



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

PELLE À PIZZA RECTANGULAIRE PERFORÉE en ALUMINIUM SHA, ligne EVOLUZIONE, légère, lisse et résistante, gamme complète :

- **Pelle Evolution, tête en aluminium SHA (Special Hard Anodizing) et manche anodisé de couleur avio.** Le traitement spécial SHA est une anodisation à l'oxyde dur qui garantit une protection maximale contre la corrosion, l'usure et le frottement, assurant à la fois une extrême douceur et la même légèreté de l'intemporel Azzurra.
- **La nouvelle perforation garantit l'évacuation de la farine dans deux directions, garantissant un résultat inégalé.**
- **Avantages :**
 - **Nouveau forage optimisé pour le déchargement de la farine**
 - **Résistance à la chaleur** . 3 fois supérieur à l'aluminium anodisé
 - **Durée** . Grande résistance à la corrosion, aux rayures et à l'usure
 - **Douceur** . Coefficient de frottement très faible

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

GI-E-32RF/180



Pelle à pizza perforée rectangulaire en aluminium SHA, dim.cm.33x33, manche 180 cm, mod.E-32RF/180

Pelle à pizza perforée rectangulaire en aluminium SHA, Evolution Line, légère, lisse et résistante, dim.mm 330x330, longueur manche 1800 mm.

€ 122,65

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

GI-E-37RF/180



Pelle à pizza perforée rectangulaire en aluminium SHA, dim.cm.36x36, manche 180 cm, mod.E-37RF/180

Pelle à pizza perforée rectangulaire en aluminium SHA, Evolution Line, légère, lisse et résistante, dim.mm 360x360, longueur manche 1800 mm.

€ 141,74

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

