



PMIG

PRODUZIONE
TEGLIE DA FORNO

Tutte le teglie PMG sono realizzate grazie all'impiego delle migliori leghe di alluminio presenti sul mercato.

I nostri rivestimenti antiaderenti sono **conformi alle normative sanitarie** stabilite dagli organi di controllo dei principali paesi del mondo e rappresentano il top di gamma di ultima generazione per il **settore alimentare dolciario e della panificazione**.

Consentono la totale eliminazione della carta da forno, di oli, grassi e spray distaccanti permettendo di ottenere **altissime performance e standard di cottura**, grazie alle eccellenti **proprietà antiaderenti**, con elevata resistenza alla corrosione.



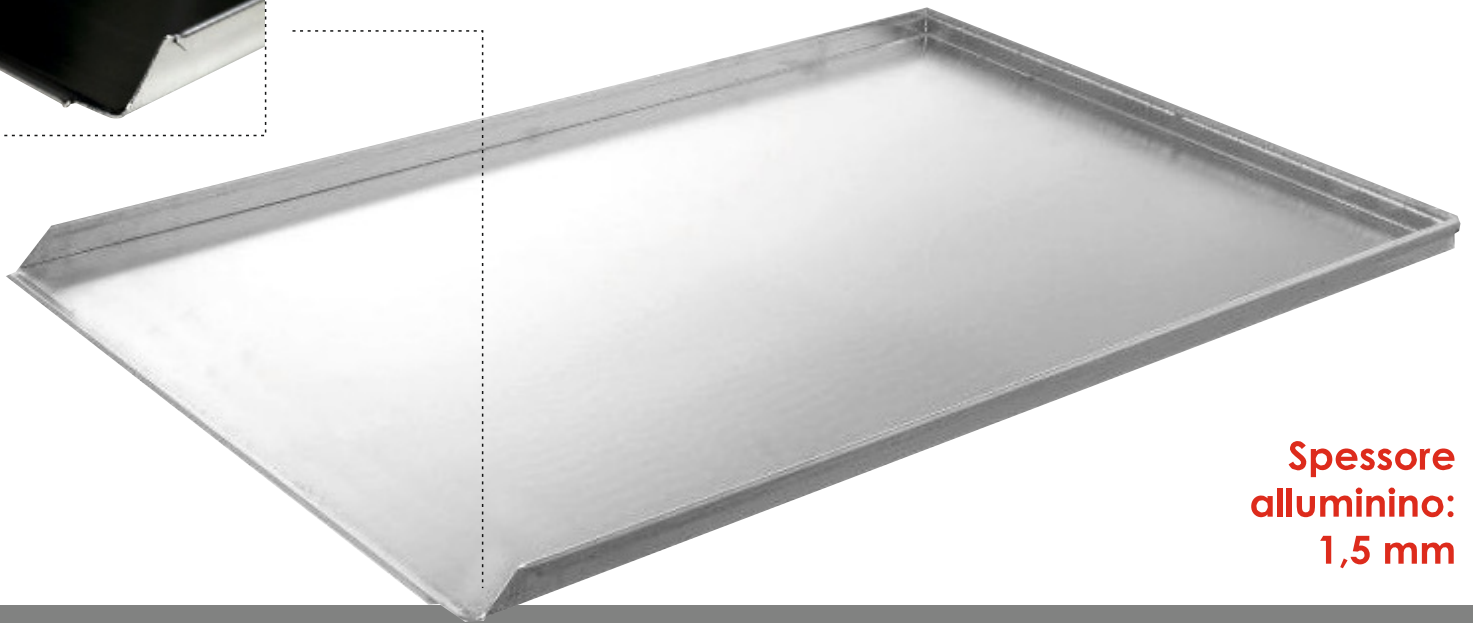
Le nostre tipologie di Teglie:

Ticino • Royal • Rational • Italia

TEGLIE PIANE FORATE ANTIADERENTI IN ALLUMINIO PURO QUALITÀ AIMG3
RIVESTIMENTI ANTIADERENTI DI QUALITÀ MIGLIORATA ECOSHIELD & RUBBERY

99% ALLUMINIO PURO

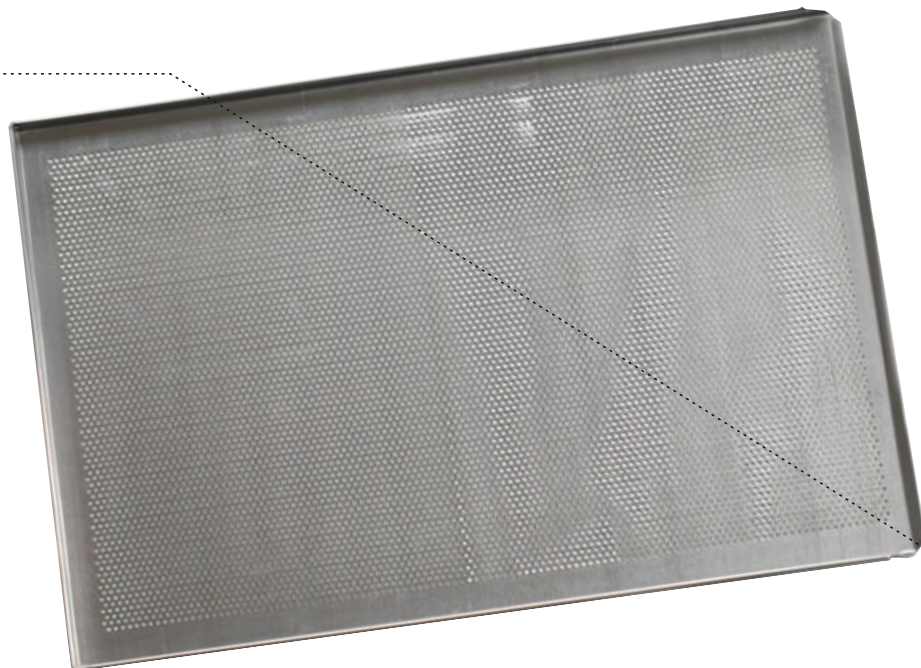
TICINO



**Spessore
alluminino:
1,5 mm**

**RETTANGOLARE • 60X40X2 • 3 PARETI DRITTE A 90° 2 ANGOLI SALDATI
1 PARETE INCLINATA 45° PER LO SCARICO PRODOTTI**

TAP3L90G0120



**Spessore
alluminino:
1,5 mm**

**RETTANGOLARE 60X40X2 FORO • DIAMETRO 3 mm.
3 PARETI DRITTE A 90° 2 ANGOLI SALDATI
1 PARETE INCLINATA 45° PER LO SCARICO PRODOTTI**

