

**PALA PER PIZZA TONDA FORATA - GHA - diametro cm.33
G-32F**



vedi prodotto online

CODICE: **0560088160032**
MARCA: **GI.METAL**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Il GHA è un particolare trattamento di origine giapponese, un'ossidazione anodica con successiva sigillatura delle microporosità con ioni d'argento, che conferisce alla lega d'alluminio caratteristiche e prestazioni superlative.

Vantaggi

- Scorrevolezza
- Igienicità
- Durata
- Resistenza
- Colore Dorato

Tale trattamento penetra la lega e pur non asportabile, con l'uso trova leggere modificazioni cromatiche che fanno assumere un aspetto vintage agli strumenti.

I manici delle pale sono in tubolare ovale per favorire la stabilità.

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità.

La testa delle pale e del palettino GHA è completamente asolata con fori appositamente studiati per scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare. Il trattamento GHA conferisce un'autolubrificazione che riduce drasticamente l'attrito.

Pale e palettino in GHA sono riconosciuti dal disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)

Palettino in GHA, testa asolata con fondo manico e impugnatura intermedia scorrevole in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore.

Garantisce il perfetto isolamento delle mani dal calore e un apposito incastro presente sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù.