



USA



Produzione attrezzature professionali per panifici e pizzerie
Production of work tools for bakeries and pizzerias





Since 1950

Distributed by:



INDICE

INDEX

- **L'azienda/ The company** **Pag. 4**

 - **Le nostre certificazioni/ Our certifications** **Pag.6**

 - **Politica aziendale per la qualità/ Company quality policy** **Pag.7**

 - **Descrizione del prodotto e consigli per la manutenzione / Products description and maintenance tips** **Pag.10**

 - **Pale e tavole da infornamento/ Baking peels and boards.** **Pag.16**

 - **Taglieri e vassoi per il servizio/ Serving boards and trays** **Pag. 20**

 - **Accessori/ Accessories** **Pag.25**
-

L'Azienda

Dal 1950 la Linea Dori 3000 srl è impegnata nella progettazione e nella realizzazione di utensili da lavoro in legno per panifici, pizzerie, ristoranti e hotellerie. I prodotti in legno vengono realizzati esclusivamente con legnami provenienti da foreste rimboscabili, ciò rende il processo produttivo ecosostenibile. La lavorazione viene effettuata senza l'uso di colle, o qualsiasi altro prodotto nocivo che venga a contatto con gli alimenti.

I prodotti dedicati all'infornamento sono accompagnati da certificato di idoneità. Inoltre, tutti gli articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti sono lavabili a mano, grazie alla finitura alimentare certificata con cui vengono trattati. Tutta la produzione Dori è garantita dal suo marchio registrato impresso a laser su ciascun prodotto e certificata ISO 9001 e GMP dall'ente Accredia.

La Linea Dori 3000 srl è in costante aggiornamento per quanto riguarda le esigenze dei propri clienti, cercando sempre di soddisfarli attraverso miglioramenti sia estetici, come la personalizzazione, che funzionali.

Ad oggi la Linea Dori è leader nel settore e riconosciuta in tutto il mondo, grazie alla qualità molto elevata dei suoi prodotti, al suo continuo investimento in fiere internazionali e alle sue collaborazioni con riviste riconosciute universalmente.

The Company

Since 1950, LINEA DORI 3000 SRL has been a reference for the design and creation of wooden work tools for bakeries, pizzerias, restaurants and the HORECA sector in general. The wood we use for the production derives from sustainably managed forests only, so that the entire production process is eco-friendly. The manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food.

The certificate of conformity certifies the product line meant for oven use. The articles which are meant to come into contact with food are hand washable, thanks to the special treatment they are treated with. Dori production is granted by its registered authenticity trademark, laser-branded on each produced item. Linea Dori is a certified company ISO9001:2015 and GMP by Accredia.

Linea Dori is constantly updating its customer care service, trying to meet its clients' needs by adopting aesthetic improvements, such as customization, as well as functional ones.

At present, Linea Dori is a leading company in its sector and it is well-known all over the world, thanks to the high quality of its production, its continuous investment in international exhibitions and to the cooperation with universally-known magazines.



“Siamo un’azienda dinamica sempre attenta alle esigenze dei professionisti del settore.”

Fabio Dori

Cesare Dori 1934-1996



“We are a dynamic company aiming at satisfying the need of the professionals of the sector.”

Fabio Dori

Fabiola Dori e Camilla Dori

Le nostre certificazioni

Our certifications



Politica aziendale per qualità

Company quality policy

1. DICHIARAZIONE

L'Azienda, allo scopo di formalizzare i propri impegni per la Qualità, definisce la presente POLITICA.

2. CONTESTO

L'azienda opera nel mercato della fornitura di manufatti in legno per pizzerie e panifici. Il mercato è rappresentato principalmente dal produzione di pale, taglieri, vassoi ecc. La realizzazione dei manufatti è legata ad un campionario a catalogo.

