per totali 6 ripiani idonei a cassette da 10 cm).

In questo modo le cassette sono accessibili singolarmente e non c'è spreco di spazio. Alternativa dinamica alla classica cassettiera. In opzione: CASSSQ coppia di guide aggiuntive, in caso si necessiti di 7 ripiani utili (configurazione possibile con cassette alte 7 cm).

### TRAMOGGIA PER FARINA (codice **TR**)

Interamente in acciaio inox con 4 ruote da 80 mm. Presenta un coperchio a due aperture per un comodo prelievo della farina e un frontale estraibile a baionetta per facilitare l'introduzione laterale dei sacchi evitandone il sollevamento in alto.

Nella versione tradizionale a vasca, causa scarsa accessibilità, la stessa farina rimane sul fondo per lunghi periodi con risultati igienici poco consoni.

La soluzione ideata da GI.METAL consente il mantenimento di due sacchi da 25 kg e una perfetta gestione della farina: iniziato un sacco, diviene automatico attendere la conclusione prima dell'apertura di un nuovo, senza contatto fra farina e contenitore, si evita la formazione di farina invecchiata residua.

### PATTUMIERA QUADRATA (codice **PT100**)

Interamente in acciaio inox, priva di particolari in plastica o verniciati. Ogni attenzione progettuale e produttiva è stata praticata affinché i lamierati, schiacciati o piegati, non risultino taglienti all'operatore (a norma 81/08) o al sacco e tutti i componenti sono adeguatamente dimensionati, a partire dal rinvio del pedale in tubolare da 14 mm, per garantire la robustezza necessaria ad un uso intenso e continuato nel tempo.

La funzionalità è assicurata dal frontale estraibile a baionetta per l'inserimento e la rimozione del sacco evitando di sollevarlo in alto, dal fermasacco a clip rigorosamente in acciaio inox sbloccabile con l'apertura a pedale del coperchio (eliminati elastici sporchi e fatiscenti per bloccare il sacco) e dalla dotazione di due ruote posteriori da 80 mm per una facile movimentazione.



### PIZZA CASE CABINET (code **PCASS**)

Fully-built from stainless steel with 4 quick-fit 80 mm wheels. Single hatch on the short front and maximum flexibility of use of the internal unit (support guides can be positioned at adjustable heights on the specifically pierced internal support band (12 guides supplied with the cabinet, for a total of 6 shelves suitable for 10 cm cases).

This means that cases are accessible individually and there is no wasted space. Alternative design to the classic drawer unit. Optional extras: CASSSQ pair of additional guides, if needing 7 usable shelves (configuration possible with cases 7 cm high).

### FLOUR CARRIER (code **TR**)

Fully-built from stainless steel with 4 wheels, 80 mm. Features a lid with two apertures to make for easy collection of flour and a bayonet pull-out front to facilitate the positioning of sacks from the side, avoiding having to lift them up. In the traditional tank version, due to the difficult access, flour often remained at the bottom for long periods of time, making for poor hygiene.

The solution developed by GI.METAL allows two 25 kg sacks to be stored and perfect flour management: once the sack is started, it is automatic to wait for it to be finished before opening a new one, with no contact between flour and container, avoiding the formation of residual old flour.

## SQUARE RUBBISH BIN (code **PT100**)

Built entirely from stainless steel with no plastic or coated parts. Careful attention has gone into the design and production of this article to ensure that any crushed or folded metal does not cut the operator (in accordance with standard 81/08) or the sack and that all components are suitably sized, starting from the 14 mm tubular pedal, to guarantee the necessary hard-wearing design for intense, continuous use over time.

Function is ensured by the bayonet pull-out front for the insertion and removal of the sack, avoiding having to lift it up, by the sack clip closure, always in stainless steel and releasable with lid pedal-opening (eliminating dirty elastics and similar to block the sack) and fitted with two 80 mm rear wheels for easy movement.

## FAHRBARE BEHÄLTER

### PIZZAKISTEN-BEHÄLTER (code **PCASS**)

Ganz aus Edelstahl mit 4 Rädern mit Schnellkupplung, 80 mm. Eine Klappe auf der kurzen Vorderseite und höchste Flexibilität des Innenbereichs (platzierbare Auflageführungen mit einstellbarer Höhe auf dem innerem, entsprechenden Stützstreifen (mit dem Behälter werden 12 Führungen für insgesamt 6 Flächen für 10 cm - Kisten geliefert).

