

CATALOGO 2026



MADE IN ITALY

Stil Casa di Marcheselli Angelo & C. s.n.c

Via Milano 195 - 46019 Cogozzo di Viadana (MN)

Italy - Tel: 39 0375.790.114

www.stil-casa.it



stilcasa@stil-casa.it



[Regina Pizza Equipment](#)



facebook.com/ReginaPizzaEquipment



LA NOSTRA STORIA



“Regina è il marchio del settore pizzeria di Stil Casa. **Produciamo pale e accessori destinati al mondo dei pizzaioli professionisti da oltre quindici anni.** La Linea Regina è stata precursore nella preparazione del prodotto finito, ricordo le spatole flessibili, il sistema Refix per le pale. Ora a completare: **Giusto. Una grande innovazione, la Linea che ha cambiato il modo di servire e presentare la pizza.** Tutto ciò è stato possibile grazie al costante impegno di un team motivato e capace”.

Giuseppe Marcheselli
PRESIDENTE

“Regina is the Stil Casa pizzeria sector's brand. **We produce peels and accessories for professional pizza chefs since over 15 years.** The Regina Line has been pioneer in the final product preparation, I remember the flexible spatulas, the Refix system for pizza peels. Now, to complete: **Giusto. A big innovation, the Line that changed the way of serving and presenting pizza.** All that, has been possible thanks to a constant dedication and a capable and motivated team”.

Giuseppe Marcheselli
PRESIDENT

“Regina est le marque du secteur pizzeria de Stil Casa. **Nous fabriquons pelles et accessoires pour le monde Pizzeria depuis plus de 15 ans.** La Ligne Regina a été précurseur dans la préparation du produit fini, je me rappelle des spatules flexibles, le système Refix pour les pelles. Pour compléter : **Giusto. Une grande innovation, la Ligne qui a changé le façon de servir et de présenter la pizza.** Tous ça, a été possible grâce à une application constante et à une équipe motivé et capable”.

Giuseppe Marcheselli
PRESIDENT



Regina

**ROTELLA TAGLIA
PIZZA APR 15**

Pizza cutting wheel /
Roulette coupe - pizza /
Pizzaschneiderad

Acciaio 304
304 Steel / Acier 304 /
Stahl 304

Rimuovere etichette
Lavare prima dell'utilizzo
Attenzione rischio taglio

Remove the label
Wash before use
Warning: cut risk

Ø 10 X 24 cm



**MADE IN
ITALY**



INDICE / INDEX

Taglieri Giusto / Giusto trays / Plateaux Giusto	pg. 08
Alzatine Giusto / Giusto tray's support / Support plateaux Giusto	pg. 14
Pale rettangolari Roman peel / Rectangular peels / Pelles rectangulaires	pg. 18
Pale Regina Pro Pinsa / Pinsa Regina Pro peels / Pelles pour Pinsa Regina pro	pg. 24
Pale Regina Pro / Regina Pro peels / Pelles Regina pro	pg. 25
Pale Regina Classic / Peels Regina classic / Pelles Regina Classic	pg. 26
Manici in alluminio / Aluminum handles / Manches en aluminium	pg. 28
Palini con manico / Round peels with handle / Pelles rondes avec manche	pg. 29
Supporti per pale / Pizza peels support / Support pour pelles à pizza	pg. 31
Pulizia forno / Oven's cleaning / Nettoyage fours	pg. 32
Accessori preparazione / Preparation accessories / Accessoires pour préparation	pg. 34
Borse termiche / Delivery thermic bags / Sacs thermiques	pg. 36
Espositori / Display stands / Expositeurs	pg. 37







TAGLIERE, PIATTO, VASSOIO, ESPOSITORE

Giusto è l'unico strumento perfetto per servire pizze e focacce.

- Grazie alla sua **SUPERFICIE BUGNATA** permette l'**evacuazione dell'umidità** da tutti i prodotti da forno mantenendone inalterato il gusto e la croccantezza.
- La superficie in **INOX**, oltre ad essere lavabile in lavastoviglie, permette il **lento rilascio di calore, mantenendo il prodotto caldo molto più a lungo.**
- **HACCP COMPATIBILE**
- La disposizione delle bugnature suggerisce la **direzione del taglio**, rendendo la porzionatura facile e intuitiva.
- Possibilità di **personalizzare** il prodotto con il proprio logo.
- La superficie di contatto realizzata in acciaio inox è estraibile per permettere il **lavaggio in lavastoviglie.**
- Prodotto **brevettato**



PIATTO: acciaio inox
PLATE: stainless steel
PLAT: acier inox

SUPPORTO: multistrato di legno di faggio
SUPPORT: multilayer beechwood.
SUPPORT: multicouche de bois de hêtre.

