



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**PIÈCE À PIZZA PERFORÉE en INOX, ligne SANS GLUTEN, légère, lisse et résistante, gamme complète :**

- **Petite peau spéciale sans gluten avec lame en polymère haute résistance de couleur verte .**
- **Une ligne conçue spécifiquement pour ceux qui préparent des pizzas avec des farines sans gluten .**
- L'accent est mis sur la **couleur verte** qui permet au pizzaiolo de différencier au mieux ses outils de travail, lui permettant de travailler en toute sécurité, avec une extrême efficacité, en minimisant le risque de contamination. Tout cela pour préserver la santé des personnes atteintes de la maladie coeliaque.
- **Matériau : Tête et poignée en acier inoxydable avec glissière verte. Manche de 150 cm .**

**MARQUE CE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### MODÈLES DISPONIBLES

##### GI-IG-20F



**Pelle à pizza perforée en acier inoxydable, ligne sans gluten, diamètre 20 cm, manche 150 cm - mod.IG-20F**

Pelle à pizza perforée en acier inoxydable, ligne sans gluten, légère, lisse et résistante, diamètre 200 mm, longueur du manche 1500 mm.

**€ 76,00**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

##### GI-IG-23F



**Pelle à pizza perforée en acier inoxydable, ligne sans gluten, diamètre 20 cm, manche 150 cm - mod.IG-23F**

Pelle à pizza perforée en acier inoxydable, ligne sans gluten, légère, lisse et résistante, diamètre 230 mm, longueur du manche 1500 mm.

**€ 79,12**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

