de luca

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

Pizzeria

SELEZIONE

delucaitalia.it

Flour

Made in Italy

Flour Cuore Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142286	Ø 33 cm	**€ 4,36**	6 pz.

Flour Tranci Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142287	Ø 33 cm	**€ 4,36**	6 pz.

Flour Love Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142285	Ø 33 cm	**€ 4,36**	6 pz.

delucaitalia.it

Margherì POSATE PIZZA

Made in Italy

Margherì Inox Forchetta Pizza

Cod.	Lunghezza	Prezzo	Conf.
1110203	20 cm	**€ 1,06**	12 pz.

Margherì Inox Coltello Pizza

Cod.	Lunghezza	Prezzo	Conf.
1110204	22 cm	**€ 1,92**	12 pz.

Napoli Color

Napoli Tree Tabacco Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142288	Ø 33 cm	**€ 4,32**	6 pz.

Napoli Pizzaiolo Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2140002	Ø 33 cm	**€ 4,36**	6 pz.

Napoli Color Verde Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2140082	Ø 33 cm	**€ 3,80**	6 pz.

Napoli Color Tabacco Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2140085	Ø 33 cm	**€ 4,14**	6 pz.

Made in Italy

Napoli Color Arancio Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2140083	Ø 33 cm	**€ 3,80**	6 pz.

Napoli Color Giallo Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2140081	Ø 33 cm	**€ 3,80**	6 pz.

Napoli Color Grigio Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2140086	Ø 33 cm	**€ 3,80**	6 pz.

Capri

Made in Italy

Capri
Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142252	Ø 33 cm	**€ 4,36**	6 pz.

Capri
Piatto Piano

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142256	Ø 26 cm	**€ 2,68**	12 pz.

Capri
Piatto Portata

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142251	Ø 28 cm	**€ 4,39**	6 pz.

delucaitalia.it

Tuscany

Made in Italy

Tuscany
Piatto Pizza

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142203	Ø 31 cm	**€ 4,05**	6 pz.
2142202	Ø 33 cm	**€ 4,36**	6 pz.

Tuscany
Piatto Piano

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142208	Ø 21 cm	**€ 2,80**	12 pz.
2142206	Ø 26 cm	**€ 2,88**	6 pz.
2142205	Ø 28 cm	**€ 3,33**	6 pz.

Tuscany
Piatto Fondo

Cod.	Dim.	Prezzo	Conf.
2142207	Ø 23 cm	**€ 2,80**	12 pz.

Azzurra

LEGGEREZZA
Tutti i modelli della Linea Azzurra presentano un peso inferiore rispetto ai modelli classici, grazie allo spessore ridotto della lamiera, ai manici in tubolare innervato e ai fori presenti sulle versioni forate.

FUNZIONALITÀ
Teste in alluminio leggere e flessibili consentono l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta e una fresatura dolce e regolare che facilita la presa in carico della pizza.

RESISTENZA E SICUREZZA
La giunzione testa manico costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea, studiati per garantire la massima resistenza, garantendo assenza di vibrazioni e inamovibilità.
Anche i manici in tubolare ovale favoriscono stabilità e una presa ottimale.

IL VANTAGGIO DELLA FORATURA
Nelle versioni forate le teste di pale e palettini presentano fori su tutta la superficie, appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina, evitando che attacchi sul fondo della pizza, rischiando di bruciare.

I MATERIALI > ALLUMINIO ANODIZZATO
L'anodizzazione neutra rende la superficie della pala uniforme, proteggendola dall'ossidazione, oltre a garantirne una leggerezza incomparabile.

