



Pale per pizze quadrata professionale h211_32

Pala per pizze quadrata e forata. Dimensioni pala: 36x36 cm, il manico è disponibile in varie lunghezze.

Pala professionale per pizze forata. Questo prodotto è indispensabile in pizzerie, ristoranti e rosticcerie. La foratura consente di evitare eccessi di farina e permette quindi una cottura ottimale del fondo pizza, quindi la farina non si brucia. Il manico è disponibile in varie lunghezze in base alle proprie esigenze e tipo di forno che sia esso elettrico o a legna. Il prodotto è realizzato interamente in alluminio anodizzato.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni pala: cm L. 36 X H. 36
- Materiale: alluminio anodizzato
- Forma: quadrata
- Forata

Lunghezza del manico:

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

INFORMAZIONI

- **Materiale** alluminio anodizzato
- **Larg.** 36 cm



**Pale per pizze
quadrata professionale h211_32**

Materiale: alluminio anodizzato
Larg.: 36 cm