



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
GI-3070AF	Perforiertes Aluminiumbrett für Pizza am Meter, Linea Azzurra, Abm. cm 30x70	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PERFORIERTES ALUMINIUMBODEN für PIZZA AM METER, BLUE Line, Abm. cm 30x70 :

- Ideal für die Verwaltung von Pizza pro Meter/Schaufel .
- Material: Neutral eloxiertes Aluminium .
- Griff auf einer Seite, mit Fräsung auf der Vorderseite , um das Aufnehmen und Herausgeben der Pizza in den Ofen zu erleichtern.
- Im Gegensatz zu herkömmlichen Holzdielen ist das Produkt durch die Verwendung von Aluminium leicht, stabil, langlebig, hygienisch und leicht zu reinigen .
- In der perforierten Version ist das Brett auf der gesamten Oberfläche mit Löchern versehen , die speziell für eine geringe Reibung sorgen und das Mehl ableiten, sodass es nicht am Boden der Pizza kleben bleibt und zu Verbrennungen führen kann.
- Vorteile: leicht, glatt, pflegeleicht, hygienischer als Holz, mit dem gleichen Werkzeug ist es möglich, die Pizza in den Ofen zu legen, zu drehen und aus dem Ofen zu nehmen, Frontfräsung, in 6 verschiedenen Größen erhältlich.

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