3. OBIETTIVI

3.1. Massimizzare la soddisfazione del cliente da parte della clientela si assiste ad una richiesta di aumento del prodotto reso, sia in termini di utilizzo dei manufatti nel settore di competenza, sia in termini di garantire la salubrità del cibo con cui andranno a contatto. Infatti, a tale scopo l'azienda ha implementato la gestione delle Good Manufacturing Practice del legno. Per soddisfare il suo cliente sia dal punto di vista pratico che dal punto di vista della cogenza legislativa. Pertanto, il riscontro delle aspettative ed il mantenimento degli obiettivi dell'Azienda potrà essere raggiunto solamente attraverso il miglioramento continuo della Qualità dei manufatti prodotti, che dovranno essere prodotti sempre in coerenza con le attese dei Clienti e nel pieno rispetto delle leggi applicabili alle nostre attività. La crescente consapevolezza che, anche nel nostro settore di attività, l'effettiva capacità di erogare servizi "di qualità", dipende essenzialmente da una buona organizzazione aziendale, ci ha indotto a formalizzare e adottare un Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 9001:2015e a perseguire un ulteriore importante obiettivo.

3.2.LA CERTIFICAZIONE ISO9001:2015

La certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 costituirà un'importante occasione per migliorare progressivamente, oltre alla qualità dei servizi, anche l'efficienza complessiva dell'intera organizzazione. Inoltre permetterà una valutazione completa dei rischi aziendali. L'attenzione alla Qualità e alla Soddisfazione del Cliente, nell'Istituto, può essere dunque oggi considerata più che un fattore determinante per il raggiungimento del successo, una vera e propria condizione di sopravvivenza per l'Istituto.

Quindi, la Certificazione del Sistema Qualità, da parte di un Ente esterno accreditato, consentirà di verificare se, quanto stabilito dalla presente politica, sia raggiunto e permetta di dimostrare, anche all'esterno, la Qualità della nostra organizzazione.

3.3.VALUTAZIONE DEI RISCHI-OBIETTIVI PER SINGOLI PROCESSI AZIENDALI.

La Direzione valuta i rischi dell'Organizzazione conducendo un'analisi finalizzata all'individuazione di tutti quegli eventi e dei fattori che, direttamente od indirettamente, potrebbero compromettere la possibilità di raggiungere gli obiettivi (economici, produttivi, etici, ambientali, ecc.) definiti in sede di pianificazione strategica. Da questa analisi vengono stabiliti gli obiettivi per gli sviluppi strategici dell'organizzazione. L'analisi del contesto permette di individuare punti di forza e debolezze dell'azienda nonché minacce ed opportunità. Sono riportati in dettaglio sul "Programma di miglioramento continuo" ed illustrati tramite i modelli "Rilevamento stato di fatto" e la "Scheda obiettivi".

Sono riportati in dettaglio sul "Programma di miglioramento continuo" ed illustrati tramite i modelli "Rilevamento stato di fatto" e la "Scheda obiettivi"; quest'ultima viene affissa in bacheca assieme alla presente in modo che tutto il personale presente in azienda abbia coscienza di quando stabilito dall'organizzazione.

4.RISORSE E METODOLOGIE DI LAVORO

Tutto ciò sarà possibile anche mantenendo attivo il nostro Sistema di Gestione per la Qualità e rispettando le regole descritte nel Manuale Qualità e nelle Procedure/Istruzioni in esso richiamate. Per il pieno raggiungimento degli obiettivi precedentemente descritti, la Direzione dell'Azienda impegna tutte le Risorse Umane e strumentali che si renderanno necessarie. In particolare, tutto il personale è stato selezionato ed addestrato con l'obiettivo di assicurare il più alto livello di professionalità e competenza nelle diverse funzioni aziendali, nonché, per garantire il miglioramento continuo delle Risorse Umane.

L'azienda svilupperà adeguati piani formativi atti a diminuire il divario tra innovazione tecnologica e profili professionali. La Direzione si impegna a garantire nel tempo il mantenimento di tali standard attraverso opportune attività di formazione e aggiornamento delle Risorse Umane e con il continuo adeguamento tecnologico delle infrastrutture esistenti.

Ulteriori dettagli possono essere visionati per ogni singolo processo sui modelli "Progetto elementare di miglioramento".

