



Pelle à pizza en aluminium h211_29

Pelle professionnelle pour pizza ronde et perforée. La poignée est disponible en différentes longueurs. Le diamètre est de 45 cm.

Peau à pizza ronde et perforée. Adaptée aux fours à bois ou électriques, grâce à la perforation, il est possible d'éviter l'excès de farine, ce qui permet une cuisson optimale de la base de la pizza, qui n'aura pas de farine roussie. Le produit est indispensable dans les pizzerias, les restaurants mais aussi les petites rôtisseries qui disposent d'un four/perceuse.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : aluminium anodisé
- Forme : ronde
- Perforé
- Diamètre : 45 cm

Longueur de poignée disponible :

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

INFORMATIONS

- **Matériau** aluminium
- **Diamètre** 45 cm



**Pelle à pizza
en aluminium h211_29**

Matériau: aluminium
Diamètre: 45 cm