



Fabbrica Italiana dal 1986

Gi.Metal at SIGEP 2026: 40 Years of Excellence in the Service of Pizza

From January 16 to 20, 2026, Gi.Metal will once again participate in SIGEP – The World Expo for Foodservice Excellence in Rimini. A well-established event for the company, this edition is even more significant as it coincides with the milestone of 40 years of activity.

This year as well, Gi.Metal confirms its role as technical sponsor of the *Campionato Pizza Senza Frontiere – World Pizza Champion Games*, held at the Pizza Arena during the event. Its professional tools will once again support the competitors throughout the competitions.

As in the previous edition, Gi.Metal will be present at the fair with two distinct exhibition areas. One will be dedicated to historic products and the new releases developed for the anniversary, while the other will be entirely reserved for **I-REDBOX**, the intelligent heated box for delivery. This dual presence highlights the company's desire to showcase all facets of its journey: from professional pizza peels to tools for making pizza at home, from essential accessories to the most innovative solutions for modern foodservice and delivery.

New Products at the tradeshow: Updated Pizza Peels and New Accessories

Four decades of experience, research, and development have made Gi.Metal an international reference in the production of professional tools for pizzerias. At the fair, initiatives related to the anniversary and the contents of the campaign "La scelta dei Maestri" will also be presented, celebrating the excellence and expertise of industry professionals.

Among the main novelties is the renewal of the professional pizza peels, with significant updates to the **Excellence Line** and **High Performance Line**. For the 40th anniversary, the peels feature a new laser marking on the head, while the small peels are updated with a redesigned handle base to improve grip and sliding.

Additionally, Gi.Metal will bring a series of newly released professional accessories to SIGEP 2026. From the stainless steel pizza sheet hook to the stainless steel pizza sheet tong, from the cast iron "bassotto" fire tool to the large stainless steel scraper for electric oven brush, from the new ergonomic dough cutter to the ticket holder — each accessory is designed to improve efficiency and quality in daily pizzeria work.

I-REDBOX: Evolution and Innovation for Delivery

Also present at SIGEP 2026 will be **I-REDBOX**, the upgraded heated box revolutionizing delivery. Thanks to its intelligent system, the box ensures pizzas are delivered hot while optimizing the delivery range, and also allows important parameters to be monitored to improve business starting from delivery. At the stand entirely dedicated to I-REDBOX, visitors can discover all the new features live and see it in operation throughout SIGEP.

AmicaLine: Professional Quality at Home

Finally, within the Gi.Metal exhibition space, you will also find the **Friendly Line**, dedicated to enthusiasts who want to prepare pizza at home with results comparable to those of a pizzeria. A range that brings the company's professional experience into the domestic sphere while maintaining high standards of quality and functionality.

Stand Gi.Meta I | Hall B7 - D7 stand 007

I-REDBOX Stand | Hall B8 stand 006

For further information:

Email: inform@gimetal.it

Tel: +39 0573 1943680

Institutional website: www.gimetal.it

RedBox: <https://i-redbox.gimetal.it/>

Facebook: [gi.metal](https://www.facebook.com/gi.metal)

Instagram: [gi.metal](https://www.instagram.com/gi.metal)

Youtube user: [gimetalsrl](https://www.youtube.com/channel/UCgimetal)

Linkedin: [gi.metal](https://www.linkedin.com/company/gi.metal)

Press contact:

Irene Matteini

irenem@gimetal.it

Digital contact:

Silvia Bartolini

silviab@gimetal.it



Fabbrica Italiana dal 1986

Gi.Metal a SIGEP 2026: 40 anni di eccellenza al servizio della pizza

Dal 16 al 20 gennaio 2026 Gi.Metal parteciperà, come di consueto, a **SIGEP** – The World Expo for Foodservice Excellence, in programma a Rimini. Un appuntamento ormai consolidato per l'azienda, che in questa edizione assume un valore ancora più significativo poiché coincide con il traguardo dei **40 anni di attività**.

