



**NUOVO
PORZIONATORE**

**UN PERFETTO MIX
DI TECNOLOGIA E DESIGN:
ROBUSTO E LEGGERO!**

**NEW ICE-CREAM
SCOOP**

**A PERFECT MIX OF
TECHNOLOGY AND DESIGN:
LIGHT & STRONG!**

PIAZZA

**ORA DISPONIBILE IN 4 DIFFERENTI CAPACITÀ
NOW AVAILABLE IN 4 DIFFERENT CAPACITIES**

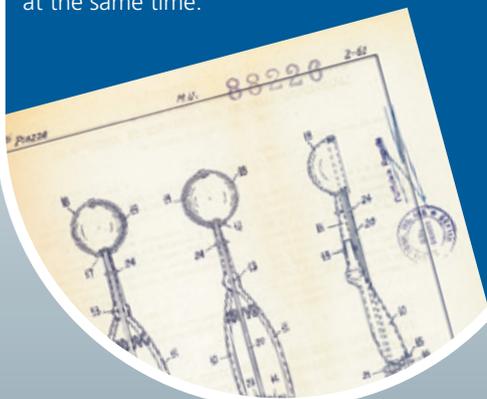


PER PROGETTARE IL FUTURO OCORRE AVERE UN GRANDE PASSATO

A GREAT PAST IS NECESSARY
TO PLAN THE FUTURE

Nel 1961 siamo stati i primi al mondo a brevettare e produrre il porzionatore gelato in acciaio inox, ancora oggi un pezzo "simbolo" del nostro catalogo. Questa grande esperienza ci ha permesso di sviluppare un prodotto in un materiale innovativo, composto da nylon e fibra di vetro, che lo rende solido e leggero.

In 1961, our company patented and manufactured the first stainless steel ice-cream scoop in the world, which is still today an iconic item of our catalog. Our great experience has enabled us to develop a product made of an innovative material, consisting of nylon and fiberglass, so the scoop is light and strong at the same time.



IL MECCANISMO IN ACCIAIO INOX
GARANTISCE UN TAGLIO NETTO,
PER CREARE PALLINE SEMPRE PERFETTE,
MENTRE L'INTERNO DELLA COPPA
LUCIDO LAPPATO OFFRE IL MASSIMO
SCIVOLAMENTO DEL GELATO

THE STAINLESS STEEL MECHANISM
GUARANTEES A NEAT CUT, WHICH ALWAYS
FORMS PERFECT SCOOPS, WHILE ICE-CREAM
SLIDES EASILY ON THE POLISHED INTERNAL
SIDE OF THE CUP

DI SOLITO NON SERVE STRAVOLGERE LE COSE CHE FUNZIONANO

RELIABLE THINGS USUALLY
DO NOT REQUIRE
ANY MAJOR CHANGE

Ecco perché Michele Capuani, architetto e designer di fama internazionale, nel suo progetto ha volutamente ripreso le forme del modello originale in acciaio inox. Forme perfette, che hanno attraversato il tempo, e che oggi ripresentiamo con nuovi materiali e un tocco di freschezza in più.

This is why Michele Capuani, an architect and designer of international renown, has deliberately used the shape of the original stainless steel version in his new project.

A perfect shape that has remained unchanged over the years, which is now revamped in new materials and with an additional fresh touch.



ASTINA E MOLLA REALIZZATE IN
ACCIAIO OFFRONO EFFICACIA DI
FUNZIONAMENTO, ROBUSTEZZA
E DURATA NEL TEMPO

EFFECTIVE OPERATION, STRENGTH
AND LONG-LIFE ARE THE RESULTS
OF THE STEEL BAR AND SPRING

IL MADE IN ITALY È UNO SPECIALE RICONOSCIUTO

MADE IN ITALY:
VALUE THAT IS A
ALL OVER THE V

La qualità dei prodotti
è riconosciuta ovunque.
È fatta di scelta delle m
costante e attenzione a
una grande passione p
Le stesse caratteristiche
trovate nei prodotti PIA

The quality of Italian prod
everywhere in the world.
It is the result of selection
constant search and care
with a great passion for v
These are the same featu
characterized PIAZZA pro



6 COLORICOLORS



4 CA



LY:
VALORE
OVUNQUE

A SPECIAL
APPRECIATED
WORLD

italiani
e nel mondo.
materie prime, ricerca
al dettaglio, unite a
er ciò che facciamo.
e che da sempre
AZZA.

ducts is appreciated

of raw materials,
for details, together
what we do.
res that have always
ducts.



QUANTO TEMPO CI
METTERETE A FARE 1.000.000
DI PALLINE GELATO?

HOW LONG WILL IT TAKE YOU
TO MAKE 1 MILLION
ICE-CREAM SCOOPS?

I nostri tecnici, usando appositi macchinari
hanno sottoposto il nuovo porzionatore a
specifici test di robustezza, durante i quali è
stato ininterrottamente in movimento
per circa 11 giorni.
Il risultato: un funzionamento perfetto
all'inizio come alla fine.

Our engineers, using special machines, submitted
the scoop to specific strength tests, during which
the scoop was kept continually in motion for
about 11 days. The result: unflinching operation
from the beginning to the end.



UN NUOVO MATERIALE:
BELLO DA VEDERE,
PRATICO DA IMPUGNARE

A NEW MATERIAL:
ESTHETICALLY PLEASING,
HANDY TO HOLD

Provate ad impugnarlo, apprezzerete
la sua perfetta ergonomia e scoprirete che,
grazie al nostro lungo processo
di ricerca sui materiali, è stato possibile
coniugare bellezza e funzionalità, robustezza
e leggerezza, praticità e igienicità.

Hold it: you will appreciate its perfect ergonomics
and discover that, based on our long process of
search of materials, we managed to match beauty
and functionality, strength and lightness,
functionality and health.



