

**PALA PER PIZZA RETTANGOLARE - linea AZZURRA -  
cm.41x41 A-41R**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

La linea azzurra comprende una gamma di pale completa e assortita in grado di soddisfare qualsiasi esigenza e tipologia di utilizzo:

manici in diverse lunghezze

testa piena o asolata, tonda o rettangolare, in alluminio o in acciaio inox, liscio o a rilievo per procurare un effetto di alto scorrimento

accorciata per forni a tunnel, irrobustita per teglie tonde, allungata per pizze al metro.

Tutti i modelli della linea azzurra presentano un peso ridotto rispetto ai modelli classici, ma robustezza estrema con manici delle pale in tubolare ovale per favorire stabilità.

Teste in alluminio leggere e flessibili consentono l'effetto spatola con apposite nervature che assicurano la tenuta.

Anodizzazione neutra che rende la superficie uniforme e la protegge dall'ossidazione.

Fresatura dolce e regolare che facilita la salita della pizza.

La giunzione testa manico è costituita dalla sovrapposizione dei due elementi assicurata da tre grandi rivetti in linea che garantiscono sicurezza e inamovibilità. Vantaggio della giunzione con i rivetti è l'assenza di vibrazioni trasmesse al manico con l'effetto di un maggior confort d'uso.

Nelle versioni asolate, la testa delle pale e del palettino presentano asole su tutta la superficie, appositamente studiate per conferire basso attrito e scaricare la farina evitando che attacchi sul fondo della pizza rischiando di bruciare.

Palettino solido e leggero disponibile nella versione a testa piena e con asole fini e diffuse per diminuirne il peso. Interamente in acciaio inox evita la trasmissione del calore del forno, mentre il fondo manico e l'impugnatura intermedia scorrevole sono in apposito polimero ad alta densità, ad alta resistenza agli urti e al calore.

Un apposito incastro presente sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quanto il palettino viene appoggiato a testa in giù.

Per chi insegue l'idea che l'acciaio sia il materiale idoneo in termini di sicurezza, robustezza e ridotta trasmissione di calore, sono state realizzate le versioni delle teste delle pale con acciaio assolutamente inossidabile speciale a bassa percentuale di Nichel per il rispetto delle allergie che spesso questo metallo comporta spessore 08/10 mm.

Per chi ricerca massima scorrevolezza anche nell'acciaio, Gi-Metal ha applicato un particolare trattamento alla lamina di acciaio (07/10 mm) che rende la superficie a rilievo a chicco di riso, in modo da ridurre la superficie di contatto tra pala e pasta, diminuire l'attrito e limitare l'uso della farina di spolvero, lasciando il forno pulito, diminuendo la frequenza di spazzolatura che eventuale farina rimasta attaccata sul fondo si bruci conferendo un sapore amaro.