Anche quest'anno Gi.Metal conferma il proprio ruolo di **sponsor tecnico del Campionato Pizza Senza Frontiere – World Pizza Champion Games**, in programma presso la Pizza Arena nei giorni dell'evento. I suoi strumenti professionali saranno quindi, ancora una volta, al fianco dei concorrenti impegnati nelle competizioni.

Come nella precedente edizione, Gi.Metal sarà inoltre presente in fiera con **due spazi espositivi distinti**. Uno sarà dedicato ai prodotti storici e alle novità sviluppate in occasione dell'anniversario, mentre l'altro sarà interamente riservato a **I-REDBOX**, il bauletto riscaldato intelligente per il delivery. Una doppia presenza che sottolinea la volontà di raccontare in fiera **tutte le anime del proprio percorso**: dalla paleria professionale agli strumenti per preparare la pizza a casa, dagli accessori immancabili alle soluzioni più innovative per la ristorazione moderna e il delivery.

Le novità in fiera: paleria rinnovata e nuovi accessori

Quattro decenni di esperienza, ricerca e sviluppo hanno reso Gi.Metal un **punto di riferimento internazionale** nella produzione di utensili professionali per la pizzeria. In fiera saranno presentate anche le iniziative legate all'anniversario e i contenuti della campagna **“La scelta dei Maestri”**, dedicata all'eccellenza e alla competenza dei professionisti del settore.

Tra le principali novità spicca il **rinnovamento della paleria professionale**, con importanti aggiornamenti sulle linee Eccellenza e Alte Prestazioni. In occasione dei 40 anni, le pale si arricchiscono di una **nuova marcatura laser sulla testa**, mentre i palettini si rinnovano con un **fondomanico** progettato per migliorare la presa e la scorrevolezza.

Inoltre, Gi.Metal porterà a SIGEP 2026 anche una serie di **nuovi accessori professionali appena introdotti sul mercato**. Dal gancio inox bucapizza prenditeglia, alla pinza inox prenditeglia, dall'alare in ghisa tipo “bassotto” al raschietto grande inox per spazzola forno elettrico, dal nuovo tagliapasta ergonomico al portacomande, ogni accessorio è studiato per **migliorare l'efficienza e la qualità** del lavoro quotidiano in pizzeria.

I-REDBOX: evoluzione e innovazione per il delivery

A SIGEP 2026 sarà presente anche **I-REDBOX**, la versione migliorata del box riscaldato che sta rivoluzionando il mondo del delivery. Grazie al suo sistema intelligente, il bauletto consente non solo di **consegnare pizze sempre calde** ottimizzando il raggio d'azione, ma anche di **controllare importanti parametri** per migliorare il business a partire dal delivery. Presso lo stand interamente dedicato a I-REDBOX sarà possibile scoprire dal vivo tutte le nuove caratteristiche e **vederlo in funzione** per tutta la durata di SIGEP, proprio come durante la passata edizione.

Linea Amica: qualità professionale anche a casa

Infine, all'interno dello spazio espositivo Gi.Metal, troverà posto anche la **Linea Amica**, dedicata al mondo degli **appassionati** che desiderano preparare la pizza a casa con risultati paragonabili a quelli della pizzeria. Una gamma che trasferisce l'esperienza professionale dell'azienda anche nell'ambito domestico, mantenendo **elevati standard** di qualità e funzionalità.

Per scoprire tutte le novità, i prodotti Gi.Metal e la campagna per i 40 anni, ecco le coordinate degli stand:

Stand Gi.Metal | Hall B7-D7 stand 007

Stand I-REDBOX | Hall B8 stand 006

Per ulteriori informazioni:

Mail: inform@gimetal.it

Tel: +39 0573 1943680

Sito istituzionale: www.gimetal.it

RedBox: <https://i-redbox.gimetal.it/>

Facebook: [gi.metal](https://www.facebook.com/gi.metal)

Instagram: [gi.metal](https://www.instagram.com/gi.metal)

Youtube user: [gimetalsrl](https://www.youtube.com/channel/UCgimetal)

Linkedin: [gi.metal](https://www.linkedin.com/company/gi.metal)

Press contact:

Irene Matteini

irenem@gimetal.it

Digital contact:

Silvia Bartolini

silviab@gimetal.it