I MATERIALI > ACCIAIO INOX
Le pale in acciaio utilizzano acciaio inossidabile speciale a bassa percentuale di Nichel per il rispetto delle allergie.
Sono ideali per chi ricerca uno strumento altamente robusto, ridotta trasmittanza di calore e massima sicurezza.
INOX AD ALTO SCORRIMENTO

Made in Italy

delucaitalia.it

Azzurra
Pala per Infornare

TESTA ALLUMINIO ANODIZZATO NEUTRO, MANICO ANODIZZATO AZZURRO

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614927	33x33 cm	207 cm	**€ 112,97**

Azzurra Forata
Pala per Infornare

TESTA ALLUMINIO ANODIZZATO NEUTRO, MANICO ANODIZZATO AZZURRO

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614916	33x33 cm	186 cm	**€ 88,56**
0614907	33x33 cm	236 cm	**€ 98,15**
0614917	36x36 cm	190 cm	**€ 102,02**
0614918	41x41 cm	196 cm	**€ 106,85**
0614924	50x50 cm	177 cm	**€ 130,90**

Napoletana Forata
Pala per Infornare

TESTA ALLUMINIO ANODIZZATO NEUTRO, MANICO ANODIZZATO AZZURRO

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614947	33x33 cm	186 cm	**€ 95,04**
0614949	36x36 cm	190 cm	**€ 108,65**

Azzurra
Palino per Cuocere

TESTA INOX, MANICO INOX

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614902	Ø 20 cm	171 cm	**€ 69,62**

Azzurra Forata
Palino per Cuocere

TESTA INOX, MANICO INOX

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614852	Ø 20 cm	171 cm	**€ 69,62**
0614854	Ø 20 cm	201 cm	**€ 73,22**
0614857	Ø 20 cm	221 cm	**€ 82,30**
0614856	Ø 23 cm	175 cm	**€ 72,36**

Napoletana Forata
Palino per Cuocere

TESTA INOX, MANICO INOX

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614948	Ø 23 cm	175 cm	**€ 74,95**

SONO DISPONIBILI ALTRE MISURE PER IL MANICO E LA PALA.

4 Stagioni

FORMA
Le forme e la lavorazione del piatto sono state studiate per facilitare e velocizzare l'infornamento della pizza.
Il manico è stato costruito per agevolare la scorrevolezza e disperdere più velocemente il calore.

RESISTENZA
Il piatto è unito al manico grazie ad un'anima di acciaio che ne garantiscono nel tempo grande resistenza alle sollecitazioni.

PALA TRADIZIONALE
Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina.
La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.
IDEALE PER GRANDI CARICHI DI LAVORO.

PALA FORATA
Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico/scarico della pizza senza eccesso di farina.
I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina, la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.

PALE PER CUOCERE
Costruita in acciaio inox 18/10 è dotata di due manici in ABS, uno dei quali scorrevole e frizionato per agevolare il lavoro, con scudo per evitare scottature, garantisce stabilità e sicurezza.

PALE PER CUOCERE FORATE
I fori del piatto sono studiati con diametro in crescendo dal centro verso l'esterno e permettono di scaricare i residui di farina, garantiscono in oltre una maggiore aderenza nel far ruotare la pizza.

Made in Italy

delucaitalia.it

4 Stagioni Argento Pala per Infornare

TESTA ALLUMINIO ANODIZZATO NEUTRO, MANICO ANODIZZATO

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614451	33x33 cm	170 cm	**€ 82,40**
0614456	33x33 cm	200 cm	**€ 91,20**
0614452	36x36 cm	170 cm	**€ 88,00**
0614457	36x36 cm	170 cm	**€ 96,80**
0614460	50x50 cm	200 cm	**€ 116,00**

4 Stagioni Oro Pala per Infornare

TESTA ALLUMINIO ANODIZZATO NEUTRO, MANICO ANODIZZATO

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614600	33x33 cm	170 cm	**€110,40**
0614626	36x36 cm	170 cm	**€ 113,60**
0614611	40x40 cm	170 cm	**€ 120,00**

4 Stagioni Max Oro Pala per Infornare

TESTA ALLUMINIO ANODIZZATO NEUTRO, MANICO ANODIZZATO

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614307	45x45 cm	170 cm	**€ 153,60**
0614308	50x50 cm	170 cm	**€ 163,20**