Auf diese Weise sind die Kisten einzeln zugänglich und es wird kein Platz verschwendet. Eine dynamische Alternative zum klassischen Kasten. Option: CASSSQ zusätzliches Führungspaar, falls 7 Nutzflächen benötigt werden (Konfiguration mit 7 cm hohen Kisten möglich).



### MEHLTRICHTER (Code **TR**)

Ganz aus Edelstahl mit 4 - 80 mm - Rädern  
Er hat einen Deckel mit zwei Öffnungen für eine bequeme Entnahme des Mehls und ein abziehbares Bajonett-Vorderteil, um die seitliche Einführung der Säcke zu erleichtern, wodurch ein Anheben dieser nach oben nicht notwendig ist.  
In der herkömmlichen Ausführung mit Behälter bleibt das Mehl aufgrund der schlechten Zugänglichkeit lange auf dem Boden, was aus hygienischen Gründen nicht empfehlenswert ist.

Die von GI.METAL entwickelte Lösung ermöglicht die Beibehaltung von zwei 25 kg-Säcken und eine perfekte Handhabung des Mehls. Nachdem ein Sack begonnen wurde, muss das Ende des ersten Sacks vor der Öffnung eines neuen automatisch abgewartet werden, ohne Kontakt zwischen Mehl und Behälter, wodurch ein Entstehen von alten Mehresten vermieden wird.

### QUADRATISCHER ABFALLBEHÄLTER (Code **PT100**)








Ganz aus Edelstahl, ohne Kunststoff- oder lackierte Teile. Jede Entwicklungs- und Herstellungsidee wurde praktisch erprobt, damit gequetschte oder verbogene Blechteile für die Bediener nicht scharf sind (Norm 81/08); der Sack und alle Komponenten wurde entsprechend bemessen, wie das Pedal aus 14 mm - Rohr, um die notwendige Robustheit für eine intensive und langfristige Robustheit zu erhalten.

Die Funktionstüchtigkeit ist durch das abziehbare Bajonett-Vorderteil für den Einsatz und Entfernen des Sacks gesichert, der nicht nach oben angehoben werden wird, wie auch durch den Sackhalter mit Clip aus Edelstahl durch die Deckelpedalöffnung (schmutzige und unbequeme Gummis zur Sperre des Sacks wurden beseitigt) sowie durch die beiden hinteren 80 mm - Räder für einen leichten Transport.

# CONTENITORI MOBILI







## CABINETS

### FAHRBARE BEHÄLTER




	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm		Materiale Material Material
	Portata statica max. kg Max. static capacity kg Statische max. Tragkraft kg		Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg		Note caratteristiche Features Eigenschaften
	Codice Code Code				
SS	Acciaio Inox Stainless Steel Edelstahl				

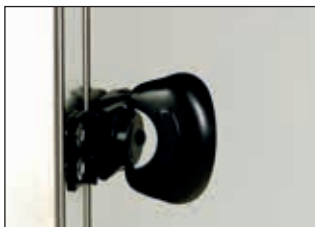
#### MOBILE | CABINET | BEHÄLTER

##### Portacassette | Case-holder | Kistenträger

					
64x50x76	80	SS	30	Per cassetta 60x40 For 60x40 cases Für Kisten 60x40	PCASS

##### Coppia guide | Pair of guides | Führungspaar

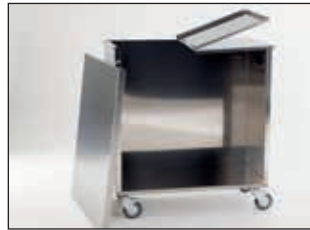
		
0,94	Aggiuntive per art. PCASS Additional for art. PCASS Zusätzlich für Art. PCASS	CASSSQ





Tramoggia per farina | Flour carrier  
Mehltrichter

38x72x76	80	SS	50	16,2	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	TR



Pattumiera | Rubbish bin | Abfallbehälter

45x53x94	80	SS	100	16,5	Capacità 100 litri Capacity 100 litres Fassungsvermögen 100 l	PT100



Supporto trasportabile | Transport support  
Transportierbare Halterung

60x50x80	SS	5	Per vassoio di servizio al tavolo For table serving tray Für Serviertablett	PGVS

Carrelli portavassoi a filo e a guida, in acciaio inox per tutte le esigenze, adatti a ristoranti, mense, selfservice, fastfood, catering, pizzerie, pasticcerie, gastronomie, alberghi, hotel, in cucina e sala.

