



Pelle rectangulaire pour pizzas h211_34

Pelle professionnelle rectangulaire et perforée pour pizzas. Dimensions de la palette : 40 x 80 cm et poignée disponible en différentes longueurs.

Pelle rectangulaire idéale pour la cuisson des pizzas, focaccias et saltimbocca. Indispensable dans les pizzerias, les restaurants, les rôtisseries. Le produit convient aux fours à bois et aux fours électriques. En fonction de vos besoins, vous pouvez choisir la longueur de manche souhaitée. Sa forme est rectangulaire et permet à la pizza de bien glisser dans le four. Le produit est fabriqué en aluminium anodisé. Grâce à la perforation, il est possible d'éviter l'excès de farine et de permettre à la base de la pizza de bien cuire. Cette pelle vous permettra également de cuire plusieurs pizzas en même temps.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions de la pelle : L. 30 X H. 80 cm
- Matériau : aluminium anodisé
- Rectangulaire
- Perforée

Longueur du manche disponible :

- 60 cm
- 120 cm
- 150 cm

INFORMATIONS

- **Matériau** aluminium anodisé
- **largeur** 30 cm



Pelle rectangulaire pour pizzas h211_34

Matériau: alluminio anodizzato

Largeur: 30 cm