



Set con 2 pale e una spazzola per pizze h211_65

Kit con 2 pale e spazzola in ottone, manici lunghi. Dimensioni pale: 30x30 cm / Ø20 cm / spazzola 18 cm.

Il set h211_65 con 2 pale e una spazzola per pizze è una soluzione completa per tutte le pizzerie professionali che cercano praticità, sicurezza e resistenza nell'attrezzatura quotidiana. Questo kit è pensato per ottimizzare ogni fase del lavoro al forno, dall'infornata alla pulizia, grazie alla presenza di strumenti professionali con manici lunghi ideali per forni a legna o elettrici.

La pala quadra da 30 x 30 cm con manico fisso da 120 cm è ideale per infornare le pizze in modo preciso, anche in forni di profondità ridotta. La pala tonda da Ø 20 cm, dotata di manico scorrevole da 150 cm, è perfetta per sfornare con agilità anche in forni molto caldi, riducendo al minimo il rischio di contatto con alte temperature.

Il kit include anche una spazzola professionale da 18 cm con setole in ottone, progettata per rimuovere cenere e residui senza danneggiare la pietra refrattaria. Il manico in acciaio inox da 150 cm garantisce stabilità e lunga durata anche con uso intenso e ad alte temperature.

Acquista subito il set di pale per pizza h211_65 per una gestione sicura ed efficiente del tuo forno professionale. Richiedi un'offerta per forniture multiple!

Caratteristiche tecniche:

- Pala quadra: 30 x 30 cm, manico fisso da 120 cm
- Pala a sfornare: Ø 20 cm, manico scorrevole da 150 cm
- Spazzola forno: 18 cm, setole in ottone, manico in acciaio inox da 150 cm
- Materiali: pale e manici in alluminio, spazzola con manico in acciaio inox e setole in ottone
- Utilizzo: professionale per pizzerie e forni tradizionali

Qual

spazzola

Benefici per l'utente:

Spazzola

• Manici: indispensabili per infornare, sfornare e pulire il forno.

• Sicurezza: garantita dai lunghi manici in acciaio e alluminio.

• Pulizia: efficace con setole in ottone che non danneggiano il piano cottura.

• Adatto: a forni a legna, elettrici e a gas.

• Robusto: durevole e pensato per uso professionale quotidiano.

Intercambiabili,

acciaio

h211_65

acciaio

acciaio

acciaio

acciaio

acciaio

acciaio

acciaio

temperature

acciaio

professionale.

legna,

elettrico

inox

permanente.

gas.

spazzola,

anziché

in

alluminio.

Mini guida all'acquisto: Ogni pizzeria che lavora con forni ad alte temperature ha bisogno di strumenti affidabili e sicuri per operare con efficienza.

Le pale devono essere leggere ma robuste, con manici lunghi per proteggere l'operatore dal calore.

La pala tonda è ideale per sfornare con precisione, mentre la pala quadra consente un'infornata stabile.

La spazzola è fondamentale per mantenere pulita la superficie di cottura: meglio se con setole in ottone, che non graffiano, e un manico lungo in materiali resistenti come l'alluminio o l'acciaio inox. Un kit completo come l'h211_65 è una scelta strategica per chi punta su qualità e sicurezza.

Set pale pizzeria professionale, pala pizza alluminio manico lungo, spazzola forno con setole in ottone, attrezzatura forno pizza inox, kit pale e spazzola per forno pizzeria.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **diametro** 20 cm

Set con 2 pale e una spazzola per pizze h211_65

Set con 2
pale e una
spazzola per pizze
h211_65

Diametro: 20 cm

