

PALA PER PIZZA RETTANGOLARE FORATA - MANICO IN CARBONIO - cm.33x33 C-32RF



vedi prodotto online

CODICE: **0560111160032**
MARCA: **GI.METAL**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Il manico in fibra di carbonio conferisce leggerezza senza confronti, isolamento termico che riduce drasticamente la trasmissione del calore, resistenza meccanica e agli agenti chimici.

La testa presenta anch'essa elevata resistenza all'usura e all'abrasione grazie al particolare trattamento cui è sottoposta la lega d'alluminio.

L'ossidazione anodica dura penetra in parte all'interno della lega di alluminio, in parte si sviluppa sulla superficie trasformando il materiale di origine.

Non costituisce un riporto di materiale.

La pala nella sua totalità può ritenersi anti usura, una pala "eterna".

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 è completamente asolata con fori appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

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