TRAY, DISH, CUTTING BOARD

Giusto is the unique and perfect equipment to serve focaccia and pizza. The embossed surface allows the discharge of humidity from every oven product, keeping intact taste and crispness, it can also give the pizza slice cutting direction.

The stainless steel surface can be easily taken off and it is suitable for dishwasher. The wood support can also be customized with your logo.

HACCP COMPATIBLE. Patented product.

PLATEAU, PLANCHE À DÉCOUPER

Giusto c'est le seul instrument parfait pour servir pizza et focaccia. Grâce à sa surface embossée il permet la décharge de l'humidité sur tous les produits à four, en conservant inchangé le goût et en assurant un croustillant impeccable, en plus il conseille facilement la direction du découpage.

La surface en acier inox est approprié pour la lave-vaisselle. Le support en bois est personnalisable avec votre logo.

HACCP COMPATIBLE. Produit breveté.





TAGLIERI PER PIZZA TONDA

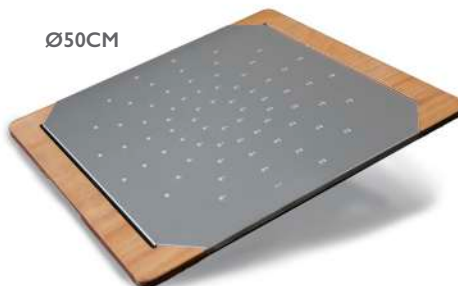
MADE IN ITALY

Round pizza's trays / Plateaux pour pizza ronde

GSW-03

BODY: 50x60 cm
INOX: 50x50 cm (3,5 kg)

Ø50CM



GSW-04

BODY: 40x50 cm
INOX: 40x40 cm (2 kg)

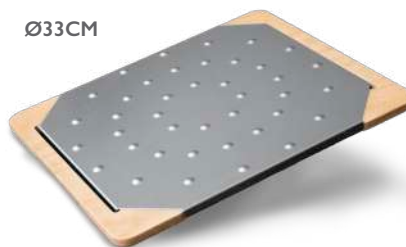
Ø40CM



GSW-08

BODY: 38x33 cm
INOX: 33x33 cm (1,5 kg)

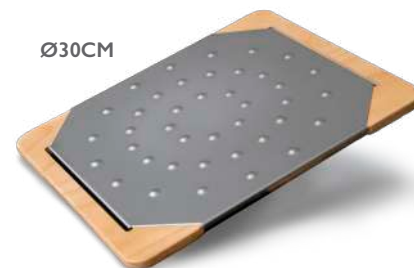
Ø33CM



GSW-07

BODY: 35x30 cm
INOX: 30x30 cm (1 kg)

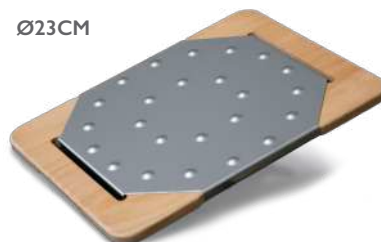
Ø30CM



GSW-11

BODY: 29,5x23 cm
INOX: 23x23 cm (0,7 kg)

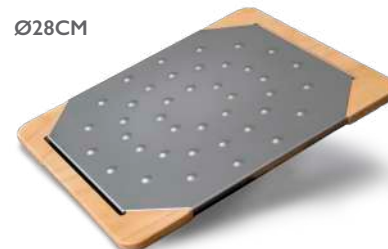
Ø23CM



GSW-15

BODY: 35,5x38 cm
INOX: 28x28 cm (1 kg)

Ø28CM



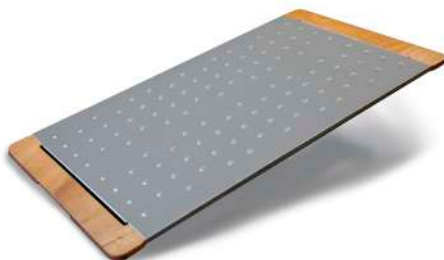
CONF 6 PZ

TAGLIERI PER PIZZA RETTANGOLARE

Rectangular pizza's trays / Plateaux pour pizza rectangulaire

GSW-05

BODY: 75x40 cm
INOX: 65x40 cm (3,5 kg)



GSW-01

BODY: 75x30 cm
INOX: 65x30 cm (3 kg)



GSW-10

BODY: 68x21,5 cm
INOX: 61x 21,5 cm (1,5 kg)



GSW-02

BODY: 36x19,5 cm
INOX: 31x19,5 cm (1 kg)



GSW-06

BODY: 38,5x22,5 cm
INOX: 33,5x22,5 cm (1 kg)



GSW-09

BODY: 40,5x12 cm
INOX: 35,5x12 cm (0,6 kg)



CONF 6 PZ



TAGLIERI PER PIZZA RETTANGOLARE

MADE IN ITALY

Rectangular pizza's trays / Plateaux pour pizza rectangulaire

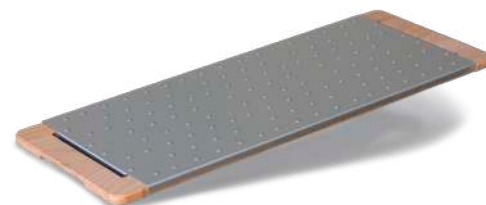
GSW-12

BODY: 60x30 cm
INOX: 50x30 cm (1,2 kg)



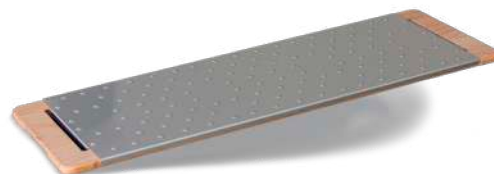
GSW-13

BODY: 81x30 cm
INOX: 70x30 cm (1,7 kg)



GSW-14

BODY: 111,5x30 cm
INOX: 100x30 cm (2,5 kg)



GSW-18

BODY: 48x21,5 cm
INOX: 41x21,5 cm (1,2 kg)



CONF 6 PZ

TAGLIERI CON ALZATA INCLUSA

Trays with support / Plateaux avec support

GSW-16-H21

BODY: 140,5x30xh21 cm

INOX: 130x30 cm (2 pcs 65x30 cm)



GSW-16-H31

BODY: 140,5x30xh31 cm

INOX: 130x30 cm (2 pcs 65x30 cm)

GSW-17-H21

BODY: 205,5x30xh21 cm

INOX: 195x30 cm (3 pcs 65x30 cm)



GSW-17-H31

BODY: 205,5x30xh31 cm

INOX: 195x30 cm (3 pcs 65x30 cm)





TROVA L'ALZATINA COMPATIBILE CON IL TUO TAGLIERE!

Leggere, pratiche ed eleganti, le nuove alzatine per i taglieri Giusto sono **la migliore soluzione** per servire in tavola la pizza al metro.

In legno di faggio oliato, **facili da montare, smontare e pulire** con panno umido, disponibili in **due altezze, 21 e 31 cm.**

Light, handy and refined, the new Giusto tray's supports are the best solution to serve pizza meter at the table. Made of oiled beechwood, they are easy to clean with a damp rag, easy to assemble and disassemble, and available in two sizes, 21 and 31 cm.

Find your Giusto's compatible support!

Légères, pratiques et élégants, les nouveaux support pour les plateaux Giusto sont la solution parfaite pour servir vos pizzas au mètre sur la table. Faits en bois d'hêtre, ils sont facile à nettoyer avec un tissu humide, facile à monter et démonter, ils sont disponibles en deux mesures, 21 et 31 cm.

Trouvez le support compatible avec votre Giusto !





CODICE Code	MISURA SUPPORTO Support size / Dimensions support	COMPATIBILITA' TAGLIERE Suitable for tray code/ Compatibilité plateaux code
GSA31-03	47x43,9xh. 31 cm	GSW-03
GSA21-03	47x43,9xh. 21 cm	GSW-03

CODICE Code	MISURA SUPPORTO Support size / Dimensions support	COMPATIBILITA' TAGLIERE Suitable for tray code/ Compatibilité plateaux code
GSA31-04	38x34xh. 31 cm	GSW-04
GSA21-04	38x34xh. 21 cm	GSW-04

CODICE Code	MISURA SUPPORTO Support size / Dimensions support	COMPATIBILITA' TAGLIERE Suitable for tray code/ Compatibilité plateaux code
GSA31-05	60x34xh. 31 cm	GSW-05
GSA21-05	60x34xh. 21 cm	GSW-05

CODICE Code	MISURA SUPPORTO Support size / Dimensions support	COMPATIBILITA' TAGLIERE Suitable for tray code/ Compatibilité plateaux code
GSA31-01	60x24xh. 31 cm	GSW-01
GSA21-01	60x24xh. 21 cm	GSW-01

CODICE Code	MISURA SUPPORTO Support size / Dimensions support	COMPATIBILITA' TAGLIERE Suitable for tray code/ Compatibilité plateaux code
GSA21-10	60x17,5xh. 21 cm	GSW-10





MADE IN ITALY

**AMPIA GAMMA DI PALE PIZZA
REALIZZATE E STUDIATE PER
ASSISTERE AL MEGLIO
LA PREPARAZIONE DEL
PRODOTTO.**

Wide range of pizza peels
realised and studied to
better help the products
preparing.