4 Stagioni Argento Palino per Cuocere

TESTA INOX, MANICO INOX

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614461	Ø 20 cm	170 cm	**€ 55,20**
0614463	Ø 20 cm	200 cm	**€ 63,20**
0614462	Ø 25 cm	170 cm	**€ 60,80**
0614464	Ø 25 cm	200 cm	**€ 68,00**
0614465	Ø 30 cm	200 cm	**€ 72,80**

4 Stagioni Oro Palino per Cuocere

TESTA INOX, MANICO INOX

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614601	Ø 20 cm	170 cm	**€ 91,20**
0614607	Ø 20 cm	200 cm	**€ 99,20**
0614645	Ø 20 cm	220 cm	**€ 105,60**

4 Stagioni Oro Forata Palino per Cuocere

TESTA INOX, MANICO INOX

Cod.	Testa	Lunghezza	Prezzo
0614550	Ø 20 cm	200 cm	**€ 105,60**
0614551	Ø 25 cm	200 cm	**€ 114,40**

SONO DISPONIBILI ALTRE MISURE PER IL MANICO E LA PALA.

Impastatrici a Spirale

PRESTAZIONI STRAORDINARIE
L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzeria e panetteria. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.

Griglia di protezione in acciaio inox.
Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

Disponibile con motore monofase, trifase o trifase 2 velocità.
Timer di serie da 12 a 60 kg.
Ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg.
Struttura in acciaio di elevato spessore.
Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.

Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

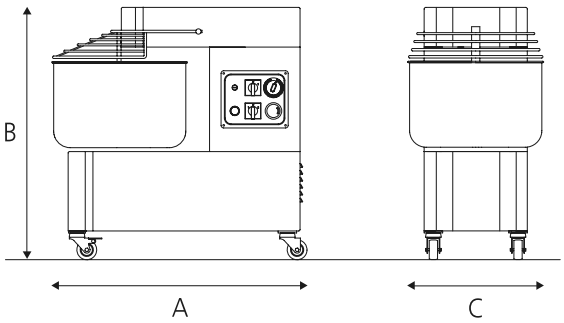
Made in Italy

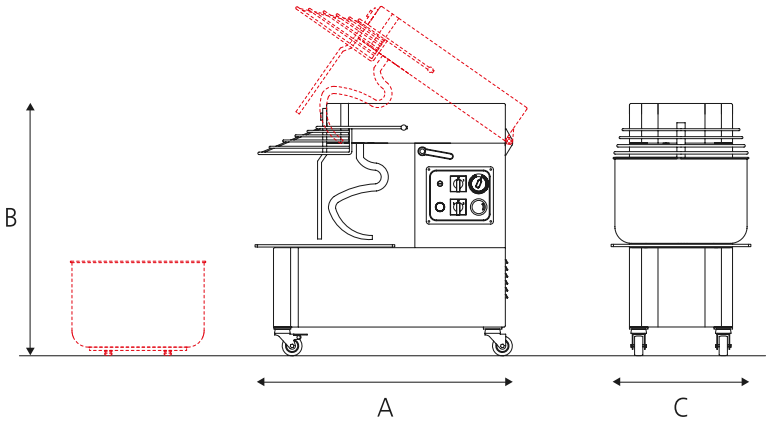
SERIE **IM**

delucaitalia.it

Impastatrice a Sprirale

SERIE IM





Codice	Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Dimensione vasca	Potenza	Volt	Dimesnioni A B C	Prezzo
1522505	***IM25M***	kg 25	kg 33	mm 400 x 260	kw 1,1	260/50	mm 762 x 430 x 770	**€ 1.593,88**
1522506	***IM38M***	kg 38	kg 40	mm 452 x 260	kw 1,5	230/50	mm 818 x 480 x 770	**€ 1.805,310**
1522507	***IM44M***	kg 30	kg 50	mm 500 x 270	kw 1,5	230/50	mm 842 x 530 x 770	**€ 1.984,210**

Una ampia gamma di macchine per la lavorazione degli impasti per pizza, interamente made in Italy.
La soluzione ideale sia per gli operatori legati alla tradizione della pizza italiana artigianale, che per gli operatori con esigenze diverse.

DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE TRIFASE.

Impastatrici a Spirale Automatiche

LE CARATTERISTICHE
Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
Griglia di protezione in acciaio inox.
Piastra testata rivestita in acciaio inox.

Due velocità di impasto regolabili automaticamente.
Due motori indipendenti per spirale e vasca.
Due timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto.
Rotazione ad impulsi della vasca.

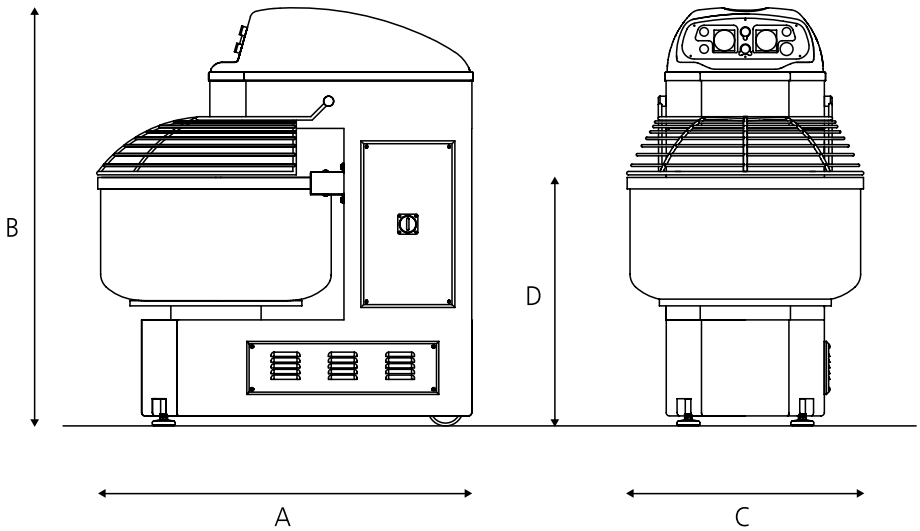
Predisposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice.
Inversione del senso di rotazione vasca.
Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità.
Piedi di appoggio anteriori in acciaio inox regolabili.
Ruote posteriori per una agevole movimentazione.

Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

Made in Italy

SERIE **SP**

delucaitalia.it



DUE MOTORI INDIPENDENTI PER SPIRALE E VASCA

Macchina ideale per pizzerie, panifici e pasticcerie, realizzata in acciaio di elevato spessore e con componenti meccanici di grande affidabilità e robustezza per uso continuo.

Codice	Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Volume vasca	Motore Spirale	Motore Vasca	Dimesnioni A B C	Prezzo
1522551	***SP60***	kg 60	kg 40	lt 100	kw 1,5/3	kw 0,55	mm 1020 x 1230 x 550	**€ 6.668,00**

Cassette Pizza

Made in Italy

LA GAMMA
Vaschette in plastica (PE) è ideale per conservare alimenti di vario genere. Questi prodotti soddisfano qualsiasi esigenza, grazie all'ampia scelta di modelli, misure e ad una disponibilità di ben 5 colori.

CONFORME ALLE NORMATIVE EUROPEE VIGENTI
Resistente agli sbalzi termici da -40° a +80° e fino a 120° durante il lavaggio. Ideale per lo stoccaggio. Non assorbe odori ed è facile da pulire, resistente e leggera.

FUNZIONALITÀ
Perfetta per il mantenimento e la conservazione di alimenti
Perfettamente impilabile per impedire l'entrata di polvere e impurità
Lavabile in lavastoviglie.

I COPERCHI
Il coperchio coprivaschetta è l'accessorio indispensabile per usare al meglio le vaschette ed evitare che la polvere entri a contatto con l'impasto della pizza.