### EURONORM (codice **RVE**)

---

Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm con supporto in polimero ad alta densità. Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali inox: l'accoppiamento della foratura laser e del rivetto inox ad alta precisione garantiscono robustezza superiore alla saldatura.

### GASTRONORM (codice **RVG**)

---

Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm con supporto in polimero ad alta densità. Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali in inox: accoppiamento fra foratura laser e rivetto inox ad alta precisione e robustezza superiore alla saldatura.

### UNIVERSALI (codice **RVF**)

---

Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Distanza fra piani 12 cm. Ruote 100 mm. Le squadrette a filetto di acciaio cromato di 6 mm non sono fissate alla struttura ma vengono assemblate a scatto. Possono accogliere contemporaneamente vassoi di varia misura (di larghezza compresa tra 300mm e 370 mm) inclusi euronorm e gastronorm.

Thread and guide tray trolleys in stainless steel for all your needs, suitable for restaurants, canteens, self-service restaurants, fast-food restaurants, catering, pizzerias, pastry shops, gastronomy, hotels, in the kitchen and for serving.

### EURONORM (code **RVE**)

---

Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. 12 cm between shelves. 100 mm wheels with high-density polymer support. Tray supports secured to the tubular steel with stainless steel structural rivets: the coupling of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets ensure a more hard-wearing result than welding.

### GASTRONORM (code **RVG**)

---

Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. 12 cm between shelves. 100 mm wheels with high-density polymer support. Tray supports secured to the tubular steel with stainless steel structural rivets: the coupling of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets ensure a more hard-wearing result than welding.

### UNIVERSAL (code **RVF**)

---

Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. 12 cm between shelves. Wheels 100 mm. The 6 mm chrome-plated steel thread supports are not fixed to the structure, rather they are assembled and click into place. They can hold different sized trays at the same time (width ranging from 300mm to 370 mm) including Euronorm and Gastronorm.

Tablett-Wagen, mit Kante und Führung, aus Edelstahl für alle Anforderungen, für Restaurants, Kantinen, Selfservice, Fastfood, Catering, Pizzerien, Konditoreien, Gastronomie, Hotels, Küche und Saal.