5.DESTINATARI

Il raggiungimento di un'elevata qualità dei prodotti può essere innanzitutto determinato dalla diffusione di una "cultura della qualità" da parte del management in tutta l'organizzazione. È necessario infatti creare tra tutti i livelli un coinvolgimento attivo ed un alto grado di consapevolezza dell'importanza del processo di orientamento alla Qualità. Per fare ciò la Direzione aziendale deve promuovere la nuova cultura per mezzo della formazione e dell'esempio personale.

La Politica sarà diffusa a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale esponendola nella bacheca aziendale, nonché attraverso l'informazione e la formazione specifica e tutte le altre forme di divulgazione che si riterranno più opportune.

Conseguentemente, la Direzione aziendale si aspetta l'attiva e responsabile collaborazione da parte di tutte le proprie Risorse Umane, ed attiverà opportune attività di verifica per accertarsi che le tematiche e la Politica della qualità, siano state effettivamente comprese ed applicate da tutti.

6.AGGIORNAMENTO

Nell'ottica del miglioramento continuo che muove ogni attività aziendale, questo documento sarà sottoposto a verifica ogni qualvolta la direzione Generale lo riterrà opportuno e, se necessario, aggiornato.

Linea Dori 3000 srl

Pale e tavole da infornamento

PALA PER PIZZA IN LEGNO (3 FASCE)

Le nostre pale vengono realizzate esclusivamente seguendo una pregiata tecnica di costruzione, con legno di faggio non trattato chimicamente e senza l'uso di colle o sostanze nocive che possano entrare in contatto con gli alimenti sia a temperatura ambiente che all'interno della camera del forno.

La testa si compone di tre fasce tenute insieme da perni in acciaio, i quali, creando una leggera fessurazione, garantiscono il naturale movimento del legno, prevenendo una precoce rottura della pala.

Qualora le fessure vadano a distanziarsi con l'uso, sarà sufficiente assestare qualche colpo di lato per ristabilire l'assetto iniziale.

TAVOLA DA INFORNAMENTO

Le nostre tavole da infornamento vengono realizzate seguendo uno specifico processo di produzione, con legno di faggio non trattato chimicamente e senza l'uso di colle o sostanze nocive che possano entrare in contatto con gli alimenti sia a temperatura ambiente che all'interno della camera del forno. Si compongono di un unico pezzo.

CONSIGLI DI MANUTENZIONE PER TAVOLE E PALE DA INFORNAMENTO

Per le tavole o pale, avendo la funzione di infornare/sfornare e quindi di entrare in una camera da forno, è auspicabile, nonché fortemente consigliato, che vengano rispettati i seguenti accorgimenti:

- Non lasciarle sostare nel forno;
- Non utilizzare acqua o altri detergenti per pulirle, basta solamente grattare via la farina residua con una raschia;

Non conservare la tavola o pala in luoghi limitrofi a fonti di calore o vapore acqueo (es. sopra la camera del forno o vasche per il bagno-maria) oppure in ambienti esterni.

N.B. Con il tempo, la tavola o pala da infornamento potrebbe essere soggetta a piccole variazioni di forma, che non compromettono in nessun modo la sua funzionalità.

Baking peels and boards

WOODEN PIZZA PEEL (3 PARTS)

Our peels are made entirely of not chemically treated beech and our highest quality manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food, both at room temperature and into oven.

The head is made of three parts combined by steel nails, which guarantee the natural movement of wood by creating thin clefts among the parts, therefore preventing a premature breakage.

If clefts widen, we suggest to tap gently the external sides of the peel to get it back to its original shape.

BAKING BOARD

Our baking boards are made entirely of not chemically treated beech and our highest quality manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food, both at room temperature and in the oven.

They are made of a single piece of wood.

MAINTENANCE TIPS FOR BAKING BOARDS AND PEELS

Baking peels and boards, having the sole function of putting into and taking pizza or bakery products out of the oven, enter an oven chamber. For this reason, it is to be hoped that the following tips are respected:

Don't leave them in the oven for the entire cooking process;

Don't use water or cleaning products to clean them, they should be cleaned only using a scraper to eliminate the remaining flour;

Don't store peels and boards next to heat or steam sources (such as oven chambers or bain-marie) or in outdoor areas.

