

PALA PER PIZZA RETTANGOLARE FORATA - linea ALICE
- cm.36x36 R-37RF



vedi prodotto online

CODICE: **0560301160037**
MARCA: **GI.METAL**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Pala interamente in alluminio. La giunzione testa manico è costituita dall'inserimento nel manico del prolungamento della testa bloccata internamente da due coni con espansore. Lo spessore di 20/10 mm conferisce rigidità e garantisce una testa ferma, in grado di sorreggere le pizze più pesanti.

La testa rettangolare presenta l'alloggiamento ideale per la pizza con un raggio di curvatura molto ampio, a sbalzo sul fondo. La fresatura è frontale.

La manicatura di 35x18 mm è solida con uno spessore dell'alluminio di 1,4 mm.

Le versioni asolate presentano fori appositamente studiati sulla parte iniziale della testa per scaricare l'eventuale farina rimasta sotto la pizza nella fase di spolvero.

Palettino interamente in acciaio inox garantisce il perfetto isolamento delle anni dal calore.

Manico in tubolare da 18 mm di diametro e attacco tradizionale direttamente sulla lamina rotonda.

Impugnatura a fondo manico ed elemento scorrevole in apposito polimero ad alta resistenza agli urti e al calore (un incastro sul fondo manico permette di bloccare l'elemento intermedio e trovarlo disponibile in alto quando il palettino viene appoggiato a testa in giù).

Testa ovalizzata con spessore 15/10 mm per garantire robustezza totale (idoneo allo spostamento di piccoli ciocchi di legna).