TAF3L90G3120

RIVESTIMENTO



Spessore
alluminino:
1,5 mm

RETTANGOLARE 60X40X2 • FORO DIAM. 3 mm.
3 PARETI DRITTE A 90° • 2 ANGOLI SALDATI
1 PARETE 45° PER LO SCARICO PRODOTTI

IDONEO PER PRODOTTI SALATI -E DOLCI CON BASSA
CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERO NELL'IMPASTO

TAP3L90G0122 • BLACK • LISCIA PIENA

TAF3L90G3122 • BLACK • LISCIA FORATA

RIVESTIMENTO



Spessore
alluminino:
1,5 mm

RETTANGOLARE 60X40X2 • FORO DIAM. 3 mm.
3 PARETI DRITTE A 90° • 2 ANGOLI SALDATI
1 PARETE 45° PER LO SCARICO PRODOTTI

IDONEO PER PRODOTTI CON ALTA
CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERI NELL'IMPASTO

TAP3L90G0121 • RED • LISCIA PIENA

TAF3L90G3121 • RED • FORATA 3mm

ROYAL



**Spessore
alluminino:
1,5 mm**

RETTANGOLARE 60X40X2 • ANGOLI CHIUSI A 45°

TAP\ASV0700 • LISCIA PIENA



**Spessore
alluminino:
1,5 mm**

RETTANGOLARE 60X40X2 • ANGOLI CHIUSI A 45°

TAF\ASV3700 • FORATA 3 mm



RIVESTIMENTO



Spessore
alluminino:
1,5 mm

IDONEO PER PRODOTTI CON ALTA CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERI NELL'IMPASTO

TAP\ASV • RED • LISCIA PIENA

TAF\ASV RED • FORATA 3 mm

RIVESTIMENTO



Spessore
alluminino:
1,5 mm

IDONEO PER PRODOTTI SALATI E DOLCI CON
BASSA CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERO NELL'IMPASTO

TAP\ASV0702 • LISCIA PIENA

TAF\ASV3702 • FORATA 3 mm

RATIONAL

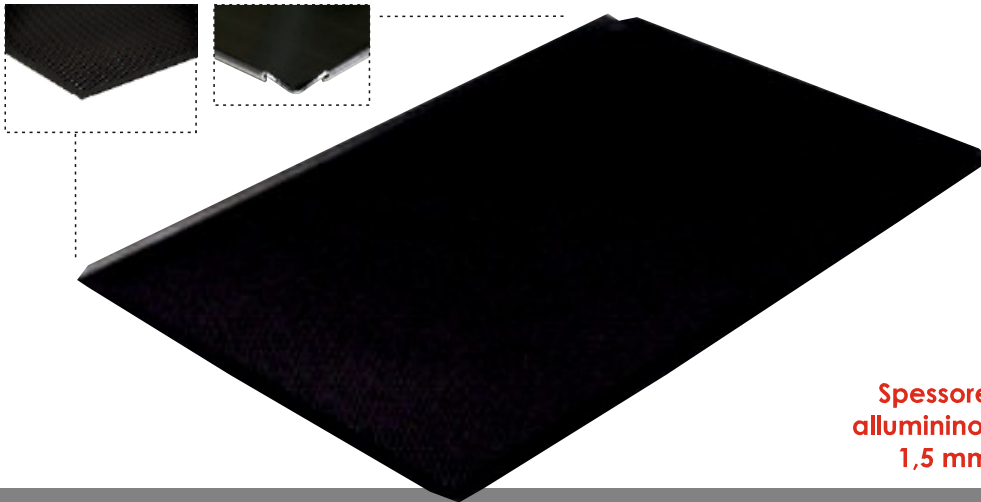


Spessore
alluminino:
1,5 mm

RETTANGOLARE 60X40X1 • 4 LATI A 45° • SPIGOLI APERTI

TAP\AAP0100 • LISCIA PIENA

TAF\AAP3100 • FORATA 3 mm



Spessore
alluminino:
1,5 mm

RETTANGOLARE 60X40X1 • 4 LATI A 45° • SPIGOLI APERTI
IDONEO PER PRODOTTI SALATI E DOLCI CON BASSA/MEDIA CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERO NELL'IMPASTO

TAP\AAP0102 • LISCIA PIENA

TAF\AAP3102 • FORATA 3 mm



RIVESTIMENTO



Spessore
alluminino:
1,5 mm

RETTANGOLARE 60X40X1 • 4 LATI A 45° • SPIGOLI APERTI
IDONEO PER PRODOTTI CON ALTA CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERI NELL'IMPASTO

TAP\AAP RED0101 • LISCIA PIENA

TAF\AAP RED3101 • FORATA 3 mm

ANGOLO RATIONAL

GN1\1-P-0060

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 PIENA • 4 ANGOLI APERTI α 45°

GN1\1-F-3060

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 FORATA 3mm • 4 ANGOLI APERTI α 45°

GN1\1-PR-0062

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 PIENA • 4 ANGOLI APERTI α 45°

RIVESTITA ECOSHIELD 160 NERO

GN1\1-FR-3062

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 FORATA 3mm • 4 ANGOLI APERTI α 45°

RIVESTITA ECOSHIELD 160 NERO

ANGOLO ROYAL

TAP\ASV-GN-0720

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 PIENA • 4 ANGOLI CHIUSI A 45°

TAF\ASV-GN-3720

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 FORATA 3mm • 4 ANGOLI CHIUSI A 45°

TAP\ASV-GN-R-0722

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 PIENA • 4 ANGOLI CHIUSI A 45°

RIVESTITA ECOSHIELD 160 NERO

TAF\ASV-GN-R-3722

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 FORATA 3mm • 4 ANGOLI CHIUSI A 45°