IL CARRELLO
Il carrello con misura 60x40 cm è ottimale per movimentare e stoccare tutta la linea delle vaschette pizza.
Ideato per essere manovrato su tutti i tipi di superficie grazie alla superiore resistenza alle rotture.

delucaitalia.it

Cassette Pizza Bianche Fondo e Pareti Chiuse

IN PE (POLIETILENE) 100%
CONTATTO ALIMENTARE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0370301	60x40 cm	7 cm	**€ 5,94**
0370303	60x40 cm	10 cm	**€ 6,75**

Cassette Pizza Verdi Fondo e Pareti Chiuse

IN PE (POLIETILENE) 100%
CONTATTO ALIMENTARE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0370306	60x40 cm	7 cm	**€ 7,12**
0370307	60x40 cm	10 cm	**€ 8,09**

Cassette Pizza Viola Fondo e Pareti Chiuse

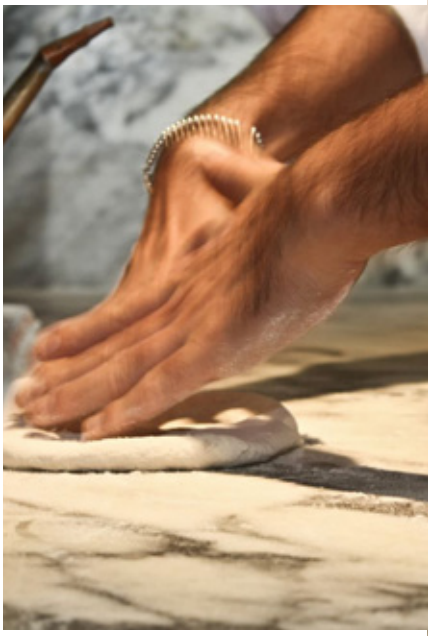
IN PE (POLIETILENE) 100%
CONTATTO ALIMENTARE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0370309	60x40 cm	7 cm	**€ 7,13**
0370310	60x40 cm	10 cm	**€ 8,09**

Cassette Pizza Gialle Fondo e Pareti Chiuse

IN PE (POLIETILENE) 100%
CONTATTO ALIMENTARE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0370311	60x40 cm	7 cm	**€ 7,12**



Coperchio Cassette Pizza

IN PE (POLIETILENE) 100%
CONTATTO ALIMENTARE

Cod.	Esterno	Prezzo
0370300	60x40 cm	**€ 4,48**

Carrello Cassette Ruote Girevoli

IN ABS RESISTENTE
RUOTE GIREVOLI IN POLIPROPILENE

Cod.	Esterno	Portata	Prezzo
0370297	60x40 cm	250 kg	**€ 36,40**

Pizza Delivery

4+ hours

SCATOLE PER PIZZA A CARICAMENTO DALL'ALTO CAM GOBOX®

Il Top Loading Cam GoBox per scatole per pizza è un supporto leggero che mantiene la pizza fresca e deliziosa dalla cucina al cliente. Il resistente isolamento in polipropilene espanso trattiene il calore, mentre uno sfiato integrato rilascia vapore per mantenere la crosta croccante.

Mantiene le temperature sicure per più di 4 ore, rendendo questa soluzione ideale per le attività di ristorazione e climi freddi.

Pulisci rapidamente e facilmente le superfici o passa attraverso una lavastoviglie commerciale per un'accurata sanificazione.
Una scelta fantastica per pizzerie e ristoranti che gestiscono consegne e catering, il Top Loading Cam GoBox per scatole per pizza migliora qualsiasi servizio.

