



Pelle à pizzas professionnelle h211_32

Pelle à pizza carré et perforée. Dimensions de la pelle : 36 x 36 cm. La poignée est disponible en différentes longueurs.

Pelle à pizza professionnelle perforée. Ce produit est indispensable dans les pizzerias, les restaurants et les rôtisseries. La perforation évite l'excès de farine et permet ainsi une cuisson optimale de la base de la pizza, de sorte que la farine ne brûle pas. La poignée est disponible en différentes longueurs pour s'adapter à vos besoins et à votre type de four, qu'il soit électrique ou à bois. Le produit est entièrement fabriqué en aluminium anodisé.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions de la pelle : L. 36 X H. 36 cm
- Matériau : aluminium anodisé
- Forme : carrée
- Perforée

Longueur du manche :

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

INFORMATIONS

- **Matériau** aluminium anodisé
- **largeur** 36 cm



Pelle à pizzas professionnnelle h211_32

Matériau: alluminio anodizzato

Largeur: 36 cm