N.B. Baking peels and boards could be subject to little variations in shape over time which don't affect their functionality in any way.

Taglieri e vassoi per il servizio

I nostri taglieri e vassoi vengono realizzati esclusivamente seguendo un pregiato processo di produzione, con legno di faggio non trattato chimicamente e senza l'uso di colle o sostanze nocive.

Inoltre, vengono trattati con una vernice a base d'acqua che li rende idonei al contatto alimentare.

CONSIGLI DI MANUTENZIONE PER TAGLIERI E VASSOI

Per garantire il corretto uso, nonché una vita duratura dei taglieri, è auspicabile, nonché fortemente consigliato, che vengano rispettati i seguenti accorgimenti:

- Non inserirli in lavastoviglie, né lasciarli in immersione;
- Per pulirli è consigliabile l'utilizzo di un detergente a base alcolica, oppure acqua e bicarbonato o acqua e amuchina;
- Non conservare i taglieri in luoghi limitrofi a fonti di calore o vapore acqueo (es. sopra la camera del forno o vasche per il bagno-maria) oppure in ambienti esterni.
- La durata media del trattamento è di 1 anno (se il prodotto viene ben conservato). Una volta che i taglieri/vassoi vengono usurati dal tempo, non è possibile ritrattarli.

Serving/cutting boards and trays

Our serving boards are made entirely of not chemically treated beech and our highest quality manufacturing process is carried out without using glues or any other product that could be harmful in contact with food. Moreover, they are finished with a treatment which allows them to come into contact with food.

MAINTENANCE TIPS FOR SERVING/CUTTING BOARDS AND TRAYS

To ensure the proper use and a long-lasting life of the product, it is to be hoped that the following tips are respected:

Don't wash it in the dishwasher, or leave it immersed in water;

To clean them, it is recommended to use alcohol-based cleaners, or water and baking soda or water and antiseptic solutions;

Don't store peels and boards next to heat or steam sources (such as oven chambers or bain-marie) or in outdoor areas.

The treatment reserved to wooden trays or serving/cutting boards lasts more or less a year. So, it can't be applied to products if consumed or ruined. In that case, products must be replaced by new ones.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Prodotto idoneo ad entrare in contatto con gli alimenti e conforme al Regolamento CE 1935/2004 e Regolamento CE 2023/2006. Azienda certificata ISO9001:2015 e GMP Linea Dori 3000 srl- Sede legale e amministrativa: Via di Vigna Girelli 48/b00148 Roma, Italia- Tel/Fax +39 0665671626- www.lineadori.com- www.fornieridori.it- C.F. e P.IVA IT10215691006- Numero REA 1218101.



Prodotto 100% biodegradabile e ricavato da legno proveniente da foreste europee ecosostenibili.



Prodotto realizzato interamente in Italia

LEGENDA



Dimensioni (cm e pollici)



Caratteristiche



Rifinito con trattamento per alimenti e lavabile a mano.



Peso (kg e libra)



Codice

PRODUCT FEATURES



Suitable product for coming into contact with food. It is in accordance with Regulation (EC) No 1935/2004 and Regulation (EC) No 2023/2006. ISO9001:2015 and GMP-certified company Linea Dori 3000 srl-Registered and administrative office: Via di Vigna Girelli 48/b 00148 Rome, Italy -Tel/Fax+39/0665671626-www.lineadori.com-www.fornieridori.it-VAT No IT10215691006- REA No 1218101.



100%-biodegradable product. It is made entirely with wood coming from European sustainably managed forests.



A “Made in Italy” product

KEY



Size (cm e inches)



Features



Finished with a treatment for food contact and hand washable.



weight (kg and lb)



Code

PALE E TAVOLE DA INFORNAMENTO

BAKING PEELS AND BOARDS

Pala per pizza in faggio evaporato con impugnatura

Evaporated beech pizza peel with handle



	#		*
100 x 30 39.4" x 12"	5301	1,9 kg / 4.2 lb	
90 x 30 35.5" x 12"	5302	1,8 kg / 4.0 lb	
80 x 30 31.5" x 12"	5303	1,7 kg / 3.7 lb	
70 x 30 27.6" x 12"	5304	1,5 kg / 3.3 lb	
60 x 30 23.7" x 12"	5305	1,4 kg / 3.0 lb	