RIVESTITA ECOSHIELD 160 NERO

TAP\ASV-GN-RED-0701

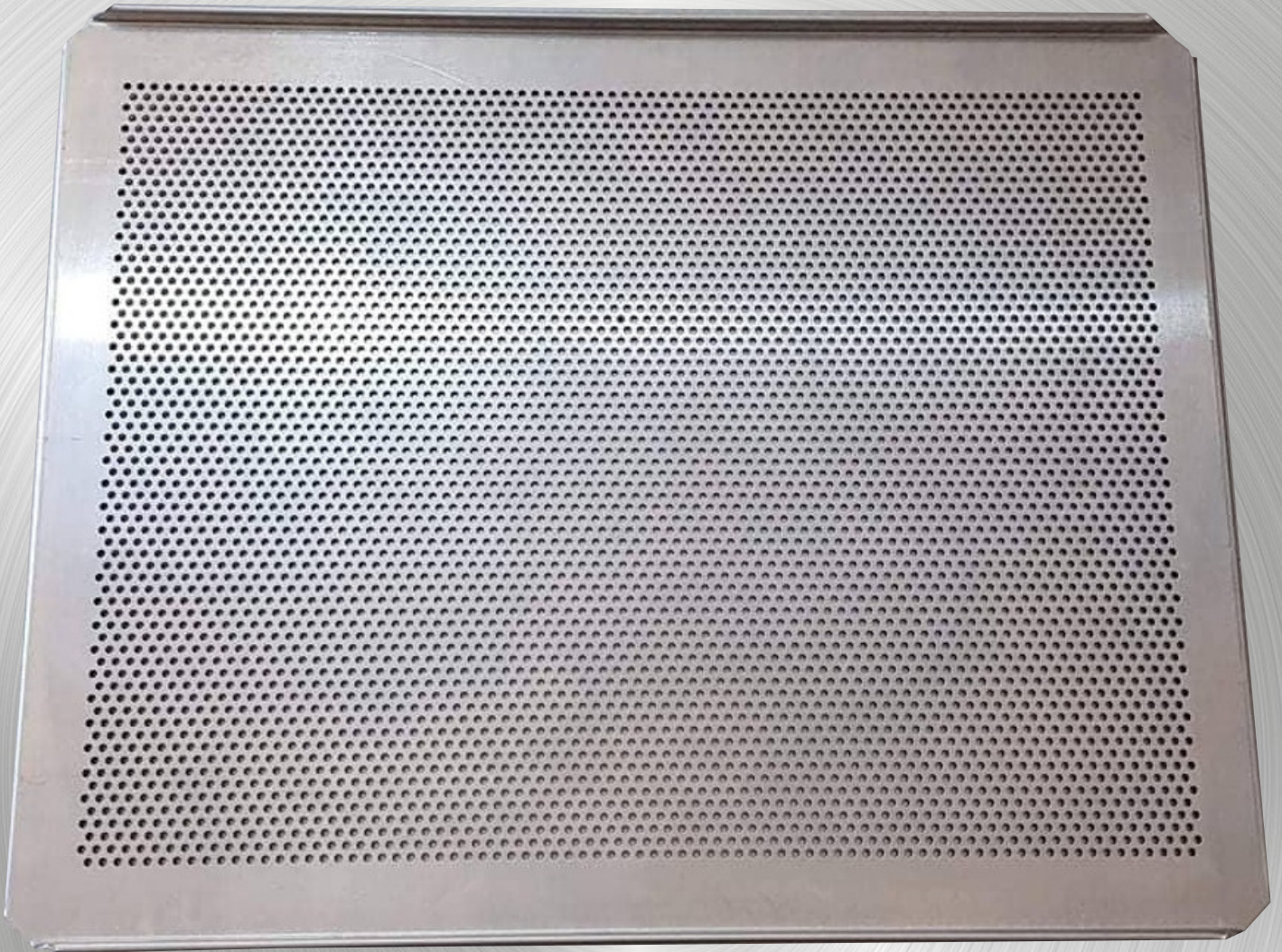
TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 PIENA • 4 ANGOLI CHIUSI A 45°

RIVESTITA RUBBERY ROSSO

TAF\ASV-GN-RED-3701

TEGLIA ALLUMINIO GN 1/1 CM. 32,5X53 FORATA 3mm • 4 ANGOLI CHIUSI A 45°

RIVESTITA RUBBERY ROSSO



**Teglie per forni tipo
SMEG - ELECTROLUX - BOSCH - SIEMENS - FORNO D'ASOLO
cm 35x44x1**

TAP-0050

TEGLIA ALLUMINIO PIENA • 2 BORDI RETTI A 90° • 2 LATI CORTI APERTI

TAP-3050

TEGLIA ALLUMINIO FORATA 3mm • 2 BORDI RETTI A 90° • 2 LATI CORTI APERTI

TAP-0502

TEGLIA ALLUMINIO PIENA • 2 BORDI RETTI A 90° • 2 LATI CORTI APERTI

TAP-3502

TEGLIA ALLUMINIO FORATA 3mm • 2 APERTI 2 LATI A 90° • 2 LATI CORTI APERTI

ITALIA

RIVESTIMENTO



MODELLO
ITALIA
★★★★★

RETTANGOLARE
cm.60X40X2
4 PARETI DRITTE A 90°
4 ANGOLI SALDATI

**Spessore
alluminino:
1,5 mm**

RETTANGOLARE cm.60X40X2
4 PARETI DRITTE A 90° 4 ANGOLI SALDATI

TAP 4L90G 4AS • LISCIA PIENA



Spessore alluminino: 1,5 mm



**Spessore
alluminino:
1,5 mm**

RETTANGOLARE cm.60X40X2 • 4 PARETI DRITTE A 90° 4 ANGOLI SALDATI

TAF 4L90G 4AS • LISCIA FORATA

TEGLIE PER BAGUETTE MICROFORATE IN ALLUMINIO PURO 99% AlMg3

TEGLIA IN ALLUMINIO AL NATURALE



MISURA

CM.60X40

FORI Ø 2 mm.

5 canali lati lunghi
con telaio circolare

ART.COD

TAF/BAG 60-40 F2-1210

CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE ECOSHIELD 160MC NERO



MISURA

CM.60X40

RIVESTIMENTO



ECOSHIELD

FORI Ø 2 mm.

5 canali lati lunghi
con telaio circolare

ART.COD

TAF/BAG 60-40 F2-1212

TEGLIE CON FORME MUFFIN/CUPCAKE IN ALLUMINIO PURO 99% AlMg3 FONDO FORATO

CON N° 24 / 54 FORME MUFFIN - CUPCAKE

FONDO FORATO PIÙ MACRO-FORI DI VENTILAZIONE GARANTISCONO
UNA COTTURA UNIFORME ED OMOGENEA DEI
MUFFIN/CUPCAKE ANCHE NELLA PARTE CENTRALE DELLA TEGLIA.



MISURA

CM.60X40

FORME

N° 24 FORME

CIRCONFER.

Ø CM. 7,0



MISURA

CM.60X40

FORME

N° 54 FORME

CIRCONFER.