Une vaste gamme de pelles
à pizza réalisées et étudiées
pour mieux vous aider dans
la préparation du produit.



PALE RETTANGOLARI - ROMAN PEEL

Pale in alluminio anodizzato spessore 10 mm con impugnatura in polietilene rosso.

Anodised aluminum pizza peel 10 mm thickness, with red polyethylene handle.

Pelle à pizza en aluminium anodisé épaisseur 10 mm avec poignée en polyéthylène rouge.

COD. PMF3-AP2065

body: 20x75 cm

inox: 20x65 cm



COD. PMF3-AP3065

body: 30x75 cm

inox: 30x65 cm



COD. PMF3-AP3095

body: 30x105 cm

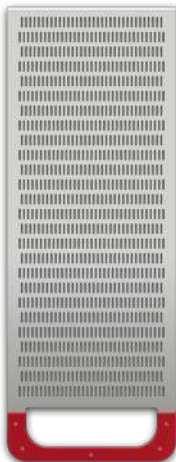
inox: 30x95 cm



COD. PMF3-AP4095

body: 40x105 cm

inox: 40x95 cm



COD. PMF3-AP4065

body: 40x75 cm

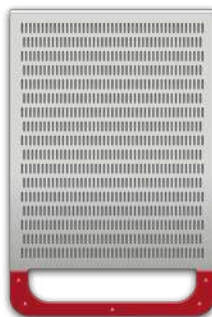
inox: 40x65 cm



COD. PMF3-AP5065

body: 50x75 cm

inox: 50x65 cm



MADE IN ITALY





LE NOSTRE PALE

Le pale in alluminio sono strumenti progettati per trasferire la pizza dalla superficie di preparazione direttamente al forno. Sono disponibili in diverse sagome, dimensioni e lunghezze, così da rispondere alle esigenze delle varie tipologie di pizza e adattarsi a qualunque configurazione di spazio operativo.

Our Peels

Aluminum pizza peels are tools designed to transfer the pizza directly from the preparation surface to the oven. They are available in various shapes, sizes, and handle lengths, in order to meet the needs of different types of pizza and adapt to any operational space configuration.

Nos Pelles

Les pelles à pizza en aluminium sont des outils conçus pour transférer la pizza directement de la surface de préparation au four. Elles sont disponibles dans différentes formes, dimensions et longueurs de manche, afin de répondre aux exigences des différents types de pizza et de s'adapter à toute configuration d'espace de travail.



MADE IN ITALY

MADE IN ITALY



I NOSTRI PALINI

I palini in acciaio inox, invece, sono pensati per il lavoro all'interno del forno: leggeri e maneggevoli, permettono di ruotare la pizza durante la cottura, controllarne il grado di doratura sollevando la base e rimuoverla con precisione una volta pronta.

Our Turning Peels

Stainless steel turning peels, on the other hand, are designed for use inside the oven: lightweight and easy to handle, they allow the pizza to be rotated during baking, the degree of browning to be checked by lifting the base, and the pizza to be removed precisely once it is ready.

Nos Palins

Les palinsz en acier inoxydable, en revanche, sont conçus pour le travail à l'intérieur du four : légers et maniables, ils permettent de faire tourner la pizza pendant la cuisson, d'en contrôler le degré de dorure en soulevant la base et de la retirer avec précision une fois prête.





REGINA PRO

MADE IN ITALY

Pala per pinsa romana in alluminio anodizzato spessore 1,5 mm

Aluminum 1,5 mm thickness pizza peels, suitable for Pinsa product.

Pelle à pizza en aluminium épaisseur 1,5 mm, idéal pour Pinsa produit.



CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PA5-23/120	40x23 cm	120 cm	160 cm	0,8 kg
PA5-23/160	40x23cm	160cm	200cm	1,10 kg



CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF5-23/120	40x23 cm	120 cm	160 cm	0,7 kg
PAF5-23/160	40x23cm	160cm	200cm	1,00 kg

REGINA PRO

Pale in alluminio a foratura intensa ideali per qualsiasi tipo di impasto.