## EURONORM (Code **RVE**)

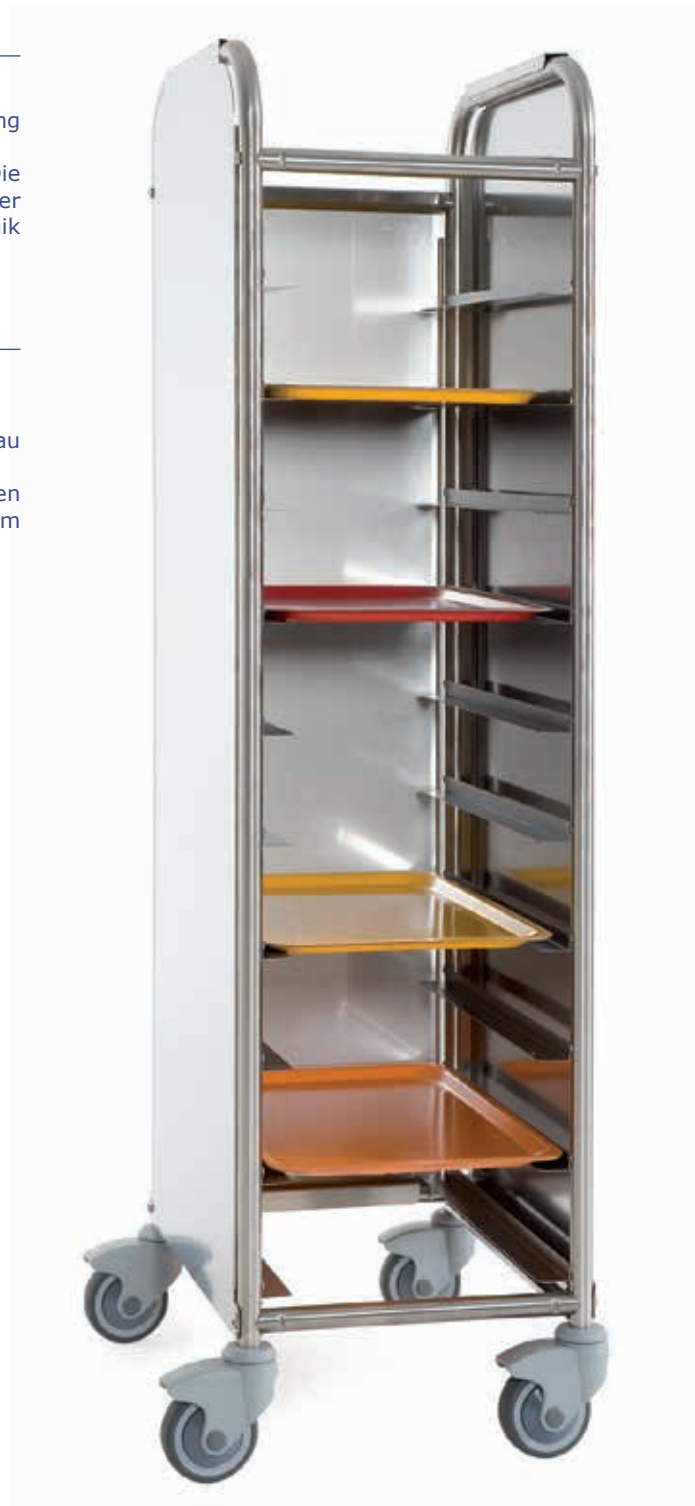
Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm – Rundrohr.  
Abstand zwischen den Flächen: 12 cm 100 mm – Räder mit Polymerhalterung mit hoher Dichte.  
Tablett-Schienen, am Rohraufbau mit Edelstahl-Nieten befestigt: Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlniete mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre.

## GASTRONORM (Code **RVG**)

Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm – Rundrohr.  
Abstand zwischen den Flächen: 12 cm 100 mm – Räder mit Polymerhalterung mit hoher Dichte.  
Tablett-Schienen, am Rohraufbau mit Edelstahl-Nieten befestigt: Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlniete mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre.

## UNIVERSAL (Code **RVF**)










Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm – Rundrohr.  
Abstand zwischen den Flächen: 12 cm Räder Ø 100 mm.  
Die Schienen aus verchromtem 6 mm – Stahl sind nicht an dem Aufbau befestigt, sondern werden eingelassen montiert.  
Sie können gleichzeitig Tablett mit verschiedenen Abmessungen aufnehmen (Breite zwischen 300 und 370 mm), einschließlich Euronorm und Gastronorm.



# CARRELLI VASSOI










## TRAY TROLLEYS

### TABLETT-WAGEN

 Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm	 Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm	 Materiale Material Material
 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. kg Max. static capacity kg Statische max. Tragkraft kg
 Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg	 Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Codice Code Code
SS Acciaio Inox Stainless Steel Edelstahl	SC Acciaio Inox / Cromato Chrome-plated/stainless steel Edelstahl/verchromt	

#### EURONORM | EURONORM | EURONORM

##### Ritiro vassoi | Tray collection | Tablett-Rücknahme










								
46x55x153	100	SS	10	119	150	13	37x53 cm, guide rivettate 37x53 cm, riveted guides 37x53 cm, genietete Führungen	RVE-R 10
86x55x153	100	SS	20	119	300	23	37x53 cm, guide rivettate 37x53 cm, riveted guides 37x53 cm, genietete Führungen	RVE-R 20
126x55x153	100	SS	30	119	450	31	37x53 cm, guide rivettate 37x53 cm, riveted guides 37x53 cm, genietete Führungen	RVE-R 30



RVE-R...