IMPUGNATURA SATINATA E ANTISCIVOLO
PER UNA PRESA SEMPRE SALDA E SICURA

MATT AND ANTI-SLIDING HANDLE FOR
A STRONG AND SAFE GRIP AT ALL TIMES

CORPO LEGGERO E ROBUSTO GRAZIE ALLO SPECIALE
POLIMERO PLASTICO, RESISTENTE DA -30°C A +170°C,
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE, A NORMA CEE E FDA

LIGHTWEIGHT AND STRONG BODY, MADE OF A SPECIAL
PLASTIC POLYMER, WHICH STANDS TEMPERATURES
FROM -30°C TO +170°C, IS DISHWASHER SAFE
AND COMPLIES WITH EEC AND FDA STANDARDS



PACITÀCAPACITIES



IL DESIGN DELLA CREMAGLIERA
CONSENTE MASSIMA SCORREVOLEZZA
CON UN MINIMO SFORZO

THE RACK DESIGN ALLOWS FOR MAXIMUM
SLIDING WITH MINIMUM EFFORT



IL NUOVO PORZIONATORE PIAZZA NASCE DALLA RICERCA E DALLO SVILUPPO DEL NOSTRO UFFICIO TECNICO E TROVA FORME E COLORI FRESCI E ACCATTIVANTI GRAZIE ALLA MATITA DI MICHELE CAPUANI.

UN PICCOLO, GRANDE CONCENTRATO DI TECNOLOGIA E DESIGN, 100% MADE IN ITALY, CAPACE DI OFFRIRVI PRESTAZIONI INEGUAGLIABILI, IN GELATERIA COME IN CUCINA.

MATERIALE

L'innovativa composizione di nylon e fiberglass coniuga un'elevata rigidità e una grande resistenza meccanica ad una straordinaria leggerezza. Ha un range termico da -30°C a +170°C, è tranquillamente lavabile in lavastoviglie ed è pienamente a norma con le leggi CEE e FDA USA.

CREMAGLIERA

Il gioco del meccanismo, calibrato alla perfezione, consente la massima scorrevolezza con il minimo sforzo di pressione, riducendo quindi fatica e stanchezza.

FASCETTA

Realizzata in acciaio inox offre un taglio ottimale del gelato e, assieme alla coppa lucidata, produce sempre palline perfette.

ASTINA E MOLLA

Anch'esse in acciaio inox possiedono un'efficacia di funzionamento senza pari associata a massima robustezza, inalterabilità di funzionamento e durata nel tempo.

PERNO CENTRALE

Il controllo scrupoloso delle tolleranze in fase di stampaggio prima ed in assemblaggio poi, assieme al design compatto, garantiscono la massima igienicità del porzionatore per l'assenza di punti ove possa depositarsi lo sporco.

IMPUGNATURA

Perfettamente ergonomica e, grazie alla speciale superficie satinata, è totalmente antiscivolo per una presa sempre salda e sicura.

THE NEW PIAZZA ICE-CREAM SCOOP IS THE RESULT OF THE RESEARCH AND DEVELOPMENT OF OUR ENGINEERING OFFICE, WHILE MICHELE CAPUANI DESIGNED FRESH AND ATTRACTIVE SHAPES AND COLORS.

A SMALL, YET A GREAT EXTRACT OF TECHNOLOGY AND DESIGN, FULLY MADE IN ITALY, WHICH GIVES YOU UNEQUALED PERFORMANCE IN BOTH AN ICE-CREAM PARLOR AND AT HOME.

MATERIAL

The innovative composition of nylon and fiberglass matches stiffness, great mechanical strength and extraordinary lightness. It stands temperatures from -30°C to +170°C, is dishwasher safe and fully complies with EEC and FDA standards.

RACK

The perfectly adjusted mechanism provides excellent sliding with minimum pressure effort, then cutting down fatigue and tiredness.

STRIP

Made of stainless steel, it provides the best cut of ice-cream and, together with the polished cup, always results in perfect shape scoops.

ROD AND SPRING

They are also made of stainless steel and their operation is unparalleled; they are very strong, have a long life and their operation undergoes no change.

CENTRAL HUB

Careful check on allowances, first during the molding and then the assembly stage, guarantees, together with compact design, top hygiene of the scoop because there are no areas where residues of dirt can settle.

HANDLE

Perfectly ergonomic and, with its special matte surface, it is fully anti-slip for a strong and safe grip at all times.

	Cod.	Cap (Lt)	Ø mm
	03522401	1/24	53
	03523001	1/30	50
	03523601	1/36	47
ROSSO RED	03524001	1/40	45

	Cod.	Cap (Lt)	Ø mm
	03522402	1/24	53
	03523002	1/30	50
	03523602	1/36	47
BIANCO WHITE	03524002	1/40	45

	Cod.	Cap (Lt)	Ø mm
	03522403	1/24	53
	03523003	1/30	50
	03523603	1/36	47
GIALLO YELLOW	03524003	1/40	45

	Cod.	Cap (Lt)	Ø mm
	03522404	1/24	53
	03523004	1/30	50
	03523604	1/36	47
VERDE GREEN	03524004	1/40	45

	Cod.	Cap (Lt)	Ø mm
	03522406	1/24	53
	03523006	1/30	50
	03523606	1/36	47
ARANCIO ORANGE	03524006	1/40	45

	Cod.	Cap (Lt)	Ø mm
	03522407	1/24	53
	03523007	1/30	50
	03523607	1/36	47
BLU BLUE	03524007	1/40	45



via priv. Fratelli Cairoli, 1
Fraz. Crusinallo - P.O. Box n° 62
28887 Omegna (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605
fax +39 0323 642673
www.piazza.it