FUNZIONALITÀ

- *Trasportare e conservare pizza di alta qualità e croste croccanti*
- *Modelli per contenere da tre a nove cartoni per pizza da 33x33 cm*
- *Progettato in polipropilene espanso leggero e resistente*
- *Mantiene le temperature degli alimenti sicure per più di 4 ore*
- *Tag di menu integrati per l'identificazione del contenuto*
- *Area adesiva aggiuntiva per un percorso accurato*
- *Resiste a temperature da -40°C a 120°C*
- *Materiale riciclabile al 100%, privo di BPA*
- *Lavabile in lavastoviglie*

delucaitalia.it

Cam **GoBox® Pizza** Box 3 pizze 33x33 cm

IN POLIPROPILENE ESPANSO
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0049940	41x41 cm	17,4 cm	**€ 28,46**

Cam **GoBox® Pizza** Box 5 pizze 33x33 cm

IN POLIPROPILENE ESPANSO
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0049941	41x41 cm	24,9 cm	**€ 31,24**

Cam **GoBox® Pizza** Box 7 pizze 33x33 cm

IN POLIPROPILENE ESPANSO
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0049944	41x41 cm	33,9 cm	**€ 34,55**

Cam **GoBox® Pizza** Box 9 pizze 33x33 cm

IN POLIPROPILENE ESPANSO
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Cod.	Esterno	Altezza	Prezzo
0049947	41x41 cm	40,4 cm	**€ 36,98**

Cam **GoBox® Pizza** Carrello con Ruote

IN POLIPROPILENE ESPANSO
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

Cod.	Esterno	Carico	Prezzo
0049924	69,2x42,6 cm	250 kg	**€ 81,58**

LO SFIATO RILASCIA IL VAPORE IN MODO DA MANTENERE LA CROSTA CROCCANTE

Pizza Delivery

BORSE TERMICHE SEMIRIGIDE
Borse termiche classice semirigida o morbide. Il tessuto resistente rende questi articoli adatti agli utilizzi più intensivi.
Prese d'aria laterali per la fuoriuscita della condensa e pratico alloggiamento per le comande.
Ottimo isolamento termico grazie alla rapida ed efficace apertura e chiusura a strappo che garantisce una chiusura perfetta anche con un numero inferiore di cartoni. Disponibili con diverse capacità per ogni tipo di esigenza professionale.
Lavabile a mano.

Made in Italy

delucaitalia.it

Borsa Termica Rigida

IN NYLON CON CERNIERA E MANICI

Cod.	Capacità	Dimensione	Altezza	Prezzo
0614972	*5 Box Pizza 33x33 cm*	38x38 cm	24 cm	**€ 80,71**
0614971	*3 Box Pizza 45x45 cm*	52x50 cm	26 cm	**€ 102,53**

Zaino Termico Rigido

IN NYLON CON CERNIERA E MANICI

Cod.	Capacità	Dimensione	Altezza	Prezzo
0614975	*10 Box Pizza 33x33 cm*	36x36 cm	40 cm	**€ 89,57**
0614976	*7 Box Pizza 45x45 cm*	43x43 cm	40 cm	**€ 108,43**

Borsa Termica Classica

IN NYLON CON CERNIERA E MANICI

Cod.	Capacità	Dimensione	Altezza	Prezzo
0614974	*3 Box Pizza 40x60 cm*	63x42 cm	19 cm	**€ 74,66**

Borsa Termica Morbida

IN NYLON CON CHIUSURA IN FELCRO E MANICI

Cod.	Capacità	Dimensione	Altezza	Prezzo
0614973	*3 Box Pizza 40x60 cm*	63x42 cm	19 cm	**€ 30,70**

Bauletto Semirigido Coibentato

BOX COIBENTATO PIZZA SEMIRIGIDO, STRUTTURA IN ALLUMINIO.

Cod.	Capacità	Dimensione	Altezza	Prezzo
0614979	*12 Box Pizza 33/35 cm*	38x38 cm	56 cm	**€ 114,90**

de luca

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

Pizzeria

SELEZIONE

DE LUCA SRL
Via San Leonardo
Loc. Migliaro
84131 Salerno
t. +39 089 336 783
f. +39 089 334 644
info@delucaitalia.it

delucaitalia.it