



## Pelle ronde à pizza h211\_27

Pelle professionnelle pour pizza ronde en aluminium. La poignée est disponible en différentes longueurs et la palette présente un diamètre de 41 cm.

Pelle à pizza ronde professionnelle en aluminium. Cette pelle est indispensable dans les pizzerias et convient aussi bien aux fours à bois qu'aux fours électriques. Elle est très pratique et, de plus, sa forme ronde permet d'éviter l'excès de farine lors de l'enfournement de la pizza. Il est possible de choisir différentes longueurs de manche en fonction des besoins et du type de four.

Caractéristiques techniques :

- Forme : ronde
- Dimensions : 41 Ø cm.
- Matériau : aluminium anodisé

Longueur de poignée disponible

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

## INFORMATIONS

- **Matériau** aluminium
- **Diamètre** 41 cm



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Pelle ronde à pizza h211\_27

Matériau: aluminium

Diamètre: 41 cm

Manico: 120 cm

Manico: 150 cm

Manico: 180 cm

Manico: 200 cm

Manico: 60 cm

Manico: 30 cm