Ø CM. 4,5



N° 24 FORME - ART.COD. TG.ALL MUFF - 001-21

N° 54 FORME - ART.COD. TG.ALL MUFF - 002-22

RETTANGOLARE cm. 60x40

TEGLIE CON FORME HAMBURGER IN ALLUMINIO PURO 99% AlMg3 PIENE/FORATE



FORME HAMBURGER PIENE

MISURA	CM.60X40 - N° 12 FORME
CIRCONFER.	Ø SUPERIORE cm. 10,5
CIRCONFER.	Ø INFERIORE cm. 9,5
PROFONDITA'	CM 1,00



FORME HAMBURGER FORATE CON FORI Ø 2mm

MISURA	CM.60X40 - N° 12 FORME
CIRCONFER.	Ø SUPERIORE cm. 10,5
CIRCONFER.	Ø INFERIORE cm. 9,5
PROFONDITA'	CM 1,00

ART.COD. TG.ALL HAM P- 148-23 PIENE
ART.COD. TG.ALL HAM F- 140-27 FORATE

RETTANGOLARE cm. 60x40 N° 12 FORME

TEGLIE IN ALLUMINIO PURO 99% AlMg3 PER CAPOVOLGERE PANETTONI/COLOMBE E GRANDI LIEVITATI

REALIZZATE SU MISURA IN ALLUMINIO PURO 99% ALMG3 DI PRIMA SCELTA
PER INCREMENTARE I PROCESSI PRODUTTIVI.

KIT N°04 SPILLONI INOX AISI 304 Ø 8mm*Su Misura,
garantiscono semplicità nell'infilzare i pirottini, permettendo di capovolgere il
prodotto cotto insieme alla teglia, facile da posizionare nei carrelli portateglie.



N° 4 BORDI INCLINATI CON RIPIEGA A 45° + SPIGOLI APERTI
per una cottura più omogenea ed uniforme

GUIDE / PONTI INOX AISI 316
per garantire maggiore sicurezza e stabilità

MISURA STANDARD CM. 60X40X1

[cottura da 3 a 6 panettoni in base al Ø del Pirottino]



CATALOGO GENERALE

**PROGETTAZIONE REALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE
ATTREZZATURE E ACCESSORI PROFESSIONALI
PER IL SETTORE ALIMENTARE DOLCIARIO
E DELLA PANIFICAZIONE**



**Alluminio AlMg3*

**Materie prime Top Quality,
certificate per usi alimentari**



**Spedizioni rapide e consegne
a domicilio in tutto il mondo**



**Consulenza commerciale
e tecnica H24**



Oltre 200 clienti in tutta Europa



**EFFICIENZA
AFFIDABILITA'
INNOVAZIONE
SICUREZZA**

www.pmgtegliedaforno.com

CARRELLO PORTA TEGLIE

In Acciaio Inox per teglie cm. 60x40



POSTI	N. 20 con guide angolari da 2mm con fermo guida con portata + 15kg
STRUTTURA TELAIO	interamente saldata a fig in profilato 25x25 + kit 4 ruote inox Ø. 120mm
RUOTE	2 + 2 frenanti
INGRESSO LATO	cm 40
DISTANZA RIPIANI	cm 7
SPESSORE INOX	mm 2
ART.COD	CAR. INOX - 20TGA 8003

CARRELLI PORTATEGLIE A PIOLI STANDARD IN ACCIAIO INOX AISI 304



DIMENSIONI	cm. 55 X 44 X181
PER TEGLIE	cm. 60 x 40 / cm. 60 x 80
PIOLI	in acciaio inox pieno Ø 12 mm
N° 18 RIPIANI	distanza ripiani cm. 7,6
ART.COD	CAR PL 18L 4012-0250
N° 20 RIPIANI	distanza ripiani cm. 6,6
ART.COD	CAR PL 20L 4013-0270

CARRELLO PORTATEGLIE ARMADIATO CON ANTA A BATTENTE IN ACCIAIO INOX

Realizzato totalmente in Acciaio Inox



PER TEGLIE	cm. 40 x 60
N° 18 LIVELLI	con guide angolari da 2 mm
TENUTA	+15 kg. cad. ripiano
INGRESSO LATO	cm. 60
RUOTE	n. 4 inox Ø 120 mm.(2 con freno)
CHIUSURA	con anta a battente
PARETI	anteriori e posteriori asolate
STRUTTURA TELAIO	interamente saldata
ART.COD	CAR ARM.INOX-590

ASSI CHIODATI INOX AISI 304

SUPPORTO PER PANETTONI & COLOMBE

**Ideato per agganciare contemporaneamente:
panettoni, colombe, grandi lievitati.**

Realizzati interamente in ACCIAIO INOX AISI 304.

Dotati di guida per una chiusura precisa e ottimale su qualsiasi tipo di stampo.



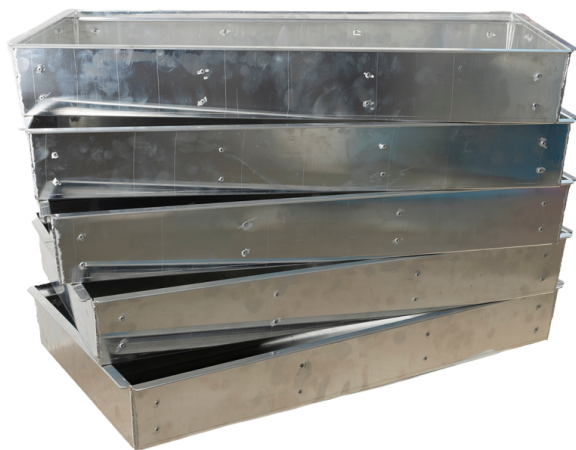
LUNGHEZZA ASSE	cm. 220 - utile cm. 200
ART.COD	ASS-CH INOX 220/080
LUNGHEZZA ASSE	cm. 170 - utile cm. 150
ART.COD	ASS-CH INOX 170/067

ROSTIERA DA ASPORTO

CATERING E BANQUETING

Progettate per rispondere a qualunque esigenza di conservazione e trasporto in legame caldo di prodotti alimentari.