#### GASTRONORM | GASTRONORM | GASTRONORM

##### Ritiro vassoi | Tray collection | Tablett-Rücknahme










								
41x55x153	100	SS	10	119	150	13	32,5x53, guide rivettate 32,5x53, riveted guides 32,5x53, genietete Führungen	RVG-R 10
77x55x153	100	SS	20	119	300	23	32,5x53, guide rivettate 32,5x53, riveted guides 32,5x53, genietete Führungen	RVG-R 20
113x55x153	100	SS	30	119	450	31	32,5x53, guide rivettate 32,5x53, riveted guides 32,5x53, genietete Führungen	RVG-R 30



RV-F...

#### UNIVERSALI | UNIVERSAL | UNIVERSAL

##### Ritiro vassoi | Tray collection | Tablett-Rücknahme






								
47x55x153	100	SC	10	114	150	15	Supporti in filetto acciaio cromato Chrome-plated steel thread supports Halterungen aus verchromtem Stahl	RV-F/10
88x55x153	100	SC	20	114	300	24,5	Supporti in filetto acciaio cromato Chrome-plated steel thread supports Halterungen aus verchromtem Stahl	RV-F/20
129x55x153	100	SC	30	114	450	34	Supporti in filetto acciaio cromato Chrome-plated steel thread supports Halterungen aus verchromtem Stahl	RV-F/30



TLRV-TPRV

#### ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖR

##### Per carrelli vassoi | For tray trolleys | Für Tablett-Wagen

				
51x2,7x138,5	SS	10	2 tamponature, laterali 2 side panels 2 seitliche Außenwände	TLRV
38x2,7x126	SS	4	1 tamponatura, posteriore 1 rear panel 1 hintere Außenwand	TPRV
57x32x9	SS	36	Vaschetta porta bicchieri e bottiglie Glass and bottle-holder tank Gläser- und Flaschenbehälter	VRV



VRV



**GASTRONORM** (codice **GN**)

Completamente in acciaio inox, struttura portante in tubo tondo 25 mm. Squadrette porta vassoi assicurate al tubolare con rivetti strutturali in inox: accoppiamento fra foratura laser e rivetto inox ad alta precisione e robustezza superiore alla saldatura. Ruote con supporto in polimero ad alta densità.

**Portateglie PASTICCERIA/PIZZERIA a rastrelliera**

Struttura assai versatile a braccetti, con possibilità di scelta tra le versioni completamente in acciaio inox o in ferro zincato, su colonna singola o su colonna a caricamento doppio, su ruote o a parete.

**Portateglie PASTICCERIA/PIZZERIA su guida a L carrellati**

Completamente in acciaio inox, struttura portante tubolare da 25 mm, guide a L (squadrette) rivettate, ruote pivottanti da 125 mm.

**Portateglie TONDE e/o RETINE**

Struttura in acciaio inox, griglia di supporto in acciaio cromato, 4 ruote pivottanti ø125 mm.



**GASTRONORM** (code **GN**)

Built entirely from stainless steel with a 25 mm round tubular support structure. Tray supports secured to the tubular steel with stainless steel structural rivets: the coupling of the laser piercing and high-precision stainless steel rivets ensure a more hard-wearing result than welding. Wheels with high-density polymer support.

**PASTRY/PIZZA pan carts with racks**

Fairly versatile arm structure with possibility of choosing between the versions built entirely from stainless steel or galvanised iron, on a single column or dual-loading column, on wheels or wall-mounted.

**PASTRY/PIZZA pan carts on L trolley guide**

Built entirely from stainless steel, 25 mm tubular support structure, riveted (support) L-guides, 125 mm swivel wheels.

**ROUND and/or SCREEN pan carts**

Stainless steel structure, chrome-plated steel support screen, 4 swivel wheels ø125 mm.



**GASTRONORM** (Code **GN**)

Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm – Rundrohr. Tablett-Schienen, am Rohraufbau mit Edelstahl-Nieten befestigt: Die Verbindung der Laserbohrungen und der Edelstahlniete mit hoher Präzision garantiert eine robuste Verarbeitung, die mit der Schweißtechnik nicht möglich wäre. Räder mit Polymerhalterung mit hoher Dichte.

**Blechgitter für KONDI TOREI/PIZZERIA**

Sehr vielfältig einsetzbare Struktur, mit Auslegern, verschiedene Ausführungen aus Edelstahl oder aus verzinktem Eisen, auf einzelner Träger oder auf doppelt beladbarem Träger, auf Rädern oder Wandbefestigung.