Aluminum hyper perforated pizza peels, suitable for every type of dough.

Pelle à pizza avec intensive perforation, idéal pour tous les types de pétrissages.



CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF3AP-37/120	37x46,7	120 cm	159,7 cm	1,25 kg
PAF3AP-37/160	37x46,7	160cm	199,7 cm	1,45 kg



CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF3AP-32/120	32,4x40,7 cm	120 cm	153,7 cm	1,15 kg
PAF3AP-32/160	32,4x40,7 cm	160cm	193,7 cm	1,25 kg



REGINA CLASSIC

MADE IN ITALY

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PA2-AP-50/120	50 x 61,8 cm	120 cm	174,8 cm	2,00 kg
PA2-AP-50/160	50 x 61,8 cm	160 cm	214,8 cm	2,10 kg
PA2-AP-50/180	50 x 61,8 cm	180 cm	234,8 cm	2,20 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PA2-AP-45/120	45 x 56,8 cm	120 cm	169,8 cm	1,80 kg
PA2-AP-45/160	45 x 56,8 cm	160 cm	209,8 cm	1,90 kg
PA2-AP-45/180	45 x 56,8 cm	180 cm	229,8 cm	2,00 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PA2-AP-41/120	41 x 51,8 cm	120 cm	164,8 cm	1,40 kg
PA2-AP-41/160	41 x 51,8 cm	160 cm	204,8 cm	1,50 kg
PA2-AP-41/180	41 x 51,8 cm	180 cm	224,8 cm	1,60 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PA2-AP-37/120	37 x 46,7 cm	120 cm	159,7 cm	1,25 kg
PA2-AP-37/160	37 x 46,7 cm	160 cm	199,7 cm	1,35 kg
PA2-AP-37/180	37 x 46,7 cm	180 cm	219,7 cm	1,45 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PA2-AP-32/120	32,4 x 40,7 cm	120 cm	153,7 cm	1,13 kg
PA2-AP-32/160	32,4 x 40,7 cm	160 cm	193,7 cm	1,25 kg
PA2-AP-32/180	32,4 x 40,7 cm	180 cm	213,7 cm	1,35 kg



REGINA CLASSIC

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF2-AP-50/120	50 x 61,8 cm	120 cm	174,8 cm	2,00 kg
PAF2-AP-50/160	50 x 61,8 cm	160 cm	214,8 cm	2,10 kg
PAF2-AP-50/180	50 x 61,8 cm	180 cm	234,8 cm	2,20 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF2-AP-45/120	45 x 56,8 cm	120 cm	169,8 cm	1,80 kg
PAF2-AP-45/160	45 x 56,8 cm	160 cm	209,8 cm	1,90 kg
PAF2-AP-45/180	45 x 56,8 cm	180 cm	229,8 cm	2,00 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF2-AP-41/120	41 x 51,8 cm	120 cm	164,8 cm	1,40 kg
PAF2-AP-41/160	41 x 51,8 cm	160 cm	204,8 cm	1,50 kg
PAF2-AP-41/180	41 x 51,8 cm	180 cm	224,8 cm	1,60 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF2-AP-37/120	37 x 46,7 cm	120 cm	159,7 cm	1,25 kg
PAF2-AP-37/160	37 x 46,7 cm	160 cm	199,7 cm	1,35 kg
PAF2-AP-37/180	37 x 46,7 cm	180 cm	219,7 cm	1,45 kg

CODICE Code	MISURA PALA Peel size / Dimensions pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	LUNGHEZZA TOTALE Total lenght / Dimension total	PESO Weight / Poids
PAF2-AP-32/120	32,4 x 40,7 cm	120 cm	153,7 cm	1,13 kg
PAF2-AP-32/160	32,4 x 40,7 cm	160 cm	193,7 cm	1,25 kg
PAF2-AP-32/180	32,4 x 40,7 cm	180 cm	213,7 cm	1,35 kg





MANICI IN ALLUMINIO

MADE IN ITALY


Aluminum Handles, Manches En Aluminium

COD. MA180

180 cm - 0,50 kg

COD. MA160

160 cm - 0,45 kg

COD. MA120

120 cm - 0,25 kg



PALINO IN ACCIAIO, TERMINALE E SCORREVOLE IN POLIPROPILENE ROSSO.