Opera in ambiente HACCP



DIMENSIONI L cm. 40 x L cm. 75 x H cm. 9

MATERIALI Alluminio puro al 99%
Al Mg, LEGA 5757



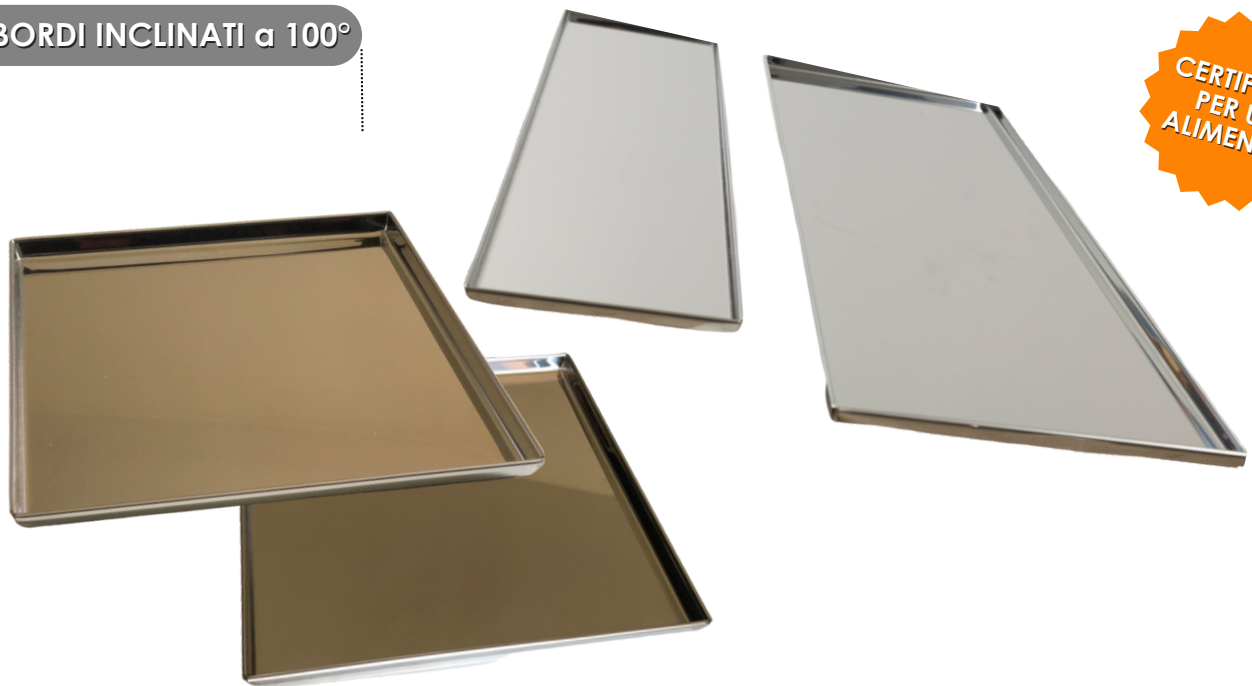
ART.COD ROST-ASP 40-75-9



VASSOI DA ESPOSIZIONE IN ACCIAIO INOX 18/10 LUCIDO SPECCHIATO

*SU RICHIESTA SI EFFETTUANO LAVORAZIONI SU MISURA.

BORDI INCLINATI α 100°



CERTIFICATI
PER USI
ALIMENTARI

Misure

cm. 20x30 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2030-1	cm. 25x60 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2560-1
cm. 20x40 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2040-1	cm. 30x30 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 3030-1
cm. 10x50 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 1050-1	cm. 30x40 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 3040-1
cm. 20x50 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2050-1	cm. 30x50 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 3050-1
cm. 20x60 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2060-1	cm. 30x60 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 3060-1
cm. 20x70 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2070-1	cm. 40x40 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 4040-1
cm. 20x80 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2080-1	cm. 40x50 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 4050-1
cm. 25x40 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 2540-1	cm. 40x60 - altezza cm. 1	ART.COD	VS INOX 4060-1

VETRINE BUFFET DA BANCO CON VASSOIO IN ACCIAIO INOX E COPERCHIO IN PLEXIGLASS TRASPARENTE

Ideali per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci, paste di mandorla, cornetti, biscotti, gastronomia in genere. Indicata anche per l'allestimento di buffet.

- CERTIFICATE PER USI ALIMENTARI DALLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/72
- GARANTISCONO IGIENE SICURA E LUNGA CONSERVAZIONE

- Acciaio inox specchiato spessore 1mm

- Spessore Plexiglass 5mm

- Lavorazioni su misura



MISURE	CM. 20X30 H7
ART.COD	ESP23-7
MISURE	CM. 20X30 H10
ART.COD	ESP23-10
MISURE	CM. 20X30 H12
ART.COD	ESP23-12
MISURE	CM. 30X40 H7
ART.COD	ESP34-7
MISURE	CM. 30X40 H10
ART.COD	ESP34-10
MISURE	CM. 30X40 H12
ART.COD	ESP34-12
MISURE	CM. 31X47,5 H7
ART.COD	ESP31-47-7
MISURE	CM. 31X47,5 H10
ART.COD	ESP31-47-10
MISURE	CM. 31X47,5 H12
ART.COD	ESP31-47-12

VASSOI DA ESPOSIZIONE A ONDA IN ALLUMINIO FORATO

I nostri vassoi da esposizione in alluminio forato realizzati con un design stabile e di altissima qualità sono disponibili in alluminio al naturale o con rivestimento nero di prima qualità.

N°07 postazioni permettono di mettere in risalto panini / baguette / tavola calda sandwiches / snack, ecc...

La foratura Ø 3mm, permette una ottima respirazione del prodotto ed evita l'effetto condensa. Gli snack saranno valorizzati visivamente e si manterranno fragranti.



ALLUMINIO FORATO AL NATURALE Ø 3mm

MISURA	CM.58X8,5 - N° 7 POSTAZIONI
ART.COD	VS ALL F 58-85 / 1426
MISURA	CM.58X17 - N°7 POSTAZIONI
ART.COD	VS ALL F 58-17 / 1427

ALLUMINIO FORATO Ø 3mm CON RIVESTIMENTO ARIES NERO

MISURA	CM.58X8,5 - N° 7 POSTAZIONI
ART.COD	VS ALL BLACK 58-85 / 0064
MISURA	CM.58X17 - N°7 POSTAZIONI
ART.COD	VS ALL BLACK 58-17 / 0065



VASSOI DA ESPOSIZIONE A ONDA IN ACCIAIO INOX AISI 304 PER PANINI, BAGUETTES E SANDWICHES

- SONO DISPONIBILI IN DUE DIMENSIONI STANDARD:

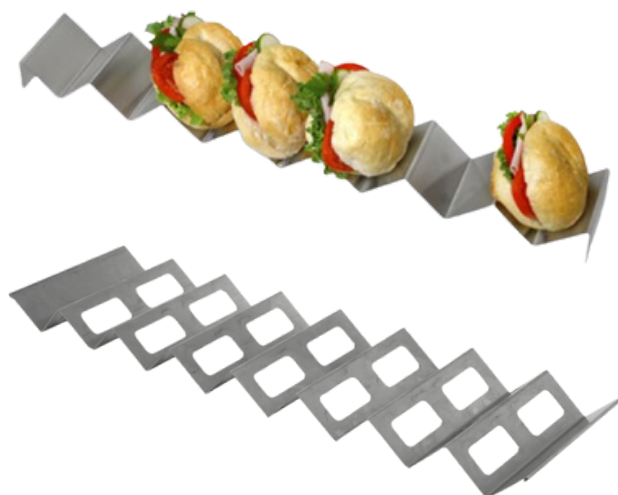
IN ACCIAIO INOX LUCIDO PER PANINI E BAGUETTE CON APERTURE RETTANGOLARI

L'occhio vuole la sua parte!

Visuale eccellente grazie alla disposizione in N°07 postazioni:
presentazione perfetta per baguette, panini Sandwiches, Toast ecc...

L'ottima circolazione dell'aria grazie alla doppia apertura rettangolare,-
garantisce l'eliminazione dell'effetto "condensa".

Lunga durata dei vassoi da esposizione grazie allo spessore di 12/10,
in acciaio inox lucido.



ACCIAIO INOX LUCIDO SPESSORE 12/10

MISURA	CM.58X8,5 - N° 7 POSTAZIONI CON APERTURA
ART.COD	VS INOX BAG AP 58-85 / 0066
MISURA	CM.58X17 - N° 7 POSTAZIONI CON DOPPIA APERTURA
ART.COD	VS INOX BAG AP 58-17 / 0067

ACCESSORI

TAGLIAPASTA CANNOLI SICILIANI



MISURA

mm 150 x 135

ART.COD

TG-PAS CN-SIC 15-35 M

MISURA

mm 230 x 130

ART.COD

TG-PAS CN-SIC 23-13 M

ACCESSORI

FORME PANDORO



STAMPO 500 GR

ART.COD

ST-PAND 500-65

STAMPO 750 GR

ART.COD

ST-PAND 750-70

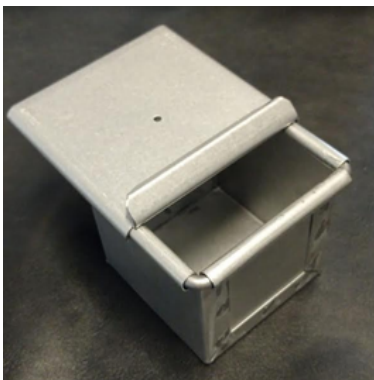
STAMPO 1 KG

ART.COD

ST-PAND 1000-75

ACCESSORI

STAMPI CUBICI PER CROISSANT

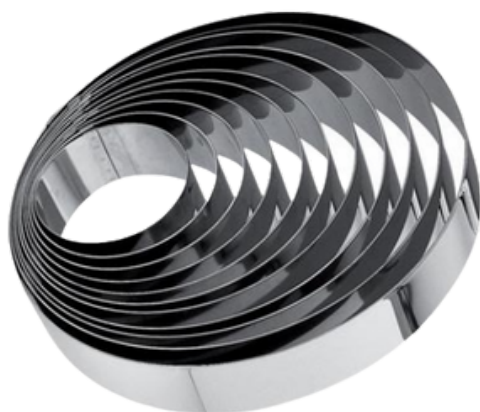


MISURA	mm. 60 x 60 x H 60
ART.COD	ST-CUB 6
MISURA	mm. 70 x 70 x H 70
ART.COD	ST-CUB 7
MISURA	mm. 80 x 80 x H 80
ART.COD	ST-CUB 8
MISURA	mm. 90 x 90 x H 90
ART.COD	ST-CUB 9
MISURA	mm. 180 x 180 x H 180
ART.COD	ST-CUB 18

ACCESSORI

FASCE ROTONDE IN ACCIAIO INOX AISI 304 LUCIDO

CERCHI CAKE DESIGN



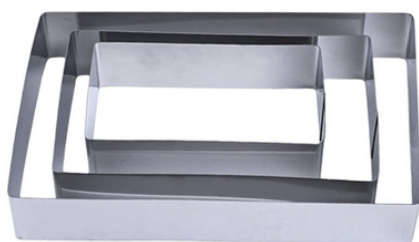
Misure		
mm. 160	ART.COD	FAS.INOX 16-4
mm. 180	ART.COD	FAS.INOX 18-4
mm. 200	ART.COD	FAS.INOX 20-4
mm. 220	ART.COD	FAS.INOX 22-4
mm. 240	ART.COD	FAS.INOX 24-4
mm. 260	ART.COD	FAS.INOX 26-4
mm. 280	ART.COD	FAS.INOX 28-4
mm. 300	ART.COD	FAS.INOX 30-4
mm. 320	ART.COD	FAS.INOX 32-4
mm. 340	ART.COD	FAS.INOX 34-4

*ALTEZZA SU RICHIESTA. ORDINE MINIMO 10 PZ

ACCESSORI

FASCE RETTANGOLARI IN ACCIAIO INOX AISI 304
LUCIDO SP. 12/10

**FASCE
RETTANGOLARI
CAKE DESIGN**



Misure

mm. 250X350	ART.COD	FAS. 2535-4
mm. 200X300	ART.COD	FAS. 2030-4
mm. 300X400	ART.COD	FAS. 3040-4
mm. 600X400	ART.COD	FAS. 6040-4