**Blechgitter für KONDI TOREI/PIZZERIA auf L-Führungen, fahrbar**

Ganz aus Edelstahl, tragender Aufbau aus 25 mm – Rohr, L-Führungen (Schienen), genietet, drehende 125 mm – Räder.

**Blechgitter für RUNDE Bleche und/oder RASTERBLECHE**










Edelstahlaufbau, Tragegitter aus verchromtem Stahl, 4 drehbare 125 mm – Räder.



# PORTATEGLIE

## PAN CARTS

### BLECHE-WAGEN









 Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm	 Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm	 Materiale Material Material
 Capacità pezzi Capacity pieces Teileaufnahme	 Passaggio utile fra i piani Usable space between shelves Nutzabstand zwischen den Flächen	 Portata statica max. kg Max. static capacity kg Statische max. Tragkraft kg
 Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg	 Note caratteristiche Features Eigenschaften	 Codice Code Code
SS Acciaio Inox Stainless Steel Edelstahl	SG Acciaio zincato Galvanised steel Verzinkter Stahl	PVC Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC



GN911R

## GASTRONORM | GASTRONORM | GASTRONORM

### Per teglie | For pans | Für Bleche









								
62x38x94,5	100	SS	9 1/1 h. 65	69	75	8,050	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	GN911R
62x73x94,5	100	SS	9 2/1 h. 65	68,8	150	12	o 18 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 18 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 18 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	GN9R
62x38,5x164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	14	Con guide rivettate With riveted guides Mit genieteten Führungen	GN1811R
62x73x169	125	SS	18 2/1 h. 65	68,8	300	19,5	o 36 teglie 1/1 h. 65, con guide rivettate or 36 1/1 h pans 65 with riveted guides oder 36 Bleche 1/1 h. 65, mit genieteten Führungen	GN18R
41,5x73x164	100	SS	18 1/1 h. 65	69	150	17,7	Con guide rivettate ingresso teglie lato corto With riveted guides, pan entry from short side Mit genieteten Führungen, Einsetzen Bleche kurze Seite	GN1811RC



GN18R

### pasticceria/pizzeria **A RASTRELLIERA** pastry/pizza **RACKS** Konditorei/Pizzeria **MIT RASTERGITTER**

### Ruote pivotanti | Swivel wheels | Drehbare Räder

								
51x54x172	100	SG	20	66	80	14,4	20 piani, doppio 20 shelves, double 20 Flächen, doppelt	BZ-2U
51x86x172	100	SG	40	66	160	19,2	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	BZ-4U
51x54x172	125	SS	20	66	80	13,8	20 piani 20 shelves 20 Flächen	BI-2U
51x86x172	125	SS	40	66	160	18,2	40 piani, doppio 40 shelves, double 40 Flächen, doppelt	BI-4U
51x54x172	125	SS	15	86	80	12,7	15 piani 15 shelves 15 Flächen	BI-15U



BI-4U



BI-15U



## A parete | Wall-mounted | Wandbefestigung

49x41x83	SS	11	66	4,876	Con cerniere per ruotare i supporti. With hinges to rotate supports. Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen.	BI-M11
49x41x117	SS	15	66	6,500	Con cerniere per ruotare i supporti. With hinges to rotate supports. Mit Scharnieren für die Drehung der Halterungen.	BI-M15



pasticcERIA/pizzeria **SU GUIDA A L** carrellati | Pastry/pizza trolleys **ON L GUIDE** | Konditorei/Pizzeria **AUF L-FÜHRUNG**, fahrbar












## Carrello portateglie | Pan cart trolley Blech-Wagen

69x48x71,5	100	SS	6	78	50	11,170	Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	SI-146R
69x48x184	125	SS	20	78	100	16,200	Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	SI-246R
49x66x184	125	SS	20	78	100	18,710	Teglie 60x40, guide rivettate 60x40 pans, riveted guides Bleche 60x40, genietete Führungen	SI-264R
69x85x187	125	SS	40	79	200	22,660	Teglie 60x40, guide rivettate, 20 piani 60x40 pans, riveted guides, 20 shelves Bleche 60x40, genietete Führungen, 20 Flächen	SI-269R