Pala in faggio evaporato per pizza tonda completa di manico

Evaporated beech peel for round pizza with long handle



	#		*
33 x 33 13" x 13" Manico di 150 cm/150 cm (59") handle	5501	1,2 kg / 2.6 lb	
36 x 36 14.2" x 14.2" //	5502	1,5 kg / 3.3 lb	
41 x 41 16.1" x 16.1" //	5503	1,8 kg / 4.0 lb	
60 x 40 23.7" x 15.7" Manico di 130 cm/130 cm (51.2") handle	5504	2,2 kg / 4.9 lb	

Pala in multistrato di faggio (per forno casalingo)

Beech plywood peel (for household use)



	#		*
55 x 35 x 0,8 21.6" x 13.7" x 0.3" Compresa l'impugnatura/ Handle included	15001101	0,7 kg/1.5 lb	

Tavola da infornamento in multistrato di faggio

Beech plywood baking board to put pizza into the oven



	#		*
80 x 30 31.5" x 12"	6301	1,3 kg/2.9 lb	
90 x 30 35.5" x 12"	6302	1,5 kg/3.3 lb	
100 x 30 39.4" x 12"	6303	1,7 kg/3.7 lb	

Tavola da infornamento in multistrato di faggio con foro maniglia

Beech plywood baking board with handle hole to put pizza into the oven



	#		*
80 x 30 31.5" x 12"	6301/F	1,3 kg/2.9 lb	
90 x 30 35.5" x 12"	6302/F	1,5 kg/3.3 lb	
100 x 30 39.4" x 12"	6303/F	1,7 kg/3.7 lb	

Tavola da infornamento “Aria”

“Aria” baking board to put pizza into the oven



	#		*
100 x 30 x 0,8 39.4"x12"x0.3"	ARIA-I-100	1,5 kg/3.3 lb	
90 x 30 x 0,8 35.5"x12"x0.3"	ARIA-I-90	1,4 kg/3.1 lb	
80 x 30 x 0,8 31.5"x12"x0.3"	ARIA-I-80	1,3 kg/2.9 lb	

Pale “Aria” con impugnatura

“Aria” peels with short handle



	#		*
100 x 30 x 0,8 39.4"x12"x0.3" (tot.120/47.2")	ARIA-P-100	1,7 kg/3.7 lb	
90 x 30 x 0,8 35.5"x12"x0.3" (tot.110/43.3")	ARIA-P-90	1,5 kg/3.3 lb	
80 x 30 x 0,8 31.5"x12"x0.3" (tot.110/43.3")	ARIA-P-80	1,3 kg/2.9 lb	



	#		*
Diam.50/19.7" (tot.90/35.5")	ARIA-50	1,4 kg/3.1 lb	

Pala “Aria” per pizza tonda con impugnatura
“Aria” peel for round pizza with handle



	#		*
36 x 36 x 0,8 14.2”x14.2”x0.3” (tot.110/43.3”)	ARIA- T36	0,9 kg/2.0 lb	

Pala “Aria” per pinsa romana con impugnatura
“Aria” peel for “Pinsa romana” with handle



	#		*
24 x 40 x 0,8 9.4”x15.7”x0.3” (tot.110/43.3”)	ARIA- P4024	0,6 kg/1.3 lb	

Tavola da infornamento “Aria” con for maniglia
“Aria” baking board with handle hole to put pizza into the oven



