



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BÂTON À PIZZA PERFORÉ en INOX, ligne EVOLUZIONE, léger, lisse et résistant, gamme complète :

- **Tête et poignée en acier inoxydable .**
- **Léger et résistant** , disponible uniquement dans la version perforée avec des fentes fines et diffuses qui réduisent le poids et réduisent les frottements.
- **Le design des perforations** reflète les lignes de la lame de la même ligne.
- **L'acier inoxydable réduit la transmission thermique du four** , tandis que le bas de la poignée et la poignée coulissante intermédiaire sont en polymère haute densité, très résistant aux chocs et à la chaleur.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

GI-IE-20F



**Pelle à pizza inox perforée, Ligne Evolution,
diamètre 20 cm, manche 150 cm - mod.IE-20F**

€ 73,92
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

GI-IE-17F

Pelle à pizza perforée en acier inoxydable, Ligne



Evolution, diamètre 17 cm, manche 150 cm -
mod.IE-17F

€ 72,51

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

GI-IE-23F



Pelle à pizza inox perforée, Ligne Evolution,
diamètre 23 cm, manche 150 cm - mod.IE-23F

€ 77,53

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

GI-IE-26F



Pelle à pizza inox perforée, Ligne Evolution,
diamètre 26 cm, manche 150 cm - mod.IE-26F

€ 79,17

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