Stainless steel peels, polypropylene hand gripping /

Pelle en acier inox, poignées en polpropylène



CODICE Code	DIAMETRO PALA Peel diameter / Diamètre pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	PESO Weight / Poids
PG1-18/160 PG1-18/180	18 cm 18 cm	160 cm 180 cm	1 kg 1,05 kg
PG1-20/160 PG1-20/180	20 cm 20 cm	160 cm 180 cm	1,05 kg 1,10 kg
PG1-23/160 PG1-23/180	23 cm 23 cm	160 cm 180 cm	1,10 kg 1,15 kg
PG1-26/160 PG1-26/180	26 cm 26 cm	160 cm 180 cm	1,20 kg 1,25 kg



CODICE Code	DIAMETRO PALA Peel diameter / Diamètre pelle	LUNGHEZZA MANICO Handle size / dimension manche	PESO Weight / Poids
PGF1-18/160 PGF1-18/180	18 cm 18 cm	160 cm 180 cm	1 kg 1,05 kg
PGF1-20/160 PGF1-20/180	20 cm 20 cm	160 cm 180 cm	1,05 kg 1,10 kg
PGF1-23/160 PGF1-23/180	23 cm 23 cm	160 cm 180 cm	1,10 kg 1,15 kg
PGF1-26/160 PGF1-26/180	26 cm 26 cm	160 cm 180 cm	1,20 kg 1,25 kg

