



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 perforé pour pizza au mètre, Blue Line, dim. 30x70cm.	€ 66,80 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLANCHE EN ALUMINIUM PERFORÉ pour PIZZA AU MÈTRE, ligne AZURRA, dim.cm 30x70 :

- **Idéal pour gérer les pizzas au mètre/à la pelle .**
- **Matériau : aluminium anodisé neutre .**
- **Poignée d'un côté, avec fraisage sur le devant ,** pour faciliter la prise 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, l'axe comporte des trous sur toute la surface , spécialement conçus pour assurer une faible friction 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 cuire, tourner et sortir la pizza du four, fraisage frontal, disponible en 6 tailles différentes .**

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT