



Pelle à pizzas professionnelle h211_28

Pelle à pizzas perforée en aluminium. La poignée est disponible en différentes longueurs, la palette présente un diamètre de 36 cm.

Pelle à pizza ronde professionnelle en aluminium. La pelle est perforée, ce qui est une caractéristique décisive pour la cuisson des pizzas, car grâce aux trous, l'excédent de farine tombe et ne risque pas de brûler et de gâcher le goût. Cette pelle est indispensable dans les pizzerias et convient aussi bien aux fours à bois qu'aux fours électriques. Elle est très facile à manier et 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
- Perforé
- Dimensions : 36 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** 36 cm



Pelle à pizzas professionnelle h211_28

Matériau: aluminium
Diamètre: 36 cm