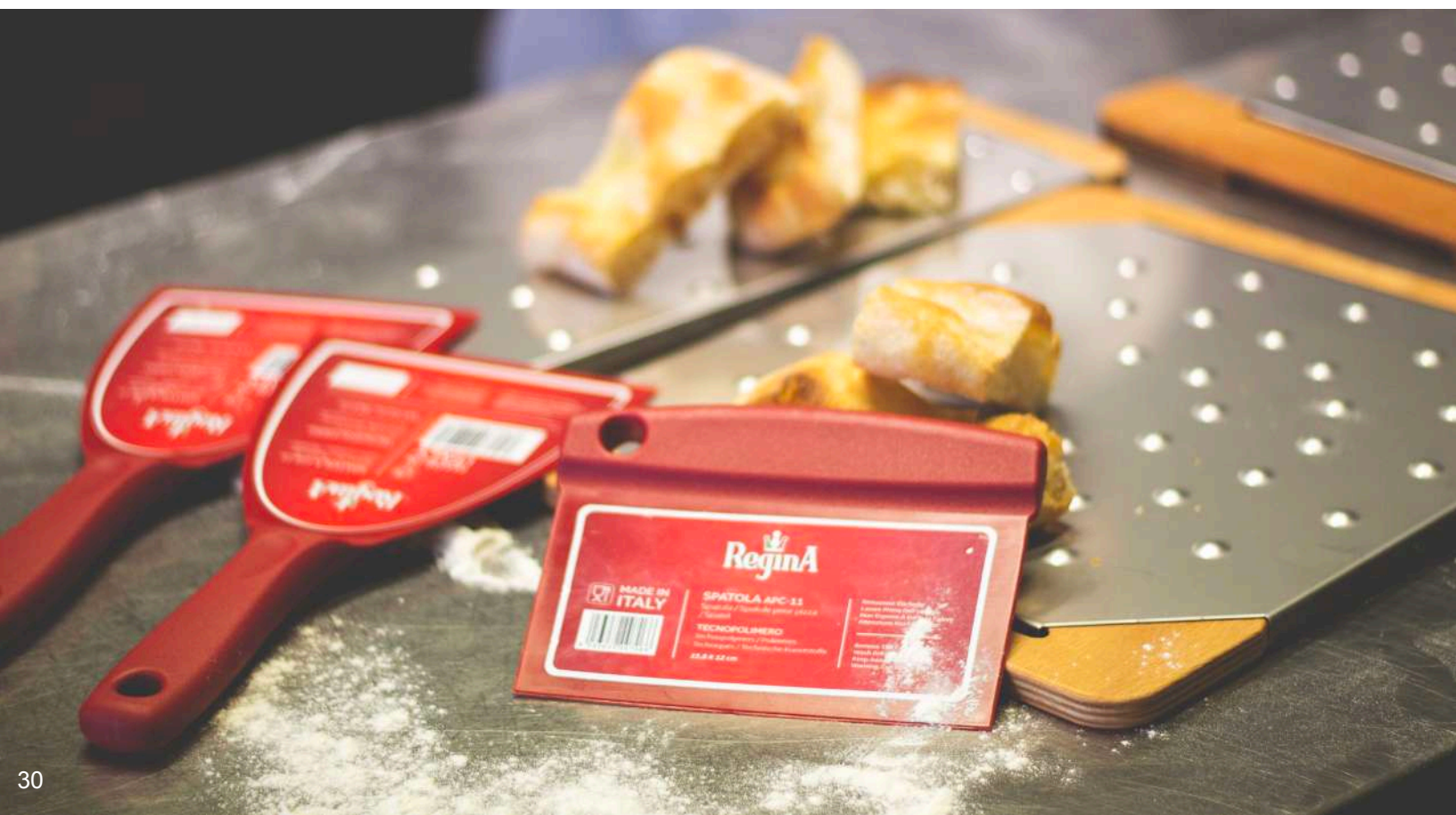


ACCESSORI PER ORGANIZZAZIONE, SERVIZIO, PREPARAZIONE, PULIZIA DEL LUOGO DI LAVORO

MADE IN ITALY

Organisation, service, preparation, cleaning accessories for your working place.

Accessoires pour l'organisation, le service, la préparation, le nettoyage de votre lieu de travail.



SUPPORTI PER PALE

Peels Supports, Support Pour Pelles

COD. PPM2-G

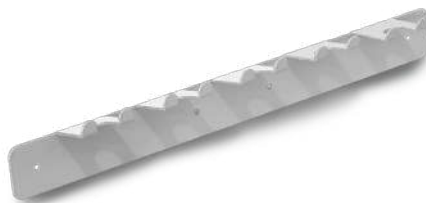
21x8xh.7cm - 0,5 kg



Supporto murale per 2 pale pizza
Wall support for 2 pizza peels
Support mural pour 2 pelles à pizza

COD. PPM45-G

21x8xh.7cm - 0,5 kg



Supporto per 5 palini
Support for 5 round peels
Support pour 5 pelles à pizza rond

COD. PPM6-G

66x9,5xh.5cm - 1,00 kg



Supporto per 2 pale pizza e 4 palini,
Support for 2 pizza peels and
4 round peels
Support pour 2 pelles à pizza et 4
pelles à pizza rond



STRUMENTI PER PULIZIA FORNO

MADE IN ITALY

Ovens Cleaning, Nettoyage Fours

COD.AK-D56

17,5x14 cm h7cm



Spazzola per pulizia forno in legno
con setole in ottone.

Parte superiore in metallo per
attacco manico.

Oven's wood brush with brass bristles and
metal handle's joint.

Brosse pour nettoyage four en bois avec poils
en laiton et fixation pour manche en métal.

COD.SPAZ-03

Spazzola di ricambio per AK-D56

Brush spare part for code AK-D56

Brosse de rechange pour code AK-D56



COD.AK-D55

6x19,5 cm h12cm



Spazzola rotante per pulizia forno
in legno con setole in ottone.

Parte superiore in metallo per
attacco manico.

Oven's wood brush with brass bristles and
metal handle's joint.

Brosse pour nettoyage four en bois avec poils
en laiton et fixation pour manche en métal.

COD.SPAZ-02

Spazzola di ricambio per AK-D55

Brush spare part for code AK-D55

Brosse de rechange pour code AK-D55



COD. MA160

160 cm, 450gr

COD. MA120

120 cm, 250gr



Manico in alluminio.

Aluminum handle.

Manche en aluminium.

COD.PTL 75

Paletta / shovel / palette: 21x17,5 cm - Manico / handle / manche: 160 cm



Paletta raccogli braci.

Shovel for oven's embers.

Palette pour braise.

COD.PTL 21

Paletta / Rake / Racleur: 16,5x6,5 cm - Manico / handle / manche: 160 cm



Tira braci.

Rake for oven's embers.

Racleur pour braise.

COD.PTL 22

Paletta / Rake / Racleur: 22x5 cm - Manico / handle / manche: 160 cm



Tira braci.

Rake for oven's embers.

Racleur pour braise.

COD.PTL 06

Spazzola / brush / brosse: 16,5x6,5 cm - Manico / handle / manche: 160 cm



Spazzola Pulisci Forno

Oven Cleaning Brush

Brosse de nettoyage pour four

COD.APC 27

32x16xh. 5,5cm



Spazzola per pulizia forno in legno con setole in ottone. Impugnatura ergonomica in tecnopolimero rosso.

Oven's wood brush with brass bristles and red tecnopolymer ergonomic handle.

Brosse pour nettoyage four en bois avec poils en laiton et poignée ergonomique en technopolymère rouge.