**TONDE e/o RETINE | ROUND and/or SCREENS**  
**RUND und/oder GITTERBLECHE**





4 ruote pivottanti | 4 ruote pivottanti  
 4 drehbare Räder

								
52x54x162	125	SC	20	57	100	18	Teglie ø38-50 cm Pans ø38-50 cm Bleche ø 38-50 cm	PTT20
52x54x162	125	SC	30	35	60	15	Teglie fino a ø38 cm Pans up to ø38 cm Bleche bis ø 38 cm	PTT30







**ACCESSORI portateglie | Pan-holder ACCESSORIES | ZUBEHÖR Blechträger**

**Copertura per BI-2U | Cover for BI-2U**  
**Abdeckung für BI-2U**

			
PVC	3	Trasparente, da usare con kit teglie Transparent, to be used with pan kit Transparent, mit Blech-Set zu verwenden	BI-COP






**Copertura per SI-246R e SI-264R**  
**Cover for SI-246R and SI-264R**  
**Abdeckung für SI-246R und SI-264R**

			
PVC	2	Trasparente ad alto spessore, facile vestibilità. Transparent, extra-thick, easy to position. Transparent mit hoher Stärke, leichte Handhabung.	SI246-COP



**Kit per teglie tonde | Round pan kit**  
**Set für runde Bleche**

		
28	Fino a Ø 50 cm per BI-2U (per il mod. BI-4U occorrono 2 kit) Up to Ø 50 cm for BI-2U (for mod. BI-4U you need 2 kits) Bis zu Ø 50 cm für BI-2U (für das Modell BI-4U werden 2 Sets benötigt)	BI-KIT1



> Carrelli in struttura in tubolare 25 mm, acciaio inox, 4 ruote pivotanti per il ritiro biancheria, trasporto abiti e valigie, poggia valigie.







> 25 mm tubular stainless steel structure trolleys, 4 swivel wheels for collecting linen, carrying clothing and luggage, luggage support.

> Wagen aus 25 mm - Rohraufbau, Edelstahl, 4 drehende Räder für die Wäsche, Bekleidungs- und Koffertransport, Gepäckauflege.







## LINEA HOTEL

## HOTEL LINE

## ANGEBOT FÜR HOTELS

	Dimensioni cm Dimensions cm Abmessungen cm		Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm		Materiale Material Material
	Portata statica max. kg Max. static capacity kg Statische max. Tragkraft kg		Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg		Note caratteristiche Features Eigenschaften
#	Codice Code Code				
SS	Acciaio Inox Stainless Steel Edelstahl				

### Portabiancheria | Linen holder | Wäschewagen

						#
53x50x126	100	SS	30	10	1 sacco 1 sack 1 Sack	1S
100x50x126	100	SS	60	13	2 sacchi 2 sacks 2 Säcke	2S
95x50x140	125	SS	50	15	1 sacco, 4 piani 1 sack, 4 shelves 1 Sack, 4 Flächen	1S4P
145x50x140	125	SS	80	18	2 sacco, 4 piani 2 sack, 4 shelves 2 Säcke, 4 Flächen	2S4P
					Sacco raccolta biancheria, cotone pesante. Linen collection sack, heavy cotton. Wäschesack aus dicker Baumwolle.	AC-SC



1S



2S



AC-SC



1S4P









2S4P

Porta abiti e valigie | Clothes and luggage holder trolley  
Bekleidungs- und Kofferträger

					
92x58x175	125	SS	150	26	PAB








Poggia valigie | Luggage support | Gepäckauflage

					
60x50x70	SS	30	3	Tubo tondo 25 mm, cinghia in tessuto 25 mm round tube, fabric belt 25 mm - Rundrohr, Stoffriemen	PGV



ACCESSORI CARRELLI  
TROLLEY ACCESSORIES  
ZUBEHÖR FÜR WAGEN

	Dimensione ruote mm Wheel dimension mm Abmessung Räder mm		Materiale Material Material		Peso netto kg Net weight kg Nettogewicht kg
	Note caratteristiche Features Eigenschaften		Codice Code Code		
PVC	Polivinilcloruro Polyvinyl chloride PVC	P	Plastica Plastic Kunststoff		






