



Pala rettangolare per pizze h211_34

Pala professionale per pizze rettangolare e forata. Dimensioni pala cm 40x80 e manico disponibile in varie lunghezze.

Pala rettangolare ideale per infornare pizze, focacce e saltimbocca. Indispensabile in pizzerie, ristoranti, rosticcerie. Il prodotto è adatto a forno a legna e elettrico. In base alle proprie necessità è possibile scegliere la lunghezza del manico desiderata. La sua forma è rettangolare e consente un buon scivolamento della pizza nel forno. Il prodotto è realizzato in alluminio anodizzato. Grazie alla foratura è possibile evitare eccessi di farina e consentire un'ottima cottura del fondo pizza. Questa pala vi consentirà di infornare anche più pizze contemporaneamente.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni pala: cm L. 30 X H. 80
- Materiale: alluminio anodizzato
- Rettangolare
- Forata

Lunghezza manico disponibile:

- 60 cm
- 120 cm
- 150 cm

INFORMAZIONI

- **Materiale** alluminio anodizzato
- **Larg.** 30 cm



Pala rettangolare per
pizze h211_34

Materiale: alluminio anodizzato
Larg.: 30 cm