	#		*
100 x 30 x 0,8 39.4”x12”x0.3”	ARIA- IF-100	1,5 kg/3.3 lb	

TAGLIERI E VASSOI PER IL SERVIZIO

SERVING/CUTTING BOARDS AND TRAYS

Servipinsa in multistrato di faggio con impugnatura

Beech plywood "Pinsa Romana" serving board with handle



	#		*
35 x 22 x 0,8 13.8"x8.7"x0.3" Manico di 10 cm/ 10 cm (3.9") handle	15000701	0,5 kg/1.1 lb	

Servicrostino in multistrato di faggio con impugnatura

Beech plywood "Crostino" serving board with handle



	#		*
40 x 15 x 1,2 15.7"x5.9"x0.5"+ Impugnatura di 10 cm/10 cm (3.9") handle	15002201	0,8 kg/1.8 lb	
60 x 15 x 1,2 + 23.7"x5.9"x0.5" Impugnatura di 10 cm/10 cm (3.9") handle	15002202	0,9 kg/2.0 lb	
80 x 15 x 1,2 + 31.5"x5.9"x0.5" Impugnatura di 10 cm/ 10 cm (3.9") handle	15002203	1,2 kg/2.6 lb	

Tavola servipizza in faggio per pizza al metro

Beech pizza serving board for pizza by the meter



	#		*
100 x 30 x 1,2 39.4"x12"x0.5"	6501	2,1 kg/4.6 lb	
90 x 30 x 1,2 35.5"x12"x0.5"	6502	1,9 kg/4.2 lb	
80 x 30 x 1,2 31.5"x12"x0.5"	6503	1,8 kg/4.0 lb	
70 x 30 x 1,2 27.6"x12"x0.5"	6504	1,7 kg/3.7 lb	
60 x 30 x 1,2 23.7"x12"x0.5"	6505	1,5 kg/3.3 lb	
50 x 30 x 1,2 19.7"x12"x0.5"	6506	1,4 kg/3.1 lb	
40 x 30 x 1,2 15.7"x12"x0.5"	6507	1,0 kg/2.2 lb	

Alzatina per servipizza al metro in multistrato di faggio

Beech plywood removable support for pizza by the meter serving boards



	#		*
28 x 28 x h.20 11"x11"x h 7.9"	15003501	1,0 kg/2.2 lb	

Tagliere tondo per antipasto o pizza con impugnatura in multistrato
Beech plywood round cutting board for pizza or starters with handle



	#		*
Diam. 33 x h.1,2 13" x h.0.5" Impugnatura di 10 cm/10 cm (3.9") handle	15002601	0,9 kg/2.0 lb	

Tagliere tondo in multistrato di faggio
Beech plywood round cutting board



	#		*
Diam.50x 1,2 19.7"x0.5"	6701	2,0 kg/4.4 lb	Spicchi incisi/Carved slices 
Diam.40 x 1,2 15.7"x0.5"	6702	1,2 kg/2.6 lb	
Diam.35 x 1,2 13.8"x0.5"	6703	0,8 kg/1.8 lb	
Diam.33 x 1,2 13"x0.5"	6704	0,7 kg/1.5 lb	
Diam.50 x 1,2 19.7"x0.5"	6705	2,0 kg/4.4 lb	Superficie liscia/Smooth surface 
Diam.40 x 1,2 15.7"x0.5"	6706	1,2 kg/2.6 lb	
Diam.35 x 1,2 13.8"x0.5"	6707	0,8 kg/1.8 lb	
Diam.33 x 1,2 13"x0.5"	6708	0,7 kg/1.5 lb	

Tagliere servipizza tondo in multistrato di faggio con manico
Beech plywood round pizza serving board with handle



	#		*
Diam.35 x h.0,8 13.8"x h.0.3" Manico di 10 cm/ 10 cm (3.9") handle	15002602	0,6 kg/1.3 lb	
Diam.40 x h.0,8 15.7"x h.0.3" Manico di 10 cm/ 10 cm (3.9") handle	15002603	0,8 kg/1.8 lb	
Diam.50 x h.0,8 19.7"x h.0.3" Manico di 10 cm/ 10 cm (3.9") handle	15002604	1,2 kg/2.6 lb	

Servipizza in faggio con impugnatura
Beech serving board with short handle



	#		*
60 x 40 x 1,2 23.7"x15.7"x0.5" Impugnatura di 10 cm/10 cm (3.9") handle	15001003	2,2 kg/ 4.9 lb	Multistrato/Beech plywood 
60 x 40 x 1,2 23.7"x15.7"x0.5" Impugnatura di 10 cm/10 cm (3.9") handle	15001004	2,0 kg/ 4.4 lb	Lamellare/ Beech 

