



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
GI-3070AF	Planche en aluminium perforée pour pizza au mètre, Linea Azzurra, dim.cm 30x70	€ 66,80 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

PLANCHE ALUMINIUM PERFORÉE pour PIZZA AU MÈTRE, BLUE Line, dim.cm 30x70 :

- **Idéal pour la gestion des pizzas au mètre/à la pelle .**
- **Matériau : Aluminium anodisé neutre .**
- **Poignée d'un côté, avec fraisage sur la partie avant ,** pour faciliter la prise en charge et le démoulage de la pizza dans le four.
- Contrairement aux planches de bois traditionnelles, **l'utilisation de l'aluminium rend le produit léger, solide, durable, hygiénique et facile à nettoyer .**
- **Dans la version perforée, la planche a des trous sur toute la surface , spécialement conçus pour donner un faible frottement et évacuer la farine ,** l'empêchant de coller au fond de la pizza, risquant de brûler.
- **Avantages : léger, lisse, facile à nettoyer, plus hygiénique que le bois, avec le même outil, il est possible de mettre la pizza au four, de la faire pivoter et de la sortir du four, fraisage frontal, disponible en 6 tailles différentes.**

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

