



Kit di pale e spazzola per pizza h211_64

Kit 3 pezzi con pale in alluminio e spazzola in ottone per pizza. Dimensioni pale: 33 x 33 cm / Ø 21 cm / spazzola 18 cm.

Il kit di pale e spazzola per pizza h211_64 è un set professionale pensato per le esigenze di pizzerie, forni e ristoranti che utilizzano forni a legna o elettrici. Questo kit include due pale di diversa funzione e una spazzola per la pulizia del forno, tutti realizzati con materiali resistenti all'uso intensivo e alle alte temperature, per garantire prestazioni elevate e lunga durata.

La pala quadra da 33 x 33 cm con manico lungo 120 cm è perfetta per infornare pizze di grandi dimensioni con precisione. La pala a sfornare con diametro 21 cm e manico scorrevole da 150 cm consente un'estrazione rapida e agevole anche nei forni profondi, riducendo il rischio di contatto diretto con le alte temperature.

Completa il kit una spazzola da 18 cm con setole in ottone per una pulizia efficace e profonda della platea del forno. Il manico in alluminio da 150 cm, dotato di raschiatore, permette di raggiungere facilmente ogni punto del forno e di rimuovere incrostazioni senza danneggiare la superficie refrattaria.

Scegli la praticità del kit per pizze h211_64 per la tua pizzeria: ordina ora e migliora la qualità e la sicurezza del tuo lavoro quotidiano!

Caratteristiche tecniche:

- Pala quadra: 33 x 33 cm con manico fisso da 120 cm
- Pala a sfornare: Ø 21 cm con manico scorrevole da 150 cm
- Spazzola forno: 18 cm con setole in ottone, manico alluminio da 150 cm con raschiatore
- Materiali spazzola: alluminio (manico), ottone (setole)
- Uso: professionale per pizzerie e forni

Quali benefici per l'utente:

- Sette: completo per infornare, sfornare e pulire in sicurezza.
- Riduce: il rischio di ustioni grazie ai manici lunghi.
- Alta resistenza: alle alte temperature.
- Spazzola: con raschiatore per una pulizia efficace del forno.
- Ideale: per forni a legna e elettrici.

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Integrato

Setole

Mini guida all'acquisto: Per lavorare in sicurezza e con efficienza in una pizzeria, è essenziale disporre di un kit di strumenti completo, che includa pale di diversa misura e funzione e una spazzola per la pulizia del forno.

I manici lunghi permettono di operare a distanza dalle alte temperature, mentre le setole in ottone garantiscono una pulizia profonda senza danneggiare la superficie di cottura.

Scegli prodotti robusti, leggeri e resistenti al calore, per una lunga durata e una manutenzione semplice. Un buon kit come l'h211_64 ottimizza tempi e qualità del servizio.

Kit pale per pizza professionale, pala a sfornare con manico lungo, spazzola per forno a legna con ottone, attrezzatura pizzeria professionale, pala pizza alluminio forno legna, kit pale e spazzola forno pizzeria.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **diametro** 21 cm

Kit di pale e spazzola per pizza h211_64

Kit di pale
e spazzola per
pizza h211_64

Diametro: 21 cm