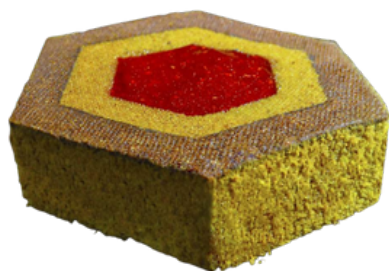


*ALTEZZA SU RICHIESTA. ORDINE MINIMO 10 PZ

ACCESSORI

FASCE ESAGONALI IN ACCIAIO INOX AISI 304 LUCIDO SP. 12/10

FASCE ESAGONALI CAKE DESIGN



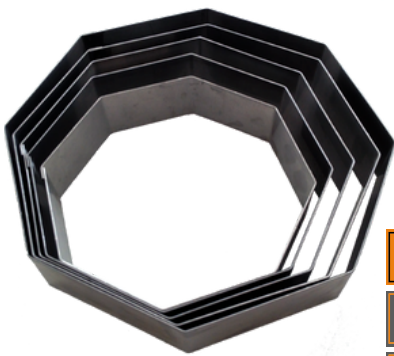
Lato	Diametro	ART.COD	
mm. 50	mm. 100	ART.COD	FAS.ESA.5-10
mm. 60	mm. 120	ART.COD	FAS.OT.6-12
mm. 70	mm. 140	ART.COD	FAS.OT.7-14
mm. 80	mm. 160	ART.COD	FAS.OT.8-16
mm. 90	mm. 180	ART.COD	FAS.OT.9-18
mm. 100	mm. 200	ART.COD	FAS.OT.10-20
mm. 110	mm. 220	ART.COD	FAS.OT.11-22
mm. 120	mm. 240	ART.COD	FAS.OT.12-24
mm. 130	mm. 260	ART.COD	FAS.OT.13-26
mm. 140	mm. 280	ART.COD	FAS.OT.14-28
mm. 150	mm. 300	ART.COD	FAS.OT.15-30
mm. 160	mm. 320	ART.COD	FAS.OT.16-32

*ALTEZZA SU RICHIESTA. ORDINE MINIMO 10 PZ

ACCESSORI

FASCE OTTAGONALI IN ACCIAIO INOX AISI 304 LUCIDO SP. 10/10

FASCE OTTAGONALI CAKE DESIGN



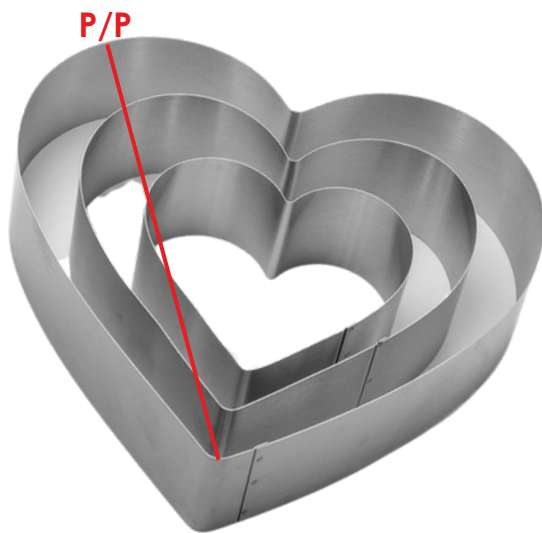
Lato	Diametro	ART.COD	
mm. 45	mm. 120	ART.COD	FAS.OT.45-12
mm. 53	mm. 140	ART.COD	FAS.OT.53-14
mm. 60	mm. 160	ART.COD	FAS.OT.60-16
mm. 68	mm. 180	ART.COD	FAS.OT.68-18
mm. 75	mm. 200	ART.COD	FAS.OT.75-20
mm. 83	mm. 220	ART.COD	FAS.OT.83-22
mm. 91	mm. 240	ART.COD	FAS.OT.91-24
mm. 99	mm. 260	ART.COD	FAS.OT.99-26
mm. 107	mm. 280	ART.COD	FAS.OT.107-28
mm. 115	mm. 300	ART.COD	FAS.OT.115-30

*ALTEZZA SU RICHIESTA. ORDINE MINIMO 10 PZ

ACCESSORI

FASCE CUORE IN ACCIAIO INOX AISI 304
LUCIDO SP. 10/10

**FASCE
CUORE
CAKE DESIGN**



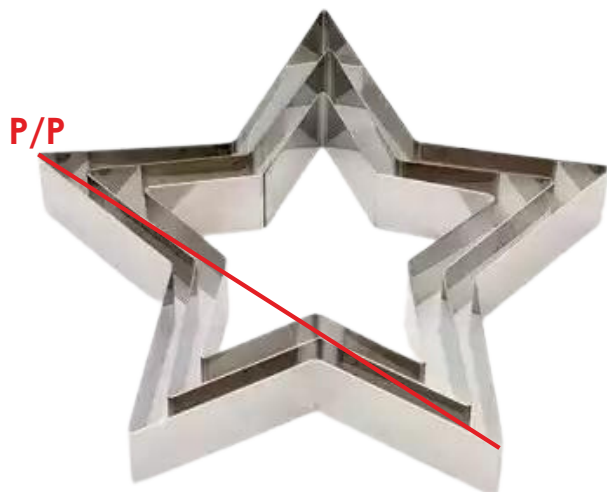
Diametro P/P		
mm. 100	ART.COD	FAS.C. 10
mm. 120	ART.COD	FAS.C. 12
mm. 140	ART.COD	FAS.C. 14
mm. 160	ART.COD	FAS.C. 16
mm. 180	ART.COD	FAS.C. 18
mm. 200	ART.COD	FAS.C. 20
mm. 220	ART.COD	FAS.C. 22
mm. 240	ART.COD	FAS.C. 24
mm. 260	ART.COD	FAS.C. 26
mm. 280	ART.COD	FAS.C. 28
mm. 300	ART.COD	FAS.C. 30
mm. 320	ART.COD	FAS.C. 32

*ALTEZZA SU RICHIESTA. ORDINE MINIMO 10 PZ

ACCESSORI

FASCE STELLA IN ACCIAIO INOX AISI 304 BA LUCIDO SP. 10/10

FASCE STELLA CAKE DESIGN



Diametro P/P		
mm. 100	ART.COD	FAS.S. 10
mm. 120	ART.COD	FAS.S. 12
mm. 140	ART.COD	FAS.S. 14
mm. 160	ART.COD	FAS.S. 16
mm. 180	ART.COD	FAS.S. 18
mm. 200	ART.COD	FAS.S. 20
mm. 220	ART.COD	FAS.S. 22
mm. 240	ART.COD	FAS.S. 24
mm. 260	ART.COD	FAS.S. 26
mm. 280	ART.COD	FAS.S. 28
mm. 300	ART.COD	FAS.S. 30
mm. 320	ART.COD	FAS.S. 32

CARRELLI IN ACCIAIO INOX

PER ESPOSIZIONE/RAFFREDDAMENTO PANE CON PARETI FORATE



DIMENSIONI	CM. 150X55
DISTANZA RIPIANI	CM. 19,5
RUOTE	N.4 PIROETTANTI 2+2 CON FRENO
MISURE N.6 RIPIANI	H. cm. 183 SUPERFICIE UTILE 4,9 M2
ART.COD	CAR-ESP-PAF 4044
MISURE N.5 RIPIANI	H. cm. 155 SUPERFICIE UTILE 4,1 M2
ART.COD	CAR-ESP-PAF 4043