Tagliere sezionatore in multistrato di faggio
Beech plywood serving board with sections



	#	 Kg	* 
80 x 30 x 1,2 31.5"x12"x0.5" (8 spazi/ 8 sections)	T1008	2,6 kg/5.7 lb	
80 x 30 x 1,2 31.5"x12"x0.5" (10 spazi/ 10 sections)	T1010	2,6/5.7 lb	
60 x 40 x 1,2 23.7"x15.7"x0.5" (8 spazi/ 8 sections)	T6040	2,5/5.5 lb	

ACCESSORI/ACCESSORIES

Poggia pale verticale in faggio Beech self-standing peel rack



	#		*
h. 180 h. 70.9"	25010	6,4 kg/14.1 lb	

Appendi pala in faggio da muro Beech wall peel rack



	#		*
40 x 14 15.7"x5.5"	25012	0,7 kg/1.5 lb	

Poggia pale da terra in multistrato di faggio
Beech plywood ground peel rack



	#		*
44 x 24 x h.20 17.3"x9.5" x h.7.9"	7201	2,4 kg/5.3 lb	

Paletta sagomata in multistrato di faggio
Small beech plywood peel



	#		*
30 x 12 12" x 4.7"	6901	0,1 kg/0.2 lb	

Supporto in multistrato di faggio specifico per servipinsa (20 spazi)
Beech plywood rack specific for Pinsa Romana serving boards (20 slots)



	#		*
27,5 x 39,5 x 43 10.8"x 15.6"x 16.9"	1500700	2,7 kg/5.6 lb	

Attenzione! / Attention!

Questa foto è a scopo dimostrativo.

I taglieri NON sono inclusi nel supporto e vanno acquistati separatamente.

This photo is a demonstration of its use. Server boards are NOT included in the rack and must be ordered separately.

Supporto in multistrato di faggio per taglieri di spessore cm 0,8 (20 spazi)
Beech plywood rack for 0,8 cm-thick serving boards (20 slots)



	#		*
30 x 42 x 56,5 12"x16.5"x 22.2"	1500700 /20	3,0 kg/6.6 lb	

Attenzione!/Attention!

Questa foto è a scopo dimostrativo.

I taglieri NON sono inclusi nel supporto e vanno acquistati separatamente.

This photo is a demonstration of its use. Server boards are NOT included in the rack and must be ordered separately.

Supporto in multistrato di faggio per taglieri di spessore cm 1,2 (15 spazi)
Beech plywood rack for 1,2 cm-thick serving boards (15 slots)



	#		*
30 x 42 x 56,5 12"x16.5"x 22.2"	1500700 /15	3,0 kg/6.6 lb	

Attenzione!/Attention!

Questa foto è a scopo dimostrativo.

I taglieri NON sono inclusi nel supporto e vanno acquistati separatamente.

This photo is a demonstration of its use. Server boards are NOT included in the rack and must be ordered separately.

Teglia a quattro sponde
Rectangular baking tray



	#		*
60 x 40 x 2 23.7"x15.7"x 0.8"	8503	2,0 kg/4.4 lb	Lamiera bluita / Blue metal
60 x 20 x 2 23.7"x7.9"x 0.8"	8506	1,0 kg/2.2 lb	//
60 x 40 x 2 23.7"x15.7"x 0.8"	8502	0,9 kg/2.0 lb	Alluminio/ Aluminum
60 x 20 x 2 23.7"x7.9"x 0.8"	8509	0,5 kg/1.1 lb	//

Pinza in acciaio inox per teglie
Stainless steel baking tray gripper



	#		*
30/12"	8401	0,3 kg/0.7 lb	





distributed by



Linea Dori USA LLC

Registered Office:

8 The Green, Suite B
Dover, DE, 19901 USA

Warehouse:

4540 Kandrick Plaza Dr suite 130
Houston, TX 77032, USA

www.lineadoriusa.com



Mob.: Fabiola Dori+39 334 138 6352
Camilla Dori+39 366 283 2875
E-mail: fabioladori@lineadori.com
camilladori@lineadori.com

Office USA : (+1) 832 626 1216