Supplemento ruota | Wheel supplement  
Zubehör Rad

			
100	PVC	Coppia ruote frenata con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	AC-RF100
125	PVC	Coppia ruote frenata con supporto in PVC Pair of wheels with brakes and PVC support Bremsräderpaar mit PVC-Halterung	AC-RF125



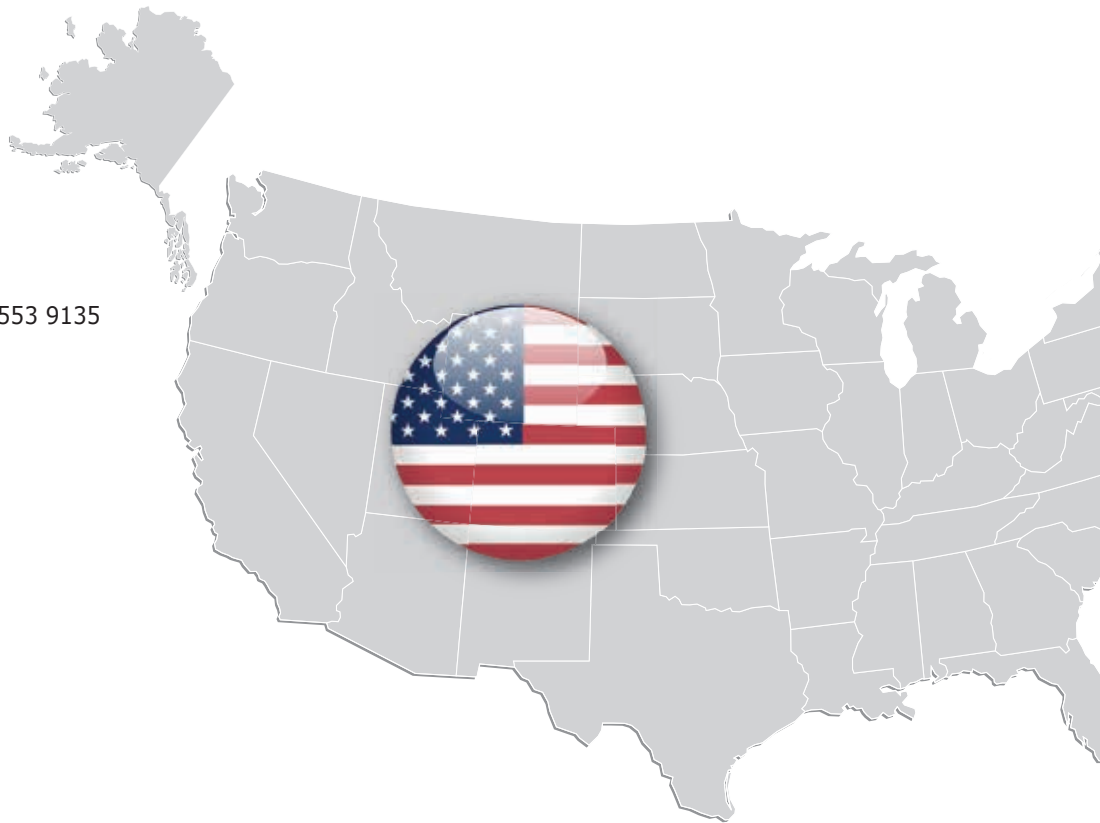
Paracolpi | Buffer | Stoßschutz

			
P	0,416	Kit 4 pezzi Kit of 4 pieces Set mit 4 Teilen	AC-PC

# FILIALI ESTERE FOREIGN BRANCHES AUSLANDSNIEDERLASSUNGEN

## Filiale USA

GI.METAL USA, INC  
203 Commercial Drive  
Yorkville, IL 60560 USA  
Phone (630)-553 9134 Fax (630)-553 9135  
Toll free Number 1-800-952 8350  
[info@gimetalusa.com](mailto:info@gimetalusa.com)  
[www.gimetalusa.com](http://www.gimetalusa.com)



## Filiale BRASILE

GI.METAL Brasil Importação e Comércio Ltda.  
Rua Jandaia do Sul, 110  
Pinhais 83.324-440, PR  
Tel/Fax 41 3059 1991  
[info@gimetal.com.br](mailto:info@gimetal.com.br)  
[www.gimetal.com.br](http://www.gimetal.com.br)



