



Pelle pour pizzas rectangulaire h211_33

Pelle professionnelle pour pizzas rectangulaire. Dimensions de la palette : 40 x 60 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 pâtisseries. 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.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions de la lame : L. 40 X H. 60 cm
- Matériau : aluminium anodisé
- Forme rectangulaire

Longueur du manche disponible :

- 60 cm
- 120 cm
- 150 cm

INFO

- **Matériau** aluminium anodisé
- **largeur** 40 cm



Pelle pour pizzas rectangulaire h211_33

Matériau: alluminio anodizzato

Largeur: 40 cm