



## Pala per pizze professionale h211\_28

Pala per pizze forata in alluminio. Il manico è disponibile in diverse lunghezze, la pala ha diametro di 36 cm.

Pala per pizza rotonda professionale realizzata in alluminio. La pala è forata, caratteristica determinante per la cottura della pizza in quanto grazie ai fori la farina in eccesso cade e non rischia di bruciarsi, inficiandone il gusto. Questa pala è indispensabile in pizzerie ed è adatta sia per forno a legna sia elettrico. Risulta essere molto maneggevole e inoltre la forma rotonda consente di evitare eccessi di farina durante il posizionamento della pizza nel forno. E' possibile scegliere in manico in lunghezze diverse in base alle proprie esigenze e tipologia di forno.

Caratteristiche tecniche:

- Forma: rotonda
- Forata
- Dimensioni: Ø cm. 36
- Materiale: alluminio anodizzato

Lunghezza manico disponibile:

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

## INFORMAZIONI

- **Materiale** alluminio
- **diametro** 36 cm



**Pala per pizze  
professionale h211\_28**

Materiale: alluminio  
Diametro: 36 cm