COD.SPAZ-01

Ricambio / Spare part / Rechange



TAGLIO SERVIZIO E PREPARAZIONE

Cut, Service And Preparation, Coupure, Service Et Preparation

MADE IN ITALY

COD. SPR 25

14 x 28,5 cm



Spatola flessibile in tecnopolimero

Flexible tecnopolymer spatula

Spatule en tecnopolymère flexible

COD. SPR 24

10 x 24 cm



Spatola flessibile in tecnopolimero

Flexible tecnopolymer spatula

Spatule en tecnopolymère flexible

COD. APC 11

12 x 15,8 cm



Spatola flessibile in tecnopolimero

Tecnopolymer spatula

Spatule en tecnopolymère

COD. APC 9

12 x 23,7 cm



Spatola flessibile in tecnopolimero

Tecnopolymer spatula

Spatule en tecnopolymère



COD. APR 15

24 x 10 cm



Facilmente smontabile per una pulizia impeccabile.

It can be easily disassembled for an accurate cleaning.

Facilement démontable pour un nettoyage impeccable.

Rotella taglia pizza antiaderente in acciaio 304 con impugnatura ergonomica in tecnopolimero rosso.

Stainless steel pizza cutting wheel with red ergonomic tecnopolymer handle.

Roulette coupe-pizza en acier 304 avec poignée ergonomique en technopolymère rouge.



COD. APC 10

23 x 4 cm



Prendi teglia regolabile in acciaio inox con impugnatura ergonomica in tecnopolimero rosso.

Stainless steel baking pans gripper with red ergonomic tecnopolymer handle.

Pince réglable en acier inox pour plats avec poignée ergonomique en technopolymère rouge.

PALETTA PER TRANCIO PIZZA IN ACCIAIO INOX CON IMPUGNATURA ERGONOMICA IN TECNOPOLIMERO ROSSO.

Stainless steel pizza server with red ergonomic tecnopolymer handle.

Pelle pour pizza avec poignée ergonomique en technopolymère rouge.

COD. APC 28

36 x 12 cm



COD. APC 29

40 x 20 cm



COD. APC 32

42 x 12 cm



BORSE TERMICHE

MADE IN ITALY

Thermic bags / Sacs thermiques

COD. ZAI-RE

36x36xh. 40 cm



 x 10

COD. BPC-01

35x35xh. 20 cm



 x 6

COD. BPC-02

42x42xh. 20 cm



 x 6

COD. BPC-03

48x48xh. 20 cm



 x 6

COD. BPC-04

52x52xh. 20 cm



 x 6

COD. BPC-05

36x36xh. 40 cm



 x 12

COD. BPC-06

65x46xh. 22 cm



 per pizza al metro, pizza by meter

COD. BPC-07

102x49xh. 20 cm



 per pizza al metro, pizza by meter

Display stand / Display pour exposer



COD. ESP-G-MF

ESPOSITORE GRANDE MONOFACCIALE.
INGOMBRO TOTALE: 111 X 53 X H 233 CM.

Single display Total size: 111 x 53 x h 233 cm.
Display mono face. Mesure total: 111 x 53 x h 233 cm.

GRATIS CON L'ACQUISTO DI 1800€ NETTO DI PRODOTTI REGINA
FREE WITH PURCHASE ORDER OF 1800€ NET OF REGINA PRODUCTS
GRATUIT AVEC UN ACHAT DE 1800€ NET DE PRODUITS REGINA

Ganci per appendere inclusi
Hanging hooks included



COD. ESP-G-BF

ESPOSITORE GRANDE MONOFACCIALE.
INGOMBRO TOTALE: 111 X 53 X H 233 CM.

Single display Total size: 111 x 53 x h 233 cm.
Display mono face. Mesure total: 111 x 53 x h 233 cm.

GRATIS CON L'ACQUISTO DI 2800€ NETTO DI PRODOTTI REGINA
FREE WITH PURCHASE ORDER OF 2800€ NET OF REGINA PRODUCTS
GRATUIT AVEC UN ACHAT DE 2800€ NET DE PRODUITS REGINA

Ganci per appendere inclusi
Hanging hooks included



COD. ESP-FULL

ESPOSITORE GRANDE MONOFACCIALE.
INGOMBRO TOTALE: 111 X 53 X H 233 CM.

Single display Total size: 111 x 53 x h 233 cm.
Display mono face. Mesure total: 111 x 53 x h 233 cm.

GRATIS CON L'ACQUISTO DI 4000€ NETTO DI PRODOTTI REGINA
FREE WITH PURCHASE ORDER OF 4000€ NET OF REGINA PRODUCTS
GRATUIT AVEC UN ACHAT DE 4000€ NET DE PRODUITS REGINA

Ganci per appendere inclusi
Hanging hooks included







DISTRIBUTORE AUTORIZZATO