CARRELLI IN ACCIAIO INOX

PER ESPOSIZIONE/RAFFREDDAMENTO PANE CON GRIGLIE INOX INCLINATE



DIMENSIONI	CM. 155X66
DISTANZA RIPIANI	CM. 16,00
RUOTE	N.4 PIROETTANTI 2+2 CON FRENO
MISURE N.8 RIPIANI	H. cm. 154 SUPERFICIE UTILE 7,9 M2
ART.COD	CAR-ESP-P-INC 4040
MISURE N.9 RIPIANI	H. cm. 172 SUPERFICIE UTILE 8,9 M2
ART.COD	CAR-ESP-P-INC 4041
MISURE N.10 RIPIANI	H. cm. 190 SUPERFICIE UTILE 9,9 M2
ART.COD	CAR-ESP-P-INC 4042

CARRELLI IN ACCIAIO INOX

PER ESPOSIZIONE/RAFFREDDAMENTO PANE CON GRIGLIE INOX RETTE



DIMENSIONI	CM. 150X55
DISTANZA RIPIANI	CM. 16,00
RUOTE	N.4 PIROETTANTI 2+2 CON FRENO
MISURE N.8 RIPIANI	H. cm. 154 SUPERFICIE UTILE 6,0 M2
ART.COD	CAR-ESP-P-RET 4037
MISURE N.9 RIPIANI	H. cm. 172 SUPERFICIE UTILE 6,75 M2
ART.COD	CAR-ESP-P-RET 4038
MISURE N.10 RIPIANI	H. cm. 190 SUPERFICIE UTILE 9,9 M2
ART.COD	CAR-ESP-P-RET 4039

CARRELLI IN ACCIAIO INOX AISI 304 SU MISURA PER ESSICCAZIONE PASTA FRESCA

**Produzione 100% italiana. Certificati per usi alimentari.
Struttura telaio interamente saldata, robusta, resistente e duratura.
Spessore Inox 2mm.**



SU RICHIESTA CON:

- Struttura armadiata / aperta
- Ruote fisse / piroettanti
- Realizzazione su disegno a misura

TRAMOGGE SU RUOTE IN ACCIAIO INOX CON COPERCHIO

Tramogge carrellate in Acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite.
Con bordi arrotondati e struttura completamente saldata a tenuta liquidi.



Coperchio autobloccante

-N. 4 ruote piroettanti inox
2+2 con freno

- Tenuta 150 kg

MISURE

-cm 44x53,5x72
100 kg farina/zucchero

ART.COD

-TRAMOG-INOX 100 4875

MISURE

-cm 44x63,5x72
125 kg farina/zucchero

ART.COD

-TRAMOG-INOX 125 4876

MISURE

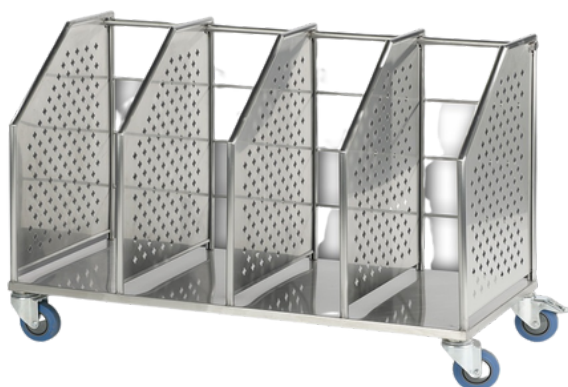
-cm 44x73x72
150 kg farina/zucchero

ART.COD

-TRAMOG-INOX 150 4877

CARRELLI IN ACCIAIO INOX PER SACCHI DA 30 KG

Carrelli inox rinforzati con pareti piene/forate.
Per sacchi da 30 KG



-N. 4 ruote piroettanti inox
2+2 con freno

- Tenuta 150 kg

MISURE

-cm 56x50x78
N. 02 Scompartimenti

ART.COD

-CAR-SA30/2DC 1782

MISURE

-cm 83x50x78
N.3 Scompartimenti

ART.COD

-CAR-SA30/3SC 2051

MISURE

-cm 110x50x78
N. 4 Scompartimenti

ART.COD

-CAR-SA30/4SC 2052

MISURE

-cm 136x50x78
N. 5 Scompartimenti

ART.COD

-CAR-SA30/5SC 2053

REALIZZAZIONE SU MISURA TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO INOX

Realizzati su misura in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite, di produzione 100% italiana.
Piani di lavoro rinforzati e bordi arrotondanti -LINEA GN-
Struttura portante INTERAMENTE SALDATA robusta, resistente e duratura.



SU RICHIESTA CON:

- Struttura armadiata / aperta
- Cassettiera
- Tramogge
- N° Ripiani
- Ante scorrevoli
- Rinforzato con Piastra in Alluminio
- Ruote
- Alzatina
- Realizzazione su disegno

REALIZZAZIONE SU MISURA PENSILI IN ACCIAIO INOX

Arredamenti su misura funzionali e robusti acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite.

Produzione professionale su misura di pensili di elevatissima qualità con porte scorrevoli e a battente semplici da installare.



SU RICHIESTA CON:

- Ripiani lisci
- Ripiani scolapiatti
- Aperti, senza porte
- N° Ripiani a scelta
- Maniglie ricavate in piega
- Porte battenti regolabili
- Pareti tamburate
- Contenitori GN sotto pensile
- Realizzazione su disegno
- Accessori su richiesta

REALIZZAZIONE SU MISURA MENSOLE IN ACCIAIO INOX FISSE / REGOLABILI

Realizzazione in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch Brite.
Resistenti, comode e facili da installare.



MISURE SU RICHIESTA

- Supporto e mensola sagomate con rinforzo
- Posizione dei ripiani regolabile
- Realizzazione su disegno



Marchi di Manifattura Beni e Modelli Registrati

PRODOTTO CONFORME AL DECRETO 18 Aprile 2007 No.76
Normative CE1935\2004 – CE No.2023\2006 DEL 22 DICEMBRE 2006

Uffici Amministrativi: Via L. Bianchi 6
Laboratorio: C/da Digerbato snc
91025 Marsala (TP)



www.pmgtegliedaforno.com



Emanuele Ingrassia

(+39) 328 082 6433