



Pala per pizza in alluminio h211_29

Pala professionale per pizze tonda e forata. Il manico è disponibile in diverse lunghezze, il diametro è di cm. 45.

Pala per pizze rotonda e forata. Adatta a forno a legna o elettrico, grazie alla foratura è possibile evitare eccessi di farina consentendo una cottura ottimale del fondo pizza che non avrà farina bruciata. Il prodotto è indispensabile in pizzerie, ristoranti ma anche piccole rosticcerie che dispongono di forno/fornetto.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: alluminio anodizzato
- Forma: rotonda
- Forata
- Diametro: 45 cm

Lunghezza manico disponibile:

- 30 cm
- 60 cm
- 120 cm
- 150 cm
- 180 cm
- 200 cm

INFORMAZIONI

- **Materiale** alluminio
- **diametro** 45 cm



Pala per pizza in alluminio h211_29

Materiale: alluminio
Diametro: 45 cm